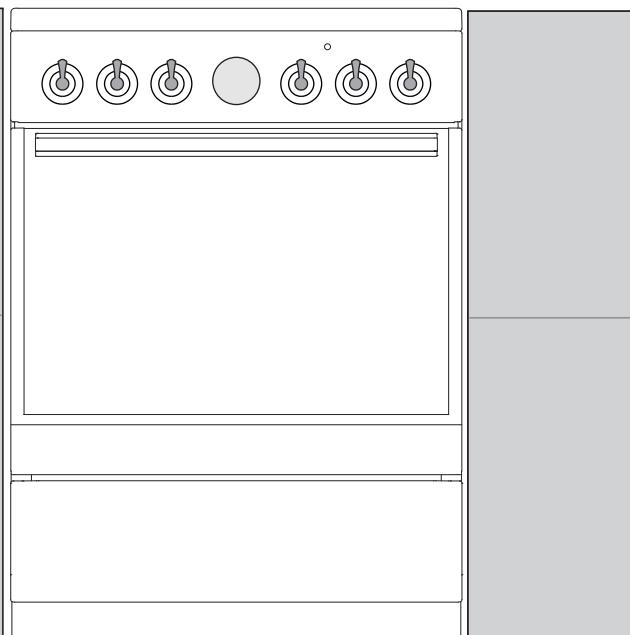


KZ

**АРАЛАС ПЛИТАНЫ
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
ТОЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ**

gorenje

**K52CLI
K52CLB**



www.gorenje.com

Сенім білдіргенің үшін алғыс айтамыз және жаңа аспабыңыз құтты болсын.

Аспапты қолдану ынғайлы әрі қарапайым болуы үшін біз пайдалану жөніндегі толық нұсқаулықты дайындадық. Ол жаңа аспаппен жылдам танысып шығуға мүмкіндік береді.

Аспабыңызда бұзылуардың жоқ екендігін тексеріп алыңыз. Бұзылуарды анықтаған жағдайда аспапты сатып алған сауда үйіміна хабарласыңыз.

Егер аспапта елініздің символы бар болса, бұл нұсқаулық жарамды болып табылады. Егер символ болмаса, елінізде қабылданған талаптарға сейкес аспапты баптау жөніндегі техникалық нұсқауларды орындаңыз.

Аспапты жалғау қолданыстағы ережелерге сәйкес келуі тиіс. Аспап қолданылатын бөлме жақсы жедетіліу тиіс. Аспаптар жалғар және қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты біздің интернет сайтымыздан да таба аласыз:

<http://www.gorenje.com>



Маңызды ақпарат



Кеңес, ескертпе

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

НҰСҚАУЛЫҚПЕН МҰҚИЯТ ТАНЫСЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ ОНЫ ОДАН АРЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ!

Аспапты сегіз жастан асқан балаларға және физикалық, қозғалу және психикалық қабілеттері шектелген адамдарға, сонымен қатар оны қолдану үшін жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға тек тәжірибесі бар адамның қадағалауымен немесе егер олар аспапты қолдануға үйретілген болса және аспапты дұрыс пайдаланбауға байланысты туындауы ықтимал қауіпті түсінген жағдайда ғана осы аспапты қолдануға рұқсат етіледі. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат етпеніз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

ЕСКЕРТУ! Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімді бөлшектері қатты қызады. Аса сақ болыңыз, ыстық бөлшектерге қолыңызды тигізбеніз. 8 жасқа толмаған балаларға духовканы тек ересектердің тұрақты бақылауымен ғана қолдануына рұқсат етіледі.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Электр аспаптың қолжетімді бөліктері қолдану кезінде қызуы мүмкін. Кішкене балаларға духовкаға жақындауына рұқсат етпеніз.

ЕСКЕРТУ! Жану қауіп! Пісіру бетінде заттарды сақтау үшін қолданбаңыз!

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тағам дайындау барысын қадағалап отырыңыз. Егер тағам дайындау ұзаққа созылмайтын болса, оны тұрақты бақылап тұрыңыз.

ЕСКЕРТУ! Май қолданып тағам дайындау барысын әрқашан қадағалаңыз, өйткені жану қауіпі бар. Егер өрт туындаса, жалынды сумен СӨНДІРМЕҢІЗ. Аспапты сөндіріңіз, ыдысты қақпақпен немесе дымқыл сулгімен жабыңыз.

ЕСКЕРТУ! Жарықтандыру лампаларын ауыстырмас бұрын аспаптың электр қорек желісінен ажыратылғандығына көз жеткізіңіз. Электр тоғынан зақым алу қауіпі бар!

Қызып кетудің алдын алу үшін аспапты декоративтік есік артына орнатуға тыйым салынады.

ЕСКЕРТУ! Егер пісіру панелі шынысының жарылып немесе сынып кеткендігін байқасаңыз, аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Духовка есігінің әйнегін және пісіру бетінің шыны қақпағын тазалау үшін абразивтік тазалау құралдарын және өткір металл қырғыштарды қолданбаңыз, өйткені олар беттерді бұлдіріп, шынының жарылып кетуіне алып келуі мүмкін.

Аспапты тазалау үшін жоғары қосымды тазартқыштарды және бу ағынды тазартқыштарды қолданбаңыз, өйткені бұл қысқаша тұйықталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін.

Электр аспап сыртқы таймерлермен немесе қашықтықтан басқарудың жекелеген жүйелерімен басқаруға арналмаған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Пісіру бетінің осы аспапты өндіруші әзірлеген немесе олар қолдану жөніндегі нұсқаулықта қолдануға сай келетіндер ретінде көрсеткен сақтандыру панельдерін немесе пісіру бетінің осы электр аспап конструкциясының бір бөлігі болып табылатын сақтандыру панельдерін ғана қолданыңыз. Сәйкес келмейтін сақтандыру панельдерін қолдану жазатайым жағдайларға алып келуі мүмкін.

Аспап қосымша тұғырларды қолданбай, тікелей еденге орнатылады.

Егер электр қорек шнуры булінген болса, қауіптіліктің алдын алу үшін оны өндіруші, техникалық қызмет маманы немесе ұқсас біліктілікке ие тұлға ауыстыруы тиіс.

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқ екендігіне көз жеткізіліз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталуы мүмкін. Қақпақты жанарғы толығымен суығаннан кейін ғана болады.

ЕСКЕРТУ: Аспап тек тағам дайындауға ғана арналған. Бұл аспапты басқа мақсаттарда, мысалы, бөлмені жылдыту үшін қолдануға тыйым салынады.

Газ көзіне жалғауды жергілікті газбен қамту кәсіпорнының ресми рұқсаты бар білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады. Клеммалар (байланыстыру кабелінің орнына) қақпақпен жабылуы тиіс (қосымша жабдықты қараңыз). Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дene жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін жалғанған кабельді ауыстыруды авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындаі алады.

Орнату мен жалғауды бастамас бұрын жергілікті жалғау талаптарының (газ түрі мен қысымы) аспап баптауларына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіл алыңыз.

Аспап газын баптау параметрлері аспап шильдигінде көрсетілген.

Аспап жану өнімдерін шығару құрылғысына жалғаумен жабдықталмаған. Аспап қолданыстағы жарлықтарға сәйкес орнатылуы және жалғануы тиіс. Жеткілікті желдетуді қамтамасыз етуге аса назар аударған жөн.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Газ жанарғыларының жұмыс жасауы кезінде бөлмеде жылу мен ылғал бөлу арта түседі, жану өнімдерінің мөлшері артады. Аспапты қолдану кезінде бөлмені жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз. Табиғи желдету саңылауларын ашық күйінде қалдырыңыз немесе механикалық желдету құрылғысын (сорғы) орнатыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аударылып кетуі мүмкін.



ЕСКЕРТУ! Аударылып кетудің алдын алу үшін аспапты арнайы кронштейн көмегімен бекітіп қоюға болады. Кронштейн орнату жөніндегі нұсқауларды орындаңыз.

Аспапты ұзақ уақыт бойы қолдану кезінде қосымша желдетьу (терезені ашыңыз) немесе айтарлықтай тиімді желдетьу (сорғының жұмыс жасау жылдамдығын арттырыңыз) қажет болады.

Аспап 1 және 2/1 класқа жатады. Аспапты асхана шкафтарының арасына тығыз орнатуға болады. Бір жағына 10 сантиметрден кем емес қашықтыққа аспап биіктігінен асып кететін асхана шкафын орналастыруға немесе қабырғаның тұруына болады. Екінші жағына биіктігі бірдей асхана шкафын орналастыруға болады. Жанарғы бөлшектерінің дұрыс құрастырылуын қадағалаңыз.

Жанарғы бөлшектерінің дұрыс құрастырылуын қадағалаңыз.

Аспапты қуатты жылу көздеріне, мысалы, қатты отынмен жанатын пештерге жақын орнатпаңыз, өйткені жоғары температура аспаптың бұзылуына алып келуі мүмкін.

Егер жанарғыны ұзақ уақыт бойы (мысалы, кезекті еңбек демалысы кезінде) қолданбайтын болсаңыз, газ жіберуді вентильмен жауып тастаңыз.

Көршілес электрлік аспап кабельдерінің духовканың ыстық есігімен қысылып қалмауын қадағалаңыз. Қысқаша тұйықталу қауіпі бар! Көршілес электрлік аспаптардың қауіпсіз қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

Егер бөлменің ішінен газ иісін сезінсеңіз:

- газ бағанындағы немесе баллондағы вентильмен газ беруді тоқтатыңыз,
- кез келген от көзін, соның ішінде темекі өнімдерін сөндіріңіз,
- электр аспаптар мен жарықты қоспаңыз және сөндірменіз;
- бөлмені жақсылап желдетіңіз (терезелерді ашыңыз!),
- тез арада сервис орталығына немесе газбен қамтитын кәсіпорынға хабарласыңыз.

Духовкаға алюминий фольга төсеменіз, табаларды және басқа да ыдыстарды камераның түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауа айналымына, тағамды тиісті түрде дайындауға кедергі келтіреді және духовканың әмалын бұлдіруі мүмкін.

Жұмыс барысында аспап есіктегі қатты қыздады. Қосымша қорғау үшін есіктер есіктің сыртқы әйнегінің бетінің температурасын төмендететін үшінші әйнекпен жабдықталған (кеібір үлгілерде).

Есік топсасы жүктеме түскен кезде бұлінуі мүмкін. Ашылып тұрған есікке ауыр ыдыс қоймаңыз. Аспапты тазалау кезінде есікке сүйенбеніз. Ашылып тұрған есіктің үстінен баспаңыз және оның үстіне балалардың отыруына рұқсат етпеніз.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітеменіз!

Салқыннататын желдеткіш істен шығып кеткен жағдайда, құрылғыны пайдаланбаңыз және де қызмет көрсету орталығына жолығыңыз.

ЕСКЕРТУ! Егер пісіру панелі шынысының немесе шыны керамикасының жарылып немесе сынып кеткендігін байқасаңыз,

- жанаарғыларға газ беруді тоқтатыңыз, әлектрлік қыздыру элементтерін сөндіріңіз және аспапты әлектр желісінен ажыратыңыз,
- аспаптың бетіне қолыныңды тигізбеніз,
- аспапты қолданбаңыз.

Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны -10° және 37°C арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы максимум 85%, соққы мен дірілді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын ұстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша үйіншілердің ұстанса) 10 жыл.

Аспапты әлектр желісіне жалғау үшін H05VV-F5G1,5 таңбасы бар немесе сенімділігі жоғары 5x1,5 мм² шнурды қолданыңыз. Шнурды техникалық қызмет маманы немесе ұқсас біліктілікке ие тұлға жалғауы тиіс.

Аспап әлектр желілерді жүргізу ережелеріне сәйкес келетін стационарлы әлектр сымына жалғануы тиіс.

Аспап автоматты түрде сөндіру құрылғысымен жабдықталған стационарлы әлектр сымына жалғануы тиіс. Стационарлы әлектр сымы әлектр желілерді жүргізу ережелеріне сәйкес жасалуы тиіс.

Аспапты жалғар алдында



Аспапты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты туындаған ақауларға кепілдік берілмейді.

ПЛИТАНЫң ҚАҚПАҒЫ

Қақпағты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталу мүмкін. Қақпағты жанағы толығымен суығаннан кейінғанда болады.

Оттық жұмыс істеп түрған кезде, қақпағты жаппаңыз.



Бұйымдағы немесе оның қантамасындағы символ қызу кезінде шыны қақпақтың жарылып кету мүмкіндігін білдіреді.

Қақпағты жаппас бұрын барлық жанағыларды сөндіріңіз және пісіру беті суығанға дейін күтіңіз.

ПЛИТА ЖӘШІГІ



Жәшіктегі жаңғыш, жарылу қауіпі бар және қызуға шыдамсыз заттарды сақтаманызың (мысалы, қағаз, шуберек, пакет, тазалау құралдары және аэрозольдар). Жану қауіпі бар!

ДУХОВКАНЫ ЖАБДЫҚТАУ

(моделіне байланысты)

АЛМАЛАС-САЛМАЛАС БАҒЫТТАҒЫШТАР

Алмалас-салмалас бағыттағыштардың 4 деңгейі бар.

Аспапты пайдалану табалардың бағыттағыштарымен де немесе бағыттағыштарысыз да қауіпсіз.

ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Телескоптық бағыттағыштар 2, 3 және 4-денгейлерде орнатылады және өндірудің екі нұсқасына ие: ішінәра жылжымалы және толығымен жылжымалы.

БЕДЕРЛІ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Духовканың бүйір қабыргаларында төрт деңгейде орналасқан ойықтар бар. Ойықтарға табалар мен торлар салынады.

КІРІСТІРІЛГЕН СӨНДІРГІШ

Жұмыс жасап түрған аспаптың есігін ашқан кезде кірістірілген сөндіргіштер желдеткішті және барлық қыздыру элементтерін сөндіреді және есікті жапқан соң қайта қосады.

САЛҚЫНДАТАТЫН ЖЕЛДЕТКІШ

Аспап салқынданатын желдеткішпен жабдықталған, ол корпусты және аспапты басқару панелін салқынданатады.

Салқынданатын желдеткіш духовка жұмыс жасап түрған кезде жұмыс жасайды.



Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімі бөлшектері қатты қызады. Асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарын қолданыңыз!

ТОР



Тордың алдыңғы бөлігінде шектегіштер бар, сондықтан алу кезінде торды алдынан сөл фана көтеріңіз.

Алмалы-салмалы бағыттағыштар болған кезде тор мен табаны бір деңгейдегі екі шыбықтың ортасына дәл орнатыңыз.



Табаны немесе торды телескоптық бағыттағыштарға орнату үшін қажетті деңгейдегі екі бағыттағышты жылжытыңыз, табаны немесе торды орнатыңыз және бағыттағыштарды духовкаға тірелгенге дейін итеріңіз.



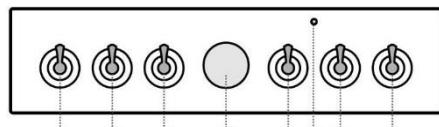
Телескоптық бағыттағыштардың духовкаға тірелгенге дейін итерілгендігіне көз жеткізіңіз жабыныз.



Қыздыру кезінде пісіруге арналған жабдық біраз майысы мүмкін, бұл оның жұмыс жасаудың әсер етпейді. Салқындағаннан кейін жабдық бастапқы пішіміне оралады.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(моделіне байланысты)



1. Алдыңғы сол жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанаарғысы)
2. Артқы сол жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанаарғысы)
3. Артқы он жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанаарғысы)
4. Алдыңғы он жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанаарғысы)
5. Духовканың жұмыс жасау режимдерін ауыстырып қосқыш
6. Духовка температурасын ауыстырып қосқыш
7. Таймер
8. Қыздырылыш элементтер қосылып тұрған кезде духовканың индикатор лампасы (қызыл) жаңады және духовка тағайындалған температураға жеткен кезде сөнеді.

АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Барлық керек-жарақтар мен тасымалдау қаптамасын аспаптан алыңыз.

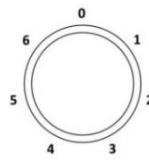
Керек-жарақтарды жылы сүмен жөне ыдыстарды қолмен жууға арналған құралмен тазалаңыз. Абразивті тазалау құралдарын жөне губкаларды қолданбаңыз.

Егер плита шоыйн электрлік конфоркалармен жабдықталған болса, конфоркаларды ыдыссыз 4-қыздыру дәрежесінде қосып, 30 минут қосылған күйінде қалдышыңыз. Осылайша, конфоркалардың қорғаныс жабыны берік қабат түзеді. Конфоркаларды алғаш қыздыру кезінде түтін пайда болуы мүмкін.

Духовканы алғаш қыздыру кезінде жаңа аспапқа тән иіс шығады, сондықтан бөлмені жақсылап жеделтіп алу қажет.

ПІСІРУ БЕТИ

- Үйдистың түбі жөне конфорка беті жақсы жылу өткізгіштікі қамтамасыз ету жөне пісіру етінің бүлінінің алдын алу үшін әрқашан таза әрі құргақ болуы тиіс.
- Қүйіп кеткен май жалындауы мүмкін, сондықтан майдың көп мөлшері қолданылатын тағамдарды тұрақты бақылаумен дайындаңыз.
- Пісіру беттін үстінен су ыдысты және дымыл қақпақтарды қоймаңыз. Ылғал конфоркаларды бүлдіру мүмкін.
- Үйстік бетті қолданылмайтын конфоркаларға қойып салқыннатпаңыз, өйткені ыдыстың түбінде конденсат түзіледі, бұл ыдыс түбінің коррозиясына алып келуі мүмкін.



Конфоркалар ауыстырып қосқышты бұру арқылы қосылады. Конфоркаларды қыздыру дәрежесі сатылап орнатылады.



Конфорканы дайындау аяқталғанға дейін 3-5 минут бұрын сендіріп қю және осылайша қалық жылуды қолданып, электр энергиясын үнемдеу үснисылады.



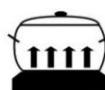
Экспресс-конфоркалар (кейір модельдерде) стандартты конфоркалардан жоғары қуатымен ерекшеленеді және жылдам қыздады. Мұндай конфоркалар ортасында қызыл нүктемен белгілінген. Ұақыт өткен сайын конфорканы көп қыздыру және тазалау салдарынан нүкте жойылып кетуі мүмкін.



Ұақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шоыйн конфоркалардың жиектемелері және конфорканың айналасы сарғаю мүмкін. Мұндай өзгерістерге кепілдік берілмейді.

ҮЙДИСТЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Түбі теріс, тұрақты сапалы ыдыстарды қолданыңыз.
- Үйдис түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келуі тиіс.
- Түбі жылтыратылған отқа тәзімді шыныдан жасалған ыдыс, түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келген жағдайда пісіру бетінде қолдау үшін жарамды болып табылады. Диаметрі үлкен ыдыс жарылып кетуі мүмкін.
- Үйдисти конфорканың ортасына орналастырыныз.



- Жылдам пісіргіште дайындау кезінде тиісті қысыма қол жеткізбейнше, дайындау процесін тұрақты бақылап отырыңыз. Алдымен конфорка максималды қуатпен жұмыс жасауы тиіс, содан соң жылдам пісіргішті өндіруші

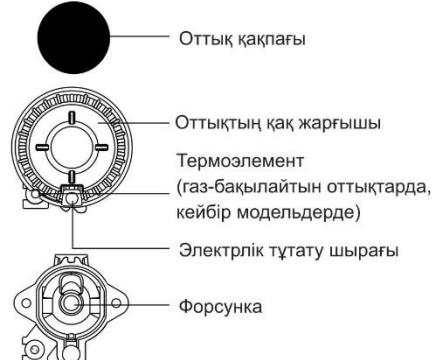
- ұсыныстарын сақтай отырып, конфорканы қыздыру дәрежесін ақырындан темендетіз.
- Ұдыста әрқашан сүйкіткіштің жеткілікті мөлшерінің болуын қадағалаңыз. Бос ұдысты қыздыру салдарынан пісіру беті қызып кетуі мүмкін, нәтижесінде ұдыс және пісіру беті бүлінеді.
- Арнайы ұдысты қолдану кезінде осы ұдысты өндірушінің ұсыныстарын орындаңыз.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Ұдыс түбінің диаметрі конфорка диаметтріне сәйкес келуі тиіс. Ұдыстың диаметрі кішкене болған кезде энергияны тұтыну артады, конфорка булғану мүмкін.
- Егер тағамды дайындау рецептінде рұқсат етілсе, ұдыстың қақпағын жауып қойыңыз. Қақпақ ешмелі бойынша ұдысқа сәйкес келуі тиіс.
- Ұдыс дайындалатын тағам мөлшеріне сәйкес келуі тиіс. Үлкен ұдыста азғана тағамды дайындау электр энергиясын шығындауда алып келеді.
- Ұзақ уақыт бойы пісіруді қажет ететін тағамдарды жылдам пісіргіштегі дайынданыз.
- Қекеністердің азғана су мөлшерінде пісіріңіз. Мұндай тәсілмен өнімдер едептегіден жылдам піседі, бірақ бұл ретте ұдыс қақпағының толықтай жабылып тұруы маңызды. Қайнаган соң конфорка қуатын жаймен қайнау күйіне деін азайтыңыз.

ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

- Егер тағамды қуырғының келсе, алдымен оттықтың максималды қуатын орнатыңыз, содан соң минималды қуатпен дайындауды жағастырыңыз.
- Кейбір модельдері қауіпсіздік жүйесі бар газ оттықтарымен (бұдан былай — газ-бакылау) жабдықталған. Егер оттық жалыны сенсе (сүйкіткіш ағып кетсе, ете жөл әсері және т.б.), газ жіберу автоматты түрде тоқтатылады. Осынайша, бөлмеге газ шығару мүмкіндігі жоїылады.
- Оттық қақпағы қақ жарғышқа дәл орнатылуы тиіс. Қақ жарғыш саңылауларының әрқашан таза болуын қадағалаңыз.



ҰДЫСТАРДЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

-
- Дұрыс таңдалған ұдыс оңтайлы дайындау уақытын және газ шығының қамтамасыз етеді. Ең маңызды параметр болып ұдыс диаметрі табылады.
 - Өте кішкене ұдыстың жиектерінен шығып тұратын жалын ұдысты булдруі мүмкін, бұл ретте газ шығыны да артады.
 - Газдың жануы үшін ауа қажет, ауаның берілуі өте үлкен ұдыспен шектеледі, сондай-ақ жану тиімділігі төмендейді.

Қосымша тор (кеібір модельдерде)

Қосымша тор диаметрі кішкене ұдыста дайындау кезінде қолданылады. Қосымша тордың кішкене оттығы бар тордың үстіне орналастырыңыз.

Оттық типі	Ұдыстың диаметрі
Үлкен (3,0 (кВт)	220-260 мм
Стандартты (1,9 (кВт)	180-220 мм
Кішкене (1,0 (кВт)	120-180 мм

ОТТЫҚТАУ ТҰТАТУ ЖӘНЕ ЖҰМЫС ЖАСАУЫ

Ауыстырып қосқышты бұрмас бұрын оны басыңыз.

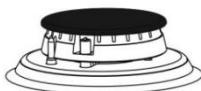


Қыздыру қуаты ауыстырып қосқыштарда үлкен және шағын жалын символдарымен белгіленген.

Ауыстырып қосқышты үлкен жалын (●) күйінен шағын жалын күйінде (○) дейін және кейін қарай айналдырыңыз. Жұмыс күйі үлкен және шағын жалын арасында орналасады.

Қуатты (●) және (○) күйлер арасына орнату ұсынылмайды. Бұл диапазонда жалын тұрақсыз және сөніп қалуы мүмкін.

Оттықты сөндіру үшін ауыстырып қосқышты оңға қарай (●) күйтеге бұрыңыз.



Автоматты электрлік тұтату

Газ оттығын тұтату үшін оттық ауыстырып қосқышын басыңыз және оны үлкен жалын күйіне қарай бұраңыз. Шырақ пен оттық арасында ұшқын пайда болып, оттық тұтандады.

Батырмамен электрлік тұтату

Газ оттығын тұтату үшін оттық ауыстырып қосқышын басыңыз және оны үлкен жалын күйіне бұрыңыз. Электрлік тұтату батырмасын басыңыз. Шырақ пен оттық арасында ұшқын пайда болып, оттық тұтандады.



Электрлік тұтату аспап электр желісіне жалғанған жағдайдағанда жұмыс жасайды. Егер электрлік тұтату электр энергиясының болмауы немесе шырақтың дымқыл болуы салдарынан жанбаса, оттықтың сірікемен немесе газға арналған шақпақ қөмегімен жағуға болады.

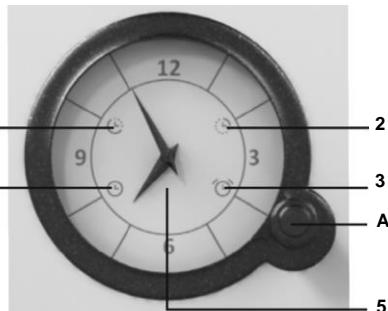
Жалын жанғаннан кейін ауыстырып қосқышты жалын тұрғатқанға дейін 5 секунд бойы басылған күйінде ұстап тұрыңыз.



Егер 15 секундтан кейін оттық жалыны жанбаса, оттықтың сөндіріп, кемінде 1 минут күтіңіз. Содан соң тұтатуды қайталанаңыз.

Егер қандай да бір себептермен оттық жалыны сөніп қалса, оттықтың сөндіріп, кемінде 1 минут күтіңіз. Содан соң тұтатуды қайталанаңыз.

ЭЛЕКТРОНДЫҚ ТАЙМЕР



A Функцияны таңдау

- 1 Пешті өшірү уақыты
- 2 Уақыттағы кідіріс бар іске қосу
- 3 Минутка
- 4 Уақытты қөрсету
- 5 Уақытты санай

- Түймені (A) ретті түрде басып, уақыт параметрінің шамасын таңдаңыз. Таңдалған таңба жыпылықтай бастайды, функцияны орнатыңыз және растаңыз. Сағат қөрсеткілери қажет орынға автоматты түрде жылжиды. Орнатылған таңбалар жарықтандырылады.

- Түймені (A) ер басу қысқа дыбыстық сигнал шығарумен растаңыз.

- Функционалдық параметрлердің орнатылған шамаларын жою керек болса, түймені (A) 2 секунд бойы басып тұрыңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

- Егер уақытты қөрсету таңбасы (4) жылылықтаса (құрылышы бірінші рет іске қосқанда немесе қуатпен қамту үзілісінен кейін), түймені (A) басып, жылылықтау кеткене екі секунд бойы ұстап тұрыңыз.

- Содан кейін уақытты орнату параметрін (4) таңдаңыз және (A) түймені басыңыз. Орнатылғып жатқан параметр жылылықтай бастайды.

- Ауыстырып-қосқышты (A) бұрыңыз және қажет уақыт шамасын орнатыңыз.

- Енгізілген параметрді түймені (A) қайтадан басымен растаңыз.

- Қызы болмаян жағдайда реттеу бірнеше секунд өткеннен кейін жадқа автоматты түрде жазылады.

ТАЙМЕРДІ ОРНАТУСЫЗ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Асүй құрылғысын электр желісіне бірінші рет қосқан жағдайда, сондай-ақ, электр қуатымен қамтуды өшірген жағдайда уақытты қөрсету таңбасы (4) жылылықтайдай.

- Пайдалануға ендируден кейін түймені (A) басып, екі секунд бойы ұстап тұрыңыз. Цифрлар жылылықтауын тоқтатады.

- Таймерде уақыт параметрлері енгізілген болса, пешті шектеулерсіз пайдалануға болады.

ТАЙМЕРМЕН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Таймерді пеш жұмысын басқару кезінде де екі әдіспен пайдалануға болады:

- Өшіру уақытын орнату - пеш алдын ала белгіленген сette тоқтайдай.
- Иске қосу кідірісімен орнату - пеш автоматты түрде іске қосылады және белгіленген уақытта жұмысты аяқтағаннан кейін өshedі.

ӨШІРУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

Бұл режим қажет тоқтату уақытын орнатуға мүмкіндік береді, бірақ орнату сәтінен бастап ең көбі 15 сағат мерзіміне дейін.

Бастапқы шаманың орнату параметрлерінің дәлдігін тексеріңіз.

- Түймені (A) таңба жылылықтай бастағанша жайлап басып (2) таңбаны таңдаңыз.

- Ауыстырып-қосқышты (A) қажет тоқтату уақыты орнатылғанша бұрыңыз.

- Түймені (A) басу арқылы орнату параметрін растаңыз. Сағат қөрсеткілери уақытты қөрсетуге жылжиды. Өшіру таңбасы жанады.

- Пешті қосыңыз (пайдалану режимін және температураны орнату түймелерін пайдаланыңыз).
- Пеш белгіленген уақыт параметрлеріне сай жұмыс істей бастайды.
- Таймер орнатылған параметрге жеткенде пеш ешеді, бул туралы үзік дыбыстық сигналмен сигнал беріледі (түймені (A) басып қолмен өшіріледі немесе — бір минуттан кейін автоматты түрдө ешеді). Таңба (2) жыптылықтай бастайды.
- Егер тамақты өзірлеуді жалғастыру керек болса, түймені (A) басып, 2 секунд бойы ұстап тұрыңыз, қажет болса, тамақ өзірлеудің жаңа уақытын орнатыңыз.

КІДІРІСІ БАР ЖҰМЫСТЫ БАСТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

Бұл режим пеш жұмыс істеуді бастайтын уақытты (тамақты өзірлеуді бастау уақыты) және тамақ өзірлеу процесін тоқтату керек уатты орнатуға мүмкіндік береді.

Тоқтату уақытын ең кебі 12 сағатқа (ағымдағы уақытты ескере отырып) дейін ұзартуға болады, өзірлеу үзақтығы ең кебі ұш сағатты құрайды.

- Сағат нақты уақытқа сай дәл орнатылғаның тексерініз.
- Қосу уақытын орнату: түймені (A) басып таңбаны (1) таңдаңыз. Түймені (A) бұрыныз және бастау уақытын орнатыңыз, мұны түймені (A) басып растаңыз. Пайдалануды аяқтау таңбасы жыптылықтай бастайды (2).
- Аяқталу уақытын орнату: Түймені (A) басып тоқтау уақыты параметрін орнатыңыз, түймені (A) басып растаңыз.
- Енгізілген уақыт параметрі көрсетіледі. (1) және (2) таңбалары жанады.
- Таймер тамақты өзірлеу процесінің басталуын күтеді.
- Пешті орнатыңыз — режимді және температураны орнату үшін басқару пультін пайдаланыңыз.
- Пеш белгіленген уақыт параметріне сай жұмыс істей бастайды, жұмыс алдын ала орнатылған сәтте тоқтайды.
- Тоқтау уақытына жеткенде пеш ешеді (сәйкес дыбыстық сигнал пайда болады). Дыбыстық сигналды түймені (A) басып өшіруге болады немесе от бир минуттан кейін езі өшеді. Таңба (2) жыптылықтай бастайды. Егер тамақ өзірлеуді жалғастыру керек болса, түймені (A) басыңыз және 2 секунд бойы басып тұрыңыз, қажет болса — тамақты өзірлеудің жаңа уақытын орнатыңыз.

МИНУТКА ТАЙМЕРІН ОРНАТУ

Сағатты минутка таймерінің параметрлерін енгізу үшін пайдалануға болады, енгізілген кезең өткенде дыбыстық сигнал шығады.

Минутка таймерін таймер бағдарламасы бұрын белсендірілген болса белсендірілпі мүмкін.

- 3) таңбаны (A) түймесін таңба жыптылықтай бастағанша ретті түрде басу арқылы таңдаңыз.

- Ауыстырып-қосыңты (A) бұрып минутканың ескерту сигналын белсендіру керек уақытты орнатыңыз. Бұл параметрдің ең жоғары мәні — ұш сағат.
- Түймені (A) қайтадан басып орнатуды растаңыз. Экран «жабылады», ал таңба (3) жанады.
- Егер сіз орнатқан уақыт аяқталса, онды үздік дыбыстық сигнал шығады (түймені (A) басып қолмен өшіріледі немесе бір минуттан кейін автоматты түрдө ешеді).

РЕТТЕУДІ КӨРСЕТУ

Таймердің қызметтің кез келген уақытта түймені (A) басып тексеруге болады. Тексеруден кейін экран нақты уақытты көрсетуге оралады.

ЕНГІЗІЛГЕН ПАРАМЕТРЛЕРДІ ЖОЮ

Енгізілген мәндерді жою түймені (A) басып, содан кейін оны басылған күнде екі секунд ұстап тұру арқылы орындалады. Бұдан кейін функция таңбасы ешеді.

ДУХОВКА

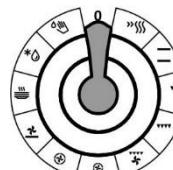
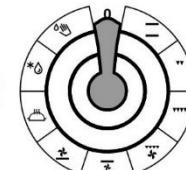
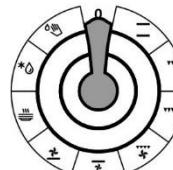
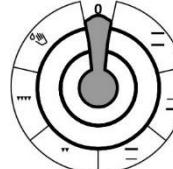
ЖҰМЫС ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

Духовканың жұмыс жасау режимін режимдерді ауыстырып қосышпен және температура температураны ауыстырып қосышпен орнатылады.

Ауыстырып қосыңты оңға немесе солға бұры арқылы қыздыру режимін таңдаңыз (қыздыру режимдері кестесін қараңыз) (моделіне байланысты).



Қыздыру режимін духовка жұмысы барысында да езгертуге болады.



ДУХОВКА ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

Духовка температурасын орнату үшін термостат тұтқасын онға бұрыңыз. Температура 50° - 275°C аралығындағы диапазонда реттеледі. Температурานы азайту үшін тұтқаны көрі бағытта бұраныз.



Тұтқаны нәлдік күйге орнату кезінде оны тірелгенге дейін қатты баспаңыз, өйткені бұл термостаттың сыйнұнына алып келуі мүмкін.

ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН және ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ 0 күйіне бұрыңыз.

Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C	
Духовка режимдері	
»»	ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ Духовканы белгілі бір температурага дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналған. Тағайындалған температура жеткен сон режиміненде.
50-275	
—	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТИНЕҢ + АСТЫНАН) Жоғарғы және тәменің қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.
200	
—	ҮСТИНЕҢ ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек жоғарғы қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Бұл режимді тағамдарды үстінен қосымша пісіру үшін қолдануға болады (мысалы, қытырлап қызарғанға дейін).
180	
—	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек тәменің қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Егер тағамды астынан пісіру қажет болса, осы режимді қолданыңыз.
180	
▼▼	ГРИЛЬ Үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфракызыдырыш жұмыс жасайды. Бұл режимді бутерброттардың, тосттардың, сыра шұжықтарының шағын порцияларын күйеру үшін қолдануға болады.
230	

Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C	
Духовка режимдері	
▼▼▼	УЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі және инфракызыдырыш қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналаскан инфракызыдырыш шығарады. Жоғарғы қыздыру элементі тағамды табаның / тордың бетін толыктай тиімді пісіруге септігін тигізеді. Еттің кішкене кесектерін дайындауға болады, мысалы, стейктер, шницелдер, шұжықтар, сонымен қатар бутерброттар мен тосттар
230	
▼▼	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Инфракызыдырыш пен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Етті грильде пісіруге және еттің улкен кесектерін және құс етін бағыттағыштардың бір деңгейінде дайындауға арналған. Ол қабығы қытырлған тағамдарды дайындау үшін де қолданылады.
170	
⊕	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Тәменің қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пицца, шырынды пісірмелер, аштықты қосылған немесе қантты қамырдан жасалатын жеміс торттарын пісіру, сонымен қатар көп деңгейлі дайындау үшін қолданған жән.
200	
⊕	ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның айналасында ыстық ауаңың тұрақты айналымын тудырады. Бұл режимді етті және пісірмелерді бірнеше деңгейде пісіру үшін қолдануға болады.
180	

Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C	
Духовка режимдері	
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады.
180	АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режимде бір уақытта тәменгі және жоғарғы қыздыру элементтері және желдеткіш жұмыс жасайды. Желдеткіш ыстық ауаны духовка кеңістігінде біркелкі таратуды қамтамасыз етеді. Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкөністерді кептіру үшін қолдану болады.
	ҰДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзак уақыт бойы ыстық күйінде қалуы үшін ыдышты қыздыруға арналған.
60	БАЯУ ПІСІРУ * Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтыын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады.
180	ЕРІТУ Тек желдеткіш қана жұмыс жасайды. Ауа қыздыру элементтерін қоспай-ақ айнала береді. Бұл режим өнімдерді ақырындан еріту үшін қолданылады.
	AQUACLEAN ТАЗАЛАУ Тек тәменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.
70	

* Ол EN 60350-1 стандартына сәйкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады.

ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ

Бос духовканы қыздырган кезде энергия көп шығындалады. Сондықтан пісірмелердің немесе пиццаңың көп мөлшерін кезекпен пісіру кезінде электр энергиясы үнемделеді, өйткені духовка қызып тұр.

Жылуды жақсы өткізетін құңғарт, қара, силиконмен немесе эмальмен жабылған табаларды қолданыңыз.

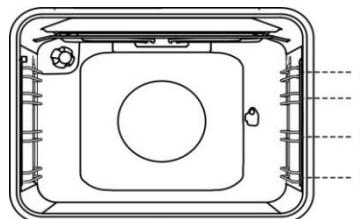
Пісіруге арналған қағазды қолданған кезде оның жоғары температурага тәзімді екендігіне көз жеткізіп алыңыз.

Тағам дайындау кезінде духовканың ішінде бу пайда болады, ол канал арқылы аспаптың артқы бөлігіне шығарылады. Бу аспаптың есігіне және қақпағына конденсациялануы мүмкін (моделіне байланысты). Бұл қалыпты құбылыс, ол құрлығы жұмысына әсер етпейді. Тағам дайындауды аяқтаганнан кейін конденсат сүйн матамен сүртніз.

Ұзак уақыт бойы дайындау кезінде пісіру аяқталғанға дейін шамамен 10 минут бұрын духовканы сөндіріп қоюға болады, осылайша қалдық жылуды қолдану арқылы электр энергиясын үнемдейсіз.

Конденсаттың түзілінің алдын алу үшін піскен тағамды жабық духовка ішіне сутыпнаңыз.

БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫҢ ДЕНГЕЙІ



ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ

ЖАРЫҚТАНДЫРУ

Барлық жұмыс режимдері барысында духовка жарығы жұмыс режимін таңдаған кезде автоматты түрде қосылады.

ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ »»»

Духовканы белгілі бір температурага дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналған.

- Қыздыру режимдерінің ауыстырып қосқышын «Жылдам қыздыру» күйіне орнатыңыз.
- Температуралық ауыстырып қосқыш көмегімен қажетті температураны орнатыңыз.

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ — (ҮСТИНЕН + АСТЫНАН)

Жоғарғы және тәменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.

Ет дайындау

Әмальданған ыдысты, отқа тәзімді шыныдан жасалған ыдысты, саз және шойын ыдысты қолданыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, ейткені олар жылу шығарады.

Пісірмелер дайындау

Бағыттағыштардың тек бір ғана деңгейін және күнгірт табаларды қолданыңыз. Ақшыл табаларда пісірім нашар піседі, ейткені жылу ақшыл қабыргалардан шағылысады.

Формаларды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаларды қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Духовканы алдын ала қыздыру дайындау үақытын азайтады.



Пісіру кезінде терен табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.

ҮЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ ▼▼▼▼ ▼▼

Үлкен гриль кезінде жогары қыздырығыш элемент және духовканың төбесінің астына орналасқан инфрақызыдырығыш қосылады.

Гриль кезінде үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақызыдырығыш жұмыс жасайды.

Инфрақызыдырышты алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу қажет.

Гриль және үлкен гриль режимдерін пайдаланғанда, максималды температура 230°C болады.

Гриль режимінде пісіру процесін тұрақты қадағалап отырыңыз, ейткені өте жогары температура салдарынан ет жылдам күйіп кетуі мүмкін!

Грильді майлы емес шұқықтарды, ет кесектерін және балық (стейк, шницель, арқан балық және т.б.) пісіру үшін, бутербродтар мен тосттар дайындау үшін қолдануға болады.

Етті торда дайындау кезінде еттің күйіп кетпеуі үшін оған есімдік майын жағынан және 4-денгейге орнатыңыз. Тордың астына 1 немесе 2-денгейге май жинауға арналған табаны орнатыңыз. Етті табада дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық күйіп отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз.

Грильде пісіріп болғаннан кейін әрқашан духовка мен керек-жарақтарды тазалаңыз.

Форельді қағаз сұлгімен кептіріңіз. Ішіне ақрелкен, тұз және сарымсак салып, үстінен есімдік майын жағынан. Балықты торға қойыңыз, пісіру барысында оны аудармаңыз.



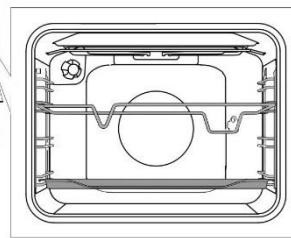
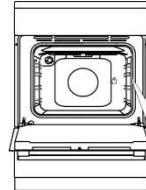
Грильде дайындау духовка есіргі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.

Қыздыру элементтерінің температурасының жоғары болуы салдарынан тор және басқа да керек-жарақтар және духовка бөлшектері қатты қызды, сондықтан асхана қолғаптарын немесе тұтыштарды және етке арналған арнайы қысқыштарды қолданыңыз!

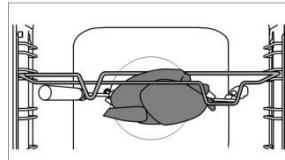
Істікте пісіру кезінде

(кейір модельдерде)

Істікте пісірудің максималды температурасы 230°C.



Істіктің жиектемесін астынан 3-денгейге орнатыңыз, ал 1-денгейге май жинауға арналған кішкене табаны қойыныз.



Дайындалған етті істікке шанышп, екі жағынан шанышымен бекітіп қойыңыз. Шанышылардағы бұрандаларды бұраңыз.

Тұтқаны істікке бұраңыз. Істіктің өткір ұшын қапқаптен жабылып тұрған мотордың мұфтасына (духовканың оң жақтағы артқы қабырғасындағы саңылау) салыңыз.

Істіктің алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы бөлігіндегі ойыққа орнатыңыз.

Духовканың есігін жаппас бұрын істік тұтқасын бұрып алыңыз.

ҮЛКЕН ГРИЛЬ режимін таңдап, духовканы қосыңыз.



Грильді 4-куйде қолданбаңыз.

Грильде дайындау духовка есіргі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.

ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Инфраквіздырыш және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Ет, балық, көкеніс пісіруге арналған. (ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қарасты.)



АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ

Теменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пицца, алма бәлішін және жеміс торттарын пісіру үшін қолданған дұрыс.



ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ

Елдегістің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш еттің немесе пісірменің айналасында ыстық ауаның тұрақты айналымын тудырады.

Ет дайындау

Әмальданған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саз және шойын ыдысты қолданыныз. Тот баспаіттын боллаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, ейткени олар жылу шығарады

Етті дайындау кезінде май мен ет шырының күйін кептеге үшін сұйықтық күйін отыру қажет. Пісіру кезінде еттің аударып отырыныз. Егер етті қаптағын жауып пісірсе, ол айтарлықтай сөлді болады.

Пісірмелер дайындау

Духовканы алдын ала қыздырып алу үсынылады. Үсак пісірмелерді кішкене табаларда бір уақытта бірнеше дәнгейде пісіріңіз (2 және 3).

Пісіру уақыті бірдей табалар да өзгеше болуы мүмкін. Жоғарғы табаны духовқадан төмендегі табаға қарағанда жылдам алу қажет болуы мүмкін.

Формаларды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге үсынылған табаларды қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Үсак пісірмелер, мысалы, бәліштер елшемі бойынша мүмкіндігінше бірдей болуы тиіс.



Пісіру кезінде терең табаны бағыттағыштардың 1-денгейнде орнатпаңыз.



АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкеністерді консервациялау үшін қолданылады. Қызған ауаның дайындалып жатқан тағамның айналасында еш көдергісіз айналу үшін астынан 2-денгейді және

пісірмелерге арналған кішкене формаларды қолданыныз.

Консервациялау

Консервациялауга арналған банкалар мен өнімдерді әдetteгідей дайында алыңыз. Резенке арапалық қабаттары бар банкаларды және шыны қақпақтары қолданыныз. Бұралатын металл қақпақтары бар банкаларды, сонымен қатар металл банкаларды қолданбаңыз. Өнімдердің бірдей мәлшерімен толтырылған, бірдей өлшемдегі банкаларды алған жөн. Банкаларды тығыздан жабыңыз.

Терен табага 1 литр жылы су (шамамен 70°C) құйының және оған 6 банканы бір біріне және духовканың қабыргасына тиіп тұрмайтындей етіп орналастырыңыз. Банкалары бар табаны астынан 2-денгейге орналастырыңыз.

Консервациялау кезінде банкадағы сұйықтық қайнамайынша (көпіршіктер пайда болады), өнімдерді қадағалап отырыңыз. Кестеде көрсетілген консервациялау үақытын сақтаңыз.



АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкеністерді көптіру үшін қолдануға болады. Өнімдерді қызып тұрған духовка салмас бұрын қызып индикаторы бірінші рет сенгенге дейін күтіңіз. Ен жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін бір дәнгейге пісіріңіз.

Духовканы алдын ала қыздырыңыз. Астынан 2 немесе 4-денгейді қолданыңыз.



ЕРІТУ

Бұл режимде ауа қыздырығыш элементтерді қоспай-ақ айнала береді.

Бұл режимде кілегейлі және майды кремі бар торттарды, бәліштер мен пісірмелерді, наң мен токаштарды, сонымен қатар көп мұздатылған жемістерді еріту үшін қолдануға болады.

Көп жағдайда өнімдерді қаптамасынан алу үсынылады (металл қапсырмалар ен қысықштарды алып тастаңыз).

Уақыттың жартысы өткеннен кейін өнімдерді аударыңыз, оларды араластырыңыз немесе бір біріне жабысып қалған бәліктерді ажыратыңыз.



ҮДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ

Үстелге үсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың үзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуы үшін үдисты қыздыруға арналған.

БАЯУ ПІСІРУ (GENTLEBAKE)



Бұл функция ейіндердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, үқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады.

AQUACLEAN ТАЗАЛАУ



Тек төмөнгі қыздыру элементті жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ақыратып, сұзытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Алюминий беттер (газ оттықтары)

Осындай беттерге арналған сұйық абрализвтік емес тазалау құралдарын және жұмсақ шүберек қолданыңыз. Құралды дымылған шүберекке жабып, бетті сұртіңіз. Тазалау құралын сүмен жуып тастаңыз және бетті құрғатып сұртіңіз. Тазалау құралын тікелей алюминий бетке жақпаңыз. Абрализвтік тазалау құралдары мен ыдысқа арналған губканы қолдануға болмайды.



Осындай беттерге духовкаларды тазалауға арналған спрейдің тимеүін қадағалаңыз, өйткені бұл беттің қатты бұлініүне алып келеді.

Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панель (моделине байланысты)

Жұмсақ тазалау құралын (су ерітіндісін) және беттерге сызат түсірмейтін жұмсақ матаны қолданыңыз. Қатты тазалау құралдарын және құрамында ерітіштер бар құралдарды қолдануға болмайды. Аталған нұсқауларды сақтамаған жағдайда алдыңғы панель бұлған мүмкін.

Боялған беттер және пластик бөлшектер (моделине байланысты)

Батырмаларды, ауыстырып қосқыштарды, духовка тұтқаларын, жапсырмаларды және шильданы тазалау үшін абрализвтік тазалау құралдары мен керек-жарақтарын, сонымен қатар құрамында спирт бар тазалағыштарды қолданыңыз. Беттердің бұлғаннан алғын алу үшін ластарды жұмсақ абрализвтік емес матамен және сүмен тазалаңыз.

Осындай беттерге күтім жасауға арналған тазалау құралдарын қолдануға рұқсат етіледі, бұл ретте тазалау құралын өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

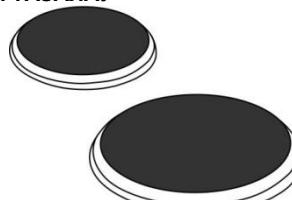
Эмаль беттер (духовка, пісіру беті)

Жұмсақ тазалау құралы мен губканы қолданыңыз. Майлы дактарды жылы сүмен және эмаль беттерді тазалауға арналған арнағы құралмен тазалаңыз. Абрализвтік тазалау құралдарын қолданыңыз. Абрализвтік тазалау құралдарын қолданыңыз, өйткені олар беттерді қатты бұлғару мүмкін.

Шыны беттер

Духовка есігінің әйнегін сұрту үшін абрализвтік тазалау құралдары мен металл қырғыштарды қолданыңыз, өйткені бұл шынының жарылып кетуіне алып келу мүмкін. Әйнекті әйнекке, айнага және терезеге арналған арнағы құралдармен тазалаңыз.

ШОЙЫН КОНФОРКАЛАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТИН ТАЗАЛАУ



Конфорканың айналасындағы беттерді жуу құралы қосылған жылы сүмен тазалаңыз. Қатты қалған ластарды алдын ала губкамен жұмсағып алыңыз.

Конфоркаларды ластанған сай тазалап оттырыңыз. Егер олар қатты ластанбаса, оны дымықыл шүберекпен және жуу құралының ерітіндісінен сұртіл алып жеткілікті. Қатты ластанған кезде жуу құралына малынған металл губканы қолданыңыз. Тазалап болған сон Конфоркаларды құрғатып сұртіңіз.

Тұзды сұйықтық тағамның қүйіп кеткен қалдықтары жөн дымықыл конфорканы бұлғару мүмкін, сондықтан конфоркаларды әрқашан тазалап, құрғатып сұртіп оттырыңыз.

Конфоркаларға күтім жасау үшін оларды әлсін-әлсін дүкендерден сатып алуға болатын қарапайым күтім жасау құралдарымен сұртіңіз. Егер конфоркалар жылы болса, құрал қыстарға жылдамырақ енеді.

Ұақыт еткен сайын жогары температура сандарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері сарғаюы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс. Сарғаған жерлерді металлға арналған қарапайым тазалау құралдарымен тазалауға болады. Агрессивті және абрализвтік тазалау құралдарын қолдануға болмайды, өйткені олар беттерге сызат түсіру мүмкін.



ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

Торларды, пісіру бетіне және оттық бөлшектерін ыдыстарды және маталарды қолмен жууға арналған құрал қосылған жылы сүмен тазалаңыз.

Торлар мен оттықтарды ыдыс жуу машинасында жууга болмайды.

Төрмөзлементті және электрлік тутату шырағын жұмсақ щеткамен тазалаңыз. Бүл бөлшектер таза әрі құрган болуы тиіс, осылайша олардың дұрыс жұмыс жасауы қамтамасыз етіледі.

Қақ жарышты және оттық қақпағын тазалаңыз. Қақ жарыш санылаударының жақсы тазартылуын тексеріңіз. Ластың форсунка санылаударына түспеүн қадағалаңыз. Тазалап болған соң барлық бөлшектерді жақылап кептіріп, дұрыстап құрастырып, орнына орнатыңыз. Бөлшектердің дұрыс орнатылмауы салдарынан оттықты жагу іске қосылмауы мүмкін.



Оттықтардың қақпақтары қара түсті әмальмен қапталған. Жоғары температура салдарынан қақпақтардың түсі өзегерү мүмкін, бүл оттықтардың жұмысына асер етпейді.

ДУХОВКА

Духовканың ішкі қабырғаларын дымқыл губкамен және жұмсақ жуу құралымен тазалаңыз. Күйіп кеткен және қатты ластар үшін әмалға арналған тазалау құралдарын қолданыңыз. Оларды қолданып болған соң тазалау құралының қалдықтарын мүкият жуып тастаңыз.

Тазалауды бастамас бұрын духовканы сұтып алыңыз. Қатты және агрессивті тазалау құралдарын қолданбаңыз, ейткени олар әмальды бүлдіру мүмкін.

Табаларды, торды және осы сияқты жабдықтарды ыстық сүмен, губкамен және жуу құралымен жуыңыз. Қатты ластарды тазалау үшін арнайы құралдарды қолданыңыз.

ДУХОВКАНЫ AQUACLEAN ФУНКЦИЯСЫНЫҢ ҚӨМЕГІМЕН ТАЗАЛАУ

Духовканың жұмыс режимдерін ауыстырып қосқышты AquaClean күйіне ауыстырыңыз. Температуралы ауыстырып қосқышпен 70°C температуралы орнатыңыз.

Шыны табага 0,6 литр су құйып, оны бағыттағыштардың тәменгі деңгейіне қойыңыз.

30 минуттан кейін духовканың қабырғаларындағы ластар жұмсарып, оларды дымқыл шүберекпен сүртпіл алуға болады.



AquaClean функциясын қоспас бұрын духовканы толығымен сұтып алыңыз.

АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Бағыттағыштарды тазалау үшін тек қарапайым тазалау құралдарын ғана қолданыңыз.

Бағыттағыштарды астынан көтөріп, духовканың қабырғасынан ажыратып алыңыз.

Ұяшықтарынан шығарыңыз.



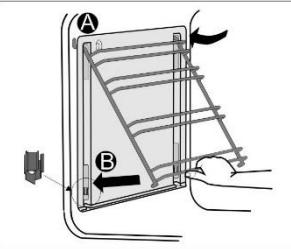
Телескоптық бағыттағыштар ыдыс жуу машинасында жууга арналмаған.

КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОСЫМШАЛАРДЫ ОРНАТУ

Қосымшаларды тазалау үшін тек қарапайым жуу құралдарын ғана қолданыңыз. Телескоптық немесе алмалы-салмалы бағыттағыштарды ағытып алыңыз (моделіне байланысты).



Қосымшаны бағыттағыштарға кигізіңіз: бағыттағыштардың сымдарын қосымшаның жоғары бөлігіндегі санылаударға салыңыз "A".



Бағыттағыштарды қосымшамен бірге үяшықтарына іліп қойыңыз "A". Бағыттағыштарды бүйір қабырғаның тәменгі бөлігіндегі орнапасқан бекіткіштерге бекітіңіз "B".



Каталитикалық қосымшалар ыдыс жуу машинасында жууга арналмаған.

ЖАРЫҚТАНДЫРУ ЛАМПАСЫН АУЫСТЫРУ

Электрлік лампа шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді! Ауыстырмас бұрын духовкадан табаны, торды және бағыттағыштарды алып тастаңыз.

Лампаны ауыстырмас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз!

Қақпағын бұрап, лампаны алыңыз.

Галоген лампа: G9, 230 В, 25 Вт. (Қарапайым лампа: E14, 230 В, 25 Вт - модельне байланысты.)



Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

ЕСІКТІ АҚЫРЫН ЖАБУ

(моделіне байланысты)

Есіктер COMFORT топассымен жабдықталған. Сәл ғана итеру жеткілікті, есіктер жеңіл, бірқалыпты және дыбыс шығармай жабылады.

! Егер есікті жүлкіп жапсаның, ол жүйенің сынуының алдын алу үшін бірқалыпты жабылады.

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ

(моделіне байланысты)

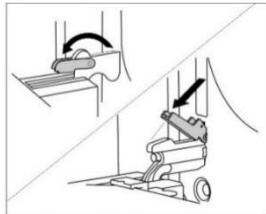
Құлышты ашу үшін оны саусағызызben онға итеріп, есікті өзіңзге қарай тартыңыз.

! Есікті жабу кезінде құлыш автоматты түрде сырт етіп жабылады.

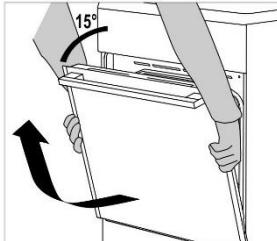
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

(моделіне байланысты)

1. Духовканиң есігін толығымен ашыңыз.
2. Бекіткіштерді артқа қарай тірелгенге дейін қайырыңыз (есікті әдеттегі жабу кезінде). Бекіткіштерді 90° -да қайырыңыз (есікті бірқалыпты жабу кезінде).



3. Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Шамамен 15° кезінде (жабылған есікке қатысты) есікті сәл ғана көтеріп, топсалардың үшшығынан ағытып алышыз.

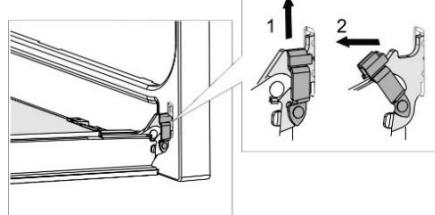


! Топсалардың бекіткіштерінің есікті орнатқаннан кейін топсалардың үшшығытарында сенімді жабылұлын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топса күшті серіпленіп тартылуы салдарынан кенеттен жабылып кетуі мүмкін. Жарақат алу және бұлдіру қауіп!

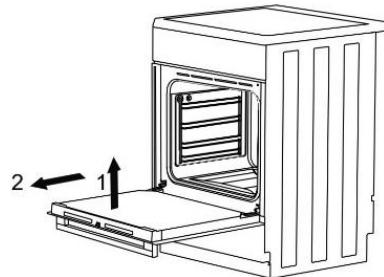
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

(моделіне байланысты)

1. Духовка есігін толығымен ашыңыз.
2. Бекіткіштерді көтеріп, қайырып жіберіңіз.



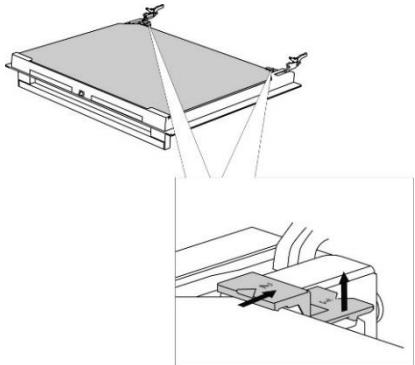
3. Есікті ақырын жабыңыз, оны сәл ғана көтеріп, топсаның үшшығынан ағытып алышыз.



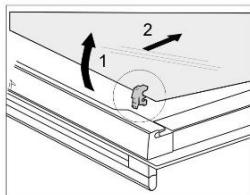
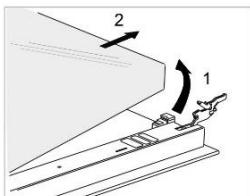
Есікті кері тәртіппен орнатыңыз. Егер есіктер дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың үшшыққа дұрыс орныққандығын тексеріңіз.

ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Егер есік әйнектері арасында ластаңған болса, ішкі әйнекті ағытып алғып, ласты тазалай аласыз. Ол үшін духовканың есігін ағытып алу қажет ("ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ" бөлімін қараңыз).



Есіктің сол жағындағы және оң жағындағы бекіткіштерді сөл ғана көтеріңіз (бекіткіштегі 1-символ) және шыныға қарсы бағытта тартыңыз (бекіткіштегі 2-символ).



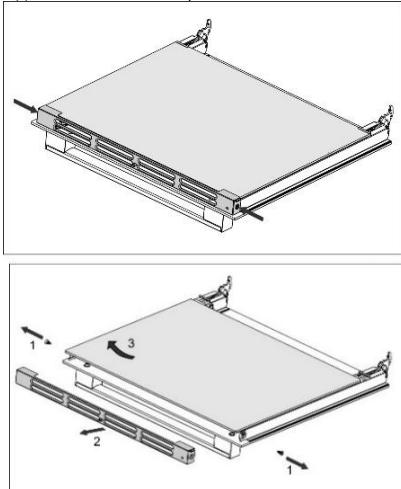
Есіктің әйнегін тәменгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босауы үшін сөл ғана көтеріңіз, алдыңыз.

Ішкі үшінші әйнекті ағытып алу үшін (кеібір модельдерде) оны сөл ғана көтеріп, ағытып алдыңыз. Әйнектегі резенке аралық қабаттарды да ағытып алдыңыз.



Әйнек кері тәртіппен орнатылады. Есіктегі және әйнектегі таңбалар (жарты шенбер) сәйкес келуі тиис.

Есіктің әйнегін алу және орнату (моделіне байланысты)



Есіктің жандарындағы ұстасының бұрандаларын бұрап алдыңыз. Ұстасының ағытып алғып, ішкі әйнекті алдыңыз.

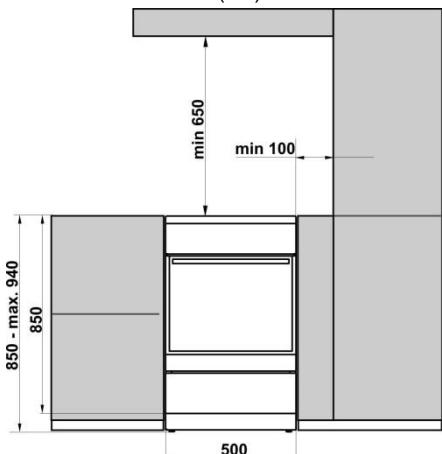


Ішкі әйнекті орнату кері тәртіппен жүргізіледі.

Аспапты дұрыс жалғамауга және қолданбауға байланысты ақаулықтарға кепіл берілмейді. Осындай ақауларды жою бойынша шығындарды тұтынуышы көтереді.

ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

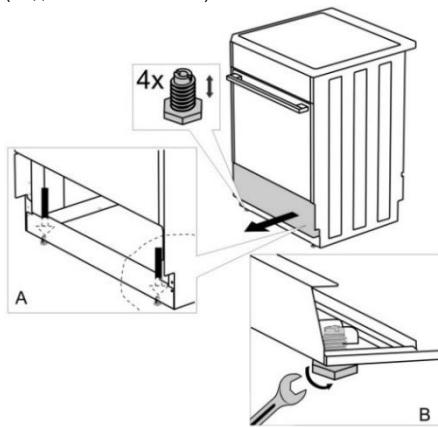
АСПАПТЫ ОРНАТУ (ММ)



Шпон және көршілес орналасқан асхана жиназының және көршілес беттердің (еден, артқы

және жаңындағы асхана қабырғалары) басқа да материалдарды 90°C кем емес температурага шыдауы тиіс.

АСПАЛТЫ ТЕҢЕСТИРУ ЖӘНЕ ҚОСЫМША ТҮГІР (моделіне байланысты)

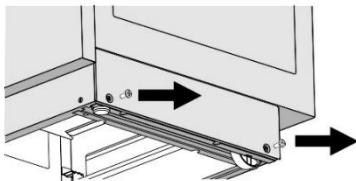


ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ

(моделіне байланысты)

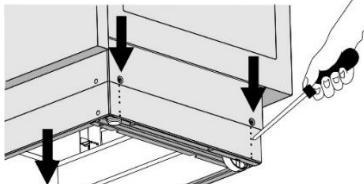
Плитаның биіктігі 900 миллиметрді құрайды. Биіктікі 850 - 940 миллиметр аралығындағы диапазонда реттеуге болады.

1. Плитаны еденге артқы қабырғасымен қойыңыз.
2. Бурандаларын көрсеткіш бағытында бұрап алыныз.



Torx T20

3. Биіктігін реттейіз.
4. Буранданы бұраңыз.



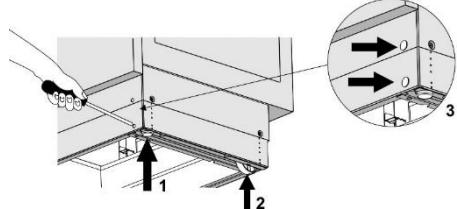
Плитаны құрылыш деңгейлігі бойынша тенестеріңіз!

Келесі қадамдарды орындаңыз:

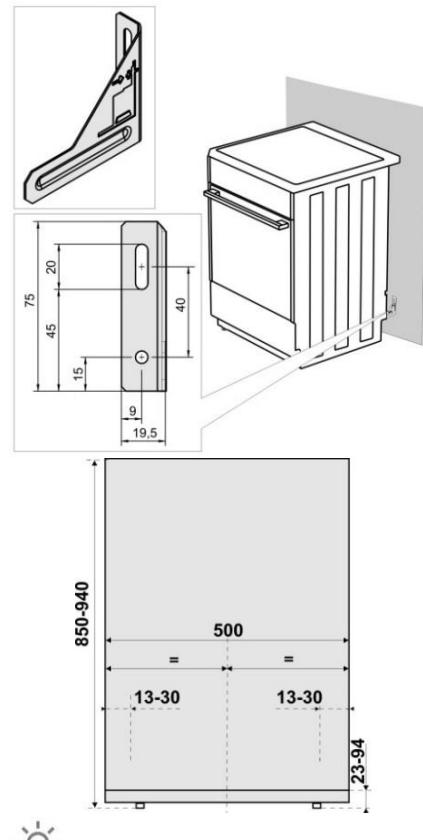
1. Плитаның қажетті биіктігін реттеу үшін реттеу бурандаларын босатыңыз немесе бұраңыз (1-сурет).

2. Дәңгелектерді цоколдың алдыңы бетіндегі екі бурандалмен бура арқылы оны ретке келтіріңіз (2-сурет). Плитаның көлденененін дұрыс орнатылғандығын құрылыш деңгейлігімен тексеріңіз.

3. Цоколдағы саңылауларды бітемелермен жабыңыз (3-сурет).

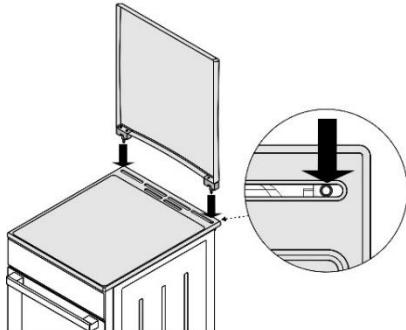


АСПАЛТЫ АУДАРЫЛЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ (мм) (моделіне байланысты)

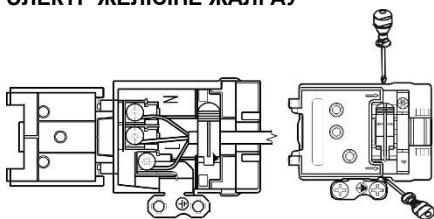


Кронштейнді қабырғага жиынтықта ұсынылатын бурандалар мен дюбельдер көмегімен бекітіңіз. Егер ұсынылатын бурандалар мен дюбельдер кронштейнді сенімді бекітуді қамтамасыз етпесе, кронштейнді сенімді бекітуді қамтамасыз ететін басқа бекітпені қолданыңыз.

ҚАҚПАҒЫН ОРНАТУ (моделіне байланысты)



ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ЖАЛГАУ

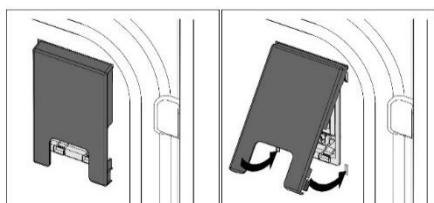
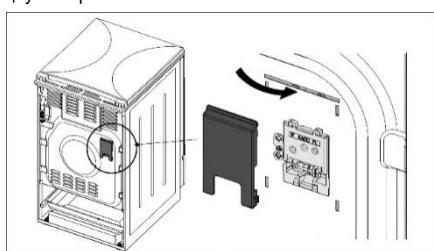


Көршілес электр аспаптардың кабельдерінің қауіпсіз қашықтықта түрүн қадағалаңыз.

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін байланыстыры кабелін жалғауды тек авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады.

КЛЕММАЛАРДЫ ҚОРҒАУ

Клеммалар қақпақпен жабылуы тиіс (қосымша жабдықты қараңыз). Электр тоғынан зақым алу қауіп бар!



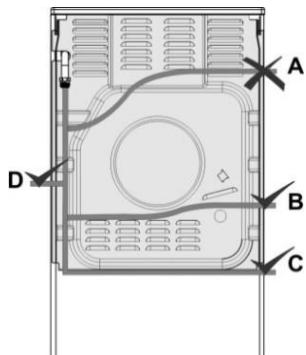
ГАЗФА ЖАЛГАУ

ЗАУЫТТЫҚ БАПТАУ

- Газ аспаптары сұнақтан өткен және сәйкес белгісімен таңбаланады.
- Газ аспаптар Н немесе Е (20 немесе 25 мбар) түріндегі табиги газга немесе сұйылтылған газга (50 немесе 30 мбар) бапталған күйде жеткізіледі.
- Аспап газын баптау параметрлері аспап шильдигінде көрсетілген.
- Орнатар және жалғар алдында жалғаудың жергілікті талаптарының (газ түрі және қысымы) аспап баптауларына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Егер қолданылатын газ аспап баптауларына сәйкес келмейтін болса, сервис орталығына немесе жергілікті газбен қамтитын кәсіпорынға хабарласыңыз. Маман аспапты газдың қолданылатын түріне баптап береді.
- Газдың басқа түріне баптау кезінде форсункаларды ауыстыру және аз шығын бұрандаларын реттеу қажет («Форсункалар кестесі» белгімін қараңыз).
- Қателіктер болған жағдайда орнату және жалғау жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес функционалды элементтерді тексеру және пломбалу қажет. Функционалдық әлементтер болып форсункалар және аз шығын бұрандалары табылады.

ЖАЛГАУ ПРОЦЕСІ

- Аспалты газ баллонға немесе газ құбырына жалғауға болады, бұл ретте қолданыстағы жарықтар мен стандарттар сақталуы тиіс.
- Аспалтың оң жағында EN ISO 228-1 немесе EN 10226-1 / -2 сыртықты ірек оймасы бар газ көзіне жалғауға арналған газ құбырының түтігі орналасқан (жалғауға койылатын жергілікті талаптарға байланысты).
- Аспал жыныстырында сұйылтылған газға арналған аралық құрылғы және металл емес аралық қабат ұсынылады.
- Жалғау кезінде G1/2 немесе R1/2 құбырын ол айналып кетпеу үшін үстап түрү қажет (моделіне байланысты).
- Қосылыстарды герметиктеу үшін рүқсат етілген металл емес аралық қабаттар және герметиктеу үшін рүқсат етілген басқа да материалдар қолданылады. Аралық қабаттар тек бір рет қолданыла алады. Теріс металл емес аралық қабаттарды сыйғудың рүқсат етілетін деформациясы 25% құрайды.
- Аспал газ көзіне сертификаттаган иілімді шланг көмегімен жалғанады. Шланг аспалтың жоғарғы белгілітеріне тиіп тұрмайтын тиіп тұрмайды.

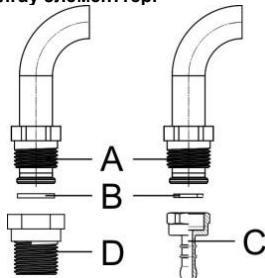


Ілімді шланг көмегімен жалғау

Егер аспап ілімді шланг көмегімен жалғанатын болса, суретте "A" әрпімен белгіленген шлангты жүргізуе болмайды.

Егер ілімді шланг металл болса, "A" аралық қабатының нұсқасына рұқсат етіледі.

Газға жалғау элементтері



A EN ISO 228-1 газ құбырының түтігі

B Қалындығы 2 мм металл емес аралық қабат

C Сұйылтылған газға арналған аралық құрылғы (жергілікті жалғауға қойылатын талаптарға байланысты)

D EN 10226-1 / -2 газ құбырының түтігі
(жергілікті жалғауға қойылатын талаптарға байланысты)

Жалғап болған соң оттықтардың жұмыс жасау дұрыстырын тексеріңіз. Жалынның ортасы көкжасыл түске ие болыу тиіс. Егер жалын тұрақсыз болса, аз шығын бұрандасымен минималды қуатта ұлғайтыныз. Тұтынушыға аспапты қалай дұрыс қолдану керектігін түсіндіріңіз және онымен бірге “Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты” оқып шыныңыз.



Аспапты жалғаған соң газ қосылыштарының бүтіндігін тексеріңіз.

ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ БАПТАУ

- Газдың басқа түріне баптау үшін пісіру панелін үстінгі тақтайдан алу қажет емес.

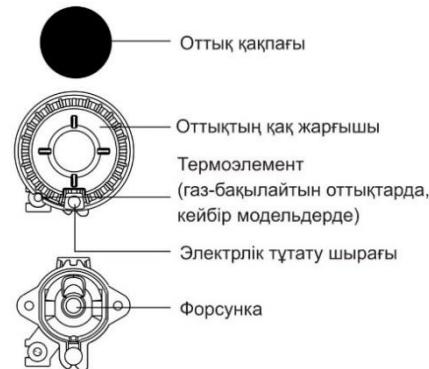
- Баптауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз және газ беруді тоқтатыңыз.
- Форсункаларды газдың жаңа түріне сай келетін форсункалармен ауыстырыңыз (кестені қараңыз).
- Сұйылтылған газға баптау кезінде аз шығынның реттеу бұрандасын минималды қуатта жеткенге дейін тіркелгенше бұраныз.
- Табиги газға баптау кезінде минималды, бірақ 1,5 айналымнан аспайтын қуатта жеткенге дейін аз шығынның реттеу бұрандасын бұрып алыңыз.

Газдың басқа түріне баптау болған соң шильдадағы зауыттық баптаупары берілген деректердің үстінде жаңа баптаупары белгіленген жапсырманы жабыстырып қойыңыз. Аспаптың функционалдығы мен бүтіндігін тексеріңіз. Баптау кезінде электр сымдардың, термостат капиллярының және термоэлементтердің газ шығатын жерде тұрып қалмауын қадағалаңыз.

Газдың басқа түріне баптау элементтері

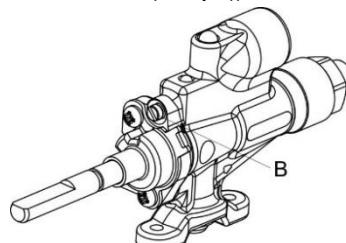
- Оттықтардың аш шығынды реттеу бұрандалары басқару панелінде ауыстырып қосқыштың артындағы саңылауларда орналасқан.
- Басқару панеліндегі ауыстырып қосқыштарды алып тастаңыз.

Оттық

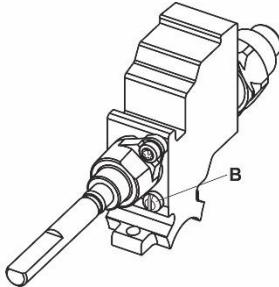


Газ-бақылауы бар оттық

B Аз шығынның реттеу бұрандасы



Copreci



Sabaf

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Қаптама экологиялық таза материалдардан жасалған, оларды қоршаган ортага зиян келтірмей қайта өндөуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинауга және кәдеге жаратуға болады. Қаптама материалдардың тиісті таңбасы бар.

Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы символ оның түрмистік қалдықтар ретінде кәдеге жаратуға жатпайтындығын көрсетеді. Бұйымды одан ары кәдеге жарату үшін электронды және электрлік жабдықтарды қабылдауға арналған тиісті орындарға тапсырыған жән.

Бұйымды кәдеге жарату ережелерін сақтай отырып, осы сиякты қалдықтарды тиісті турде жоймау салдарынан қоршаган ортага және адамдардың денсаулығына зиян келтірудің алдын алуға көмектесе аласыз. Бұйымды кәдеге жарату туралы барынша толық ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, қалдықтарды шыгару және кәдеге жарату жөніндегі қызметке немесе бұйымды сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Класс энергопотребления		A
СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ		
X XX X XXXX X XX X XXXX		Өндірілген жылы Өндірілген жылының алтасы Өнімді пайдалану мақсаты Аптадағы шығарылған партиясындағы німнің реттік нөмірі
Пайдалану мерзімі – 10 жыл		
Құрамында зиянды заттары жоқ - RoHS		
Жерлендіру белгісі		⊕

ҚОРЫТЫНДЫ ТАҒАМДАР

ЕН 60350-1 стандартына сәйкес қорытЫнды тағамдар.

СТАНДАРТТЫ ПІСІРУ

Тағам	Жабдық	Денгей (астынан)	Қыздыру режимі	Тем-ра, °C	Дайындау уақыты, мин.
Печенье бір деңгейде	ұсақ эмальданған таба	3	==	140-150*	25-40
Печенье бір деңгейде		3	⊕	140-150*	25-40
Печенье екі деңгейде		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Печенье үш деңгейде		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Кекстер, капкейктер бір деңгейде	ұсақ эмальданған таба	3	==	150-160	25-40
Кекстер, капкейктер бір деңгейде		3	⊕	150-160	25-40
Кекстер, капкейктер екі деңгейде		1,3	⊕	140-150	30-45
Кекстер, капкейктер үш деңгейде		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Торт	Дөңгелек металл қалып Ø26/тор	1	==	160-170*	20-35
Торт		2	⊕	160-170*	20-35
Алма қосылған қаусырма	2x Дөңгелек металл қалып Ø20/тор	2	==	170-180	55-75
Алма қосылған қаусырма		2	⊕	170-180	45-65
Тосттар	Тор	4	****	230	1-4
Бифбургер	Тор + майды жинауға арналған ұсақ таба	4	****	230	20-35

* Алдын ала қыздыру 10 минут.

ФОРСУНКАЛАР КЕСТЕСІ

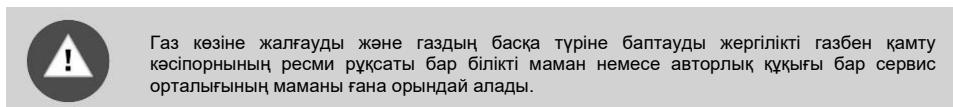
Газ түрі және қысымы		Кішкене оттық		Стандартты оттық	
Воббе саны		Стандартты			
		макс.	мин.	макс.	мин.
H табиги газ $W_o=45,7+54,7 \text{ МДж/м}^3$	Номиналды жылу (кВт)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Шығын (л/с)	95,3	45,7	181,0	45,7
E табиги газ	Форсунка (1/100 мм)	72X	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	103Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
E+ табиги газ $W_o=40,9+54,7 \text{ МДж/м}^3$ G20, p=20 мбар	Форсунка артикулі	690771		568169	
3+, В/Р сұйыттылған газ $W_o=72,9+87,3 \text{ МДж/м}^3$ G30, p=30 мбар	Номиналды жылу (кВт)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Шығын (г/с)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Форсунка (1/100 мм)	50	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Форсунка артикулі	690780		568175	

Газ түрі және қысымы		Үлкен оттық	
Воббе саны		макс.	мин.
H табиги газ $W_o=45,7+54,7 \text{ МДж/м}^3$	Номиналды жылу (кВт)	3,0	0,76
	Шығын (л/с)	285,9	72,4
E табиги газ	Форсунка (1/100 мм)	130H3	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
E+ табиги газ $W_o=40,9+54,7 \text{ МДж/м}^3$ G20, p=20 мбар	Форсунка артикулі	574285	
3+, В/Р сұйыттылған газ $W_o=72,9+87,3 \text{ МДж/м}^3$ G30, p=30 мбар	Номиналды жылу (кВт)	3,0	0,76
	Шығын (г/с)	218,3	55,3
	Форсунка (1/100 мм)	86	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Форсунка артикулі	574287	

1) Copreci / 2) Sabaf

- Зауытта сұйылтылған газға арналған реттеу бұрандалары кірістірілген, олар осы аспаптың газының зауыттық балтауларына сәйкес реттелген.
- Газдың басқа түріне балтау кезінде реттеу бұрандаларын газдың талап етілетін шығынына реттеу (босату немесе бұрап - макс.1,5) қажет.

Оттықтар қуаты Hs газының жануының жоғары жылулығын есепке ала отырып берілген.



Өндіруші аспаптың функционалдық сипаттамаларына əсер етпейтін өзгерістердің енгізузе құқылы.

ID 693516

EAC

**GORENJE K52CLI, K52CLB
IFU EPS6 KP TIMER CL KK**

**2020 06 22
SAP 693516**