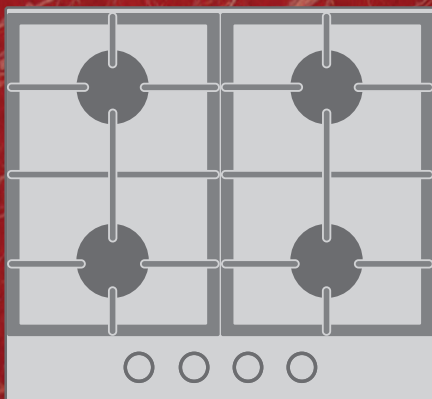


BG 00 000-01 PЭ

# DARINA™

**RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
**KZ** ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ



**ПАНЕЛЬ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ**  
бытовая тип BGM, BGC  
Тұрмыстық BGM, BGC  
типті ГАЗ ПІСІРУ ПАНЕЛІ

**МОДЕЛИ/ҮЛГІЛЕР:**

1T2 M523 X, 1T2 M524 X, 1T2 C523 X1,  
1T2 C523 B, 1T2 C524 X1, 1T2 C524 B,  
1T3 M307 X, 1T3 M308 X, 1T3 C308 B,  
1T2 M307 X, 1T2 M308 X, 1T2 C308 B,  
3T M303 X, 3T M304 X, 2T2 C4308 W,  
2T2 C4308 B, 1T2 BGC521 27 BI,  
1T2 BGC521 28 BI



**EAC**

Бесплатная горячая линия:  
+7 (800) 600-32-54

E-mail: [info@darina.su](mailto:info@darina.su)  
[www.darina.su](http://www.darina.su)

WhatsApp, Telegram, Viber:  
+7 (922) 240-59-03



tm.darina

# DARINA™

*уют в каждом доме*

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники торговой марки DARINA - качественной, функциональной, стильной, которая долгие годы будет приносить Вам радость.

Более 20 лет мы работаем, чтобы сделать Ваш повседневный быт комфортным и легким. Техника производится на европейском оборудовании, многолетний опыт и отраслевая специализация гарантируют надежность и безопасность.

Мы гордимся своей продукцией и предлагаем современную бытовую технику, которая сэкономит Ваше время на приготовлении блюд без лишних хлопот, позволит насладиться процессом и преобразить интерьер Вашей кухни.

С DARINA уют и тепло всегда будут в Вашем доме.

Мы заботимся о Вас, поэтому нашу бытовую технику легко приобрести и обслуживать, она имеет понятный функционал и приятное управление.

Мы внимательно относимся к Вашим пожеланиям. Вы всегда можете получить профессиональное сервисное обслуживание и оперативную поддержку по любому вопросу по горячей линии, в мессенджерах или по e-mail, а также направить вопрос мне лично: [director@darina.su](mailto:director@darina.su)

Мы желаем Вам творческого вдохновения и воплощения самых смелых кулинарных идей с DARINA!

Директор Тимофеев С.В. и коллектив  
Чайковского филиала АО "Газпром бытовые системы"

# RU

## Содержание

	RU	KZ
Введение .....	2	22
Раздел 1. Указания по технике безопасности .....	2	22
Раздел 2. Описание.....	4	24
Раздел 3. Эксплуатация .....	5	25
Раздел 4. Уход за прибором.....	7	27
Раздел 5. Практические советы.....	8	28
Раздел 6. Советы по устранению неполадок .....	9	29
Раздел 7. Технические характеристики .....	10	30
Раздел 8. Комплектность .....	10	31
Раздел 9. Установка.....	11	32
Раздел 10. Транспортировка и хранение.....	20	41
Раздел 11. Утилизация.....	20	41
Перечень национальных стандартов.....	20	41

## **Введение**

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с выбором надёжного и простого в использовании прибора. Для обеспечения максимальной производительности и продления срока службы Вашей варочной панели мы рекомендуем Вам прочитать данное руководство.

**При покупке снимите упаковку и убедитесь, что варочная панель (далее по тексту – прибор) не повреждена, укомплектована, и в разделе «Гарантийные обязательства» торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны.**

## **Раздел 1. Указания по технике безопасности**

- Для успешного и безопасного пользования варочной панелью внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми, в т.ч. детьми, у которых есть физические, нервные или психологические отклонения или недостаток опыта и знаний. За исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Установку и настройку варочной панели в соответствии с используемым типом газа должен проводить только специалист, имеющий на это официальное разрешение.
- Перед монтажом варочной панели проверьте соответствие всех размеров.
- При настройке варочной панели следует соблюдать технические инструкции, принятые в данной стране.
- Варочную панель следует устанавливать в таком месте, где обеспечивается должный уровень вентиляции. (Общие положения по монтажу газовых приборов в жилых домах).
- Варочная панель не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задувать пламя конфорок.
- Варочная панель выходит с завода-изготовителя с настройками, указанными на типовой табличке. Если их нужно изменить, обратитесь в сервисную службу.
- Не пытайтесь сами разобрать варочную панель. При необходимости

обратитесь в сервисную службу.

- Храните данное руководство по эксплуатации / инструкцию по установке, чтобы при необходимости передать документ вместе с варочной панелью последующему владельцу.
- Не эксплуатируйте повреждённую варочную панель.
- Во время эксплуатации поверхности варочной панели нагреваются. Будьте осторожны! Не подпускайте детей к работающему прибору.
- Используйте варочную панель только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.
- При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла (например, картофель фри) должно проходить под непрерывным контролем.
- Никогда не лейте воду на горящие жир или масло. **Опасность ожога!** Накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы потушить огонь, и выключите варочную панель.
- В случае поломки отключите варочную панель от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта обратитесь в сервисную службу.
- Не ставьте на решетки посуду с неровным дном, она может случайно опрокинуться.
- Если газовый кран заклинило, не применяйте силу для его открывания. Немедленно обратитесь в сервисную службу, чтобы специалисты отремонтировали или заменили его.
- При эксплуатации варочной панели избегайте сквозняков и проливания холодных жидкостей, они могут вызвать появление трещин на стеклянной поверхности.
- Размещение и эксплуатация газовых баллонов при установке плиты на сжиженный газ должна осуществляться в соответствии с правилами противопожарного режима в Российской Федерации.
- Модели панелей, имеющие электрооборудование, выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.
- В случае если данные инструкции не соблюдались, ответственность за возникшие неполадки и нанесённый ущерб несёт не производитель прибора, а пользователь.

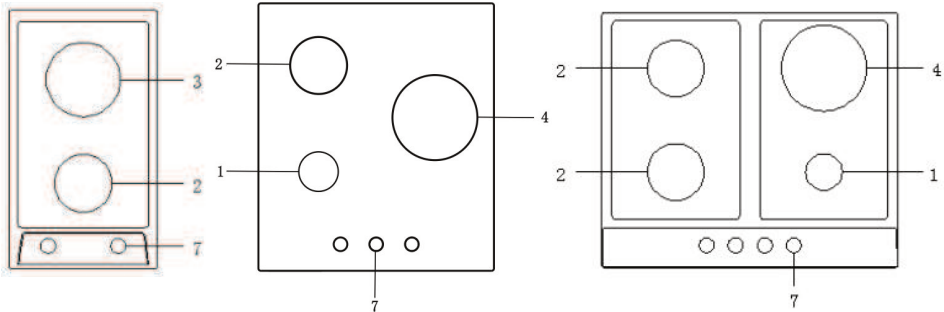
## Раздел 2. Описание

### Модели:

1T2 M523 X  
1T2 C523 X1  
1T2 C524 B\*  
1T2 M524 X\*  
1T2 C523 B  
1T2 C524 X1\*

2T2 C4308 W\*  
2T2 C4308 B\*  
1T2 BGC521 27 BI\*  
1T2 BGC521 28 BI\*

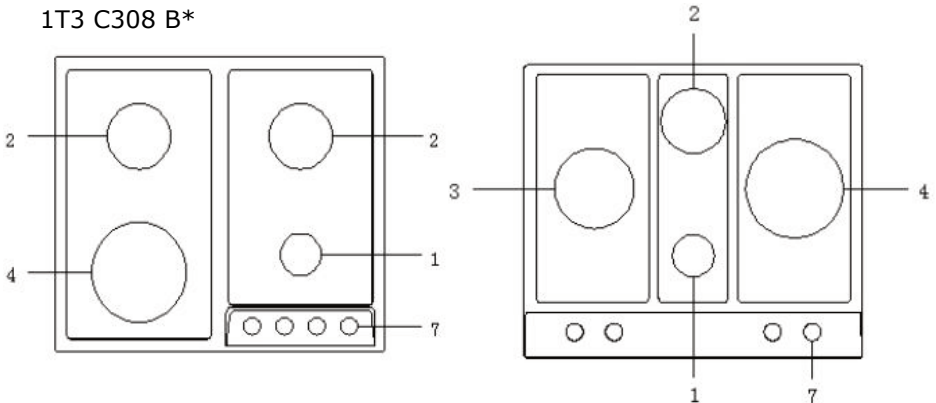
1T2 M523 X  
1T2 C523 X1  
1T2 C524 B\*  
1T2 M524 X\*  
1T2 C523 B  
1T2 C524 X1\*



### Модели:

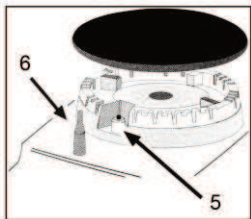
1T3 M307 X  
1T3 M308 X\*  
1T3 C308 B\*

3T M303 X  
3T M304 X\*



B – черный цвет, X – нержавеющая сталь,  
X1 – накладки из нержавеющей стали.

\* Модели с устройством «газ-контроль».



1. Горелка малого пламени (A).
2. Горелка среднего пламени (SR).
3. Горелка большого пламени (R).
4. Горелка с тройным кольцом пламени (WOK).
5. Электрод розжига (только на некоторых моделях).
6. Устройство «газ-контроль» (только на некоторых моделях). Является устройством безопасности: прерывает подачу газа к горелке, если пламя случайно погаснет (разливы, сквозняки и т. д.).
7. Ручки газовых кранов.

### Раздел 3. Эксплуатация




Для каждой ручки крана на панели управления имеется указатель положения ручки и маркировка, показывающая, какой горелкой управляет эта ручка.

#### Газовые горелки

Горелки различаются по размеру и мощности. Выберите горелку, наиболее подходящую для диаметра используемой посуды.

Пламя горелки можно регулировать с помощью соответствующей ручки крана, используя одно из положений, указанных в табл. 1:

Табл. 1

Символ	Описание
	Положение «Выкл» / Подача газа отсутствует
	Положение розжига / «Максимум» – максимальная подача газа
	«Минимум» – минимальная подача газа

**Для включения горелки** поднесите к ней источник огня (например, зажигалку, спичку и т.д.), нажмите до упора ручку крана, соответствующую выбранной горелке, и поверните её против часовой стрелки в положение «Максимум». Затем установите желаемую величину пламени. Для получения наименьшего возможного пламени

поверните ручку против часовой стрелки в положение «Минимум».

**На моделях, имеющих устройство газ-контроль,** удерживайте ручку нажатой примерно 6 секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.

**На моделях, имеющих электроды розжига,** сначала необходимо нажать кнопку розжига, обозначенную символом ☆, а затем нажать и повернуть против часовой стрелки соответствующую ручку в положение «Максимум».

**Некоторые модели оснащены автоматическим розжигом,** срабатывающим при повороте ручки крана. В этом случае кнопка розжига отсутствует, символ ☆ нанесён рядом с указателем «Максимум». Чтобы зажечь горелку, нажмите до упора соответствующую ручку крана, а затем поверните её против часовой стрелки в положение «Максимум», удерживая её нажатой до тех пор, пока не загорится горелка.

**Чтобы выключить горелку,** поверните соответствующую ручку крана по часовой стрелке до упора (она должна вернуться в положение «Выкл»).

**ВНИМАНИЕ:** если горелка случайно погаснет, выключите газ с помощью ручки крана и попробуйте зажечь горелку через 1 минуту.



## Раздел 4. Уход за прибором

**ВНИМАНИЕ:** Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.

**Для продления срока службы варочной панели необходим регулярный уход за прибором. Под уходом подразумевается следующее:**

- Для мытья всех элементов используйте тёплую воду без применения абразивных порошков или кислотосодержащих веществ, которые могут эти поверхности повредить.
- Съёмные части горелок следует мыть тёплой водой с мылом, уделяя особое внимание удалению затвердевших загрязнений.
- На варочных панелях с автоматическим розжигом электроды розжига следует содержать в чистоте. Для их чистки используйте небольшую щётку, при этом не прилагайте к электродам никаких усилий. Следите за тем, чтобы отверстия горелок не были забиты грязью.
- На поверхностях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если эти элементы контактируют с водой с большим содержанием извести или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор) в течение длительного времени. Рекомендуется тщательно промыть данные поверхности водой и затем хорошо высушить. Такой способ также хорошо подходит для очистки загрязнений от любых разливов.
- Для чистки стеклянной поверхности от незначительных загрязнений используйте только губку и мыло, и только после охлаждения прибора. После очистки протрите влажной тканью и высушите.
- Не используйте металлические мочалки, грубые щётки, абразивные чистящие средства и химически агрессивные очистители, такие как спреи для духовок и пятновыводители (рис. 1).



Рис. 1. Абразивные чистящие средства неприемлемы для стекла

### Смазывание газовых кранов

Со временем может появиться заклинивание газовых кранов или затруднённый поворот штока. Если это случилось, значит необходимо

очистить внутреннюю часть крана и произвести смазывание.

**ВНИМАНИЕ!** Данная операция должна выполняться специалистом авторизованного сервисного центра.

## Раздел 5. Практические советы

### Советы по использованию горелок

Для наиболее эффективного использования выполняйте следующие рекомендации.

- Для каждой горелки используйте соответствующую посуду (табл. 2). Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.
- Всегда используйте посуду с плоским дном. Закрывайте посуду крышкой.
- Когда жидкость закипела, уменьшите пламя, повернув ручку в положение «Минимум».

Табл. 2

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Горелка малого пламени (A)	10 - 14
Горелка среднего пламени (SR)	16 - 20
Горелка сильного пламени (R)	16 - 20
Горелка с тройным кольцом пламени (WOK)	24 - 26

Для определения типа горелки обратитесь к рисункам в разделе «Описание».

## **Раздел 6. Советы по устранению неполадок**

Может случиться, что варочная панель не работает или работает неправильно. Прежде чем обратиться за помощью в сервисную службу, рекомендуем вам попробовать устранить неисправность самостоятельно. Прежде всего, проверьте, нет ли перебоев в газо- и электроснабжении и, в частности, открыт ли кран подачи газа от газовой трубы.

### **Горелка не горит, или пламя в горелке неравномерное.**

*Проверьте и убедитесь в том, что:*

- Отверстия горелки не засорились.
- Все детали горелки установлены правильно.
- На варочную панель не направлен сквозняк.

### **На модели, оснащённой термопарами, не загорается пламя.**

*Проверьте и убедитесь в том, что:*

- Вы нажимаете на ручку до упора.
- Вы удерживаете ручку в нажатом состоянии достаточно долго, чтобы термопара нагрелась в пламени горелки.
- Отверстия горелки, расположенные напротив термопары, не засорены.

### **Горелка не горит при повороте ручки крана в положение «Минимум».**

*Проверьте и убедитесь в том, что:*

- Отверстия горелки не засорены.
- На варочную панель не направлен сквозняк.
- Правильно отрегулировано пламя в положении «Минимум» (см. «Раздел 7. Установка», пункт «Регулировка винта малого пламени»).

### **Посуда на варочной панели не имеет устойчивости.**

*Проверьте и убедитесь в том, что:*

- Дно посуды – плоское.
- Посуда установлена над горелкой правильно.
- Решётки варочной панели установлены правильно.

Если, несмотря на все эти проверки, варочная панель не работает должным образом, и проблема не устранена, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Никогда не прибегайте к услугам специалистов, не авторизованных производителем, и отказывайтесь принимать запасные части, которые не являются оригинальными.

## Раздел 7. Технические характеристики

Табл. 3

Параметры	Модели		
	с 2-я горелками	с 3-я горелками	с 4-я горелками
Внешние размеры, мм	290x500*х100	450x510x100	580x500x100
Размеры окна для установки, мм	270(A)х480	430(A)х480	560(A)х480
Глубина встраивания, мм	42		
Масса, кг не более	7,0	10,0	13,5
Напряжение электросети, В	230		
Класс защиты	I		
Максимальная потребляемая мощность, Вт	2,1		
Присоединительная резьба газопровода	G1/2"		
Время срабатывания кранов с термопарами, сек не более	10		
Время отключения подачи газа с момента погасания пламени для кранов с термопарами, сек не более	90		

\* 520 мм для моделей с варочной поверхностью из закаленного стекла и с металлическим накладками.

## Раздел 8. Комплектность

Табл. 4

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во, шт.
1	Газовая варочная панель бытовая	1
2	Решетка (комплект)	1
3	Руководство по эксплуатации	1
4	Гарантийные обязательства	1
5	Упаковка	1
6	Уплотнительный материал	1
7	Скоба крепежная	4
8	Винт	4
9	Комплект сопел для перевода на сжиженный газ	1
10	Штуцер угловой	1
11	Фильтр газовый*	1
12	Прокладка**	1

\* для моделей с устройством «газ-контроль»

\*\* для моделей без устройства «газ-контроль»

## Раздел 9. Установка

Все работы по установке, настройке и переоборудованию прибора на другой тип газа должны выполняться квалифицированным персоналом сервисной службы в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании.

**ВАЖНО!** Перед проведением любых работ следует отключить газо- и энергоснабжение варочной панели.

### Размещение варочной панели

**ВАЖНО:** следует устанавливать прибор в таком месте, где обеспечивается должный уровень вентиляции. Продукты сгорания газа должны выводиться за пределы помещения.

1. В помещении должна быть предусмотрена система вентиляции, выводящая наружу дым и продукты сгорания газа.

Это необходимо делать с помощью вытяжного зонта или электрического вентилятора, который включается автоматически каждый раз при работе вытяжки и подсоединен к вентиляционному отверстию.

2. В помещении должен быть предусмотрен приток воздуха, необходимый для надлежащего сгорания газа. Расход воздуха для горения должен быть не менее  $2 \text{ м}^3/\text{ч}$  на 1 кВт установленной мощности. Подача воздуха может осуществляться посредством прямого притока извне через канал с внутренним поперечным сечением не менее  $100 \text{ см}^2$ , при этом должна быть исключена возможность его случайной блокировки. Для прибора, не оснащённого устройствами газ-контроль, необходимо обеспечить вентиляционное отверстие вдвое большего размера, то есть сечением минимум  $200 \text{ см}^2$  (рис. 2).

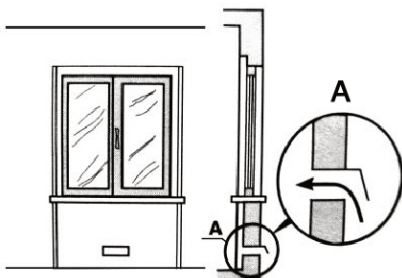


Рис. 2. Пример устройства вентиляционного отверстия



Рис. 3. Устройство вентиляции через смежное помещение

Допускается вентиляция помещения, в котором установлена варочная BG 00 000-01 РЭ

панель, опосредованно через смежные помещения, оборудованные вентиляционными каналами извне, как описано выше, если смежные помещения не являются зонами общего пользования, спальнями и не представляют опасности возникновения пожара (рис. 3).

3. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или увеличение мощности системы впуска воздуха (при наличии).

4. Сжиженный газ тяжелее воздуха и поэтому распространяется понизу. В помещениях, в которых установлены баллоны со сжиженным газом, должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия, чтобы обеспечить отток газа в случае утечки. Поэтому баллоны со сжиженным газом, пустые или частично заполненные, не должны устанавливаться или храниться в помещениях, расположенных ниже уровня земли (в подвалах и т.д.). Рекомендуется держать в помещении только баллон, который используется в настоящее время, располагая его вдали от источников тепла (печей, каминов, духовых шкафов и т. д.) так, чтобы температура баллона не поднималась выше 50°C.

### Установка варочной панели

По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х». Это означает, что между боковыми стенками кухонного стола и встроенным прибором должно оставаться некоторое свободное пространство. Для правильной установки варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Варочная панель может быть расположена на кухне, в столовой, в гостиной или в спальне, но не в ванной или душевой комнате.
2. Мебель, стоящая рядом с прибором, которая выше, чем рабочая поверхность, должна быть расположена на расстоянии не менее 150 мм от края варочной панели.
3. Навесные шкафы, располагающиеся рядом с вытяжкой, должны находиться на высоте не менее 420 мм от поверхности прибора (рис. 4).

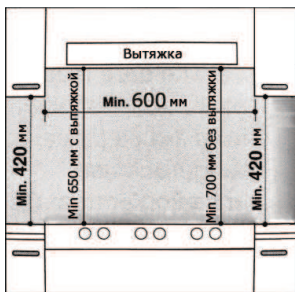


Рис. 4. Расстояние от поверхности прибора до навесных шкафов

4. В случае если прибор устанавливается непосредственно под

шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 700 мм (рис. 5).

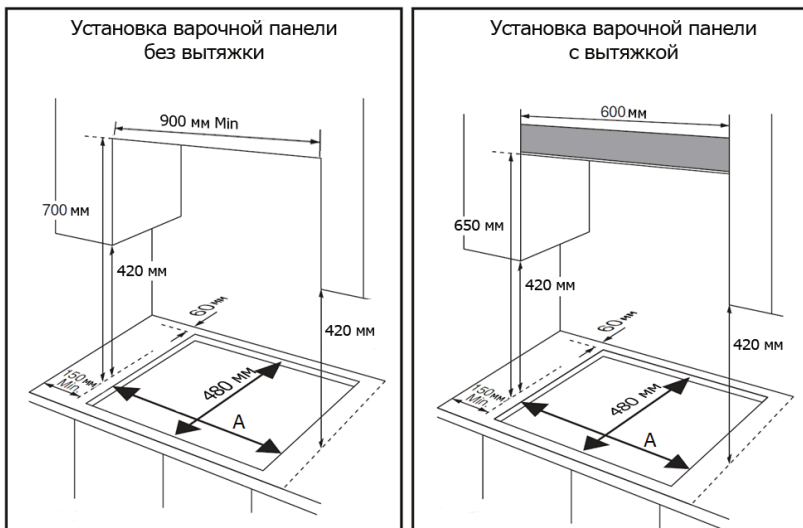


Рис. 5. Подготовка места для установки прибора (размер **A** см. в табл. 3)

5. Для установки варочной панели необходимо обеспечить свободное пространство вокруг, в соответствии с рис. 5.

6. В комплект поставки входят крепёжные скобы, позволяющие установить прибор в столешницу толщиной от 20 до 40 мм (рис. 6). Для крепления рекомендуется использовать все поставляемые крепёжные элементы.

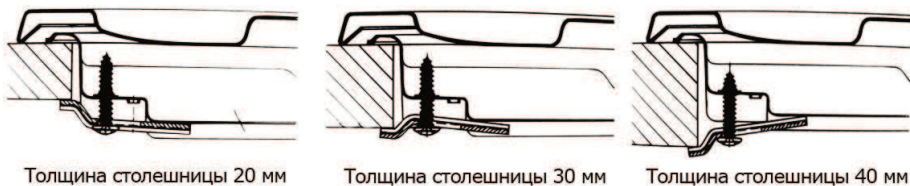


Рис. 6. Положение крепёжных скоб в зависимости от толщины столешницы

7. Если под варочной панелью не устанавливается духовка, мы рекомендуем Вам установить под прибором перегородку, чтобы перекрыть доступ к нижней стороне варочной панели. Эта изолирующая перегородка должна располагаться на расстоянии не менее 20 мм от основания варочной панели (рис. 7). Перегородка BG 00 000-01 РЭ

должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.

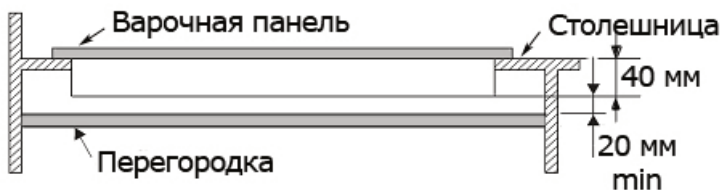


Рис. 7. Положение перегородки

- Для исключения попадания влаги в варочную панель необходимо закрепить уплотнительный материал с нижней стороны по периметру. В течение первых нескольких часов использования вы можете ощущать запах резины. Он исчезнет через короткое время.
- ВАЖНО:** при установке варочной панели над встроенной духовкой, духовка должна быть установлена на подставку – например, на бруски или на полку. При этом в задней части подставки требуется оставить свободное пространство размерами не менее 45×560 мм (рис. 8) для обеспечения достаточной вентиляции внутреннего пространства шкафа. С этой же целью необходимо предусмотреть отверстия для входа и выхода воздуха (рис. 9).

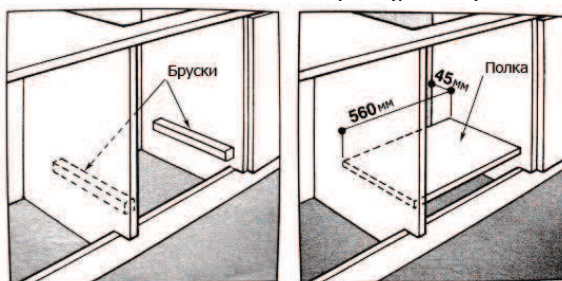


Рис. 8. Варианты подставки под духовку

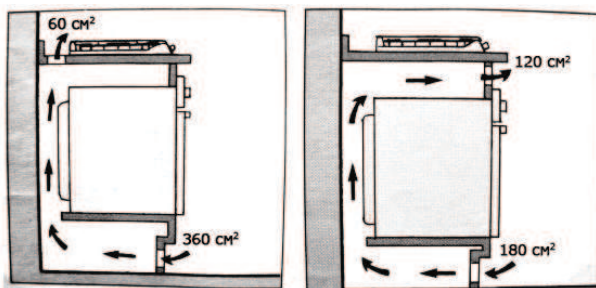


Рис. 9. Устройство вентиляции шкафа



### **Подсоединение к системе газоснабжения**

Работы по подключению прибора к системе газоснабжения должны выполняться квалифицированным персоналом сервисной службы. Труба, к которой производится подключение, должна иметь газовый кран утверждённого типа для удобства последующего отсоединения или обслуживания прибора. Подключение прибора к газопроводу или к баллону со сжиженным газом должно выполняться в соответствии с установленными правилами и только после проверки соответствия давления подачи газа рекомендуемой для прибора величине. Если давление подачи газа отличается от рекомендуемой величины, следуйте инструкциям, указанным в разделе «Адаптация к различным типам газа». В случае подключения к баллону со сжиженным газом используйте регуляторы давления, которые соответствуют действующим правилам.

**ВАЖНО:** для обеспечения безопасности, правильной регулировки расхода газа и длительного срока службы прибора убедитесь, что давление газа соответствует данным, приведённым в табл. 6.

### **Жёсткое соединение (при помощи медной или стальной трубки)**

Подключение к источнику газа должно выполняться таким образом, чтобы не создавать точек напряжения в любой части прибора.

В комплект поставки входят угловой штуцер и прокладка для присоединения к системе газоснабжения. Если требуется изменить положение штуцера, повернув его в нужном направлении, прокладка должна быть заменена (поставляется с прибором).

### **Соединение с помощью гибкой газовой металлической проводки**

Соединительный патрубок подачи газа к прибору имеет наружную трубную цилиндрическую резьбу G 1/2". Используйте только подводку и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина подводки не должна превышать 2000 мм. После выполнения соединения убедитесь, что гибкая металлическая подводка не касается каких-либо движущихся частей и не проходит по участкам, где она может быть зажата.

### **Проверка герметичности**

По завершении монтажа проверьте герметичность всех трубных соединений. Проверку следует выполнять с помощью мыльного раствора, ни в коем случае **не применяйте для этого открытое пламя!**

## Подключение к электрической сети

Варочные панели, снабжённые трёхжильным сетевым шнуром с вилкой, рассчитаны на подключение к сети переменного тока в соответствии с указаниями на табличке с техническими данными, расположенной на нижней части прибора. В случае установки прибора над встроенной электрической духовкой электрические соединения для варочной панели и духовки должны быть выполнены отдельно в целях безопасности. Сетевой шнур должен располагаться таким образом, чтобы в любой его точке температура не превышала 70°C.

Перед подключением убедитесь в том, что:

- предохранитель и система электроснабжения могут выдержать нагрузку, требуемую для прибора;
- система электроснабжения оборудована эффективным заземлением в соответствии с нормами и правилами, предписанными законом;
- к розетке или выключателю имеется доступ.

## Замена сопла горелки

Выверните сопло (рис. 10) с помощью торцевого гаечного ключа на 7 мм. Установите новое сопло, подходящий для требуемого типа газа (см. таблицу выше).

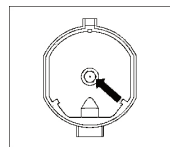


Рис. 10. Сопло горелки

**ВНИМАНИЕ!** После переоборудования варочной панели на другой тип газа замените табличку с техническими данными на приборе табличкой, соответствующей новому типу используемого газа.

## Настройка минимального уровня пламени

Требуемые действия для перехода на другой тип газа указаны в табл. 5.

Табл. 5

Тип горелки	Тип пламени	Переоборудование прибора со сжиженного газа на природный газ	Переоборудование прибора с природного газа на сжиженный газ
Все горелки	Максимальное пламя	Замените сопло горелки в соответствии с указаниями табл. 6	Замените сопло горелки в соответствии с указаниями табл. 6
	Минимальное пламя	Ослабьте винт малого пламени (рис. 11) и отрегулируйте пламя.	Закрутите винт малого пламени (рис. 11) до упора.

## Регулировка винта малого пламени (ВМП)

Регулировка винта должна выполняться, когда горелка включена (пламя горит), и ручка крана соответствующей горелки установлена в положение «Минимум».

Снимите ручку крана и тонкой отвёрткой отрегулируйте положение винта (рис. 11).

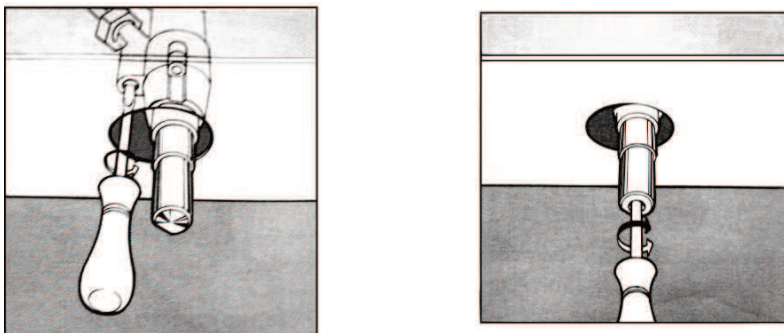


Рис. 11. Регулировка ВМП

Проверьте выполненную настройку следующим образом. В положении ручки крана «Максимум» прогрейте горелку в течение 10 минут. Поверните ручку в положение «Минимум». Пламя не должно погаснуть. Если пламя гаснет, снова отрегулируйте винт крана.

## Выбор пламени

Цвет пламени горелок, настроенных правильно, должен быть светло-голубым, а внутренний конус должен быть отчётливо виден.

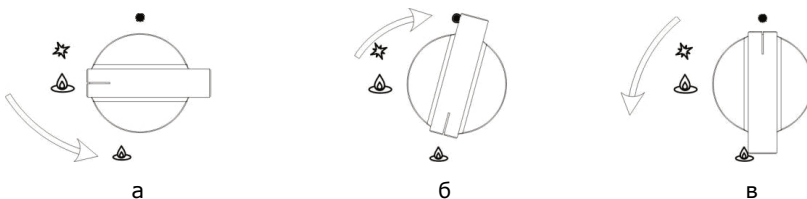


Рис. 12. Размер пламени в зависимости от положения ручки крана:

а) горелка включена в режиме максимального пламени; б) горелка включена в режиме минимального пламени; в) горелка выключена.

Размер пламени зависит от положения соответствующей ручки крана (рис. 12). Во время начальной фазы приготовления горелка должна быть включена в режиме максимального пламени, чтобы довести пищу до кипения. Затем горелку следует переключить в режим минимального пламени для поддержания процесса кипения. Также можно плавно регулировать размер пламени в диапазоне между положениями ручки «Максимум» и «Минимум».

**Запрещается регулировать пламя в диапазоне между положениями ручки «Выкл» и «Максимум».**

При условии правильной настройки и использования прибора, а также применения соответствующей посуды возможна значительная экономия энергии.

- Экономия до 60% при использовании подходящей посуды.
- Экономия до 60% при правильном использовании прибора и выборе подходящего размера пламени.

Необходимым условием эффективной и энергосберегающей работы варочной панели является содержание горелок в чистоте (в частности, инжекторов и отверстий горелок).

#### **ВНИМАНИЕ!**

1. Перед установкой варочной панели убедитесь, что настройки прибора совместимы с параметрами местной газораспределительной сети (давление газа).
2. Параметры настройки указаны в табличке технических характеристик, расположенной на приборе.
3. Данный прибор должен быть подключен к устройству для отвода продуктов сгорания в соответствии с действующими правилами монтажа. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям в отношении вентиляции.
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к образованию тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором оно установлено. Следите за тем, чтобы кухня хорошо проветривалась, особенно во время использования прибора: используйте естественную вентиляцию или установите механическое вентиляционное устройство.

## Адаптация к различным типам газа

Табл. 6

Горелка	Тип газа	Давление	Диам. сопла	Номинальный расход				Пониженный расход	
		кПа	×0,01 мм	г/час	л/час	кВт	ккал/час	кВт	ккал/час
Малого пламени (A)	Природный	2,0	72	—	95	1.0	860	0.40	344
	Сжиженный	3,0	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Среднего пламени (SR)	Природный	2,0	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Сжиженный	3,0	68	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Большого пламени (R)	Природный	2,0	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Сжиженный	3,0	78	174	—	2.4	2064	0.90	774
С тройным кольцом пламени (WOK)	Природный	2,0	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Сжиженный	3,0	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290

## **Раздел 10. Транспортировка и хранение**

Перевозить и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней манипуляционным знакам, не более чем в пять ярусов по высоте.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.

Плита должна храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от -50 °С до +40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

## **Раздел 11. Утилизация**

Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.

Если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания.

## **Перечень национальных стандартов**

ГОСТ Р 50696-2006 Приборы газовые бытовые для приготовления пищи.

Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ IEC 60335-1-2015 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 1. Общие требования.

ГОСТ IEC 60335-2-6-2010 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 2.6. Частные требования для стационарных кухонных плит, конфорочных панелей, духовых шкафов и аналогичных приборов.

ГОСТ 30805.14.1-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Радиопомехи промышленные. Нормы и методы измерений.

# KZ

## Мазмұны

Кіріспе .....	22
1 бөлім. Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар.....	22
2 бөлім. Сипаттама.....	24
3 бөлім. Пайдалану.....	25
4 бөлім. Аспапқа күтім жасау.....	27
5 бөлім. Практикалық кеңестер.....	28
6 бөлім. Ақаулықтарды жою бойынша кеңестер .....	29
7 бөлім. Техникалық сипаттамалар.....	30
8 бөлім. Жинақтамалылық .....	31
9 бөлім. Орнату.....	32
10 бөлім. Тасымалдау және сақтау.....	41
11 бөлім. Көдеге жарату.....	41
Ұлттық стандарттар тізбесі.....	41

## **Кіріспе**

Біз Сізге сатып алу үшін алғыс айтамыз және қолданыста сенімді және қарапайым аспапты таңдағаныңызбен құттықтаймыз. Сіздің пісіру панелінің максималды өнімділігін қамтамасыз ету және қызмет ету мерзімін ұзарту үшін біз Сізге осы нұсқаулықты оқып шығуды ұсынамыз.

**Сатып алу кезінде қаптаманы шешіп, газдық пісіру панелінің (ары қарай мәтін бойынша – аспап) зақымдалмағандығына, жинақталғандығына, және сауда ұйымының кепілдікті міндеттемелерінде «Сату туралы куәлік» пен кепілдікті талондардың дұрыс толтырылғандығына көз жеткізіңіз.**

## **1 бөлім. Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар**

- Пісіру панелін сәтті және қауіпсіз пайдалану үшін осы пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Осы аспап физикалық, жүйкелік немесе психологиялық ауытқулары немесе тәжірибе және білімдер жетіспеушілігі бар адамдармен, соның ішінде балалармен пайдалану үшін арналмаған. Осындай тұлғалар бақылау астында болатын немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен оларға осы аспапты пайдалануға қатысты нұсқамалық берілетін жағдайларды қоспағанда.
- Балалардың аспаппен ойнауына жол бермеу мақсатында оларды қадағалау керек.
- Қолданылатын газ түріне сәйкес пісіру панелін орнату және баптау осы ресми рұқсатқа ие маманмен ғана жүргізілу керек.
- Пісіру панелін құрастыру алдында барлық өлшемдердің сәйкестігін тексеріңіз.
- Пісіру панелін баптау кезінде осы елде қабылданған техникалық нұсқауларды сақтау керек.
- Пісіру панелін тиісті желдету деңгейі қамтамасыз етілетін жерде орнату керек. (тұрғын үйлерде газдық аспаптарды құрастыру бойынша жалпы қағидалар).
- Пісіру панелі қатты азынақтар әсеріне ұшырамау керек, себебі олар конфоркалар алауын үрлеп сөндіруі мүмкін.
- Пісіру панелі өндіруші-зауыттан типтік тақтайшада көрсетілген баптаулармен шығарылады. Егер оларды ауыстыру қажет болса, сервис қызметіне жүгініңіз.
- Өзіңіз пісіру панелін бөлшектеуге тырыспаңыз. Қажет кезде сервис қызметіне жүгініңіз.
- Кейінгі иеленушіге пісіру панелімен бірге құжатты табыстау қажет болған кезде, осы пайдалану бойынша нұсқаулықты / орнату бойынша нұсқауды сақтаңыз.
- Зақымдалған пісіру панелін пайдаланбаңыз.
- Бетті пайдаланған кезде пісіру панелдері қызады. Абай болыңыз! Балаларды



жұмыс жасап тұрған аспапқа жақындатпаңыз.

- Пісіру панелін орынжайды жылыту үшін емес, тек ас әзірлеу үшін пайдаланыңыз.
- Қатты қызған кезде майлар тұтанады. Сондықтан май қолданумен ас әзірлеу (мысалы, фри картобы) үздіксіз бақылау астында жүргізілуі керек.
- Ешқашан жанып тұрған майға су құймаңыз. **Күйікке шалыну қаупі!** Отты сөндіру үшін кәстрөлді немесе табаны қақпақпен жабыңыз, және пісіру панелін сөндіріңіз.
- Сынған жағдайда пісіру панелін электр желісінен және газбен жабдықтау желісінен сөндіріңіз. Жөндеу үшін сервис қызметіне жүгініңіз.
- Конфоркаларға түбі тегіс емес ыдыстарды қоймаңыз, ол кездейсоқ аударылу мүмкін.
- Егер газдық кран сыналанбаса, оны ашу үшін күш қолданбаңыз. Мамандармен оны жөндеу немесе ауыстыру үшін кідірместен сервис қызметіне жүгініңіз.
- Пісіру панелін пайдалану кезінде азынақтарға және салқын сұйықтықтардың төгілуіне жол бермеңіз, олар шыны беттерде жарықтардың пайда болуын тудыруы мүмкін.
- Сұйылтылған газға арналған плитаны орнату кезінде газдық құбырсауытты орналастыру және пайдалану Ресей Федерациясындағы өртке қарсы режим ережелеріне сәйкес жүзеге асырылу керек.
- Электрлік жабдықтары бар плита үлгілері электр тоғына ұшырауға қарсы I қорғаныс санаты бойынша орындалған және жерге тұйықталған розеткаға жалғану керек.
- Осы нұсқаудағы суреттемелер бағдарлау үшін арналған.
- Егер осы нұсқаулықтар сақталмаса, туындаған ақаулықтар және келтірілген залал үшін жауапкершілік аспап өндірушісіне емес, пайдаланушыға жүктеледі.

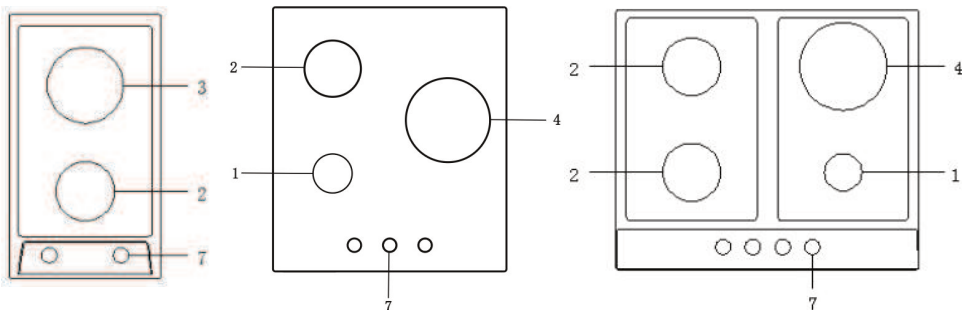
## 2 бөлім. Сипаттама

### Үлгілер:

1T2 M523 X  
 1T2 C523 X1  
 1T2 C524 B\*  
 1T2 M524 X\*  
 1T2 C523 B  
 1T2 C524 X1\*

2T2 C4308 W  
 2T2 C4308 B  
 1T2 BGC521 27 BI  
 1T2 BGC521 28 BI

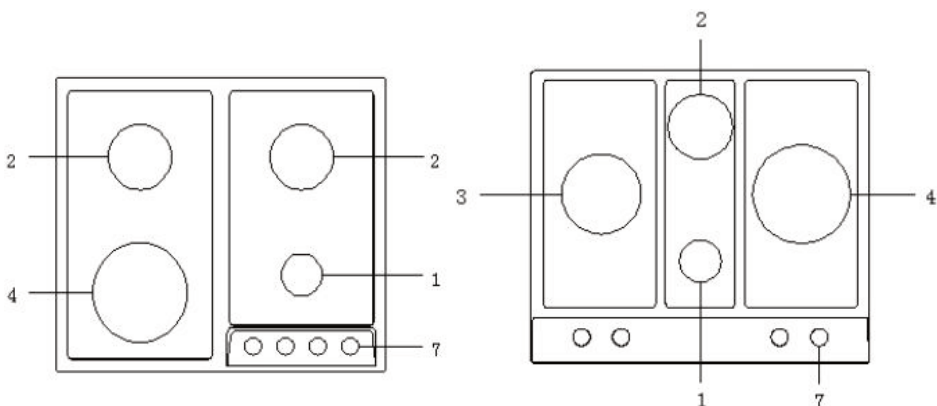
1T2 M307 X  
 1T2 M308 X\*  
 1T2 C308 B\*



### Үлгілер:

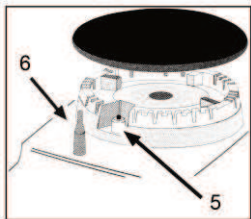
1T3 M307 X  
 1T3 M308 X\*  
 1T3 C308 B\*

3T M303 X  
 3T M304 X\*



B – қара түс, X – тот баспайтын болат,  
 X1 – тот баспайтын болаттан жасалған бастырмалар.

\* «Газ-бақылау» құрылғысы бар үлгілер.



10. Кіші алау оттығы (А).
11. Орташа алау оттығы (SR).
12. Үлкен алау оттығы (R).
13. Үш алау сақинасы бар оттық (WOK).
14. Тұтату электроды (тек кейбір үлгілерде).
15. «Газ-бақылау» құрылғысы (тек кейбір үлгілерде).

Қауіпсіздік құрылғысы болып табылады: егер алау кездейсоқ сөнсе (төгілулер, азынақтар және т.б.) оттыққа газдың берілуін тоқтатады).

16. Газдық кран тұтқалары.

### 3 бөлім. Пайдалану

Кранның әр тұтқасы үшін басқару панелінде тұтқа жайғасымының көрсеткіші және осы тұтқаның қандай оттықты басқаратындығын көрсететін таңбалама бар.

#### Газдық оттықтар

Оттықтар өлшемі және қуаты бойынша ерекшеленеді. Қолданылатын ыдыс диаметрі үшін барынша жарамды оттықты таңдаңыз.


1 кестеде көрсетілген жайғасымдардың бірін пайдаланып, оттық алауын кранның сәйкес тұтқасы көмегімен реттеуге болады:


1 кесте

Символ	Сипаттама
	«Сөнд» жайғасымы / Газдың берілуі жоқ
	Тұтату жайғасымы / «Максимум» – газдың максималды берілуі
	«Минимум» – газдың минималды берілуі

**Оттықты қосу үшін** оған от көзін (мысалы, шақпақ, сіріңке және т.б.) жақындатыңыз, таңдалған оттыққа сәйкес келетін кран тұтқасын тірелгенше басыңыз, және оны сағат тіліне қарсы «Максимум» жайғасымына бұраңыз. Кейін қалаулы алау шамасын орнатыңыз. Ең кіші ықтимал алауды алу үшін тұтқаны сағат тіліне қарсы «Минимум» жайғасымына бұраңыз.

**Жылу сезгіш элементтер бар үлгілерде** тұтқаны басылған күйде шамамен 6 секунд ұстаңыз; бұл жылу сезгіш элементтің қызуы үшін қажет. Өзге жағдайда газдың берілуі тоқтатылады.

**Тұтату электродтары бар үлгілерде** алдымен  символымен белгіленген тұтату батырмасын басу керек және кейін сәйкес тұтқаны басып, сағат тіліне қарсы «Максимум» жайғасымына бұрау керек.

**Кейбір үлгілер** қранды бұраған кезде іске қосылатын **автоматты тұтатумен жабдықталған**. Осы жағдайда тұтату батырмасы жоқ,  символы «Максимум» көрсеткіші жанында көрсетілген. Оттықты тұтату үшін, қранның сәйкес тұтқасын тірелгенше басыңыз, кейін оны оттық жанғанға дейін басылған күйде ұстап тұрып, сағат тіліне қарсы «Максимум» жайғасымына бұраңыз.

**Оттықты сөндіру үшін**, қранның сәйкес тұтқасын сағат тілі бойынша тірелгенше бұраңыз (ол «Сөнд» жайғасымына оралу керек).

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Егер оттық кездейсоқ сөнсе, кран тұтқасы көмегімен газды сөндіріңіз және 1 минуттан кейін оттықты тұтатып көріңіз.

## 4 бөлім. Аспапқа күтім жасау

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Аспапқа техникалық қызмет көрсетуді немесе тазартуды жүргізу алдында оны электрлік қоректену желісінен ажыратыңыз.

**Пісіру панелінің қызмет ету мерзімін ұзарту үшін аспапқа тұрақты күтім жасау керек. Күтім ретінде келесі түсіндіріледі:**

- Эмальданған элементтерді және шыны беттерді жуу үшін, егер олар болса, осы беттерді зақымдай алатын абразивті ұнтақтарды немесе құрамында қышқыл бар заттарды қолданусыз жылы суды пайдаланыңыз.
- Оттықтардың алмалы бөліктерін сабынмен жылы сумен жуу керек, осы кезде қатқан дақтардың жойылуына айрықша назар аудару керек.
- Автоматты тұтандырылатын пісіру панельдерінде тұтату электродтарын таза күйде ұстау керек. Оларды тазарту үшін кішігірім шөткені пайдаланыңыз, осы кезде электродтарға ешқандай күштер түсірмеңіз. Оттық саңылауларының дақтармен бітелмегендігін қадағалаңыз.
- Егер осы элементтер ұзақ уақыт бойы әктас құрамы үлкен сумен немесе агрессивті жуу құралдарымен (құрамында фосфор бар) қатынасқа түссе, тот баспайтын болаттан жасалған беттерде дақтар пайда болуы мүмкін. Осы беттерді сумен мұқият жуу және кейін жақсы кептіру ұсынылады. Осындай әдіс те кез келген төгілулердің дақтарын тазарту үшін жоғары деңгейде жарамды.
- Шыны беттерді мардымсыз ластанудардан тазарту үшін тек қатты ысқышты және сабынды, және тек аспап салқындатылғаннан кейін пайдаланыңыз. Тазартудан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, кептіріңіз.
- Металл жөкелерді, қатты шөткелерді, тұмшаштерге арналған спрейлер және дақ кетіргіштер сияқты абразивті тазарту құралдарын және химиялық агрессивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз (1 сур.).



1 сур. Абразивті тазарту құралдары шыны үшін қолданбауы тиіс

### Газдық крандарды майлау

Уақыт өте газдық крандардың сыналануы немесе сояуыштың қиын бұралуы пайда болуы мүмкін. Егер осындай жағдай орын алса, демек кранның ішкі бөлігін тазартып, майлау керек.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Осы операция авторландырылған сервис орталығының маманымен орындалуы керек.

## 5 бөлім. Практикалық кеңестер

### Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Барынша тиімді пайдалану үшін келесі ұсыныстарды орындаңыз.

- Әр оттық үшін сәйкес ыдысты пайдаланыңыз (2 кесте). Алау ыдыстың бүйірлік қабырғаларына жанаспау керек.
- Әрқашан түбі жалпақ ыдыстарды пайдаланыңыз. Ыдыстарды қақпақпен жабыңыз.
- Сұйықтық қайнаған кезде, тұтқаны «Минимум» жайғасымына бұрап, алауды азайтыңыз.

2 кесте

Оттық	Ыдыс түбінің диаметрі, см
Кіші алау оттығы (A)	10 - 14
Орташа алау оттығы (SR)	16 - 20
Үлкен алау оттығы (R)	16 - 20
Үш алау сақинасы бар оттық (WOK)	24 - 26

Оттық түрін анықтау үшін «Сипаттама» бөліміндегі суреттерге жүгініңіз.

## 6 бөлім. Ақаулықтарды жою бойынша кеңестер

Пісіру панелі жұмыс жасамауы немесе дұрыс жұмыс жасамауы мүмкін. Сервис қызметіне көмекке жүгіну алдында сізге ақаулықтарды өздігінен жоюға талпынуды ұсынамыз. Ең алдымен газбен және электр қуатымен жабдықтау жүйелерінде олқылықтардың жоқ екендігін және, атап айтсақ, газдық құбырдан газ жеткізетін кранның ашық екендігін тексеріңіз.

### **Оттық жанбайды, немесе оттықтағы алау біркелкі емес.**

*Тексеріп, келесілерге көз жеткізіңіз:*

- Оттық саңылауларының бітелмегендігіне.
- Оттықтың барлық бөлшектерінің дұрыс орнатылғандығына.
- Пісіру панеліне азынақтың бағытталмағандығына.

### **Жылу сезгіш элементтермен жабдықталған үлгіде алау жанбайды.**

*Тексеріп, келесілерге көз жеткізіңіз:*

- Сіздің тұтқаға тірелгенше басқандығыңызға.
- Жылу сезгіш элементтің оттық алауында қызуы үшін сіздің тұтқаны басылған күйде жеткілікті шамада ұзақ ұстап тұрғандығыңызға.
- Жылу сезгіш элементке қарама-қарсы орналасқан оттық саңылауларының бітелмегендігіне.

### **Кран тұтқасын «Минимум» жайғасымына бұраған кезде оттық жанбайды.**

*Тексеріп, келесілерге көз жеткізіңіз:*

- Оттық саңылауларының бітелмегендігіне.
- Пісіру панеліне азынақтың бағытталмағандығына.
- Алау «Минимум» жайғасымында дұрыс реттелген («7 бөлім. Орнату», «Кіші алау бұрамасын реттеу» тармағын қар.).

### **Пісіру панеліндегі ыдыстар орнықты орналаспайды.**

*Тексеріп, келесілерге көз жеткізіңіз:*

- Ыдыс түбінің жалпақ екендігіне.
- Ыдыстың оттық үстінде дұрыс орнатылғандығына.
- Пісіру панелі торының дұрыс орнатылғандығына.

Егер, барлық осы тексерістерге қарамастан, пісіру панелі тиісінше жұмыс жасамаса, және мәселе жойылмаса, жақын маңдағы сервис орталығына жүгініңіз.

Ешқашан өндірушімен авторландырылмаған мамандар қызметтеріне жүгінбеңіз. және түпнұсқалық болып табылмайтын қосалқы бөлшектерді қабылдаудан бас тартыңыз.

## 7 бөлім. Техникалық сипаттамалар

3 кесте

Параметрлер	Үлгілер		
	2 оттықпен	3 оттықпен	4 оттықпен
Сыртқы өлшемдері, мм	290x500*x100	450x510x100	580x500x100
Орнатуға арналған терезелер өлшемдері, мм	270(A)x480	430 (A)x480	560(A)x480
Кірістіру тереңдігі, мм	42		
Салмағы, кг, аспайды	7,0	10,0	13,5
Электрлік желі кернеуі, В	230		
Қорғаныс санаты	I		
Максималды тұтынылатын қуат, Вт	2,1		
Газ құбырының жалғастырғыш бұрандасы	G1/2"		
Жылу сезгіш элементтері бар қрандарды іске қосу уақыты, сек, аспайды	10		
Жылу сезгіш элементтері бар қрандар үшін алау сөндірілген сәттен бастап газдың жеткізілуін сөндіру уақыты, сек, аспайды	90		

\* Шыңдалған шыныдан жасалған пісіру беті бар және металл бастырмалары бар үлгілер үшін 520 мм.



## 8 бөлім. Жинақтамалылық

4 кесте

Р/б №	Құрамдас бөліктер атауы	Саны, дана
1	Тұрмыстық газдық пісіру панелі	1
2	Тор (жинақ)	1
3	Пайдалану бойынша нұсқаулық	1
4	Кепілдікті міндеттемелер	1
5	Қаптама	1
6	Тығыздағыш материал	1
7	Бекіткіш қапсырма	4
8	Бұрама	4
9	Сұйылтылған газға аударуға арналған шүмектер жинағы	1
10	Бұрыштық келтеқосқыш	1
11	Газдық сүзгі*	1
12	Төсеме**	1

\* «Газ-бақылау» құрылғысы бар үлгілер үшін

\*\* «Газ-бақылау» құрылғысы бар үлгілер үшін

## 9 бөлім. Орнату

Аспапты орнату, баптау және басқа газ түріне қайта жабдықтау бойынша барлық жұмыстар жергілікті газбен жабдықтау компаниясының соңғы нұсқауларына және нормативтеріне сәйкес сервис қызметінің білікті қызметкерлерімен орындалу керек.

**МАҢЫЗДЫ!** Кез келген жұмыстарды жүргізу алдында пісіру панелінің газбен және энергиямен жабдықталуын сөндіру керек.

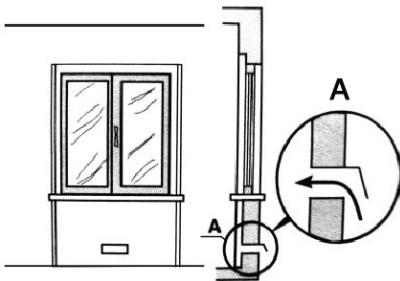
### Пісіру панелін орналастыру

**МАҢЫЗДЫ:** Аспапты тиісті желдету деңгейі қамтамасыз етілетін жерде орнату керек. Газдың жануының өнімдері орынжай шектерінен тыс шығарылу керек.

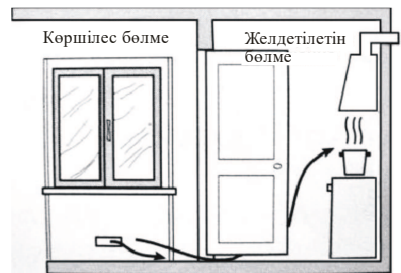
5. Орынжайда түтінді және газдың жануының өнімдерін сыртқы шығаратын желдету жүйесі қарастырылу керек.

Мұны соратын шатыр немесе электрлік желдеткіш көмегімен жасау керек, ол сору жүйесі жұмыс жасаған кезде автоматты түрде қосылады және желдеткіш саңылауға жалғанған.

6. Орынжайда газдың тиісінше жануы үшін қажетті ауа ағыны қарастырылу керек. Жану үшін ауаның шығындалуы 1 кВт орнатылған қуатқа шаққанда кем дегенде 2 м<sup>3</sup>/сағ болу керек. Ауаның берілуі ішкі көлденең қимасы кем дегенде 100 см<sup>2</sup> болатын арна арқылы сырттан келетін тікелей ағын арқылы жүзеге асырылады. Қауіпсіздік құрылғыларымен (жылу сезгіш элементтер) жабдықталмаған аспап үшін екі есе үлкен желдету саңылауын, яғни қимасы кем дегенде 200 см<sup>2</sup> болатын саңылауды қамтамасыз ету керек (2 сур.).



2 сур. Желдету саңылауы құрылысының мысалы



3 сур. Іргелес орынжай арқылы желдету құрылысы

Егер іргелес орынжайлар ортақ қолданылатын аймақтар, жатын бөлмелер болып табылмаса және өрттің туындауына қауіп төндірмесе, пісіру панелі орнатылған орынжайды, жоғарыда сипатталғандай, желдету арналарымен жабдықталған іргелес орынжайлар арқылы сырттан тікелей желдетуге

рұқсат етіледі (3 сур.).

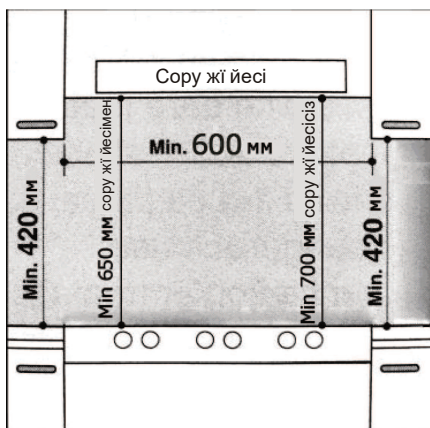
7. Аспапты белсенді және ұзақ пайдаланған кезде, қосымша желдету, мысалы, ашық терезе немесе ауа енгізу жүйесі қуатының арттырылуы (болған кезде) қажет болуы мүмкін.

8. Сұйылтылған газ ауадан ауырлау және осы себептен төменде таралады. Сұйылтылған газ бар құбырсауыттар орнатылған орынжайларда жылыстау жағдайында газдың ағуын қамтамасыз етуге арналған желдету саңылаулары қарастырылу керек. Сондықтан бос немесе ішінара толтырылған сұйылтылған газ бар құбырсауыттарды жер деңгейінен төмен орналасқан орынжайларда (жертөлелер және т.б.) орнатуға немесе сақтауға болмайды. Тек қазіргі уақытта қолданылатын құбырсауытты ғана ұстау ұсынылады, оны, құбырсауыт температурасы 50°C жоғары көтерілмейтіндей, жылу көздерінен (пештер, каминдер, тұмшاپеш шкафтары және т.б.) қашық орналастыру керек.

### Пісіру панельдерін орнату

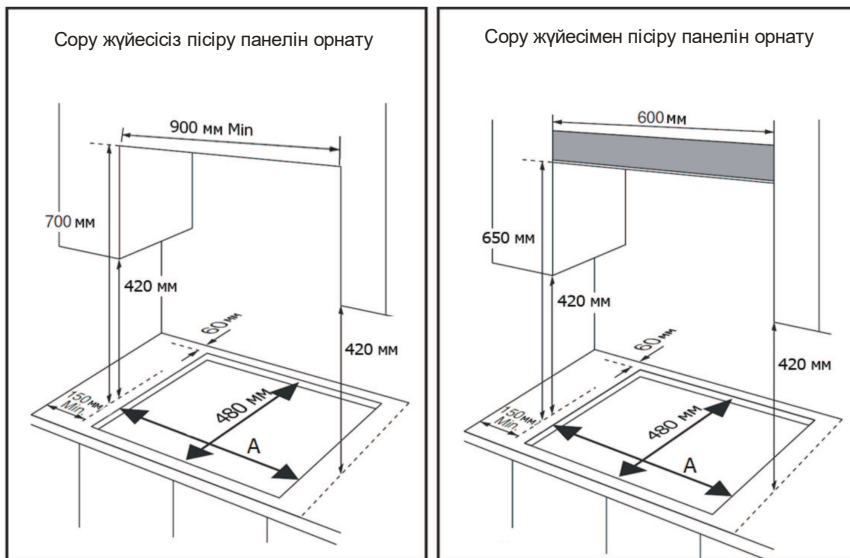
Өртке қарсы қорғаныс дәрежесі бойынша плита «Х» типті аспаптарға жатқызылады. Бұл асүй үстелінің бүйірлік қабырғалары және кіріктірілген аспап арасында біршама бос кеңістік қалуы тиіс екендігін білдіреді. Пісіру панелін дұрыс орнату үшін келесі сақтық шараларын сақтау керек:

1. Пісіру панелі асүйде, асханада, қонақүйде немесе жатын бөлмеде орналастырылуы мүмкін, бірақ ваннада немесе душ бөлмесінде орналастыруға болмайды.
2. Жұмыс бетінен жоғары аспап жанында тұратын жиһаз пісіру панелінің жиегінен кем дегенде 150 мм қашықтығында орналасуы керек.
3. Сору жүйесі жанында орналасатын аспалы шкафтар аспап бетінен кем дегенде 420 мм биіктігінде орналасуы керек (4 сур.).



4 сур. Аспап бетінен аспалы шкафтарға дейінгі қашықтық

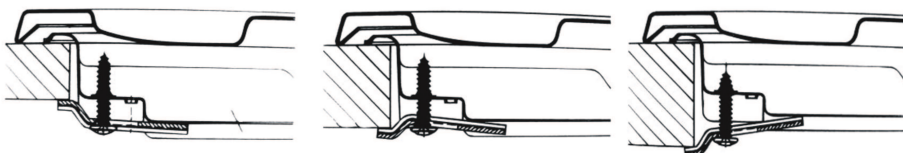
4. Егер аспап тікелей шкаф астында орнатылса, олардың арасындағы қашықтық кем дегенде 700 мм болу керек (5 сур.).



5 сур. Аспап орнатуға арналған орынды дайындау (A өлшемі, 3 кест. қар.)

5. Пісіру панелін орнату үшін 5 сур. сәйкес айналасында бос кеңістікті қамтамасыз ету керек.

6. Жеткізілім жинағына аспапты қалыңдығы 20 бастап 40 мм дейін болатын болатын үстел тақтайына орнатуға мүмкіндік беретін бекініс қапсырмалары кіреді (6 сур.). Бекіту үшін барлық жеткізілетін бекіту элементтерін пайдалану ұсынылады.



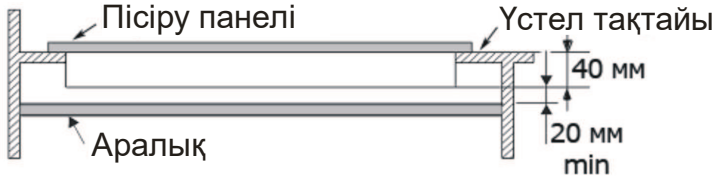
Үстел тақтайының қалыңдығы 20 мм

Үстел тақтайының қалыңдығы 30 мм

Үстел тақтайының қалыңдығы 40 мм

6 сур. Үстел тақтайының қалыңдығына байланысты бекініс қапсырмаларының жайғасымы

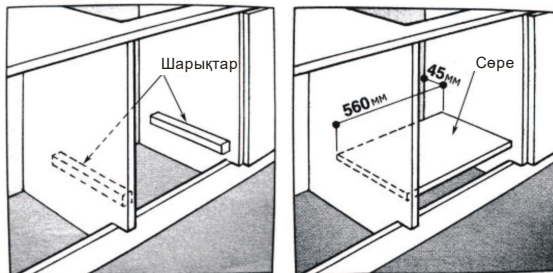
7. Егер пісіру панелі астында тұшпашеш орнатылмаса, пісіру панелінің төменгі жағына қол жетімділікті жабу үшін біз Сізге аспап астында аралық орнатуды ұсынамыз. Осы оқшаулағыш аралық пісіру панелінің негізінен кем дегенде 20 мм қашықтығында орналасу керек (7 сур.). Техникалық қызмет көрсетуді қажет ететін буындарға қол жетімділікті қамтамасыз ету үшін аралық жеңіл шешілу керек.



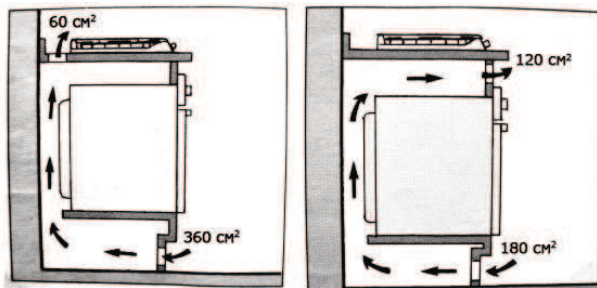
7 сур. Аралық жайғасымы

8. Пісіру панеліне арналған тығыздағышқа жағылған желім аспапта іздер қалдыруы мүмкін. Біз алғаш пайдалану алдында абразивті емес жуу құралдары көмегімен пісіру панелін тазартуды ұсынамыз. Бірінші бірнеше сағат пайдалану барсында сіз резеңке иісін сезіне аласыз. Ол қысқа уақыттан кейін жоғалады.

9. **МАҢЫЗДЫ:** Пісіру панелін кіріктірілген тұшпашеш үстінде орнатқан кезде тұшпашеш түпқоймаға – мысалы, шарыққа немесе сөреге орнатылу керек. Осы жағдайда шкафтың ішкі кеңістігінің жеткілікті желдетілуін қамтамасыз ету үшін түпқойманың артқы бөлігінде өлшемдері кем дегенде 45×560 мм болатын бос кеңістік қалдыру керек (8 сур.). Осы мақсатта ауаның кіруі және шығуы үшін саңылаулар қарастыру керек (9 сур.).



8 сур. Тұшпашеш астына арналған түпқойма нұсқалары



9 сур. Шкафтың желдету жүйесінің құрылысы

### **Газбен жабдықтау жүйесіне жалғау**

Аспапты газбен жабдықтау жүйесіне жалғау бойынша жұмыстар сервис қызметінің білікті қызметкерлерімен орындалу керек. Жалғану жүргізілетін құбырда кейін жалғау немесе аспапқа қызмет көрсету қолайлылығы үшін бекітілген типті газдық кран болу керек. Аспапты газ құбырына немесе сұйылтылған газ бар құбырсауытқа жалғау бекітілген ережелерге сәйкес және тек газ жеткізу қысымының аспап үшін ұсынылатын шамаға сәйкестігін тексергеннен кейін орындалу керек. Егер газ жеткізу қысымы ұсынылатын шамадан өзгеше болса, «Әр түрлі газ түрлеріне бейімдеу» бөлімінде көрсетілген нұсқауларды сақтаңыз. Сұйылтылған газ бар құбырсауытқа жалғау жағдайында қолданыстағы ережелерге сәйкес келетін қысым реттегіштерін пайдаланыңыз.

**МАҢЫЗДЫ:** қауіпсіздікті, газдың шығындалуының дұрыс реттелуін және аспаптың ұзақ қызмет ету мерзімін қамтамасыз ету үшін газ қысымының 6 кестеде келтірілген деректерге сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

### **Қатты жалғау (мыс немесе болат түтік көмегімен)**

Газ көзіне жалғау аспаптың кез келген бөлігінде күш түсетін нүктелерді тудырмайтындай орындалу керек.

Жеткізілім жинағына бұрыштық келтеқосқыш және газбен жабдықтау жүйесіне жалғауға арналған төсеме кіреді. Егер қажетті бағытта бұрап, келтеқосқыш жайғасымын өзгерту талап етілсе, төсеме жерге тұйықталу керек (аспаппен бірге жеткізіледі).

### **Икемді металл торап көмегімен жалғау**

Аспапқа газ жеткізетін байланыстырғыш келте құбыр G 1/2" сыртқы құбырлық цилиндрлік бұрандасына ие болу керек. Тек қолданыстағы стандарттарға сәйкес келетін жеткізілімді және тығыздағыш төсемелерді пайдаланыңыз. Жеткізілімнің максималды ұзындығы 2000 мм аспау керек. Қосылысты орындағаннан кейін икемді металл тораптың ешқандай қозғалатын бөлшектерге жанаспайтындығына және ол қысылуы мүмкін учаскелер бойынша өтпейтіндігіне көз жеткізіңіз.

### **Саңылаусыздықты тексеру**

Құрастыру аяқталғаннан кейін барлық құбырлық қосылыстардың саңылаусыздығын тексеріңіз. Тексеруді сабынды ерітінді көмегімен орындау керек, ешбір жағдайда **осы мақсатта ашық алауды қолданбаңыз!**

### Электр желісіне жалғау

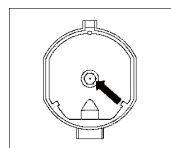
Айыры бар үш тарамды желілік сыммен жабдықталған пісіру панельдері аспаптың төменгі бөлігінде орналасқан техникалық деректер бар тақтайшадағы нұсқауларға сәйкес айнымалы тоқ желісіне жалғауға есептелген. Аспапты электрлік тұмшاپеш үстінде орнатқан жағдайда, пісіру панеліне және тұмшاپешка арналған электрлік қосылыстар қауіпсіздік мақсатында бөлек орындалу керек. Желілік сым оның кез келген нүктесінде температура 70°C аспайтындай орналасу керек.

Жалғау алдында келесілерге көз жеткізіңіз:

- сақтандырғыштың және электр қуатымен жабдықтау жүйесінің аспап үшін талап етілетін жүктемеге төзетіндігіне;
- электр қуатымен жабдықтау жүйесінің заңмен бекітілген нормаларға және ережелерге сәйкес тиімді жерге тұйықтаумен жабдықталғандығына;
- розеткаға немесе ажыратқышқа қол жетімділіктің бар екендігіне.

### Оттық саптама ауыстыру

7 мм есептелген тұқыр кілт көмегімен саптама бұрап алыңыз (10 сур.). Талап етілетін газ түрі үшін жарамды жаңа инжекторды орнатыңыз (жоғарыдағы кестені қараңыз).



10 сур. Оттық саптама

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пісіру панелін басқа газ түріне қайта жабдықтағаннан кейін аспаптағы техникалық деректер бар тақтайшаны қолданылатын газдың жаңа түріне сәйкес келетін тақтайшамен ауыстырыңыз.

### Минималды алау деңгейін баптау

Басқа газ түріне ауысу үшін талап етілетін әрекеттер 5 кестеде көрсетілген.

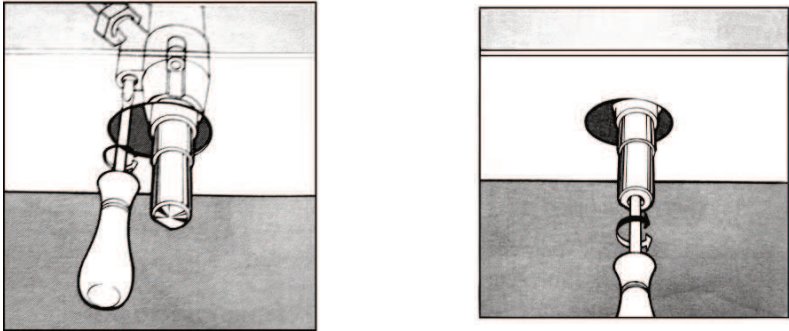
5 кесте

Оттық түрі	Алау түрі	Аспапты сұйылтылған газдан табиғи газға қайта жабдықтау	Аспапты табиғи газдан сұйылтылған газға қайта жабдықтау
Барлық оттықтар	Максималды алау	6 кесте нұсқауларына сәйкес оттық саптама ауыстырыңыз.	6 кесте нұсқауларына сәйкес оттық инжекторын ауыстырыңыз.
	Минималды алау	Кіші алау бұрамасын босатып (11 сур.), алауды реттеңіз.	Кіші алау бұрамасын (11 сур.) тірелгенше бұрап бекітіңіз.

### Кіші алау бұрамасын (КАБ) реттеу

Бұраманы реттеу, оттық қосулы болғанда (алау жанып тұр), және сәйкес оттық кранының тұтқасы «Минимум» жайғасымына орнатылған кезде, орындалу керек.

Кран тұтқасын шешіп, жұқа бұрғымен бұрама жайғасымын реттеңіз (11 сур.).

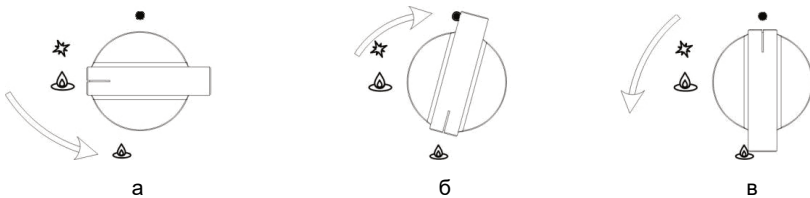


11 сур. КАБ реттеу

Орындалған баптауды келесі жолмен тексеріңіз. «Максимум» кран тұтқасының жайғасымында оттықты 10 минут қыздырыңыз. Алау сөнбеу керек. Егер алау сөнсе, кран бұрамасын қайта реттеңіз.

### Алауды таңдау

Дұрыс бапталған оттықтар алауының түсі ашық-көгілдір болу керек, ал ішкі конус анық көріну керек.



12 сур. Кран тұтқасының жайғасымына байланысты алау көлемі:

а) оттық максималды алау режимінде қосылған; б) оттық минималды алау режимінде қосылған; в) оттық сөндірілген.

Алау көлемі кранның сәйкес тұтқасының жайғасымынан тәуелді (12 сур.). Ас әзірлеудің бастапқы фазасы кезінде, тағамды қайнауға дейін жеткізу үшін оттық максималды алау режимінде қосылу керек. Кейін оттықты қайнау процесін



сақтау үшін минималды алау режиміне ауыстыру керек. Сонымен қатар «Максимум» және «Минимум» тұтқа жайғасымдары арасындағы диапазонда алау көлемін баяу реттеуге болады.

**Алауды «Сөнд» және «Максимум» тұтқа жайғасымдары арасындағы диапазонда реттеуге тыйым салынады.**

Аспап дұрыс бапталған және қолданылған кезде, сонымен қатар сәйкес ыдыстар қолданылған кезде энергияның елеулі үнемделуі орын алуы мүмкін.

- Жарамды ыдыстарды пайдалану кезінде 60% дейін үнемдеу.
- Аспап дұрыс қолданылған кезде және жарамды алау көлемін таңдаған кезде 60% дейін үнемдеу.

Пісіру панелінің тиімді және энергия үнемдейтін жұмысының қажетті шарты оттықтарды (атап айтсақ, инжекторларды және оттықтар саңылаулары) таза күйде сақтау болып табылады.

### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

5. Пісіру панелін орнату алдында аспап баптауларының жергілікті газ тарату желісінің параметрлерімен (газ қысымы) сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
6. Баптау параметрлері аспапта орналасқан техникалық сипаттамалар тақтайшасында көрсетілген.
7. Осы аспап қолданыстағы құрастыру ережелеріне сәйкес жану өнімдерін бұрып жіберу үшін құрылғыға жалғану керек. Желдетуге қатысты сәйкес талаптарға айрықша назар аудару керек.
8. ЕСКЕРТУ. Ас әзірлеу үшін газдық аспаптың қолданылуы ол орнатылған орынжайда жылудың, ылғалдың және жану өнімдерінің түзілуіне алып келеді. Асудің жақсы желдетілетіндігін қадағалаңыз, әсіресе аспапты пайдалану кезінде: табиғи желдетуді пайдаланыңыз немесе механикалық желдету құрылғысын орнатыңыз.

## Әр түрлі газ түрлеріне бейімдеу

6 кесте

Оттық	Газ түрі	Қысым	Саптама диам.	Номиналды шығын				Төмендетілген шығын	
		кПа	×0,01 мм	г/сағ	л/сағ	кВт	ккал/ сағ	кВт	ккал/ сағ
Кіші алау (А)	Табиғи	2,0	72	—	95	1.0	860	0.40	344
	Сұйылтылған	3,0	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Орташа алау (SR)	Табиғи	2,0	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Сұйылтылған	3,0	68	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Үлкен алау (R)	Табиғи	2,0	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Сұйылтылған	3,0	78	174	—	2.4	2064	0.90	774
Үш алау сақинасымен (WOK)	Табиғи	2,0	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Сұйылтылған	3,0	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290

## **10 бөлім. Тасымалдау және сақтау**

Плиталарды зауыттық қаптамада, онда көрсетілген манипуляциялық таңбаларға сәйкес, биіктік бойынша бес қабаттан аспайтындай тасымалдап, сақтау керек.

Көлік және қоймалар плиталардың атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданулардан қорғалуын қамтамасыз ету керек.

Плита табиғи желдетілетін орынжайларда -50 °С бастап +40 °С дейінгі ауа температурасында, 75% аспайтын салыстырмалы ылғалдықта, ауада плита материалдарына зиянды әсер тигізетін қышқылды және басқа булар болмаған кезде сақталу керек.

## **11 бөлім. Кәдеге жарату**

Егер Сіз ескі плитаны ауыстырғыңыз келсе, оны мамандандырылған ұйымға тапсыру керек.

Егер плита қоқысқа жөнелтілсе, есте сақтаңыз, балалар қолына түссе, ол жазатайым жағдайға себепші болуы мүмкін. Оны барынша қауіпсіз қылу бойынша қамданыңыз. Қоректену сымын кесіп тастаңыз.

## **Ұлттық стандарттар тізбесі**

МЕСТ Р 50696-2006 Ас әзірлеуге арналған тұрмыстық газдық аспаптар. Жалпы техникалық талаптар және сынақ әдістері

МЕСТ IEC 60335-1-2015 Тұрмыстық және аналогты электрлік аспаптар қауіпсіздігі. 1 бөлім. Жалпы талаптар.

МЕСТ IEC 60335-2-6-2010 Тұрмыстық және аналогты электрлік аспаптар қауіпсіздігі. 2.6 бөлім. Стационарлық асүй плиталарына, тұмшапеш шкафтарына және аналогты аспаптарға арналған жеке талаптар.

МЕСТ 30805.14.1-2013 Техникалық құралдардың электрлік-магниттік үйлесімділігі. Тұрмыстық аспаптар, электрлік құралдар және аналогты құрылғылар. Индустриалдық радиокедергілер. Өлшеу нормалары және әдістері.

Ред. 8 / 09.22

ВГ 00 000-01 РЭ