

# körting

## INSTRUCTIONS BOOKLET *built-in cooktops*

LIBRETTO ISTRUZIONI  
*piani cottura ad incasso*

PRIRUČNIK ZA UPORABU  
*Ugradna kuhališta*

PRIRUČNIK ZA UPOTREBU  
*Ugradbena ploča za kuhanje*

KNJIŽICA Z NAVODILI  
*Vgradna kuhališča*

KG64EX1  
KK62EX1  
KK63EX1  
KE61EX1

## **Important warnings and tips for use**

- **IMPORTANT!** This manual constitutes an integral part of the appliance. It must be kept intact and within easy reach during the entire life of the cooktop. Please carefully read this manual and all the instructions contained herein before using the appliance. Keep any spare parts supplied with the appliance. Installation and all gas/electric connections must be carried out by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and in full compliance with current laws and safety regulations. This appliance is intended solely for domestic use and is designed for the following functions: cooking and reheating food. Any other use is considered as improper.

**The manufacturer declines all liability resulting from poor installation, tampering, inexpert use and use for purposes other than those specifically stated.**

- Check that the appliance has not been damaged during transport; Keep all packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nylon, etc.) away from children, as they are potentially dangerous.
- The packaging material is recyclable, and marked with the recycling symbol



### **Dispose of the appliance responsibly**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Electrical safety can only be guaranteed if the product is connected to a suitable earth connection.
- After using the cooktop, ensure the indicator on the knob is turned to the "off" position.
- Should you decide not to use the appliance any longer, before scrapping it make it unusable in accordance with current environmental health and safety laws, ensuring any parts which might constitute a danger to children are rendered harmless.
- Warning: in case of disassembly, maintenance and cleaning of the appliance, be careful.

### **Please use suitable prevention and protection equipment**

- The label with technical specifications is placed under the bottom and in the manual. Do not remove it.
- Never place inflammable objects on the hob. **FIRE HAZARD!**
- When a cooking zone is turned off, it remains hot for a while. During this time avoid touching the hot zone.
- Do not use aluminium foil or plastic containers (the protective films are not suitable for this hob)
- If there is a drawer under the hob, it is advisable not to keep inflammable objects or spray cans in it.
- The power supply cable must never touch hot cooking zones, it might get damaged.
- The cooking zone and pan bottom must always be dry and clean.
- If you find cracks on the appliance; if the cooking zones are overheated; if the display or the knobs does not work or if the hob turn-off by itself: immediately turn-off the appliance and call the assistance service. In case of any malfunction, do not attempt to repair the hob by yourself, but contact the assistance service
- Do not cook with empty pan, especially if it is an enamelled or aluminium pan.  
Pan bottoms and ceramic glass could be damaged. Use only stainless steel pots and pans
- Never place hot pans, frying pans, hard or pointed objects on the control panel, knobs area or the frame
- Sugar and other food with high sugar content will damage the hob. Any spilt food must be removed immediately with a scraper for glass. Warning !!! The optional scraper for glass has a sharp blade.
- The following damages will not affect the correct functioning or the stability of the appliance:  
The formation of gelatinous residues due to melted sugar or food with a high sugar content; Scratches due to salt, sugar or sand grains or rough pan bottoms; metal colour from pan stands.
- Only use warm water with a mild detergent. Do not use corrosive or abrasive products, as they could damage the surfaces. Warning: a steam cleaner is not to be used to clean the appliance.
- These instructions are valid only for those countries whose ID initials appear on the data plate found on the instructions handbook and on the appliance.

### **Declaration of Conformity**

This appliance is in compliance with the following European Directives:

- 2006/95/CE : General regulations / Low tension
- 2009/142/CE : Concerning gas appliances
- 1935/2004/CE + 204/108/CE + 90/128/CE: This appliance is suitable to come in contact with food
- 2004/108/CE : Electromagnetic compatibility

## COOKTOP SPECIFICATIONS

### Warnings:

This appliance is designed to be built into a housing unit.

- The installation class is type 3 for gas and type Y for electric parts.
- Housing units must be designed to withstand temperatures of up to 90°C or over.
- For correct installation, refer to the relevant paragraph and reference drawings.
- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room in which it is installed. Ensure the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct). In the case of intensive or prolonged use of the appliance it may be necessary to provide additional ventilation, for example, by opening a window, or more efficient ventilation, for example by increasing the hood speed.

This handbook is valid for several types of cooktops.

Refer to the data plate on the back in order to identify the model that corresponds to your appliance.

These informations, together with the instructions and the illustrations in the following paragraphs will show you the characteristics of your appliance.

An Example:

(1)	
Type: (2)	(5) 0.6W
Cod. (3)	220-240V-
Art. (4)	(6) 50/60Hz
Ser.Nr. (10)	
(7)	
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU  	

Legend: (1) Trade Mark

- (2) Corresponding model
- (3) Technical code
- (4) Customer code
- (5) Power inputs
- (6) Voltage and frequency data
- (7) Country of target market and gas details
- (8) Gas burners power
- (9) Gas burners consumptions
- (10) Serial number

## USING THE COOKTOP

### Gas burners

The delivery of gas to the burners is controlled by the knobs shown in fig.2 that in turn control the taps.

The symbols, depending on the various versions, may be printed over or under the knobs.

By moving the indicator to coincide with the printed symbols, the following adjustment can be made:

- Tap closed, no gas delivery
- ▲ Maximum capacity, maximum gas delivery
- △ Minimum capacity, minimum gas delivery

### Burners ignition

These models are equipped with safety valves which automatically shut off the gas delivery in the event the burner should, for any reason, go out. To relight the burner, turn the knob to position "tap closed" and repeat the ignition procedure: for ignite a burner, turn the gas tap knob to the maximum delivery position, then press and hold down it for about 4-5 seconds.

### Warnings:

- Once the burner is light on, adjust the flame by turning the knob to obtain the desired intensity. The setting must always be positioned between the maximum and minimum, and never between the maximum setting and the off position.
- If the burner is difficult to light on, or if the flame is tall or irregular, turn it off

immediately by turning the knob to "off" position and call Assistance Service.

- If the particular nature of the local gas supply makes it difficult to ignite the burners with the knob turned to the maximum setting, repeat the operation without a pan in position and with the knob turned to the minimum setting and without pan stands
- Warning: The ignition device must not be used for more than 15 seconds. If after this length of time the burner does not light, or if it goes out again accidentally, wait 1 minute before trying to ignite it again

## Grids

The panstand grids are designed to make the appliance easy and safe to use.

Always check if the panstand grids are properly positioned before using the appliance.

Furthermore, always check if the protective rubber feet are all present and correctly positioned Grid for small pots or pans (optional - fig.1)

This is placed on top of the auxiliary burner grid (the smallest one) when pots or pans of reduced diameter are used, to avoid unbalancing.

## Choosing the right burner

The symbols stamped on the control panel (fig.2) near the knobs indicate which knob correspond to which burner. To choose the most suitable burner, take into account the diameter of the pan as well as the pan capacity (see table).

The diameter of the pan must be proportionate to the burner power in order to ensure high yield.

Pan diameter	Burners	Ø minimum	Ø maximum
table	A Auxiliary	60mm (with reducer)	140 mm
	SR Semi-rapid	160 mm	200 mm
	R Rapid	200 mm	240 mm

## Electric hotplates

### Warnings:

- Never cook food directly on the electric hotplates; always use suitable pots or containers
- Absolutely do not leave the electric plates working without any pots on it.  
These wrong use may cause overheating, damages to the appliance and fire hazard.
- Take all precautions possible to avoid spilling liquids onto the hotplate when it is hot.
- Do not use the appliance if the surface is broken or damaged; in case you find a crack on the appliance, disconnect immediately the electric supply and contact the After-Sales service.
- Bear in mind that the cooking zones remain hot for a relatively long time (about 30min.), after switching off.
- Never clean with high-pressure water or steam-cleaning equipment.
- Do not put flammable materials (paper, plastic, etc...) on the cooking zones (plates or glass-ceramic)
- Do not allow heavy or sharp objects to fall on the glass-ceramic cook top.
- Do not stare at the halogen lamps on the cook top.
- Use flat bottomed pans only with a diameter large enough to cover the entire burner surface.

### Switching on the hotplates:

To switch on the electric hotplate, turn the knob to the desired position.

Numbers 1 to 6 (fig.3) indicate the settings in progressing temperature (See Table).

When the electric hotplate is in operation an indicator LED on the control panel lights up.

## **Using the electric hotplates:**

Once reached the heating required, adjust the power intensity, bearing in mind that the hotplate will continue to emit heat for several minutes after being switched off;

Depending on the food to cook, adjust the power intensity following the recommendations below:

Knob position	Cooking type
0	Off
1	For melting (butter, chocolate, etc..)
2	For keeping food warm or reheating small amounts of liquids
3	Reheating larger quantities, whipping creams and sauces
4	To simmering, soups, pasta, risottos, continuation of steaming, cooking steaks and fries in general
5	Browning meats, roast potatoes, fried fish and for bringing large quantities of water to a boil
6	Fast frying, grilled steaks, etc.

## **Hotplates (KK62EX1-KK63EX1-KE61EX1):**

The cooktop may be equipped with a Ø145mm or a Ø180mm hotplate, conventional or rapid power.

The conventional hotplate is entirely black, while the rapid hotplate has a red dot in the centre.

Essentially, the rapid hotplate differs from the conventional one because it:

- offers greater power;
- reaches desired temperature more rapidly;

Some electric plates are equipped with a safety thermostat that reduces or disconnect power supply in case of overheating of the appliance (for example, if forgotten working).

## **INSTALLATION INSTRUCTIONS**

### **Important!**

- These instructions are intended for qualified technicians.
- The appliance must be installed correctly, in compliance with current laws.
- Before carrying out any operation on the appliance, it must be disconnected from the electric supply.

## **Fitting the appliance in the worktop**

The cooktop may be fitted into any worktop, as long as it is heat resistant (minimum temperature of 90°C)

The dimensions of the hole to be made in the worktop and the minimum distances between rear and side walls and those above the appliance are shown in figure 4.

If the cooktop is installed with a oven below it, the electrical main connections of the two appliances must be carried out separately, both for electrical safety and to facilitate removal.

It is advisable to use an oven equipped with an internal forced cooling system.

## **Isolation below (fig.6, only for models KK62EX1-KK63EX1-KE61EX1):**

If the cooktop (with at least one electric plate) is installed without an oven below it, an insulating panel must be placed between the bottom of the cooktop and the housing below it, at a minimum distance of 10 mm, for ensuring nonetheless sufficient aeration as specified in fig.6;

## **Fixing the cooktop (fig.7):**

To fix the cooktop in the housing, proceed as follows:

- Position the special gasket supplied [C] along the outer perimeter of the worktop, following the diagram shown in fig.4, so that the ends of the gasket meet exactly without overlapping.
- Position the cooktop into the worktop, taking care to ensure it is placed exactly in the centre.
- Fix the cooktop to the worktop using the special brackets supplied [A], as shown in fig.7.

*Correct installation of the sealing gasket ensures complete protection against infiltration of liquids.*

## **Installation area and removal of combustion fumes**

*The appliance must be installed and operated in suitable areas, and in compliance with current laws.*

The installation technician must observe current laws governing ventilation and removal of combustion fumes

Please remind that the air required for combustion is  $2\text{m}^3/\text{h}$  per kW of power (gas) installed.

### ◆ Installation area

In the room where the gas appliance is installed, there must be a sufficient natural air supply to allow the gas to burn correctly (in conformity of currents laws).

The natural flow of air must take place through an opening made on an outside wall of the room and having a working section of at least  $100\text{ cm}^2$  (A). In the case of appliances without safety valves, this opening must have a minimum working section of  $200\text{ cm}^2$  (fig.8).

This opening must be made in such a way that it cannot be obstructed from the inside and the outside. It should be positioned near floor level, preferably on the side opposite the fume exhaust devices.

If it is not possible to make the necessary openings, the air can be supplied from an adjacent, suitably ventilated room, as long as this room is not a bedroom, a dangerous area or a lowpressure area.

### ◆ Removal of combustion fumes

Combustion fumes produced by gas appliances must be removed by means of a hood connected directly either to an exhaust duct or to the outside (fig.8).

If a hood cannot be installed, an electric extractor fan must be fitted to the outside wall or the window.

This electric extractor fan must have a sufficient capacity to guarantee a change of air of the kitchen of at least 3-5 times its volume.

### ◆ Components shown in fig.8:

- A Opening for air supply
- C Hood for exhaust removal of combustion fumes
- E Electric extractor fan for removal of combustion fumes

## **Connection to gas supply**

*Before installation, make sure the type and pressure of the local gas supply are compatible with the cooktop settings. To do this, check the data on the appliance data plate on the cooktop as well as on this handbook*

The gas connection must be carried out by a qualified technician in compliance with local current laws.

If using metal hoses, ensure these do not come into contact with any movable parts and are at no point crushed.

*Carry out the connection in such a way as does not cause any stress whatsoever on the appliance.*

The gas supply connector is threaded G $\frac{1}{2}$ " (fig.12).

For ISO R7 connections, the gasket is not required.

For ISO R228 connections, the washer supplied must be fitted.

**After connection operations, check for leaks using a soapy solution.**

## **Electrical connection**

Before connecting the appliance to the electricity supply, check that the voltage corresponds to that on the data plate and that the power supply cable is suitable for the appliance load also stated on the data place. If the appliance is connected directly to the mains, fit an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm, adequate for the appliance load and complying to regulations.

The plug used must support the power of work of the appliance.

### **Warnings:**

- **Do not use reducers, adapters or switches for connection to the mains, since these could overheat and cause burns.**
  - **Earth connection is required by law (fig.10).**
- The manufacturer declines all liability resulting from failure to observe this regulation.**

If the power cable must be replaced, use a cable having identical characteristics to the original supplied by the manufacturer, suitable for the load and temperature (type T90°C). This is available from After-sales service. Furthermore, the end of the power cable to be connected to the appliance must have the Yellow-Green earth conductor 20 mm longer than the other conductors.

The cable must support the load of the appliance.

Refer to the table below for the size of the power cable

Cooktop type	Wire size
Only with gas burners	Ø0,75 mm <sup>2</sup>
With electric plate(s) <= 1000W	Ø0,75 mm <sup>2</sup>
With electric plate(s) >1000W and Fryer / Barbeque	Ø1,50 mm <sup>2</sup>

Should it be necessary to replace the supply cord,  
connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE                    NEUTRAL (N)  
BROWN                LIVE (L)  
YELLOW-GREEN       EARTH (  )

- Check whether there is an omnipolar switch available on the domestic line which is compliant with current standards laws.  
Otherwise, place a device easily reachable between the appliance and the electricity line.
- If the cable result damaged, it must be quickly replaced with a new one by a qualified technician or call the After-Sales service.

## **ADJUSTMENT TO DIFFERENT TYPES OF GAS**

If a different type of gas from the one indicated on the rating plate is used, the injectors must be replaced.

If spare injectors are not supplied with the appliance, they are available from the After-sales service.

For the choice of replacement injectors, refer to the injectors table at the end of this booklet.

The injectors are identified by their diameter, which is expressed in hundredths of mm, stamped on the body of the injector itself.

### **Replacing the injectors**

- Remove the grids and burner caps from the cooktop
- Using a socket wrench, replace the injectors "J" (fig.9) with the suitable ones
- Replace the burners
- After changing the injectors, replace the existing (former) gas calibration label with the label corresponding to the new gas type used, included in the conversion kit;

**The burners do not require primary air adjustment.**

## **Adjustment of minimum setting (fig.13)**

After replacing the injectors, light the burner and remove the knob. Turn the tap to the minimum setting and insert a screwdriver in the rod: tighten to reduce the flame, loosen to increase the flame

### **For gas G30/G31, tighten the adjustment screw fully**

The flame must result small, uniform and regular all around the burner crown.

Check that:

- quickly turn the knob from max. to min. position of gas power, the flame doesn't go over
- for burners with a safety device, the flame have to licks the thermocouple
- leaving the burner alight for a few minutes, it doesn't go over

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

To maintain the cooktop in optimum condition, clean it regularly after each use, allowing it to cool before cleaning.

- Never use abrasive or sharp substances or materials to clean the surfaces
- Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment
- Do not use flammable or alcoholic cleaners

### **Enamelled parts:**

All enamelled parts should be cleaned with a sponge and soapy water or specific detergents.

Never use abrasive cleaning products. Dry thoroughly after cleaning.

### **Stainless steel top:**

The stainless steel top should be cleaned with a damp cloth and proprietary detergents commercially available. After rinsing, dry preferably with a chamois leather.

### **Grids:**

The enamelled panstand grids of the cooktop are dishwasher safe.

Stainless steel panstand grids may take on a bluish tinge on parts around the burners as a result of the high temperatures. This effect can be reduced by using commercially available steel wool pads.

### **Burners:**

The burners, comprising two parts, can be removed and cleaned using suitable detergents.

After cleaning, dry the burners thoroughly and reposition them carefully in their seats.

For electric ignition, always check that the electrode "E" (fig.11) is clean.

For safety device, clean the probe "T" (fig.11) in order to allow regular operation of the safety valve. Both the electrode and probe must be cleaned with care.

Upon completion of cleaning, replace the burners accurately in their seats.

*To prevent damaging the electric ignition, avoid using it when the burners are not in place.*

### **Electric hotplates:**

The electric hotplates should be cleaned when they are only slightly warm.

Clean with a damp cloth, then finish off with a cloth dampened with mineral oil.

In the glass-ceramic hobs never use abrasive cleaners, could damage the glass surface.

Use only neutral and not-flammable detergents.

## **Maintenance**

The appliances do not require any particular maintenance, nonetheless it is advisable to have them checked at least once every two years.

If the knobs become difficult to turn, or if there is a smell of gas, shut the gas supply tap and call

After-sales service. Faulty taps must be replaced along with their gasket.

## Avvertenze e consigli importanti per l'uso

- **IMPORTANTE!** Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del piano di cottura. Consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima dell'utilizzo dell'apparecchio. Conservare gli eventuali ricambi in dotazione. L'installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti.

Quest'apparecchio è previsto per un impiego domestico ed è costruito per svolgere la seguente funzione:

**cottura e riscaldamento dei cibi.** Ogni altro uso va considerato improprio. Il costruttore declina ogni responsabilità per cattiva installazione, manomissione, imperizia d'uso e per utilizzi diversi da quelli indicati

- Gli elementi dell'imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, nylon, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- L'imballo è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo:  
**Non disperdere nell'ambiente.**



- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini affinchè non giochino con l'apparecchio.

- La sicurezza elettrica è garantita solo quando il prodotto è collegato ad un efficiente impianto di messa a terra
- Dopo aver utilizzato il piano, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto d'erogazione del gas o il rubinetto della bombola.

- Qualora decidesse di non utilizzare più quest'apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle leggi vigenti in materia di salute e tutela dell'ambiente, rendendo innocue le parti che possono costituire elemento di pericolo per i bambini.

- Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio,  
**si raccomanda di utilizzare opportuni mezzi di prevenzione e protezione.**

- La targa di identificazione, con i dati tecnici, si trova visibilmente posizionata sotto il carter ed allegata a questo manuale. **La targhetta sotto il carter non deve mai essere rimossa.**

- Non posare oggetti infiammabili sul piano cottura. **Pericolo di incendio!**
- Dopo utilizzata, la zona cottura spenta rimane calda per qualche minuto. Attenzione a non toccarla.
- Non utilizzare fogli di alluminio, contenitori plasticci o carta da cucina direttamente sull'apparecchio.
- Nel caso vi sia un cassetto sotto al piano, è preferibile non riporvi oggetti infiammabili o contenitori spray.
- Il cavo di alimentazione dev'essere lontano dalle zone cottura, potrebbe venire danneggiato.
- Le zone di cottura e le pentole e padelle devono essere sempre asciutte e pulite.
- Se si trova una crepa sul piano; se le zone cottura si surriscaldano; se il display o le manopole non funzionano correttamente, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza.

In caso di malfunzionamento, non provare a riparare l'apparecchio da sé ma chiamare un tecnico qualificato.

- Non cucinare mai con pentole vuote, di ferro, di alluminio oppure col fondo rovinato o sporco. Potrebbe rovinarsi il piano. Utilizzare solamente pentole o padelle in acciaio inox.
- Non appoggiare pentole o padelle calde, oggetti appuntiti o pesanti nella zona comandi, manopole o cornice.
- Lo zucchero ed altri alimenti granulosi possono rovinare il piano. Ogni cibo rovesciato dev'essere rimosso immediatamente, dai vetri, con lo specifico raschietto per vetro. Attenzione, il raschietto ha la lama tagliente.
- I seguenti danni non intaccano il corretto funzionamento dell'apparecchio: la formazione di residui gelatinosi dovuti alla fusione di cibi; graffi dovuti a sale o ad alimenti corrosivi; scolorazione delle parti in acciaio.
- Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare solamente acqua calda ed un detergente non aggressivo; Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore
- Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla targhetta posta nel libretto istruzioni e sull'apparecchio

### Dichiarazione di Conformità CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti normative CE:

- 2006/95/CE: Norme Generali / Bassa tensione
- 2004/108/CE: Compatibilità elettromagnetica
- 2009/142/CE: Apparecchi a gas
- 1935/2004/CE + 204/108/CE + 90/128/CE: Idoneità dei materiali al contatto con i cibi

## CARATTERISTICHE DEL PIANO

### Avvertenze:

Questo apparecchio è stato studiato per essere incassato sui mobili.

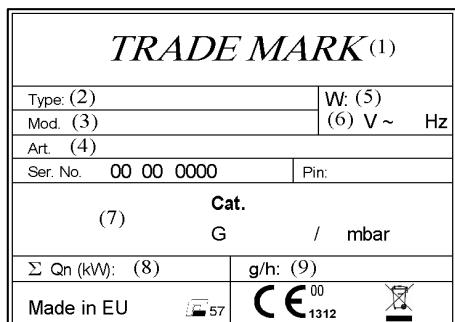
- La classe di installazione è del tipo "3" per la parte gas e del tipo "Y" per le parti elettriche;
- I mobili a cui andrà accoppiata devono resistere ad una temperatura di almeno 90°C;
- Per una corretta installazione, vedere il paragrafo relativo ed i disegni di riferimento;
- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore ed umidità nel locale in cui è installato; Fare in modo che la cucina sia ben areata: tenere aperti gli orifici di aerazione naturale, o installare un dispositivo di aerazione forzata (cappa di ventilazione). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'aerazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra, o un'aerazione più efficace, come per esempio, aumentando la velocità della cappa.

Questo libretto prevede diversi tipi di piani cottura,

dalla targhetta che si trova sul retro, Lei può individuare il modello (Mod. Tc) corrispondente.

Con questa sigla e le indicazioni contenute nei prossimi paragrafi, guardando le figure poste alla fine del manuale, Lei potrà conoscere caratteristiche e funzionalità del suo apparecchio.

Ad esempio:



### Legenda:

- (1) Marchio commerciale
- (2) Modello corrispondente
- (3) Codice tecnico
- (4) Codice commerciale
- (5) Potenza di esercizio
- (6) Voltaggio e frequenza
- (7) Paese di destinazione e dati gas
- (8) Potenza bruciatori gas (dove presenti)
- (9) Consumo bruciatori gas (dove presenti)

## USO DEL PIANO COTTURA

### Bruciatori a gas

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato dalle manopole di figura 2 che comandano i rubinetti.

I simboli (con grafica variabile a secondo della versione scelta) sono serigrafati sul pannello comandi.

Facendo coincidere l'indice con i simboli serigrafati si ottiene quanto segue:

- Rubinetto chiuso, nessuna erogazione di gas;
- ▲ Portata massima, massima erogazione di gas;
- △ Portata minima, minima erogazione di gas;

### Accensione dei bruciatori

I piani cottura sono dotati di una valvola di sicurezza che interrompe il flusso di gas qualora la fiamma dovesse, per un qualsiasi motivo, spegnersi. Per ripristinarne il funzionamento, riportare la manopola in posizione "rubinetto chiuso" e ripetere le operazioni di accensione seguenti:

per accendere un bruciatore, ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di massima erogazione, quindi premere e mantenere la pressione per 4-5 secondi.

### Avvertenze:

- Una volta acceso il bruciatore, regolare la fiamma fino all'intensità desiderata, comunque sempre compresa tra le posizioni di massima e minima erogazione e mai tra la massima erogazione e la posizione di rubinetto chiuso.

- Se il bruciatore fatica ad accendersi oppure la fiamma risulta alta e/o irregolare, spegnere subito portando la manopola in posizione "nessuna erogazione" e chiamare il Servizio Assistenza
- Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di provare a ripetere l'operazione senza nessun contenitore sulle griglie e con la manopola in posizione di minima erogazione.
- Attenzione: i dispositivi di accensione elettrica non possono essere azionati per più di 15 secondi. Se dopo tale periodo il bruciatore non si è acceso, attendere almeno 1 min. prima di ripetere l'operazione

## Griglie

Le griglie del piano cottura sono state progettate per rendere agevole e sicuro l'utilizzo del prodotto. Consigliamo di verificare, prima di ogni utilizzo, il corretto posizionamento e la stabilità delle stesse. Inoltre, verificare periodicamente, che i gommini di appoggio siano integri e posizionati correttamente.

griglia per piccoli recipienti (optional, fig.1)

Si appoggia solamente sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando vengono impiegati recipienti di piccolo diametro, per evitare il loro rovesciamento.

## Scelta del bruciatore

La simbologia stampigliata sulla zona comandi (figura 2) accanto alle manopole indica la corrispondenza tra la manopola ed il bruciatore. La scelta del bruciatore più adatto dipende dal diametro e dalla capacità dei bruciatori (vedere tabella sottostante).

E' necessario che il diametro della pentola o padella sia adeguato alla potenza del bruciatore, per non comprometterne il rendimento.

## Diametro pentole

Bruciatore		Ø minimo	Ø massimo
A	Ausiliario	60 mm (con riduzione)	140 mm
SR	Semirapido	160 mm	200 mm
R	Rapido	200 mm	240 mm

## Piastre elettriche

### Avvertenze:

- non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.
- evitare assolutamente il funzionamento delle piastre senza recipienti; l'uso a vuoto delle piastre, può causare surriscaldamenti, rottura dell'apparecchio e principi di incendio.
- non versare liquidi né appoggiare oggetti sopra le piastre quando ancora calde.
- Non utilizzare il piano se la superficie è rotta o danneggiata; nel caso si noti un'incravattatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il Centro Assistenza.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento; evitare di venire in contatto con le parti calde e tenere al sicuro i bambini.
- Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione
- Non appoggiare sulle zone di cottura (piastre o vetro) materiale infiammabile (carta, plastica, ecc...)

### Accensione delle piastre elettriche:

L'accensione delle piastre elettriche avviene ruotando le manopole nella posizione voluta.

I numeri da 1 a 6 (fig.3) indicano le posizioni di funzionamento della piastra elettrica ed è ed è segnalato da una spia luminosa presente sul cruscotto comandi.

### Uso delle piastre elettriche:

Una volta raggiunto il calore desiderato, regolare la potenza di emanazione tenendo conto che le

piastre elettriche continueranno ad emanare calore per diversi minuti dopo il loro spegnimento.  
In relazione al tipo di vivanda, regolare l'intensità della potenza delle piastre, seguendo i consigli seguenti:

posizione manopola	Tipo di cottura
0	Spento
1	Per operazioni di fusione (burro o cioccolato)
2	Per mantenere i cibi caldi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquido
3	Riscaldare grandi quantità, frustare creme e salse
4	Lenta bollitura, per minestre, pasta, risotti, continuazione della cottura a vapore, cottura di bistecche e fritti
5	Rosolatura delle carni, patate arrosto, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua
6	Frittura rapida, bistecche ai ferri, ecc...

### Piastre elettriche (KK62EX1-KK63EX1-KE61EX1):

Il piano cottura monta piastre elettriche in ghisa, che possono essere di Ø145mm o Ø180mm, di tipo normale o rapido. La piastra rapida si distingue dalla normale per la presenza di un bollino rosso al centro, e si differenzia essenzialmente per:

- Potenza maggiore;
- Raggiungimento più rapido della temperatura desiderata;

Alcune piastre elettriche sono dotate di un termostato di sicurezza che limita la potenza ed interrompe la tensione in caso di surriscaldamento della piastra (per esempio, se dimenticata accesa).

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### Importante!

- le istruzioni sono rivolte ad un installatore qualificato;
- l'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità alle norme in vigore;
- qualsiasi intervento deve essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito;

### Installazione nel top (piano del mobile)

Il piano di cottura può essere installato in tutti i mobili, purchè resistenti al calore (almeno 90°C); Le dimensioni del foro da praticare per l'incasso nel piano del mobile e le distanze minime da rispettare con le pareti posteriori, laterali e sovrastanti l'apparecchio, sono indicate nella figura 4. Se il piano cottura è installato sopra ad un forno, la connessione elettrica dei due apparecchi deve essere effettuata separatamente, sia per ragioni di sicurezza che per facilitare eventuali interventi di riparazione in caso di necessità. Si consiglia di usare un forno dotato di sistema di ventilazione interna forzata.

Coibentazione sottostante (fig.6, solo per modelli KK62EX1-KK63EX1-KE61EX1):

Se il piano cottura è installato senza che ci sia un forno sotto di esso, è tassativo l'impiego di un pannello di coibentazione posto tra il fondo del piano ed il mobile sottostante, ad una distanza minima di 10mm in modo da assicurare sufficiente aerazione e prevenire surriscaldamenti della zona sottostante.

## Fissaggio del piano (fig.7):

Il fissaggio del piano cottura sul mobile dev'essere effettuato come segue:

- posizionare l'apposita guarnizione sigillante fornita in dotazione [C] lungo il perimetro esterno del foro praticato nel mobile seguendo lo schema indicato in fig.4, in modo che le estremità delle strisce siano perfettamente unite tra loro senza sormontarsi;
- Sistemare il piano nel foro del mobile curandone la centratura;
- Fissare il piano al mobile con le apposite staffe [A] fornite in dotazione, come illustrato in figura 7.

*Una corretta installazione della guarnizione sigillante, offre un'assoluta garanzia contro infiltrazioni di liquidi.*

## Locale di installazione e scarico dei prodotti della combustione

*Attenzione: l'apparecchio deve essere installato ed usato esclusivamente in locali idonei, e comunque in conformità alle leggi vigenti in materia.*

L'installatore deve fare riferimento alle in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti della combustione. Si ricorda a tal proposito che l'aria necessaria alla combustione è di  $2\text{m}^3/\text{h}$  per ogni kW di potenza (gas) installata.

### ◆ locale di installazione

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso d'aria necessaria alla combustione del gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131).

L'afflusso dell'aria deve venire direttamente da una o più aperture praticate su una sezione libera di almeno  $100\text{cm}^2$  (A). Nel caso di apparecchi privi di valvola di sicurezza, questa apertura deve avere una sezione minima di almeno  $200\text{ cm}^2$  (fig.8)

Questa apertura deve essere approntata in modo da non risultare ostruita né dall'interno né dall'esterno e posizionata vicino al pavimento e dal lato opposto rispetto all'evacuazione dei prodotti della combustione. Qualora non fosse possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può essere introdotta da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purchè questo locale non sia una camera da letto, un ambiente pericoloso o in depressione (UNI-CIG 7129).

### ◆ scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate a canne fumarie oppure direttamente all'esterno (fig.8)

In caso non sia possibile installare una cappa, è necessario l'impiego di un'elettroventilatore applicato ad una parete esterna o alla finestra dell'ambiente.

Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire un ricambio d'aria nel locale cucina pari ad almeno 3/5 volte il suo volume (UNI-CIG 7129).

### ◆ componenti illustrati in figura 8:

- A apertura per entrata dell'aria
- C cappa per evacuazione prodotti della combustione
- E elettroventilatore per evacuazione dei prodotti della combustione

## Allacciamento all'impianto gas

*Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas erogato) e le regolazioni del piano siano compatibili, confrontandole con le targhette tecniche del prodotto.*

*Verificare inoltre che il locale sia conforme come da capitoli precedenti.*

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e 7131.

Il piano di cottura deve essere collegato alla rete gas mediante tubi metallici rigidi oppure tubi flessibili in acciaio inox a parete continua, conformi alla norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 mt.

Assicurarsi, nel caso di utilizzo di tubi flessibili, che non vadano in contatto con parti mobili o schiacciate.

*Il collegamento deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.*

Il raccordo di entrata del gas è filettato G $\frac{1}{2}$ " (fig.12).

Per collegamenti ISO R7 non è necessario interporre la guarnizione;

Per collegamenti ISO R228 è necessario interporre la rondella di testa fornita in dotazione.

**Dopo le operazioni di allacciamento, si dovrà assolutamente verificare la tenuta delle connessioni tramite prodotti specifici in commercio o tramite una soluzione saponosa.**

## Collegamento elettrico

L'apparecchio dev'essere allacciato alla rete elettrica verificando in precedenza che la tensione di rete corrisponda ai valori indicati nella targhetta caratteristiche del prodotto e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa supportare il carico di tensione indicato anch'esso nella targhetta.

La spina utilizzata per la connessione deve essere a norma, idonea alla potenza assorbita dal piano.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete in caso di necessità, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle norme di installazione.

### Avvertenze:

- **Non utilizzare riduzioni, adattatori o deviatori per l'allacciamento alla rete elettrica, in quanto potrebbero surriscaldarsi e provocare incendi;**
- **Il collegamento a terra dell'apparecchio è obbligatorio a norma di legge (fig.10)**

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, utilizzare un cavo avente le stesse caratteristiche di quello fornito di serie, adatto al carico di tensione di esercizio e dev'essere richiesto al Servizio Assistenza.

E' inoltre necessario che l'estremità che andrà collegata all'apparecchio abbia il filo di messa a terra colore giallo-verde più lungo di circa 20mm rispetto agli altri.

Per la sezione del cavo di alimentazione, consultare la tabella sottostante:

Tipo di piano	sezione cavo
Solo con bruciatori a gas	$\varnothing 0,75 \text{ mm}^2$
Con una piastra elettrica da 1000W	$\varnothing 0,75 \text{ mm}^2$
Con piastre elettriche >1000W	$\varnothing 1,50 \text{ mm}^2$

E' necessario inoltre che venga rispettato il seguente codice-colore durante il collegamento dei cavi:

BLU NEUTRO (N)

MARRONE FASE (L)

GIALLO-VERDE TERRA (  )

- Si deve poter scolare l'apparecchio dopo l'installazione. La disconnessione può essere effettuata tramite una spina oppure un interruttore previsto nella rete, conformemente alle regole d'installazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere tempestivamente sostituito dal costruttore, del Servizio Assistenza, o da un tecnico qualificato, onde prevenire rischi.

## ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS

Qualora dovesse rendersi necessario l'adattamento del piano ad un gas differente da quello predisposto di serie, si dovranno sostituire gli iniettori con quelli relativi al gas richiesto (reperibili presso i centri assistenza)

La scelta degli iniettori da montare deve tener conto delle tabelle iniettori poste alla fine del manuale.

Gli iniettori sono identificabili con il diametro, espresso in centesimi di mm, stampigliato sugli iniettori stessi.

### Sostituzione degli iniettori:

- Togliere le griglie e gli spartifiamma dal piano cottura;
- Con una chiave fissa a tubo sostituire gli iniettori "J" (fig.9) con quelli relativi al gas da utilizzare
- Rimontare i bruciatori;

**I bruciatori non richiedono la regolazione dell'aria primaria.**

### **Regolazione del minimo (fig.13):**

Dopo aver sostituito gli iniettori, accendere il bruciatore e sfilare la manopola. Posizionare il rubinetto sul minimo, con un cacciavite all'interno dell'asta: avvitare per diminuire la fiamma, svitare per aumentarla.

### **Per il gas GPL (G30/G31) la vita di regolazione va avvitata completamente.**

Il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare lungo tutta la corona del bruciatore.

Verificare inoltre che:

- ruotando rapidamente il rubinetto dalla pos. di massima erogazione alla minima il fuoco non si spegna
- nel caso di piani con valvola di sicurezza, la fiamma al minimo deve lambire leggermente la termocoppia
- acceso alcuni minuti al minimo, il fuoco non si deve spegnere

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Per una buona conservazione del piano cottura, occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averlo lasciato raffreddare.

- Non utilizzare detergenti e spugne abrasive oppure oggetti appuntiti per pulire il pianale
- Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore
- non utilizzare detergenti alcoolici e/o infiammabili

### **Parti smaltate**

Tutte le parti smaltate devono essere lavate solamente con una spugna, acqua e sapone o altri prodotti specifici comunque non abrasivi. Al termine vanno asciugate accuratamente.

### **Pianale in acciaio inox**

Il pianale con acciaio inox va pulito con un panno umido e con prodotti reperibili in commercio.

Dopo averlo risciacquato asciugare possibilmente con una pelle di daino.

### **Griglie**

Le griglie del piano sono state progettate per poter essere lavate anche in lavastoviglie.

Le griglie in acciaio inox possono assumere, nella zona dei bruciatori, una colorazione bluastra (a causa della temperatura elevata). Se non gradito, si può attenuare l'effetto con prodotti reperibili in commercio.

### **Bruciatori**

I bruciatori, composti di due pezzi (coperchio+bruciatore), possono essere tolti e lavati separatamente.

Dopo la pulizia devono essere accuratamente asciugati e riposizionati perfettamente nella loro sede.

Per l'accensione elettrica, verificare che l'elettrodo "E" (fig.11) sia sempre pulito.

Per la valvola di sicurezza, pulire periodicamente la sonda "T" (fig.11) in modo da permetterne il regolare funzionamento;

Sia l'elettrodo che la sonda devono essere puliti con cautela in quanto parti sensibili.

*Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono in sede.*

### **Piastre elettriche**

La pulizia delle piastre elettriche in ghisa deve essere effettuata a piastre spente e comunque non calde.

Pulire con uno stofinaccio umido, rifinire con uno straccio imbevuto di olio minerale.

Utilizzare solamente detergenti neutri e comunque non infiammabili.

### **Manutenzione**

Gli apparecchi di cottura, al di là di una corretta gestione e pulizia, non necessitano di particolare manutenzione, tuttavia si raccomanda di far eseguire un controllo da un tecnico autorizzato almeno una volta ogni due anni. Qualora si noti qualcosa al di fuori dell'ordinario utilizzo (eccessivo indurimento nella rotazione delle manopole, difficoltà nell'accensione dei fuochi, odore di gas, ecc) chiudere immediatamente il rubinetto generale e chiamare il servizio assistenza tecnica.

Nel caso si debba sostituire il rubinetto, dev'essere cambiata anche la relativa guarnizione.

## Važna upozorenja i saveti

- VAŽNO: ovaj priručnik je sastavni deo aparata. Pazite da se ne ošteti i držite ga uvek u blizini u toku čitavog životnog veka aparata. Pažljivo proučite priručnik i sva uputstva pre no što počnete da koristite aparat. Spremite i eventualne rezervne delove koji su bili isporučeni s aparatom. Ugradnju i priključenje na električnu mrežu i gas sme obaviti samo stručno osposobljeno lice u skladu s uputstvima proizvođača, i u punoj meri treba da se pridržava važećih propisa i bezbednosnih standarda. Ovaj aparat za kuvanje namenjen je upotrebi u domaćinstvu, i samo za pripremu ili podgrejavanje hrane. Ne sme se koristiti u nikakve druge svrhe. Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost kao posledicu nepravilne montaže, prerade, neispravnog rukovanja, ili upotrebe aparata u neke druge svrhe, koje nisu izričito navedene u ovom priručniku.
- Proverite dali su na aparatu kakva vidljiva transportna oštećenja. Sav ambalažni materijal (plastične vreće, stiropor, najlon, itd.) držite izvan domaćaja dece, jer može predstavljati opasnost
- Ambalažni materijal može se reciklirati i u tom je smislu označen odgovarajućim simbolom. Dotrajali aparat odstranite na prihvativiji i odgovoran način. Aparat ne smeju koristiti lica (uključivši i decu) smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno lica bez potrebnih iskustava ili znanja, osim pod kontrolom lica zaduženih za njihovu bezbednost, koja će im pružiti potrebnu pomoć i uputstva za rad aparata. Pazite da deca ne koriste aparat kao igračku.
- Zaštitu od električnog udara može osigurati isključivo pravilno uzemljenje aparata.
- Nakon upotrebe proverite dali je indikator na dugmetu obrnut u položaj "OFF" (isključeno).
- Dotrajali aparat morate pre odstranjanja onesposobiti u skladu s važećim propisima o očuvanju životne sredine, zdravlja i bezbednosti, i to tako da odstranite, odnosno onesposobite sve delove aparata koji bi mogli predstavljati opasnost za decu.
- Upozorenje: budite pažljivi prilikom rastavljanja, održavanja i čišćenja aparata.  
Nosite zaštitnu opremu i pridržavajte se mera bezbednosti.
- Nalepnica s tehničkim podacima nalazi se na donjem delu aparata i u priručniku. Nalepnicu ne skidajte.
- Nikad nemojte stavljate zapaljive predmete na ploču za kuvanje. OPASNOST OD POŽARA!
- Ringle može ostati vruća još neko vreme nakon što je isključena. U tom periodu ringlu ne dodirujte!
- Nemojte koristiti aluminijumsku foliju niti plastične posude (zaštitni premazi nisu prikladni za ovu vrstu aparata).
- Ako je ispod ugrađenog aparata fijoka, preporučujemo da u njoj ne držite temperaturno osetljive predmete ili sprejove.
- Priklučni kabl ne sme dodirivati vruće ringle, jer se inače može oštetiti.
- Ringle kao i dna posuda koje se koriste, moraju uvek biti suvi i čisti
- Ako na aparatu opazite pukotine, ako se ringle pregreju, ako indikatori na dugmadi ne rade, ili ako se ploča za kuvanje sama isključi: smesta isključite i iskopčajte aparat i pozovite servisnu službu.  
U slučaju bilo kakvog znaka neispravnog delovanja ne pokušavajte sami popravljati aparat, nego pozovite ovlašćeni servis. Ne kuvajte s praznim loncem, naročito ako je emajliran ili napravljen iz aluminijuma
- Dno posude kao i staklokeramika mogu biti oštećeni. Koristite isključivo posude iz nerđajućeg čelika
- Nemojte stavljati vruće šerpe, lonce, teške ili oštре predmete na kontrolnu tablu, područje oko dugmadi za upravljanje, ili na okvir.
- Šećer i druga hrana s visokim procentom šećera može oštetiti ploču za kuvanje. Ako se takva hrana prospe, morate smestiti da je odstranite strugalicom za staklo. Pažnja: strugalica ima opasnu oštricu.
- Sledeća oštećenja neće uticati na ispravno delovanje ili stabilnost aparata:  
stvaranje želatine od rastopljenog šećera ili hrane s visokim procentom šećera; ogrebotine od soli, šećera, ili zrnaca peska na grubim površinama dna posuda; metalna boja podnožja tava.  
Koristite samo toplu vodu i blagi deterdžent. Nemojte koristiti korozivne ili abrazione proizvode, jer bi mogli oštetiti površinu. Upozorenje: aparat ne smete čistiti parnim čistačem.
- Ove upute važe samo za države, čije oznake su navedene na nalepnici s podacima, koju ćete naći u priručniku za upotrebu i na aparatu.

## Deklaracija o usklađenosti

Ovaj aparat u skladu je sa sledećim Evropskim direktivama:

- 2006/95/CE : Opći propisi / Propisi za niski napon
- 2009/142/CE : Propisi za gasne aparate
- 1935/2004/CE + 204/108/CE + 90/128/CE : Ovaj aparat prikidan je za prehrambene proizvode
- 2004/108/CE : Elektromagnetska kompatibilnost

## TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

### Upozorenje:

Aparat je namenjen ugradnji u kuhinjski element

- Instalaciona klasa je tip 3 za gas i tip Y za električne delove.
- Kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperature do 90°C ili veće.
- Način pravilne ugradnje opisan je u odgovarajućem poglavlju i prikazan na crtežima.
- Upotreba gasnih aparata za kuvanje oslobađa toplotu i vlagu u prostoriju u kojoj je aparat postavljen.  
Stoga kuhinja mora biti dobro provetrvana: prirodni otvori za provetrvanje neka budu otvoreni, ili treba da se montira mehanička naprava za prozračivanje (odvodni kuhinjski aspirator).  
U slučaju intenzivnije ili duže upotrebe ugradne ploče za kuvanje potrebno je i intenzivnije provetrvanje prostorije, npr. otvaranje prozora, ili pojačanje brzine rada kuhinjskog aspiratora.

Ovaj priručnik opisuje više modela ugradnih ploča za kuvanje. Model vaše ploče za kuvanje naveden je na nalepcici s podacima pozadi aparata. Ti podaci, zajedno s uputstvima i ilustracijama u sledećim poglavljima, pomoći će vam da utvrđite sve karakteristike vašega aparata.

Primer:

(1)	
Type: (2)	(5) 0.6W
Cod. (3)	220-240V~
Art. (4)	(6) 50/60Hz
Ser.Nr. (10)	
(7)	
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU	

Legenda: (1) Robna marka

- (2) Odgovarajući model
- (3) Tehnička šifra
- (4) Šifra kupca
- (5) Nazivna snaga
- (6) Napon i frekvencija
- (7) Država tržišta i podaci o gasu
- (8) Snaga gorionika
- (9) Potrošnja gorionika
- (10) Serial number

## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

### Gasni gorionici

Dovod gasa u gorionike podešava se pomoću dugmeta, prikazanih na slici 2, koji otvaraju i zatvaraju ventile. Ovisno o pojedinim izvedbama, simboli su natisnuti iznad ili ispod kontrolnih dugmeta.

Obrtanjem indikatora na izabrani odštampani simbol, gorionikom upravljate na sledeći način:

- ventil zatvoren, nema dovoda gase
- najveća snaga gorionika, maksimalan dovod gase
- najniža snaga, minimalan dovod gase

### Gorionici opremljeni bezbednosnim ventilom - paljenje

Određeni modeli opremljeni su bezbednosnim ventilom koji automatski zatvara dovod gasa ukoliko se plamen gorionika iz bilo kog razloga ugasi. Za ponovno paljenje obrnite dugme u položaj "gasni ventil zatvoren" i ponovite postupak paljenja, opisan u nastavku:  
kod modela s paljenjem ugrađenim u kontrolnu dugmad, obrnite dugme u položaj najvećeg plamena, a zatim ga pritisnite nadole i držite u tom položaju oko 4-5 sekundi

### Upozorenja:

- Nakon što je gorionik upaljen, obrtanjem dugmeta možete regulisati jačinu plamena. Dugme mora uvek biti u položaju koji je između simbola minimalnog i maksimalnog

plamena, a nikad između maksimuma i položaja gašenja

- Ako se gorionik teže pali, ili ako je plamen previsok, odnosno nepravilno gori, obrnute dugme smesta u položaj "isključeno (OFF) i pozovite servisnu službu
- Ako je paljenje gorionika otežano zbog vrste gasa koju vam isporučuje lokalni distributer usprkos dugmetu obrnutom u položaj najvećeg plamena, ponovite postupak bez šerpe na gorioniku i dugmetom obrnutim u položaj minimalnog plamena, te bez nosača posude
- Napravu za paljenje NE SMETE držati pritisnutu dulje od 15 sekundi. Ako se nakon tog vremena gorionik nije upalio, odnosno ako se nehotice ponovno ugasi, pričekajte barem jedan minut pre ponovnog pokušaja paljenja

## Rešetke

Rešetke koje služe kao podnožje za šerpe omogućuju jednostavnu i bezbednu upotrebu aparata. Pre svake upotrebe stoga proverite da li su rešetke pravilno postavljene na svoje mjesto. Također proverite da li su zaštitne gumene nožice ispod rešetaka na svom mjestu.

### ♦ Rešetka za manje posudice (dodatatna oprema – slika 1)

Stavlja se preko rešetke pomoćnog (najmanjeg) gorionika, kako bi se obezbedila stabilnost zbog smanjenog prečnika dna malih posuda.

## Izbor gorionika

Simboli natisnuti na kontrolnoj tabli (slika 2) uz kontrolnu dugmad, pokazuju koje dugme odgovara kojem gorioniku. Kod izbora najprikladnijeg gorionika uvek vodite računa o prečniku dna šerpe kao i o njenoj zapremini (vidi tabelu). Za optimalne rezultate kuvanja, prečnik šerpe mora da bude razmeran snazi gorionika

Plamenici		Ø minimum	Ø maksimum
A	pomoćni	60 mm (s redukcijom)	140 mm
SR	polu-brzi	160 mm	200 mm
R	brzi	200 mm	240 mm

## Električne ringle

### Upozorenja

- Nikad nemojte pripremati hrani neposredno na električnim ringlama za kuvanje; za to uvek koristite prikladno posuđe.
- Ringle nikad ne smiju biti uključene bez šerpi na njima. Ovakva nepravilna upotreba može uzrokovati pregrevanje, oštećenja na aparatu, a može doći i do požara.
- Budite naročito oprezni da izbegnete bilo kakvo prosipanje tečnosti na ringle, naročito kad su vruće.
- Aparat ne smete koristiti ako je površina pukla ili je inače oštećena; ako otkrijete pukotinu, smesta isključite aparat i iskopčajte ga iz električne mreže, te pozovite servisnu službu
- Zapamtite da ringle ostaju vruća još relativno dugo nakon isključenja (oko 30 min.).
- Aparat ne smete čistiti visokotlačnom napravom ili parnim čistačem.
- Na ringle ne stavljajte zapaljivi materijal (hartiju, plastiku, i sl.)
- Pazite da teški ili šiljasti predmeti ne padnu na staklokeramičku površinu.
- Ne zadržavajte pogled na halogenim lampama ploče za kuvanje – nemojte dugo da ih gledate.
- Koristite šerpe ravne dna i prečnika koji pokriva celokupnu površinu gorionika.

### Uključenje ringle:

Električnu ringlu uključite obrtanjem odgovarajućeg dugmeta u traženi položaj.

Brojke od 1 do 6, (slika 3), pokazuju položaje rastuće temperature (vidi tabelu).

Kad je ringla aktivna, LED sijalica na kontrolnoj tabli je upaljena

### **Upotreba ringle:**

Nakon što se ringla ugreje, podesite snagu kuvanja na prikladnu poziciju, vodeći računa da će ringla da seva toplotu još nekoliko minuta nakon što ju posve isključite. U ovisnosti o vrsti hrane koju pripremate, podesite snagu kuvanja obzirom na sledeće preporučljive vrednosti:

Položaj dugmeta prekidača (slika 3)	Vrsta ploče za kuvanje
<b>0</b>	Isključeno
<b>1</b>	Rastapanje (puter, čokolada, i sl.)
<b>2</b>	Održavanje na topлом, odnosно podgrejavanje manjih količina tečnosti
<b>3</b>	Podgrejavanje većih količina, kuvanje pavlake i sosova
<b>4</b>	Dinstanje, kuvanje supa, testenina, pilava, nastavak kuvanja na pari, pečenje šnicli i prženje uopšte
<b>5</b>	Završno pečenje mesa, pečenje krompira, prženje ribe, ključanje većih količina vode
<b>6</b>	Duboko prženje, gril šnicle, i sl.

### **Vrste ringle**

#### **♦ Čvrste ploče (KK62EX1-KK63EX1-KE61EX1):**

Ploča za kuvanje može biti opremljena ringlama prečnika Ø145 ili Ø180, obične snage ili brze ringle. Obična ringla potpuno je crna, dok brza ringla ima u sredini crvenu tačku.

Brza ringla bitno se razlikuje od obične jer omogućuje:

- jaču snagu;
- brže zagrejavanje, odnosno postizanje željene temperature;

Neke ploče opremljene su zaštitnim termostatom, koji smanjuje snagu

ili ih čak isključi u slučaju pregrevanja aparata (ako ste je zaboravili isključiti)

## **UPUTE ZA MONTAŽU**

### **Pažnja!**

- Ove upute namenjene su stručno osposobljenom tehničkom osoblju.
- Aparat mora biti pravilno instaliran, u skladu s važećim propisima.
- Pre bilo kakvog zahvata najpre isključite aparat i iskopčajte ga iz električne mreže

### **Instalacija na vrhu (površina nameštaja)**

Ploča za kuhanje se može instalirati na svim nameštajima, pod uslovom da je otporan na toplotu (najmanje 90°C). Veličina otvora za izbušiti i minimalna udaljenost od zadnjih zidova , stranica i gornje, su prikazani na slici 4.

### **Ventilacija jedinice**

Ako ploča koristi jedan ili više električnih gorionika i ako je instalirana bez rerne ispod, imperativ je da se koristi drveni panel smešten između vrha i jedinice ispod, na minimalnom rastojanju od 10mm; Pratite uputstvo instalacije za rernu, obezbeđujući da postoji adekvatna ventilacija kao što je prikazano na slici 6.

U svakom slučaju, ožičenje dva uređaja se mora sprovesti odvojeno, kako iz razloga bezbednosti tako i da olakša sve neophodne intervencije. Preporučujemo da se rerna koristi sa sistemom prinudne ventilacije.

### **Pričvršćivanje ploče za kuvanje (slika 7):**

Ploču za kuvanje ugradite i učvrstite u radni pult na sledeći način:

- Poseban priloženi zaptivač [C] pričvrstite uza spoljne ivice otvora radnog pulta prema skici na slici 4, tako da se krajevi zaptivača spoje precizno bez preklapanja
- Položite ploču za kuvanje u otvor u radnom pultu, vodeći računa da ju postavite tačno u sredinu izreza
- Pomoću priloženih posebnih stezaljki [A] pričvrstite ploču za kuvanje na radni pult, kako to pokazuje slika 7

Pravilno ugrađeni zaptivač obezbeđuje potpunu zaštitu ploče za kuvanje od ulaska tečnosti u njegovu unutrašnjost

### **Prostor i odvod pare i gasova sagorevanja**

Aparat mora da bude instaliran i korišten u prikladnoj prostoriji, te u skladu s važećim propisima.

Servisni tehničar koji vrši postavljanje aparata mora se pridržavati važećih lokalnih propisa u vezi ventilacije i odvajanja gasova od sagorevanja. Opominjemo vas da je potrebna količina vazduha za sagorevanje 2m<sup>3</sup>/h za 1 kW instalirane električne (gase).

#### **♦ Prostorija i okolina**

U prostoriju u koju je postavljen gasni aparat, potrebno je dovoditi svež prirodan izvor vazduha kako bi gas pravilno sagorevao (u skladu s važećim propisima s tog područja). Prirodan dovod vazduha može da se obezbedi otvorima u spoljnim zidovima prostorije, najmanje preseka 100 cm<sup>2</sup> (A). U slučaju aparata koji nisu opremljeni zaštitnim bezbednosnim ventilima, ovaj otvor mora imati presek 200 cm<sup>2</sup> (slika 8).

Taj otvor mora biti urađen tako da ne može biti zatvoren ili blokiran niti izvana niti iznutra. Idealno bi bilo da je njegov položaj negde blizu tla prostorije, najbolje na suprotnom kraju od aparata koji sagoreva gas. Ako ovakvo uređenje nije moguće, potrebno je obezbediti dovod vazduha kroz otvor iz susedne, prikladno provertravane sobe, osim ako to nije spavača soba, opasan prostor, ili prostor sa sniženim tlakom

#### **♦ Odvod gasova sagorevanja**

Pare i gasovi koji su posledica sagorevanja gasne naprave potrebno je odvoditi iz prostorije pomoću mehaničkog aspiratora, povezanog bilo s neposrednim izlazom na otvoreno, ili s ventilacionim kanalom, odnosno prikladnim otvorom (slika 8). Ukoliko nije moguće instalirati aspirator, potrebno je u spoljni ili u prozorski otvor montirati usisni ventilator na električni pogon, dovoljnog kapaciteta da može obaviti izmenu vazduha u prostoriji (kuhinji) najmanje 3 do 5 puta veću od kapacitet same prostorije

#### **♦ Delovi prikazani na slici 8:**

- A Otvor za dovod vazduha
- C Napa za odvod gasova od sagorevanja
- E Električni usisni ventilator za odvod gasova sagorevanja

### **Priklučak na gas**

Pre početka priključenja proverite da li vrsta i tlak gasa od lokalnog dobavljača odgovaraju podacima, navedenim na nalepcu s tehničkim podacima ploče za kuvanje. Iste podatke proverite i u tehničkim podacima aparata, navedenim u priručniku. Priklučenje na gas mora obaviti stručno osposobljeno servisno osoblje, pridržavajući se važećih lokalnih zakonskih propisa. Ako za priključenje koristite metalne cevi, pazite da ne dođu u dodir s pomicnim delovima, i da ne budu presavinute, odnosno zgnježene. Priklučak mora biti napravljen tako da u nijednom trenutku ne dođe do bilo kakvog opterećenja aparata. Spoj gasa opremljen je navojem G<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (slika 12). Za spojeve ISO R7 zaptivač nije potreban. Za spojeve ISO R228 morate staviti zaptivač koji je priložen ka aparatu. Nakon spajanja, pomoću sapunice obavezno proverite spojeve, odnosno eventualno propuštanje

## Prikљуčenje na električnu energiju

Pre početka priključenja aparata na električnu mrežu proverite da li napon mreže odgovara naponu, navedenom na nalepnici, i da li priključni kabl može da podnese potrebno opterećenje aparata, koje je takođe navedeno na nalepnici s tehničkim podacima. Ako aparat priključite neposredno na električnu mrežu, priključak mora biti opremljen prekidačem koji odvaja sve vodiče i ima najmanje 3 mm razmaka među kontaktima, te odgovara potrebnom opterećenju aparata i u skladu je s lokalnim zakonskim propisima. Utičnica mora imati dovoljnu snagu da podnosi radno opterećenje aparata.

### Upozorenja:

- Za priključenje na električnu mrežu nemojte koristiti ispravljače, adaptere, ili produžetke, jer mogu uzrokovati pregrevanje i opekatine.
- Uzemljenje aparata je zakonsko propisano (slika 10).

Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost koja je posledica nepridržavanja navedenih propisa

Ukoliko je potrebno zameniti priključni kabl, proverite da li novi kabl ima identične karakteristike kao i originalni kabl od proizvođača, i da li može da podnese odgovarajuće opterećenje i temperaturu (tip T90°C). Možete ga nabaviti kod servisne službe. Osim toga, završetak priključnog kabla mora imati žuto-zeleni vodič za uzemljenje 20 mm duži od ostalih vodiča.

Kabl mora imati kapacitet koji podnosi propisano opterećenje aparata

Donja tabela prikazuje potrebnu snagu priključnog kabla:

Vrsta ploče za kuvanje	Wire size
Samo s gasnim gorionicima	Ø0,75 mm <sup>2</sup>
S električnim ringlama <= 1000W	Ø0,75 mm <sup>2</sup>
S električnim ringlama >1000W	Ø1,50 mm <sup>2</sup>

Kod zamene priključnog kabla povežite pojedine žice (vodiče) u skladu s sledećim oznakama boja:

PLAVA	NEUTRALNA (N)
BRAON	FAZA (L)
ŽUTO ZELENA	UZEMLJENJE (  )

Proverite da li u domaćoj instalaciji postoji prekidač za sva tri vodiča, koji odgovara važećim zakonskim zahtevima. U suprotnom, takav prekidač morate montirati na dovodu struje između priključka na električnu mrežu i aparata.

Ako je kabl oštećen mora smesta da ga zameni kvalifikovano stručno osoblje ili servisna služba

## PRELAZAK NA DRUGU VRSTU GASA

Ukoliko se vrsta gasa koju koristite razlikuje od one navedene na nalepnici s tehničkim podacima, potrebno je zameniti gasne dizne. Ukoliko nove dizne nisu priložene k aparatu, možete ih nabaviti kod vaše servisne službe. Izbor i postupak zamene dizni naveden je u tabeli dizna na kraju ovog priručnika. Dizne se razlikuju po prečniku, koji je izražen u stotinkama milimetra i odštampan na samom kućištu svake dizne

### Zamena dizni

- Odstranite rešetke i poklopce gorionika ploče za kuvanje.
- Pomoću utičnog ključa zamenite dizne "J" (slika 9) s drugima koje su prikladne za novu vrstu gase.
- Složite gorionike nazad.

Gorionici ne trebaju dodatna podešavanja količine primarnog vazduha.

## Podešavanje minimalnog plamena (slika 13)

Nakon zamene dizni upalite gorionik i skinite dugme. Ventil gase obrnite u položaj minimalnog plamena

i u klin umetnute šrafciger: za smanjenje plamena ga pritegnite, a za povećanje ga otpustite (slika 9).

Za gas oznaka G30/G31, šraf za podešavanje pritegnite do kraja.

Plamen mora biti mali, i mora goreti ravnomerno i bez prekida, oko čitave ivice gorionika.

Provera: brzo obrnite dugme iz maksimalnog u minimalni položaj;

plamen se ne sme ugasiti, a kod gorionika sa bezbednosnom napravom plamen mora

lizati termo prekidač i ostati upaljen nekoliko minuta

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Da bi vaša ploča za kuvanje bila u optimalnom stanju morate ju očistiti nakon

svake upotrebe, no pre toga mora potpuno da se ohladi

- Za čišćenje površine ploče za kuvanje nemojte nikad koristiti oštре ili grube materijale ili sredstva.
- Aparat ne smete čistiti visokotlačnim napravama na vodu ili paru.
- Nemojte koristiti zapaljive tečnosti ili alkohol

### Emajlirani delovi:

Sve emajlirane delove čistite sunđerom i sapunicom, ili posebnim deterdžentima.Nikad nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje. Nakon čišćenja dobro obrišite aparat da bude suv

### Nerđajuće površine:

Nerđajuće površine čistite vlažnom krpom i posebnim deterdžentima koji su na raspolaganju.

Nakon ispiranja, obrišite jelenjom kožom da budu suve

### Rešetke:

Emajlirane rešetke, odnosno podnožja za šerpe ploče za kuvanje mogu se prati u mašini za pranje sudova.

Rešetke iz nerđajućeg čelika mogu vremenom steći plavkasti odsaj oko gorionika, što je posledica visokih temperaturi. Ovo se može ublažiti čišćenjem komercijalno dostupnih žičanih sunđera za čišćenje

### Gorionici:

Gorionici su sastavljeni iz dva dela koji se mogu odvojiti i očistiti prikladnim deterdžentima. Nakon čišćenja važno ih je dobro obrisati, da budu potpuno suvi, te ih pažljivo složiti nazad u svoja ležišta. Kod modela s električnim paljenjem uvek proverite dali je elektroda "E" (slika 11) potpuno čista. Kod modela s bezbednosnom napravom za zatvaranje gasa, očistite ticalo "T" (slika 11) kako bi obezbedili pravilno delovanje zaštitne naprave. Oba dela, elektrodu i ticalo, morate čistiti veoma pažljivo. Nakon završetka čišćenja vratite delove gorionika precizno u svoja sedišta. Da bi zaštitili sistem električnog paljenja od oštećenja, nemojte ga koristiti ako gorionici nisu na svom mjestu

### Električne ringle:

Električne ringle čistite dok su još mlake. Čistite ih brišući ih vlažnom krpom, a na kraju ih obrišite krpom namočenom u mineralno ulje. Za čišćenje staklokeramike ne smete koristiti gruba sredstva za čišćenje, jer mogu oštetiti osjetljivu staklenu površinu. Koristite samo neutralne i nezapaljive deterdžente

## Održavanje

Aparat ne iziskuje posebno održavanje. Ipak je preporučljivo da ga pregleda stručno osoblje barem jedared u dve godine. Ako osetite da se dugmeta teže obrću, ili ako namirišete gas, smesta zatvorite gasni ventil i pozovite servisnu službu. Pokvareni ventili moraju biti zamenjeni zajedno s pripadajućim zaptivačima

## Važna upozorenja i savjeti

- **VAŽNO:** ovaj priručnik je sastavni dio uređaja. Pazite da se ne ošteći i držite ga uvijek u blizini tijekom čitavog životnog vijeka uređaja. Pažljivo proučite priručnik i sve upute prije no što počnete koristiti uređaj. Spremite i možebitne rezervne dijelove koji su bili isporučeni s uređajem. Ugradnju i priključenje na električnu mrežu i plin smije obaviti samo stručno osposobljena osoba sukladno uputama proizvođača i pridržavanja u punoj mjeri važećih propisa i sigurnosnih standarda. Ovaj aparat za kuhanje namijenjen je uporabi u kućanstvu, i samo za pripremu ili podgrijavanje hrane. Ne smije se Koristiti u nijednu drugu svrhu. Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost kao posljedicu nepravilne montaže, preinaka, neispravnog rukovanja, ili uporabe uređaja u neke druge svrhe, koje nisu izričito navedene u ovom priručniku.
- Provjerite dali su na uređaju kakva vidljiva transportna oštećenja. Sav ambalažni materijal (plastične vreće, stiropor, najlon, itd.) držite podalje od dohvata djece, jer može predstavljati opasnost.
- Ambalažni materijal može se reciklirati i u tom je smislu označen odgovarajućim simbolom. Dotrajali aparat odstranite na prihvatljiv i odgovoran način 
- Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključivši i djecu) smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja, osim ako ih nadziru osobe zadužene za njihovu sigurnost i pruže im potrebnu pomoći i upute za rad uređaja.  
Pazite da djeca ne koriste uređaj kao igračku
- Zaštitu od električnog udara može osigurati isključivo pravilno uzemljenje uređaja
- Nakon uporabe provjerite dali je pokazivač na gumbu okrenut u položaj "OFF" (isključeno).
- Dotrajali uređaj morate prije odstranjanja onesposobiti u skladu s važećim propisima glede očuvanja okoline, zdravlja i sigurnosti, i to tako da odstranite, odnosno onesposobite sve dijelove uređaja koji bi mogli predstavljati opasnost za djecu.
- Upozorenje: budite pažljivi prilikom rastavljanja, održavanja i čišćenja uređaja.

### Nosite zaštitnu opremu i pridržavajte se mjera sigurnosti.

- Naljepnica s tehničkim podacima nalazi se na donjem dijelu uređaja i u priručniku. Naljepnicu ne skidajte.
- Nikad nemojte stavljate zapaljive predmete na kuhaliste. OPASNOST OD POŽARA!
- Polje za kuhanje može ostati vruće još neko vrijeme nakon što je isključeno. u tom razdoblju ga ne dodirujte
- Nemojte koristiti aluminijsku foliju niti plastične posude (zaštitni premazi nisu prikladni za ovu vrstu uređaja)
- Ako je ispod ugrađenog uređaja ladicu, preporučujemo da u njoj ne držite temperaturno osjetljive predmete ili raspršivače
- Priklučni kabel ne smije dodirivati vruća polja za kuhanje, jer se inače može oštetiti
- Polja za kuhanje kao i dna posuda koje se koriste, moraju uvijek biti suha i čista
- Ako na uređaju opazite pukotine, ako se polja za kuhanje pregriju, ako pokazivač na gumbima ne rade, ili ako se kuhaliste samo isključi: smjesti isključite i iskopčajte uređaj i pozovite servisnu službu. U slučaju bilo kakvog znaka neispravnog djelovanja ne pokušavajte samo popravljati uređaj, nego pozovite ovlašteni servis. Ne kuhanje s praznim loncem, naročito ako je emajliran ili napravljen iz aluminija
- Dno posude kao i staklokeramika mogu biti oštećeni. Koristite isključivo posude iz nehrđajućeg čelika
- Nemojte stavljati vruće lonce, tave, teške ili oštре predmete na nadzornu ploču, područje upravljačkih gumba, ili na okvir
- Šećer i druga hrana s visokim postotkom šećera može oštetiti kuhaliste. Ako se takva hrana prospe, morate je smjesti odstraniti strugalicom za staklo. Pažnja: strugalica ima opasnu oštricu
- Slijedeća oštećenja neće utjecati na ispravno djelovanje ili stabilnost uređaja:  
stvaranje želatine od rastopljenog šećera ili hrane s visokim postotkom šećera; ogrebotine od soli, šećera, ili zrnaca pjeska na grubim površinama dna posuda; metalna boja podnožja tava. Koristite samo toplu vodu i blagi deterdžent. Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne proizvode, jer bi mogli oštetiti površinu. Upozorenje: uređaj ne smijete čistiti parnim čistačem  
Ove upute važe samo za države, čije oznake su navedene na naljepnici s podacima, koju ćete naći u priručniku za uporabu i na uređaju

## Deklaracija o usklađenosti

Ovaj uređaj u skladu je sa slijedećim Europskim direktivama:

- 2006/95/CE : Opći propisi / Propisi za niski napon
- 2009/142/CE : Propisi za plinske uređaje
- 1935/2004/CE + 204/108/CE + 90/128/CE: Ovaj uređaj primijeren je za prehrambene proizvode
- 2004/108/CE : Elektromagnetska kompatibilnost

## TEHNIČKE ZNAČAJKE

### Upozorenje:

Uredaj je namijenjen ugradnji u kuhinjski element

- Instalacijski razred je tip 3 za plin i tip Y za električne dijelove.
- Kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperature do 90°C ili veće.
- Način pravilne ugradnje opisan je u odgovarajućem poglavljiju i prikazan na skicama.
- Uporaba plinskih uređaja za kuhanje oslobađa toplotu i vlagu u prostoriju u kojoj je uređaj postavljen. Stoga kuhinja mora biti dobro prozračivana: prirodni otvor za provjetravanje neka budu otvoreni, ili montirajte mehaničku napravu za prozračivanje (odvodnu kuhinjsku napu). U slučaju intenzivnije ili duže uporabe ugradnog kuhališta potrebno je i intenzivnije prozračivanje prostorije, npr. Otvaranje prozora, ili pojačanje brzine rada kuhinjske nape.

Ovaj priručnik opisuje više modela ugradnih kuhališta. Model vašega kuhališta naveden je na naljepnici s podacima na stražnjoj strani uređaja. Ti podaci, zajedno s uputama i ilustracijama u sljedećim poglavljima, pomoći će vam da utvrđite značajke vašega uređaja

Primjer:

(1)	
Type: (2)	(5) 0,6W 220-240V~
Cod. (3)	
Art. (4)	(6) 50/60Hz
Ser.Nr. (10)	
(7)	
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU	

Legenda: (1) Robna marka

- (2) Odgovarajući model
- (3) Tehnička šifra
- (4) Šifra kupca
- (5) Nazivna snaga
- (6) Napon i frekvencija
- (7) Država tržišta i podaci o plinu
- (8) Snaga plamenika
- (9) Potrošnja plamenika
- (10) Serial number

## UPORABA KUHALIŠTA

### Plinski plamenici

Dovod plina u plamenike podešava se pomoću gumba, prikazanih na slici 2, koji otvaraju i zatvaraju ventile.

Ovisno o pojedinim inačicama, simboli su natisnuti iznad ili ispod upravljačkih gumba.

Okretanjem pokazivača na izabrani natisnuti simbol, upravljate plamenikom na sljedeći način:

- ventil zatvoren, nema dovoda plina
- ◆ najveća snaga plamenika, maksimalan dovod plina
- ◊ najniža snaga, minimalan dovod plina

### Plamenici opremljeni sigurnosnim ventilom - paljenje

Određeni modeli opremljeni su sigurnosnim ventilom koji automatski zatvara dovod plina ukoliko se plamen plamenika iz bilo kojeg razloga ugasi. Za ponovno paljenje okrenite gumb u položaj "plinski ventil zatvoren" i ponovite postupak paljenja, opisan u nastavku:

- ♦ s gumbom naprave za paljenje kod ovog modela najprije okrenite upravljački gumb u položaj najvećeg plamena, i držeći ga pritisnutog nadolje pritisnite napravu za paljenje te je držite pritisnutu oko 4÷5 sekundi
- ♦ s upravljačkim gumbom kod modela s paljenjem ugrađenim u upravljačke gume, okrenite upravljački gumb u položaj najvećeg plamena, a zatim ga pritisnite nadolje i držite u tom položaju oko 4÷5 sekundi

## **Upozorenja:**

- Nakon što je plamenik upaljen, okretanjem gumba možete podešavati jačinu plamena. Gumb mora uvijek biti u položaju koji je između simbola minimalnog i maksimalnog plamena, a nikad između maksimuma i položaja gašenja
- Ako se plamenik teže pali, ili ako je plamen previšok, odnosno nepravilno gori, okreignite gumb smješta u položaj "isključeno (OFF)" i pozovite servisnu službu
- Ako je zbog vrste plina koju vam isporučuje lokalni distributer paljenje plamenika otežano usprkos gumbu okrenutom u položaj najvećeg plamena, ponovite postupak bez lonca na plameniku i gumbom okrenutim u položaj minimalnog plamena, te bez nosača posude
- Napravu za paljenje NE SMJETE držati pritisnutu dulje od 15 sekundi. Ako se nakon tog vremena plamenik nije upalio, odnosno ako se nehotice ponovno ugasi, pričekajte barem jednu minutu prije ponovnog pokušaja paljenja

## **Rešetke**

Rešetke koje služe kao podnožje za posudu omogućuju jednostavnu i sigurnu uporabu uređaja. Prije svake uporabe stoga provjerite da li su rešetke pravilno postavljene na svoje mjesto. Također provjerite da li su zaštitne gumene nožice ispod rešetki na svom mjestu

- ◆ Rešetka za manje posudice (dodatačna oprema – slika 1)
- Stavlja se preko rešetke pomoćnog (najmanjeg) plamenika, kako bi se osigurala stabilnost zbog smanjenog promjera dna malih posuda

## **Izbor plamenika**

Simboli natisnuti na upravljačkoj tabli (slika 2) uz upravljačke gume, pokazuju koji gumb odgovara kojem plameniku. Kod izbora najprikladnijeg plamenika uvijek vodite računa o promjeru dna posude kao i o njenoj zapremini (vidi tabelu).

Za optimalne rezultate kuhanja, promjer posude mora biti razmjeran snazi plamenika

Plamenici		svi modeli	
		Ø minimum	Ø maksimum
A	pomoćni	60 mm s redukcijom	140 mm
SR	polu-brzi	160 mm	200 mm
R	brzi	200 mm	240 mm

## **Električna polja za kuhanje**

### **Upozorenja**

- Nikad nemojte pripremati hranu neposredno na električnim poljima za kuhanje; za to uvijek koristite prikladno posuđe
- Polja za kuhanje nikad ne smiju biti uključena bez posude na njima. Ovakva nepravilna uporaba može uzrokovati pregrijavanje, oštećenja na uređaju, a može doći i do požara
- Budite naročito oprezni da izbjegnete bilo kakvo prelijevanje tekućine na polje za kuhanje, naročito kad je vruće
- Uređaj ne smijete koristiti ako je površina pušnata ili oštećena; ako otkrijete puštinu, smjesta isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže, te pozovite servisnu službu
- Zapamtite da polja za kuhanje ostaju vruća još relativno dugo nakon isključenja (oko 30 min.)
- Uređaj ne smijete čistiti visokotlačnom napravom ili parnim čistačem
- Na polja za kuhanje (bilo ploče ili staklokeramiku) ne stavljajte zapaljivi materijal (papir, plastiku, i sl.)
- Pazite da teški ili šiljasti predmeti ne padnu na staklokeramičku površinu
- Ne zadržavajte pogled na halogenim lampama kuhalista
- Koristite posude ravna dna i promjera koji pokriva cijelokupnu površinu plamenika

### **Uključenje polja za kuhanje:**

Električno polje za kuhanje uključite okretnjem odgovarajućeg gumba u željeni položaj. Brojke od 1 do 6, odnosno

1 do 10 (slika 3), ovisno o tome dali je kuhalische opremljeno gumbom ili regulatorom, pokazuju položaje rastuće temperature (vidi tabelu). Kad je polje za kuhanje aktivno, led žaruljica na kontrolnoj tabli je upaljena

#### **Uporaba polja za kuhanje:**

Nakon što se polje za kuhanje zagrije, podesite snagu kuhanja na prikladnu poziciju, vodeći računa da će polje isjavljati toplotu još nekoliko minuta nakon što ga posve isključite. U ovisnosti o vrsti hrane koju pripremate, podesite snagu kuhanja glede na slijedeće preporučljive vrijednosti:

Položaj gumba

slika 3

Vrsta kuhaliska

Položaj gumba	Vrsta kuhaliska
0	Isključeno
1	Rastapanje (maslac, čokolada, i sl.)
2	Održavanje na toplo, odnosno podgrijavanje manjih količina tekućine
3	Podgrijavanje većih količina, ukuhanje vrhnja i umaka
4	Piranje, kuhanje juha, tjestenina, rižota, nastavak kuhanja na pari, pečenje odrezaka i prženje općenito
5	Završno pečenje mesa, pečenje krumpira, prženje ribe, ključanje većih količina vode
6	Duboko prženje, gril odresci, i sl.

#### **Čvrste ploče (KK62EX1-KK63EX1-KE61EX1):**

Kuhalische može biti opremljeno pločama promjera Ø145 ili Ø180, obične snage ili brze ploče. Obična ploča je potpuno crna, dok brza ploča ima u sredini crvenu točku.

Brza ploča se bitno razlikuje od obične jer omogućuje:

- jaču snagu;
- brže zagrijavanje, odnosno postizanje željene temperature;

Neke ploče opremljene su zaštitnim termostatom, koji smanjuje snagu ili ih čak isključi u slučaju pregrijavanja uređaja (ako ste je zaboravili isključiti)

#### **UPUTE ZA MONTAŽU**

##### **Pažnja!**

- Ove upute namijenjene su stručno osposobljenom tehničkom osoblju.
- Uređaj mora biti pravilno instaliran, u skladu s važećim propisima.
- Prije bilo kakvog zahvata najprije isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže

#### **Montaža uređaja u radni pult**

Kuhalische je moguće ugraditi u bilo koju vrstu radnog pulta, koja je temperaturno otporna (mora podnosititi temperaturu od najmanje 90°C). Dimenzije izreza kojeg je potrebno napraviti u radnom pultu, kao i minimalni razmaci na stražnjoj strani i na bočnim stranicama, kao i iznad i ispod uređaja, prikazani su na slici 4

Ako je kuhalische ugrađeno iznad pećnice električne instalacije oba uređaja potrebno je spojiti odvojeno, kako radi sigurnosti, tako i zbog lakše montaže, odnosno vađenja.

Preporučujemo nabavku pećnice s vlastitim ugrađenim sustavom hlađenja

Izolacija ispod uređaja (slika 6, modeli KK62EX1-KK63EX1-KE61EX1):

Ako se ispod kuhalische ne ugrađuje pećnica, ploča ugrađena između dna kuhalische i kućišta ispod njega mora biti na razmaku najmanje 10 mm.

## Pričvršćivanje kuhalista (slika 7):

Kuhaliste ugradite i učvrstite u radni pult na slijedeći način:

- Posebnu priloženu brtvu [C] pričvrstite uz vanjske rubove otvora radnog pulta prema skici na slici 4, tako da se krajevi brtve spoje precizno bez preklapanja
- Položite kuhaliste u otvor u radnom pultu, vodeći računa da ga postavite točno u sredinu izreza
- Pomoću priloženih posebnih stezaljki [A] pričvrstite kuhaliste na radni pult, kako to pokazuje slika 7

Pravilno ugrađena brtva jamči potpunu zaštitu kuhalista od ulaska tekućine u njegovu unutrašnjost

## Prostor i odvod pare i plinova sagorijevanja

Uređaj mora biti instaliran i korišten u prikladnoj prostoriji, te u skladu s važećim propisima. Servisni tehničar koji vrši postavljanje uređaja mora se pridržavati važećih lokalnih propisa glede ventilacije i odvođenja plinova od sagorijevanja.

Opominjemo vas da je potrebna količina zraka za sagorijevanje 2m<sup>3</sup>/h za 1 kW instalirane električne (plina)

### ◆ Prostorija i okolina

U prostoriju u koju je postavljen plinski uređaj, potrebno je dovoditi svjež prirodan izvor zraka kako bi plin pravilno sagorijevao (sukladno važećim propisima s tog područja). Prirodno dovod zraka može se osigurati otvorima u vanjskim zidovima prostorije, najmanjeg presjeka 100 cm<sup>2</sup> (A). U slučaju uređaja koji nisu opremljeni zaštitnim sigurnosnim ventilima, ovaj otvor mora imati presjek 200 cm<sup>2</sup> (slika 8). Taj otvor mora biti napravljen tako da ne može biti zatvoren ili blokiran niti izvana niti iznutra. Idealno bi bilo da je njegov položaj negdje blizu tla prostorije, najbolje na suprotnom kraju od uređaja koji sagorijeva plin. Ako ovakvo uređenje nije moguće, potrebno je zajamčiti dovod zraka kroz otvor iz susjedne, prikladno provjetravane sobe, osim ako to nije spavaća soba, opasan prostor, ili prostor sa sniženim tlakom.

### ◆ Odvod plinova sagorijevanja

Pare i plinovi koji su posljedica sagorijevanja plinske naprave potrebno je odvoditi iz prostorije pomoću mehaničke nape, povezane bilo s neposrednim izlazom na otvoreno, ili s ventilacijskim kanalom, odnosno prikladnim otvorom (slika 8). Ukoliko nije moguće instalirati napu, potrebno je u vanjski ili u prozorski otvor montirati usisni ventilator na električni pogon, dovoljnog kapaciteta da može obaviti izmjenu zraka u prostoriji (kuhinja) najmanje 3 do 5 puta veću od zapremine same prostorije

◆ Dijelovi prikazani na slici 8:

- A Otvor za dovod zraka
- C Napa za odvod plinova od sagorijevanja
- E Električni usisni ventilator za odvod plinova sagorijevanja

## Priklučak na plin

Prije početka priključenja provjerite dali vrsta i tlak plina od lokalnog dobavljača odgovaraju podacima, navedenim na naljepnici s tehničkim podacima kuhalista. Iste podatke provjerite i u tehničkim podacima uređaja, navedenim u priručniku. Priklučenje na plin mora obaviti stručno osposobljeno servisno osoblje, pridržavajući se važećih lokalnih zakonskih propisa. Ako za priključenje koristite metalne cijevi, pazite da ne dođu u dodir s pomicnim dijelovima, i da ne budu presavunate, odnosno zgnježene. Priklučak mora biti napravljen tako da u nijednom trenutku ne dođe do bilo kakvog opterećenja uređaja. Spoj plina opremljen je navojem G $\frac{1}{2}$ " (slika 12).

Za spojeve ISO R7 brtva nije potrebna. Za spojeve ISO R228 morate staviti brtvu koja je priložena k uređaju. Nakon spajanja, pomoću sapunice obvezno provjerite spojeve, odnosno možebitno propuštanje.

## Priklučenje na električnu energiju

Prije početka priključenja uređaja na električnu mrežu provjerite dali napon mreže odgovara naponu, navedenom na naljepnici, i da priključni kabel može podnijeti potrebno opterećenje uređaja, koje je također navedeno na naljepnici s tehničkim podacima. Ako uređaj priključujete neposredno na električnu mrežu, priključak mora biti opremljen prekidačem koji odvaja sve vodiče i ima najmanje 3 mm razmaka među kontaktima, te odgovara

potrebnom opterećenju uređaja i u skladu je s lokalnim zakonskim propisima.

Utičnica mora imati dovoljnu snagu da podnosi radno opterećenje uređaja.

#### **Upozorenja:**

- Za priključenje na električnu mrežu nemojte koristiti ispravljače, adaptere, ili produžetke, jer mogu uzrokovati pregrijavanje i opeklne.
- Uzemljenje uređaja je zakonsko propisano (slika 10).

Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost koja je posljedica nepridržavanja navedenih propisa

Ukoliko je potrebno zamijeniti priključni kabel, provjerite da li novi kabel ima identične značajke kao i originalni kabel od proizvođača, i da li može podnijeti odgovarajuće opterećenje i temperaturu (tip T90°C). Možete ga nabaviti kod servisne službe. Osim toga, završetak priključnog kabela mora imati žuto-zeleni vodič za uzemljenje 20 mm duži od ostalih vodiča.

Kabel mora imati kapacitet koji podnosi propisano opterećenje uređaja

Donja tabela prikazuje potrebnu snagu priključnog kabela:

Vrsta kuhalista	Wire size
Samo s plinskim plamenicima	Ø0,75 mm <sup>2</sup>
S električnim poljima <= 1000W	Ø0,75 mm <sup>2</sup>
S električnim poljima >1000W	Ø1,50 mm <sup>2</sup>

Kod zamjene priključnog kabela povežite pojedine žice (vodič) sukladno slijedećim oznakama boja:

PLAVA NEUTRALNA (N)

SMEĐA FAZA (L)

ŽUTO ZELENA UZEMLJENJE (  )

Provjerite da li u domaćoj instalaciji postoji prekidač za sva tri vodiča, koji odgovara važećim zakonskim zahtjevima. U suprotnom, morate takav prekidač montirati na dovodu struje između priključka na električnu mrežu i uređaja. Ako je kabel oštećen mora ga smjesti zamijeniti kvalificirano stručno osoblje ili servisna služba

## **PREINAKA NA DRUGU VRSTU PLINA**

Ukoliko se vrsta plina koju koristite drugačija od one navedene na naljepnici s tehničkim podacima, potrebno je zamijeniti plinske mlaznice. Ukoliko nove mlaznice nisu priložene k uređaju, možete ih nabaviti kod vaše servisne službe. Izbor i postupak zamjene mlaznica naveden je u tabeli mlaznica na kraju ovog priručnika.

Mlaznice se razlikuju po promjeru, koji je izražen u stotinkama milimetra i natisnut na samom kućištu svake mlaznice

#### **Zamjena mlaznica**

- Odstranite rešetke i poklopce plamenika kuhalista.
- Pomoći utičnog ključa zamijenite mlaznice "J" (slika 9) s drugim koje su prikladne za novu vrstu plina.
- Složite plamenike nazad.

Plamenici ne trebaju dodatna podešavanja količine primarnog zraka

#### **Podešavanje minimalnog plamena (slika 13)**

Nakon zamjene mlaznica upalite plamenik i skinite gumb. Ventil plina okrenite u položaj minimalnog plamena i u klin umetnute izviđač: za smanjenje plamena ga pritegnite, a za povećanje ga otpustite (slika 9). Za plin oznaka G30/G31, vijak za podešavanje pritegnite do kraja.

Plamen mora biti mali, i gorjeti ravnomjerno i bez prekida, oko čitavog ruba plamenika.

Provjera: brzo okrenite gumb iz maksimalnog u minimalni položaj; plamen se ne smije ugasiti, a kod plamenika sa sigurnosnom napravom plamen mora lizati termo prekidač i ostati upaljen nekoliko minuta

## **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

Da bi vaše kuhalische bilo u optimalnom stanju morate ga očistiti nakon svake uporabe, no prije toga se mora potpuno ohladiti

- Za čišćenje površine kuhalische nemojte nikad koristiti oštare ili grube materijale ili sredstva.
- Uređaj ne smijete čistiti visokotlačnim napravama na vodu ili paru.
- Nemojte koristiti zapaljive tekućine ili alkohol

### **Emajlirani dijelovi:**

Sve emajlirane dijelove čistite spužvom i sapunicom, ili posebnim deterdžentima.

Nikad nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje. Nakon čišćenja dobro obrišite uređaj da bude suh

### **Nehrđajuće površine:**

Nehrđajuće površine čistite vlažnom krpom i posebnim deterdžentima koji su na raspolaganju.

nakon ispiranja, obrišite jelenjom kožom da budu suhe.

### **Rešetke:**

Emajlirane rešetke, odnosno podnožja za posudu kuhalische mogu se prati u stroju za pranje posuđa.

Rešetke iz nehrđajućeg čelika mogu vremenom steći plavkasti odsjaj oko plamenika, što je posljedica visokih temperatura. Ovo se može ublažiti čišćenjem komercijalno dostupnih žičanih spužvica za čišćenje

### **Plamenici:**

Plamenici su sastavljeni iz dva dijela koji se mogu odvojiti i očistiti prikladnim deterdžentima. Nakon čišćenja važno ih je dobro obrisati, da budu potpuno suhi, te ih pažljivo složiti nazad u svoja ležišta.

Kod modela s električnim paljenjem uvijek provjerite dali je elektroda "E" (slika 11) potpuno čista.

Kod modela s sigurnosnom napravom za zatvaranje plina, očistite ticalo "T" (slika 11) kako bi osigurali pravilno djelovanje zaštitne naprave. Oba dijela, elektrodu i ticalo, morate čistiti vrlo pažljivo.

Nakon završetka čišćenja vratite dijelove plamenika precizno u svoja sjedišta. Da bi zaštitili

sustav električnog paljenja od oštećenja, nemojte ga koristiti ako plamenici nisu na svom mjestu

### **Električna polja za kuhanje:**

Električna polja za kuhanje čistite dok su još mlaka. Čistite ih brišući ih vlažnom krpom, a na kraju ih obrišite krpom namočenom u mineralno ulje. Za čišćenje staklokeramike ne smijete koristiti gruba sredstva za čišćenje, jer mogu oštetiti osjetljivu staklenu površinu. koristite samo neutralne i nezapaljive deterdžente

### **Održavanje**

Uređaj ne iziskuje posebno održavanje. Ipak je preporučljivo da ga pregleda stručno osoblje barem jednom u dvije godine. Ako osjetite da se gumbi teže okreću, ili ako namirišete plin, smjesta zatvorite plinski ventil i pozovite servisnu službu. Pokvareni ventili moraju biti zamijenjeni zajedno s pripadajućim brtvama

## Pomembna opozorila in nasveti za uporabo

- POMEMBNO! Priročnik je sestavni del vašega aparata. Poskrbite, da bo vedno v brezhibnem stanju ter da bo preprosto dostopen in na voljo skozi vso življenjsko dobo kuhalnika. Prosimo, da pred uporabo aparata pozorno preberete ta priročnik in vsa navodila v njem. Hranite vse nadomestne dele, priložene aparatu. Namestitev ter povezavo na električno omrežje oz. plinovod mora opraviti ustrezno usposobljen strokovnjak, v skladu s proizvajalčevimi navodili ter v skladu z veljavno zakonodajo in varnostnimi predpisi. Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu, in sicer za naslednja opravila: kuhanje in pogrevanje hrane. Vsaka druga uporaba se šteje za neustrezno. Proizvajalec zavrača vsako odgovornost v primerih neustrezne namestitve, nepooblaščenih posegov v aparat, nestrokovne oz. neustrezne uporabe ter uporabe za namene, ki niso izrecno navedeni.

- Preverite, če je med transportom aparata na le-tem prišlo do kakršnih koli poškodb. Vso embalažo (plastične vreče, polistirensko peno, najlon itd.) hranite izven dosega otrok, saj je lahko zarne nevarna.

- Embalažo je mogoče reciklirati; v ta namen je označena z ustreznimi simboli.



### Embalajo zavrzite na odgovoren način.

- Naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, gibalnimi ali mentalnimi zmogljivostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj ali znanja razen pod ustreznim nadzorom in navodili oseb, ki so zadolžene za njihovo varnost. Otrokom ne dovolite, da uporabljajo aparat kot igračo.
- Varnost električne napeljave aparata je možno zagotoviti le, če je aparat priklučen na ustrezen ozemljitveni vod.
- Po uporabi kuhalnika poskrbite, da bo signalna lučka na gumbi za upravljanje ugasnila.
- Če se odločite, da aparata ne boste več uporabljali, poskrbite, da bo aparat neuporaben ter da odstranite vse dele, ki bi lahko bili nevarni otrokom, in šele nato zavrzite aparat v skladu z veljavnimi predpisi in zakonodajo o varstvu okolja, varovanju zdravja ter varnostnimi predpisi.
- Opozorilo: bodite posebej previdni pri razstavljanju, vzdrževanju in čiščenju aparata.

### Prosimo, uporabite ustrezno zaščitno opremo.

- Nalepka s tehničnimi specifikacijami se nahaja na spodnji strani aparata ter v priročniku. Ne odstranujte te nalepke
- Nikoli ne postavite vnetljivega predmeta na kuhalnika. **NEVARNOST POŽARA!**
- Ko je kuhalno polje izklopljeno, še nekaj časa ostane vroče. V tem času se ne dotikajte vročega polja
- Ne uporabljajte posode iz aluminijaste folije ali plastike (zaščitne folije niso primerne za to kuhalnika)
- Če je pod kuhalnščem predal, priporočamo, da v njem ne hranite vnetljivih predmetov ali razpršil
- Priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročimi kuhalnimi polji, saj se lahko tako poškoduje
- Kuhalno polje in dno posode morata biti vedno suha in čista
- Če opazite razpoko v aparatu; če se katero od kuhalnih polj pregreje; če prikazovalnik ali kateri od gumbov ne deluje; ali če se kuhalnišče samodejno izklopi, nemudoma odklopite aparat in električnega omrežja in poklicite serviserja. V primeru napak pri delovanju ne poskušajte sami popraviti kuhalnika, temveč se obrnite na serviserja
- Kuhalnika naj nikoli ne deluje, če je na kuhalnem polju prazna posoda, še posebej, če je ta emajlirana ali aluminijasta
- Dno posode ter steklokeramična plošča se lahko v tem primeru poškodujeta.

Uporabljajte le posodo iz nerjavečega jekla

- Nikoli ne postavljajte vroče posode, ponev ter drugih trdih ali ostrih predmetov na nadzorno ploščo, območje z gumbi ali na okvir
- Sladkor ali močno sladka hrana lahko poškodujeta kuhalnika. Če se takšna hrana razlije po kuhalnišču, jo nemudoma odstranite s strgalom za steklokeramične plošče.  
Opozorilo! Strgalo za steklokeramične plošče ima ostro rezilo
- Naslednje poškodbe ne vplivajo na pravilno delovanje ali stabilnost aparata: nastanek želatinastih ostankov iz staljenega sladkorja ali hrane z visoko vsebnostjo sladkorja; prask zaradi zrn soli, sladkorja ali peska, ali grobega dna posode; kovinske barve od nosilnih rešetk za posodo
- Za čiščenje uporabite le toplo vodo in blag detergent. Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih oz. grobih sredstev, saj lahko z njimi poškodujete površine. Opozorilo: ne uporabljajte parnega čistilnika za čiščenje aparata
- Navodila so veljavna le za države, katerih oznaka je navedena na napisni tablici, ki jo najdete v priročniku z navodili ter na aparatu

### Izjava o skladnosti

Aparat ustreza naslednjim evropskim smernicam:

- 2006/95/ES: Naprave z nizko napetostjo / Splošni predpisi
- 2009/142/ES: Predpisi za plinske aparate
- 1935/2004/CE + 204/108/CE + 90/128/CE: Aparat je primeren za stik s prehrabbenimi izdelki
- 2004/108/CE : Elektromagnetna skladnost

## SPECIFIKACIJE KUHALIŠČA

Opozorila:

Aparat je namenjen vgradnji v kuhinjski element.

- Oznaki razreda namestitve aparata sta tipa 3 za plinske napeljave ter tipa Y za električne dele.
- Kuhinjski element, v katerega vgradite aparatu, mora biti odporen na temperature do 90°C ali več.
- Pravilna namestitev je opisana v ustremnem poglavju, in sicer z besedilom in referenčnimi risbami.
- Med uporabo plinskega kuhalnika se v prostoru, kjer je le-to nameščeno, sproščata toplota in vlaga. Poskrbite, da bo kuhinja temeljito prezračena: naravne prezračevalne odprtine naj bodo odprte, ali pa namestite mehansko prezračevalno napravo (odzračevalno kuhinjsko napo). V primeru intenzivne ali daljše uporabe aparata bo morda potrebno zagotoviti dodano prezračevanje, na primer tako, da odprete okno, oz. učinkovitejše prezračevanje, na primer tako, da povečate moč delovanja nape.

Ta priročnik velja za več tipov kuhalnišč.

Na napisni tablici na hrbtni strani preverite, kateri model ustreza vašemu aparatu.

Ti podatki, poleg navodil ter ilustracij v nadaljevanju te knjižice, opisujejo značilnosti vašega aparata.

Primer:

(1)	
Type: (2)	(5) 0.6W
Cod. (3)	220-240V~
Art. (4)	(6) 50/60Hz
Ser.Nr. (10)	
(7)	
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU  	

Legenda:

- (1) Blagovna znamka
- (2) Ustrezni model
- (3) Tehnična oznaka
- (4) Oznaka kupca
- (5) Vhodna moč
- (6) Napetost ter frekvenca
- (7) Država ciljnega trga ter podrobnosti o plinski napeljavi
- (8) Moč plinskih gorilnikov
- (9) Poraba plinskih gorilnikov
- (10) Serijska številka

## UPORABA KUHALIŠČA

### Plinski gorilniki

Dovajanje plina v gorilnike nadzirate z gumbi, prikazanimi na sliki 2; s temi gumbi upravljate delovanje ventilov. Na gumbih ali pod njimi so lahko natisnjeni simboli, ki se lahko razlikujejo od posameznega modela do modela. Z obračanjem gumbov, kjer označen del gumba kaže na natisnjene simbole, lahko upravljate delovanje gorilnikov, in sicer:

- Zaprt ventil, ni dovoda plina
- Maksimalna zmogljivost, maksimalen dovod plina
- Minimalna zmogljivost, minimalen dovod plina

### Gorilnik - vžig

Nekateri modeli so opremljeni z varnostnimi ventili, ki samodejno prekinejo dovod plina v primeru, da plamen na gorilniku iz kakršnega koli razloga ugasne.

Če želite v takšnem primeru ponovno prižgati plamen na gorilniku, obrnite gumb v položaj, v katerem je ventil zaprt in ponovite postopek za vžig, opisan v tem poglavju.

Pri modelih, v katerih je stikalo za vžig vgrajeno v gumb za regulacijo dovoda plina, obrnite gumb za dovod plina na položaj za maksimalen plamen, nato pa pritisnite na gumb in ga držite približno 4 do 5 sekund.

## Opozorila:

- Ko drugi krog plamena zagori, nastavite njegovo moč z obračanjem gumba, tako da dobite želeno intenzivnost gorenja. Nastavitev mora biti vedno med položajem za najšibkejši in najmočnejši plamen ter nikoli med položajem za najmočnejši plamen in položajem za izklop.
- Če se plamen na gorilniku le s težavo priže ali če je plamen visok ali nepravilen, nemudoma izklopite plamen tako, da obrnete gumb na položaj za izklop ter pokličite serviserja.
- Če je zaradi narave plina v vašem lokalnem plinovodu težko prižgati plamen na gorilnikih, ko je gumb obrnjen do nastavitev za najmočnejši plamen, ponovite postopek brez posode nad gorilnikom ter z gumbom obrnjениm do minimalne nastavitev, po potrebi pa tudi brez nosilcev oz. rešetke za posodo.
- Opozorilo: Naprave za prižig nikoli ne uporabljajte več kot 15 sekund naenkrat. Če se po tem času plamen na gorilniku še vedno ne priže, ali če po nesreči ugasne, počakajte eno minuto, preden poskušate ponovno prižgati plamen.

## Nosilna rešetka

Nosilna rešetka za posodo je izdelana tako, da je uporaba aparata preprosta in varna.

Pred uporabo aparata vedno preverite ali so nosilne rešetke pravilno nameščene.

Poleg tega vedno preverite, če so vse zaščitne gumijaste nožice ustrezno nameščene.

Nosilna rešetka za majhno posodo (dodatna možnost, slika 1).

To rešetko postavite čez rešetko pomožnega gorilnika (najmanjšega), kadar uporabljate posodo manjšega premera, da bo ta stala stabilno nad gorilnikom.

## Pravilna izbira gorilnika

Simboli, natisnjeni na nadzorni plošči (slika 2) v bližini gumbov označujejo kateri gumb ustreza kateremu gorilniku. Pri izbiri ustreznega gorilnika upoštevajte premer posode, kot tudi njeno kapaciteto (podrobnejši podatki so prikazani v spodnji tabeli). Premer posode mora ustrezzati moči gorilnika, da zagotovite maksimalno energetsko izkoriščenost kuhalnišča.

Gorilnik		Ø minimum	Ø maksimum
A	pomožni	60 mm (z reduktorjem)	140 mm
SR	pol hitri	160 mm	200 mm
R	hitri	200 mm	240 mm

## Električna kuhalna polja

### Opozorila:

- Nikoli ne kuhalje hrane neposredno na električnem kuhalnem polju. Vedno uporabljajte ustrezeno posodo.
- Električno kuhalno polje naj nikoli ne deluje, če na njem ni posode. V nasprotnem primeru lahko pride do pregrevanja, poškodb aparata ter nevarnosti požara.
- Pazite, da se po vročem kuhalnem polju ne razlije tekočina.
- Ne uporabljajte aparata, če je površina poškodovana ali počena. Če na aparatu opazite razpoko, ga nemudoma izklopite iz električnega omrežja ter pokličite serviserja.
- Upoštevajte, da kuhalna polja ostanejo vroča precej dolgo (približno 30 minut) po tem, ko ste jih že izklopili.
- Nikoli ne čistite kuhalnišča z vodnimi tlacičnimi čistilniki ali parnimi čistilniki.
- Na kuhalna polja (na plošče ali steklokeramično površino) ne postavljajte vnetljivih materialov (papir, plastika itd.).
- Pazite, da na steklokeramično kuhalnišče ne pade težek ali oster predmet.
- Ne glejte v halogenske luči na kuhalnišču dalj časa.
- Uporabljajte le posod z ravnim dnem, s premerom, ki prekrije celotno površino kuhalnega polja.

## Vkllop kuhalnega polja

Električno kuhalno polje vklopite tako, da obrnete gumb na želen položaj.

Številke od 1 do 6 (slika 3), označujejo nastavitev po naraščajoči temperaturi (glej tabelo).

Med delovanjem električnega kuhalnega polja na nadzorni plošči zasveti ustrezna signalna lučka.

## Uporaba električnega kuhalnega polja

Ko je dosežena želena temperatura, ustrezno prilagodite moč delovanja, pri tem

pa upoštevajte, da bo kuhalno polje še nekaj minut po izklopu oddajalo toploto.

Odvisno od hrane, ki jo kuhate, nastavite moč delovanja v skladu s naslednjimi priporočili:

Položaj gumba	Moč
0	Izklop
1	Taljenje (maslo, čokolada itd.)
2	Ohranjanje toplote ali pogrevanje manjše količine tekočine
3	Pogrevanje večjih količin hrane, stevanje kreme ali omak
4	Za počasno vretje, juhe, testenine, rižote, nadaljevanje kuhanja na pari, pripravo zrezkov ter praženje nasploh
5	Pečenje mesa, praženega krompirja, praženje ribe ter segrevanje večje količine vode do vrelišča
6	Hiro praženje, rezki na žaru itd

## Trde plošče (KK62EX1-KK63EX1-KE61EX1):

Kuhalšč je lahko opremljeno s kuhalno ploščo s premerom 145 ali 180 mm, z običajnim ali posebej hitrim delovanjem. Običajna kuhalna plošča je povsem črna, plošča s hitrim delovanjem pa ima v središču rdečo piko. Plošča s hitrim delovanjem se od običajne razlikuje po tem, da omogoča:

- večjo moč,
- hitrejše doseganje želene temperature.

Nekatere električne plošče so opremljene z varnostnim termostatom, ki zmanjšuje moč delovanja ter prekine delovanje v primeru pregrevanja aparata (če pozabite izklopiti ploščo).

## NAVODILA ZA NAMESTITEV

Pomembno!

- Ta navodila so namenjena ustrezno usposobljenim strokovnjakom.
- Aparat je potreben namestiti pravilno ter v skladu z veljavno zakonodajo in predpisi.
- Pred kakršnimi koli posegi na aparatu je potreben le-tega odklopiti iz električnega omrežja.

## Vgradnja plošče v kuhinjski pult

Kuhalno ploščo je mogoče namestiti v vsako pohištvo pod pogojem, da je pohištvo odporno na vročino (vsaj 90°C).

Dimenziije luknje, potrebne za vgradnjo kuhalšča in minimalne razdalje od sten aparata, so navedene na sliki 4.

## Zračenje pohištva

Če kuhalna plošča vključuje eno ali več električnih plošč in jo namestite brez pečice pod njo, je med spodnjim delom plošče in pohištvo pod njo potrebno namestiti leseno ploščo, na razdaljo najmanj 10mm. Sledite navodilom za namestitev, ki se nanašajo na pečico, in poskrbite za zadostno prezračevanje, kot je prikazano na sliki 6.

V vsakem primeru je električno priključitev obeh naprav potreben izvesti ločeno zaradi varnostnih razlogov in zaradi lažjega dostopa.

## Pritrditev kuhališča (slika 7)

Upoštevajte naslednji postopek, da pritrdite kuhališče v ohišje:

- Namestite posebno priloženo tesnilo [C] vzdolž zunanjega roba delovne površine, kot je prikazano na sliki 4. Konci tesnila se ne smejo prekrivati, temveč mora en trak tesnila segati natanko do naslednjega.
- Namestite kuhališče v odprtino v delovni površini. Pazite, da bo kuhališče natanko na sredini odprtine.
- Pritrdite kuhališče na delovno površino s pomočjo posebnih nosilcev [A], kot kaže slika 7.

Pravilna namestitev tesnila zagotavlja popolno zaščito pred vdorom tekočin.

## Območje namestitve ter odvajanje plinov od izgorevanja

Aparat je potreben namestiti in uporabljati v ustrezni prostoru ter v skladu z veljavno zakonodajo.

Strokovnjak, ki namešča aparat, mora upoštevati veljavno zakonodajo glede prezračevanja in odvajanja plinov oz. produktov izgorevanja. Upoštevajte, da je količina zraka potrebna za izgrevanje 2 kubična metra na uro za vsak kW nameščene moči (plinskega gorilnika).

### ◆ Območje namestitve:

V prostoru, kjer je nameščeno plinsko kuhališče, je potreben zagotoviti zadosten naravni dovod zraka, da je omogočeno pravilno gorenje plina (v skladu z veljavno zakonodajo). Naravni pretok zraka mora potekati skozi odprtino v zunanjih stenah prostora, v katerem je nameščen aparat, z delovno površino vsaj 100 cm<sup>2</sup> (A). Pri aparatu brez varnostnih ventilov mora ta odprtina znašati vsaj 200 cm<sup>2</sup> (sl.8). Ta odprtina mora biti narejena tako, da je ni možno prekriti ne z zunanje ne z notranje strani. Odprtina naj bo nameščena v bližini tal, po možnosti na nasprotni strani naprav za odvod dima in plina. Če takšnih odprtin ni mogoče zagotoviti, lahko zrak priteka iz sosednjega ustrezno prezračevanega prostora, če ta prostor ni spalnica, nevarno območje (območje z nevarno opremo) ali območje z nizkim tlakom.

### ◆ Odvajanje plinov od izgorevanja:

Pline, ki nastajajo pri izgrevanju zemeljskega plina v plinskih kuhalnih aparatih, je potreben odvesti s pomočjo nape, ki je bodisi priključena neposredno na prezračevalni (izpušni) vod bodisi pline odvaja neposredno na prosto (slika 8). Če nape ni možno namestiti, je potreben na zunanjih stenah ali oknih namestiti električni odvodni ventilator. Kapaciteta tega ventilatorja mora zadostovati za izmenjavo zraka v kuhinji, in sicer vsaj 3 do 5 kratne prostornine prostora.

### ◆ Komponente, prikazane na sliki 8:

- A Odprtina za dovod zraka
- C Napa za odvajanje plinov od izgorevanja
- E Električni odvodni ventilator za odvajanje plinov od izgorevanja

## Priklop na plinsko napeljavo

Pred namestitvijo se prepričajte, da sta tip in tlak plina v lokalnem plinovodu zdržljiva z nastavitvami vašega kuhališča. V ta namen preverite podatke na napisni tablici na aparatu ter na tem priročniku. Priključek na plinovod mora opraviti ustrezno usposobljen strokovnjak v skladu z lokalno veljavno zakonodajo. Če uporabljate kovinske cevi, poskrbite, da te ne bodo v stiku s premičnimi deli in da niso na nobenem delu stisnjene. Priključek ne sme na noben način ovirati ali obremenjevati aparatu.

Nastavek za priključek na plinsko napeljavo ima navoj G½" (slika 12).

Za priključke ISO R7 tesnilo ni potrebno.

Za priključke ISO R228 ne potrebno namestiti tudi priloženo podložko.

Ko priključite aparat na plinovod, z milnico preverite, če mora na kakšnem mestu plin uhaja.

## Priklop na električno omrežje

Preden priklopite aparat na električno omrežje, preverite, če se napetost v vaši napeljavi ujema s podatki, navedenimi na napisni tablici ter če je priključni kabel primeren za obremenitev, ki jo predstavlja aparat (tudi ta podatek je naveden na napisni tablici). Če je aparat priključen neposredno na električno omrežje, namestite vsepolno (omnipolarno) stikalo z minimalno razdaljo 3 mm med kontakti, primerno za breme, ki ga predstavlja aparat in v skladu z veljavnimi predpisi.

Uporabljen vtikač mora podpirati delovno moč aparata.

### Opozorila:

- Za priklop na električno omrežje ne uporabljajte razdelilnikov, podaljškov ali pretvornikov, saj se lahko ti pregrejejo in povzročijo opeklne.
- Ozemljitev aparata predpisuje veljavna zakonodaja (slika 10).

Proizvajalec zavrača vsako odgovornost, ki je posledica neupoštevanja teh predpisov.

Če je potrebna zamenjava priključnega kabla, uporabite kabel z enakimi lastnostmi, kot ga je priskrbel proizvajalec; kabel mora prenesti obremenitev in temperaturo (tip T90°C).

Takšen kabel je na voljo pri naši službi za poprodajne oz. servisne storitve. Poleg tega mora biti rumeno-zeleni vodnik na koncu kabla, ki bo priključen na aparat, 20 mm daljši od ostalih vodnikov. Kabel mora prenesti obremenitev, ki jo predstavlja aparat.

S pomočjo spodnje tabele izberite ustrezno velikost kabla.

Tip kuhaliska	Presek žic
Samo plinski gorilniki	Ø0,75 mm <sup>2</sup>
Z električnimi ploščami/kuhalnimi polji <= 1.000 W	Ø0,75 mm <sup>2</sup>
Z električnimi ploščami/kuhalnimi polji > 1.000 W	Ø1,50 mm <sup>2</sup>

Če je potrebno zamenjati priključni kabel, priključite posamezne

žice v skladu z naslednjimi barvnimi oznakami:

MODRA NEVTRALNI VOD (N)

RJAVA ŽIVI VOD (L)

RUMENO-ZELENA OZEMLJITVENI VOD (  )

Preverite, če je na vaši domači napeljavi že nameščeno vsepolno (omnipolarno) stikalo, ki ustreza veljavnim standardom. Če ni, namestite takšno napravo na lahko dostopno mesto med aparatom in električno napeljavo. Če je priključni kabel poškodovan, ga je treba čim prej zamenjati z novim. To naj storí ustrezno usposobljena oseba, ali pa poklicihte naš servisni oddelek.

## **PRILAGODITEV NA RAZLIČNE TIPE PLINA**

Če se vrsta plina v vašem plinovodu razlikuje od tiste, ki je navedena na napisni tablici, je potrebno zamenjati šobe za plin. Nadomestne šobe niso priložene aparatu; na voljo so pri naših serviserjih. Pri izbiri ustreznih nadomestnih šob upoštevajte podatke iz tabele šob na koncu te knjižice.

Šobe se razlikujejo po premeru, ki je izražen v stotinah milimetra in vtisnjen v ohišje same šobe.

### **Menjava šob**

- Odstranite nosilne rešetke ter pokrove gorilnikov iz kuhalne plošče.
- S pomočjo natičnega ključa zamenjajte šobe "J" (slika 9) s šobami, ki so primerne za vrsto plina, ki ga boste uporabljali.
- Zamenjajte gorilnike.

Primarna nastavitev dovoda zraka na gorilnikih ni potrebna.

### **Nastavitev najmanjšega plamena (slika 13)**

Ko zamenjate šobe za plin, prižgite plamen na gorilniku, nato pa odstranite gumb za uravnavanje plamena.

Ventil obrnite na položaj za minimalni plamen, nato pa vставite izvijač v gred oz. os za regulacijo plamena.

Če želite zmanjšati minimalen plamen, izvijačem nekoliko privijte vijak za nastavitev; če želite povečati plamen, pa ga sprostite (slika 9). Če uporabljate plin G30/G31, povsem privijte vijak za nastavitev.

Plamen mora biti nizek, vendar enakomeren in stabilen po vsej kroni gorilnika. Preverite naslednje:

- hitro obrnite gumb iz položaja za najvišji plamen na položaj za najnižji plamen;  
plamen v tem primeru ne sme ugasniti.
- pri gorilnikih z varnostno napravo poskrbite, da bo plamen vedno segal do termoelementa.
- pustite gorilnik delovati nekaj minut; plamen ne sme ugasniti.

## **ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE**

Da ohranite kuhalische v optimalnem stanju, ga redno čistite po vsaki uporabi;

pred čiščenjem počakajte, da se ohladi.

- Za čiščenje površin nikoli ne uporabljajte abrazivnih ali ostrih čistil ali pripomočkov.
- Nikoli ne čistite aparata s tlačnim čistilnikom ali napravami za parno čiščenje.
- Ne uporabljajte vnetljivih čistil ali čistil na alkoholni bazi.

### **Emajlirani deli**

Vse emajlirane dele čistite z gobo in milnico ali posebnimi detergenti.

Nikoli ne uporabljajte abrazivnih (grobih) proizvodov. Po čiščenju površino temeljito posušite.

### **Površina iz nerjavečega jekla**

Površino iz nerjavečega jekla čistite z vlažno krpo in temu namenjenimi čistili, ki so na voljo pri trgovcih. Po izpiranju osušite površine, po možnosti s krpo iz gladkega usnja.

### **Nosilna rešetka**

Emajlirane nosilne rešetke kuhalische lahko pomijete v pomivalnem stroju. Nosilne rešetke iz nerjavečega jekla lahko na delih okrog gorilnika spremenojo barvo v modrikasto, kar je posledica visokih temperatur. Ta učinek lahko ublažite z uporabo gobic iz jeklene volne, ki so na voljo pri trgovcih.

### **Gorilniki**

Gorilnike, sestavljene iz dveh delov, lahko odstranite in očistite z ustreznimi čistili. Po čiščenju temeljito posušite gorilnike in jih previdno namestite na njihova ležišča. Pri modelih z električnim vžigom vedno preverite, če je elektroda "E" (slika 11) čista. Pri modelih z varnostno napravo, očistite sondu "T" (slika 11), da omogočite normalno delovanje varnostnega ventila. Tako elektrodo kot sondu očistite previdno.

Ko končate čiščenje, gorilnike ponovno namestite na njihova ležišča.

Da preprečite poškodbe naprave za električni vžig, je ne uporabljajte, kadar gorilniki niso nameščeni.

### **Električna kuhalna polja**

Električne grelne plošče čistite, ko so ta ohlajena.

Čistite jih z vlažno krpo, nato pa jih obrišite s krpo, navlaženo z mineralnim oljem.

Nikoli ne uporabljajte grobih oz. abrazivnih čistil, saj lahko z le-temi poškodujete steklene površine. Uporabljajte le neutralna in nevnetljiva čistila.

### **Vzdrževanje**

Aparati ne zahtevajo posebnega vzdrževanja; kljub temu pa je priporočljivo, da jih strokovnjak pregleda enkrat na dve leti. Če opazite, da se gumbi obračajo teže kot prej ali če zaznate vonj po plinu, zaprite glavni ventil za dovod plina in pokličite serviserja.

Poškodovane ali nedelujoče ventile je potrebno zamenjati vključno s tesnilom.

Fig. / Slika 1

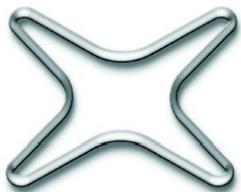


Fig. / Slika 2

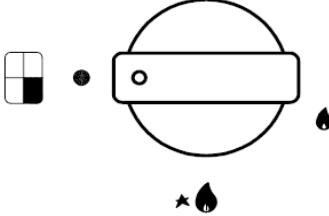


Fig. / Slika 3

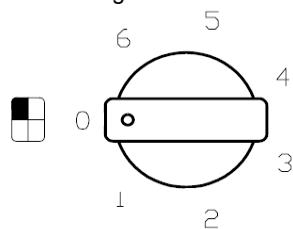


Fig. / Slika 4

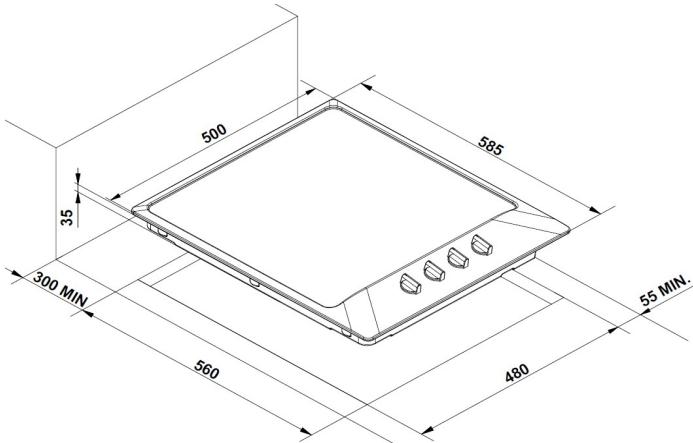
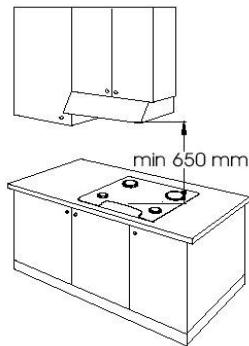


Fig. / Slika 5



KG64EX1

Fig. / Slika 6

Models / Modelli / Modeli KK62EX1-KK63EX1-KE61EX1

Without oven / Brez pećice

With oven / S pećico

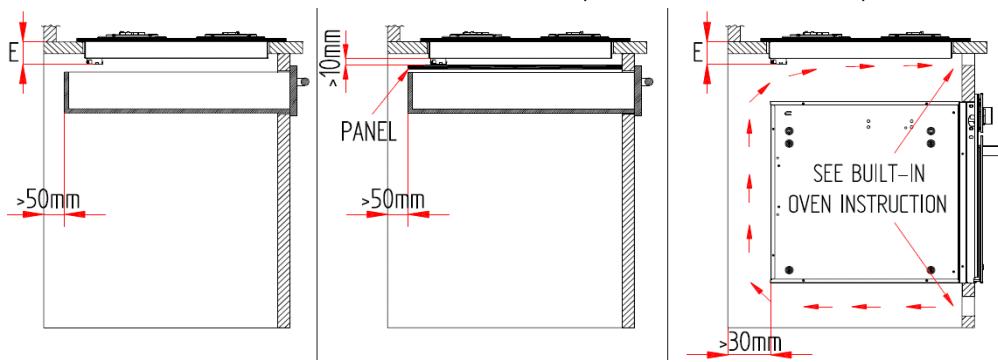


Fig. / Slika 7

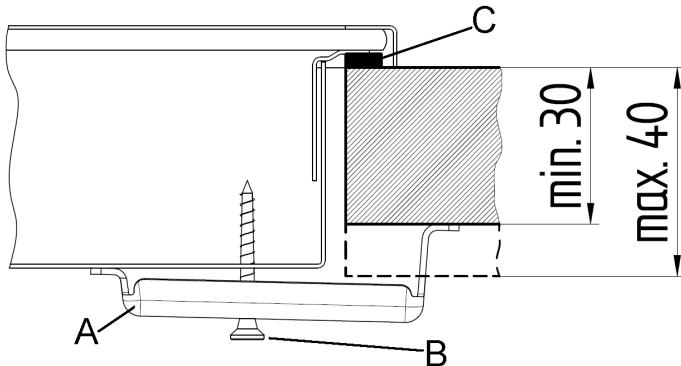


Fig. / Slika 8

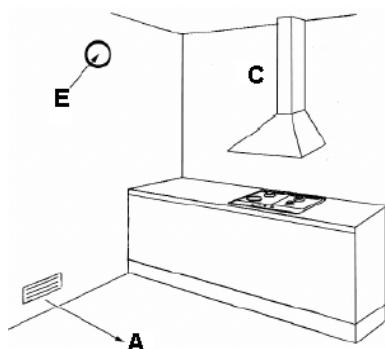


Fig. / Slika 9

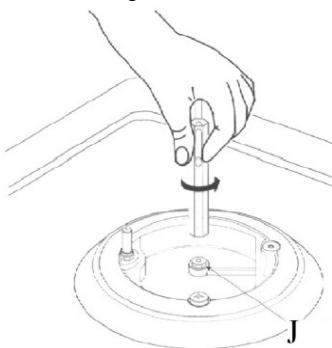


Fig. / Slika 10

L  
Marrone / Brown  
Smeđa / Braon  
Rjava

N  
Blue / Blu  
Plava / Modra

±  
Giallo-Verde  
Yellow-Green  
Žuto-zelena  
Rumenzo-zelena

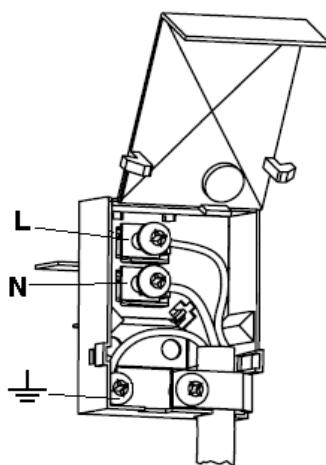


Fig. / Slika 11

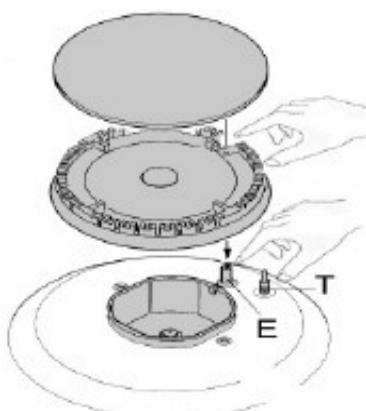


Fig. / Slika 12

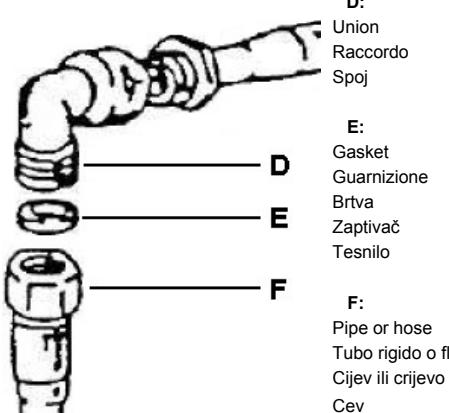


Fig. / Slika 13

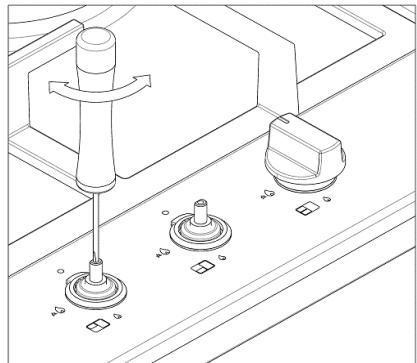


Fig. / Slika 14

