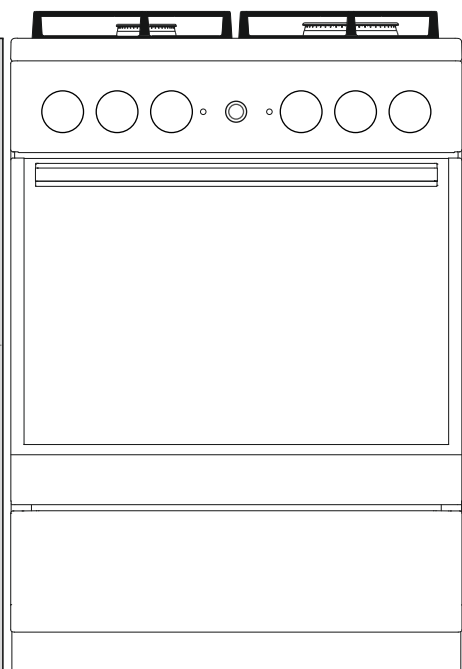


SI

**PODROBNA NAVODILA ZA
UPORABO KOMBINIRANEGA
SAMOSTOJNEGA ŠTEDILNIKA**

körting



**KK53W
KK52W**

Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila. Ta naj vam pomagajo, da se boste kar najhitreje seznanili s svojim novim aparatom.

Prepričajte se, da ste prejeli nepoškodovan aparat. Če ugotovite transportno poškodbo, se prosimo povežite s prodajalcem, pri katerem ste kupili aparat ali pa z območnim skladiščem, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oziroma dobavnici.

Ta navodila so veljavna le, če je na aparatu naveden simbol države. Če simbola države na aparatu NI, je treba upoštevati tehnična navodila, za predelavo aparata v skladu z zahtevami za uporabo v vaši državi.

Ta aparat mora biti priključen v skladu z veljavnimi predpisi, uporablja pa se lahko le v dobro prezračevanih prostorih. Pred priključitvijo ali uporabo aparata preberite navodila.

Navodila za uporabo aparata lahko najdete tudi na naši spletni strani:

<http://www.gorenje.com>

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



Pomembne informacije



Nasvet, opomba

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA



POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE

Otroci, stari osem let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci naj ne čistijo aparata in naj ne opravljajo vzdrževalnih opravil na njem brez ustreznega nadzora.

OPOZORILO: Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotikate grelnih delov aparata. Otroci, mlajši od 8 let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

OPOZORILO: Dostopni deli aparata se lahko med uporabo močno segrejejo. Ne pustite otrokom v bližino pečice.

OPOZORILO: Nevarnost požara: ne shranjujte nobenih predmetov na površini kuhališča.

POZOR: Proces kuhanja ter kratek proces kuhanja morata biti pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhališču brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskusite pogasiti ognja z vodo. Izklopite aparat in prekrijte plamen s pokrovom ali vlažno krpo.

OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja, da tako preprečite nevarnost električnega udara.

Aparat ne sme biti nameščen za dekorativna vrata, da se prepreči pregrevanje.

OPOZORILO: Če je steklena površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi takšnih poškodb pa lahko steklo počí.

Ne čistite aparata s parnimi ali visokotlačnimi čistilci, saj lahko to privede do električnega udara.

Aparat ni primeren za upravljanje s pomočjo zunanje programske ure ali posebnega sistema za daljinsko upravljanje.

OPOZORILO: Uporabite samo varovala za kuhališče, ki jih je oblikoval proizvajalec kuhlnege aparata ali ki jih proizvajalec v navodilih za uporabo priporoča kot primerna varovala za ta aparat. Uporaba neustreznih varoval za kuhališče lahko povzroči nesreče.

Aparat je namenjen postavitvi direktno na tla, brez kakršnih koli podstavkov.

Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblašeni serviser oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

Pred odprtjem pokrova preverite, če je ta čist in na njem ni ostankov tekočine. Pokrov je lahko lakiran ali steklen in ga smete zapreti, ko so kuhlne polja popolnoma ohlajena.

POZOR: Aparat je namenjen izključno kuhanju. Ne uporabljajte ga v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblašeni strokovnjak. Sponke (namesto priključnega kabla) naj bodo zaščitene s pokrovom za sponke, glejte pri dodatni opremi. Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Nepooblašчени posegi in popravila lahko povzročijo nevarnost eksplozije, električnega udara in kratkega stika ter posledično telesnih poškodb in poškodb aparata. Takšna dela sme opraviti le pooblaščen strokovnjak.

Pred namestitvijo se prepričajte, da lokalna napeljava (vrsta in tlak plina v napeljavi) ustrežata nastavitvam na aparatu.

Nastavitev tega aparata je navedena na napisni tablici.

Aparat ni opremljen s sistemom za odvajanje produktov izgorovanja. Namestite in priklopite ga v skladu z veljavnimi predpisi za namestitev in priklop. Posebej pozorni bodite na zahteve glede prezračevanja.

POZOR: Med uporabo plinskega kuhališča se v prostoru, kjer je le-to nameščeno, sproščajo toplota, vlaga ter proizvodi izgorovanja. Poskrbite za zadostno prezračevanje kuhinje, posebej ko je aparat v uporabi. Naravne prezračevalne odprtine naj bodo odprte ali pa namestite mehansko prezračevalno napravo (mehansko kuhinjsko napo).



Pozor: nevarnost nagibanja ali prevračanja.



OPOZORILO: Da bi preprečili nagibanje ali prevračanje aparata, je treba namestiti stabilizatorje. Upoštevajte navodila za namestitev.

Ob daljši intenzivni uporabi aparata bo morda potrebno dodatno prezračevanje, npr. odpiranje okna, ali pa učinkovitejše

prezračevanje, npr. močnejše mehansko prezračevanja, kjer je to možno.

Aparat je razreda 1 in 2/1. Pri postavitvi v niz se lahko aparat na obeh straneh dotika sosednjih pohištenih elementov. Na eni strani je lahko na razdalji najmanj 10 cm postavljen pohišten element, ki je višji od aparata. Na drugi strani je lahko nameščen samo pohišten element z enako višino. Bodite pozorni na natančno namestitev delov gorilnika.

Bodite pozorni na pravilno namestitev delov gorilnika.

Aparata ne namestite v bližino močnih virov toplote, kot so peči na trda goriva, saj lahko visoka temperatura aparat poškoduje.

Če gorilnikov dalj časa ne boste uporabljali (odhod na počitnice), zaprite glavni ventil za dovod plina.

Priključne vrvice aparatov, ki so v bližini tega aparata, se lahko, če jih priprete z vrati pečice, poškodujejo in povzročijo kratek stik. Zato naj bodo električne priključne vrvice drugih aparatov primerno oddaljene.

Če opazite motnje pri plinski napeljavi ali če zavohate plin v prostoru:

- takoj zaprite dovod plina oziroma zaprite plinsko jeklenko;
- ugasnite vsak odprti ogenj ter tobačne izdelke;
- ne vklaplajte in izklaplajte nobenih električnih naprav (vključno z lučmi);
- temeljito prezračite prostor — odprite okna;
- takoj obvestite servis ali pooblaščenega distributerja plina.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ter druge posode na dno pečice, saj takšne obloge preprečujejo kroženje zraka v pečici, zavirajo peko in uničujejo emajl.

Med delovanjem pečice se vrata pečice močno segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje površinsko temperaturo zunanjega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).

Tečajji vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih posod. Nikoli ne stopite na odprta vrata pečice in ne dovolite otrokom, da bi sedeli na njih.

Pazite, da prezračevalne reže niso pokrite ali drugače ovirane.

V primeru, da pride do okvare hladilnega ventilatorja, aparata ne uporabljajte več, izklopite ga in pokličite serviserja.

OPOZORILO: Če je aparat opremljen s kuhlalnim delom iz stekla ali steklokeramike, v primeru razbitja:

- takoj zaprite dovod goriva do gorilnika in električnih grelnih elementov in aparat izključite iz električnega omrežja;
- ne dotikajte se površine aparata;
- aparata ne uporabljajte.

Za priklop aparata uporabite priključno vrvico (kabel) 5 x 1,5 mm² z oznako H05VV-F5G1,5 ali močnejši kabel. Priključno vrvico mora namestiti pooblaščen serviser ali druga ustrezno usposobljena oseba.

Aparat je treba priključiti preko fiksnega priključka, v skladu s pravili za tovrstne priključke.

Aparat je treba priključiti preko fiksnega priključka, za katerega je nameščeno tudi stikalo oz. naprava za prekinitvev. Fiksni priključek mora ustrezati pravilom za električne napeljave.

PRED PRIKLJUČITVIJO APARATA



Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

POKROV APARATA

Pred odprtjem pokrova preverite, če je ta čist in na njem ni ostankov tekočine. Pokrov je lahko lakiran ali steklen in ga smete zapreti, ko so kuhalna polja popolnoma ohlajena.

Ne zapirajte pokrova, kadar je gorilnik prižgan.



Simbol na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da lahko steklen pokrov aparata počí, če se segreje. Ugasnite vse gorilnike in počakajte, da se kuhališča ohladijo, preden zaprete pokrov.

PREDAL APARATA



V predalu aparata ne shranjujte gorljivih, eksplozivnih in temperaturno neobstoječih predmetov (na primer papir, krpe za lonce, plastične vrečke, sredstva za čiščenje in razna razpršila), ker lahko ob uporabi pečice povzročijo požar.

PRIBOR PEČIČ

(odvisno od modela)

ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na štirih nivojih.

Uporaba aparata je varna tako z vodili za pekače oz. rešetko kot brez njih.

TELESKOPSKA VODILA

S teleskopsko izvlečnimi vodili so lahko opremljeni 2., 3. in 4. nivo. Izvlečni nivoji so lahko izvedeni z delno izvlečnimi ali popolnoma izvlečnimi vodili.

UTORI

Pečica ima stranske utore v štirih ravneh za vstavljanje rešetk in pladnjev za peko.

STIKALO VRAT PEČIČE

Stikalo izklopi ogrevanje pečice in ventilator, kadar se med obratovanjem vrata pečice odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikalo ponovno vklopi ogrevanje.

HLADILNI VENTILATOR

V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje in upravljalno ploščo aparata.

Hladilni ventilator je v obratovanju, ko je vključeno delovanje pečice.



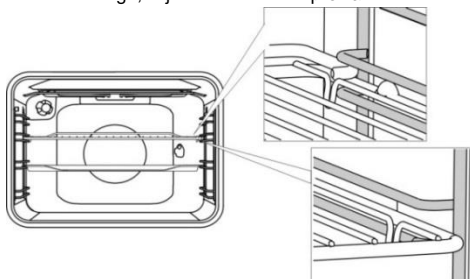
Aparat in nekateri dostopni deli se med pečenjem segrejejo. Pri delu uporabljajte zaščitne rokavice.

REŠETKA



Na rešetki je narejen varnostni zatik, zato pri izvleku rešetko vedno rahlo privzdignite s sprednje strani.

Pri žičnih vodilih rešetko in pekače vedno vstavite v vodilno rego, ki jo določata žična profila.



Pri teleskopskih izvlečnih vodilih, najprej izvlecite vodila enega nivoja, nanj postavite rešetko ali pekače in jih z roko potisnite do konca.



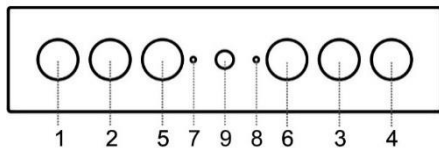
Vrata pečice zaprite, ko so teleskopska vodila potisnjena do konca.



Pribor za peko lahko pri segrevanju spremeni obliko, kar ne vpliva na njegovo uporabnost. Po ohlajanju se povrne v prvotno stanje.

UPRAVLJALNA ENOTA

(odvisno od modela)



KK52W

1. Gumb kuhalnega polja levo spredaj (plinski gorilnik)

KK53W

1. Gumb kuhalnega polja levo spredaj

2. Gumb kuhalnega polja levo zadaj

3. Gumb kuhalnega polja desno zadaj (plinski gorilnik)

4. Gumb kuhalnega polja desno spredaj (plinski gorilnik)

5. Gumb za izbiro sistema pečenja

6. Gumb za nastavitev temperature

7. Kontrolna lučka delovanja (rumena). Nakazuje, da je pečica ali katera izmed kuhalnih površin v uporabi.

8. Kontrolna lučka pečice (rdeča). Kontrolna lučka sveti, ko pečica doseže želeno temperaturo, ugasne.

9. Gumb za električni vžig

GUMBI PUSH PULL (odvisno od modela)

Na gumb narahlo pritisnite, da se dvigne iz upravljalne plošče.

Gumbe lahko potisnete nazaj v ploščo, ko so nastavljeni na nič.

UPORABA APARATA

PRED PRVO UPORABO

Po prejemu aparata vzemite vse dele, vključno s transportno opremo, iz pečice.

Vse dele pribora očistite s toplo vodo in z običajnimi čistilnim sredstvom. Ne uporabljajte grobih čistil.

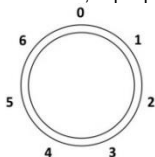
Kuhalna polja s klasičnimi kuhalnimi polji brez posode za 3-5 minut vključite na najvišjo stopnjo, da se močneje segrejejo. Pri prvem segrevanju lahko pride do pojava dimljenja prevleke kuhalne plošče. Na ta način prevleka kuhalnih plošč doseže svojo največjo trdnost.

Pri prvem segrevanju pečice se sprošča značilen vonj "po novem", zato med segrevanjem prostor temeljito zračite.

KUHALNA POVRŠINA

KLASIČNA KUHALIŠČA

- Pazite, da bodo kuhalna polja in dno posode čista ter suha, da je omogočeno dobro prevajanje toplote in se grelna površina ne poškoduje.
- Na kuhalnih poljih se lahko pregreta maščoba in olje hitro vnameta. Zato pripravljajte jedi z maščobo ali oljem previdno in pod stalnim nadzorom.
- Na kuhalne plošče ne smete postavljati vlažne posode ali pokrovov, prekritih s paro. Vлага škoduje kuhalnim poljem.
- Nikar ne ohlajajte vroče posode na neuporabljenih kuhalnih poljih, ker se pod posodo ustvarja kondenz, ki pospešuje korozijo.



Kuhalno polje vključite z vrtenjem gumba. Grelna moč kuhalnih polj se lahko nastavlja stopenjsko.



Od 3 - 5 minut pred koncem kuhanja izključite kuhalno polje in tako izkoristite preostalo toploto ter prihranite energijo.



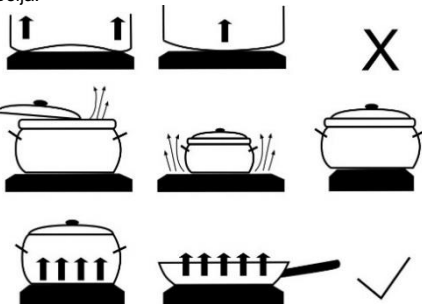
Hitro kuhalna polja (samo pri nekaterih modelih) se od normalnih kuhalnih poljih razlikujejo po večji moči, kar pomeni, da se hitreje ogrejejo. Označena so z rdečo piko v sredini, ki lahko čez čas zaradi večkratnega segrevanja in čiščenja izgine.



Pri dolgotrajni uporabi litoželeznih plošč, lahko področje plošče in robnik kuhalnega mesta spremenita barvo. Servisni poseg ni predmet garancije.

NASVETI PRI UPORABI POSODE

- Uporabljajte kakovostno posodo z ravnim in stabilnim dnom.
- Dno posode in kuhalno polje naj bosta enakega premera.
- Posoda iz ognjevarnega stekla s posebej brušenim dnom je primerna za uporabo na kuhalnih ploščah, če ustreza premeru kuhalnega mesta. Posode z večjim premerom lahko počijo zaradi termične napetosti.
- Posoda naj bo postavljena na sredino kuhalnega polja.



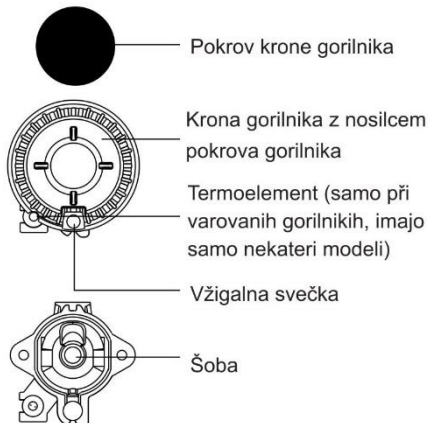
- Kadar uporabljate lonec pod pritiskom (ekonom lonec), ga nadzorujte, dokler ni dosežen pravilen pritisk. Kuhalno mesto naj najprej obratuje z največjo močjo, nato pa po navodilih proizvajalca lonca z ustreznim senzorjem pravočasno zmanjšate obratovalno moč.
- Pazite, da bo v loncu na pritisk, oziroma v vseh ostalih loncih in posodah vedno dovolj tekočine, saj uporaba praznega lonca na kuhalni plošči zaradi pregrevanja poškoduje tako lonec kot kuhalno polje.
- Pri uporabi posebne posode morate upoštevati navodila proizvajalca.

VARČEVANJE Z ENERGIJO

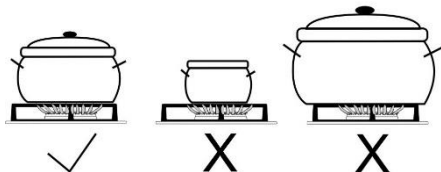
- Premeri dna ponev in loncev se morajo ujemati s premerom kuhalnega mesta. Če je posoda premajhna, pride do izgube toplote, kuhalno mesto pa se lahko poškoduje.
- Uporabite pokrovko, če priprava hrane to omogoča.
- Posoda naj bo primerne velikosti tudi glede na količino jedi. Priprava manjše količine jedi v veliki posodi pomeni izgubo energije.
- Jedi z dolgim časom kuhanja pripravljajte v loncu pod pritiskom (ekonom lonec).
- Razno zelenjavo, krompir ipd. lahko kuhate v manjši količini vode. Tako se jed skuha, vendar je pri tem pomembno, da je pokrovka dobro zaprta. Po zavretju zmanjšajte moč na stopnjo, ki zagotavlja počasno vretje.

PLINSKI GORILNIKI

- Če želite hrano zapeči, gorilnik najprej nastavite na največjo moč in nato kuhanje nadaljujte z najmanjšo močjo.
- Pri nekaterih modelih so gorilniki kuhališč termoelektrično varovani. Če plamen gorilnika nekontrolirano ugasne (prekipela jed, prepih ipd.), se dovod plina samodejno zapre. Tako je izključena možnost, da bi plin uhajal v prostor.
- Pokrov gorilnika vedno postavite zelo natančno na krono gorilnika. Pazite, da so reže na kroni gorilnika vedno proste.



NASVETI PRI UPORABI POSODE



- Pravilno izbrana posoda zagotavlja optimalen čas kuhanja in porabo plina. Najpomembnejši je premer posode.
- Plamen, ki sega preko roba posode, uničuje posodo. V tem primeru je tudi poraba plina večja.
- Za izgorevanje potrebuje plin tudi zrak, tega pa pri preveliki posodi ne dobi dovolj in izkoristek zgorevanja je manjši.

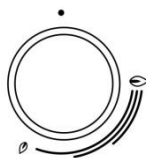
Nastavek rešetke (imajo samo nekateri modeli)
Nastavek rešetke uporabite, kadar kuhate v posodi manjšega premera. Položite ga na rešetko nad pomožnim gorilnikom.

Vrsta gorilnika	Premer posode
Veliki (3,0 kW)	220-260 mm
Normalni (1,9 kW)	180-220 mm
Pomožni (1,0 kW)	120-180 mm

PRŽIGANJE IN DELOVANJE GORILNIKOV



Preden zavrtite gumb, ga vedno pritisnite navznoter.

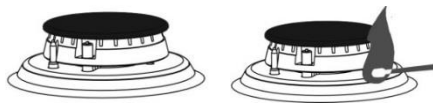


Na gumbih so moči gretja označene z velikim in malim plamenom. Gumb vrtite preko položaja velikega plamena (🔥) do položaja malega plamena (🔥) in nazaj. Obratovalni položaj je med obema plamenoma.

Gumba ne nastavljajte med (🔥) in (●), ker v tem območju plamen ni stabilen in ugasne.



Za izklop gorilnika obrnite gumb desno v položaj (●).



Enoročno prižiganje

Če želite prižgati plinski gorilnik, pritisnite izbrani gumb gorilnika in ga obrnite v položaj največje moči gorilnika. Aktivira se električna iskra vžigalne svečke, ki prižge izhajajoči plin.

Dvoročno prižiganje

Če želite prižgati plinski gorilnik, pritisnite izbrani gumb gorilnika in ga obrnite v položaj največje moči. Pritisnite gumb vžigalne naprave. Aktivira se električna iskra vžigalne svečke, ki prižge izhajajoči plin.



Električni vžig deluje samo, če je vtič priključnega kabla priključen v vtičnico električnega omrežja. Če električni vžig zaradi izpada električne energije ali vlažnih vžigalnih svečk ne deluje, lahko plin prižgete tudi z vžigalico ali vžigalnikom za plin.

Po vžigu držite gumb pritisnjen še približno 5 sekund, dokler se plamen ne umiri.



Če se po 15 sekundah gorilnik ni prižgal, zaprite gorilnik in počakajte najmanj 1 minuto. Potem ponovite postopek prižiganja.

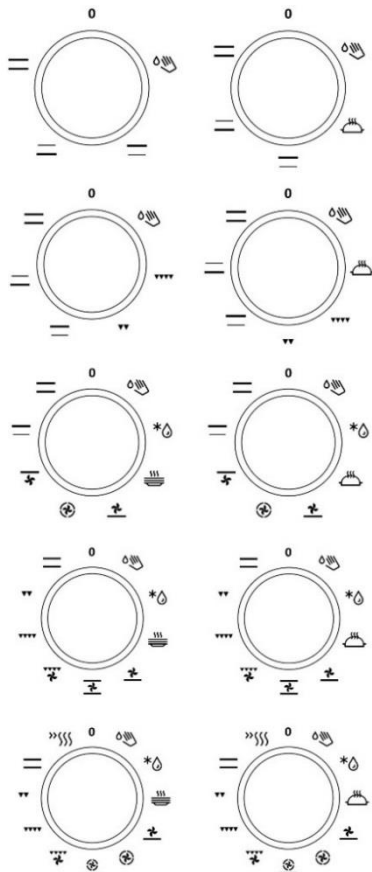
Če plamen gorilnika ugasne (ne glede na vzrok), zaprite gorilnik in pred poskusom ponovnega vžiga počakajte vsaj 1 minuto.

PEČICA

UPRAVLJANJE PEČICE

Pečico upravljate z gumbom "za izbiro načina delovanja pečice" za izbiro funkcije in gumbom "za nastavitev temperature" za nastavitev toplote.

Z vrtenjem gumba (levo in desno) izberite sistem pečenja (glej tabelo programov).



Nastavitve lahko spreminjate tudi med delovanjem.

NASTAVITEV TEMPERATURE PEČICE

Nastavitev temperature lahko spreminjate z obračanjem gumba termostata, v smeri proti desni, v obsegu 50 - 275°C. Z obračanjem nazaj se nastavljena temperatura znižuje.



Pri nasilnem obračanju v položaj nič lahko pride do poškodbe termostata!

IZKLOP PEČICE

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA in TEMPERATURNI GUMB obrnite na položaj "0".

Sistem	Opis
Predlagana temperatura °C	
Sistemi pečice	
 50-275	HITRO PREDGRETJE se uporablja, če želite pečico čim hitreje ogreti na zeleno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključí.
 200	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Grela na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.
 180	ZGORENJE GRELO Toploto oddaja na živila samo grelo na zgornji strani pečice. Uporablja se kadar želite zapeči zgornjo stran jedi (za naknadno porjevenje).
 180	SPODNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se kadar želite zapeči spodnjo stran jedi.
 230	ŽAR Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov in pivskih klobasic ali za opekanje toasta.
 230	VELIKI ŽAR Delujeta zgornje grelo in infra grelo. Toploto neposredno oddaja infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice, za povečanje učinka segrevanja pa je hkrati vključeno še zgornje grelo. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov, mesa ali pivskih klobas ter za opekanje toasta.
 170	ŽAR Z VENTILATORJEM Delujeta infra grelo in ventilator. Uporablja se za pečenje mesa na žaru in pečenje večjih kosov mesa ali perutnine na enem nivoju pečice. Primeren je tudi za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje.
 170	ZGORNJE GRELO IN VENTILATOR Delujeta zgornje grelo in ventilator. Ta sistem se uporablja za peko večjih kosov mesa, perutnine. Primeren je tudi za gratinirane jedi.

Sistem	Opis
Predlagana temperatura °C	
Sistemi pečice	
	VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO Delujejo spodnje in okroglo grelo ter ventilator z vročim zrakom. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa na večih nivojih.
200	
	VROČI ZRAK Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli pečenke ali peciva. Uporablja se za pečenje mesa in peciva na več nivojih.
180	
	SPODNJE GRELO IN VENTILATOR Uporablja se za peko nizko vzhajane peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.
180	
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM Delujeta ob greli ter ventilator. Ventilator omogoča enakomerno kroženje vročega zraka v pečici. Uporablja se za peko peciva, odtaljevanje hrane, sušenje sadja in zelenjave.
180	
	POGREVANJE SERVISA Se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.
60	
	POČASNA PEKA (GentleBake) * Funkcija omogoča nežno, počasno in enakomerno pečenje, zato hrana ostane mehka in sočna. Primerna je za pečenje mesa, rib in peciva na enem nivoju.
180	
	ODTALJEVANJE Zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane.
-	
	AQUA CLEAN Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.
70	

* Ta funkcija se uporablja za določanje energijske učinkovitosti razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

OPIS NAČINOV DELOVANJA (SISTEMOV)

Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato se z zaporednim pečenjem več vrst peciva ali pic prihrani veliko energije, saj je pečica že ogreta.

Uporabljajte temne silikonsko oslojene ali emajlirane pekače, saj ti posebej dobro prevajajo toploto.

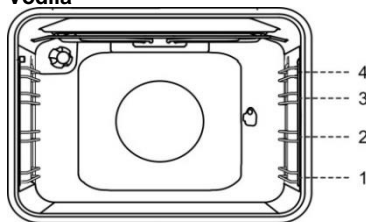
Kadar uporabljate papir za peko, preverite, če je le-ta obstojen pri visokih temperaturah.

Med pripravo hrane v pečici nastaja veliko pare, ki se odvaja skozi dimnik na hrbtni strani aparata. Para se lahko kondenzira na vratih ali pokrovu aparata (odvisno od modela). To je običajen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po koncu kuhanja obrišite odvečni kondenzat s krpo.

Proti koncu časa pečenja lahko pečico izključite približno 10 minut pred koncem pečenja, da izkoristite akumulirano toploto in tako prihranite energijo.

Jedi ne ohlajajte v zaprti pečici, da se izognete rosenju.

Vodila



SISTEMI PEČICE

OSVETLITEV PEČICE

Osvetlitev pečice se samodejno vklopi vedno, ko je izbran kateri koli način delovanja.

HITRO PREDGRETJE PEČICE

Ta sistem uporabite, če želite pečico čim hitreje ogreti na zeleno temperaturo. Ni primeren za pečenje jedi.

- Gumb za izbiro načina delovanja pečice obrnite na položaj za hitro predgretje.
- Z gumbom za nastavev temperature nastavite zeleno temperaturo.

ZGORNJE IN SPODNJE GRELO

Grela na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Pecivo in meso lahko pečete le na enem nivoju naenkrat.

Peka mesa

Uporabite emajliran pekač, pekač iz kaljenega stekla ali litoželezno posodo oz. pekač. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, saj močno odbijajo toploto.

Peka peciva

Uporabljajte samo en nivo in temne pekače. V svetlih pekačih se pecivo peče (porjavi) slabše, saj takšni pekači odbijajo toploto.

Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, rešetko odstranite. Če pečico predhodno segrejete, bo čas peke krajši.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

VELIK ŽAR, ŽAR ▼▼▼▼

Pri velikem žaru delujeta zgornje grelo in infra grelo, ki sta nameščena na stropu pečice.

Pri žaru deluje samo infra grelo, ki je v del velikega žara.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

Maksimalna temperatura, ko uporabljate žar in velik žar, je 230°C.

Ves čas nadzorujte potek pečenja. Meso se lahko zaradi visoke temperature zelo hitro zažge!

Pečenje z infra grelom je primerno za hrustljivo in nemastno pripravo pečenic, rezanih kosov mesa ter ribe (steak, zrezek, rezine lososa...) ali opečenega kruha.

Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo in jo vstavite v 4. vodilo. V 1. ali 2. vodilo vstavite pekač za prestrezanje maščobe in soka, ki se cedita iz mesa. Kadar pečete meso v pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

Po vsakem pečenju pod žarom očistite pečico in pribor.

Kadar pečete postrvi, jih osušite s papirnato brisačo. V notranjost vstavite začimbe, zunanost ribe pa najoljite in položite na rešetko. Med peko pod žarom jih ne obračajte.



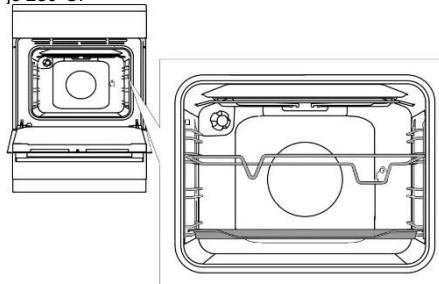
Žar uporabljajte samo, kadar so vrata pečice zaprta.

Infra grelo, rešetka ter ostali pripomočki v pečici se med peko z žarom oz. infra grelom močno segrejejo, zato uporabljajte zaščitne rokavice ter posebne klešče za prijemanje mesa.

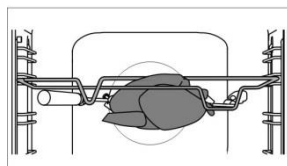
Pečenje z ražnjem

(odvisno od modela)

Maksimalno dovoljena temperatura pri uporabi ražnja je 230°C.



Stojalo ražnja vstavite v 3 vodilo od spodaj, v 1 vodilo pa nizke pekač za prestrezanje kapljične maščobe.



Meso nataknite na vilice in privijte vijake.

Ročaj vilic namestite na sprednje stojalo ražnja in konico vtaknite v odprtino na desni strani zadnje stene pečice (odptina je zaščitena z vrtljivo zaslonko).

Odvijte ročaj ražnja in zaprite vrata.

Vklopite pečico na sistem Veliki ŽAR.



Žara ne uporabljajte na položaju 4.

Žar uporabljajte samo, kadar so vrata pečice zaprta.

ŽAR Z VENTILATORJEM



Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za pečenje mesa, rib, zelenjave. (Glejte opis in nasvete za ŽAR).

VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO



Deluje spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Primerno za peko pic, jabolčnih pit, sadnih tort.

VROČI ZRAK



Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali peciva.

Pečenje mesa

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Pri pečenju zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Meso med peko obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Pečenje peciva

Priporočeno je predgretje pečice. Drobno pecivo lahko pečete v nizkih pekačih na več nivojih (2. in 3.). Upoštevajte, da je lahko čas pečenja pri enakih pekačih različen. Morda boste morali zgornji pekač izveliči prej kot spodnjega. Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, pa rešetko odstranite.

Drobno pecivo pripravite v enaki debelini, da bo enakomerno porjavelo.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

SPODNJE GRELO IN VENTILATOR



Uporablja se za peko nizko vzhajane peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave. Uporabljajte 2. vodilo od spodaj in ne preveč visoke modele, da lahko segreti zrak kroži tudi po zgornji strani jedi.

Vkuhanje

Hrano za vkuhanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

V globok pekač nalijte 1 liter vroče vode (cca 70°C) in nato vanj postavite 6 uporabljajte kozarcev. Postavite ga v pečico na 2. vodilo.

Med vkuhanjem opazujte živila in kuhajte, dokler tekočina v kozarcih ne začne vreti – do pojava mehurčkov v prvem kozarcu.

ZGORNJE IN SPODNJE GRELO TER VENTILATOR



Sistem je primeren za pečenje vseh vrst peciva, za odtaljevanje hrane, sušenje sadja in zelenjave. Preden postavite živilo v ogreto pečico, počakajte, da lučka prvič ugasne. Najboljši rezultati pečenja so doseženi pri pečenju na enem nivoju.

Pečico je potrebno predgreti. Uporabljajte 2. ali 4. vodilo od spodaj.



ODTAJANJE

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel.

Za odtajanje so primerne torte s smetano in kremo iz masla, kolači in pecivo, kruh in žemljice ter globoko zamrznjeno sadje.

V večini primerov je priporočljivo hrano odstraniti iz embalaže (ne pozabite odstraniti morebitnih kovinskih sponk).

Na polovici časa odtajanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrzjeni eden na drugega.

POGREVANJE SERVISA



Se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.

POČASNA PEKA (GENTLEBAKE)



Funkcija omogoča nežno, počasno in enakomerno pečenje, zato hrana ostane mehka in sočna. Primerna je za pečenje mesa, rib in peciva na enem nivoju.

AQUA CLEAN



Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Pred čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo opravljati otroci brez ustreznega nadzora!

Aluminizirane površine aparata (plinski gorilnik)

Aluminizirane dele aparata čistite z neabrazivnimi tekočimi čistili, ki so namenjena tem površinam. Čistilo nanesite na mokro krpo in očistite površino, nato površino sperite z vodo. Čistila ne nanašajte direktno na aluminizirano površino.

Ne uporabljajte abrazivnih čistil in gobic.



Omenjene površine ne smejo priti v stik s spreji za čiščenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškodujejo.

Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine (odvisno od modela)

Površino čistite samo z blagim čistilom (milnica) in mehko gobico, ki ne pušča prask. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistil, ki vsebujejo topila, ker lahko z njimi poškodujete površino ohišja.

Lakirane površine in deli iz umetnih mas

(odvisno od modela)

Gumbe, ročaje vrat, nalepke in napisne tablice ne čistite z abrazivnimi čistili in abrazivnimi čistilnimi pripomočki, s čistili na osnovi alkohola ali s samim alkoholom.

Madeže takoj odstranite z mehko neabrazivno krpo in vodo, da ne pride do poškodb na površini.

Uporabite lahko tudi čistila in čistilne pripomočke, ki so namenjena za tovrstne površine; pri tem pa upoštevajte napotke proizvajalca čistila.

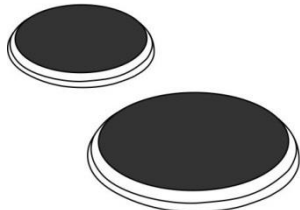
Emajlirane površine (pečica, kuhalna površina)

Na čiščenje uporabite vlažno houbu s čistilnim sredstvom. Mastne skvrne odstranite s toplou vodo in posebnimi čistilnimi sredstvi. Nikdy ne čistite smaltovane površine abrazivnimi sredstvi, lahko povzročijo poškodbe površine.

Steklene površine

Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko tako povzročite razpoke na površini, steklo pa se lahko zato zlomi. Steklena površine očistite s posebnimi čistili za steklo, ogledala in okna.

ČIŠČENJE KUHALNIH PLOŠČ

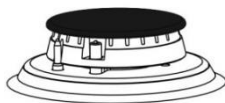


Okolico kahalnih polj čistite s toplo vodo z dodatkom pomivalnega sredstva.

Pri trdovratni umazaniji uporabljajte z detergentom prepojeno jekleno volno in jih nato očistite do suhoga. Tekočine, ki vsebujejo sol, jedi ki so prkipele in vlaga škodujejo kahalnim poljem. Vedno jih očistite.

Za negovanje kahalnih polj uporabljajte običajna čistila in negovalna čistila, ki jih dobite v trgovini. Če je kahalno polje malo segreto, čistilno sredstvo hitreje prodira v pore.

Obročki kahalnih polj si iz nerjavne pločevine in se zaradi termičnih obremenitev med kuhanjem lahko obarvajo rahlo rumeno. Ta pojav je fizikalno pogojen. Porumenela mesta je možno odstraniti z običajnimi čistili za kovine. Agresivni pripomočki za čiščenje posode niso primerni za čišče teh obročev, ker povzročajo praske.



PLINSKI GORILNIK

Za čiščenje plinske rešetke, kahalne površine ter delov gorilnikov lahko uporabite vročo vodo z dodatkom čistila za pomivanje posode. Ne pomivajte jih v pomivalnem stroju.

Termo element in vžigalno svečko očistite z mehko krtačko. Ti deli morajo biti brezhibno čisti, saj je le tako zagotovljeno pravilno delovanje.

Očistite krono in pokrov gorilnika. Posebej bodite pozorni, da so izstopne odprtine na kroni gorilnika proste. Po čiščenju vse dele dobro osušite in jih pravilno sestavljene namestite nazaj. Zaradi poševno ležečih delov je prižiganje gorilnikov težje.



Pokrovi gorilnikov so emajlirani v črni barvi. Zaradi visokih temperatur se ni mogoče izogniti

barvnim spremembam, ki pa ne vplivajo na delovanje gorilnikov.

PEČICA

Notranje stene pečice očistite z vlažno gobo in detergentom. Če so na stenah zapečeni ostanki, uporabite posebno čistilo za emajl. Po čiščenju temeljito osušite pečico. Pečico čistite le, kadar je hladna.

Nikoli ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, saj lahko z njimi opraskate emajlirane površine. Pripomočke pečice (rešetko, pekač ipd.) pomijte z gobo in detergentom. Če so močnejše umazani, uporabite ustrezen detergent.



ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO AQUA CLEAN

Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA na Aqua clean. GUMB TEMPERATURO nastavite na 70°C.

V steklen pekač vlijte 0,6 l vode in ga vstavite v spodnje vodilo.

Po 30 minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmehčajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.



Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.

Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite prosti notranjosti pečice.

Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtine.

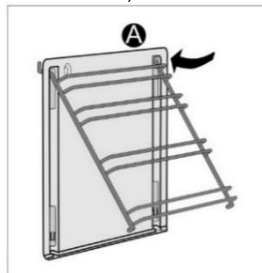


Teleskopsko izvlečnih vodil ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

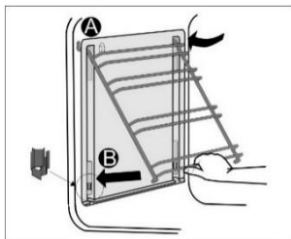
NAMESTITEV KATALITIČNIH VLOŽKOV

Za čiščenje uporabljajte le običajne proizvode za čiščenje.

Odstranite obešene rešetke in teleskopske drsne letve (odvisno od modela).



Katalitične vložke nataknite na obešene rešetke. Zgornji del rešetak nasadite na zgornje odprtine "A" v katalitične vložke.



Položite rešetke s katalitičnimi vložki na zgornje odprtine v stranskih stenah pečice "A".

Potisnite jo v prožna ušeska na spodnji strani pečice "B".



Katalitične vložke ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

MENJAVA ŽARNICE

Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pekače, rešetko in vodila.

Izklopite aparat iz električnega omrežja!

Odvijte pokrov žarnice in izvlecite žarnico.

(Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W.

(Navadna žarnica E14, 230V, 25W - odvisno od modela).



Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.

MEHKO ZAPIRANJE VRAT

(odvisno od modela)

Aparat je opremljen z obesi vrat „KOMFORT“ - le ti zagotavljajo tiho zapiranje.



Če je sila zapiranja vrat premočna, se učinek sistema zmanjša ali pa se iz varnostnih razlogov sistem zaobide.

ZAPORA VRAT

(odvisno od modela)

Odprite jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.

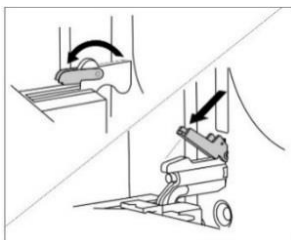


Ko se vrata pečice zaprejo, se zapora vrat avtomatsko povrne v prvotni položaj.

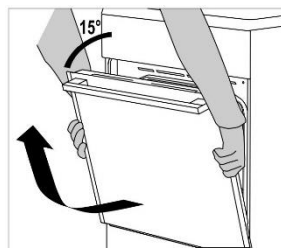
SNEMANJE IN NAMEŠČANJE VRAT PEČICE

(odvisno od modela)

1. Odprite vrata pečice (v končni položaj).
2. Obrnite spodnji del tečajev na vratih (standardno zapiranje). Pri vratih s tečajji COMFORT obrnite spodnji del za 90°.



3. Počasi zapirajte vrata pečice, dokler se spodnji deli ne prilegajo v tečaje stranskih vratnih letev. Vrata priprite pod kotom 15° (glede na zaprt položaj vrat) in jih potegnite z obeh tečajev aparata.

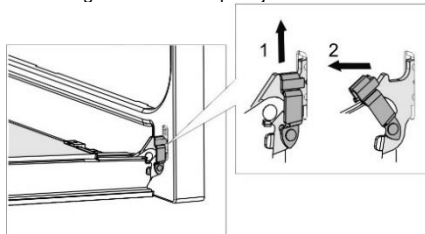


Preden vrata namestite nazaj preverite, da so spodnji deli pravilno nameščeni v stranske letve vrat. S tem preprečite nenadno zapiranje tečajev, ki so pritrjeni na močne vzmeti. Ob sprostitvi spodnjega dela obstaja nevarnost poškodbe vrat.

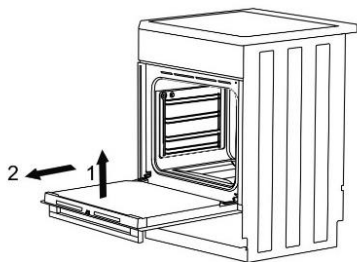
Snemanje in nameščanje vrat pečice

(odvisno od modela)

1. Odprite vrata pečice (v končni položaj).
2. Privzdignite in obrnite spodnje dele.



3. Počasi zapirajte vrata pečice, narahlo jih privzdignite in snemite z obeh tečajev aparata.

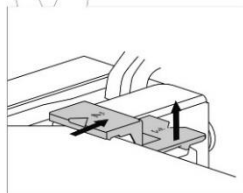
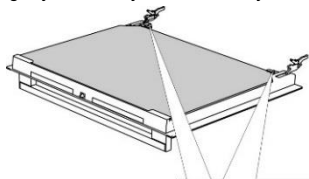


Če želite vrata ponovno namestiti, postopajte v obratnem vrstnem redu. V primeru, da se vrata nepravilno odpirajo ali zapirajo, se prepričajte, če so tečajji pravilno nameščeni na tečajnih kaveljčkih.

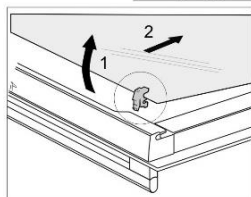
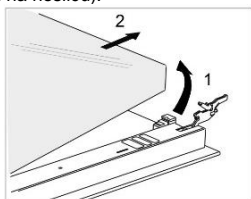
SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

VRAT (odvisno od modela)

Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in nameščanje vrat pečice).



Rahlo privzdignite nosilca na levi in desni strani vrat (oznaka 1 na nosilcu) in ju nato rahlo povlecite stran od stekla (oznaka 2 na nosilcu).



Steklo vrat primite na spodnjem robu, ga rahlo privzdignite, da se iztakne iz nosilca in odstranite.

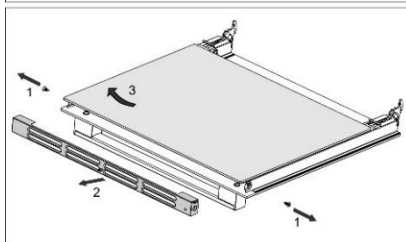
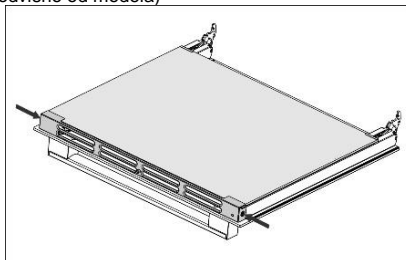
Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli), odstranite tako, da ga privzdignete in odstranite. Odstranite tudi gumici na steklu.



Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.

SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

(odvisno od modela)



Odvijte vijake na levi in desni strani vrat in izvlecite zgornjo letev. Sedaj odstranite stekleno polnilo vrat.

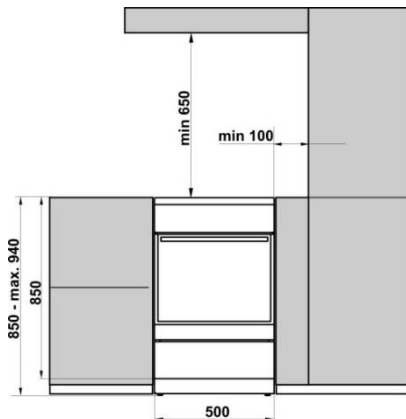


Pri ponovnem nameščanju steklenega polnila postopajte v obratnem vrstnem redu.

Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oziroma reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krije uporabnik sam.

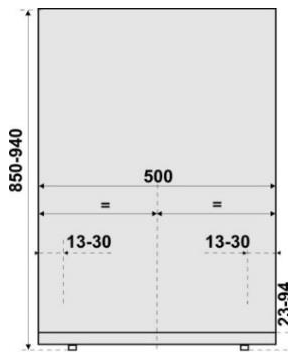
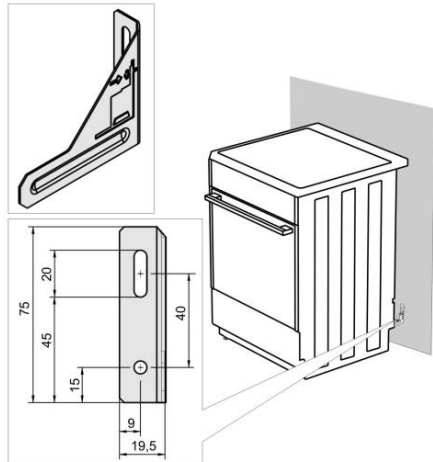
NAVODILA ZA NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

NAMESTITEV APARATA (mm)



Aparat najbližje sosednje stene oziroma pohištvni elementi (tla, zadnja kuhinjska stena, stranski steni) morajo biti odporne na temperaturo najmanj 90°C.

ZAŠČITA PRED PREVRAČANJEM APARATA (mm)



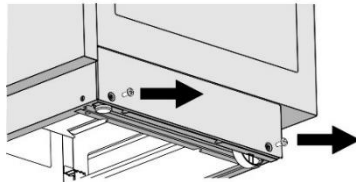
Po načrtu pritrdite nosilec na steno s pomočjo dodatnih vijakov in vijačnih vložkov. V primeru, da se dodanih pritrdjalnih delov ne da uporabiti, uporabite druge, ki bodo zagotovili pritrditev nosilca na steno.

NASTAVITEV VIŠINE ŠTEDILNIKA

(odvisno od modela)

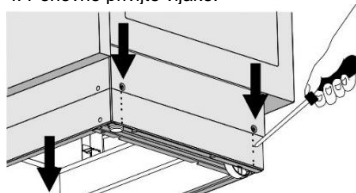
Višina štedilnika znaša 900 mm. Višino aparata lahko nastavite med 850 in 940 mm.

1. Štedilnik položite na tla, tako da bo ležal na hrbtni strani.
2. Odvijte vijake, kot kažejo puščice.



Torx T20

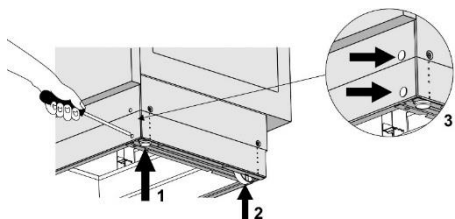
3. Nastavite zeleno višino.
4. Ponovno privijte vijake.



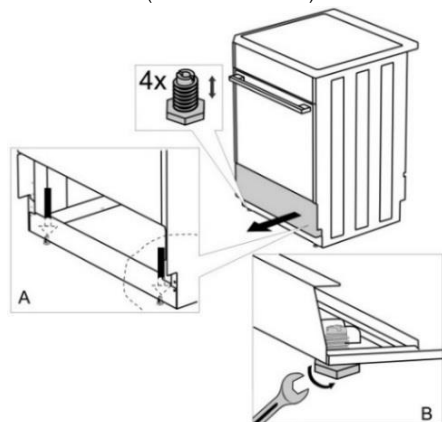
Štedilnik je treba namestiti vodoravno!

Upoštevajte naslednje korake:

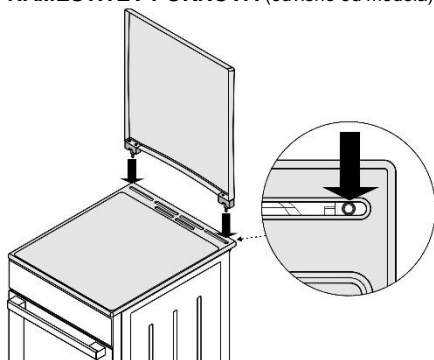
1. Z vrtenjem nastavitvenih vijakov (glejte Sliko 1) nastavite višino štedilnika na ustrezen položaj.
2. Nastavite kolesi (glejte Sliko 2), tako da ju privijete z dvema vijakoma na sprednji strani talne letve. Z vodno tehtnico preverite, če je štedilnik nameščen povsem vodoravno.
3. Zamašite odprtine na sprednji strani talne letve s pokroveci (glejte Sliko 3).



URAVNAVANJE APARATA IN DODATNI PODSTAVEK (odvisno od modela)



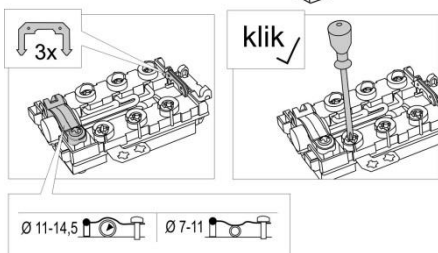
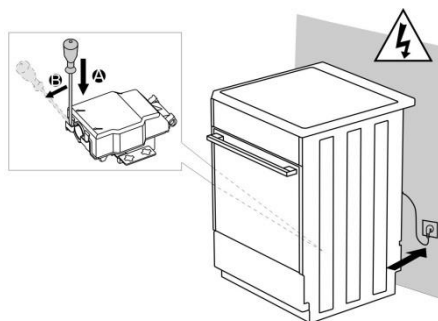
NAMESTITEV POKROVA (odvisno od modela)



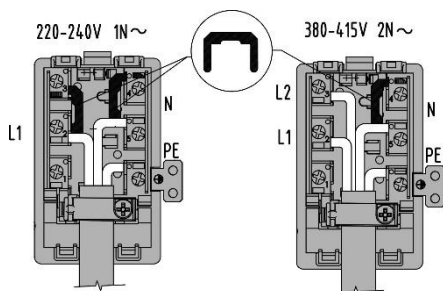
ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV

Če se priključne vrvice drugih aparatov, ki se nahajajo v bližini tega aparata, zapletejo v vrata pečice, se lahko poškodujejo, to pa lahko povzroči kratek stik. Zato poskrbite, da bodo priključne vrvice drugih aparatov na varni razdalji.

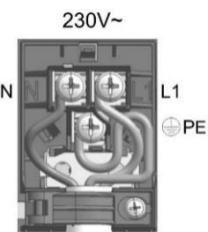
Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen servisier oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.



KK52W



KK53W



APARAT NI OPREMLJEN S PRIKLJUČNO VRVICO (odvisno od modela)

Pred aparat je treba v fiksni priključek zanj vgraditi napravo, s katero je mogoče izklopiti aparat iz električnega omrežja, razdalja med kontakti vseh polov v tej napravi pa mora znašati vsaj 3 mm.

Štedilnik sme namestiti in priklopiti samo pooblaščen in ustrezno usposobljena oseba. Pooblaščen oseba mora uravnati kuhhalno ploščo

tako, da bo ta v povsem vodoravnem položaju, jo priključiti na električno omrežje ter preveriti njeno delovanje. Namestitev štedilnika mora biti potrjena na garancijskem listu.

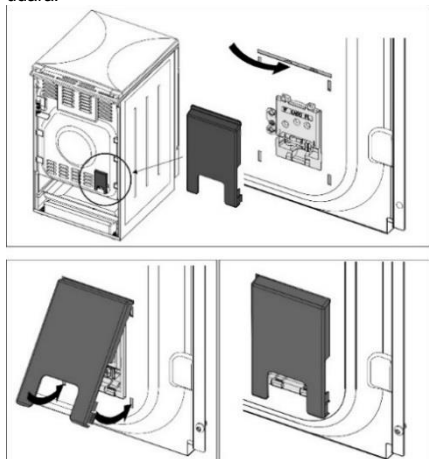
Priporočena povezava s štedilnikom s pomočjo dvofaznega priključnega kabla tipa H05VV-F4G-2,5 (prejšnja oznaka CGLG 4Cx2,5), (varovalka 2x16 A). Za enofazno priključitev uporabite H05VV-F3G-4 (prejšnja oznaka GGLG 3Cx4), (varovalka 32 - 40 A ustreznega tipa).

Za zaščito pred poškodbo priključne vrvice je treba na konce vodnikov namestiti kabelske končnike.

Ko pritrdite konce vodnikov pod vijake na priključni plošči (oz. priključnici), napeljite priključno vrstico na priključno ploščo in jo pritrdite s sponko, ki preprečuje, da bi se snel. Zaprite pokrov priključne plošče.

ZAŠČITA SPONKE

Sponke naj bodo zavarovane s pokrovom za sponke, glejte pri dodatni opremi. Nevarnost električnega udara.



PRIKLJUČITEV PLINA

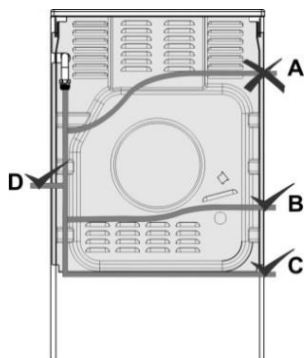
TOVARNIŠKE NASTAVITVE

- Plinski aparati so preizkušeni in opremljeni z znakom CE.
- Plinski aparati se dobavljajo zapečateni z nastavitvijo na zemeljski plin tipa H ali E (20 ali 25 mbar) ali nastavitvijo na tekoči plin (50 ali 30 mbar).
- Nastavitev tega aparata je navedena na napisni tablici.
- Pred priključitvijo aparata se prepričajte, da so lokalne zahteve za priključitev (plin in pritisk) združljive s prireditvijo aparata.
- Če plin, ki ga uporabljate, ne ustreza prirejenemu aparatu, pokličite servisno službo ali distributerja.
- Pri predelavi na drugo vrsto plina je potrebna zamenjava šob in nastavitev regulacijskega vijaka na mali plamen. (gl. poglavje TABELA ŠOB).

- V primeru popravil, ali poškodovanega pečata je treba funkcionalne dele preizkusiti in znova zapečatiti v skladu z navodili za namestitvev. Funkcionalni deli so: fiksna šoba za veliki plamen in nastavljiv regulacijski vijak za mali plamen.

PRIKLJUČITEV NA PLIN

- Aparat je treba priključiti na plinsko napeljavo ali jeklenko po predpisih lokalnega distributerja plina.
- Aparat je na desni strani opremljen s priključkom za plin z zunanjim navojem EN ISO 228-1ali EN 10226-1 / -2 (odvisno od priključnih predpisov posamezne države).
- Aparatu sta priložena priključek za tekoči plin in nekovinska tesnilka.
- Pri priključevanju je treba priključek G 1/2 ali R 1/2 pridržati, da se ne zasučje (odvisno od modela).
- Za tesnjenje priključnih spojev se uporabljajo nekovinske odobrene tesnilke in odobrena tesnilna sredstva. Tesnilke so uporabne samo za enkratno tesnjenje. Debelina ploščatih nekovinskih tesnilk se sme deformirati do 25 %.
- Aparat priključite na priključek z atestirano gibljivo cevjo. Cev se ne sme dotikati zgornjega dela aparata.

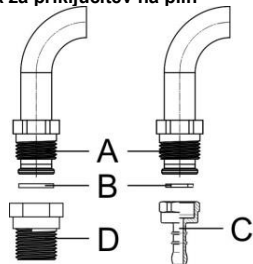


Priključitev z gibljivo cevjo

Če aparat priključite z gibljivo cevjo, pot cevi, označena z "A", ni dopustna.

Če je cev za priključitev kovinska, je dopustna tudi možnost "A".

Priključek za priključitev na plin



A Priključek EN ISO 228-1

B Nekovinska tesnilka debeline 2 mm

C Cevni nastavek za tekoči plin (Odvisno od

priključnih predpisov posamezne države.)

D Priključek EN 10226-1 / -2 (Odvisno od priključnih predpisov posamezne države.).

Po priključitvi preverite pravilno delovanje gorilnikov. Plamenčki morajo goreti z jasno vidnimi modro-zelenimi jedri. Če plamen ni stabilen, po potrebi povečajte minimalno moč. Uporabniku pojasnite upravljanje gorilnikov in skupaj preberite navodila za uporabo.



Po priključitvi aparata je treba preveriti tesnost spojev.

PRIREDITEV NA DRUGO VRSTO PLINA

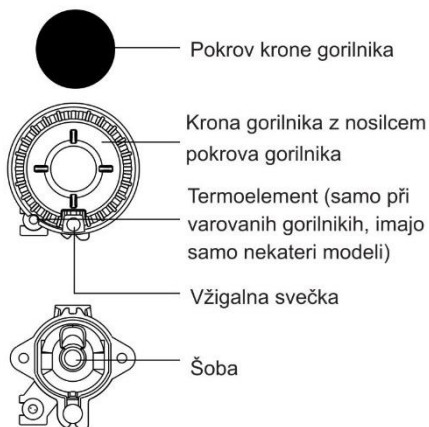
- Pred prireditvijo na drugo vrsto plina kühalnika ni treba izvleči iz delovne plošče .
- Pred prirejanjem izklopite aparat iz električnega omrežja in zaprite dovod plina.
- Zamenjajte obstoječe šobe za nazivno toplotno obremenitev z ustreznimi šobami za novo vrsto plina (glejte tabelo).
- Regulacijski vijak za minimalno moč pri prireditvi na tekoči plin privijajte do konca, da dosežete minimalno toplotno obremenitev.
- Regulacijski vijak za minimalno toplotno obremenitev pri prireditvi na zemeljski plin odvijte, da dosežete minimalno toplotno obremenitev, vendar ne več kot za 1,5 obrata.

Po predelavi aparata na drugo vrsto plina prelepitate staro etiketo s podatki o prireditvi aparata (na napisni tablici) z ustrezno novo ter preizkusite delovanje in tesnjenje aparata. Pazite, da električni prevodniki, kapilara termostata in termo elementi ne bodo segali v območje curka plina!

Nastavitveni elementi

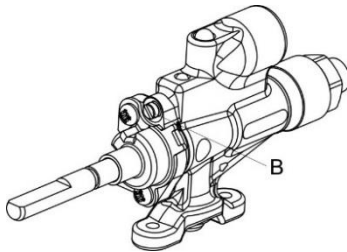
- Nastavitveni elementi za minimalno obremenitev kühalnih gorilnikov, so dostopni skozi odprtine na upravljalni plošči.
- Snemite gumbe za upravljanje.

Kühalni gorilnik

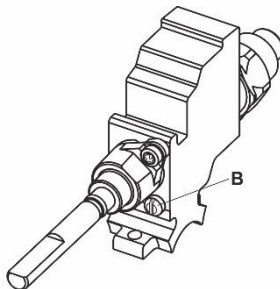


Varovana plinska pipa

B Regulacijski vijak za minimalno toplotno obremenitev



Copreci



Sabaf

ODLAGANJE



Embalaza izdelkov je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih je možno brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

S pravilnim načinom odstranjevanja oz. odlaganja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje ter zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojni mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

TEST PEČENJE

Testirano v skladu z normo EN 60350-1.

PEČENJE

Jed	Oprema	Višina napeljave (spodaj)	Sistem	Toplota (°C)	Čas pečenja (v minutah)
Piškotina stop	plitev emajlirani pekač za pečico	3	==	140-150*	25-40
Piškotina stop		3	⊕	140-150*	25-40
Piškotina dve stopnji		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Piškotina tri stopnje		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Kolačkina stop	plitev emajlirani pekač za pečico	3	==	150-160	25-40
Kolačkina stop		3	⊕	150-160	25-40
Kolačkina dve stopnji		1,3	⊕	140-150	30-45
Kolačkina tri stopnje		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Torta	okrogla kovinska oblika ø26 /rešetka	1	==	160-170*	20-35
Torta		2	⊕	160-170*	20-35
Jabolčni kolač	2x okrogla kovinska oblika ø20 /rešetka	2	==	170-180	55-75
Jabolčni kolač		2	⊕	170-180	45-65
Topli sendvič	rešetka	4	▼▼▼	230	1-4
Polpeti z mletim mesom	rešetka + plitev pekač za pečico za prestrezanje kapljanja	4	▼▼▼	230	20-35

* Predgreti pečico na 10 minut.

TABELA ŠOB

Vrsta, pritisk plina		Pomožni gorilnik		Normalni gorilnik	
Wobejevo število		Standardni			
		max	min	max	min
Zemeljski plin H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , Zemeljski plin E , zemeljski plin E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Naz. topl. obrem (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Poraba (l/h)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Oznaka šobe (1/100 mm)	72X	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	103Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Šifra šobe ID	690771		568169	
Tekoči plin 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Naz. topl. obrem (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Poraba (g/h)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Oznaka šobe (1/100 mm)	50	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Šifra šobe ID	690780		568175	

Vrsta, pritisk plina		Veliki gorilnik	
Wobejevo število		max	min
Zemeljski plin H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , Zemeljski plin E , zemeljski plin E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Naz. topl. obrem (kW)	3,0	0,76
	Poraba (l/h)	285,9	72,4
	Oznaka šobe (1/100 mm)	130H3	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Šifra šobe ID	574285	
Tekoči plin 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Naz. topl. obrem (kW)	3,0	0,76
	Poraba (g/h)	218,3	55,3
	Oznaka šobe (1/100 mm)	86	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Šifra šobe ID	574287	

¹⁾ Copreci / ²⁾ Sabaf

- Vgrajeni so regulacijski vijaki, ki pa so tovarniško nastavljeni na plin za katerega je aparat tovarniško prirejen.
- Pri predelavi na drug plin je treba regulacijski vijak priviti ali odviti na zahtevani pretok plina (dovoljeno odvitje regulacijskega vijaka maksimalno 1,5 obrata od naseda).

Moči gorilnikov so podane z upoštevanjem zgornje kalorične vrednosti Hs.



Priklop na plinsko napeljavo in prilagoditev na drugo vrsto plina lahko izvede samo strokovnjak, pooblaščen s strani distributerja plina, ali pooblaščen servisler!

