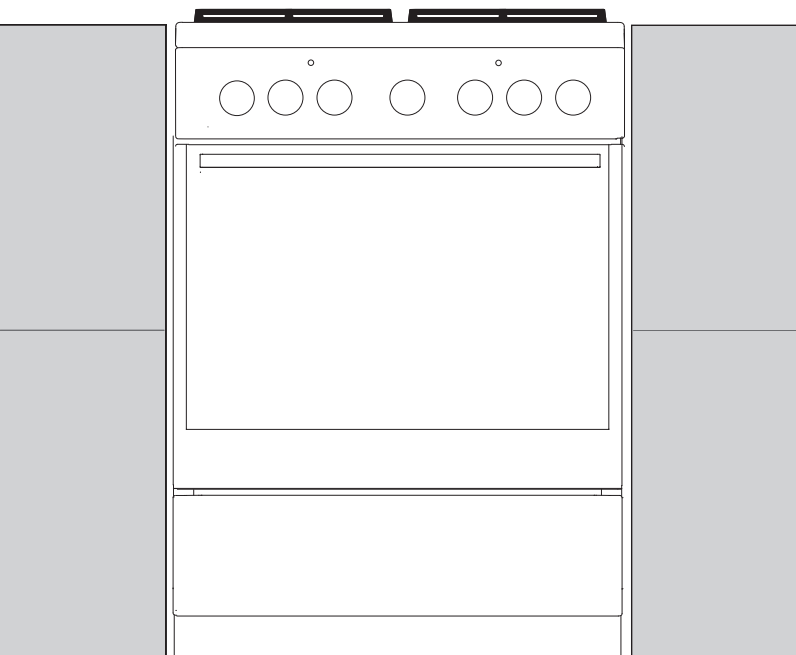
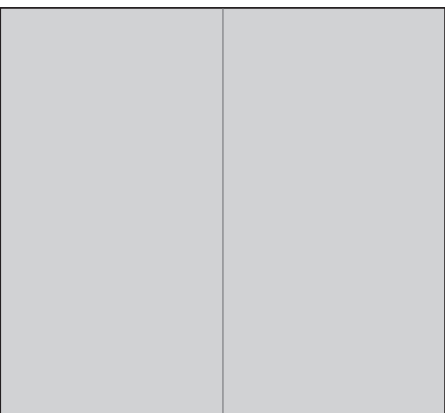


SI

PODROBNA NAVODILA
ZA UPORABO
KOMBINIRANEGA
SAMOSTOJNEGA
ŠTEDILNIKA

körting



FK6A...
FM6A...

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.



pomembne informacije



nasvet, opomba

VSEBINA

4 POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA 9 Pred priključitvijo aparata 10 KOMBINIRAN SAMOSTOJNI ŠTEDILNIK 14 Upravljalna enota 15 Podatki o aparatu — napisna tablica	UVOD
16 UPORABA APARATA 16 Pred prvo uporabo 16 Kuhalna površina (odvisno od modela) 21 Pečica 23 Izbira nastavitev 23 Zagon pečenja 23 Izklop pečice 24 Opisi sistemov in tabele pečenja	PRVA PRIPRAVA APARATA
40 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 41 Klasično čiščenje pečice 41 Čiščenje kuhalnih plošč 42 Plinski gorilnik 43 Čiščenje pečice s funkcijo aqua clean 44 Odstranjevanje in čiščenje žičnih in teleskopsko izvlečnih vodil 45 Čiščenje in montaža katalitičnih vložkov 46 Snemanje in vstavljanje vrat pečice 49 Snemanje in vstavljanje stekla vrat 51 Menjava žarnice	ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
52 POSEBNA OPOZORILA IN JAVLJANJE NAPAK	REŠEVANJE TEŽAV
54 NAVODILA ZA NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV 60 TABELA ŠOB 62 ODLAGANJE	OSTALO

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILO



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. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

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

Aparat se med uporabo močno segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov pečice.

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

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: Postopek kuhanja je treba nadzorovati.
Kratkoročni proces kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

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

OPOZORILO: Aparat je namenjen izključno kuhanju. Ne uporabljajte ga v kakršen koli drug namen, npr. za ogrevanje prostora. Na kuhališča ne postavljajte prazne posode.

Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjimi programskimi urami ali posebnim nadzornim sistemom.

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

OPOZORILO: Če je steklena površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara. Izklopite vsa stikala kuhalnih mest in odvijte varovalko oziroma izklopite glavno varovalko, tako da je aparat popolnoma odklopljen z električnega omrežja.

Če je steklo na vratih pečice počeno ali poškodovano, ne uporabljajte pečice in pokličite serviserja.

POZOR: Če steklokeramična plošča počí:

- nemudoma ugasnite vse gorilnike in izklopite vse električne grelne elemente ter izklopite aparat iz električnega omrežja,
- ne dotikajte se površine aparata,
- ne uporabljajte aparata.

Za priključitev naprave uporabite 5 x 1,5 mm² kabel z oznako H05VV-F5G1,5 ali boljši. Priključni kabel sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak.

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

Na indukcijsko polje ne polagajte predmetov kot so noži, vilice, žlice ter pokrovi, saj se lahko tam močno segrejejo.

Po uporabi izklopite kuhalno polje z ustreznimi upravljalnimi elementi; ne zanašajte se zgolj na sistem za zaznavanje posode.

Za čiščenje pečice ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino. Zaradi takšnih poškodb lahko steklo počí.

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

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

Štedilnik z upravljalno ploščo iz nerjavečega jekla in električno pečico ima za hlajenje nameščen ventilator. Ko so med delovanjem pečice vrata zaprta, iz področja pod upravljalno ploščo priteka zrak. Če tega zračnega toka ne zaznate, izklopite aparat in pokličite servis.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblaščen serviser, da se izognete nevarnosti.



- Pozor: nevarnost nagibanja ali prevračanja



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

Uporabljajte samo toplotno sondo, ki je priporočena za uporabo te pečice.

Preden dvignete pokrov, se prepričajte, če je čist in če po njem ni razlita tekočina. Pokrov je lahko lakiran ali steklen. Zaprete ga lahko šele, ko se kuhalna polja povsem ohladijo.

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

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak. Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu. Ne uporabljajte ga v kakršni koli drug namen, npr. za ogrevanje prostora, sušenje živali, papirja, tkanin ali zelišč, saj v takih primerih obstaja nevarnost poškodbe ali požara.

Aparat sme priključiti samo strokovnjak, pooblaščen s strani distributerja plina oziroma pooblaščenega servisa. Prav tako je treba upoštevati zakonske predpise in tehnične pogoje priključitve krajevnega podjetja za oskrbo s plinom.

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 in priključitvijo se prepričajte, da so lokalni pogoji priključitve (vrsta plina in tlak plina) ter nastavitvev aparata združljivi.

Nastavitev tega aparata je navedena na napisni tablici.

Aparata ne smete priključiti na dimnik oziroma zračnik. Nameščen in priključen mora biti v skladu z veljavnimi predpisi o priključitvi.

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

Aparat se ne sme postaviti v bližino močnih virov toplote, kot so peči na trda goriva, ker lahko visoka temperatura v okolici teh virov poškoduje aparat.

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.

Uporaba aparata je varna tako z vodili pekača kot brez njih.

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 vklopljajte 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 zunanega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).

Tečaji 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.

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).

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 težak, zato sta za rokovanje z njim potrebni najmanj dve osebi.

PRED PRIKLJUČITVIJO APARATA

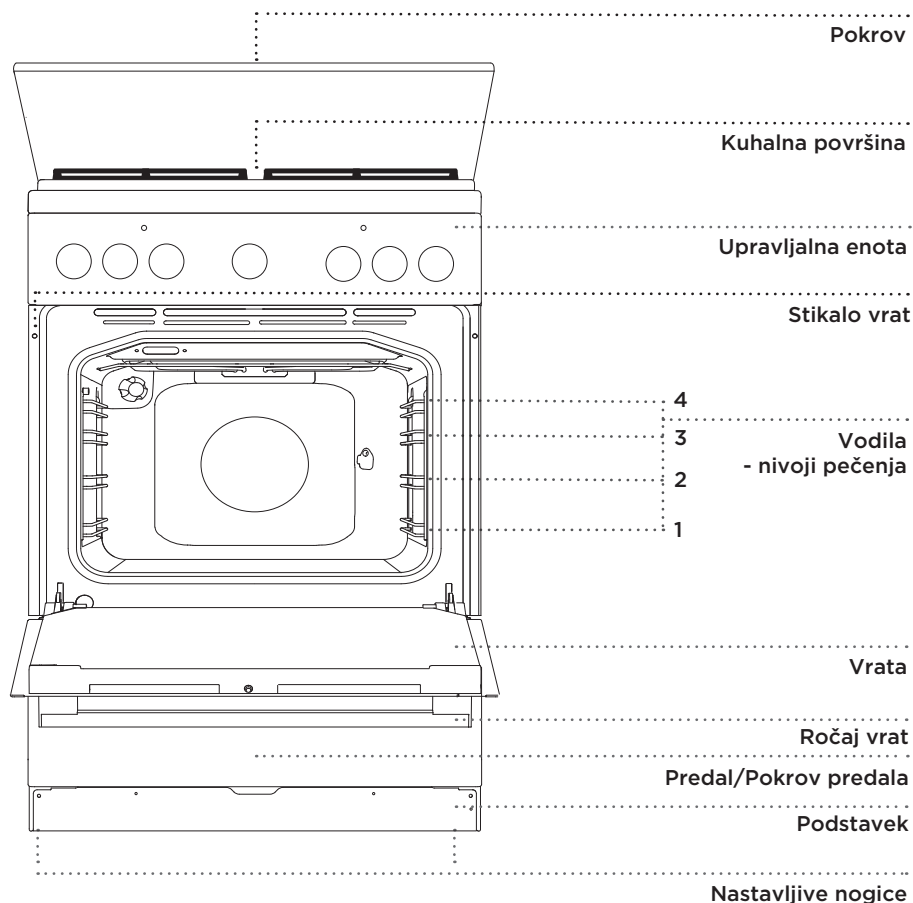


Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

KOMBINIRAN SAMOSTOJNI ŠTEDILNIK

OPIS APARATA IN OPREMA (odvisno od modela)

Aparati, za katere so izdelana ta navodila, lahko imajo različno opremo, zato so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki jih vaš aparat nima.



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.



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 (npr. papir, kuhinjske krpe, plastične vrečke, sredstva za čiščenje in razna razpršila), saj lahko ob uporabi pečice povzročijo požar.

POGREZLJIVI GUMB

Gumb rahlo potisnite, da izskoči in ga nato zavrtite.

 Po vsaki uporabi zavrtite gumb v neobratovalni položaj in ga potisnite nazaj. Pogrezljiv gumb lahko potisnete nazaj samo v izključenem oz. neobratovanem položaju stikala.

KONTROLNE LUČKE

Rumena lučka sveti, kadar je vklopljena pečica.

Rumena lučka sveti, kadar je vklopljena katerakoli funkcija aparata (odvisno od modela).

Rdeča lučka sveti, kadar delujejo grela v pečici in ugasne, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Številčnica vklopljenega gumba je osvetljena, kadar je izbrana katera funkcija.

Osvetlitev pečice se vključi samodejno ob izbranem sistemu.

ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na štirih nivojih (upoštevajte, da se nivoji štejejo od spodaj navzgor).

Vodili 3 in 4 sta namenjeni peki pod žarom.

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.

REŽE ZA VODILA

V straneh pečice so na treh nivojih vtisnjene reže za vstavljanje rešetke.

STIKALO VRAT PEČICE

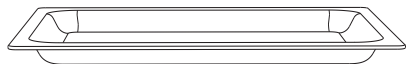
Stikalo izklopi ogrevanje pečice in ventilator, kadar se med obratovanjem vrata pečice odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikalo ponovno vklopi ogrevanje.

HLADILNI VENTILATOR

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

Po izklopu pečice hladilni ventilator krajši čas še deluje, da hladi pečico.

PRIBOR PEČICE (odvisno od modela)

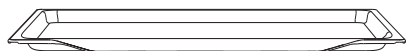


STEKLENI PEKAČ se uporablja za peko jedi z vsemi sistemi pečice. Lahko ga uporabljate tudi kot servirni pladenj.

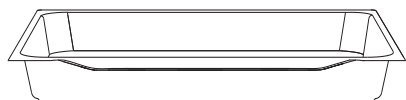


REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa na njo postavite posodo ali pekač z živilom.

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



NIZEK PEKAČ se uporablja za peko vseh vrst mesa, rib in zelenjave ter za prestrezanje kapljajoče maščobe med pečenjem živil na rešetki.

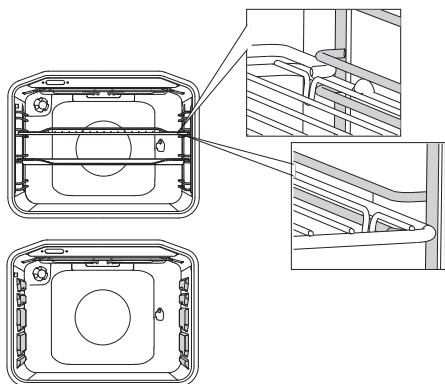


GLOBOKI PEKAČ se uporablja za peko mesa in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.

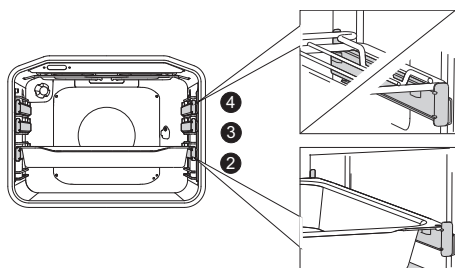
💡 Globoki pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu, razen kadar pečete na žaru ali uporabljate raženj in je globoki pekač namenjen prestrezanju maščobe.



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

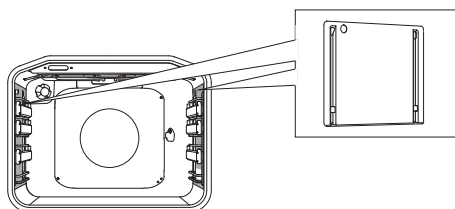


Pri žičnih vodilih rešetko in pekače vedno vstavite v vodilno rego, ki jo določata žična profila.



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.



KATALITIČNI VLOŽKI preprečujejo nalaganje maščobe, ki nastaja pri pečenju.



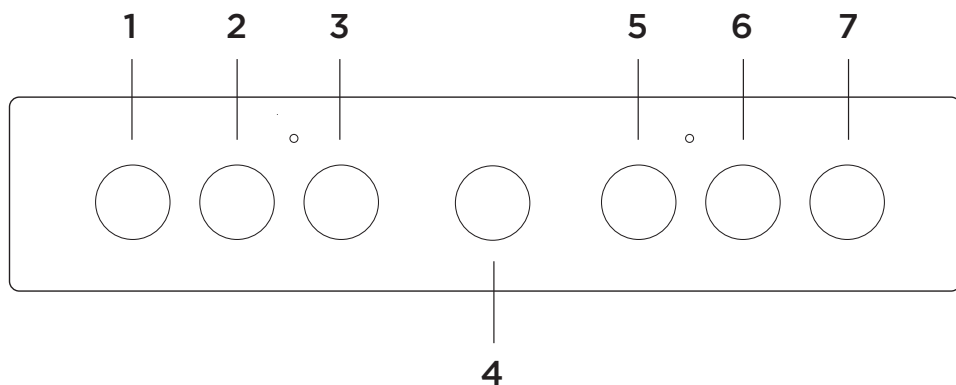
RAŽENJ se uporablja za peko mesa. Garnitura je sestavljena iz stojala ražnja, ražnja z vijaki in snemljivega ročaja.



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

UPRAVLJALNA ENOTA

(odvisno od modela)



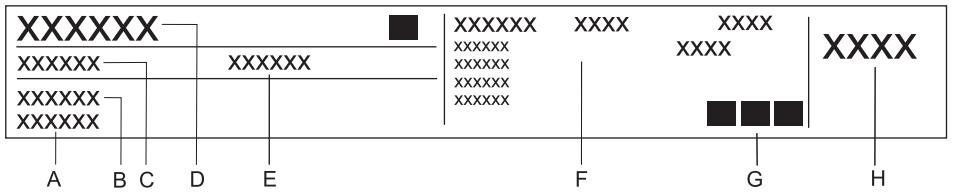
- 1 GUMB KUHALNEGA POLJA LEVO SPREDAJ
- 2 GUMB KUHALNEGA POLJA LEVO ZADAJ
- 3 GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA
- 4 MINUTNIK/GUMB VŽIGALNE NAPRAVE (odvisno od modela)
- 5 GUMB ZA IZBIRO TEMPERATURE
- 6 GUMB KUHALNEGA POLJA DESNO ZADAJ
- 7 GUMB KUHALNEGA POLJA DESNO SPREDAJ

OPOMBA:

Simboli sistemov pečenja so lahko na gumbu ali na čelni plošči (odvisno od modela aparata).

PODATKI O APARATU – NAPISNA TABLICA

(odvisno od modela)



- A** Serijska številka
- B** Model
- C** Tip
- D** Blagovna znamka
- E** Šifra
- F** Tehnični podatki
- G** Znaki skladnosti
- H** Tovarniška prireditev plina

Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na robu peči in je vidna, ko odprete vrata peči.

Podatki o električnem priključku (odvisno od tipa aparata; glejte napisno ploščico oz. nalepko):

220-240V~ ; 50-60Hz; 1x16A
380-415V 2N~ ; 50-60Hz; 2x16A

Stopnja zaščite: IPX0

Namembna država	Blagovne skupine aparatov
SI	I2H, I3B/P, I3+, II2H3+, II2H3B/P, II2H3P

VHODNA TOPLOTA

Tip aparata	Nazivna moč – plin (kW)	Nazivna moč – elektro (kW)
FM6Axx-xxxxx	8,3	3,3
	7,8	3,3
FK6Axx-xxxxx	6,4	5,3
	5,9	5,3
	5,4	6,3
	4,9	6,3

UPORABA APARATA

PRED PRVO UPORABO

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

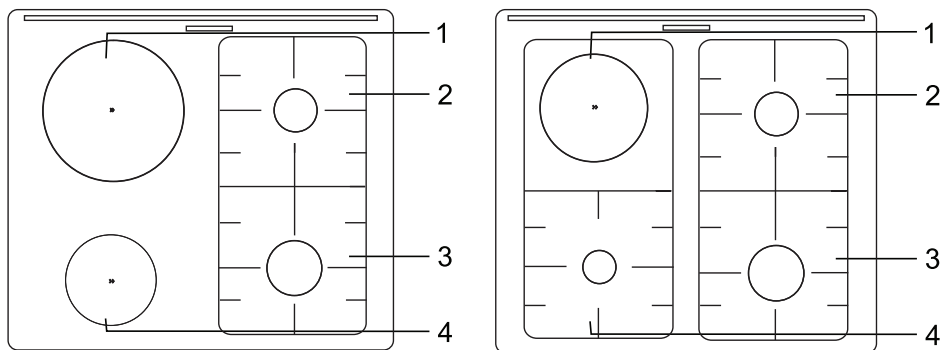
Vse dele pribora očistite s toplo vodo in z običajnimi čistilnim sredstvom. Ne uporabljajte grobih čistil.

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

Po prejemu aparata celotno kuhališče, vključno s kuhalnimi polji obrišite z vlažno krpo.

Kuhalna polja s klasičnimi kuhalnimi polji brez posode za 3 do 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.

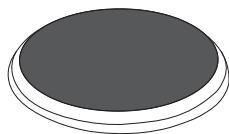
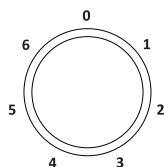
KUHALNA POVRŠINA (odvisno od modela)



1. Kuhalno polje zadaj levo
2. Kuhalno polje zadaj desno
3. Kuhalno polje spredaj desno
4. Kuhalno polje spredaj levo

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. Vlaga škoduje kuhalnim poljem.
- Nikar ne ohlajajte vroče posode na neuporabljenih kuhalnih poljih, ker se pod posodo ustvarja kondenz, ki pospešuje korozijo.



Kuhavno polje vključite z vrtenjem gumba. Grelna moč kuhalnih polj se lahko nastavlja stopenjsko od 1-6.



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



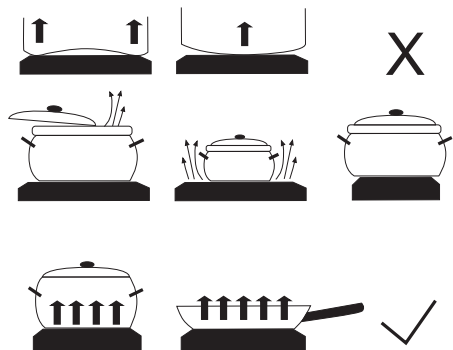
Hitra kuhalna polja (samo pri nekaterih modelih) se od normalnih kuhalnih polj razlikujejo po večji moči, kar pomeni, da se hitreje ogrejejo.

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 stabilnom 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.

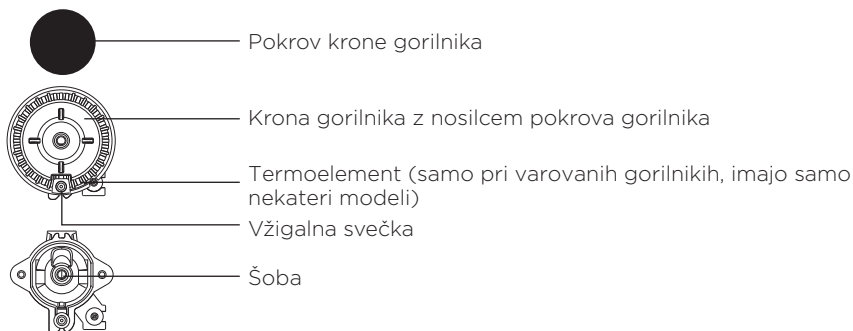
- Kadar uporabljate lonec pod pritiskom (ekonom lonec), ga nadzorujte, dokler ni dosežen pravilen pritisk. Kuhalno mesto naj najprej obratuje z največjo močjo, nato pa po navodilih proizvajalca lonca z ustreznim senzorjem pravočasno zmanjšate obratovalno moč.
- Pazite, da bo v loncu na pritisk, oziroma 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

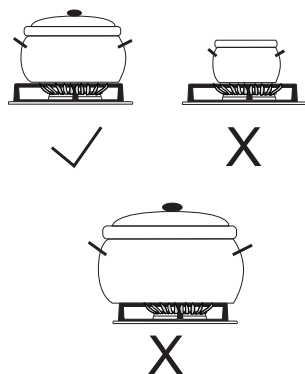
- Premeri dna ponev in loncev se morajo ujemati s premerom kuhalnega mesta. Če je posoda premajhna, pride do izgube toplote, kuhalno mesto pa se lahko poškoduje.
- Uporabite pokrovko, če priprava hrane to omogoča.
- Posoda naj bo primerne velikosti tudi glede na količino jedi. Priprava manjše količine 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.
- 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.

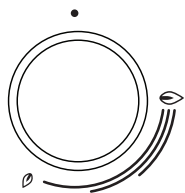
Nastavek rešetke (imajo samo nekateri modeli)
Nastavek rešetke uporabite, kadar kuhate v posodi manjšega premera. Položite ga na rešetko nad pomožnim gorilnikom.

Vrsta gorilnika	Premer posode
Veliki (3,0 kW)	220–260 mm
Normalni (1,9 kW)	160–220 mm
Pomožni (1,0 kW)	120–140 mm
Gorilnik z več obroči (3,5 kW)	220–260 mm

PRIŽIGANJE IN DELOVANJE GORILNIKOV (odvisno od modela)



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.

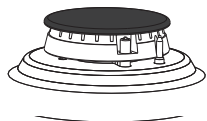


Med prižiganjem gorilnikov (velja za gorilnike z več obroči in Mini Wok) naj bodo na rešetkah nad gorilniki že postavljeni lonci. Za izklop gorilnika obrnite gumb desno v položaj .



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 ter 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 ter 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 10 sekund, dokler se plamen ne umiri.

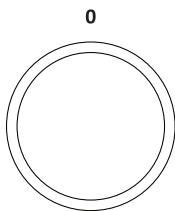


Če se po 15 sekundah gorilnik ni prižgal, zaprite gorilnik in počakajte najmanj 1 minuto. Potem ponovite postopek prižiganja.

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

PEČICA

IZBIRA SISTEMA PEČENJA (odvisno od modela)



Z vrtenjem gumba (levo in desno) izberite sistem pečenja (glej tabelo programov, odvisno od modela).



Nastavitve lahko spreminjate tudi med delovanjem.

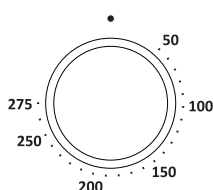
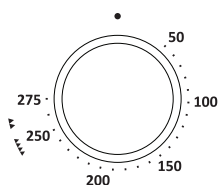
SISTEM	OPIS	PREDLAGANA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEČENJA		
»»»»	HITRO PREDGRETJE se uporablja, če želite pečico čim hitreje ogreti na zeleno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključí.	160
— —	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Grela na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Pečenje peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.	200
— —	ZGORNJE 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.	180
▼▼	ŽAR Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov in pivskih klobas ali za opekanje toasta. Maksimalna dovoljena temperatura: 230 °C.	220
▼▼▼	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. Maksimalna dovoljena temperatura: 230 °C.	220
▼▼▼ ✱	ŽAR Z VENTILATORJEM Delujeta infra grelo in ventilator. Uporablja se za pečenje mesa na žaru in pečenje večjih kosov mesa in perutnine na enem nivoju pečice. Primeren je tudi za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje.	170

SISTEM	OPIS	PREDLAGANA TEMPERATURA (°C)
	ZGORNJE GRELO IN VENTILATOR Delujeta zgornje grelo in ventilator. Ta sistem se uporablja za peko večjih mesa ali perutnine. Primeren je tudi za gratinirane jedi.	170
	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.	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.	180
	SPODNJE GRELO IN VENTILATOR Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.	180
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM Delujeta obe gredi 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 ¹⁾ Funkcija omogoča nežno, počasno in enakomerno pečenje, zato hrana ostane mehka in sočna. Primerna je za pečenje mesa, rib in peciva na enem nivoju. Uporabljajte jo v območju od 140 do 220 °C.	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

¹⁾ Ta funkcija se uporablja za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

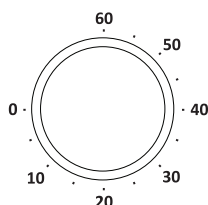
IZBIRA NASTAVITEV

SPREMEMBA TEMPERATURE PEČENJA



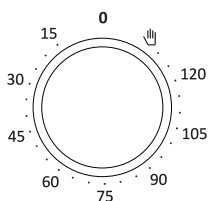
Temperaturni gumb nastavite na pozicijo , ko uporabljate sistem pečenja velik žar in žar.

NASTAVITEV URE



MINUTNIK

Čas nastavite z vrtenjem gumba naprej v smeri urnega kazalca, nato pa z vrtenjem v nasprotni smeri dosežete točno nastavitvev. Najdaljši čas nastavitve je 60 minut. Po izteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal, ki traja približno pet sekund.



IZKLOPILNI MINUTNIK (časovno stikalo)

Najprej nastavite sistem in temperaturo pečenja.

Čas nastavite z vrtenjem gumba v smeri urnega kazalca. Po izteku nastavljenega časa se izbrani sistem ogrevanja izklopi.



Kadar ne želite uporabiti časovnega stikala ali so časi krajši od 15 minut oziroma daljši od 120 minut je priporočljivo uporabiti ročno nastavitvev. Gumb zavrtite v levo do simbola (roka). V položaju 0 pečica ne deluje.

ZAGON PEČENJA

Pečenje vklopite, ko nastavite sistem in temperaturo.

IZKLOP PEČICE

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



Po končanem pečenju hladilni ventilator deluje še nekaj časa, odvisno od temperature. Če jed pustite v pečici se (lahko) sprošča vlaga, ki povzroča ustvarjanje kondenza na čelni plošči in vratih pečice.

OPISI SISTEMOV IN TABELE PEČENJA

Če v tabeli pečenja ne najdete izbrane hrane, poiščite podatke za podobno hrano.

Podatki so prikazani za enonivojsko pečenje hrane v pečici.

Temperature so navedene v nižji in višji vrednosti. Najprej nastavite nižjo temperaturo; če hrana ne porjavi dovolj, naslednjič temperaturo zvišajte.

Časi pečenja so okvirni in se lahko razlikujejo pri določenih pogojih.

Pečico predgrevalite le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v tem priročniku za uporabo. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato se z zaporednim pečenjem več vrst peciva ali pizz 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.

Pri pečenju večjih kosov mesa ali peciva bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenz. To je normalen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po končanem pečenju obrišite vrata in steklo vrat do suhega.

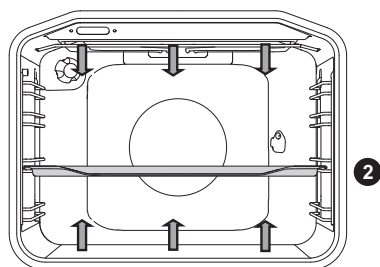
Da izkoristite akumulirano toploto in prihranite energijo lahko pečico izključite približno 10 minut pred koncem pečenja.

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

Običajne stopnje pečenosti in priporočene končne središčne temperature za različne vrste mesa

Hrana	Temperatura jedra jedi (°C)	Barva mesa na prerezu in barva soka
GOVEJE MESO		
Presno pečeno	40-45	mesno rdeča, kakor presno meso, malo soka
Polpresno pečeno	55-60	svetlordeča, mnogo svetlordečega soka
Polpečeno	65-70	rožnata, malo blede rožnatega soka
Pečeno (popolnoma)	75-80	enakomerna sivorjavgasta, malo soka brez barve
TELEČJE MESO		
Pečeno (popolnoma)	75-85	rdečkastorjavgasta
SVINJSKO MESO		
Polpečeno	65-70	svetlorožnata
Pečeno (popolnoma)	75-85	rumenkastorjava
JAGNJEČJE MESO		
Pečeno (popolnoma)	79	siva, sok malce rožnat
OVČJE MESO		
Presno pečeno	45	mesno rdeča
Polpresno pečeno	55-60	svetlordeča
Polpečeno	65-70	rožnata v središču
Pečeno (popolnoma)	80	siva
KOZLIČJE MESO		
Polpečeno	70	bledorožnata, sok rožnat
Pečeno (popolnoma)	82	siva, sok komaj opazno rožnat
PERUTNINSKO MESO		
Pečeno (popolnoma)	82	svetlosiva
RIBE		
Pečeno (popolnoma)	65-70	bela do sivorjava

ZGORNJE IN SPODNJE GRELO



Greli na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice.

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 primodi. Med peko ga obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Svinjska pečenka	1500	2	180-200	90-110
Svinjsko pleče	1500	2	180-200	100-120
Svinjska rolada	1500	2	180-200	120-140
Pečenka iz mletega mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveja pečenka	1500	2	170-190	120-140
Telečja rolada	1500	2	180-200	90-120
Jagnječji hrbet	1500	2	180-200	80-100
Zajčji hrbet	1500	2	180-200	50-70
Srnina krača	1500	2	180-200	100-120
Pica *	/	2	200-220	20-30
Piščanec	1500	2	190-210	70-90
RIBE				
Dušene ribe	1000g / kos	2	210	50-60

Piščanca pecite na tem sistemu, če aparat nima sistema

Pizzo pecite na tem sistemu, če aparat nima sistema

Oznaka * (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.

Pečenje 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.

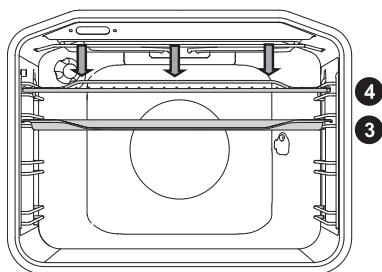
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
Zelenjavni narastek	2	190-200	30-35
Sladki narastek	2	190-200	30-35
Žemljice *	2	190-210	20-30
Beli kruh *	2	180-190	50-60
Ajdov kruh *	2	180-190	50-60
Polnozrnat kruh *	2	180-190	50-60
Rženi kruh *	2	180-190	50-60
Pirin kruh *	2	180-190	50-60
Orehova potica	2	170-180	50-60
Biskvitna torta *	2	160-170	25-30
Sirov kolač	2	170-180	65-75
kolački	2	170-180	25-30
Drobno pecivo iz listnatega testa	2	200-210	20-30
Zeljnate piroške	2	185-195	25-35
Sadni kolač	2	150-160	40-50
Snežni vetrци	2	80-90	120-130
Buhteljni	2	170-180	30-40

Oznaka * (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.



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 del velikega žara.

Maksimalno dovoljena temperatura: 230°C.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

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 z žarom očistite pečico in pribor.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Zrezki iz govejega fileja, krvavi	180 g/kos	3	230	15-20
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kos	3	230	18-22
Zarebrnice	280 g/kos	3	230	20-25
klobase za žar	70 g/kos	3	230	10-15
OPEČEN KRUH				
Toast	/	4	230	3-6
Obloženi kruhki	/	4	230	3-6

Tabela pečenja na žaru - velik žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kos	3	230	15-20
Zrezki iz govejega fileja, prepečeni	180 g/kos	3	230	18-25
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kos	3	230	20-25
Zarebrnice	280 g/kos	3	230	20-25
Telečji zrezek	140 g/kos	3	230	20-25
Klobase za žar	70 g/kos	3	230	10-15
Mesni sir	150 g/kos	3	230	10-15
RIBE				
Rezine lososa	200 g/kos	3	230	15-25
OPEČEN KRUH				
Toast	/	4	230	1-3
Obloženi kruhki	/	4	230	2-5

Kadar pečete meso v pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

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



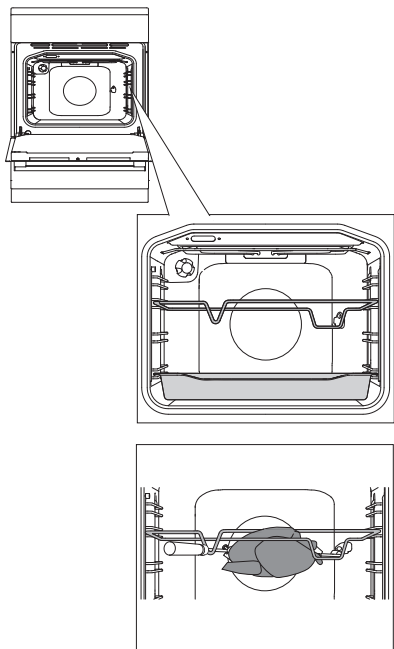
Kadar upotabljate žar (infra grelo), naj bodo vrata pečice vedno zaprta.

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)



Maksimalna dovoljena temperatura pri uporabi ražnja je 230 °C.



1 Stojalo ražnja vstavite v 3. vodilo, v 1. vodilo pa globoki pekač za prestrezanje maščobe.

2 Meso natakните na vilice in privijte vijake.

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

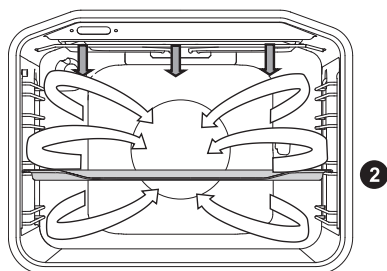
3 Odvijte ročaj ražnja in zaprite vrata.

Vklopите pečico na sistem veliki žar



Žar deluje tudi pri zaprtih vratih.

ŽAR Z VENTILATORJEM

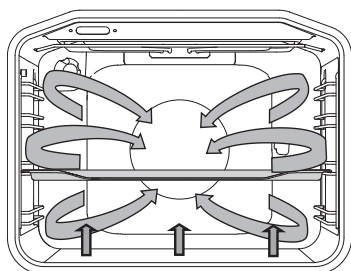


Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za pečenje mesa, rib, zelenjave.

(Glejte opis in nasvete za ŽAR).

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Raca	2000	2	150-170	80-100
Svinjska pečenka	1500	2	160-170	60-85
Svinjsko pleče	1500	2	150-160	120-160
Svinjska krača	1000	2	150-160	120-140
Polovica piščanca	700	2	190-210	50-60
Piščanec	1500	2	190-210	60-90
RIBE				
Postrvi	200 g/kos	2	200-220	20-30

VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO



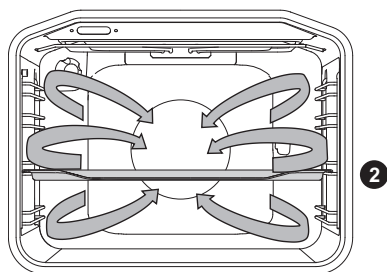
Deluje spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Primerno za peko pizz, jabolčnih pit, sadnih tort.

(Glejte opis in nasvete za ZGORNJE IN SPODNJE GRELO).

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
Sirov kolač, krhko testo	2	150-160	65-80
Pica *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (lorenska pita), krhko testo	2	180-200	35-40
Jabolčni kolač, kvašeno testo	2	150-160	35-40
Jabolčni zavitek, vlečeno testo	2	170-180	45-65

Oznaka * (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.

VROČI ZRAK



Delujeta okroglo gredo 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.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Svinjska pečenka s kožo	1500	2	170-180	140-160
Raca	2000	2	160-170	120-150
Gos	4000	2	150-160	180-200
Puran	5000	2	150-170	180-220
Piščanec, prsi	1000	3	180-200	60-70
Piščanec z nadevom	1500	2	170-180	90-110

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 izvleči 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.

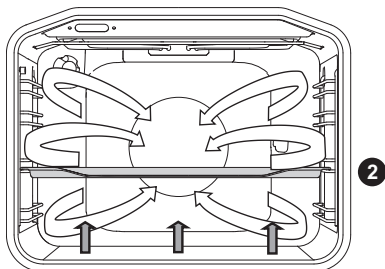
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
Kolač iz umešanega testa	2	150-160	25-35
Kolač s posipancem	2	160-170	25-35
Sadni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rulada *	2	160-170	15-25
Sadna torta, krhko testo	2	160-170	50-70
Jabolčni zavitek	2	170-180	40-60
Piškot, krhko testo *	2	150-160	15-25
Piškot, brizgano testo *	2	140-150	15-25
Drobno pecivo, kvašeno	2	170-180	20-35
Pecivo, listnato testo	2	170-180	20-30
PECIVO - ZMRZJENO			
Jabolčni, skutin zavitek	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Ocvrt krompir za pečico	2	170-180	20-35
Kroketi za pečico	2	170-180	20-35

Oznaka * (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.



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

SPODNJE GRELO IN VENTILATOR



Uporablja se za peko nizko vzhajanege 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:

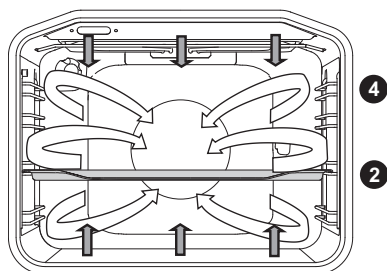
Hrano za vkuhanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

V globok pekač nalijte 1 liter vroče vode (cca. 70 °C) in nato vanj postavite 6 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.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas do pojava prvih mehurčkov (min)	Temperatura in čas po pojavu mehurčkov	Čas mirovanja v pečici (min)
SADJE					
Jagode	2	160-180	30-45	/	20-30
Sadje s koščico	2	160-180	30-45	/	20-30
Čežana	2	160-180	30-45	/	20-30
ZELENJAVA					
Kisle kumare	2	160-180	30-45	/	20-30
Fižol/korenje	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

ZGORNJE IN SPODNJE GRELO TER VENTILATOR



Sistem je primeren za pečenje vseh vrst peciva, za odtajanje 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.

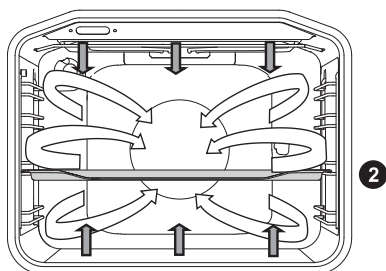
Pečico je potrebno predgreti. Uporabljajte 2. ali 4. vodilo od spodaj.

Tabela za pečenje peciva z zgornjim in spodnjim grelom ter ventilator

Vrsta peciva	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
PECIVO			
Marmorni kolač	2	140-150	45-55
Kolač v štiroglatem pekaču	2	130-140	45-55
Skutina torta	2	130-140	55-65
Sadna torta - krhko pecivo	2	140-150	35-45
Biskvitna torta	2	140-150	25-35
Sadni kolač, umešano testo	2	130-140	35-45
Biskvitna rolada	2	140-150	15-25
Božična štruca	2	130-140	50-60
Buhteljni	2	150-160	25-35
Šarkelj	2	130-140	40-50
Piškoti iz krhkega testa	2	140-150	15-25
Brizgani piškoti *	2	130-140	10-15
Kvašeno drobno pecivo	2	140-150	15-20
Kruh *	2	170-180	45-55
Lorenska pita	2	150-160	35-45
Jabolčni zavitek	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Pecivo iz listnatega testa	2	150-160	18-25

Oznaka * pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu pečenja.

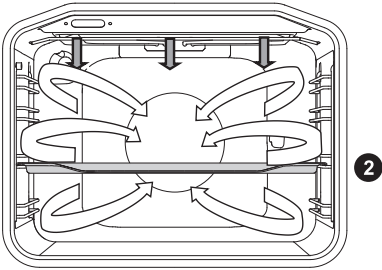
POČASNA PEKA



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

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (v °C)	Čas pečenja (v min.)
MESO			
Svinjska pečenka 1 kg	2	190	90 - 120
Goveja pečenka 1 kg	2	190	100-130
Goveji file 200 g/kom.	2	180	40-50
Piščanec 1,5 kg	2	210	100 - 120
Piščancja prsa, file, 200 g/kom	2	200	45 - 60
Telečja pečenka 1 kg	2	180	95 - 120
RIBE			
Cela riba 200 g/kom	2	190	35 - 45
Ribji file 100 g/kom	2	190	25 - 35
PECIVO			
Krhki piškoti	2	150	25-40
Brizgani piškoti	2	150	35-50
Mali kolački	2	170	35-50
Biskvitna rulada	2	170	40-55
Sadna torta, krhko testo	2	170	65-85

(Velja za aparate z izvlečnimi ali žičnimi vodili, ki nimajo sistema vroči zrak ☼.)



Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Raca	2000	2	150	90-110
Svinjska pečenka	1500	2	160	80-100
Svinjsko pleče	1500	2	150	130-160
Svinjska krača	1000	2	150	130-150
Polovica piščanca	700	2	190	60-70
Piščanec	1500	2	190	80-100
RIBE				
Postrvi	200 g/kos	2	200	20-30

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



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

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!

Aluminijaste površine aparata

Aluminijaste 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 neposredno na aluminijasto površino.

Ne uporabljajte abrazivnih čistil in gobic.

Opomba: Površina ne sme priti v stik z razpršili za čiščenje pečice, ker se lahko vidno in trajno poškoduje.

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)

Gumbov, ročaja 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.



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

KLASIČNO ČIŠČENJE PEČICE

Za čiščenje trdovratne umazanije v pečici lahko uporabite običajen postopek čiščenja (s čistili oz. razpršilom za pečico); po takšnem čiščenju temeljito izperite ostanke čistil.

Pečico in dele pribora očistite po vsaki uporabi, da se umazanija ne zapeče. Maščobo najlažje odstranite s toplo milnico, ko je pečica še topla.

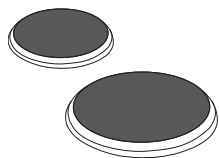
Pri trdovratni ali zelo močni umazaniji uporabite običajna čistila za pečice. Pečico temeljito izperite s čisto vodo, da odstranite vse ostanke čistil.

Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, grobih sredstev za čiščenje, grobih gobic, odstranjevalcev rje in madežev.

Pribor (pekače, rešetke ...) umivajte z vročo vodo in s pomivalnimi sredstvi.

Pečica, notranja stran pečice in pekači so prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino. Ta posebna plast omogoča lažje čiščenje pri sobni temperaturi.

ČIŠČENJE KUHALNIH PLOŠČ



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

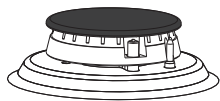
Pri **trdovratni umazaniji** uporabljajte z detergentom prepojeno jekleno volno in jih nato očistite do suhega.

Tekočine, ki vsebujejo sol, jedi ki so prekipеле in vlaga škodujejo kuhalnemu polju. Vedno jih očistite.

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

Obročki kuhalnih polj so 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 čiščenje teh obročev, ker povzročajo praske.

PLINSKI GORILNIK



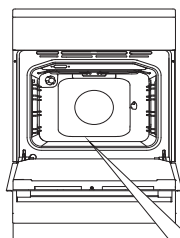
Za čiščenje plinske rešetke, kuhalne površine ter delov gorilnikov lahko uporabite vročo vodo z dodatkom čistila za pomivanje posode. Ne pomivajte jih v pomivalnem stroju.

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

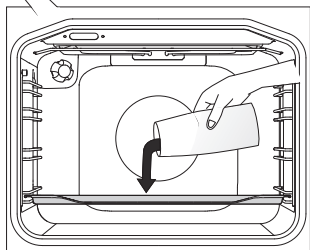
Očistite krono in pokrov gorilnika. Posebej bodite pozorni, da so izstopne odprtine na kroni gorilnika proste. Po čiščenju vse dele dobro osušite in jih pravilno sestavljene namestite nazaj. Zaradi poševno ležečih delov je prižiganje gorilnikov težje.

 Pokrovi gorilnikov so emajlirani v črni barvi. Zaradi visokih temperatur se ni mogoče izogniti barvnim spremembam, ki pa ne vplivajo na delovanje gorilnikov.

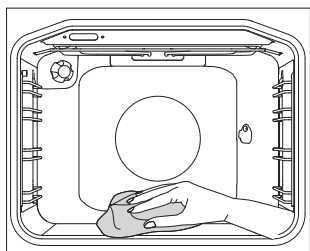
ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO AQUA CLEAN



1 Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA na Aqua Clean. GUMB za TEMPERATURO nastavite na 70 °C.



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



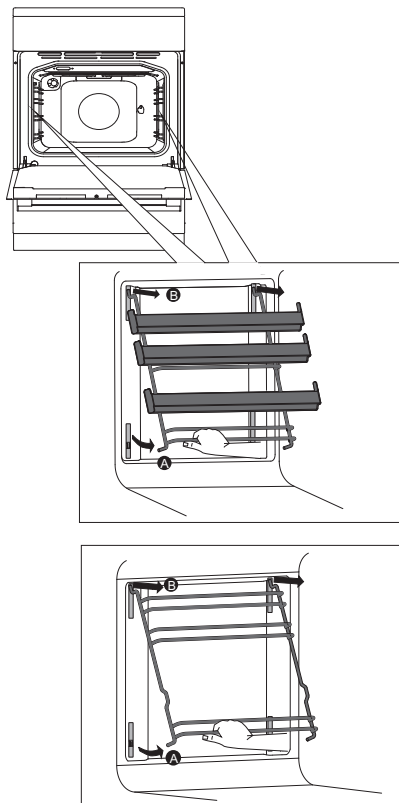
3 Po 30 minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmehčajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.



Sistem Aqua Clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



A Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite proti notranjosti pečice.

B Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtih.

Ponovna montaža vodil poteka v obratnem vrstnem redu.

OPOZORILO:

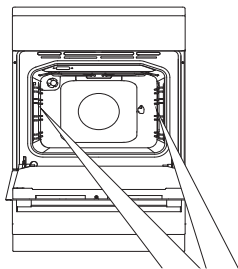
Vstavljenih zaskočk na pečici ne odstranjujte!



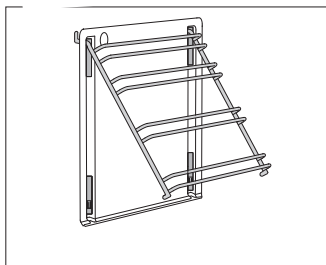
Teleskopsko izvlečnih vodil ne smete pomivati v pomivalnem stroju.

ČIŠČENJE IN MONTAŽA KATALITIČNIH VLOŽKOV

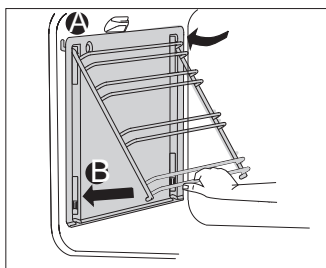
Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



Odstranite žična oziroma teleskopska vodila.



1 Vodila natakните na katalitični vložek.



2 Skupaj ju obesite v predvidene odprtine in povlecite navzgor.

A Vodila na zgornji strani zatakните v odprtino.

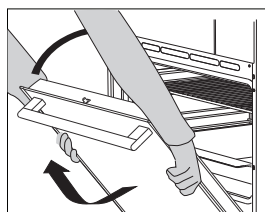
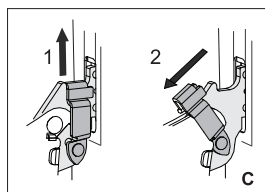
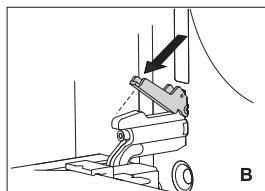
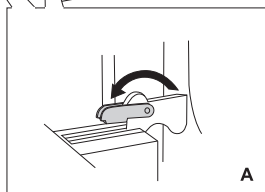
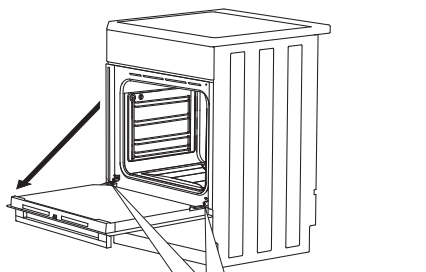
B Na sprednji strani jih potisnite v zaskočko.



Katalitičnih vložkov ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE

(odvisno od modela)



1 Vrata pečice najprej popolnoma odprite.

2 A Snemalni zapori zavrtite do konca nazaj (velja za klasično zapiranje).

B Pri mehkem zapiranju vrat snemalni zapori zavrtite nazaj na 90°.

C Pri mehkem zapiranju snemalni zapori rahlo privzdignite in povlecite proti sebi.

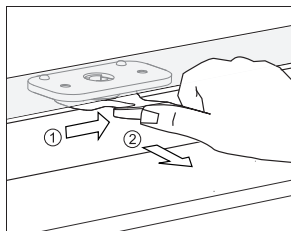
3 Vrata počasi zaprite, da zapori nasedeta na sedeža. Narahlo jih privzdignite ter izvlecite iz obeh sedežev tečajev na aparatu.

Vstavljanje vrat poteka v obratnem vrstnem redu. Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo pravilno, preverite, ali sta zarezi tečajev pravilno nameščeni v sedežih tečajev.



Vedno se prepričajte, da sta snemalni zapori pri nameščanju vrat pravilno nameščeni v sedež tečajev, da ne pride do nenadnega zapiranja glavnega tečaja, na katerega deluje močna glavna vzmet. Pri tem se lahko poškodujete.

ZAPORA VRAT (odvisno od modela)



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



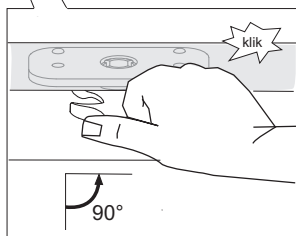
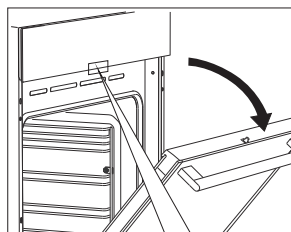
Ko se vrata pečice zaprejo, se zapora vrat avtomatsko povrne v prvotni položaj.

IZKLOP IN VKLOP ZAPORE VRAT

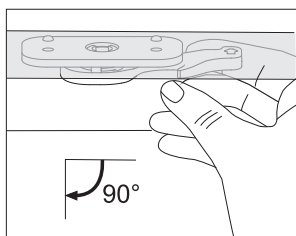


Pečica mora biti popolnoma ohlajena.

Najprej odprite vrata pečice.



Zaporo s palcem potisnite v desno za 90°, dokler ne začutite klika. Zapora vrat je izklopljena oz. deaktivirana.



Če želite zaporo vrat ponovno vklopiti oz. aktivirati, odprite vrata pečice in z desnim kazalcem ročico povlecite proti sebi.

MEHKO ZAPIRANJE VRAT (odvisno od modela)

Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15° glede na odprto lego vrat) je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.



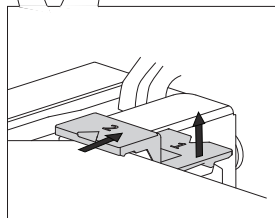
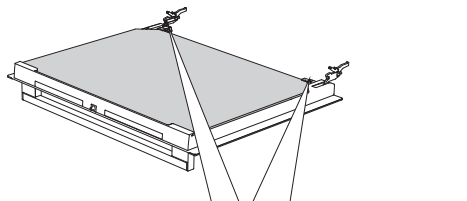
Če je sila zapiranja oziroma odpiranja prevelika, se učinek sistema zmanjša oziroma varnostno popusti.

SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

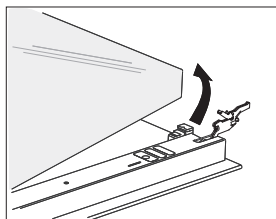
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice).

Odvisno od modela aparata se steklo vrat lahko sname na NAČIN 1 ali NAČIN 2.

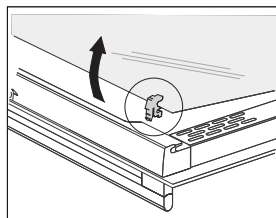
NAČIN 1 (odvisno od modela)



- 1** 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).



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

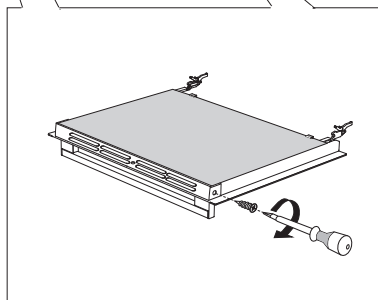
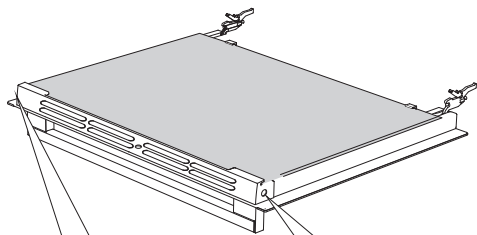


- 3** Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli), odstranite tako, da ga privzdignete in odstranite. Odstranite tudi gumici na steklu.

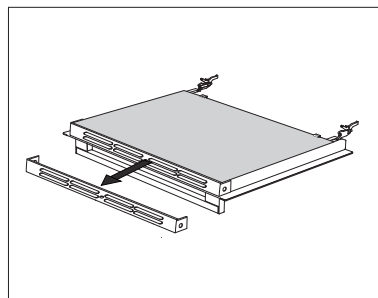


- Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.

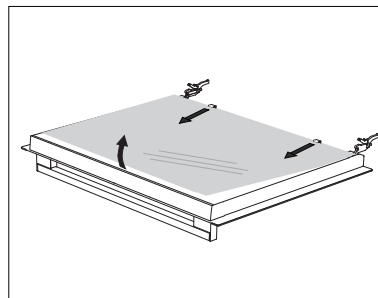
NAČIN 2 (odvisno od modela)



1 Odvijte vijaka nosilca na obeh straneh vrat.



2 Odstranite nosilec.



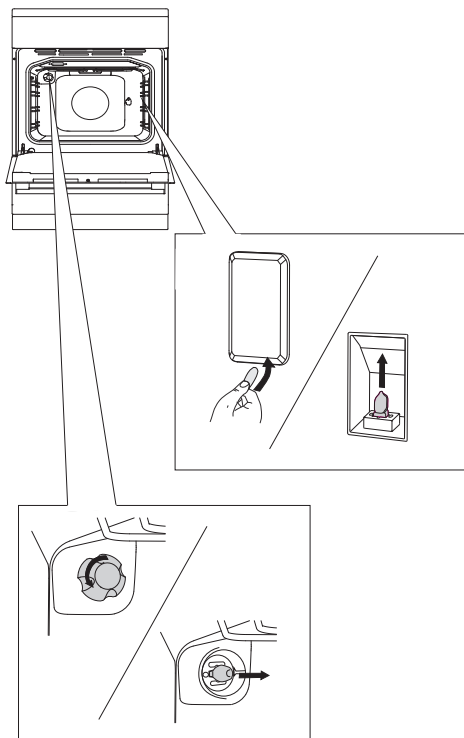
3 Steklo vrat rahlo privzdignite in odstranite iz sponk na spodnji strani vrat.

Montaža stekla vrat poteka v obratnem vrstnem redu.

MENJAVA ŽARNICE

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

(Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W, navadna žarnica E14 25W 230V)



S ploščatim izvijačem sprostite pokrov žarnice in ga odstranite. Izvlecite žarnico.

💡 Pazite, da ne poškodujete emajla.

.....
Odvijte pokrov žarnice in izvlecite žarnico.

💡 Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.

POSEBNA OPOZORILA IN JAVLJANJE NAPAK

V garancijskem roku lahko vsa popravila izvaja le s strani proizvajalca pooblaščen servis.

Pred začetkom popravila je potrebno aparat obvezno izključiti z električnega omrežja in sicer z izklopom varovalke ali z odstranitvijo priključnega kabla iz vtičnice.

Nepooblaščen posegi in popravila štedilnika lahko povzročijo nevarnost električnega udara ter kratkega stika, zato jih ne izvajajte. Prepustite takšna dela strokovnjaku oziroma servisu.

V primeru manjših motenj v delovanju aparata preverite v teh navodilih, če lahko vzroke odpravite sami.

Pomembno

Obisk servisa v času garancije ni brezplačen, če aparat ne deluje zaradi napačnega upravljanja. Navodila za uporabo imejte shranjena tako, da so vedno dosegljiva in če aparat posredujete naprej, izročite z njim tudi navodila.

V nadaljevanju boste našli nekaj nasvetov v zvezi z odpravljanjem motenj.

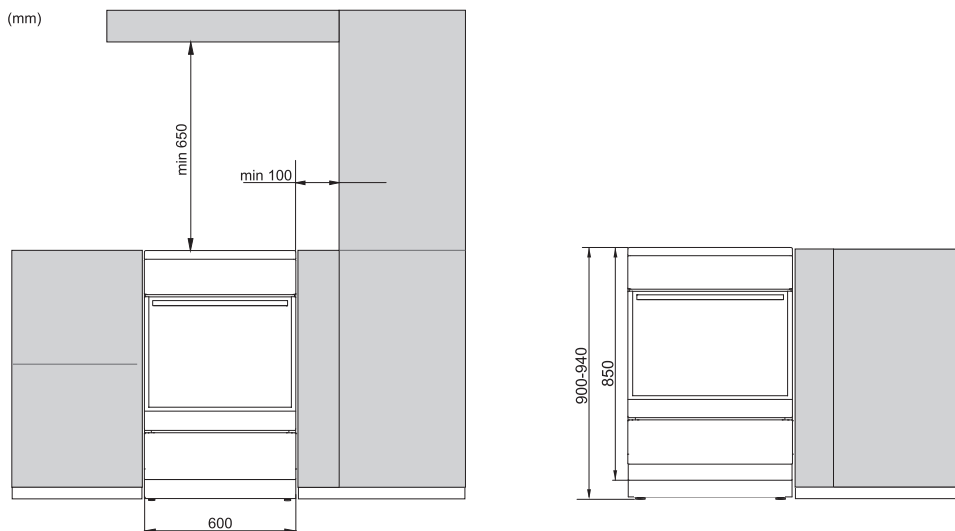
Motnja/napaka	Vzrok
Hišna varovalka se večkrat izklopi.	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne dela.	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
Pecivo je slabo pečeno.	Ali ste pravilno nastavili temperaturo? Ali so vrata pečice zaprta?
Gorilniki ne gorijo enakomerno.	Strokovnjak naj preveri nastavev plina!
Plamen gorilnikov se nenadoma spremeni, za prižiganje gorilnikov je treba dlje časa držati gumb za prižiganje.	Pravilno zložite dele gorilnika!
Plamen ugasne po vžigu.	Držite gumb pritisnjen dlje časa. Preden spustite gumb, ga močno pritisnite.
Rešetka je v območju gorilnika spremenila barvo.	Običajen pojav zaradi visoke temperature; očistite rešetko s čistilom za nego kovin.

Motnja/napaka	Vzrok
Električni vžig gorilnikov ne deluje več.	Previdno očistite odprtino med svečko in gorilnikom. Očistite pokrove gorilnikov s čistilom za nego kovin. Pravilno namestite pokrov gorilnika.

Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata ni predmet garancije. Stroške popravila krije uporabnik sam.

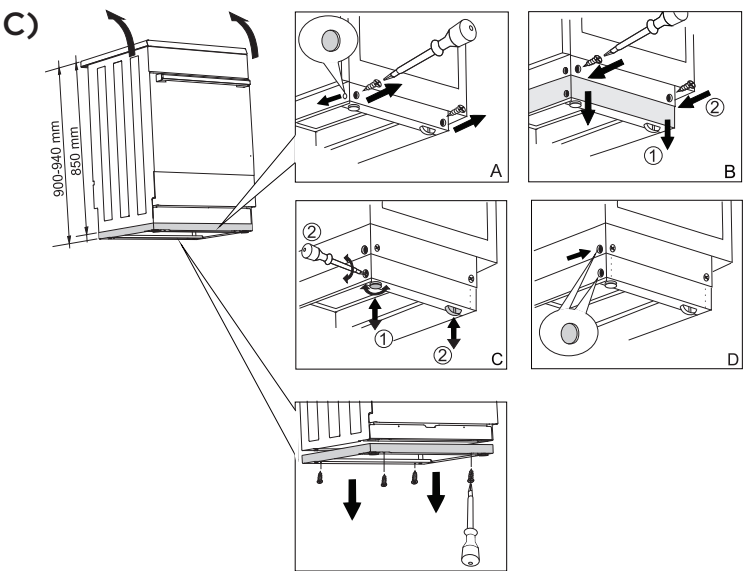
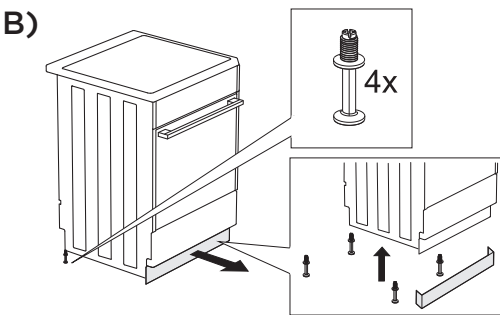
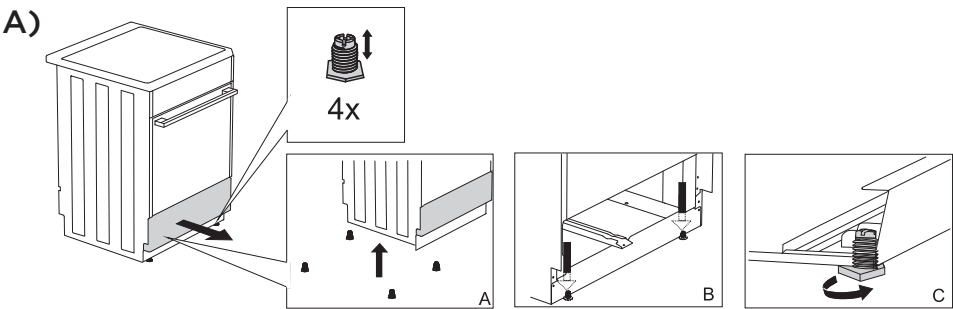
NAVODILA ZA NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

NAMESTITEV APARATA

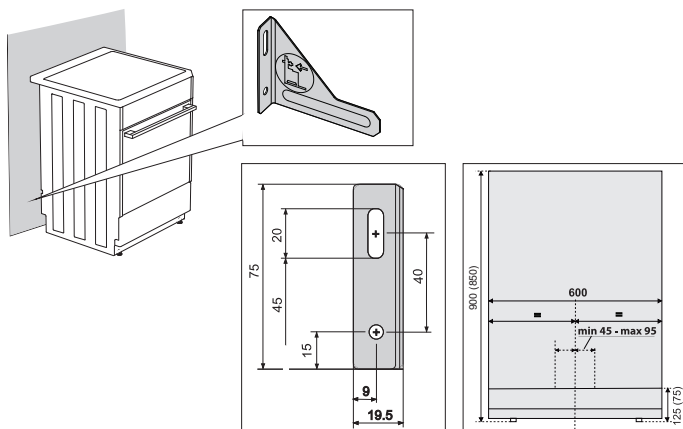


Aparatu najbližje sosednje stene oziroma pohištveni elementi (tla, zadnja kuhinjska stena, stranski steni) morajo biti odporne na temperaturo najmanj 90 °C.

IZRAVNAVNA APARATA IN DODATNI PODSTAVEK

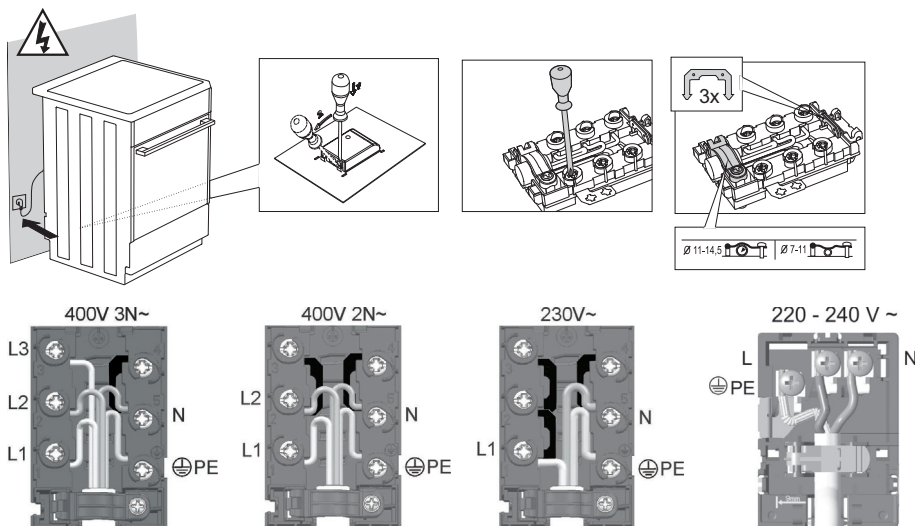


ZAŠČITA PRED PREVRAČANJEM APARATA



 Dimenzije v oklepaju predstavljajo vgradne mere kotnega nosilca brez dodatnega podstavka. Če s priloženimi vijaki in vložki ni mogoče trdno pritrditi priložene zaščite pred prevračanjem aparata na vašo steno, priskrbite ustrezno okovje ter ostale elemente za pritrditev kotnega nosilca na tak način, da ga ni mogoče izpuliti.

ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV



Priložen pokrovček obvezno namestite na priključno sponko!

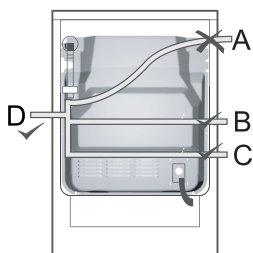
PRIKLJUČITEV PLINA

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 mbar) ali nastavitvijo na tekoči plin (50 ali 30 mbar).
Podatki so na **napisni tablici** aparata, ki je na notranji strani pečice in je vidna, ko odprete vrata pečice.
- 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 nastavev regulacijskega vijaka na mali plamen na plinski pipi. (gl. poglavje TABELA ŠOB).
- V primeru popravil, ali poškodovanega pečata je treba funkcionalne dele preizkusiti in znova zapečatiti v skladu z navodili za namestitev. Funkcionalni deli so: fiksna šoba za veliki plamen in nastavljen regulacijski vijak za mali plamen.

PRIKLJUČITEV NA PLIN

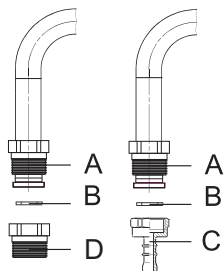
- Aparat je treba na plinsko napeljavo ali jeklenko priključiti v skladu s predpisi lokalnega distributerja plina.
- Na desni strani aparata je plinski priključek z zunanjim navojem EN ISO 228-1, ki ga je mogoče z dodatnim adapterjem in tesnilom pretvoriti v EN ISO 10226-1/-2 (odvisno od predpisov o priključkih v posamezni državi).
- Aparatu sta priložena priključek za tekoči plin in nekovinska tesnilka (odvisno od modela).
- Pri priključevanju je treba priključek rampe pridržati, da se ne zasuče.
- 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 spodnje stene aparata oziroma zadnje stene in stropa pečice.



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** Adapter za plin (odvisno od predpisov o priključkih v posameznih državah)
- D** Adapter EN ISO 10226-1/-2 (odvisno od predpisov o priključkih v posameznih državah) (priložen, odvisno od modela)

Po priključitvi preverite pravilno delovanje gorilnikov. Plamen mora biti modro-zelene barve. Če plamen ni stabilen, po potrebi povečajte minimalno moč.



Po priključitvi aparata je treba preveriti tesnjenje spojev.

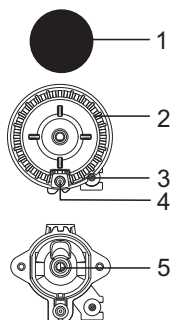
PRIREDITEV NA DRUGO VRSTO PLINA

- Pred prireditvijo na drugo vrsto plina kuhalnika ni treba izvesti 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 prelepите staro etiketo s podatki o prireditvi aparata (na napisni tablici) z ustrežno novo ter preizkusite delovanje in tesnjenje aparata. Pazite, da električni prevodniki, kapilara termostata in termo elementi ne bodo segali v območje curka plina!

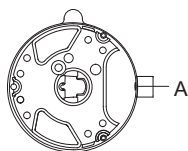
Nastavitveni elementi

- Nastavitveni elementi za minimalno obremenitev kuhalnih gorilnikov, so dostopni skozi odprtine na upravljalni plošči.
- Snemite nosilno rešetko in pokrove gorilnikov s krono.
- Snemite gumbе za upravljanje.



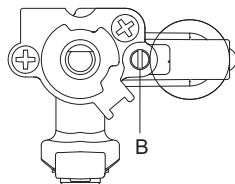
Kuhalni gorilnik

- 1** Pokrov krone gorilnika
- 2** Krona gorilnika z nosilcem pokrova gorilnika
- 3** Termo element (samo pri nekaterih modelih)
- 4** Vžigalna svečka
- 5** Šoba



TROJNI GORILNIK

A šoba



VAROVANA PLINSKA PIPA

B Regulacijski vijak za minimalno toplotno obremenitev

TABELA ŠOB

Vrsta, pritisk plina		Pomožni gorilnik		Normalni gorilnik	
		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=20mbar	Naz. topl. obrem. (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Poraba (l/h)	95	46	181	46
	Oznaka šobe (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Šifra šobe	690771		568169	
Tekoči plin 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Naz. topl. obrem. (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Poraba (g/h)	73	35	138	35
	Oznaka šobe (1/100 mm)	50	26	68	26
	Šifra šobe	690780		568175	

Vrsta, pritisk plina		Veliki gorilnik		Gorilnik z več obroči	
		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=20mbar	Naz. topl. obrem. (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Poraba (l/h)	286	72	343	149
	Oznaka šobe (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Šifra šobe	574285		568170	
Tekoči plin 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Naz. topl. obrem. (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Poraba (g/h)	218	55	255	114
	Oznaka šobe (1/100 mm)	86	33	94	57
	Šifra šobe	574286		568176	

Vrsta, pritisk plina		Gorilnik pečice		Infra gorilnik
		max	min	
Zemeljski plin H $W_o=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$, zemeljski plin E , zemeljski plin E+ $W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ G20, $p=20 \text{ mbar}$	Naz. topl. obrem. (kW)	3	0,8	2,2
	Poraba (l/h)	286	76	210
	Oznaka šobe (1/100 mm)	117	33	108
	Šifra šobe	568171		568173
Tekoči plin 3+, B/P $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 $p=30 \text{ mbar}$	Naz. topl. obrem. (kW)	3	0,8	2,2
	Poraba (g/h)	218	58	160
	Oznaka šobe (1/100 mm)	82	33	75
	Šifra šobe	568177		568178

- Vgrajeni so regulacijski vijaki, ki 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 H_s .



Priključitev in prireditev na drugo vrsto plina sme opraviti le strokovnjak, pooblaščen s strani distributerja plina oziroma pooblaščenega servisa!

ODLAGANJE



Embalaža 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.

Pridružujemo si pravico do morebitnih sprememb in napak v navodilih za uporabo.

K_MULTI



sl (03-22)