

gorenje

BG

КОМБИНИРАНА ПЕЧКА НА ТОК И ГАЗ

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

Уважаеми клиенти!

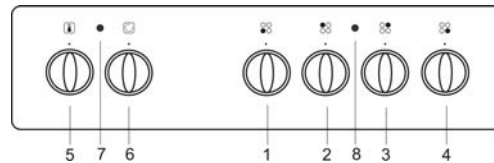
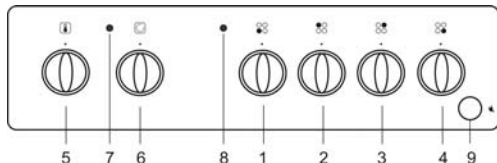
Благодарим Ви, че закупихте тази комбинирана електрическа и газ печка . Надяваме се, че информацията от тази инструкция ще Ви помогне да се запознаете с характеристиките на уреда и да го употребявате безопасно и с удоволствие. Надяваме се, нашият уред да Ви служи добре.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ И ПРЕПОРЪК

- Не се препоръчва включването на аспиратор над уреда. Уредът трябва да се инсталира и свърже според инструкциите за инсталация. Да се обърне специално внимание на изискванията за вентилация на помещението .
- Проверете дали типа газ посочен на уреда и волтажа на стикера с информация отговарят на типа газ на Вашата инсталация и тока в електрическата мрежа. Типът на газа е посочен на стикера с информация.
- Уредът е предназначен за работа с пропан бутан G 30 (30 mbar).
- Еднополосният прекъсвач трябва да бъде монтиран пред уреда с минимално контактното разстояние от 3 или повече мм (в текста ключът е отбелязан като главен)
- Преди почистване на уреда изключете от електрическата мрежа
- Инсталацията и свързването на уреда към газа трябва да бъде отбелязано задължително в гаранционната карта, за да важи гаранцията.
- Уредът да се използва само по предназначението си – за термална обработка на продукти. Употребата му за други цели, може да доведе до увеличена концентрация на газ и възпламеняване. При повреди причинени от употреба не по предназначение, гаранцията не важи !
- Препоръчваме Ви, веднъж на всеки две години да се обръщате към оторизиран сервиз за проверка на функциите на печката, което ще Ви осигури по-дълъг живот на уреда.
- Ако усетите миризма на газ, незабавно спрете притока на газ към печката. Уредът може да се използва отново само, когато квалифициран специалист отстрани причината за изтичане на газа и помещението се проветри добре.
- При употреба на газова печка се отделя голямо количество топлина и влага в помещението. Уверете се, че помещението е добре вентилирано, оставете отвори за проветрение или инсталирайте механична вентилационна система. По продължителна работа на уреда изисква по-добра вентилация, например отваряне на прозорец или механичен вентилатор.
- За уреда е необходимо да осигурите минимум 2 m³/h въздух на всеки kW мощност.
- Забранено е да тествате уреда за изтичане на газ или да установявате изтичането на газ с пламък.
- Ако откриете изтичане на газ, не се опитвайте сами да я поправяте, а се обрънете към оторизиран сервиз. Изключете уреда и не го използвайте. Не използвайте уреда, докато не отстраните повредата.
- Ако отсъствате за повече от три дни, прекъснете притока на газ до печката. Ако уредът не е работил повече от 3 месеца, Ви съветваме да проверите всичките му функции.
- Не използвайте уреда по време на извършване на ремонти, или работа с материали с повишен риск от запалване в близост до печката (смяна на линолеум, балатум, боядисване) .
- Не поставяйте лесно запалим предмети върху печката или в непосредствена близост (безопасното разстояние от печката в в посоката на излъчване - 750мм, а във всички други посоки – 100 мм)
- При готвене не използвайте съдове с повредени повърхности или с дефекти в резултат на дълга употреба.
- Уредът не трябва да се инсталира на поставка.
- Производителят не препоръчва използването на каквото и да е допълнително оборудване за повишаване на ефективността на уреда.
- Уредът да не се използва за работна повърхност.
- Производителят не носи отговорност за повреди причинени поради неспазване на инструкциите.
- Не използвайте абразивни препарати за почистване на уреда.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.
- Стената зад печката да не бъде направена от лесно запалим материал.

- Настоящият електроуред не е предназначен за употреба от лица (включително деца), чиято физическа или умствена неспособност или недостатък на опит и познания ги възпрепятства за безопасно обслужване на електроуредата. Те трябва да манипулират с него под надзор, ако не са били инструктирани от лице, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат под постоянен надзор, за да не си играят с електроуредата.

КОПЧЕТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ И КЛЮЧОВЕ



- Копче за управление на предна лява плоча
- Копче за управление на задна лява плоча
- Копче за управление на десен заден газов котлон
- Копче за управление на десен преден газов котлон
- Копче за избор на температура

- Копче за функции на фурната
- Сигнална лампа за работа на термостата
- Индикатор за мощност
- Копче за запалване на газта

ПРЕДИ УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Преди да използвате уреда за първи път сваляте всички опаковки и предпазни материали. Част от опаковките могат да се рециклират. Унищожете ги съгласно действащите в страната разпоредби.

Преди първа употреба почистете уреда и аксесоарите.

Внимание: При почистване не правете нищо по различно от това което е написано в тези инструкции в раздела "ПОЧИСТВАНЕ"

ФУРНА

- Преди първа употреба поставете ключва на фурната в положение работа на долен и горен нагревател. Поставете ключа за избор на температура на 250°C и оставете фурната да работи около 1 час със затворена врата. Осигурете добра вентилация на помещението. По този начин ще премахнете всички неприятни миризми в резултат на фабрично направени обработки.
 - Поставете ключа на нагревателната полоча на позиция 5 и оставете да работи около 5 минути без да поставяте съдове.
 - Уверете се че захранващият кабел не се допира до котлоните на печката, вратата на фурната и други части които загряват.
- Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди причинени от неправилно използване на уреда.

РАБОТА НА УРЕДА

ВНИМАНИЕ:

- Уредът не е играчка и трябва да се използва от възрастни според предназначението му и тези инструкции. Не оставяйте деца без наблюдение в помещението където е поставен уреда.
- Комбинираната печка на газ и ток изисква наблюдение при работа.
- Максималното тегло на продукта за печене поставен върху водачите на фурната е 3 кг, а върху скарата 7 кг.
- Тавите не са предназначени за дълго съхраняване на продуктите (повече от 48 часа). Прехвърлете продукта в друг съд.

ЗАПАЛВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ

Натиснете копчето за управление на газовия котлон към уреда и завъртете обратно на часовниковата стрелка до "МАКСИМАЛНА МОЩНОСТ". Запалете като използвате кибритена клечка или какавто и да било уреда за запалване.

ЗАПАЛВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ

Натиснете копчето за управление на газовия котлон към уреда и завъртете обратно на часовниковата стрелка до "МАКСИМАЛНА МОЩНОСТ". Със свободната си ръка натиснете копчето за запалване и го задръжте докато пламъка се запали. След като запалите задръжте натиснатото копчето за още около 5 секунди, за да може сензорът за пламъка да сканира топлината.

Отпуснете копчето. Ако пламъкът изгасне, повторете процедурата. Поставете ключа на желаната степен.

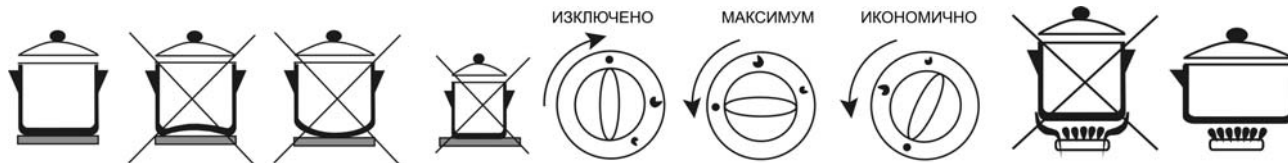
ЗАПАЛВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ

Натиснете леко и завъртете копчето за управление на избрания котлон в посока обратна на часовниковата стрелка до позиция "Максимум". След това натиснете копчето навътре към панела. Високоволтовата запалка се включва. След запалване на горелката на котлона задръжте копчето притиснато навътре към панела за около 5 секунди, докато сензора за пламъка се загрее.

Освободете копчето и вижте дали котлона е запален. Ако пламъкът изгасне повторете операцията. След това нагласете копчето на желаната степен.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ

Поставте ключа в позиция "ИЗКЛЮЧЕНО" и проверете дали пламъка е изгаснал.



ГОТВЕНЕ

Използвайте високи и ниски съдове за готвене на газовите котлони. Проверявайте пламъкът да не излиза извън ръба на дъното на съда, който използвате.

Печката има газови котлони с различни диаметри. За оптимално използване и ефективна консумация препоръчваме съдове със следните диаметри

- за малкия газов котлон Ø 120 до Ø 160 мм,
- за средния газов котлон Ø 160 до Ø 220 мм,
- за големия газов котлон Ø 220 до Ø 280 мм,

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЛОЧИ

Котлоните имат 6 степени. Позиция "6" е максимална, а позиция "1" е минимална. Сигналната лампа свети ако някой от котлоните работи.

БЪРЗОАГРЯВАЩИ ПЛОЧИ

Използват се за бързо готвене и пържене.

ПРЕПОРЪКИ ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ПЛОЧИ

- използвайте съдове с плоски дъна и диаметър максимално близък до този на нагревателната плоча.
- При готвене използвайте капак
- Използвайте остатъчната топлина като изключвате малко преди края на готвенето
- За по икономично готвене използвайте тенджерата под налягане

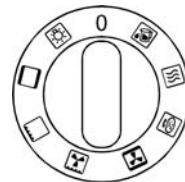
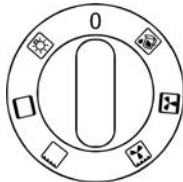
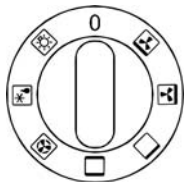
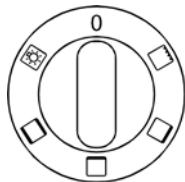
ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Изберете желанния режим за работа на фурната. Ключът се върти в двете посоки. Поставете температурата в диапазон 50 °C - 250 °C.

При въртене на дясно температурата се увеличава. При завъртане обратно се намалява.

Превъртането през нулевата позиция може да повреди.

ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА



Лампа за осветяване на фурната



Фурната се загрева от работата на долния и горния нагревател. Ключът за избор на температура е в диапазон от 50 °C - 250 °C.



Работа на долния нагревател. Стандартно затопляне на фурната. Термостата може да бъде поставен в диапазон от 50 °C - 250 °C.

Препоръки: Да се използва при завършване на печенето когато е необходимо да се пече на по висока температура от долу.



Фурната се загрева от горния нагревател. Термостата може да бъде поставен в диапазон от 50 °C - 250 °C.

Препоръки: Да се използва при завършване на печенето когато е необходимо да се пече на по висока температура от горе.



Печене с по мощен инфра нагревател. Термостата е на максимална позиция.



Печене с инфра нагревател и вентилатор.

Температурата във фурната е по висока в горната част. Термостата може да бъде поставен в диапазон от 50 °C - 250 °C.

Съвет: подходящ за печене на месо при висока температура. Вратата на фурната е затворена.



Работят долния и горния нагревател, заедно с вентилатора. По този начин температурата се разпределя равномерно във фурната. Термостатът на фурната е в диапазон 50 °C - 250 °C.

Съвет: режимът е подходящ за печене на две нива в едно и също време, особено ако е необходима една и съща температура на двете нива.



Температурата, излъчвана от долното отоплително тяло, се разпределя с помощта на вентилатора. Циркулацията създава равномерна температура в целия обем на фурната. Термостатът може да се настрои на температура в границите 50- 250° C.



Този режим на настройка на функциите на фурната служи за фино сушене и размразяване на хранителни продукти.
Препоръка: Тази функция е подходяща за размразяване на хранителни продукти и полуфабрикати преди крайната им обработка.



Нагряване на фурната от кръгово отоплително тяло с работещ вентилатор. Циркулацията създава равномерна температура в целия обем на фурната. Термостатът може да се настрои на температура в границите 50 - 250° C.
Препоръка: тази функция е подходяща за печене на ястия и в две тави едновременно



Пица система
Тази нова функция на фурната е идеална на приготвянето на пица. Пицата се пече във фурна, която е предварително загрята приблизително на 190 - 210°C. Тавата за печене се слага на долните улеи за 15 – 20 минути според размера и вида пица. Посоченото време за печене служи само за ориентация. Трябва да се изпроба според размера и вида на пицата.



Зона за нагряване– поддържане на температурата на готовото ястие (скарата е сложена на вторите улеи)
Функцията служи за затопляне на предварително пригответо ястие или за поддържане на температурата на готовото ястие. Температурата във фурната трябва да се настрои на 70°C, съдът със затопляното ястие трябва да се сложи на скарата, която е пхнатата във втория улей на фурната. Времетраенето на затоплянето зависи изцяло от Вас, но не трябва да е прекалено кратко, за да може ястието да се стопли достатъчно добре.



Използване на долен нагревател / Aqua clean
Загрява се само от долната страна на фурната.Използвайте когато искате да запечете до зачервяванепечивото отдолу (печене на сладкиши с плодове отгоре).Копчето за избор на температура може да бъде споредвашето конкретно желание. Долният нагревател - Aquaclean може да се използва за почистване на фурната.

Работи само вентилатора. Термостатът не се използва. Въздухът се движи интензивно във фурната.
Съвет: използва се за размразяване на храна при финалното приготвяне.

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

За ваша ориентация даваме препоръка за температурите при стандартно приготвяне на храна

50 – 70 °C - сушене	130 - 150 °C – стерилизиране	220 - 250 °C – печене на месо
80 - 100 °C – консервиране	180 - 220 °C – печене на тесто	

При всяко печене ви препоръчваме да настроите температурата. При някои случаи е добре предварително загряване на фурната. Ако избраната температура не е достигната сигналната лампа свети. Ако температурата е достигната лампичката изгасва.

Препоръчваме да поставяте съдовете на второ ниво от горе на долу. Ако е възможно не отваряйте вратата по време на печенето. Времето за печене се увеличава а резултата може да не бъде задоволителен.

ПЕЧЕНЕ НА ХРАНА

Печене на инфра нагревател при затворена врата
Позицията на скарата зависи от количеството и вида на храната.

Като общо правило поставяйте скарата на най-високо ниво.

ВНИМАНИЕ

Когато използвате инфра нагревателя имайте пред вид че някои части загряват бъдете внимателни.



ПЕЧЕНЕ НА МЕСО НА СКАРАТА

- отворете вратата на фурната
- поставете храната на скарата
- поставете скарата във фурната
- на едно ниво отдолу поставете плитка тава с вода, която да събира мазнините.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Спазвайте следните правила при почистване на уреда

- Поставете всички копчета в позиция 'изключен'
- Уреда да е изключен от централното захранване.
- Почакайте докато печката изстине.

ПОВЪРХНОСТ НА ПЕЧКАТА

Използвайте мокра гъба с течен препарат за почистване. Мазните петна почиствайте със специален препарат за емайлирани повърхности.

Никога не използвайте абразивни препарати, тъй като могат да повредят емайла .

КОТЛОНИТЕ

Използвайте мокра гъба с препарат. Не използвайте абразивни препарати.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОТЛОНИ



Ако е възможно избягвайте контакта с вода. От време на време ги почиствайте с малко олио.

ВНИМАНИЕ :

Тъй като коронките са от алуминий не ги мийте в съдомиялна машина.

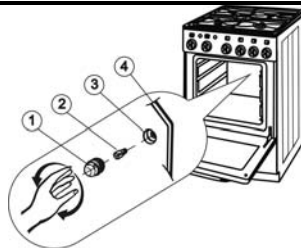
ФУРНА

- Почистете фурната с мокра гъба и течен препарат.
- За мазните петна използвайте препарат за почистване на емайл.
- След почистване подсушете фурната.
- Почиствайте фурната само когато е студена.
- Не използвайте абразивни препарати при почистване.
- Решетката и тавите почиствайте с гъба и подходящ препарат.

Фурната може да се почиства по традиционния (с използване на препарати и спрейове). Препоръчваем следната процедура за редовно почистване на фурната (след всяка употреба): Завертете ключа за избор на режим в положение  . Поставете копчето за избор на температура в положение студена фурна на 50°C. Излейте 0,4 л вода в тавата запечене и поставете на най-ниско ниво. След тридесет минути остащите от храна по емайлирания кожух серазмекват и могат лесно да бъдат отстранени с помощта на мека кърпа.

ПОДМЯНА НА ЛАМПТАТА НА ФУРНАТА

- Поставете всички копчета в положение "Изключено" и изключете от захранването.
- Развъртете стъклото над лампата в посока обратна на часовниковата стрелка
- Развъртете крушката
- Поставете и завъртете новата крушка
- Поставете стъклото



ЗАБЕЛЕЖКА

За подмяна използвайте крушка:
T 300°C, E 14, 230 - 240 V, 25 W.

- 1 - стъклен капак
- 2 - крушка
- 3 - фасонка
- 4 - задна стена на фурната

РЕКЛАМАЦИИ

В случай на повреда на уреда по време на гаранционния период на предприемайте поправки сами. Направете рекламация към оторизирания сервис. При липса на гаранционна карта гаранцията е невалидна.

МЕТОД ЗА УНИЩОЖАВАНЕ И УПОТРЕБА НА ОПАКОВКИТЕ

Поставете опаковката на определените за това места.

УРЕДИ ИЗЛЕЗЛИ ОТ УПОТРЕБА



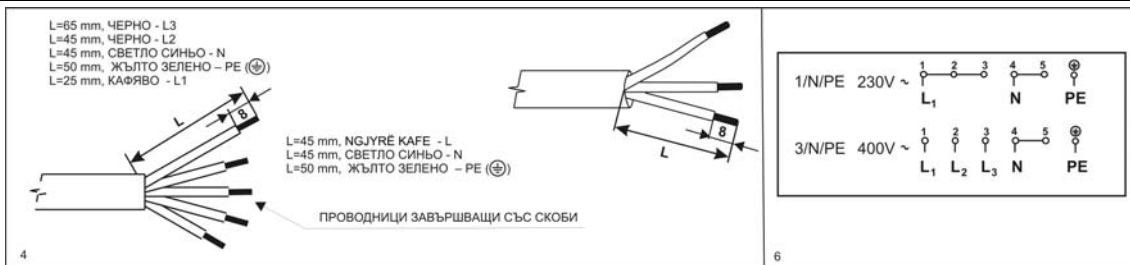
Символът върху продукта или опаковката мупоказва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електроннооборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

Уредите са направени от материали годни за рециклиране. След излизането им от употреба ги предайте на определените за това места.

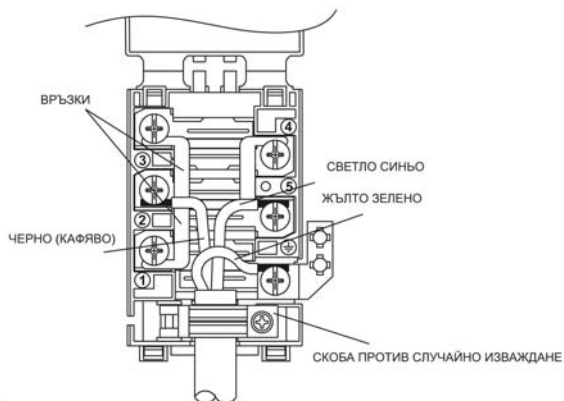
ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛАЦИЯ И СВЪРЗВАНЕ

Всички дейности по инсталацията трябва да се извършват от квалифициран специалист от оторизирания сервиз. Монтажа и свързването на уреда се отбелязва в гаранционната карта.

- При включване в мрежата да бъде осигурен предпазител
- Препоръчва се връзка три кабелна от тип H05RR-1.5 и кабел CGLG 5Cx1.5 чиито краища могат да се регулират.
- Краищата на кабела да бъдат капсуловани.
- При свързване на една фаза да се използва H05RR-F3G-4 тип на кабел
- След свързването проверете да няма оголени кабели. Поставете капака на мястото където е направено свързването.

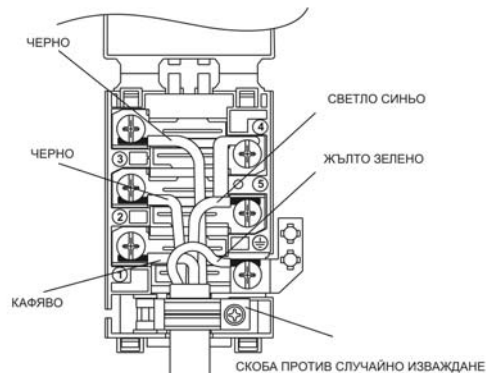


ЕДНОФАЗНА ВРЪЗКА



5

ТРИФАЗНА ВРЪЗКА



СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Инсталацията трябва да се извършват от квалифициран специалист от оторизирания сервиз

Препоръчително е да използвате следните кабели за свързване:

- Cu 3 x 4 mm² минимум при монофазно свързване(прекъсвач 35 - 38 A)

- Cu 5 x 1.5 mm² минимум при трифазно свързване (прекъсвач 3 x 16 A)

ВАЖНО

При нужда да се разглоби или сглоби някоя част на уреда, той задължително да бъде изключен от мрежата.

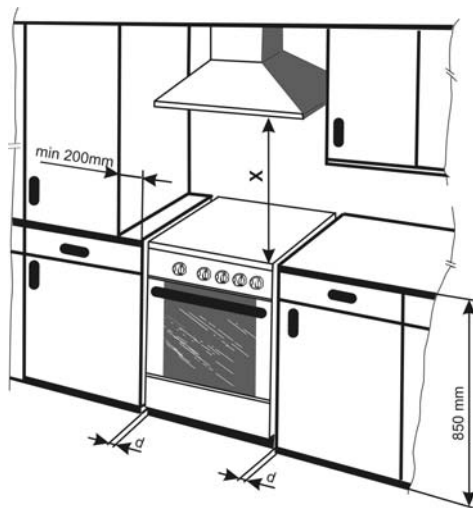
ПРИ ИНСТАЛАЦИЯ НА УРЕДА

- Уверете се в изправността на електрическата мрежа .
- Проверете нагревателите , контролните и управляващи елементи.
- Демонстрация на клиента на всички функции на уреда

ЗАБЕЛЕЖКИ :

Уредът е от Клас I и трябва да бъде свързан в мрежата като е направена съответната защита.

ИЗБОР НА ПОДХОДЯЩО МЯСТО



Уредът е предназначен за поставяне между кухненски мебели. Уредът може да се поставя в помещение с обем минимално 20 м³. Ако кухнята е по-малка (но не по-малко от 15 м³), е необходимо да се постави абсорбатор. Печката трябва да се поставя директно върху пода, а не върху подиум.

“X” – минималното разстояние между печката и аспиратора е 750 мм съгласно инструкциите на производителя.

Степени на запалимост	B	C ₁	C ₂	C ₃
d (mm)	3	5	10	20

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ИЗТОЧНИКА НА ГАЗ

ГАЗОВА МРЕЖА

Само квалифициран специалист от оторизирания сервис може да свърже печката към източника на газ. Необходимата връзка на газовата печка към източника на газ трябва да бъде поставена от специалист.

ВАЖНО :

Когато свързвате газовата печка (към газовата мрежа) подsigурете връзката да не може да бъде лесно прекъсвана.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ИЗТОЧНИК НА ПРИРОДЕН ГАЗ

Свързването трябва да бъде извършено в съответствие с изискванията и стандартите за газови уреди.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ МРЕЖА LPG

Накрайникът за свързване към LPG е 1/2"

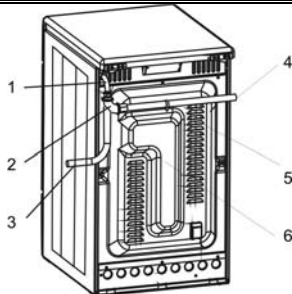
СВЪРЗВАНЕ С ГЪВКАВ МАРКУЧ

За свързване използвайте само маркуч отговарящ на текущите разпоредби и стандарти.

Препоръчителна дължина 1000мм.

Маркучът трябва да издържа поне на 100° С топлина.

Всеки маркуч има инструкция за употреба, която съдържа упътване за свързване, допустимо нагряване, срок на годност. Тази инструкция трябва задължително да се пази.



1. накрайник за свързване
2. коляно
3. свързващ маркуч(свързване от дясно)
4. свързващ маркуч(свързване от ляво)
5. стягаща скоба
6. заден капак на печката

ВАЖНО

При свързване от лявата страна на печката е необходимо да закрепите маркуча със скобите закрепени на задния капак .

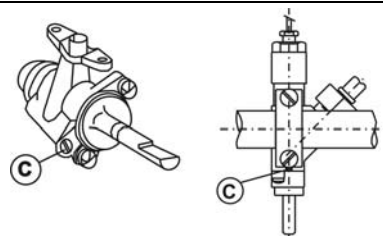
НАСТРОЙКА НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ

НАСТРОЙКА НА ПЛАМЪКА

Преди да започнете настройката изключете от електрическата мрежа. По време на настройка кранчето на газа трябва да е в позиция "Затворено". Настройката на изходящата газ е добра ако височината на пламъка е между 3 и 4 мм.

При всеки друг случай, свалете капачката на кранчето и развийте или завийте винта С в зависимост от това дали височината на пламъка е по-малка или по-голяма.

При използване на пропан/бутан винта С трябва да е напълно завинтен.



НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧЕН ТИП ГАЗ

Настройката на уреда на различен тип газ може да се извърши само от специалист от оторизирания сервиз !!

Информация само за техника :

- сменете дюзите на всички котлони
- настройте регулатора на налягането на газа
- Настройте количеството на входящия във фурната въздух
- Настройте икономичния режим за горелките котлоните и фурната
- Поставете нови етикети указващи типа газ, на който работи на печката .

Горелка	Млака	Голяма	Бърза
Мощност (kW)	1,0	1,75	2,70
Природен газ - G 20 / 20 mbar			
Диаметър на дюзите (mm)	0,77	1,01	1,22
Отклонение X (mm)			
Пропан – бутан G 30 / 30 mbar			
Диаметър на дюзите (mm)	0,50	0,66	0,83
Отклонение X (mm)			

НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА

Печката може да бъде нивелирана чрез 4 регулиращи винта.

ПРОЦЕДУРА :

- Свалете буксите на печката
- Наклонете печката на една страна
- Развийте пластмасовите крачета от повдигнатата страна
- Наклонете печката на другата страна и развийте другите две крачетата
- Повторете операцията докато нивелирате печката.

ЗАБЕЛЕЖКА :



Винтовете за нивелиране не са необходими, когато височината на уреда съответства на нивото на кухненските мебели.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Производителят си запазва правото да прави малки промени в инструкциите за употреба налагащи се от някои технологични промени, които не оказват влияние в основните функции на уреда.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ				
КОМБИНИРАНА ПЕЧКА НА ТОК И ГАЗ	К 52103 I	К 55129 I	К 56120 A2	К 55101 A2
Размери : Вис / шир / дълб (mm)	850 / 500 / 605			
Готварски зони				
Лява предна електрическа зона (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00
Лява задна електрическа зона (kW)	1,00	1,00	1,00	1,00
Дясна задна газова горелка (kW)	2,70	2,70	2,70	2,70
Дясна предна газова горелка (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75
Фурна				
Горен нагревател (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75
Долен нагревател (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10
Грил нагревател (kW)	1,85	1,85		1,85
Кръгъл нагревател (kW)			2,00	
Вентилатор (W)		35 (30)	35 (30)	35 (30)
Осветление на фурна (W)	25			
Мин/макс температура на фурната	50 / 250 °C			
Волтаж	230 / 400 V ~			
Входна мощност (kW)	4,9	5,0	5,1	5,0
Входна мощност – газ (kW)	4,45	4,45	4,45	4,45
Тип газ	G 30 – 30 mbar			
Клас	ISO 7 – 1/R 1/2			

АКСЕСОАРИ	К 52103 I	К 55129 I	К 56120 A2	К 55101 A2
Скара	+	+	+	+
Тава за печене	+	++	+	+
Тава	+	+	+	
Регулируеми крачета	+	+	+	+
Додаткове обладнання – определени - дюзи G 20 -20 mbar	+	+	+	+

ИНФОРМАЦИЯ				
Модел	K 52103 I	K 55129 I	K 56120 A2	K 55101 A2
A – по ефикасен B C D E F G – по-малко ефикасен	B	A	A	A
Консумация на енергия (KWh) <input type="checkbox"/>	0,94	0,79	0,79	0,79
Време (мин)	54,9	53,1	53,1	50
Консумация на енергия (KWh)  / 		0,79	0,78	0,79
Време (мин)		47	43,4	42,6
Обем (литри)	49	48	48	46
Размери на фурната				
малка				
средна	←	←	←	←
широка				
Ниво на шума		46	46	46
Консумация на енергия в изключено състояние				
Най- широка тава (cm ²)	1230			

SAP 250670