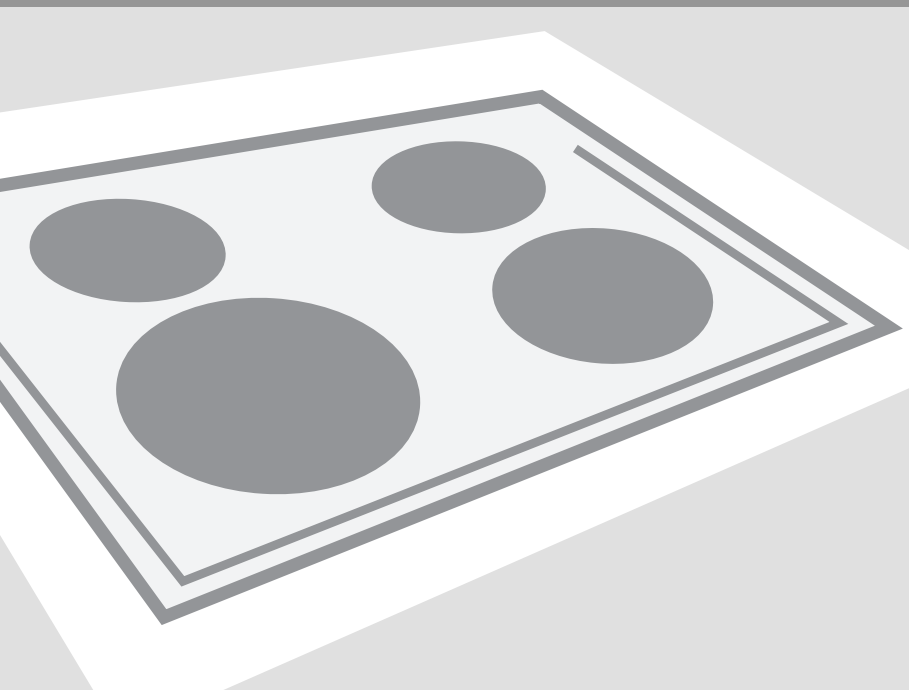


HU

Beszerezési, csatlakoztatási és használati utasítások



Beépíthető kombinált és gáz főzőlap

BEÉPÍTHETŐ KOMBINÁLT ÉS GÁZ FŐZŐLAP

Tisztelt vásárlónk!



A beépíthető kombinált és gáz főzőlap háztartásban való használatra készült.

Termékeink csomagolása környezetbarát anyagokból áll, amelyek a környezet terhelése nélkül újrafeldolgozhatóak, tárolhatóak vagy megsemmisíthetőek.

Használati utasítás

A használati utasítás a felhasználónak szól, a készüléket és annak működését ismerteti. Az utasítás különféle típusú készülékekre vonatkozik, ezért olyan funkciók leírását is tartalmazhatja, amellyel az Ön készüléke nem rendelkezik.

Az utasítások csak abban az esetben érvényesek, ha az ország

jelzése fel van tüntetve a készüléken. Ha az ország jele nem szerepel a készüléken, a készüléket a műszaki utasításoknak megfelelően át kell alakítani úgy, hogy megfeleljen az adott országban érvényes szabályoknak.

Csatlakoztatási utasítások

A készüléket a mellékelt utasításoknak, illetve az érvényes előírásoknak és szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni. A csatlakoztatást csak szakember végezheti.

Adattábla

A készülék alap-adatait jelölő tábla a főzőlap alsó oldalán található.

FONTOS - OLVASSA EL A KÉSZÜLÉK HASZNÁLÁ TA ELŐTT	4
Biztonsági figyelmeztetések.....	4
Figyelmeztetések	4
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	6
Vezérlő gomb	7
FŐZÉSI MEZŐK	8
A készülék első használata előtt.....	8
Fontos figyelmeztetések	8
Edények	8
Energia-takarékosság.....	9
Fontos figyelmeztetések	9
Edények	10
AZ ELEKTROMOS FŐZÉSI MEZŐK MŰKÖDTETÉSE	11
A GÁZÉGŐK MŰKÖDTETÉSE.....	12
Az égők meggyújtása és működtetése.....	12
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	13
Főzőlapok	13
Gáz főzési mezők	14
SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS HIB ÜZENETEK.....	15
Fontos.....	15
BESZERELÉS.....	16
Fontos figyelmeztetések	16
Munkalap kivágási méretek	17
A beszerelés folyamata	17
A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA AZ ELEKTR MOS HÁLÓZATRA.....	19
Fontos figyelmeztetések	19
Csatlakoztatási diagram.....	19
A FŐZŐLAP CSATLAKOZTATÁSA A GÁZ HÁLÓZATRA	20
Fontos figyelmeztetések	20
Csatlakoztatás.....	21
Átalakítás más típusú gázhoz	21
Beállító elemek	22
FÚVÓKA-TÁBLÁZAT	23
MŰSZAKI JELLEMZŐK	24
Adattábla.....	24

FONTOS - OLVASSA EL A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

Biztonsági figyelmeztetések

- A nyolc éven felüli gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, a készüléket csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ne engedjük a gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel. Ne engedjük, hogy a gyerekek felügyelet nélkül tisztítsák a készüléket, illetve karbantartási munkákat végezzenek rajta.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és bizonyos részei használat közben erősen felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket állandó felügyelet alatt szükséges tartani.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap felületén.
- FIGYELMEZTETÉS: A felügyelet nélküli zsírral vagy olajjal történő főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. Soha ne próbálja a tüzet vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot egy fedővel vagy nedves ronggyal.
- A készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ezek használata áramütést okozhat.
- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.

Figyelmeztetések

- A készüléket csak a gázszolgáltató vagy a szakszerviz részéről arra felhatalmazott szakember csatlakoztathatja. Ugyancsak szükséges figyelembe venni a törvényi előírásokat és a helyi gázszolgáltató műszaki feltételeit a csatlakoztatásra vonatkozóan. Ezzel kapcsolatban fontos útmutatás olvasható A csatlakoztatásra vonatkozó utasítások fejezetben.

- A nem szakszerű beavatkozások és javítások robbanásveszélyhez, áramütéshez vagy rövidzárlathoz vezethetnek, amelyek miatt testi sérülések, vagy a készülék károsodása következhet be. Ezért az ilyen munkákat csak megfelelően képzett szakember végezheti el.
- A készülék elhelyezése és bekötése előtt győződjön meg róla, hogy a helyi bekötési feltételek (gáz típusa és nyomása) megfelelnek a készülék beállításainak.
- A készülék beállításai az adattáblán olvashatók. .
- A készülék nem csatlakozik a kéménybe vagy a szellőzőbe. Elhelyezését és bekötését a bekötésre vonatkozó, érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell elvégezni. A készülék működése közben hő, nedvesség és égéstermékek képződnek a helyiségben, ahol elhelyezésre került. Ügyeljen a konyha megfelelő szellőzésére, különösen a készülék használata közben. Nyissa ki a természetes szellőzőnyílásokat vagy helyezzen fel mechanikus szellőző berendezést (mechanikus konyhai elszívót).
- A készülék és a konyhai elszívó közötti távolság legalább 650 mm kell, hogy legyen - illetve minimálisan annyi, amennyi az elszívó beszerelésére vonatkozó használati utasításban fel van tüntetve.
- A készülék kizárólag főzési célokra szolgál, ne használja semmilyen egyéb célra, pl. helyiségek melegítésére. A főzőlapra ne helyezzen üres edényt.
- Ha egy másik elektromos készülék is csatlakoztatva van a készülék közelében lévő konnektorba, ügyeljen rá, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a forró főzési mezőkkel.
- A készülék alatt ne tároljunk hőre érzékeny tárgyakat - pl. tisztítószeret, spray-ket, stb.
- Ügyeljen az égő részeinek megfelelő összeállítására.
- Ha a helyiségben gázzagot érez, zárja el a gázbevezető szelepet a palackon vagy a vezetéken, oltson el mindenféle lángot (a cigarettát is), azonnal szellőztesse ki a helyiséget és ne kapcsoljon be semmilyen elektromos készüléket. Hívjon gázszervizet.
- Ugyanígy zárja el a gázbevezető szelepet, ha hosszabb ideig nem fogja használni az égőket (pl. nyári szabadság esetén).
- Az öntöttvas főzőlapok hosszabb használata után azok felülete, illetve a főzési mező pereme elszíneződhet. Ezek szervizelése nem képezi a garancia tárgyát.



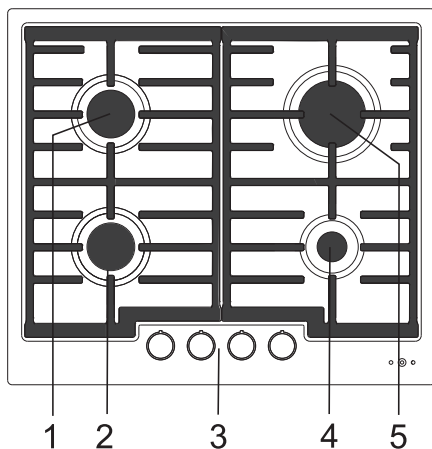
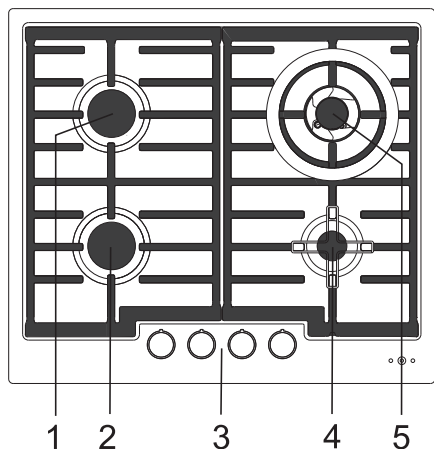
A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(a felszereltség modelltől függ)

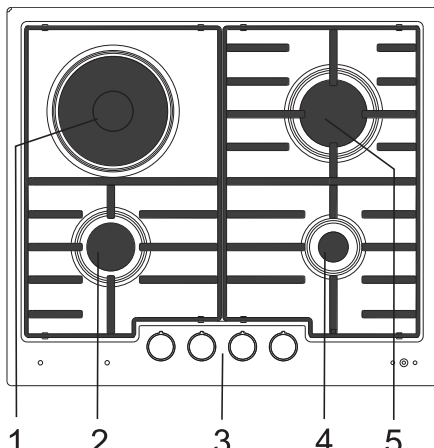
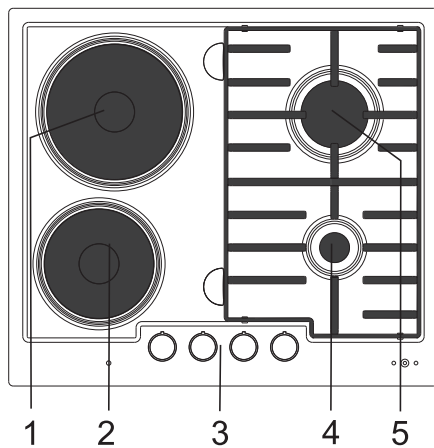
Gáz főzőlap felülete

Típus PVK4....



Gáz és elektromos kombinált főzőlap felülete

Típus KVK4...



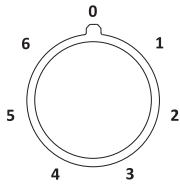
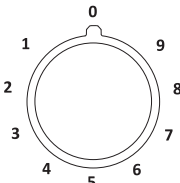
- 1. Bal hátsó főzési mező
- 2. Bal első főzési mező
- 3. Vezérlő gombok

- 4. Jobb első főzési mező
- 5. Jobb hátsó főzési mező

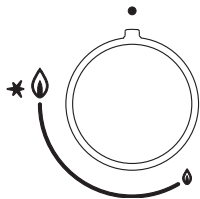
Vezérlő gomb

(modelltől függően)

Elektromos

	1 - 6	teljesítmény-fokozatok
	1 - 9	teljesítmény-fokozatok

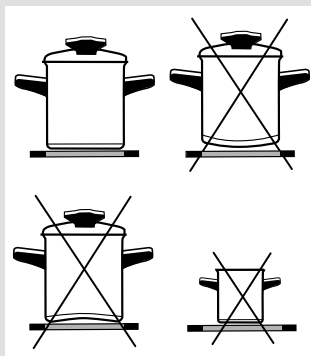
Gáz

	•	a gázcsap zárva
		maximum teljesítmény
		minimum teljesítmény

A készülék első használata előtt

Fontos figyelmeztetések

Edények



A) Elektromos főzési mezők

3-5 percre kapcsoljuk be a főzési mezőket a legnagyobb fokozaton, edényt ne helyezünk rájuk. Az első melegítés során a főzőlap védőrétege esetleg füstöt eresztethet. Ezáltal a védőréteg eléri maximális szilárdságát.

- Ne kapcsoljuk be a főzési mezőket, ha nincs rajtuk edény és soha ne használjuk őket fűtésre!
- Győződjünk meg róla, hogy a főzési mezők és az edények alja tiszta és száraz, és hogy elegendő hőátadás biztosított közöttük, ezáltal megelőzve a főzési felület esetleges károsodását.
- A főzés során a túlhevült zsír vagy olaj lángra lobbánhat. Legyünk óvatosak, amikor zsír vagy olaj segítségével készítünk ételeket (pl. sült burgonya) és felügyeljük a főzési folyamatot állandóan).
- Ne helyezzünk nedves edényeket vagy páráos fedőt a főzési mezőkre. A nedvesség kárt okozhat a főzési mezőkben.
- Ne hagyjuk a forró edényeket a főzési mezőkön kihűlni, mert a hűlés közben keletkező nedvesség korróziót okozhat.

Edényhasználati tippek

Csak jó minőségű, sima és stabil aljjal rendelkező edényeket használunk.

- A hőátadás akkor a legjobb, amikor az edény és a főzési mező átmérője megegyezik és az edényt főzési mező közepén helyezzük el.
- Ha edzett üveget (Pyrex) vagy porcelánt használunk, kövessük a gyártó utasításait.
- Ha nyomás alatt működő edényt (kuktát) használunk, ne hagyjuk felügyelet nélkül mindaddig, amíg el nem értük a kívánt nyomást. A főzési mezőt állítsuk először a maximális fokozatra, majd a nyomás növekedésével csökkentsük a teljesítményt a szenzorok segítségével – a gyártó utasításainak megfelelően.
- Mindig győződjünk meg arról, hogy elegendő víz van-e az edényben, ugyanis ha üres edényt helyezünk a főzőlapra, az túlforrósodhat, ami kárt okoz úgy az edényben, mint a főzőlapban.
- Speciálisan csiszolt aljú edzett üveg (Pyrex) edényeket használhatunk a főzőlapon, amennyiben azok megfelelnek a főzési mező átmérőjének. A nagyobb átmérőjű edények a hőterhelés következtében

eltörhetnek.

- Ha speciális, vagy nem hagyományos edényt használunk, kövessük a gyártó utasításait.

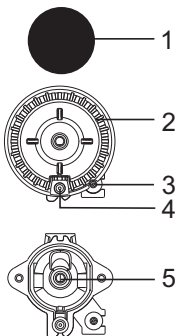
Energia-takarékosság

- Az edény fenekének átmérője meg kellene hogy egyezzen a főzési mező átmérőjével. Ha az edény túl kicsi, hővesztés következik be, illetve túl kicsi edény használata esetén a főzési mező is károsodhat.
- A főzés során amikor csak lehet, használjunk fedőt.
- Az edény mérete meg kell hogy feleljen a készítendő étel mennyiségének. Kis mennyiségű étel nagy edényben való készítése energia-pazarlást okoz.
- Az olyan ételeket, amelyek elkészítése sok időbe telik, készítsük nyomás alatt működő edényben (kukta).
- Számos zöldséget (pl. burgonya, stb.) kis mennyiségű vízben is megfőzhetünk; a fedővel ilyenkor jól fedjük le az edényt. Ha a víz felforrt, csökkentjük a teljesítmény-fokozatot annyira, hogy forráshoz közeli hőfokon tartsuk.

B) Gáz főzési mezők

- Az ételek gyors pirításához először állítsuk a gázégőt a legnagyobb fokozatra, majd alacsonyabb fokozaton folytassuk a sütést.
- A főzőlap gázégőit valamennyi modell esetében termoelektronikus biztonsági berendezéssel vannak ellátva. Ha az égő lángja kialszik (mert az étel kifutott, vagy huzat volt, stb.), a gáz-ellátás automatikusan megszakad. Ezáltal kizárható a gáz helyiségbe való szivárgása.
- A gázégő fedelét mindig figyelmesen kell a koronára helyezni. Ügyeljünk arra, hogy a korona rései mindig szabadok legyenek.

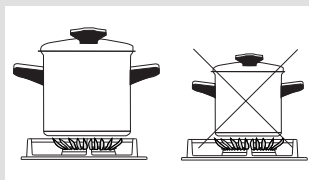
Fontos figyelmeztetések



- 1 Égőkorona-fedél
- 2 Égőkorona az égőfedél tartójával
- 3 Termo-elem
- 4 Gyújtógyertya
- 5 Fűvóka

Edények

- A megfelelően megválasztott edények optimális főzési időt és gázfogyasztást tesznek lehetővé. A legfontosabb paraméter az edény átmérője.
- Egy túl kicsi edény alján túlérő lángok kárt okozhatnak az edényben és ilyen esetekben a gázfogyasztás is nagyobb.
- Az égéshez a gáznak levegőre is szüksége van. Ha egy edény túl nagy, az égő levegő-ellátása elégtelen, ennek eredményeként az égés hatásfoka is kisebb.

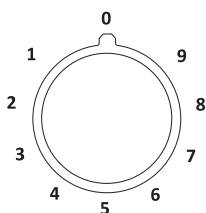
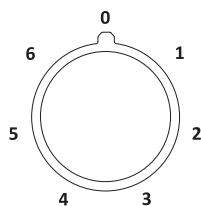


Rács-kiegészítő (egyres modelleknél)

A kiegészítőt kisebb átmérőjű edényeknél használjuk. Helyezzük a kiegészítőt a segéd-égő feletti rácsra.

Égő-típus	Edény-átmérő
Nagy (3.0kW)	220-260 mm
Normál(1.9kW)	160-200 mm
Segéd (1.0kW)	120-140 mm
Dupla (3.5kW)	220-260 mm

AZ ELEKTROMOS FŐZÉSI MEZŐK MŰKÖDTETÉSE



- A vezérlő panelen található gomb segítségével kapcsoljuk be a főzési mezőt.
- Az egyes gombok melletti jelek mutatják, melyik főzési mezőt működtetik.
- A főzési mezők teljesítmény-fokozata fokozatosan (1-9) vagy lépésenként (1-6) szabályozható.
- A lépésenként szabályozó gombok mindkét irányba forgathatók. A fokozatos szabályozó gombok esetében a teljesítmény-fokozat az óramutató járásával megegyező irányba történő forgatással növelhető és az ellenkező irányba történő forgatással csökkenthető.
- A főzési mezőt a főzés befejezése előtt 3-5 perccel kikapcsolhatjuk, ezáltal kihasználva a fennmaradó hőt és takarékoskodva az energiával. (a következő táblázat felsorol néhány példát az egyes teljesítmény-fokozatok használatára).

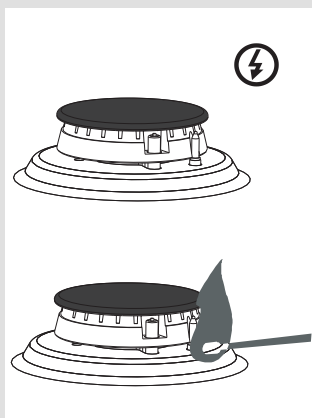
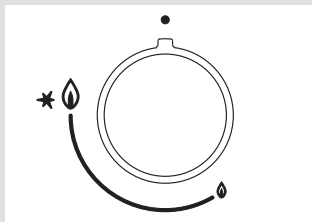
E	S	
0	0	KIKAPCSOLÁS pozíció, a fennmaradó hő kihasználása.
1-2	1	A hőmérséklet fenntartása, kisebb mennyiségű ételek melegítése (legkisebb fokozat).
3	2	További főzés.
4-5	3	Nagyobb mennyiségű ételek további főzése, nagyobb darab ételek további sütése.
6	4	Sütés, rántás készítése.
7-8	5	Sütés.
9	6	Forralás, pirítás, sütés (legnagyobb fokozat) .

A gyors főzési mezők (csak egyes modelleknél) maximális teljesítményükben különböznek a hagyományos főzési mezőktől. Ennek köszönhetően gyorsabban képesek felmelegedni.

E főzési mezők közepe piros ponttal van jelölve; idővel - a használat és a tisztítás miatt - ezek a pontok eltűnhetnek.

A GÁZÉGŐK MŰKÖDTETÉSE

Az égők meggyújtása és működtetése



Két gázégővel rendelkező modellek:

- A gázégőket a főzőlapon elhelyezett gombok segítségével működtethetjük. A gombokon a teljesítmény-fokozatokat kis és nagy láng jelöli. (lásd a Készülék leírása fejezetet).
- Forgassuk el a gombot a nagy lángon keresztül (☹) a kis láng helyzetbe (☺) és vissza. Az égők működtetése e két jelzés között lehetséges.
- A főzőlap gázégőit annak az elektromos gyújtógyertyának a segítségével gyújthatjuk meg, amely minden égő mellett megtalálható (csak egyes modelleknél).

⚠ A gombot elforgatás előtt be kell nyomni.

Egykezes gyújtás

- A gázégő meggyújtásához nyomjuk be a kiválasztott gázégő gombját és forgassuk el a maximum teljesítmény (láng) helyzetbe. Automatikusan elektromos szikra keletkezik, amely meggyújtja a gázt.
- Ha az elektromos gyújtás nem működik – áramszünet vagy a gyertyák nedvessége miatt, az égőket egy gyufa vagy gázgyújtó segítségével is meggyújthatjuk. Miután meggyújtottuk a gázt, tartsuk a gombot további 10 másodpercig benyomva, amíg a láng stabilizálódik.
- Ezután a lángot a legmagasabb és a legalacsonyabb fokozatok között szabályozhatjuk. A (☹) és (☺) közötti beállítások nem javasoltak. Ebben a tartományban a láng nem stabil és kialudhat.

⚠ Ha a gomb megnyomását követő 15 másodperc alatt az égő nem gyulladt meg, zárjuk el és várjunk legalább egy percig. Ezt követően ismételjük meg a gyújtási folyamatot.

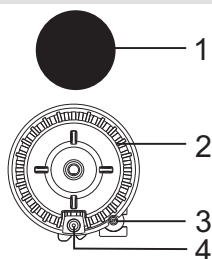
⚠ Ha az égő lángja kialszik (bármilyen ok miatt), zárjuk el az égőt és várjunk legalább 1 percig, mielőtt újra megpróbálnánk meggyújtani.

- Az égő kikapcsolásához forgassuk el a vezérlő gombot jobbra, OFF helyzetbe (●).

A készüléket meleg víz, folyékony tisztítószer és puha ruha segítségével tisztítsuk.

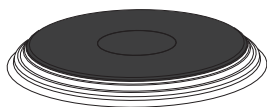
Ne használjunk súroló vagy éles szerszámokat vagy más tárgyakat. A ráégett vagy rászáradt ételmaradékot nedves ruha segítségével nedvesítsük be és megfelelő tisztítószerrel oldjuk fel.

A rozsdamentes acél részeket speciálisan erre célra való tisztítószerrel tisztítsuk. Száraz, nedvszívó ruha segítségével vigyünk fel egy vékony réteg tisztítószer a száraz és hideg felületre és dörzsöljük enyhén a felületkezelés mintázatának irányába. A makacs foltok eltávolítására használjunk nedves ruhát és tisztítószer; majd nedves ruhával fényesítsük a felületet. Ne használjuk ugyanazokat a (rozsdamentes acélhoz való) tisztítószereket az alumínium részek tisztítására.



- 1 Égőkorona-fedél
- 2 Égőkorona
- 3 Termoelem (csak védelemmel ellátott égők esetében, egyes modelleknél)
- 4 Gyújtógyertya

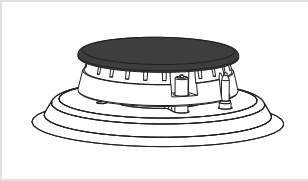
Főzőlapok



- **A főzőgyűrűk (főzőlapok) körüli részeket** víz és tisztítószer segítségével tisztítsuk. Ezt megelőzően egy szivaccsal oldjuk fel a makacs lerakódásokat..
- **A szennyezett főzési mezőket** használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a főzési mezők csak enyhén foltosak, elegendő tisztítószeres vízbe mártott ruhával letörölni őket. Ha a főzőlap erősen szennyezett, használjunk tisztítószerbe mártott acélszivacsot (súrolószivacsot). A tisztítást követően a főzési mezőket mindig szárazra kell törölni.
- A kifutott sótartalmú folyadékok, ételek kárt okozhatnak a főzési mezőkben. Így mindig töröljük tisztára és szárazra azokat.
- **A főzési mezők ápolására** használjunk időnként varrógép-olajat vagy a piacon megtalálható más tisztító-ápoló szert. Soha ne használjunk erre célra vajat, szalonnát vagy hasonló anyagot (korrózió-veszély). Ha a főzési mező langyos, a szer gyorsabban tud a pórusaiba hatolni.

- **A főzőgyűrűk rozsdamentes acélból készültek;** a főzés közben fellépő hőterhelés miatt enyhén megsárgulhatnak. Ez a jelenség fizikai folyamatok eredménye. A sárga foltokat higiénikus fémtisztító szerekkel eltüntethetjük. Ne használjunk edények tisztítására való erős tisztítószeret, mert ezek megkarcolhatják a gyűrűket. je možno odstraniti z običajnimi čistili za kovine. Agresivni pripomočki za čiščenje posode niso primerni ker povzročajo praske.

Gáz főzési mezők



- A rács, a főzőlap felülete és az égő tisztítására használjunk meleg vizet és mosogatószeret.
- A termo-elemet és a gyújtógyertyát puha ecsettel tisztítsuk. Ezeket a részeket nagyon tisztán kell tartani, mivel csak ez esetben működnek megfelelően.
- Tisztítsuk meg a koronát és az égőfedelelet. Különösen ügyeljünk arra, hogy a korona valamennyi rése tiszta és átjárható legyen.
- A tisztítást követően szárítsunk meg alaposan minden alkatrészt és gondosan állítsuk újra össze őket. **A ferdén elhelyezett részek miatt az égők meggyújtása nehezebb lesz.**

Figyelem: Az égőfedelek fekete zománccal vannak bevonva. A magas hőfokok miatti elszíneződésük elkerülhetetlen; de ez nem befolyásolja az égők működését.

SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS HIB ÜZENETEK

A garanciális idő alatt bármilyen javítást csak a gyártó által felhatalmazott szerelők végezhetnek el.

A javítás megkezdése előtt a készüléket áramtalanítani kell a biztosíték eltávolításával vagy az elektromos kábel fali aljzatból való kihúzásával.

A nem megfelelő személyek részéről történő beavatkozások és javítások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak; tehát ne próbálkozzunk magunk ilyen tevékenységekkel. Az ilyen feladatokat bizzuk szakemberre.

A készülék működésében tapasztalt kisebb hibák és problémák esetén ellenőrizzük a következő utasításokat, hogy vajon el tudjuk-e hárítani ezek okait saját magunk.

Fontos

Amennyiben a garanciális idő alatt a szakszerviz szerelőjének látogatása szükséges olyan okból, ami a készülék nem megfelelő használata miatt következett be, a javítás költségeit a felhasználónak kell viselnie. A használati utasítást olyan helyen tároljuk, ahol mindig könnyen megtaláljuk; ha a készüléket más személyeknek adjuk tovább, adjuk oda a használati utasítást is. A következőkben általános problémák megoldására vonatkozó tanácsokat olvashatunk.

Mi történt...?	Lehetséges ok	Mit tegyünk?
... Az égő nem ég A láng egyenetlen / instabil	A láng a nem megfelelő gáz-beállítás miatt egyenetlen.	Szerelővel ellenőriztessük a gázvezetékét.
... Az égők lángja hirtelen megváltozik	A főzőlap részei rosszul vannak összerakva	Rakjuk össze az égőt megfelelően.
... Az égő meggyújtása sokáig tart	A főzőlap részei rosszul vannak összerakva	Állítsuk össze az égőt megfelelően.
... A láng a gyújtást követően hamarosan elalszik.	Túl rövid ideig vagy túl gyengén tartottuk nyomva a gombot.	Tartsuk a gombot tovább benyomva. Mielőtt elengednénk, nyomjuk erősebben.
... A rács az égő közelében elszíneződött.	Ez a magas hőfok miatt jelentkező gyakori jelenség.	Fém tisztító segítségével tisztítsuk meg a rácsot.
... Megszakadt az elektromos áram ellátás	Kiment a biztosíték.	Ellenőrizzük a biztosítékot és cseréljük ki, ha kiment.
... Az égők elektromos gyújtása nem működik	Étel- vagy tisztítószer-maradék van a gyújtógyertya és az égő között.	Nyissuk ki és gondosan tisztítsuk meg a gyújtógyertya és az égő közötti nyílást.
Ha az égőfedél piszkosnak tűnik...	Általános szennyeződés	Tisztítsuk meg az égőfedeleket fémtisztítóval.

Ha a probléma a fenti utasítások betartása mellett is fennáll, vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel. Az olyan hibák elhárítása, amelyek a készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt léptek fel, nem képezi a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

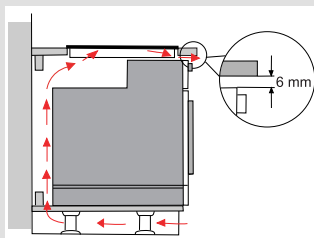
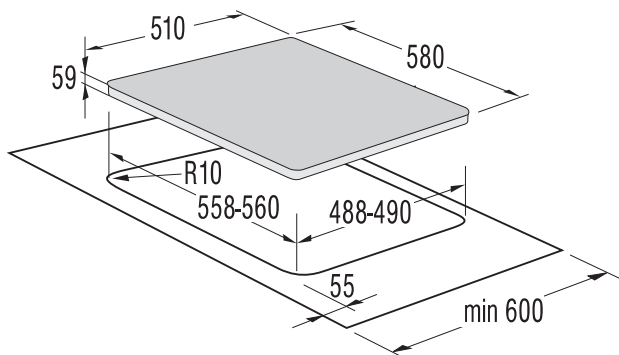
BESZERELÉS

Fontos figyelmeztetések

- A készülék beszerelését és elektromos, valamint gázhálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.
- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát hőálló ragasztóval (100°C) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat elszíneződhet vagy deformálódhat.
- A főzőlap egy 600 mm-es, vagy annál szélesebb konyhai bútorelem munkalapjába építhető be.
- Beszerelés után a két első rögzítő elem szabadon elérhető kell hogy legyen alulról.
- A főzőlap alatti konyhai bútorelemnek nem lehet fiókjá. Ha a konyhai bútorelemnek vízszintes osztó-fala van, az legalább 10 milliméterre kell hogy legyen munkalap alsó részétől. Az osztó-fal és a főzőlap közötti résznek üresnek kell lennie. Nem szabad semmilyen tárgyat a részbe helyezni.
- A függő vagy falra szerelt konyhai bútorelemek elég magasan kell hogy legyenek ahhoz, hogy ne zavarják a munkafolyamatot.
- A főzőlap és az elszívó közötti távolság legalább az elszívó használati utasításában megadott érték kell hogy legyen. A minimális távolság 650 mm.
- A készülék széle és a szomszédos magas konyhai bútorelem közötti távolság legalább 100 mm kell hogy legyen.
- Tömörfa dekorlapok használata a főzőlap mögötti munkalapokon megengedett, ha a minimális távolság annyi marad, mint a beszerelési rajzon feltüntetett.
- A minimális távolság a beépíthető főzőlap és a hátsó fal között a beszerelési rajzon van feltüntetve.
- A főzőlapok 30 - 50 mm vastag munkalapokba szerelhetők be.

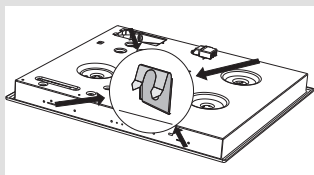
Munkalap kivágási méretek

Típus KVK4..., PVK4...

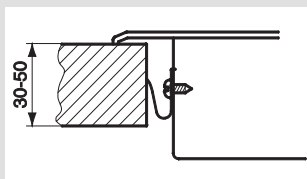


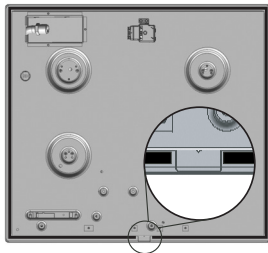
- A főzőlap alá csak EVP4..., EVP2. típusú, hűtőventilátorral ellátott sütők szerelhetők be.
- A sütő beszerelése előtt a főzőlap beépítési nyílásánál a konyhai bútorelem hátsó falát el kell távolítani. Továbbá, elöl egy legalább 6 mm-es rést kell hagyni.

A beszerelés folyamata



- A munkalapnak teljesen vízszintesnek kell lennie.
- A kivágási felületeket megfelelően védeni kell.
- A rögzítő elemeket (4) rögzítsük a mellékelt csavarok (4) segítségével a főzőlap első és hátsó oldalához, valamint a munkalap kivágásához.
- Csatlakoztassuk a főzőlapot az elektromos és gáz hálózatra (lásd az Utasítások a főzőlap elektromos és hálózatra való csatlakoztatására részt).
- A rögzítő kapocs becsavározásához nem szabad 6,5 mm-nél hosszabb csavart használni.





Típus KVK4.., PVK4..

- A főzőlap alsó részére ragasszuk fel a készülékhez mellékelt öntapadó tömitést (ne ragasszuk rá az első tartóra).

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRA

Fontos figyelmeztetések

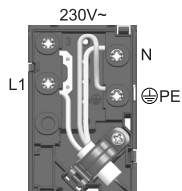
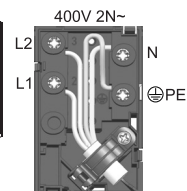
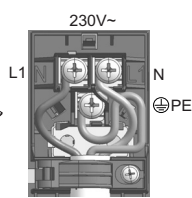
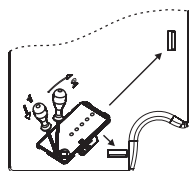
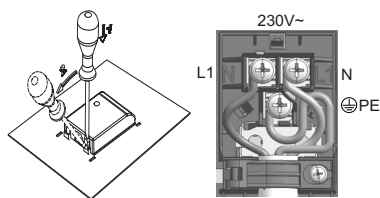
- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- Az elektromos rendszer-védelem meg kell hogy feleljen valamennyi érvényes előírásnak.
- A csatlakozó kapcsok akkor érhetőek el, ha a kapocs fedelek nyitva vannak / el vannak távolítva.
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megfelel-e az aktuális hálózati feszültségnek.
- Az alap-információkat tartalmazó adattábla a főzőlap alsó részén található.
- Az elektromos áramkörnek tartalmaznia kell egy, az érintkezők között legalább 3 mm-es távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsolót, amely ha szükséges, elválasztja a készüléket a fővezetéktől. Erre megfelelnek a biztosítékok, biztonsági kapcsolók, stb.
- A csatlakozást a beszerelési lehetőségeknek megfelelően kell megválasztani, tekintettel az áramra és a biztosítékokra.
- A tűzvédelmet figyelembe véve, az ilyen típusú készülékek beszerelhetők a készüléknél magasabb konyhai elem mellett lévő munkalapba – de ebben az esetben a másik oldalon csak olyan elem állhat, amely nem magasabb a készüléknél.
- Az áramvezető és a szigetelt részek védve kell hogy legyenek a közvetlen érintkezés lehetőségétől.

FIGYELEM!

- A készülék (normál használaton túli) kezeléséhez kapcsoljuk le a fővezetékéről. A készüléket a vonatkozó ábrának megfelelően kell csatlakoztatni, a hálózati feszültség figyelembe vételével. A földelő vezeték (PE) csatlakoztassuk a földelés jellel ellátott kapocshoz.
- A fővezeték egy rögzítő kapcsan / feszültség-mentesítőn kell keresztül vezetni, amely megvédi a véletlen kihúzástól.
- A készülék csatlakoztatását követően kapcsoljuk be valamennyi főzési mezőt körülbelül 3 percre, hogy ellenőrizzük a működésüket.

Csatlakoztatási diagram

- A helytelen csatlakoztatás tönkretelheti a készülék egyes részeit, amivel érvénytelené válik a garancia is.
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megfelel-e az aktuális hálózati feszültségnek. A csatlakozási feszültséget (230 V N-en keresztül) szakember kell hogy ellenőrizze, megfelelő mérőműszer segítségével!
- A készülék hátsó részén található csatlakozó kábelt úgy kell vezetni, hogy az ne érintkezzen a készülék hátsó falával, mert az igen felforrósodhat működés közben.



MEGJEGYZÉS:

A csatlakozó hidak a csatlakozó terminál nyílásaiban találhatóak. A csatlakozó csavarok már nyitva vannak és nem szükséges tovább lazítani őket. A csavarok a becsavarozáskor kattani fognak, ami azt jelzi, hogy teljesen be kell őket csavarozni.

Csatlakoztatáshoz a következő használható:

- H 05 RR-F 4x1,5 típusú réz csatlakozó kábel, zöld-sárga védőhuzallal,
- H05 VV-F 4x1,5 PCV típusú szigetelt csatlakozó kábelek sárga-zöld védőhuzallal vagy más ezekkel egyenértékű vagy jobb kábelek.

A FŐZŐLAP CSATLAKOZTATÁSA A GÁZ HÁLÓZATRA

Fontos figyelmeztetések

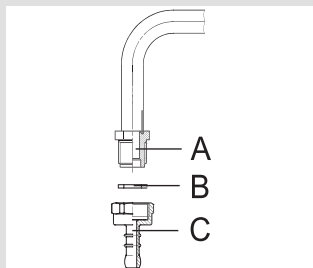
- A készüléket az érvényes előírásoknak megfelelően kell csatlakoztatni és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A csatlakoztatás, illetve a készülék használata előtt olvassuk el a használati utasítást.
- A csatlakoztatás és üzembe helyezés előtt győződjünk meg róla, hogy a helyi földgáz-hálózat és, csatlakozás (a gáz típusa és nyomása) megfelel a készülék típusának.
- A készülék típusa az adattáblán van feltüntetve.
- A készülék nem csatlakoztatható égéstermék-elvezető rendszerre (pl. kémény). A készüléket a csatlakoztatásra vonatkozó érvényes előírásoknak megfelelően kell beszerelni és bekötni. Különösen ügyelni kell a megfelelő szellőztetésre.

Csatlakoztatás

- Amikor a készüléket a gázvezetékre csatlakoztatjuk, kövessük a helyi gázszolgáltató előírásait.
- A főzőlap alsó oldalán található a gázcsatlakozó, menetes EN ISO 10226-1 / -2 vagy EN ISO 228-1 (Az egyes országok csatlakoztatási előírásaitól függően.).
- A készülék tartozéka egy folyékony gáz-adapter és egy nemfém tömítés.
- Csatlakoztatáskor az R1/2 csatlakozót erősen kell tartani, hogy ne forduljon el.
- A csatlakozó kötések tömítésére használjunk nemfém biztonsági tömítéseket és biztonsági tömítőanyagokat.
- A tömítéseket csak egyszer használjuk. A lapos nemfém tömítések vastagsága nem deformálódhat 25%-nál nagyobb mértékben.
- A készüléket bevizsgált flexibilis cső segítségével csatlakoztassuk a gázhálózatra.
- A flexibilis csatlakozó csőnek szabadon kell mozognia. Nem érintkezhet a konyhabútor mozgatható részeivel (pl. fiók), vagy a főzőlap alsó részével.
- Ha a főzőlap alatti konyhai elembe egy elektromos sütő kerül beépítésre, annak hűtőventilátorral kell rendelkeznie, és a csatlakoztatást teljesen fémből készült (pl. rozsdamentes acél) flexibilis cső segítségével kell megoldani.



A főzőlap csatlakoztatását követően ellenőrizzük a tömítéseket.



Gáz-csatlakozó

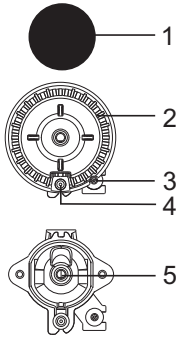
- A** EN ISO 10226-1 / -2 vagy EN ISO 228-1 (Az egyes országok csatlakoztatási előírásaitól függően.). csatlakozó
- B** 2 mm vastag nemfém tömítés
- C** Cső-alátét folyékony gázhoz (Az egyes országok csatlakoztatási előírásaitól függően.)

A csatlakoztatást követően ellenőrizük, hogy az égők megfelelően működnek-e. A lángok jól láthatóak és kékes-zöldek kell hogy legyenek. Ha a láng instabil, növeljük a minimális teljesítményt. Magyarazzuk el az égők működését a felhasználóknak és együtt olvassuk el a használati utasítást.

Átalakítás más típusú gázhoz

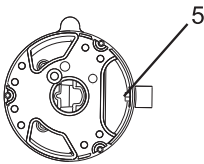
- A főzőlap más típusú gázhoz történő átalakításához a készüléket nem kell a kiemelni a munkalapból.
- Az átalakítás előtt húzzuk ki a készüléket az elektromos hálózathoz és zárjuk el a gázcsapot.

- Cseréljük ki a meglévő, névleges hőterheléshez való fűvókákat az új gáz típusának megfelelőekre (lásd a táblázatot alább).
- A folyékony gázhoz való átalakításkor a minimális hőterhelés szabályozó csavarját csavarozzuk be teljesen, minimális hőterhelés elérése érdekében.
- A földgázhoz való átalakításkor a minimális hőterhelés elérése érdekében engedjük meg a minimális hőterhelés szabályozó csavarját, de ne forgassuk el 1,5 fordulatonál nagyobb mértékben.



Főzőlap-égő

- 1 Égőkorona-fedél
- 2 Égő-korona a fedél tartójával
- 3 Termo-elem
- 4 Gyújtógyertya
- 5 Fűvóka



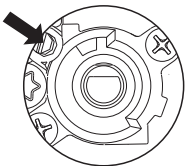
Dupla

- 5 Fűvóka

Beállító elemek

A beállító elemek elérhetőségének biztosítása érdekében tartjuk be a következő utasításokat:

- Távolítsuk el a tartórácsot és az égő-fedelet a koronával.
- A dupla égők esetében a beállító elemek a fő fűvóka védőlemeze mögött találhatók.
- Távolítsuk el a vezérlő gombokat, a tömítésekkel együtt.



Gázcső

Minimális hőterhelés szabályozó csavar

FÚVÓKA-TÁBLÁZAT

Gáztípus, nyomás		Segéd-égő		Normál égő		Nagy égő		Dupla égő	
Wobe-szám		max	min	max	min	max	min	max	min
Földgáz H, Wo=45,7÷ 54,7 MJ/m ³ G20 p=25 mbar	Névleges teljesítmény (kW)	1,12	0,4	2,12	0,51	3,35	0,85	3,91	1,74
	Gáz fogyasztás (l/h)	106,2	38,1	202,3	48,6	319,8	80,9	372,3	165,7
	Fűvóka átmérő (mm)	78	24	104	26	128	33	135	57
	Fűvóka azonosító	431006		162083		431044		431245	
Földgáz S, Wo=36,29÷ 41,58 MJ/m ³ G25.1 p=25 mbar	Névleges teljesítmény (kW)	1,05	0,36	2	0,46	3,16	0,76	3,69	1,56
	Gáz fogyasztás (l/h)	116,5	39,8	221,4	50,9	349,6	84,1	408,3	172,6
	Fűvóka átmérő (mm)	82	24	116	26	138	33	146	57
	Fűvóka azonosító	431006		162083		431044		431245	
Folyékony gáz 3B/P Wo=72,9÷ 87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Névleges teljesítmény (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Gáz fogyasztás (g/h)	71,7	26,2	138,1	33,4	215	55,3	254,5	113,4
	Fűvóka átmérő (mm)	50	24	69	26	87	33	93	57
	Fűvóka azonosító	162162		162164		162165		162166	

- A gyárilag beépített szabályozó csavarok folyékony gázhoz valók; ugyanakkor ahhoz a gázhoz vannak beállítva, amelyhez a készülék gyárilag beállításra került.
- Amikor a készüléket más típusú gázhoz alakítjuk át, a szabályozó csavart meg kell szorítani vagy ki kell lazítani, hogy megfeleljen a szükséges gáz-áramlásnak (ugyanakkor a szabályozó csavart nem szabad a teljesen becsavart állapotnál 1,5 fordulattal nagyobb mértékben kilazítani).

Az égők teljesítménye a fenti Hs kalória-értékek figyelembe vételével került megadásra.

Figyelem: ezeket a feladatokat csak a gázszolgáltató szakembere vagy a szakszerviz munkatársa végezheti el.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Adattábla

XXXXXX						XXXXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
XXXXXX				XXXXXX		XXXXXX				
XXXXXX						XXXXXX				
XXXXXX						XXXXXX				
A	B	C	D	E		F		G		H

- A** Szériaszám
- B** Modell
- C** Típus
- D** Védjegy
- E** Kód
- F** Műszaki információk
- G** Megfelelőségi jelölések
- H** Gáztípus gyári beállítása

FENNTARTJUK MINDEN OLYAN VÁLTOZTATÁS
JOGÁT, AMELY NEM BEFOLYÁSOLJA A KÉSZÜLÉK
FUNKCIONALITÁSÁT.

A készülék használati utasítása megtalálható honlapunkon
is: www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> / >

