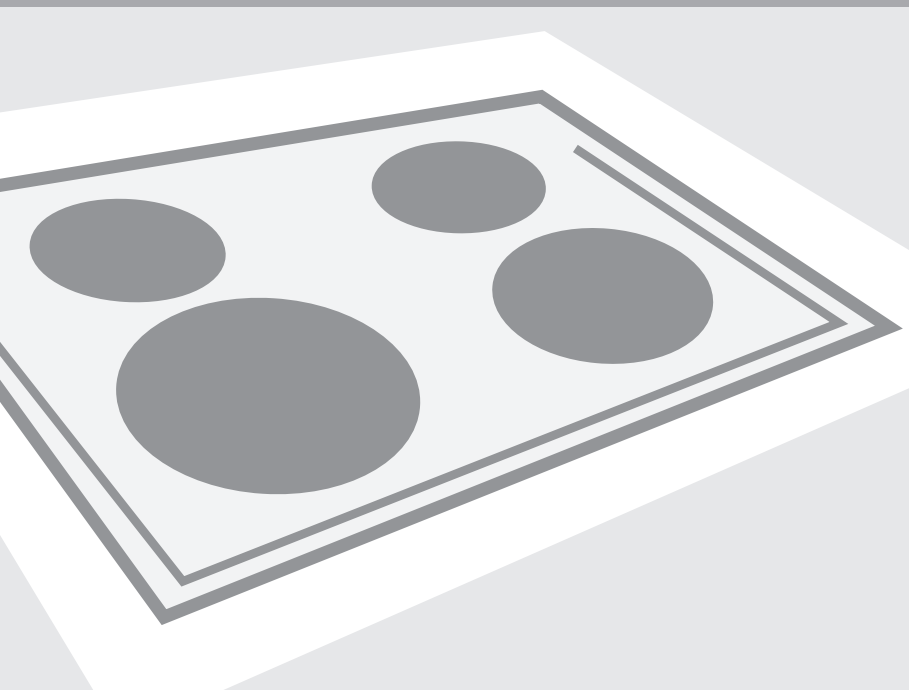




HU

Beszereelési, csatlakoztatási és használati utasítások



Beépíthető gáz főzőlap

Beépíthető gáz főzőlap

Tisztelt vásárlónk!



Beépíthető 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 figyelmeztetések.....	3
A készülék leírása.....	4
Főzési mezők	5
A gázégők működtetése	7
Tisztítás és karbantartás.....	8
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek	9
Beszerelés	10
A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra.....	13
A főzőlap csatlakoztatása a gáz hálózatra	14
Fűvóka-táblázat	17
Műszaki jellemzők	18

Fontos figyelmeztetések

- A készülék bűtorelembe való beszerelését, illetve elektromos és gáz hálózatba történő bekötését csak szakember végezheti el.
- A gázégők használata során hő és nedvesség szabadul fel a helyiségben. Ha a készüléket magasabb fokozaton és hosszabb ideig használjuk, a helyiség intenzív szellőztetése vagy a konyhai elszívó használata szükséges.
- Ne használjuk a gázégőket, ha a láng instabilnak látszik.
- Ha a helyiségben gázszagot érzünk, azonnal zárjuk el a gázpalack vagy a gázvezeték csapját, oltunk el mindenféle nyílt láng-forrást (beleértve a cigarettát is), szellőztessük ki a helyiséget, ne kapcsoljunk be semmilyen elektromos készüléket és hívunk gázszerelőt.
- Abban az esetben, ha a gázégőket hosszabb ideig nem használunk (pl. nyaralás idején), zárjuk el a fő gázcsapot is.
- Ne hagyjuk a kiscsereket felügyelet nélkül amikor a készülék működésben van. Égésveszély!
- A főzés során a felforrósodott zsír vagy olaj lángra lobbánhat – ez égés- és tűzveszélyes; ezért a főzési folyamat állandó felügyelete elkerülhetetlen.
- A főzőlapot ne használjuk fűtésre. Ne helyezünk üres edényeket a főzőlapra.
- Ellenőrizzük, hogy az égő részei megfelelően vannak-e összeállítva.
- Az üvegkerámia főzőlapot ne használjuk munkalapként, mivel megsérülhet vagy megkarcolódhat.
- A főzőlapot soha ne használjuk alufóliában vagy műanyag edényben tárolt élelmiszerek melegítésére. Ne helyezünk műanyag tárgyakat vagy alufóliát az üvegkerámia lapra.
- Ha a főzőlaphoz közeli fali aljzatba egy másik készüléket csatlakoztatunk, ügyeljünk arra, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a forró főzési mezőkkel.
- A főzőlap alatt ne tároljunk hőre érzékeny tárgyakat, anyagokat (pl. tisztítószer, sprayk, stb.).
- Ha az üvegkerámia főzőlap megkarcolódott, vagy eltört, ne használjuk. Ha a főzőlapon repedés válik láthatóvá, azonnal kapcsoljuk ki és áramtalanítsuk.
- A készülék meghibásodása esetén azonnal szakítsuk meg az áram-ellátást és hívjuk fel a szervizet.
- A főzőlap tisztítására ne használjunk gőztisztítót vagy magas nyomású tisztítókat, mert az áramütést okozhat.
- A készülék a vonatkozó biztonsági szabványok figyelembe vételével készült. Ennek ellenére nem javasolt, hogy csökkent fizikai vagy mentális képességű, vagy megfelelő tapasztalatokkal és tudással nem rendelkező személyek felügyelet nélkül használják. Ugyanez vonatkozik a készülék kiskorúak részéről történő használatára is.
- Az öntöttvas lapok hosszabb használatát követően a lapok felülete és a főzési mező széle elszíneződhet. Ebben az esetben a szervizelés nem tárgya a garanciának.



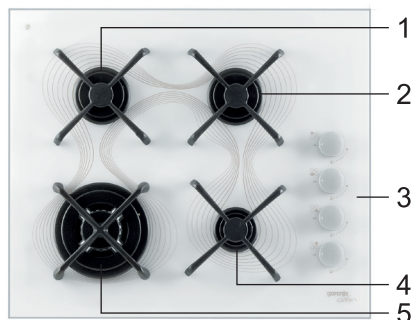
A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

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)

A gáz és hármás főzési mezővel rendelkező főzőlap felülete



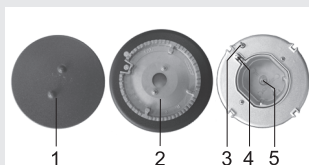
1. Bal hátsó főzési mező
2. Jobb hátsó főzési mező
3. Vezérlő gombok
4. Jobb első főzési mező
5. Bal első főzési mező

Vezérlő gomb

Gáz

	–	a gázcsap zárva
		maximum teljesítmény
		minimum teljesítmény

Fontos figyelmeztetések



Gáz főzési mezők

- Az ételek gyors pirításához először állítsuk a gázégőt a legnagyobb fokozatra, majd alacsonyabb fokozaton folytassuk a sütést.
- Egyes modellek esetében a gázégők termoelektromos védelemmel rendelkeznek. Ha az égő lángja hirtelen kialszik (pl. kifutott étel vagy huzat miatt), a gáz-bevezetés automatikusan elzáródik. Így kizárt annak a lehetősége, hogy gáz kerüljön a helyiségbe.
- Ha egy termoelektromos védelemmel nem rendelkező gázégő lángja hirtelen kialszik, gáz fog szivárogni a helyiségbe!
- A gázégő fedelét mindig figyelmesen kell a koronára helyezni. Ügyeljünk arra, hogy a korona rései mindig szabadok legyenek.

- 1 Égőkorona-fedél
- 2 Égőkorona az égőfedél tartójával
- 3 Thermo-elem (csak védelemmel ellátott égők esetében, egyes modelleknél)
- 4 Gyújtógyertya
- 5 Fúvóka

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 (egyes modelleknél)

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



Wok edényalátét (a kettős (Wok) égővel rendelkező modell esetében)

- Az alátétet akkor használjuk, ha Wok edényben főzünk.
- Az alátétet helyezzük az égő tartórácsa fölé.

Égő-típus	Edény-átmérő
Nagy (3.0kW)	220-260 mm
Normál(1.75kW)	180-220 mm
Segéd (1.0kW)	120-180 mm
Hármas égő (3,8kW)	220-260 mm

Az üvegkerámia főzőlapra vonatkozó fontos figyelmeztetések

- A főzési mező nagyon gyorsan eléri a kiválasztott teljesítmény-fokozatot vagy hőfokot – miközben a főzési zóna környezete viszonylag hideg marad.
- A főzőlap ellenáll a hőfok-változásoknak.
- A főzőlap ütésálló – az edények erőteljesen is ráhelyezhetők, miközben a főzőlap nem sérül.
- Az üvegkerámiai főzőlapot nem szabad munkalapként A főzési mezőkön nem szabad vékony alumínium vagy műanyag edényekben lévő ételeket melegíteni. Ne helyezzünk műanyag tárgyakat vagy alufóliát az üvegkerámia főzőlapra.
- Ha az üvegkerámia főzőlap megkarcolódott, vagy eltörtött, ne használjuk. Ha éles tárgy esik az főzőlapra, eltörheti az üvegkerámia lapot. Az ütés következményei vagy azonnal, vagy csak később válnak láthatóvá. Ha a főzőlapon repedés válik láthatóvá, azonnal kapcsoljuk ki és áramtalanítsuk
- Ha cukor, vagy cukortartalmú étel ömlik a forró üvegkerámia lapra, azonnal töröljük le.

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

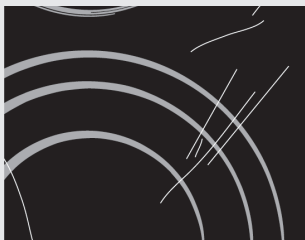
- A gázégő meggyújtásához nyomjuk be a kiválasztott gázégő gombját és forgassuk el a maximum teljesítmény (láng) helyzetbe. Automatikusan elektromos szikra keletkezik, amely meggyújtja a gázt.
- Ha az elektromos gyújtás nem működik – áramszünet vagy a gyertyák nedvessége miatt, az égőket egy gyufa vagy 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 (●).

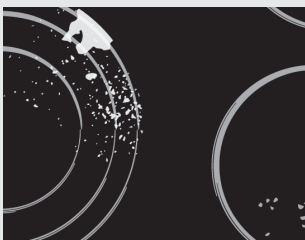
Tisztítás



ábra 1



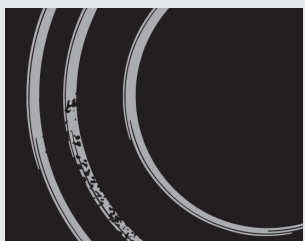
ábra 2



ábra 3



ábra 4



ábra 5

Az **üvegkerámia főzőlap** minden egyes használata után várjuk meg, amíg lehűl és tisztítsuk meg; ellenkező esetben a legkisebb ételmaradék is ráég a forró felületre a készülék következő használatakor.

Az **üvegkerámia felület rendszeres tisztítására és karbantartására használjunk speciális tisztítószerkeket**, amelyek védőréteget képeznek a főzőlap felületén, így óvva azt a szennyeződésektől. Minden egyes használat előtt töröljük le a főzőlap felületéről és az edények aljáról a port és egyéb szennyeződéseket, mivel ezek megkarcolhatják a főzőlapot (1. ábra). **Figyelem:** az üveggyapot, erős szivacsok és tisztítószerkektől megsérthetik a főzőlap felületét. Az üvegkerámia felületben kárt okozhatnak az erős sprayk és nem megfelelően összekevert folyékony tisztítószerkektől (1. és 2. ábra). **Foltok** keletkezhetnek a főzőlapon, ha erős tisztítószerkeket használunk a főzési mezők szélein, vagy ha sérült, illetve elhasználódott fenékű edényeket helyezünk rá.

A **világos foltokat** puha, nedves ruhával távolítsuk el, majd töröljük szárazra a felületet (3. ábra).

A **vízfoltokat** gyenge ecetes oldat segítségével távolíthatjuk el, de ne használjuk ezt az oldatot a keret tisztítására (csak egyes modellek esetében, mivel az fénytelené válhat). Ne használjunk erős sprayket vagy vízköoldó szerkeket (3. ábra).

Az **erősebb foltokat** speciális, üvegkerámia főzőlapok tisztítására való tisztítószerkektől és szerszámok segítségével távolíthatjuk el. Az ilyen termékek használata során mindig tartsuk be a gyártó utasításait.

Ügyeljünk arra, hogy a tisztítószerkektől minden maradékát alaposan eltávolítsuk a főzőlapról, mivel azok kárt okozhatnak a főzőlapban a következő felmelegedés során (3. ábra).

A **makacs és ráégett szennyeződéseket** kaparó segítségével távolíthatjuk el. Ügyeljünk rá, hogy a kaparó műanyag része ne érintkezzen a forró főzési mezővel. Vigyázzunk arra is, hogy meg ne vágjuk magunkat a kaparóval!

A cukor és a cukortartalmú ételek örökre kárt okozhatnak az üvegkerámia felületben (5. ábra), ezért ezeket amint lehet, azonnal el kell távolítani a főzőlapról – akkor is, ha az még forró (4. ábra). Az **üvegkerámia felület színének megváltozása**

nincs kihatással a főzőlap működésére, illetve a felület stabilitására. Az ilyen elszíneződések leggyakrabban a ráégett ételmaradékok vagy alumínium, illetve réz edények használata miatt keletkeznek; az ilyen foltokat nehéz eltávolítani.

Figyelem: A fent leírt sérülések döntő mértékben esztétikai károk, tehát a készülék megjelenése nincs közvetlen kihatással annak funkcionalitására. Az ilyen hibák nem részei a garanciának.

Gáz főzési mezők

- A rács, a főzőlap felülete és az égő tisztítására használjunk meleg vizet és mosogatószer.
- 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 égőfedeleket. 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 hibaüzenetek

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.

Beszerezés

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 fiókja. 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 résbe helyezni.
- A függő vagy falra szerelt konyhai bútorelemek elég magasra 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.

A habtömítés elhelyezése

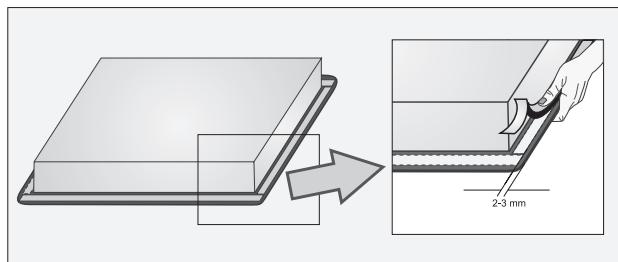
A készülék konyhapultba való beépítése előtt az üvegkerámia (üveg) főzőlap alsó részére habtömítést kell ragasztani, ami a készülékhez mellékelve van (lásd az ábrát). **A készüléket tömítés nélkül nem szabad beépíteni!**

A tömítést a következő módon kell a készüléken elhelyezni:

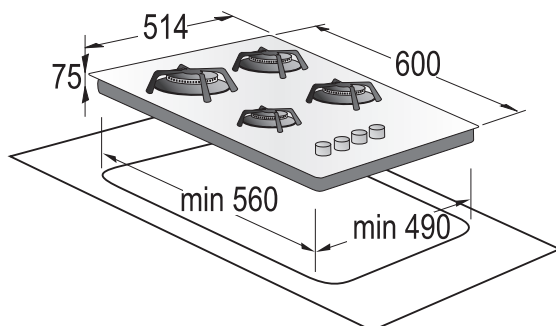
- távolítsuk el a tömítésről a védőfóliát,
- ezután a tömítést ragasszuk az üveg alsó részére 2-3 mm-re annak szélétől (amint az ábra mutatja). A tömítést az üveg teljes szélére fel kell ragasztani és a sarkoknál nem fedhetik egymást a csíkok.
- a tömítés felhelyezésekor ügyelni kell arra, hogy az üveg ne érintkezzen semmilyen éles tárggyal.

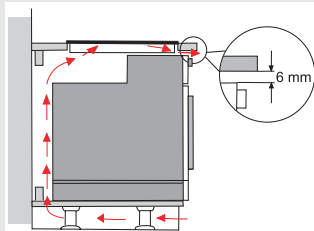
FIGYELEM!

Egyes készülékeken a tömítés már eleve megtalálható!



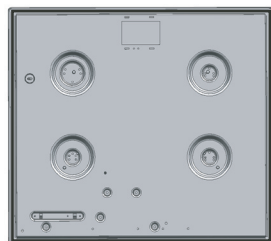
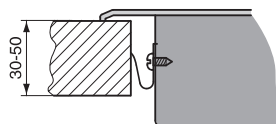
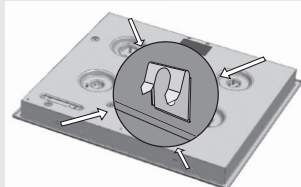
Munkalap kivágási méretek





- 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, elől 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 főzőlap alsó részére ragasszuk fel a készülékhez mellékelt öntapadó tömitést.
- Helyezzük a főzőlapot a kivágásba és nyomjuk erősen felülről a munkalapba.
- A rögzítő kapocs becsavarozásához nem szabad 6,5 mm-nél hosszabb csavart használni.

A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra

Fontos figyelmeztetések

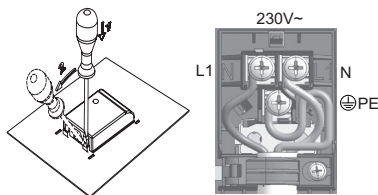
- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- Az elektromos rendszer-védelem meg kell hogy feleljen valamennyi érvényes előírásnak.
- A csatlakozó kapcsok akkor érhetőek el, ha a kapocs fedelek nyitva vannak / el vannak távolítva.
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán 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 fővezetéktil. 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.

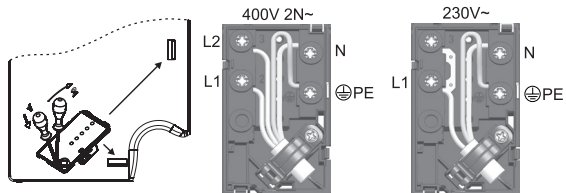
FIGYELEM!

- A készülék (normál használaton túli) kezeléséhez kapcsoljuk le a fővezetéktil. A készüléket a vonatkozó ábrának megfelelően kell csatlakoztatni, a hálózati feszültség figyelembe vételével. A földelő vezetéktil (PE) csatlakoztassuk a földelés jellel ellátott kapocsil.
- A fővezetéktil egy rögzítő kapcsil / feszültség-mentesítőil kell keresztül vezetni, amely megvédi a véletlen kihúzástól.
- A készülék csatlakoztatását követőil kapcsoljuk be valamennyi főzési mezőt körülbelül 3 percre, hogy ellenőrizzuk a működésüket.

Csatlakoztatási diagram

- A helytelen csatlakoztatás tönkretelheti a készülék egyes részeit, amil érvénytelenné 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 találhatók. 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 beszerezni és bekötni. Különösen ügyelni kell a megfelelő szellőztetésre.

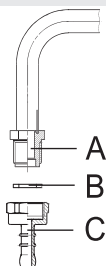
Csatlakoztatás

- Amikor a készüléket a gázvezetékre csatlakoztatjuk, kövessük a helyi gázszolgáltató előírásait.
- A főzőlap alsó oldalán található a gázcsatlakozó, menetes ISO 7-1 R1/2.
- 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.



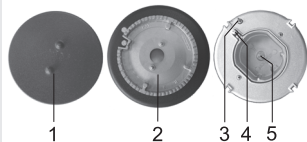
Gáz-csatlakozó

- A** ISO7-1 R1/2 csatlakozó
- B** 2 mm vastag nemfém tömítés
- C** Cső-alátét folyékony gázhoz (modelltől függően)

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

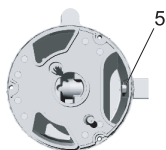
Átalakítás más típusú gázhoz

- A főzőlap más típusú gázhoz történő átalakításához a készüléket nem kell a munkalapból.
- Az átalakítás előtt húzzuk ki a készüléket az elektromos hálózatról 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 fordulathal nagyobb mértékben.



Főzőlap-égő

- 1 Égőkorona-fedél
- 2 Égő-korona a fedél tartójával
- 3 Termo-elem (csak a biztonsági égők esetében, csak egyes modelleknél)
- 4 Gyújtógyertya
- 5 Fúvóka



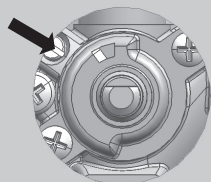
Hármas égő

- 5 Fúvóka

Beállító elemek

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

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



Gázcső

Minimális hőterhelés szabályozó csavar

Fűvóka-táblázat

Gáztípus, nyomás		segéd-égő		normál égő		nagy égő		Hármas égő	
		max	min	max	min	max	min	max	min
Földgáz H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Földgáz E, Földgáz E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Névleges hőterhelés (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76	3,8	1,56
	Fogyasztás (l/h)	95,21	34,4	166,62	43,8	285,64	72,4	361,8	148,5
	Fűvóka-típus (1/100mm)	72	*	97	*	115	*	135	
	Fűvóka-kód	690771		690772		690773		279803	
Folyékony gáz 3+, 3B/ P Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76	3,8	1,56
	Fogyasztás (g/h)	72,71	26,2	127,24	33,4	218,12	55,3	276,3	113,4
	Fűvóka-típus (1/100mm)	50	29/24	65	33/26	85	43/33	98	
	Fűvóka-kód	690780		690781		690782		279802	
Földgáz H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ G20 p=13mbar	Névleges hőterhelés(kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76	3,8	1,56
	Fogyasztás (l/h)	95,21	34,4	166,62	43,8	285,64	72,4	361,8	148,5
	Fűvóka-típus (1/100mm)	85	*	110	*	145	*	165	
	Fűvóka-kód	690782		690778		690779		279807	

- 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 Gáz típus gyári beállítása

FENNTARTJUK MINDEN OLYAN VÁLTOZTATÁS
JOGÁT, AMELY NEM BEFOLYÁSOLJAA KÉSZÜLÉK
FUNKCIONALITÁSÁT.

