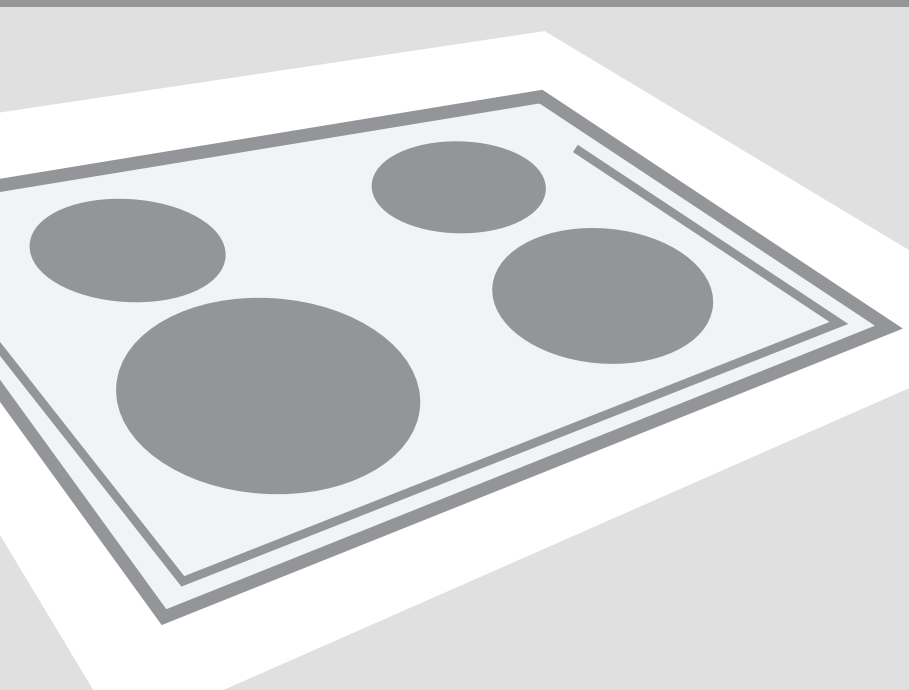


**HU**

## **Beszereelési, 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.

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Fontos - Olvassa el a készülék használata előtt.....</b> | <b>3</b>  |
| <b>A készülék leírása.....</b>                              | <b>5</b>  |
| <b>Főzési mezők .....</b>                                   | <b>7</b>  |
| <b>Az elektromos főzési mezők működtetése .....</b>         | <b>9</b>  |
| <b>A gázégők működtetése .....</b>                          | <b>10</b> |
| <b>Tisztítás és karbantartás.....</b>                       | <b>11</b> |
| <b>Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek .....</b>     | <b>12</b> |
| <b>Beszerelés.....</b>                                      | <b>13</b> |
| <b>A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra</b>   | <b>16</b> |
| <b>A főzőlap csatlakoztatása a gáz hálózatra .....</b>      | <b>17</b> |
| <b>Fűvóka-táblázat .....</b>                                | <b>20</b> |
| <b>Műszaki jellemzők .....</b>                              | <b>21</b> |

## **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 gázszagot 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 gázszerelőt.
- 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**

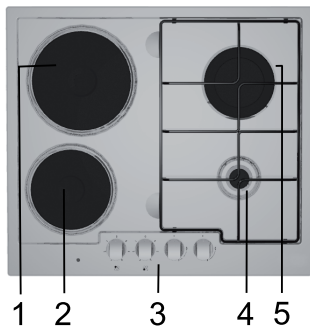
**megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.**

# A készülék leírása

(a felszereltség modelltől függ)

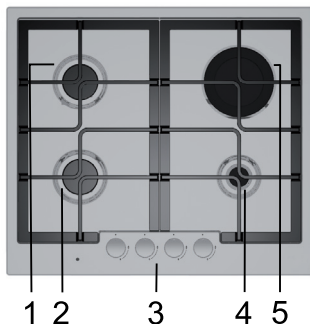
## Gáz és elektromos kombinált főzőlap felülete

Típus KVK4...

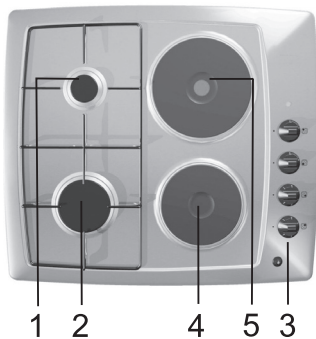


## Gáz főzőlap felülete

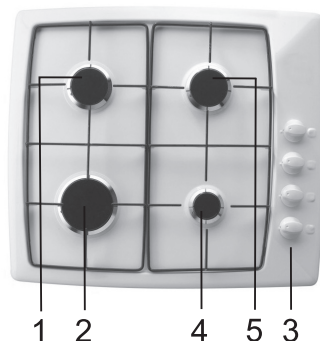
Típus PVK4...



Típus KVK6...



Típus PVK6...

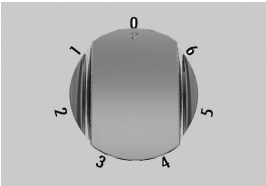


1. Bal hátsó főzési mező
2. Bal első főzési mező
3. Vezérlő gombok
4. Jobb első főzési mező
5. Jobb hátsó főzési mező

## Vezérlő gomb

(modelltől függően)

### Elektromos

|                                                                                   |              |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|
|  | <b>1 - 6</b> | teljesítmény-fokozatok |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|

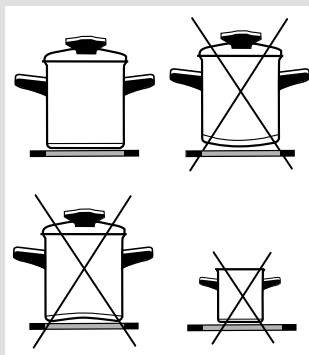
### Gáz

|                                                                                   |                                                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | •                                                                                 | 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 helyezünk nedves edényeket vagy párás 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 használjunk.

- A hőátadás akkor a legjobb, amikor az edény és a főzési mező átmérője megegyezik és az edényt főzési mező közepén helyezjük 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.

- 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 készítenő 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

#### Fontos figyelmeztetések

- 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.

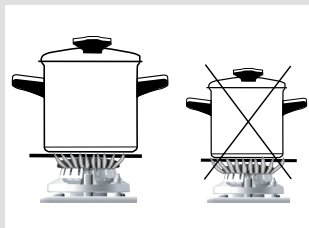


- 1 Égőkorona-fedél
- 2 Égőkorona az égőfedél tartójával
- 3 Termo-elem
- 4 Gyújtógyertya
- 5 Fúvóka



## 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.

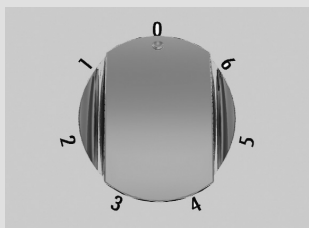


### Rács-kiegészítő (egyres modellekénél)

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

| Égő-típus             | Edény-átmérő |
|-----------------------|--------------|
| <b>Nagy (3.0kW)</b>   | 220-260 mm   |
| <b>Normál(1.9kW)</b>  | 160-200 mm   |
| <b>Segéd (1.0kW)</b>  | 120-140 mm   |
| <b>Tripla (3.5kW)</b> | 220-260 mm   |

## Az elektromos főzési mezők működtetése

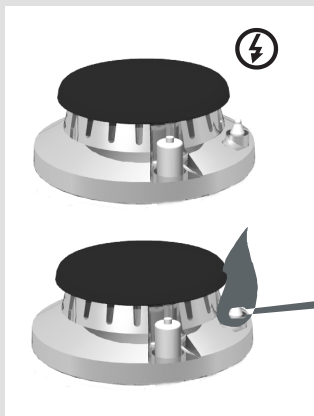
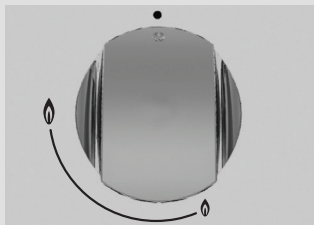


- A főzési mezőket a vezérlő panelen elhelyezett gombok segítségével működtethetjük.
- Amikor legalább egy főzési mező be van kapcsolva, a sárga LED világít.
- A teljesítmény-fokozatokat 1-től 6-ig terjedő számok jelzik a vezérlő gombokon. A fokozatok lépésenként állíthatók. A gombok mindkét irányba forgathatók.
- A főzési mezőt a főzés vége előtt 3-5 perccel kikapcsolhatjuk, hogy így fel tudjuk használni a fennmaradó hőt és energiát takarítsuk meg (a következő táblázat felsorol néhány példát az egyes teljesítmény-fokozatok használatára).

|          |                                                              |
|----------|--------------------------------------------------------------|
| <b>S</b> |                                                              |
| <b>0</b> | A főzési mező kikapcsolva                                    |
| <b>1</b> | A hőfok fenntartása vagy kisebb mennyiségű ételek melegítése |
| <b>2</b> | Melegítés                                                    |
| <b>3</b> | Melegítés vagy nagyobb mennyiségű főzése                     |
| <b>4</b> | Folyamatos főzés / sütés (pl. omlettek stb.)                 |
| <b>5</b> | Sütés olajban                                                |
| <b>6</b> | Gyors melegítés                                              |

# 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.**

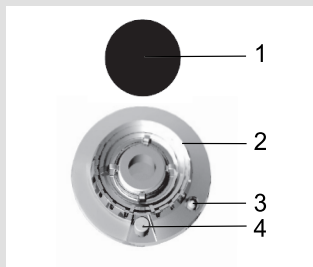


**Ha az égő lángja kialszik (bármilyen ok miatt), zárjuk el az égőt és várjunk legalább 1 percig, mielőtt újra megpróbálnánk meggyújtani.**

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

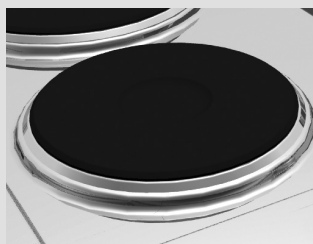
A készüléket meleg víz, folyékony tisztítószer és puha ruha segítségével tisztítsuk.

Ne használjunk súroló vagy éles szerszámokat vagy más tárgyakat. A ráégett vagy rászáradt ételmaradékokat nedves ruha segítségével nedvesítsük be és megfelelő tisztítószerrel oldjuk fel. A rozsdamentes acél részeket speciálisan e célra való tisztítószerrel tisztítsuk. Száraz, nedvszívó ruha segítségével vigyünk fel egy vékony réteg tisztítószert a száraz és hideg felületre és dörzsöljük enyhén a felületkezelés mintázatának irányába. A makacs foltok eltávolítására használunk nedves ruhát és tisztítószert; majd nedves ruhával fényesítsük a felületet. Ne használjuk ugyanazokat a (rozsdamentes acélhoz való) tisztítószerket az alumínium részek tisztítására.



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

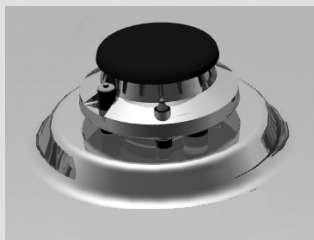
## Főzőlapok



- **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 tisztítószerez vízbe mártott ruhával letörölni őket. Ha a főzőlap erősen szennyezett, használunk tisztítószerebe 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** használunk időnként varrógép-olajat vagy a piacon megtalálható más tisztító-ápoló szert. Soha ne használunk e 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 hgymányos fémtisztító szerekkel eltüntethetjük. Ne használunk edények tisztítására való erős tisztítószereket,

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 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 égőfedelelet. Különösen ügyeljünk arra, hogy a korona valamennyi rése tiszta és átjárható legyen.
- A tisztítást követően szárítsuk meg alaposan minden alkatrészt és gondosan állítsuk újra össze őket. **A ferdén elhelyezett részek miatt az égők meggyújtása nehezebb lesz.**

**Figyelem:** Az égőfedelek fekete zománccdal 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 bízuk 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<br>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

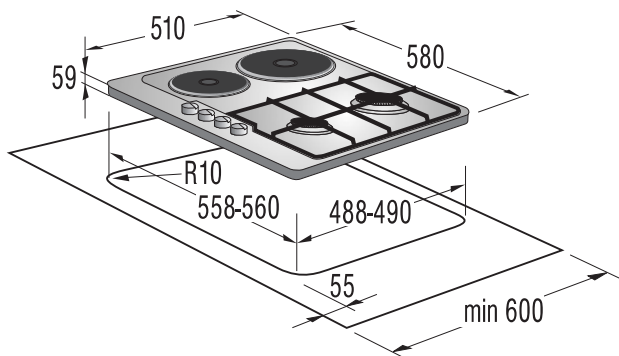
- A készülék beszerelését és elektromos, valamint gázhálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.
- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát hőálló ragasztóval (100°C) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat elszíneződhet vagy deformálódhat.
- A főzőlap egy 600 mm-es, vagy annál 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.

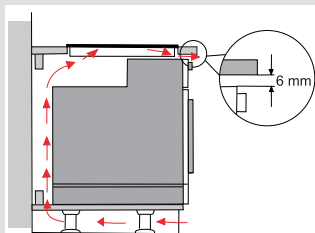
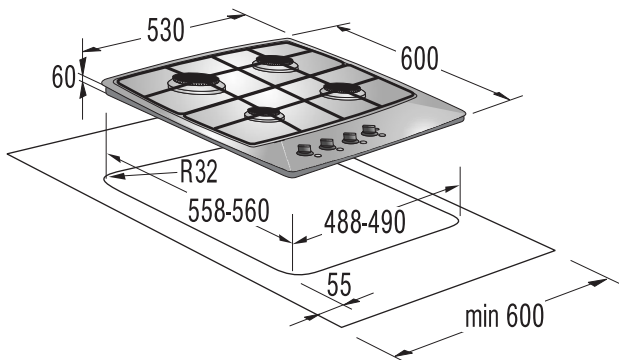
- A minimális távolság a beépíthető főzőlap és a hátsó fal között a beszerelési rajzon van feltüntetve.
- A főzőlapok 30 - 50 mm vastag munkalapokba szerelhetők be.

### **Munkalap kivágási méretek**

Típus KVK4..., PVK4...

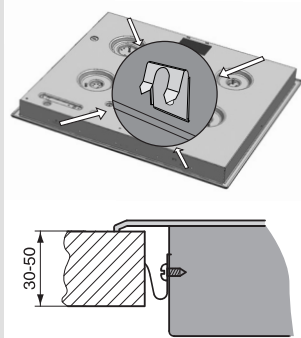


Típus KVK6..., PVK6...

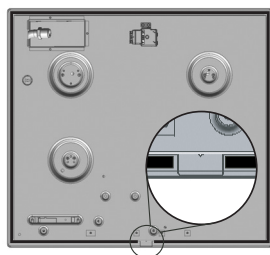


- A főzőlap alá csak EVP4..., EVP2. típusú, hűtőventilátorral ellátott sütők szerelhetők be.
- A sütő beszerelése előtt a főzőlap beépítési nyílásánál a konyhai bútorelem hátsó falát el kell távolítani. Továbbá, elől egy legalább 6 mm-es rést kell hagyni.

## A beszerelés folyamata

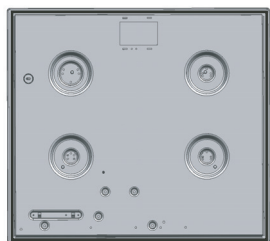


- A munkalapnak teljesen vízszintesnek kell lennie.
- A kivágási felületeket megfelelően védeni kell.
- A rögzítő elemeket (4) rögzítsük a mellékelt csavarok (4) segítségével a főzőlap első és hátsó oldalához, valamint a munkalap kivágásához.
- Csatlakoztassuk a főzőlapot az elektromos és gáz hálózatra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



Típus KVK4.., PVK4..

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



Típus KVK6.., PVK6..

- A főzőlap alsó részére ragasszuk fel a készülékhez mellékelt öntapadó tömítést.
- Helyezzük a főzőlapot a kivágásba és nyomjuk erősen felülről a munkalapba.

# A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra

## Fontos figyelmeztetések

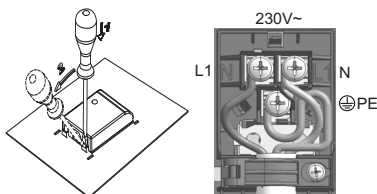
- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- Az elektromos rendszer-védelem meg kell hogy feleljen valamennyi érvényes előírásnak.
- A csatlakozó kapcsok akkor érhetőek el, ha a kapocs fedelek nyitva vannak / el vannak távolítva.
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán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

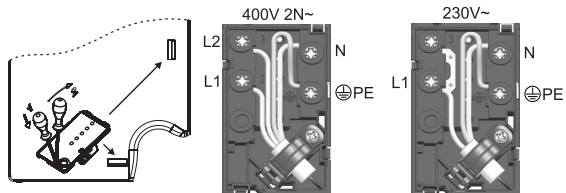
- A készülék (normál használaton túli) kezeléséhez kapcsoljuk le a fővezetéktil. A készüléket a vonatkozó ábrának megfelelően kell csatlakoztatni, a hálózati feszültség figyelembe vételével. A földelő vezetéktil (PE) csatlakoztassuk a földelés jellel ellátott kapocsil.
- A fővezetéktil egy rögzítő kapcsil / 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, amivel 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 kattanni fognak, ami azt jelzi, hogy teljesen be kell őket csavarozni.

Csatlakoztatáshoz a következő használható:

- H 05 RR-F 4×1.5 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.

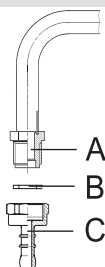
### Csatlakoztatás

- Amikor a készüléket a gázvezetékre csatlakoztatjuk, kövessük a helyi gázszolgáltató előírásait.
- A főzőlap alsó oldalán található a gázcsatlakozó, menetes 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.**



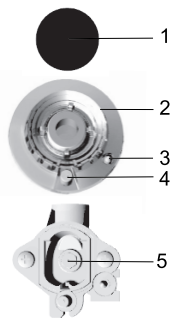
### Gáz-csatlakozó

- 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 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 felhasználónak és együtt olvassuk el a használati utasítást.

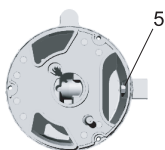
### Átalakítás más típusú gázhoz

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



### Főzőlap-égő

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



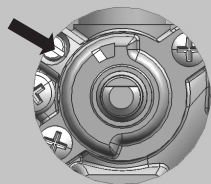
### Tripla égő

- 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                                                        | Wobe-szám                 | segéd-égő |      |        |      | normál égő |      | nagy égő |      | tripla égő |       |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|------|--------|------|------------|------|----------|------|------------|-------|
|                                                                         |                           | standard  |      | gyors  |      |            |      |          |      |            |       |
|                                                                         |                           | max       | min  | max    | min  | max        | min  | max      | min  | max        | min   |
| Földgáz H, G20<br>p=25 mbar<br>Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup>           | Névleges hő-terhelés (kW) | 1,12      | 0,40 | 1,12   | 0,40 | 2,12       | 0,51 | 3,35     | 0,85 | 3,91       | 1,74  |
|                                                                         | Fogyasztás (l/h)          | 106,2     | 38,1 | 106,2  | 38,1 | 202,3      | 48,6 | 319,8    | 80,9 | 372,3      | 165,7 |
|                                                                         | Fűvóka-típus (1/100mm)    | 77        | *    | 78     | *    | 104        | *    | 129      | *    | 140        | *     |
|                                                                         | Fűvóka-kód                | 162081    | *    | 162082 | *    | 162083     | *    | 162084   | *    | 162085     | *     |
| Földgáz S, G25.1<br>p=25 mbar<br>Wo=36,29+41,58 MJ/m <sup>3</sup>       | Névleges hő-terhelés (kW) | 1,05      | 0,36 | 1,05   | 0,36 | 2,00       | 0,46 | 3,16     | 0,76 | 3,69       | 1,56  |
|                                                                         | Fogyasztás (l/h)          | 116,5     | 39,8 | 116,5  | 39,8 | 221,4      | 50,9 | 349,6    | 84,1 | 408,3      | 172,6 |
|                                                                         | Fűvóka-típus (1/100mm)    | 85        | *    | 83     | *    | 114        | *    | 162115   | *    | 146        | *     |
|                                                                         | Fűvóka-kód                | 162111    | *    | 162112 | *    | 162114     | *    |          | *    | 162117     | *     |
| Folyékony gáz 3B/P<br>Wo=72,9+87,3MJ/m <sup>3</sup><br>G30<br>p=30 mbar | Névleges hő-terhelés (kW) | 1         | 0,36 | 1      | 0,36 | 1,90       | 0,46 | 3        | 0,76 | 3,5        | 1,56  |
|                                                                         | Fogyasztás (l/h)          | 71,7      | 26,2 | 71,7   | 26,2 | 138,1      | 33,4 | 215,0    | 55,3 | 254,5      | 113,4 |
|                                                                         | Fűvóka-típus (1/100mm)    | 50        | 24   | 50     | 24   | 69         | 26   | 87       | 33   | 93         | 57    |
|                                                                         | Fűvóka-kód                | 162162    |      | 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) / < <http://www.gorenje.com> / >





PVK\_KVK6,4K



246075

hu (08-13)