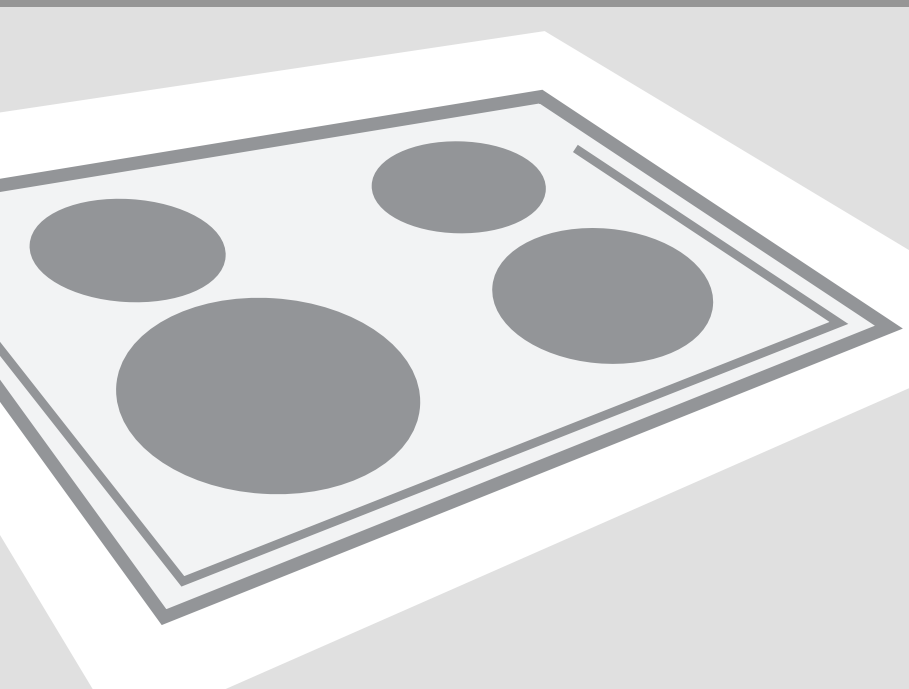


HU

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 figyelmeztetések.....	3
A készülék leírása.....	4
Főzési mezők	6
Az elektromos főzési mezők működtetése	8
A gázégők működtetése	9
Tisztítás és karbantartás.....	10
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek	11
Beszerelés.....	12
A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra	15
A főzőlap csatlakoztatása a gáz hálózatra	16
Fűvóka-táblázat	19
Műszaki jellemzők	20

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 használjuk (pl. nyaralás idején), zárjuk el a fő gázcsapot is.
- Ne hagyjuk a kisgyerekeket 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.
- 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.
- Figyelem: Egy gázkészülék főzéshez való használatával hő, nedvesség, és égéstermék képződik abban a helyiségben, ahol a készülék elhelyezésre került. Kérjük, ügyeljen rá, hogy a konyha jól szellőzzön, különösen a készülék használata közben. Győződjön meg arról, hogy a természetes szellőző nyílások nyitva vannak-e, vagy szereljen fel egy mechanikus szellőztető készüléket (elszívó).
- Figyelem: A készülék kizárólag főzésre szolgál, azt nem szabad más célokra – például a helyiség fűtésére – használni.



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.

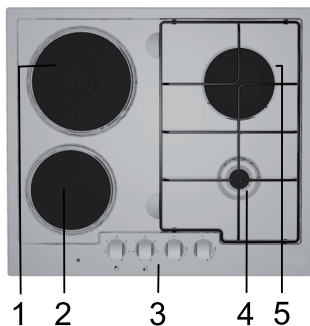
Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége 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)

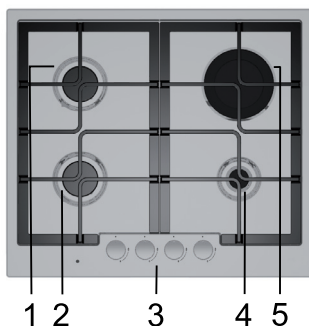
Gáz és elektromos kombinált főzőlap felülete

Típus KVK4...

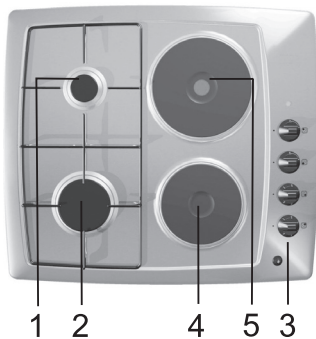


Gáz főzőlap felülete

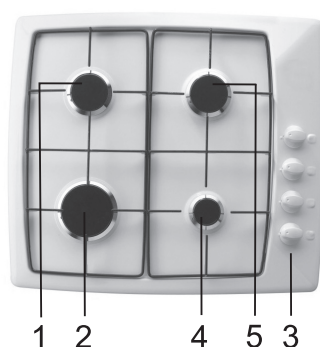
Típus PVK4...



Típus KVK6...



Típus PVK6...

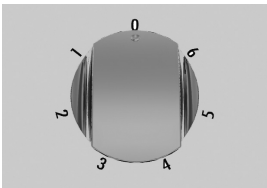


1. Bal hátsó főzési mező
2. Bal első főzési mező
3. Vezérlő gombok
4. Jobb első főzési mező
5. Jobb hátsó főzési mező

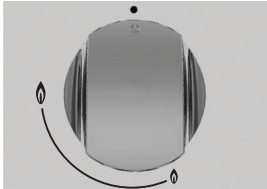
Vezérlő gomb

(modelltől függően)

Elektromos

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

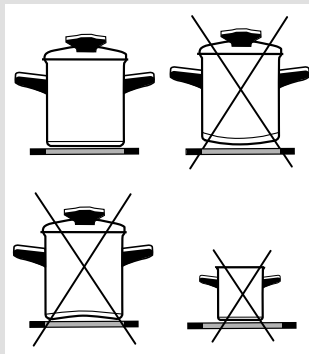
Gáz

	•	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 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.

- 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

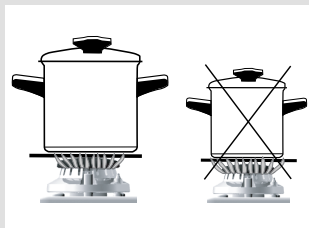
- Az ételek gyors pirításához először állítsuk a gázégőt a legnagyobb fokozatra, majd alacsonyabb fokozaton folytassuk a sütést.
- A főzőlap gázégőit valamennyi modell esetében termoelektronikus biztonsági berendezéssel vannak ellátva. Ha az égő lángja kialszik (mert az étel kifutott, vagy huzat volt, 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.

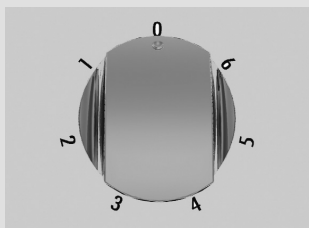


Rács-kiegészítő (egyes modelleknél)

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
Tripla (3.5kW)	220-260 mm

Az elektromos főzési mezők működtetése

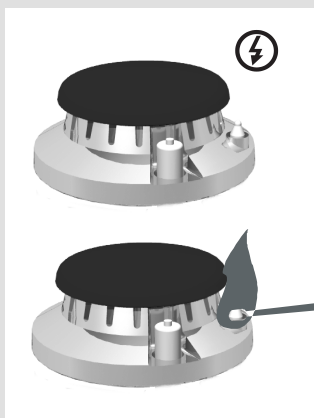
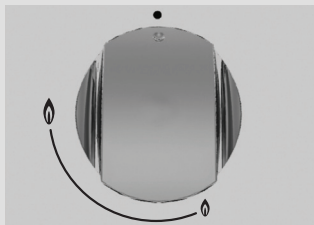


- A főzési mezőket a vezérlő panelen elhelyezett gombok segítségével működtethetjük.
- Amikor legalább egy főzési mező be van kapcsolva, a sárga LED világít.
- A teljesítmény-fokozatokat 1-től 6-ig terjedő számok jelzik a vezérlő gombokon. A fokozatok lépésenként állíthatók. A gombok mindkét irányba 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).

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

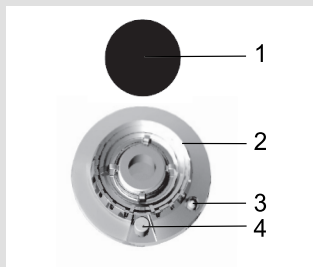


Ha az égő lángja kialszik (bármilyen ok miatt), zárjuk el az égőt és várjunk legalább 1 percig, mielőtt újra megpróbálnánk meggyújtani.

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

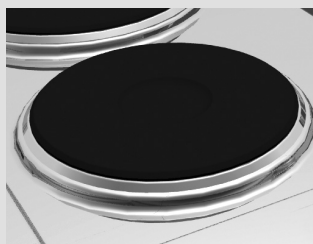
A készüléket meleg víz, folyékony tisztítószer és puha ruha segítségével tisztítsuk.

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 tisztítószer a száraz és hideg felületre és dörzsöljük enyhén a felületkezelés mintázatának irányába. A makacs foltok eltávolítására használunk nedves ruhát és tisztítószer; 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

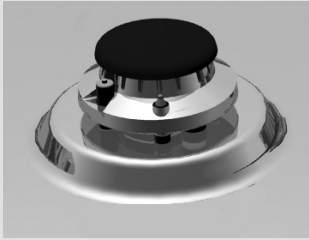
Főzőlapok



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

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 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 fém tisztítóval.

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

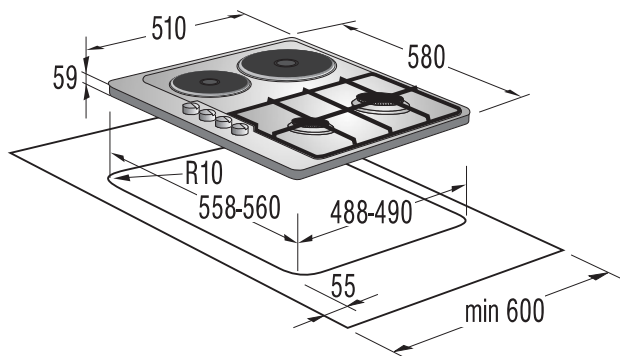
- A készülék beszerelését és elektromos, valamint gázhálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.
- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát hőálló ragasztóval (100°C) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat elszíneződhet vagy deformálódhat.
- A főzőlap egy 600 mm-es, vagy annál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

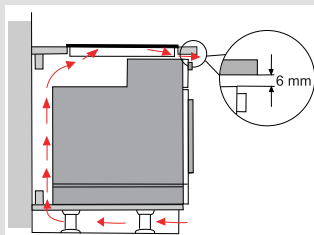
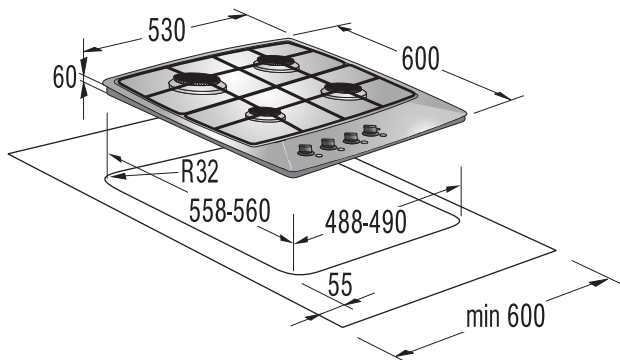
- A minimális távolság a beépíthető főzőlap és a hátsó fal között a beszerelési rajzon van feltüntetve.
- A főzőlapok 30 - 50 mm vastag munkalapokba szerelhetők be.

Munkalap kivágási méretek

Típus KVK4..., PVK4...

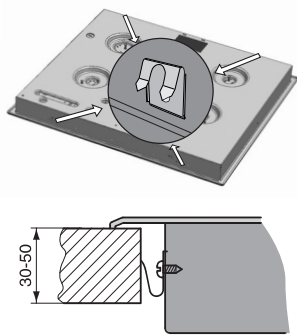


Típus KVK6..., PVK6...

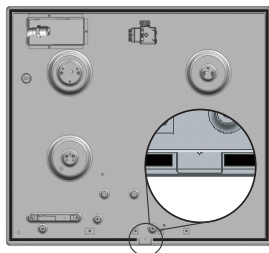


- A főzőlap alá csak EVP4..., EVP2. típusú, hűtőventilátorral ellátott sütők szerelhetők be.
- A sütő beszerelése előtt a főzőlap beépítési nyílásánál a konyhai bútorelem hátsó falát el kell távolítani. Továbbá, elől egy legalább 6 mm-es rést kell hagyni.

A beszerelés folyamata

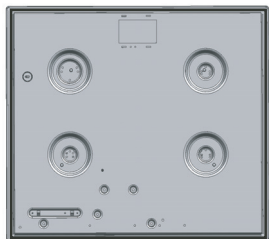


- A munkalapnak teljesen vízszintesnek kell lennie.
- A kivágási felületeket megfelelően védeni kell.
- A rögzítő elemeket (4) rögzítsük a mellékelt csavarok (4) segítségével a főzőlap első és hátsó oldalához, valamint a munkalap kivágásához.
- Csatlakoztassuk a főzőlapot az elektromos és gáz hálózatra (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

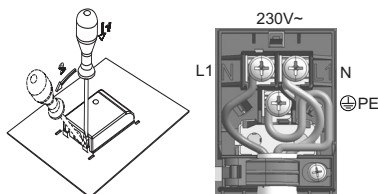
- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- Az elektromos rendszer-védelem meg kell hogy feleljen valamennyi érvényes előírásnak.
- A csatlakozó kapcsok akkor érhetőek el, ha a kapocs fedelek nyitva vannak / el vannak távolítva.
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán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

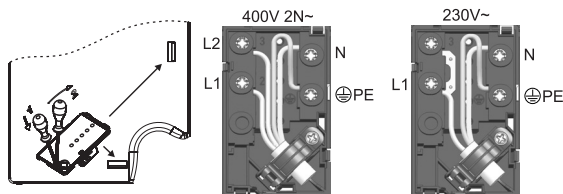
FIGYELEM!

- 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.

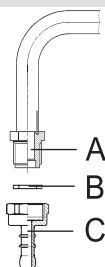
Csatlakoztatás

- 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.

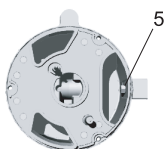
Átalakítás más típusú gázhoz

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



Főzőlap-égő

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



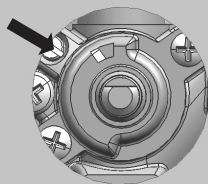
Tripla égő

- 5 Fűvóka

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 fűvóka védőlemeze mögött találhatók.
- Távolítsuk el a vezérlő gombokat, a tömítésekkel együtt.



Gázcső

Minimális hőterhelés szabályozó csavar

Fűvóka-táblázat

Gáz típus, nyomás		segéd-égő				normál égő		nagy égő		tripla égő	
Wobe-szám		standard		gyors							
		max	min	max	min	max	min	max	min	max	min
Földgáz H, G20 p=25 mbar Wo=45,7+54,7 MJ/m ³	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 p=25 mbar Wo=36,29+41,58 MJ/m ³	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 Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30 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 Gáz típus gyári beállítása

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

