

MORA

HU

GÁZTŰZHELY

HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy megvásárolta a gáztűzhelyek új típusába tartozó készülékünket. A következő információk a segítségére lesznek abban, hogy megismerje a készülék tulajdonságait és biztonságosan tudja használni azt. Reméljük, hogy készülékünk hosszú ideig sikeresen fogja szolgálni Önt!

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

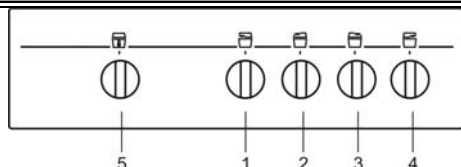
- A készülék nem kapcsolódik a konyhai bűtölelemekhez. Üzembe helyezését az érvényes előírásoknak és az utasításoknak megfelelően kell elvégezni. Külön figyelmet kell fordítani a szellőztetési követelményeknek.
- Győződjünk meg arról, hogy a készülék adattábláján feltüntetett gáztípus és feszültség megfelel a helyi gáztípusnak és feszültség-értéknek.
- **A készülék Földgáz H 25 mbar típusú gáz használatához készült és gyárilag is erre került beállításra.**
- A készülék üzembe helyezését, javítását, beállítását, vagy más gáztípusra történő átállítását csak arra felhatalmazott személyek végezhetik el (lásd a Garancialevél fejezetét).
- A készülék üzembe helyezését, illetve más gáztípusra történő átállítását az arra meghatalmazott szerviznek be kell jegyeznie a garancialevélbe. Ennek elmulasztása érvényteleníti a garanciát.
- Ne tároljunk gyúlékony tárgyakat a készülék alsó fiókjában.
- A készüléket csak ételkészítésre használjunk. A tűzhely más célokra való használata a gyűlékony melléktermékek életveszélyes mértékű koncentrációjához, vagy működési zavarhoz vezethet. A garancia nem érvényes az olyan hibák esetében, amelyek a készülék nem megfelelő használata miatt jelentkeznek.
- Javasolt a készüléket két évente szakemberrel ellenőriztetni. Az ilyen jellegű karbantartás meghosszabbítja a készülék élettartamát.
- Amennyiben gázszagot érzünk, azonnal zárjuk el a gázcsapot és szakítsuk meg a készülék gáz-ellátását. Ilyen esetben a készüléket csak akkor használjuk újra, ha megállapítottuk a gázszivárgás okát, azt szakember el is hárította és alaposan kiszellőztettük a helyiséget.
- Amikor gázt használunk a főzéshez, a helyiségben meleg levegő és nedvesség képződik, tehát biztosítsunk megfelelő mennyiségű friss levegőt ezekhez: tartsunk nyitva egy ablakot vagy használjunk mechanikus ventillátort (páraelszívót). A készülék hosszú ideig tartó használata esetén még fokozottabb szellőzés biztosítása szükséges.
- Készüléknek legalább $2\text{m}^3/\text{h}$ levegőellátásra van szüksége minden kW felvett teljesítmény után.
- Soha ne használjunk lángot a gázszivárgás megállapításához!
- Bármilyen hibát észlelünk a készülék gáz-ellátásában, soha ne próbáljuk azt magunk megjavítani. Kapcsoljuk ki a készüléket, szakítsuk meg a gáz-ellátást és hívjunk szakembert a javításhoz.
- Ha 3 napnál tovább tartó távollétet tervezünk, zárjuk el a gázcsapot és szakítsuk meg a készülék gáz-ellátását. Ha a készülék 3 hónapnál tovább volt használaton kívül, javasolt újra tesztelni és újra elvégezni a beállításokat.
- Ha a készülék környezetében olyan változás történik, amely időlegesen tűz- vagy robbanásveszéllyel járhat (pl. linóluem vagy PVC ragasztása, festékekkel való munka, stb.), a készüléket időben, még a kockázat fellépése előtt ki kell kapcsolni.
- Ne helyezzünk a készülékre, vagy annak közelébe semmilyen gyúlékony tárgyat (a gyúlékony tárgytól való legkisebb távolság 750mm a készülék sugárzásának irányában és 100 mm a többi irányban).
- Ne használjunk sérült felületű, vagy a használat során meghibásodott konyhai eszközöket.
- Ne helyezzük talapzatra a készüléket.
- A gyártó nem javasolja az egyéb kiegészítők, például láng eloltó biztosítékok, vagy hatékonyság-növelő eszközök használatát.
- Ne mozgassuk a tűzhelyet a főzőlapnál fogva.
- A gyártó minden nem vállal felelősséget semmilyen olyan kárért, amely az itt leírt utasításokban és javaslatokban foglaltak be nem tartásából ered.
- A készülék tisztításához ne használjunk gőztisztítót.
- A tűzhelyet csak nem gyúlékony hátsó fal mellett helyezhetjük üzembe.

MEGJEGYZÉS

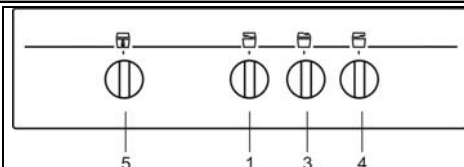
A gyártó fenntartja annak a jogát, hogy kisebb változtatásokat eszközöljön a használati utasításban, amelyek a termék technológiai módosításából vagy javításából erednek.

A különböző modellek különböző kiegészítőkkal rendelkeznek. További kiegészítők (rácsok, tepsik, grill-edények, állítható lábak) a GORENJE üzleteiben és szervizeiben szerezhetők be.

VEZÉRLŐ PANEEL



1. Bal első égő vezérlőgomb
2. Bal hátsó égő vezérlőgomb
3. Jobb hátsó égő vezérlőgomb
4. Jobb első égő vezérlőgomb
5. Sütő égő vezérlőgomb



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mielőtt első alkalommal használnánk a készüléket, távolítsuk el róla a védő és csomagoló anyagokat.

- A tűzhely és a csomagolás bizonyos részei újrafeldolgozhatók. Kezeljük ezeket az érvényes előírásoknak és a hazai jogszabályoknak megfelelően.
- A sütő első használata előtt állítsuk a hőfok-választót a maximális fokozatra és hagyjuk a sütőt körülbelül 30 percig zárt ajtóval működni. Biztosítsunk megfelelő szellőzést a helyiségben. Ezzel a folyamattal eltávolítunk minden, a gyártási folyamatból esetlegesen visszamaradt anyagot vagy szagot.
- Ügyeljünk arra, hogy a szomszédos vagy más készülékek elektromos vezetékai ne kerüljenek kapcsolatba az égőkkel, a sütő ajtajával vagy a tűzhely más, működés közben forró részeivel.

A gyártó visszautasít minden felelősséget olyan személyi sérülésekért vagy anyagi károkért, amelyek a készülék helytelen használata miatt következnek be.

MŰKÖDÉS

FIGYELEM:

- A készülék nem játék és azt csak felnőttek működtethetik, a jelen használati utasításnak megfelelően. Ne hagyjunk gyerekeket felügyelet nélkül abban a helyiségben, ahol a tűzhely elhelyezésre került.
- A gáztűzhely olyan készülék, melynek működése felügyeletet igényel.
- Soha ne csukjuk le a tűzhely tetejét, ha a főzőlap égői, vagy a sütő égője még működik.
- A tepsiben a sínekre helyezhető maximális súly 3 kg, míg a tepsiben a rácsra helyezhető maximális tömeg 7 kg.
- A tepsik nem az élelmiszerek hosszabb ideig (48 órán túl) való tárolására készültek. A hosszabb ideig való tárolásra használjunk megfelelő edényeket.
- Sütőlemezt helyezze a középső vályatba úgy, hogy a tepsik ne érjen a sütő hátsófalához.

FŐZŐLAP

A FŐZŐLAP ÉGŐINEK MEGGYÚJTÁSA

Nyomjuk a megfelelő égő-vezérlőgombot enyhén a készülék felé és forgassuk el az óramutató járásával ellentétes irányban a „MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY” helyzetbe. Gyufa vagy más gyújtóeszköz segítségével gyújtuk meg a gázt.

AZ ÉGŐK MEGGYÚJTÁSA NAGYFESZÜLTSGŰ GÁZGYÚJTÓ GOMBBAL

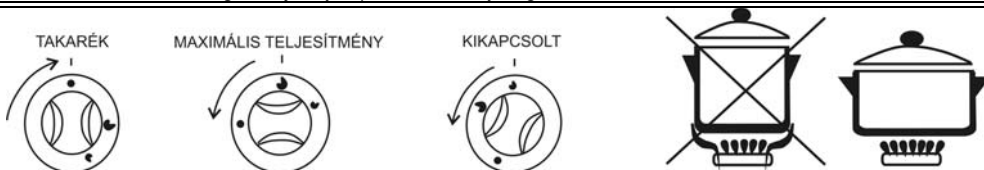
Nyomjuk a megfelelő égő-vezérlőgombot enyhén a készülék felé és forgassuk el az óramutató járásával ellentétes irányban a „MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY” helyzetbe. A másik kezünk segítségével nyomjuk meg a vezérlőpanelen lévő gázgyújtó gombot és tartuk lenyomva mindaddig, amíg meg nem gyújtja a lángot.

A FŐZŐLAP ÉGŐINEK ELOLTÁSA

Forgassuk el a választott gombot a „KI” helyzetbe és ellenőrizzük, hogy kialudt-e a láng.

FŐZÉS

- Az ételek gázégőkön való elkészítéséhez használjunk lapos és széles edényeket. Ügyeljünk arra, hogy a égők lángja az edények alját melegítse és ne érjen túl azok peremén.
- A készülék különböző méretű égőkkel rendelkezik. Az optimális (gazdaságos) gázfogyasztás érdekében a javasolt átmérőjű edényeket használjuk:
 - kis égő Ø 130 és Ø 160 mm között,
 - közepes égő Ø 160 és Ø 220 mm között,
 - nagy égő Ø 220 és Ø 280 mm között.
- A vezérlő gomb forgatásával állíthatjuk a melegítési teljesítményt (láng méretét) a „MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY” pozíció és a „TAKARÉKOS” pozíció között. A „TAKARÉKOS” pozíció eléréséhez a gombot teljesen balra kell fordítani.
- Amikor az étel forni kezd, csökkentjük a gáz erejét olyan pozícióra, amely elegendő a kívánt főzési fázis fenntartásához.



A SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A sütő égőjének gázellátását egy termoelektromos láng-szenzorral biztosított csap végzi. A sütő égőjének teljesítménye csakúgy, mint a sütőtér hőfoka a gomb segítségével a „MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY” és a „TAKARÉKOS” pozíciók között szabályozható.

A SÜTŐ ÉGŐJÉNEK MEGGYÚJTÁSA

- Nyissuk ki a sütő ajtaját.
- Állítsuk a sütő égőjének vezérlő gombját a „MAXIMUM” helyzetbe és enyhén nyomjuk a készülék felé. Ezzel egyidejűleg tartunk egy gyufát a sütő aljának nyílásához.

MEGJEGYZÉS:

A tűzhely, égésbiztosítóval rendelkezik. A gombnak a „maximális teljesítmény” fokozatra való elfordítása után, a gombot tartás 5 másodpercig benyomva, hogy az égő felmelegítse az égésbiztosíték termoelemét. Felmelegedése után keletkező termoelektrofeszültség, megtartja a biztosíték mágnesét és az égő működésben marad. Gáz elzárása után automatikusan elzáródik a bejövő gáz akkor is, ha a gomb max. teljesítményre vagy takarékra van állítva.

A FŐZŐÉGŐK ELZÁRÁSA

Fordítsák el a megfelelő vezérlőgombot a „Kikapcsolt” állásba. Ellenőrizzék, hogy a láng elaludt-e.

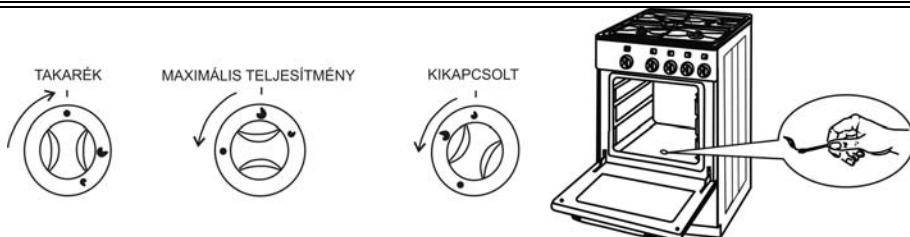
ÉTELEK SÜTÉSE

- Melegítsük elő a sütőt körülbelül 10-15 perccel azelőtt, hogy a kelt tésztát beletennénk. A sütő vezérlő gombját állítsuk „MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY” pozícióba.
- Az előmelegítés után helyezzük el az ételt a sütőben. A „MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY”-en való sütési idő függ az étel típusától és tömegétől. Ifter preheating put the food in the oven. Ezt követően állítsuk a sütő vezérlőgombját a „MINIMÁLIS TELJESÍTMÉNY” pozícióba és tartuk ott a sütés végéig.
- A jobb sütési eredmény elérése érdekében a rácsot és a rajta lévő tepsi alulról a második sínen helyezzük el.
- A tapasztalatok azt mutatják, hogy a kelt kalács 25-30 perc alatt süli meg, a karácsonyi kalács 45 perc alatt, míg az édes tészta 12-18 perc alatt. Ugyanakkor ezek az értékek csak referencia-értékek tekintendők és szükséges egyénileg kikísérletezni a megfelelő időtartamot.
- Ha lehetséges, kerüljük a sütő ajtajának nyitogatását a sütési folyamat alatt. Ha a sütő hőfoka változik, az meghosszabbíthatja a sütési időt vagy az étel odaégéséhez vezethet.

Ha jelentős különbséget érzékelünk a beállított hőfok és a sütő aktuális hőmérséklete között, hívjunk szakembert.

AJÁNLAT:

Amennyiben magasabb süteményt süt (pl. bukta), javasoljuk, hogy a tepsit a buktával helyezze az alumínium sütőlemezre és így mind a kettőt tegye rá a sütőrácsra, melyet becsúsztatunk az alulról a második sínbe.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítást vagy karbantartást végeznénk, kapcsoljunk ki valamennyi vezérlő-gombot és hőfok-szagályozót és várjuk meg, amíg a tűzhely teljesen lehűl.

A készülék tisztítása vagy karbantartása során tartsuk be az alábbi előírásokat:

- Állítsunk valamennyi gombot kikapcsolt helyzetbe
- A készülék első oldalán lévő főkapcsolónak kikapcsolt állapotban kell lennie.
- Várjuk meg, amíg a tűzhely lehűl.

A FŐZŐLAP RÁCSA

- Emeljük le a rácsot a főzőlapról és külön mossuk le, vagy tegyük a mosogatógépbe. Miután lemostuk, tegyük vissza a helyére.
- Távolítsuk el az égő részeit (fedél, elosztó) a főzőlapról és áztassuk tisztítószeres meleg vízben 10 percre.
- Miután lemostuk, szárítsuk meg alaposan az égő részeit és ellenőrizzük, hogy valamennyi égőórávátka tiszta-e, majd tegyük vissza az alkatrészeket a helyüket.

MEGJEGYZÉS:

Mivel az égőfedelek alumínium-ötvözetből készültek nem javasolt azok mosogatógépben való tisztítása.

SÜTŐ

- A sütő falait nedves szivacs és tisztítószer segítségével tisztíthatjuk meg.
- A sütő falára odaégett makacs szennyeződékek eltávolítására használjuk speciális, zománczott felületek tisztására való tisztítószert.
- Tisztítás után töröljük szárazra a sütőt.
- A sütőt csak akkor tisztítsuk, ha teljesen lehűlt.
- Soha ne használjunk súrolószereket, mert azok megsérthetik a zománczott felületet.
- A sütő tartozékait szivacs és tisztítószer segítségével mossuk le, vagy tegyük a mosogatógépbe (rács, teps, stb.). Használhatunk speciális tisztítószereket is a makacs és odaégett szennyeződések eltávolítására.

GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

Amennyiben a garanciális időszak alatt bármilyen hiba lép fel a készülékben, ne próbáljuk azt magunk megjavítani, hanem jelentsük be a legközelebbi márkakereskedésnél vagy a vásárlás helyén és győződjünk meg róla, hogy rendelkezünk a lepecsételt Garancialevéllel. Ennek hiányában reklamációnk érvénytelen.

A CSOMAGOLÓANYAGOK TÁROLÁSA

Szállítsuk el a csomagolóanyagokat a helyi, újrahasznosításért felelős gyűjtőhelyre.

Hullámos kartonpapír, csomagolópapír

- adjuk el a gyűjtőhelyeken,

- dobjuk papírgyűjtő konténerbe;

Fa részek

- egyéb felhasználás;

- a helyi hulladékgyűjtő szolgálat;

Csomagoló fólia és zacskók

- dobjuk műanyag hulladék gyűjtésére szolgáló kontéerekbe.

ELAVULT KÉSZÜLÉKEK TÁROLÁSA

A készülék tartalmaz olyan értékes részeket, amelyek újra felhasználhatók, vagy feldolgozhatók, tehát ha már nem kívánjuk használni a készüléket, szállítsuk el egy meghatalmazott gyűjtőhelyre.

KÉSZÜLÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRTA UTÁN



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

Mivel a készülék olyan értékes anyagokat tartalmaz, amelyek újrahasznosíthatóak, a készüléket MÉH-be vagy kijelölt szemetgyűjtő telepre ajánlatos elszállítani.

ÜZEMBE HELYEZÉSI UTASÍTÁSOK ÉS BEÁLLÍTÁSOK

Valamennyi üzembe helyezési, szervizelési és karbantartási munkát szakembernek kell elvégeznie és azok meg kell hogy feleljenek az érvényes szabályoknak, normáknak, előírásoknak és követelményeknek. A készülék üzembe helyezését a Garancialevélben jelölni kell. I

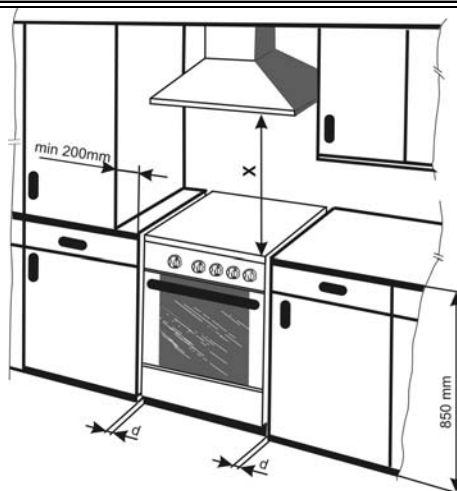
FONTOS FIGYELMEZTETÉS:

Amennyiben a készüléket el szeretnénk mozdítani arról a helyről, ahol üzembe helyezésre került, el kell zárunk a gázt és meg kell szakítanunk az elektromos ellátást.

Üzembe helyezés után a szakembernek a következőket kell elvégeznie:

- Szivárgás-ellenőrzés a gáz-csatlakozásoknál és a megfelelő elektromos csatlakozás ellenőrzése.
- A gázégők és beállításaik ellenőrzése (gázégő levegő-ellátása, bemenő teljesítmény, termoelektromos szenzorok).
- Elmagyarázni a fogsztónak a készülék valamennyi funkcióját, különösen a szervizelésre és karbantartásra vonatkozó tudnivalókat.

ELHELYEZÉS



- A készülék konyhában való elhelyezésre készült. A tűzhelyet legalább 20 m³ méretű konyhában lehet elhelyezni.
- Amennyiben a konyha ennél kisebb (de nem kisebb 15 m³-nél) szükséges fedél biztosítása. A hőellenállás tekintetében a tűzhely dobogó, emelvény kivételével bármilyen padlón elhelyezhető.
- Ha a tűzhelyet olyan falak mellé helyezjük, amelyek gyúlékonysági foka: B – alacsony gyúlékonyság, C₁ - minimum, C₂ – közepes, és C₃ – könnyen gyúlékony, tartunk megfelelő távolságot a készülék és a fal között.
- Ha a hátsó fal nem gyúlékony (A osztály), nincs szükség résre.
- B, C₁, C₂, C₃ gyúlékonyságú falak mellé akkor helyezhető el a készülék, ha a bútorelem fala 100 °C-ig hőálló anyaggal van befedve (pl. alumínium fólia) vagy abból készült (a tűzhely főzőlapja alatti rész vonatkozásában).

Gyúlékonysági fok	A	B	C ₁	C ₂	C ₃
d (mm)	nincs rés	3	5	10	20

“X” - minimum 750 mm távolság, a gyártó utasításainak megfelelően.

A GÁZVEZETÉKRE TÖRTÉNŐ CSATLAKOZTATÁS

GÁZELLÁTÁS

A készüléket csak szakember csatlakoztathatja a gázvezetékre. A csatlakoztatás meg kell hogy feleljen a helyi szabványoknak és követelményeknek. A gázcsövet el kell látni egy könnyen hozzáférhető zárható csappal, amelyet a tűzhelyhez való csatlakozás előtt kell elhelyezni.

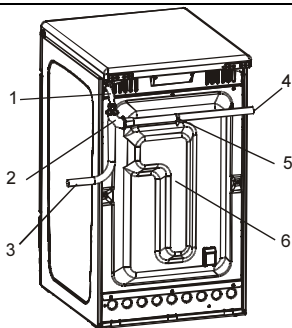
FIGYELMEZTETÉS:

A gázvezetékekkel való munka során (pl. a gáz-hálózatra vagy hajlékony gázcsőre történő csatlakoztatás) mindig használjunk csőfogót, hogy tartani tudjuk a gázcső végét, ezáltal elkerülve az esetleges deformálódást.

HAJLÉKONY CSŐVEL TÖRTÉNŐ CSATLAKOZTATÁS

Biztonsági okokból csak hitelesített csövet használjunk, amely megfelel a helyi szabványoknak. A cső javasolt hosszúsága 1000 mm. **A cső hőtűrése legalább 100°C kell hogy legyen.**

Valamennyi csőnek tartalmaznia kell utasításokat a csatlakoztatás módjára, a megengedett hőre, az ellenőrzésekre, a szervizelésre, stb. Vonatkozóan. Ezeket az utasításokat feltétel nélkül be kell tartani.



FONTOS FIGYELMEZTETÉS:

Bal oldali csatlakoztatás esetén (előlről nézve) a csövet a hátsó takarólap nyílásához erősített kapoccsal kell csatlakoztatni. A rögzítő kapcsot a tartozék-csomagban találhatjuk meg.

1. Csatlakozó-vég
2. Könyök
3. Csatlakozó cső
(jobb oldalról történő csatlakoztatás)
4. Csatlakozó cső
(bal oldalról történő csatlakoztatás)
5. Rögzítő kapocs
6. A tűzhely hátsó takarólapja

G 30 PROPAN-BUTÁN GÁZRA TÖRTÉNŐ CSATLAKOZTATÁS

A készülék gázvezeték végére G 1/2" való rákötést cső és csőtoldalék segítségével alakítjuk ki, melyek a készülék tartozékai.

Csatlakoztatást előírások szerint kell elvégezni.

A FŐZŐLAP ÉGŐINEK BEÁLLÍTÁSA

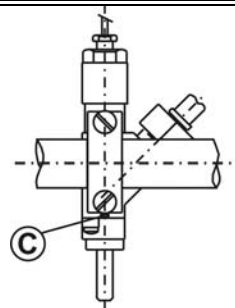
MINIMÁLIS KIMENET BEÁLLÍTÁSA

Mielőtt bármilyen beállítást elkezdenénk, kapcsoljuk le a készüléket az elektromos hálózatról. A beállításokat úgy kell elvégezni, hogy gomb a „TAKARÉKOS” pozícióban legyen.

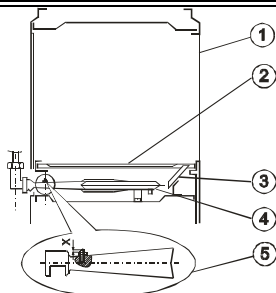
A minimális gázkimenet beállítása akkor helyes, ha a láng belső kúpja 3-4 mm magas.

Ha ez nem így van, először vegyük le a gombot, majd szorítsuk meg vagy lazítsuk meg a C jelű csavart attól függően, hogy nagyobbra vagy kisebbre szeretnénk állítani a lángot.

A beállításokat úgy kell elvégezni, hogy a gomb végső pozíciója pontosan a minimum pozíció legyen. Propán-butánhoz a C jelű csavart teljesen be kell csavarni.



A SÜTŐ ÉGŐJÉNEK BEÁLLÍTÁSAI



ELSŐDLEGES LEVEGŐ BEÁLLÍTÁS

Hogy hozzáférjünk az elsődleges levegő beállító csavarhoz (5), nyissuk ki vagy vegyük le a sütő ajtaját és távolítsuk el a sütő alját (2). A beállító csavar lazításával az elsődleges levegő mennyisége nő, a csavar szorosabbra állításával pedig csökken. A levegő/gáz keverék akkor megfelelő, ha a lángnak kék színe van.

Állítsuk az 5 jelű csavart X értékre a fenti táblázatnak és a számú ábrának megfelelően, majd szorítsuk meg az anyát.

Ellenőrizzük, hogy az égő megfelelően működik-e: a lángnak kéknek és élesnek kell lennie, a csúcsa ne legyen sárga.

1 – Első sütőfal

2 – A sütő alja

3 – Gyújtócső

4 – Sütő égő

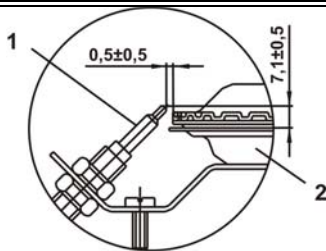
5 – A sütő égő beállító csavarja

A SÜTŐ ÉGŐ MINIMÁLIS TELJESÍTMÉNYÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A művelet elvégzéséhez a következőket tegyük:

- Kapcsoljuk le a tűzhelyt az elektromos hálózatról.
- Távolítsuk el a sütő alját.
- Emeljük le a sütő vezérő gombját.
- Propán-bután esetében csavarjuk be teljesen a G jelű csavart, míg földgáz esetében csavarjuk ki $\frac{1}{2}$ vagy $\frac{3}{4}$ fordulattal.
- Gyűjtsuk meg a sütő égőt és csukjuk be a sütő ajtaját.
- Állítsuk a sütő vezérőgombját a "MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY" pozícióba és melegítsük a sütőt 15 percig.
- Ezt követően állítsuk a vezérőgombot "TAKARÉKOS" pozícióba és a G jelű csavar segítségével állítsuk be a lángot.
- Jobb irányba való forgatással a láng magassága csökken, balra csavarással pedig nő. A beállítás akkor megfelelő, ha a láng teste 3-4 mm magas.
- Helyezzük vissza a gombot és állítsuk kikapcsolt helyzetbe, majd helyezzük vissza a sütő alját.

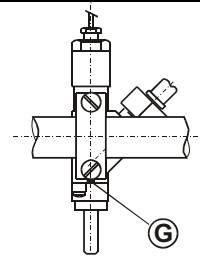
Ha a láng-szenzor nem működik megfelelően, ellenőrizzük annak helyzetét a számú ábra alapján.



A láng-szenzor helyzete

1 – Sütő égő

2 – Láng-szenzor



A GÁZ TÍPUSÁNAK MEGVÁLTOZTATÁSA

A tűzhely más gáztípusra való átállítását csak szakember végezheti el.

A következő folyamatnak megfelelően járjunk el:

- Cseréljük ki valamennyi főzőlap-égő fűvókáját.
- Állítsuk be vagy cseréljük ki a gáznyomás-szabályozót, ha felszerelésre került.
- Állítsuk be a sütő és a grill égők elsődleges levegőjét.
- Állítsuk be a „TAKARÉKOS” teljesítmény pozícióját a főzőlap égőéhez.
- Ragasszunk fel új gázbeállítás-cimkét, és tüntessük fel rajta a fűvókákra vonatkozó információkat is.

A KÉSZÜLÉK MAGASSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA

A készülék vízszintes fekvésének beállítását négy állítócsavar segítségével végezhetik el, melyek a készülék tartozékai.

Kiemeljük a fiókot a tűzhelyből

- A tűzhelyet az oldalára döntjük
- A négy erre kiképzett nyílásba behelyezzük az anyákat, majd enyhén becsavarjuk a csavarokat
- A tűzhelyet felállítjuk, majd a csavarok segítségével belülről a tárolótérben vízszintes helyzetbe állítjuk

MEGJEGYZÉS:

A készülék magasságának állítása nem szükséges, amennyiben a tűzhely vízszintesen áll, és az elhelyezése ezt nem igényli.

MEGJEGYZÉS

A gyártó fenntartja a jogot arra, hogy kisebb változtatásokat végezzen a használati utasításban, olyan technológiai változtatások eredményeként, amelyek nem befolyásolják a készülék működését.

Égő	Kicsi	Közepes	Gyors	Sütő égő
Teljesítmény [kW]	1,00	1,75	2,70	3,0
Földgáz H (G 20) nyomás 25 mbar				
Fűvókaátmérő [mm]	0,74	0,94	1,15	1,20
X beállítás [mm]	-	-	-	4
Földgáz S (G 25.1) nyomás 25 mbar				
Fűvókaátmérő [mm]	0,8	1,02	1,21	1,30
X beállítás [mm]	-	-	-	1
Propán-bután (G 30) nyomás 30 mbar				
Fűvókaátmérő [mm]	0,50	0,66	0,83	0,82
X beállítás [mm]	-	-	-	5

KIEGÉSZÍTŐK	MG 51100 F	MG 51100 F1
Sütőrács	+	+
Magasságállító készlet	+	+
A különböző modellek különböző kiegészítőkkel rendelkeznek. További kiegészítők (rácsok, tepsik, grill-edények, állítható lábak, Garnitúra „PB”-re való átállításhoz) üzleteiben és szervizeiben szerezhetők be.		

MŰSZAKI ADATOK		
	MG 51100 F	MG 51100 F1
GÁZTŰZHELY		
Méretek: magasság / szélesség / mélység	850 / 500 / 605	
Főzőlapok - Égő bemeneti teljesítmény		
Bal első	1,00 kW	1,00 kW
Bal hátsó		1,75 kW
Jobb hátsó	2,70 kW	2,70 kW
Jobb első	1,75 kW	1,75 kW
Sütő		
Sütő égő	3,00 kW	3,00 kW
Sütő világítás		
Teljes bemeneti teljesítmény - elektromos		
Teljes bemeneti teljesítmény – gáz	8,45 kW	10,2 kW
Feszültség		
Min. / max. sütő hőmérséklet	155 / 330° C	
Gáztípus	Földgáz H 25 mbar	
Osztály	II ₂ HS3B/P	



GORENJE BUDAPEST KFT
2045 TÖRÖKBÁLINT

Dulácska u. I/b

HUNGÁRIA

tel: 36/23/511-810

fax: 36/23/511-819

Internet: www.gorenje.hu

E-mail: info@gorenje.hu