

# 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

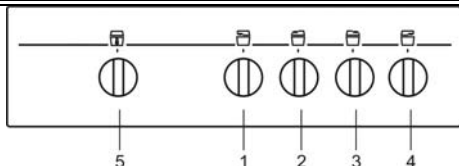
- A készülék nem kapcsolódik a konyhai bútorlemekhez. Üzembe helyezését az érvényes előírásoknak és az utasításoknak megfelelően kell elvégezni. Külön figyelmet kell fordítani a szellőztetési követelményeknek.
- Győződjünk meg arról, hogy a készülék adattábláján feltüntetett gáztípus és feszültség megfelel 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 fejezetet).
- 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 gyúlékony melléktermékek életveszélyes mértékű koncentrációjához, vagy működési zavarhoz vezethet. A garancia nem érvényes az olyan hibák esetében, amelyek a készülék nem megfelelő használatából adódnak.
- 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 biztonságsunk megfelelő mennyiségű friss levegőt ezekhez: tartunk nyitva egy ablakot vagy használunk mechanikus ventilátort (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 helyezünk 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 helyezük 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

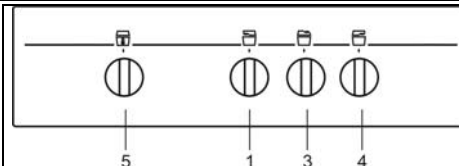
A gyártó fenntartja annak a jogát, hogy kisebb változtatásokat eszközöljön a használati utasításban, amelyek a termék technológiai módosításából vagy javításából erednek.

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

## VEZÉRLŐ PANEL



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 gyújtunk meg a gázt.

### AZ ÉGŐK MEGGYÚJTÁSA NAGYFESZÜLTSGŰ GÁZGYÚJTÓ GOMBBAL

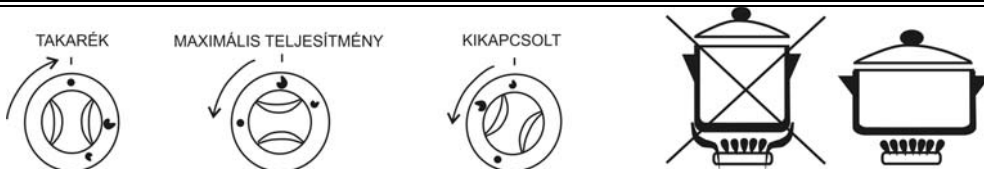
Nyomjuk a megfelelő égő-vezérlőgombot enyhén a készülék felé és forgassuk el az óramutató járásával ellentétes irányban a „MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY” helyzetbe. A másik kezünk segítségével nyomjuk meg a vezérlőpanelen lévő gázgyújtó gombot és tartuk lenyomva mindaddig, amíg meg nem gyújtja a lángot.

## 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” fokozatba való elfordítása után, a gombot tartva 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.

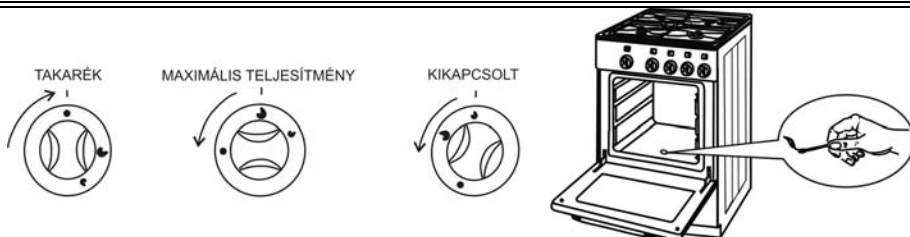
## ÉTELEK SÜTÉSE

- 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 tarssuk 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 sütőlemeze 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 lehül.

#### 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 lehül.

#### 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 tisztítószerez meleg vízben 10 percig.
- Miután lemostuk, szárítsuk meg alaposan az égő részeit és ellenőrizzük, hogy valamennyi égőróvátka 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 lehült.
- Soha ne használjunk súrolószereket, mert azok megsérthetik a zománczott felületet.
- A sütő tartozékait szivacs és tisztítószer segítségével mossuk le, vagy tegyük a mosogatógépbe (rács, tepsi, 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 MEGSEMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRTA UTÁN



Ez a készülék az elhasznált villamosági 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 szemétygyűjtő telepre ajánlatos elszállítani.

## ÜZEMBE HELYEZÉSI UTASÍTÁSOK ÉS BEÁLLÍTÁSOK

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

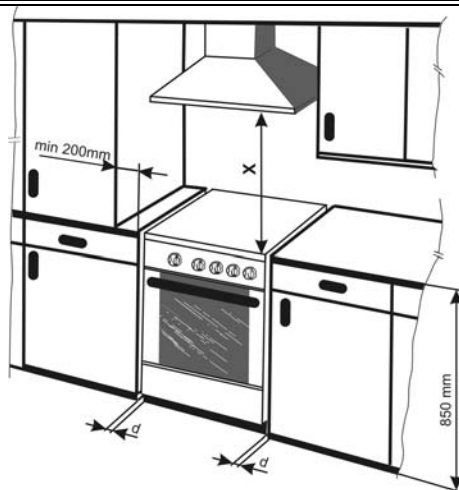
### FONTOS FIGYELMEZTETÉS:

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 fogasztónak a készülék valamennyi funkcióját, különösen a szervizelésre és karbantartásra vonatkozó tudnivalókat.

## ELHELYEZÉS



- A készülék konyhában való elhelyezésre készült. A tűzhelyet legalább 20 m<sup>3</sup> méretű konyhában lehet elhelyezni.
- Amennyiben a konyha ennél kisebb (de nem kisebb 15 m<sup>3</sup>-nél) szükséges fedél biztosítása. A hőellenállás tekintetében a tűzhely dobogó, emelvény kivételével bármilyen padlón elhelyezhető.
- Ha a tűzhelyet olyan falak mellé helyezzük, amelyek gyúlékonysági foka: B – alacsony gyúlékonyság, C<sub>1</sub> - minimum, C<sub>2</sub> – közepes, és C<sub>3</sub> – könnyen gyúlékony, tartunk megfelelő távolságot a készülék és a fal között.
- Ha a hátsó fal nem gyúlékony (A osztály), nincs szükség résre.
- B, C<sub>1</sub>, C<sub>2</sub>, C<sub>3</sub> 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 <sub>1</sub>	C <sub>2</sub>	C <sub>3</sub>
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.

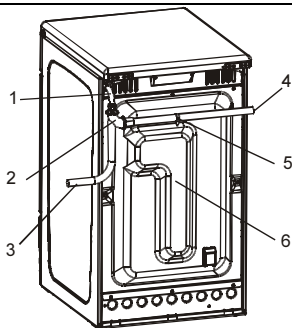
#### FIGYELMEZTETÉS:

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

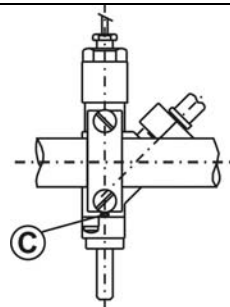
### MINIMÁLIS KIMENET BEÁLLÍTÁSA

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.

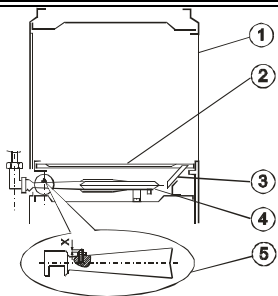
Ha ez nem így van, először vegyük le a gombot, majd szorítsuk meg vagy lazítsuk meg a C jelű csavart attól függően, hogy nagyobbra vagy kisebbre szeretnénk állítani a lángot.

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.

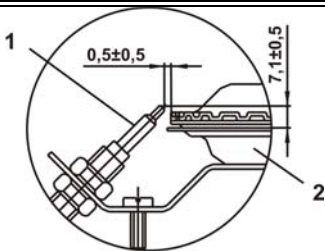
- 1 – Első sütőfal
- 2 – A sütő alja
- 3 – Gyújtócső
- 4 – Sütő égő
- 5 – A sütő égő beállító csavarja

### A SÜTŐ ÉGŐ MINIMÁLIS TELJESÍTMÉNYÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A művelet elvégzéséhez a következőket tegyük:

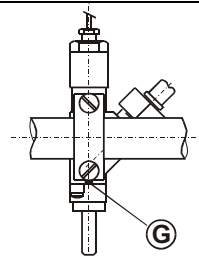
- Kapcsoljuk le a tűzhelyt az elektromos hálózatról.
- Távolítsuk el a sütő alját.
- Emeljük le a sütő vezérlő gombját.
- Propán-bután esetében csavarjuk be teljesen a G jelű csavart, míg földgáz esetében csavarjuk ki  $\frac{1}{2}$  vagy  $\frac{3}{4}$  fordulattal.
- Gyűjtjük meg a sütő égőt és csukjuk be a sütő ajtaját.
- Állítsuk a sütő vezérlőgombját a "MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY" pozícióba és melegítsük a sütőt 15 percre.
- Ezt követően állítsuk a vezérlőgombot "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 tüzhely 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 égőkhöz.
- 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 tüzhelyből

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

### MEGJEGYZÉS:

A készülék magasságának állítása nem szükséges, amennyiben a tüzhely 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 kiegészítőkkal 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			
<b>Méretek: magasság / szélesség / mélység</b>		850 / 500 / 605	
<b>Főzőlapok - Égő bemeneti teljesítmény</b>			
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
<b>Sütő</b>			
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 <sub>2</sub> 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](http://www.gorenje.hu)

E-mail: [info@gorenje.hu](mailto:info@gorenje.hu)