

## HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ FŐZŐLAPHOZ

 **NODOR**

## Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék gondos tervezés után jött létre, gyártása kizárólag kiváló minőségű anyagok felhasználásával történt, és számos teszten átesett, hogy valóban tökéletesen kielégítse az Ön főzés során támasztott igényeit. A Gyártó javasolja, hogy figyelemmel tanulmányozza át jelen útmutatót, és szigorúan tartsa be az abban foglalt összes utasítást, így rögtön a készülék első használatba vételekor kiváló eredményeket érhet el.

Sok örömet kívánunk Önnek a vásárolt készülék használatához!

### A Gyártó

A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI CÉLÚ HASZNÁLATRA SZOLGÁL. A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSÉGET SEMMILYEN KÁRÉRT, BALESETÉRT, AMELY SZAKSZERÜTLEN BEÜZEMELÉSBŐL, VAGY HIBÁS, A RENDELTETÉSSZERŰTŐL ELTÉRŐ HASZNÁLATBÓL ERED.

## Használati útmutató

### Beüzemelés

Mindennemű, telepítéssel (elektromos csatlakoztatással) kapcsolatos műveletet kizárólag képzett szakember hajthat végre, az érvényes előírások betartása mellett.

Az utasításokat lásd az üzembehelyezésről szóló szakaszban.

### Használat

#### Gázégők (1-3. ábrák)

A gázégők begyújtásához tartsunk egy kis lángot az égő felső részében lévő lyukakhoz közel, miközben az adott égőhöz tartozó gombot nyomjuk le és forgassuk az óramutató járásával ellentétes irányba, egészen addig, amíg a jelzőpont a legnagyobb állást el nem éri. Amikor a gázégő begyulladt, igény szerint állítsuk be a lángot. A legkisebb állás az óramutatóval ellentétes irányú forgás legelején található.

Automata gyújtású modellek esetében kezeljük az égőhöz tartozó gombot a fenti leírásnak megfelelően, egyidejűleg nyomjuk le a gyújtás nyomógombját. Egykezes automata gyújtású modellek esetében elegendő csak az égőhöz tartozó gomb fentiek szerinti használata. Magában az égőben a gyújtógyertya és az égő közötti elektromos szikra gyújtja meg a gázt. A gyújtást követően azonnal engedjük fel a nyomógombot, és igény szerint állítsuk be a láng erősségét.

Termoelektromos égésbiztosítású (hőérzékelős) rendszerrel ellátott modellek esetében a fentieknek megfelelően végezzük el az égő begyújtását, majd tartsuk az égőhöz tartozó gombot 3-5 másodpercig lenyomva. A gombot felengedve ellenőrizzük, hogy a láng nem aludt-e ki.

## NE FELEDJÜNK!

A gyártó javaslata szerint:

- az égő méretéhez igazodó méretű lábasokat, fazekakat, serpenyőket használjunk, megelőzve ezzel, hogy a láng túlérjen az edény alján;
- ne hagyjunk üres edényt, serpenyőt a tűzön;
- Crystal főzőlapon ne használjunk grillezéshez szolgáló eszközöket.

A főzés végeztével helyes gyakorlat, ha lezárjuk a gázvezetéken a főcsapot.

### Elektromos főzőlapok /

#### üvegkerámia főzőlapok (2-2a -3. ábrák)

Forgassuk a gombot a főzést bekapcsoló állásba, annak figyelembe vételével, hogy minél nagyobb a kiválasztott számérték, annál nagyobb a hőleadás. Lásd a üvegkerámias és elektromos főzőlapok használatára vonatkozó táblázatot.

A visszajelző lámpák mutatják, hogy az adott főzőzóna aktív.

Egyes visszajelző lámpák még kikapcsolást, áramtalanítást követően is enyhén világítanak (lumineszkálnak). A jelenség normális.

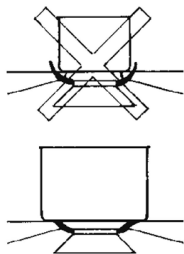
## NE FELEDJÜNK!

- Amikor elektromos / üvegkerámias főzőlapot használunk, az alkalmazott edény aljának átmérője kicsivel nagyobb legyen, mint a főzőzóna átmérője.
- Kerüljük el folyadék kifutását, tehát forraláskor, folyadékok melegítéskor alacsony teljesítményfokozatot használjunk.
- Üres edényt, serpenyőt ne hagyjunk a főzőzónán.
- Amikor a főzéssel végeztünk, forgassuk a gombot lezár, elzárt állásba.

**Amennyiben az üvegkerámia lap a legkisebb mértékbe is megsérülne, azonnal áramtalanítsuk a készüléket, csatlakoztassuk le a hálózati áramkörről.**

Használat közben a készülék átforrósodik. A forró zónákat, fűtött részeket ne érintsük.

GÁZ

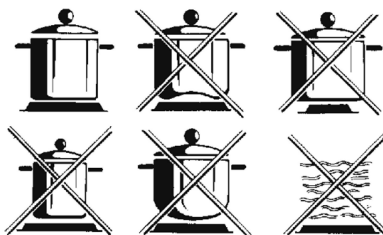
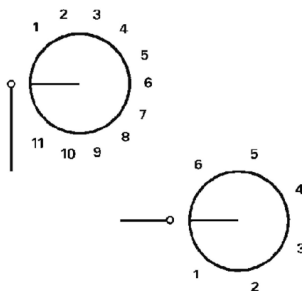


hal 20x32  
 wok Ø 20-32  
 erős Ø 20-26  
 normál Ø 14-20  
 kisegítő\* Ø 10-14

\*rács betéttel

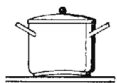
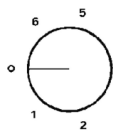
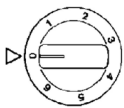
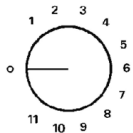
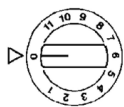
1. ábra

ELEKTROMOS



2. ábra

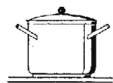
ÜVEGKERÁMIÁS  
FŐZŐLAP



HELYTELEN

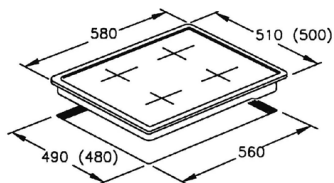
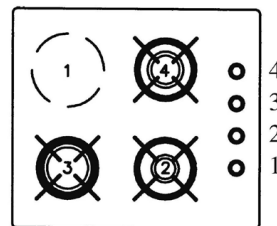
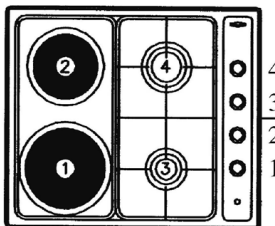
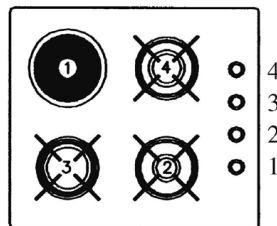
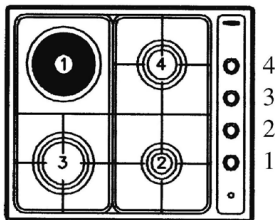
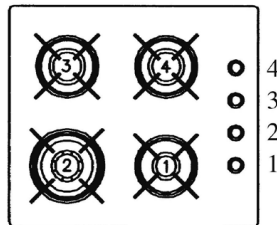
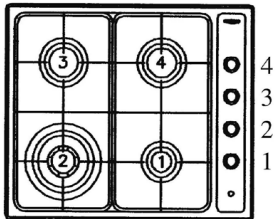
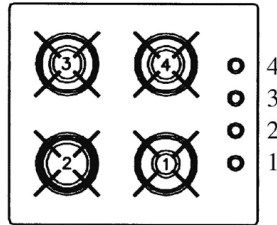
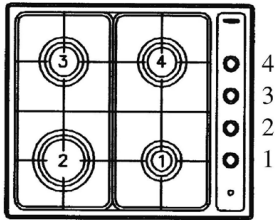


HELYTELEN



HELYES

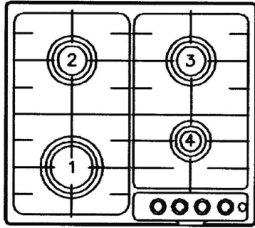
2a. ábra



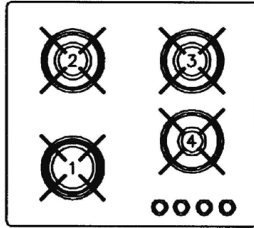
**A**

mm

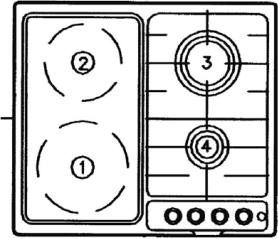
3. ábra



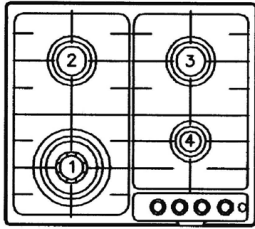
1 2 3 4



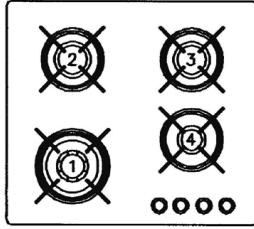
1 2 3 4



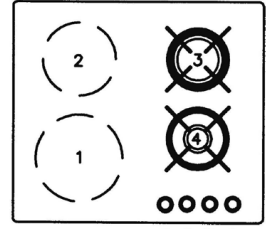
1 2 3 4



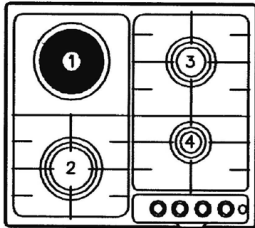
1 2 3 4



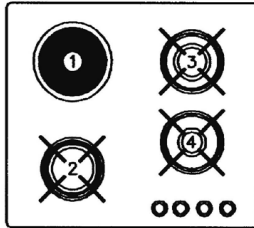
1 2 3 4



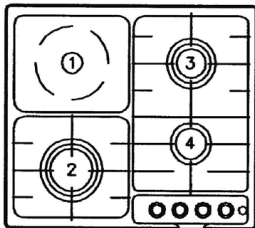
1 2 3 4



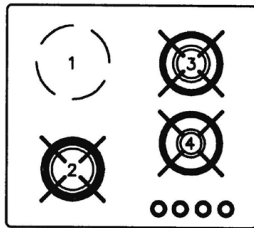
1 2 3 4



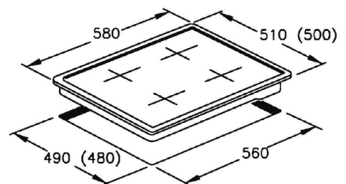
1 2 3 4



1 2 3 4

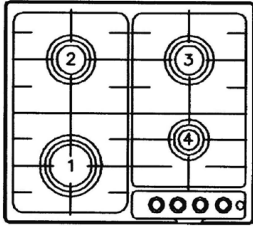


1 2 3 4

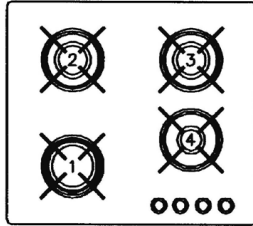


3. ábra

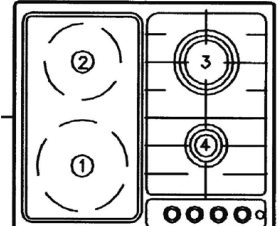
mm



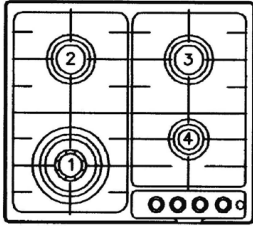
1 2 3 4



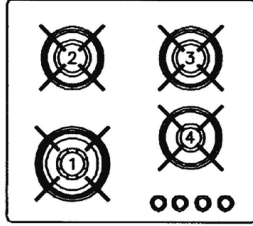
1 2 3 4



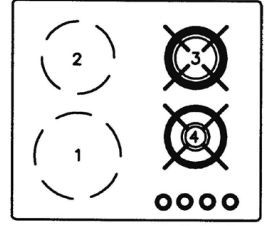
1 2 3 4



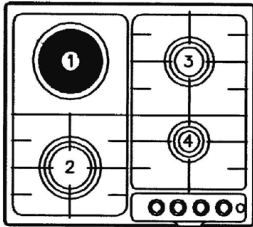
1 2 3 4



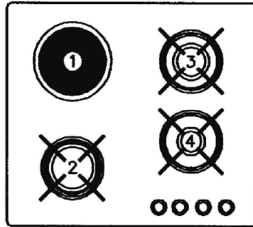
1 2 3 4



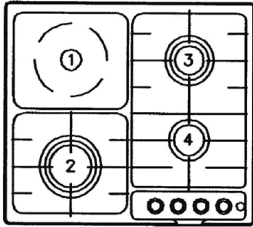
1 2 3 4



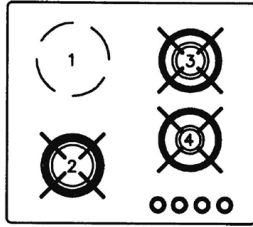
1 2 3 4



1 2 3 4

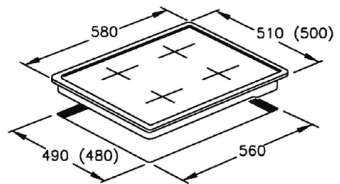


1 2 3 4



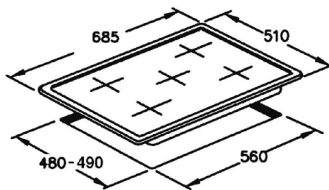
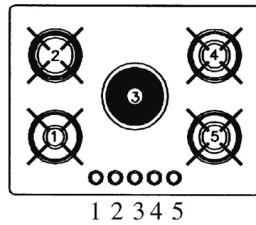
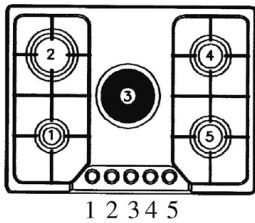
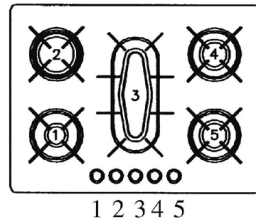
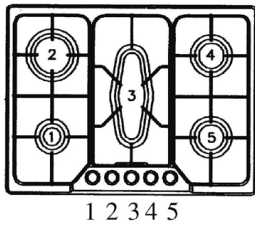
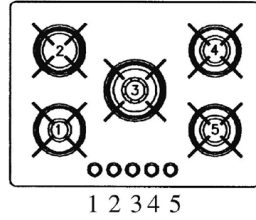
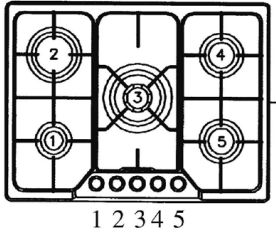
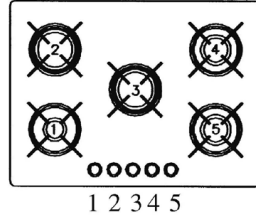
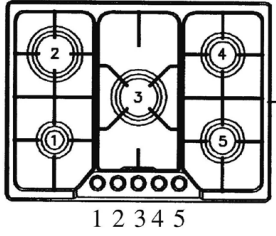
1 2 3 4

**A**



mm

3. ábra

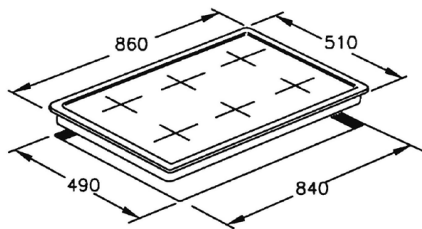
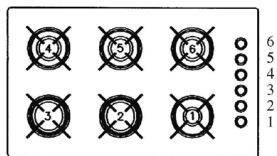
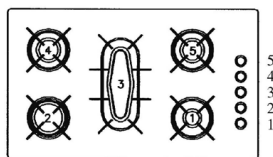
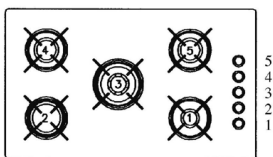
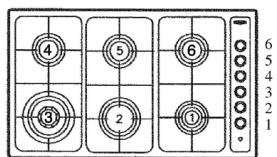
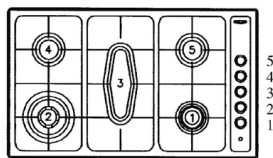
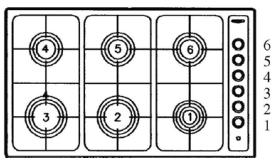
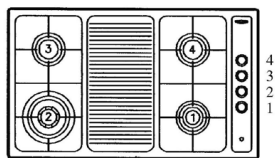
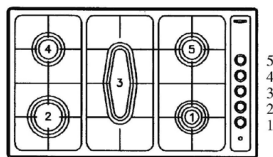
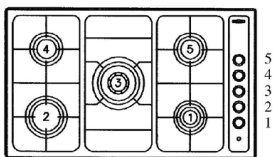
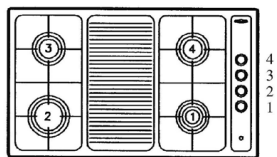


**A**

mm

3. ábra

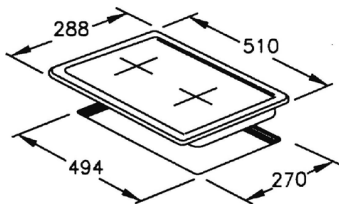
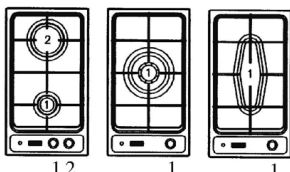
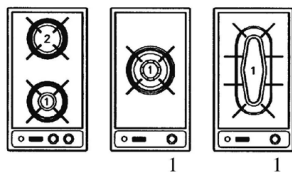
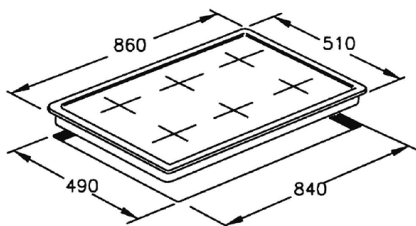
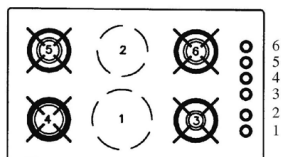
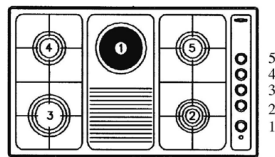
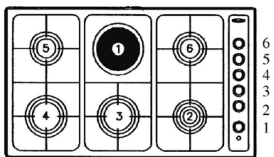
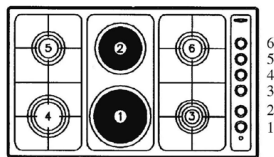
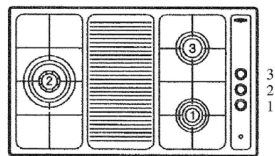
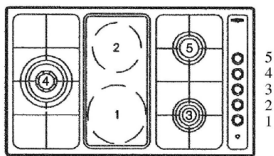
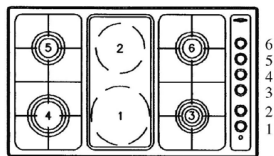




**A**

mm

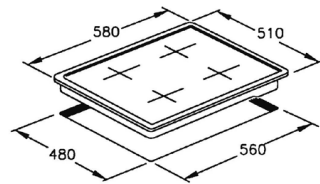
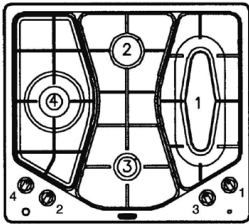
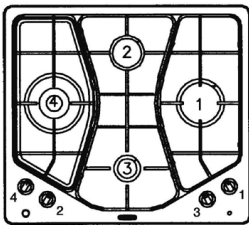
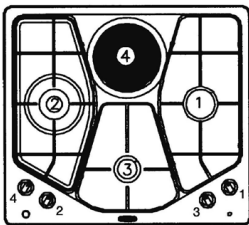
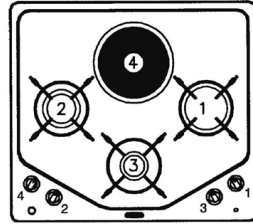
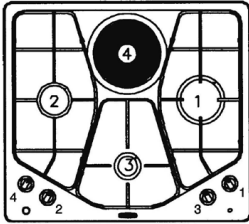
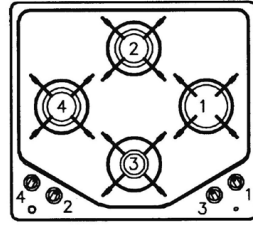
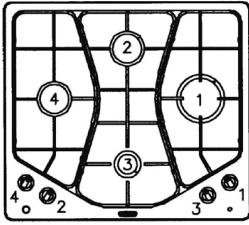
3. ábra



**A**

3. ábra

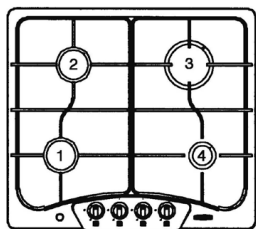
mm



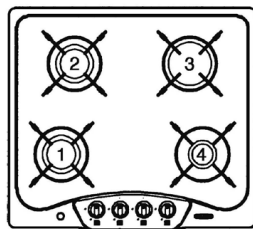
mm

**A**

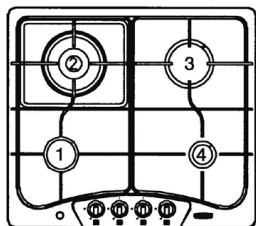
3. ábra



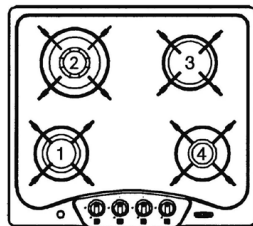
1 2 3 4



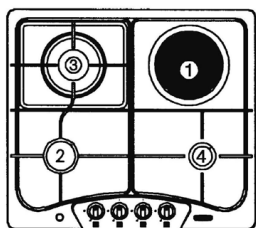
1 2 3 4



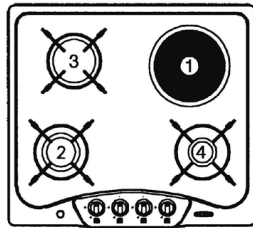
1 2 3 4



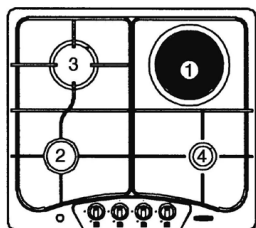
1 2 3 4



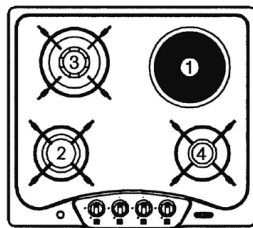
1 2 3 4



1 2 3 4

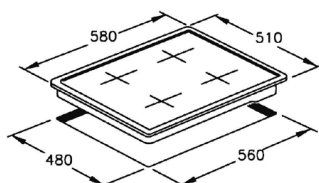


1 2 3 4



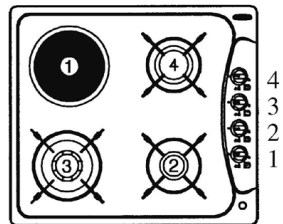
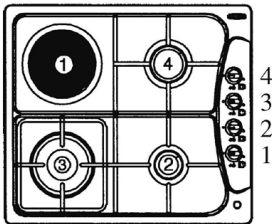
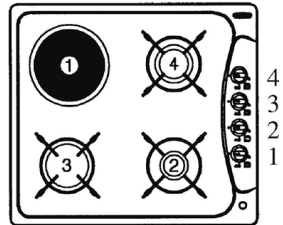
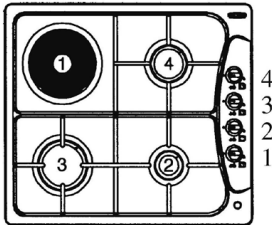
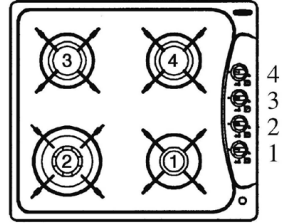
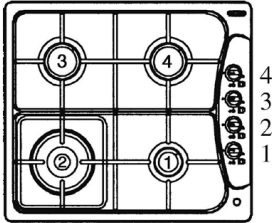
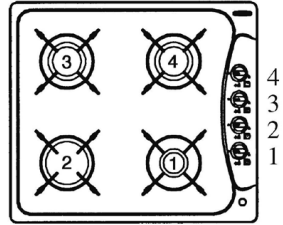
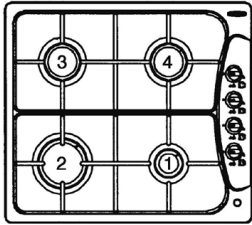
1 2 3 4

**A**

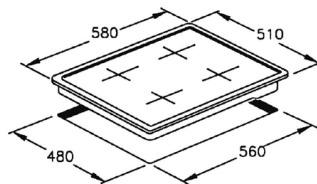


3. ábra

mm

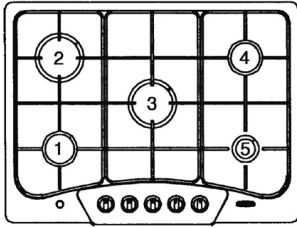


**A**

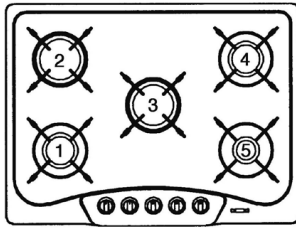


3. ábra

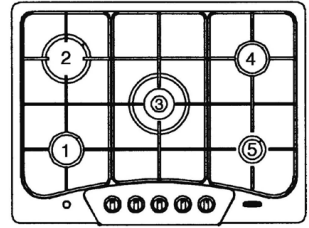
mm



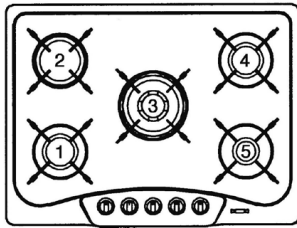
1 2 3 4 5



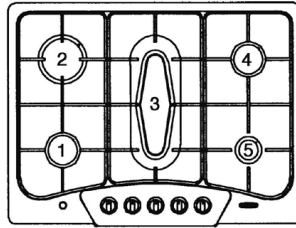
1 2 3 4 5



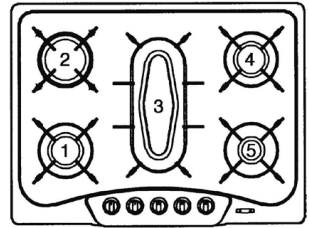
1 2 3 4 5



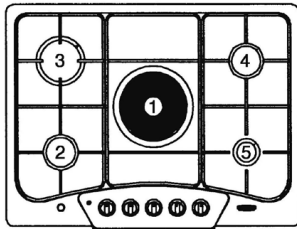
1 2 3 4 5



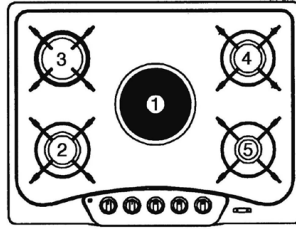
1 2 3 4 5



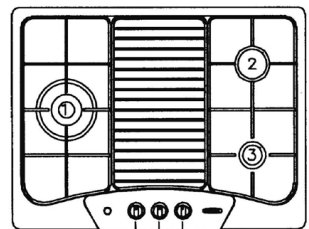
1 2 3 4 5



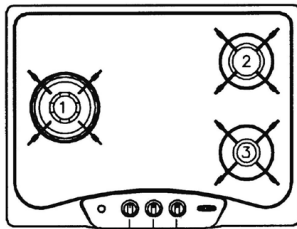
1 2 3 4 5



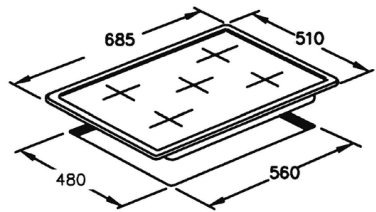
1 2 3 4 5



1 2 3



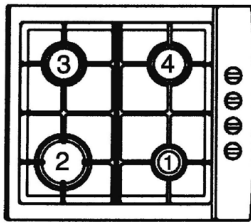
1 2 3



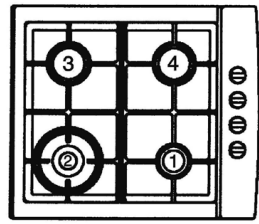
mm

**A**

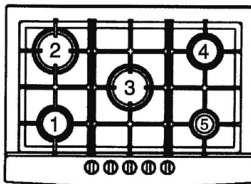
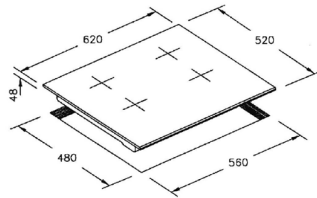
3. ábra



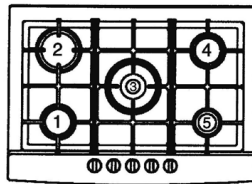
4  
3  
2  
1



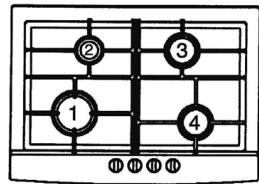
4  
3  
2  
1



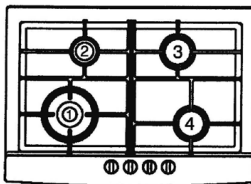
1 2 3 4 5



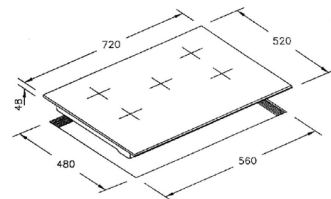
1 2 3 4 5



1 2 3 4



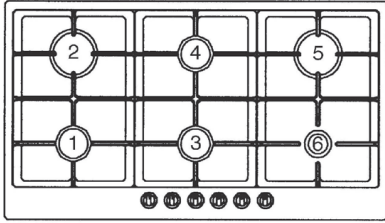
1 2 3 4



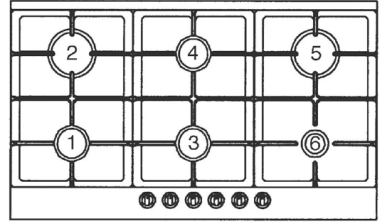
mm

**A**

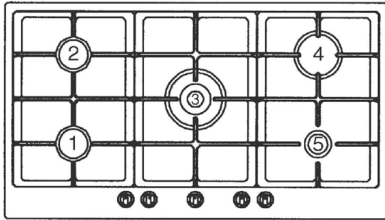
3. ábra



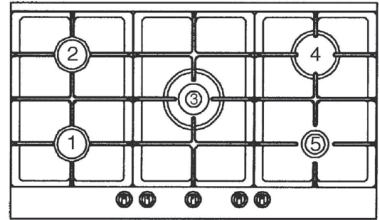
1 2 3 4 5 6



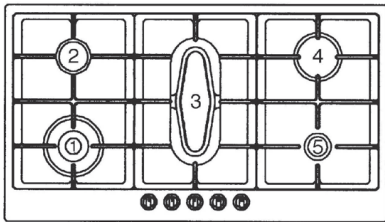
1 2 3 4 5 6



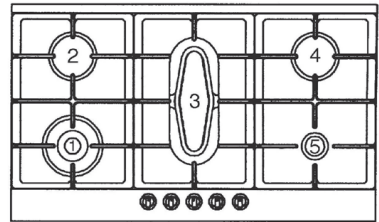
1 2 3 4 5



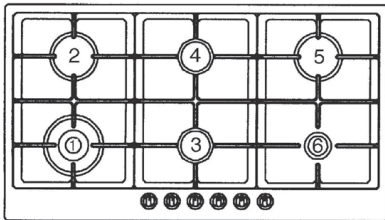
1 2 3 4 5



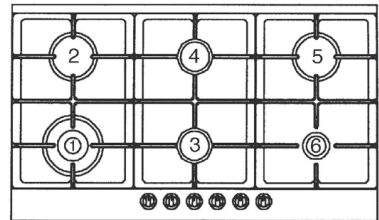
1 2 3 4 5



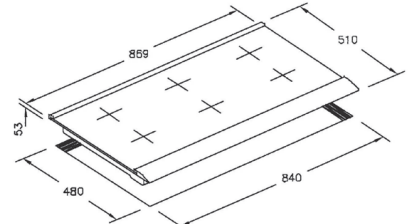
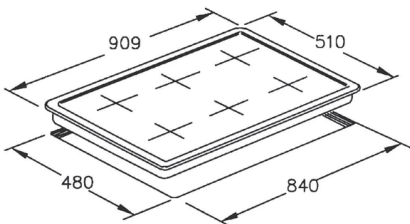
1 2 3 4 5



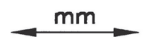
1 2 3 4 5 6



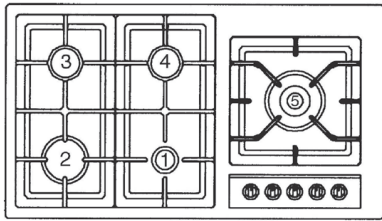
1 2 3 4 5 6



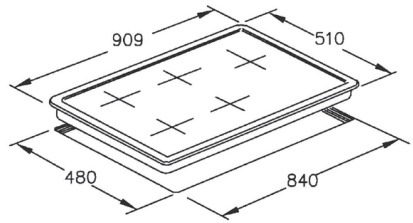
3. ábra



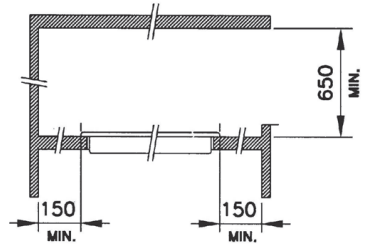
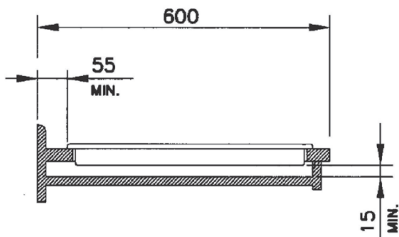




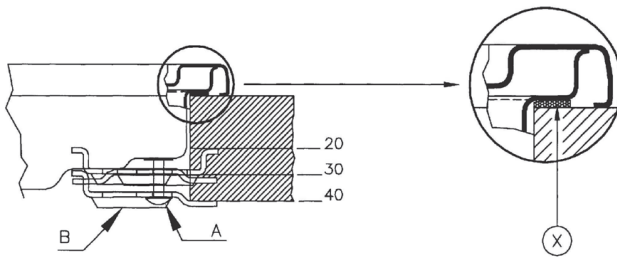
1 2 3 4 5



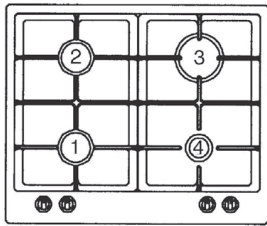
**A**



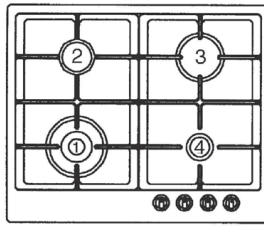
mm



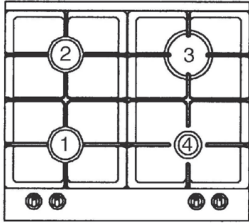
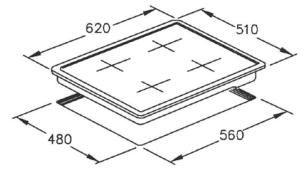
3. ábra



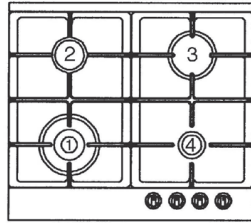
1 2 3 4



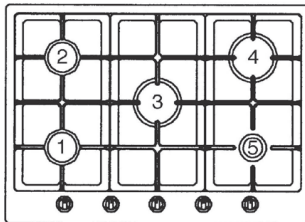
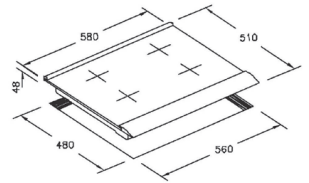
1 2 3 4



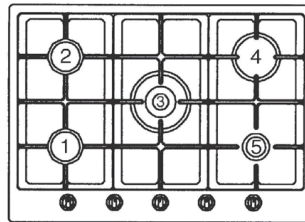
1 2 3 4



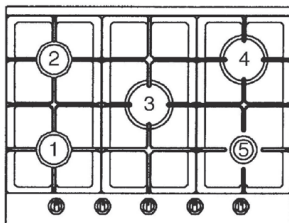
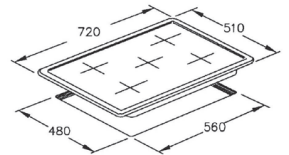
1 2 3 4



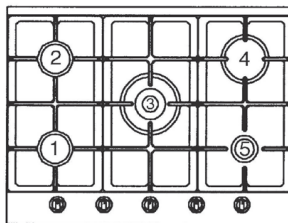
1 2 3 4 5



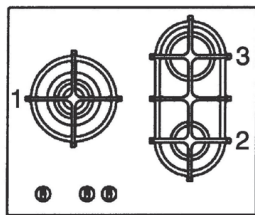
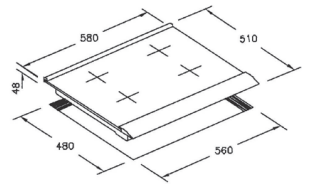
1 2 3 4 5



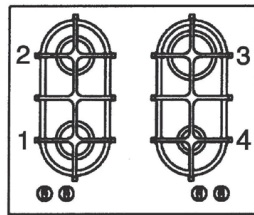
1 2 3 4 5



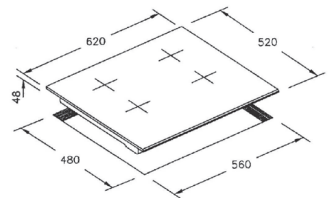
1 2 3 4 5



1 2 3



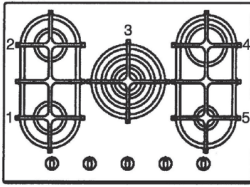
1 2 3 4



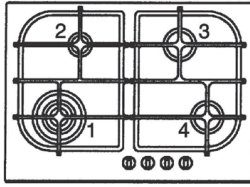
3. ábra

**B**

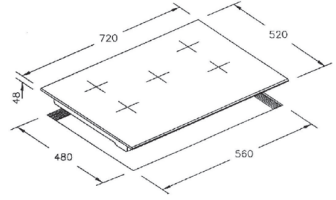
mm



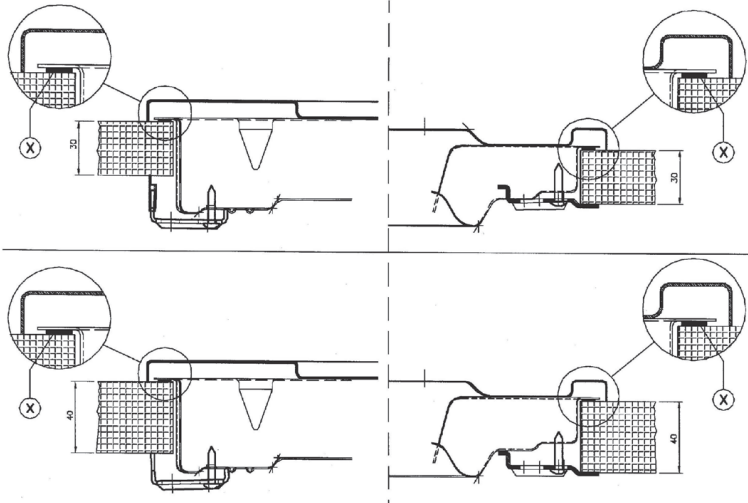
1 2 3 4 5



1 2 3 4

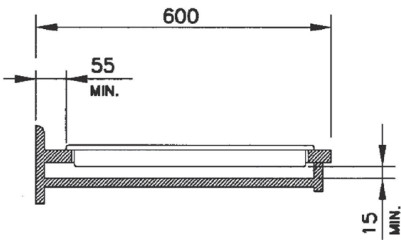


**B**

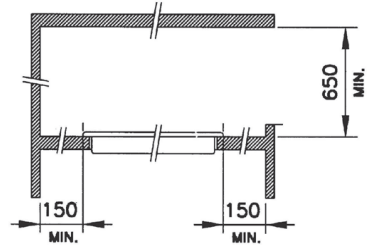


elülső rögzítés

hátsó rögzítés



3. ábra



mm

## Elektromos / üveggeramiás főzőzónás lapok használata

Kapcsoló	Teljesítmény- szabályzó	Hőleadás	Főzési módok / alkalmazási területek
1	1 - 2	enyhe	Zsír kiolvasztása, kisebb mennyiségben folyadék melegítése
2	3 - 4	mérsékelt	Közepes mennyiségben folyadék melegítés, hosszú főzési szoszok, pudingok
3	5 - 6	lassú	kiolvasztás - nagy mennyiségben folyadékok melegítése, főzés forráspont alatti hőmérsékleten
4	7 - 8	közepes	húsok pírítása, pörkölése - főzés forrásponti hőmérsékleten
5	9 - 10	nagy	pirított, pörkölt, forralt ételek – húsok sütése serpenyőben
6	10 - 11	rendkívül nagy	nagy mennyiségben folyadékok felforraltása, húsok sütése

### Karbantartás (gáz/elektromos főzőlap)

Bármilyen művelet elvégzése előtt kötelező jelleggel áramtalanítsuk a készüléket, csatlakoztassuk le az elektromos hálózatról.

A készülék hosszú élettartama érdekében rendszeresen tisztítsuk meg a készüléket a következő szempontokat figyelembe véve:

- Az acél, üveg és/vagy zománcozott részek maró hatású, súroló hatású szerekkel nem tisztíthatók. Kerüljük a klórt tartalmazó szereket (fehérítő szereket).
- A munkafelület tisztításához ne használjunk savas vagy alkáli (lúgos kémhatású) anyagokat (ecet, só, citromlé stb.).
- Az égőkorona és az égőfedél (az égő levehető részei) gyakori tisztítást igényel. Ezeket forró vízben, mosogatószerrel takarítsuk ki, ügyelve, hogy minden lerakódást eltávolítsunk. Hagyjuk teljesen megszáradni ezeket, és ellenőrizzük, hogy egyetlen lyuk se maradjon, amely akár teljesen, akár részlegesen eltömítődött.
- Az elektromos alkatrészeket enyhén nedves ruhával tisztítsuk meg, és amíg még meleg, finoman gépolajjal kenjük át ezeket.
- A munkafelület rozsdamentes acél rácsai a felhevítéseket követően kékes színezetet kapnak, ez nem jelenti ezek elhasználódását. Az eredeti színárnyalat visszaállításához használjunk enyhe súroló hatású szert.

### NE FELEDJÜNK!

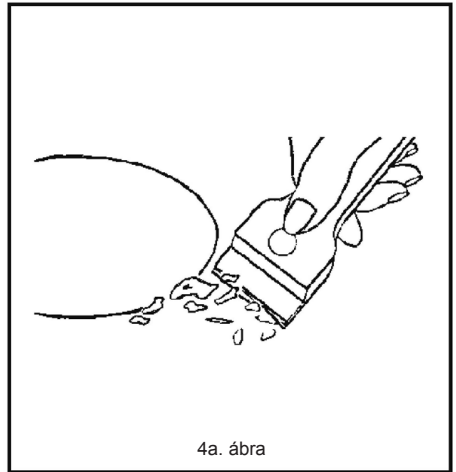
- A szelepek tisztítását kizárólag szakképzett személy végezheti, illetve bármilyen rendellenes működés észlelése esetén is ehhez a szakképzett személyhez forduljunk. A bejövő flexibilis gázcső állapotát rendszeresen ellenőrizzük. Szivárgás esetén azonnal forduljunk szakemberhez, és cseréltessük ki a csövet.

### Karbantartás (üveggeramiás főzőlap)

(4a. ábra)

Erre kifejlesztett kaparóval távolítsuk el az elszórt ételdarabokat, zsírfoltokat a főzési felületről (4. ábra). Ezután papírtörővel, SIDOL vagy STAHLFIX tisztítószerrel – vagy ehhez hasonló termékkel – tisztítsuk meg a lehető legjobban a még forró részeket, melyeket ezután öblítsünk le, és tiszta ruhával szárítsunk meg. Az üveggeramiás felület tartós károsodásának elkerülése érdekében erre kifejlesztett kaparóval azonnal távolítsuk el a forró főzőzónáról az alumínium fólia darabokat, megolvadt műanyag darabokat, cukrot vagy egyéb cukortartalmú anyagokat. Súroló, dörzsölő hatású szerek vagy egyéb maró vegyszerek használata minden körülmények között elkerülendő, így sütőtisztító spray-k, valamint folteltávolítók sem alkalmazhatók.

*Soha ne tisztítsuk az üveggeramiás lap felületét gőztisztító berendezéssel.*



4a. ábra

# Beüzemelési útmutató

## Beüzemelés

A készülék nem rendelkezik égéstermék elvezetéssel. A vonatkozó törvények értelmében a készüléket megfelelő szellőzésű helyiségben telepítsük. Az égés feltétele, hogy a telepített készülék minden 1 kW teljesítményére legalább 2,0 m<sup>3</sup>/óra átfolyási sebesség jusson. Lásd az égők teljesítményeit.

## Beépítés

A készülék az erre vonatkozó ábrán feltüntetett módon illeszthető a munkapadba. A főzőlap behelyezése előtt a munkapadba vágott lyuk peremén helyezzük el a tömítőanyagot (X).

## Gázcsatlakoztatás

(5. ábra)

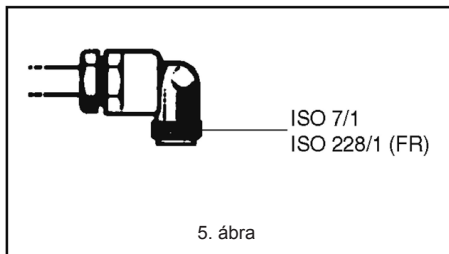
Először ellenőrizzük, hogy a készülék megfelel-e a rendelkezésre álló gáznemnek. Amennyiben megfelel, csatlakoztassuk a gázellátó hálózathoz vagy gázpalackhoz az érvényes törvényi előírások betartásával. Amennyiben nem felel meg a rendelkezésre álló gáznemnek, tekintjük meg a *Átalakítás eltérő gáznemre* szakaszt. Ezenfelül ellenőrizzük, hogy a gázellátás tápnyomása a Műszaki adatok szakaszban jelölt tartományba essen.

## Merev/flexibilis fém csatlakoztatás

A csatlakoztatást szerelvényekkel és fém csövekkel (akár flexibilis csővel) hajtjuk végre, úgy hogy az ne képezzen túlterhelést a készülék belső alkatrészeiben.

### NE FELEDJÜK!

• A csatlakoztatás elvégzését követően szappanos oldattal vagy szivárgásellenőrző spray-vel ellenőrizzük a csatlakozás gáztömörségét.



## Elektromos bekötés

6. ábra

Az elektromos bekötés végrehajtása előtt ellenőrizzük, hogy:

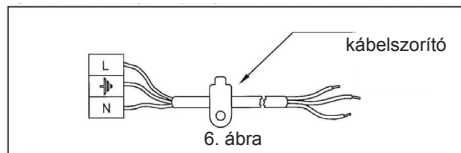
- A hálózati áramkör paraméterei megfeleljenek a készülék munkafelületének alján elhelyezett típustáblán feltüntetett értékeknek.
- Az építmény rendelkezzen az érvényes szabványoknak és előírásoknak megfelelő földeléssel. Földelővezetékhez történő csatlakoztatás a törvény értelmében kötelező.

Amennyiben a készülékhez nem tartozna tápkábel és/ vagy dugvilla, az üzemi hőmérsékletnek ellenálló anyagú tápkábelt és dugvillát alkalmazunk (lásd a típustáblán). A kábelt semmilyen körülmények között sem érheti a környezeti hőmérsékletnél 50°C nagyobb hőhatás.

Amennyiben a készüléket közvetlen kötjük be a hálózati áramkörbe, egy többpólusú megszakító beiktatása szükséges, melynél az érintkezők közötti hézag minimum 3 mm, és amelynek névleges zárlati áramértéke megfelel a főzőlap terhelésének. A megszakító a zöld és sárga földelővezetékét nem szakíthatja meg. A dugvilla vagy a többpólusú megszakító a telepített készülék mellől könnyedén elérhető legyenek.

A gyártó elhárítja a felelősséget minden olyan eseménnyel kapcsolatosan, amely a fenti utasítások figyelemmel kívül hagyásából és a balesetmegelőzést szolgáló előírások betartásából erednek.

Amennyiben a tápkábel megsérülne, azonnal cseréljük le a gyártótól vagy a viszonteladótól származó megfelelő kábellel.

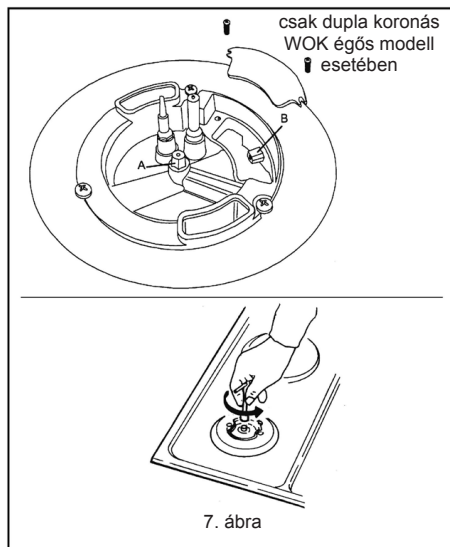


## Átalakítás eltérő gáznemre

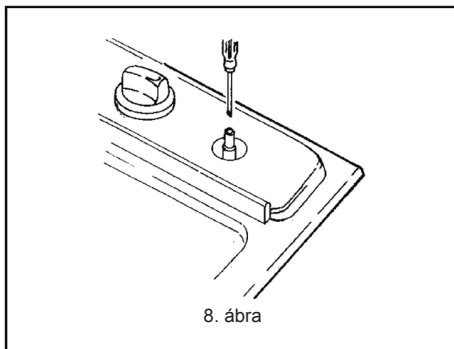
(7. ábra)

Amennyiben a készülék a rendelkezésre állótól eltérő gáznemre beüzemelve érkezik, tegyük a következőket:

- a fűvókákat cseréljük ki (7. ábra) a rendelkezésre álló gáznemnek megfelelő fűvókákra (lásd a Műszaki adatok táblázatot).



- Az égők minimum értékének beállításához a szabályozógombot forgassuk a legkisebb intenzitású állásba, majd vegyük le a gombot. Ezután a kiegyenlítő csavart csavarhúzóval forgassuk el (8. ábra). LPG gázra történő átálláskor teljesen csavarjuk be a csavart.



## MŰSZAKI ADATOK

### Gázégők

Gázellátás			Gázégő	Fűvőkák Ø	Névleges hőleadási teljesítmény	Átfolyási sebesség
Típus	Tápnymás (mbar) <i>előírt</i>					
földgáz	G20	20	erős (gyors)	129	3000	l/h
			normál (középgyors)	101	1750	
			kisegítő	77	1000	
			dupla koronás (WOK)	63A-121B	3500	
			dupla koronás (WOK)	63A-140B	4250	
			lángkoronás (WOK)	141	3500	
hal	130	3000				
cseppfolyós gáz	G30/G31	28-30/37	erős (gyors)	87	3000	g/h
			normál (középgyors)	66	1750	
			kisegítő	50	1000	
			dupla koronás (WOK)	37A-90B	3500	
			dupla koronás (WOK)	37A-97B	4250	
			lángkoronás (WOK)	96	3500	
hal	85	3000				
G110 G110 G140	G110/G140	8	erős (gyors)	320/340	3000	l/h
normál (középgyors)			192/210	1750		
kisegítő			150/160	1000		
dupla koronás (WOK)			150A-350B/175A-360B	3500/3300		
lángkoronás (WOK)			360/360	3500		
hal			290/320	3000		

## ELEKTROMOS FŐZŐLAP

Tápellátás	Típus	Teljesítmény (W)	Beállítás
~ 230 V	normál (középgyors) Ø145	1000	kiválasztókapcsoló (0 – 6) teljesítményszabályzó (0 – 11)
	erős (gyors) Ø145	1500	kiválasztókapcsoló (0 – 6) teljesítményszabályzó (0 – 11)

## ÜVEGKERÁMIÁS FŐZŐLAP

Tápellátás	Típus	Teljesítmény (W)	Beállítás
~ 230 V	három zónás fűtőszálas Ø145 – Ø180	1200 - 1700	kiválasztókapcsoló (0 – 6)
	egy zónás fűtőszálas Ø145 – Ø180	1200 - 1700	teljesítményszabályzó (0 – 11)
	vegyes - fűtőszálas / halogén lámpás – Ø180 Ø145	1200 - 1800	teljesítményszabályzó (0 – 11)



**Importőr:**

**MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.**

a páraelszívók szakértője... 1995 óta

**H - 1211 Budapest, Mansfeld Péter u. 27**

**(volt Bajáki Ferenc utca)**

**tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;**

**fax: +(36-1)427 0327**

**[www.multikomplex.hu](http://www.multikomplex.hu)**

 **NODOR**

**CNA**  
●●●group

**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.**

**C. Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN**

**Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101**

**[www.cnagroup.es](http://www.cnagroup.es) - e-mail: [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)**

**Atención al Cliente: 902 410 450 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)**

**SAT Central Portugal: 214 349 771 - [service@junis.pt](mailto:service@junis.pt)**