

NAGYKONYHAI GÁZTŰZHELYEK

üzembehelyezési és használati útmutató

GT-41, GT-61

Gyártó: ELEK THERMAX Kft.
Nagykonyhai üzletág
8500 Pápa
Gyár u. 5.

Levélcím: 8501 Pápa Pf. 178.
Telefon: 89/313-255
Telefax: 89/313-456



BEVEZETŐ

A korszerű gáztűzhelyek a nagykonyhák, vendéglátó egységek gazdaságosan üzemeltethető, praktikus alapkészülékei. A GN1/1 méretű sütő, 530x325 mm méretű edénynek megfelelő étel elkészítését teszi lehetővé egy sütési ciklusban. A különböző főzőegő közül egy vagy kettő nagyobb teljesítményű, ami választási lehetőséget ad a felhasználónak a főzés célszerű megszervezéséhez.

A külső burkolat teljes mértékben rozsdamentes lemezből készül, így könnyen tisztántartható. Az esztétikai megjelenés szempontjából a hosszabb használati idő szinte alig jelent változást.

Agyártott tűzhely típusok: – 4 főzőegős kivitel – GT 41
 – 6 főzőegős kivitel – GT 61

MŰSZAKI LEÍRÁS:

A készülék önhordó vázszerkezetét a lemez alkatrészek építőelemként történő felépítése biztosítja. A sütődob fényes korrózióálló lemezből készül, ami kopásálló és könnyen tisztántartható felületet jelent. Emellett a nagykonyhákban előforduló vegyi hatásoknak is kiválóan ellenáll. A főzőfelület rozsdamentes lemezből mélyhúzással, és hegesztéssel készül, – így nincsenek nehezen tisztítható élek, sarkok.

A készülék tisztán gázüzemű, így egyéb energia csatlakozás nem szükséges. A tűzhely földgárról és PB gárról üzemeltethető. Valamennyi égő, és a sütőegő thermoelektromos égésbiztosítóval, valamint piezo gyújtóval van ellátva. A sütő begyújtása gyújtólánggal történik.

A sütőcsap hőfokszabályzós kivitelű, és gyújtóláng állással is rendelkezik. A gyújtólángot piezo-gyújtóval lehet meggyújtani, a főláng begyújtását pedig a gyújtóláng végzi. A lángot, a beállított hőfoknak megfelelően a hőfokszabályzó automatikusan szabályozza. A sütő hőmérséklete 170–300 oC között 8 fokozatban állítható.

FŐZŐÉGŐK ELRENDEZÉSE



MŰSZAKI ADATOK

	HŐTERHELÉS kW		
	Földgáz H	Földgáz S	PB
"B" típusú főzőégő	3,6	2,9	3,3
"C" típusú főzőégő	5,4	4,3	3,3
Sütőégő	3,0	3,0	3,0
Összteljesítmény:	GT 41	19,2 kW	16,0 kW
	GT 61	28,2 kW	23,2 kW
		16,2 kW	25,2 kW

FÚVÓKAMÉRETEK

	Fúvóka átmérők (mm)			
	H / S földgáz		PB gáz	
	Főfúvóka	Segédfúvóka	Főfúvóka	Segédfúvóka
"B" típusú főzőégő	1,3 / 1,3	0,6 / 0,6	0,9	0,5
"C" típusú főzőégő	1,6 / 1,6	0,6 / 0,6	0,9	0,5
Sütőégő	1,3 / 1,4	0,8 / 0,9	0,9	0,55

KÖRVONALMÉRETEK

Szélesség	700 mm	GT 41
	1050 mm	GT 61
Mélység	700 mm	
Magasság	850 mm	

NÉVLEGES NYOMÁS:

Földgáz (H, S)	20 mbar
PB gáz	30 mbar

KÉSZÜLÉK KATEGÓRIA: II 2 HS 3 B/

A készülékek az égő levegőellátása és az égéstermék elvezetés módja szerint "A" csoportba tartoznak. Az égéshez szükséges levegőt a helyiség légtéréből veszik és az égéstermék is a helyiség légtérébe kerül.

A készüléket csak kielégítően szellőzött helyiségben szabad felszerelni az egészségre ártalmas égéstermékek még nem engedett koncentrációja kialakulásának elkerülése végett.

ÜZEMBEHELYEZÉS:

A készüléket csak az erre jogosult, – a szervizjegyzéken közzétett – szakszerviz helyezheti üzembe, a telepítésre elkészített és jóváhagyott terveknek megfelelően.

A készüléket éghető anyagú és hőre érzékeny padozatra, valamint ilyen felületek mellé telepíteni nem szabad!

Ettől függetlenül – az esetleges, káros hőigénybevétel megelőzése céljából – a készülék burkolóelemei és a fal között, 3 cm-es, áramlásában nem gátolt levegőréteget kell biztosítani.

Más gázfajtra történő átállítást ugyancsak az erre jogosult szerviz, vagy szerelő végezheti el. A helyiségben mesterséges szellőztetést kell kiépíteni annak megelőzése céljából, hogy az egészségre ártalmas égéstermékek meg nem engedett koncentrációja kialakulhasson.

Mindenekelőtt ellenőrizni kell, hogy a rendelkezésre álló gázfajta egyezik-e az adott készülékre előírt gázfajtaival. Amennyiben nem, úgy az adott gázhoz tartozó beállítást el kell végezni. Ezt követően megtörténhet a készülék csatlakoztatása a gázvezetékhez.

A készülék gázbevezető csöve 1/2 "-os külső menetes, így a csatlakozást ennek megfelelően kell kialakítani.

A készülék használatára a személyzetet ki kell oktatni!

Garanciális időszakban esetlegesen előforduló problémával a szervizjegyzékben szereplő cégekhez, vállalkozókhoz kell fordulni.

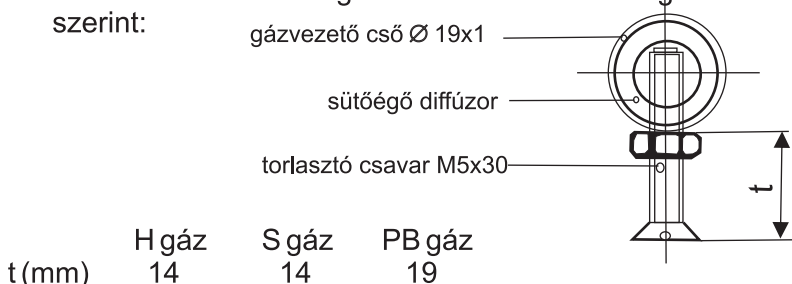
FIGYELEM!

Használatba vétel előtt a karosszéria elemeken lévő védőfóliát el kell távolítani!

A készüléket a gyártónál "H" fölgáz csatlakoztatáshoz készítik elő, kivéve, ha a megrendelő előzetesen kérte már az "S" vagy PB gázos kivitel.

Az üzemeltetés helyszínén elvégzett átállítás esetén a fő, és segéd fuvóka cseréken kívül az átállást a következőképpen kell végrehajtani:

1. Le kell szerelni a kapcsolófedelelet.
2. Be kell állítani az adott gázhoz tartozó "t" távolságot az alábbi vázlat szerint:



A beállítás után a készülékre rá kell ragasztani a tájékoztató címkét, hogy a készülék milyen gázra van beállítva.

A FŐZŐÉGŐK BEGYÚJTÁSA:

- Fordítsuk el az üzemeltetni kívánt főzőégő kezelőgombját 90 fokkal, a nagyláng állásig.
- Nyomjuk be a kezelőgombot és nyomjuk meg a piezo gyújtó nyomógombját. Ha a keletkező szikra a gázt nem gyújtja meg, akkor a piezo gyújtót ismételtelen működtetni kell a kezelőgomb benyomva tartása mellett.
- A kezelőgombot a láng begyulladás után még néhány másodpercig benyomva kell tartani, amíg a thermoelem átmelegszik és a csap nyitott állapotban marad.
- Szükség esetén a hőteljesítmény csökkenthető a kezelőgomb "kis-láng" állásáig történő továbbforgatásával.

A SÜTŐ BEGYÚJTÁSA:

A kezelőgombot a gyújtóláng állásra (★) kell forgatni és benyomni.

A piezo-gyújtó segítségével a gyújtólángot meg kell gyújtani.

A kezelőgombot még kb. 10 mp-ig benyomva kell tartani, hogy a hőelem felmelegedjen és a láng égve maradjon.

Ha a gyújtóláng már ég, akkor a kezelőgombot a kívánt állásba lehet forgatni.

A kezelőgomb számozásához tartozó hőmérsékletek:

Az egyes forgatógomb álláshoz tartozó hőfok tájékoztató jellegű, melynek nagyságát lényegesen befolyásolja a bemelegítési idő, a sütendő étel tömege, a környezeti hőmérséklet. Célszerű a tapasztalat alapján megállapított ételféleség – szabályozógomb állás használata.

Gombállás	Sütőhőmérséklet
1	170
2	180
3	190
4	200
5	225
6	250
7	275
8	300

FIGYELEM!

Üzem közben a sütőajtó felső része és környezete forró! Az esetleges égési sérülések megelőzése érdekében ezen felületeket nem szabad megérinteni!

TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS

A készülék tisztításon kívül különösebb karbantartást nem igényel.

Tisztítása mosogatószeres vizes ruhával, szivaccsal történhet, majd utána a készüléket töröljük szárazra!

Vízugárral való tisztítást mellőzzük!

Ne használjunk durva, szemcsés súrolóanyagokat, mert az karcokat okoz a rozsdamentes lemez felületén.

Ha a készülék működésében bármilyen zavart, hibát észlelünk, esetleg gázszagot érzünk, haladéktalanul zárjuk el a gázvezetékben lévő főcsapot, és forduljunk illetékes szakemberhez!

Tisztításkor ügyeljünk arra, hogy a gázcsapokra, a csapok tengelyére tisztítószer ne kerüljön, mert ez zavart okozhat azok működésében.

Ha a csap tengelyére esetleg ráfolyik valami, azonnal töröljük le!

Tartozékok: 1 db sütőlap

Mellékletk: 1 db Jótállásijegy
1 db Szervizjegyzék

ELEKTHARMAX KFT
Nagykonyhai üzletág

MINŐSÉGI TANÚSÍTÁS

Készülék típusa:

BTO szám:

Gyártási szám:

Gyártási év:

Tanúsítvány szám: CE 1009 Bp 1417

Minősítés:

A készülék az ezen használati útmutató "Műszaki leírás", "műszaki adatok" pontjaiban közölt paramétereket kielégíti. A vonatkozó érvényben lévő szabványok és rendeletek alapján, a gyári végátvétel I. osztályú.

Dátum:

.....
minőségi ellenőr
(aláírás, szám)

