

KOMBINÁLT TŰZHELY

TGV-800 modell:1

Üzembehelyezési és használati útmutató

Gyártó: ELEKTHERMAX
Nagykonyhai Kft.
8500 Pápa, Gyár u. 5.
Levélcím: 8501 Pápa, Pf.: 178
Telefon: 89-313-255
Telefax: 89-313-456



Azonosító szám: HEG-001

1. BEVEZETŐ

Az esztétikus kivitelű kombinált tűzhely a nagykonyhák, vendéglátó egységek praktikus, gazdaságosan üzemeltethető készüléke. A tűzhely 4 égős fedlappal és egy 4,5 kW teljesítményű elektromos sütővel rendelkezik. A gázüzemű fedlap földgázzal vagy propán-butánnal is üzemeltethető. A sütő üzemeltetéséhez háromfázisú csatlakozás szükséges.

2. MŰSZAKILEÍRÁS:

A tűzhely váza festett, sütődobja zománcozott, szennyfogótálcája és egyéb burkoló elemei rozsdamentes acélból készülnek. A korszerű főző-égők thermoelektromos égésbiztosítóval rendelkeznek.

Az edénytartó rács vékonyfalú, nagyszilárdságú öntvényből készül, 2 égőhöz egy darabból. Így a rács méretei, súlya lehetővé teszik annak könnyű mozgatását, mosogatóban történő tisztítását.

Egyik gázfajtáról a másikra történő átállás fűvókacserével lehetséges. A különböző gázokhoz tartozó fűvókák a gyártónál szerezhetők be. Az alul beépített zom. kivitelű elektromos sütőt üvegablakos sütőajtó zárja. A sütő működését a sütőtől jobbra elhelyezett kapcsoló és hőfokszabályozó biztosítja. A bekapcsolt állapotot **SÁRGA**, a szabályozó működését **ZÖLD** jelzőlámpa jelzi. A sütő belsőtéri világítással rendelkezik. A sütődob hőszigetelt.

3. MŰSZAKI ADATOK:

3.1 Hálózati csatlakozás:

Névleges feszültség:	3N 400/230 V 50 Hz
Összteljesítmény:	Földgáz "H"+ sütő = 16,2+4,5 = 20,7 kW
	Földgáz "S"+ sütő = 13+4,5 = 17,5 kW
	PB-gáz + sütő = 13,2 + 4,5 = 17,7 kW

3.2 Egyes égők teljesítménye (kW) a különféle gázoknál

Földgáz "H"	Földgáz "S"	PS-gáz
C 5,4	4,3	3,3
B 3,6	2,9	3,3

Takarék hőterhelés a névleges hőtermelésmax. 25 %-a.

3.3 Égőfajták a készülékben:

Bal		Jobb	
Első	Hátsó	Első	Hátsó
C	B	B	B

Névleges nyomás:

- földgáznál 25 mbar
- propán-butánnál 30 mbar

A készülék az égő levegőellátása és az égéstermék elvezetés módja szerint "A" jelű. Más gázüzemre való átállás módja szerint "X" jelű (fűvókacsere) MSZ 11424/1 szerint.

Fűvókaméret: (Ø mm)

	FÖLDGÁZ		PB-GÁZ	
	C-égő	B-égő	C-égő	B-égő
főfűvóka	1,6	1,3	0,9	0,9
takarékfűvóka	0,6	0,6	0,5	0,5

3.4 Gázfőzőfelület üzembehelyezése:

A készüléket csak erre jogosult szakember helyezheti üzembe, a telepítésre elkészített és jóváhagyott terveknek megfelelően.

Mindenek előtt ellenőrizni kell, hogy a rendelkezésre álló gázfajta egyezik-e az adott készülékre előírt gázfajtaival. Amennyiben nem, úgy az adott gázhoz tartozó fűvókára kell kicserélni a készülékben lévő fűvókát. Ezt követően megtörténhet a készülék csatlakoztatása a gázvezetékhez.

A készülék gázbevezető csöve 1/2"-os belső csőmenettel végződik, így a csatlakozást ennek megfelelően kell kialakítani.

A gázégők begyújtása a következőképpen történik:

- Fordítsuk el az üzemeltetni kívánt főzőégő kezelőgombját 90° - kal, 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 hőelem átmelegszik és a csap nyitott állapotban marad.
- Szükség esetén a hőteljesítmény csökkenthető a kezelőgomb a "kisláng" állásig történő továbbforgatásával.

3.5 Elektromos sütő üzembehelyezése

A működési elve a következő: A működtetni kívánt rekesz forgatógombját az óramutató járásával megegyező irányban, kb. 45°-kal elfordítjuk, ezzel a sütőt bekapcsoljuk. Ekkor világít a készülék

bekapcsolt állapotát jelző **sárga**, a fűtőáramkör zárt állapotát jelző **zöld** fényű lámpa, és a sütőtér belső világítása is üzemel.

Ezután a kezelőgombot továbbforgatva beállítjuk a sütéshez szükséges hőmérsékletet. A **zöld** lámpa mindaddig világít, amíg a sütőtér hőmérséklete a megkívánt szintre nem emelkedik, amikor is a hőfokszabályzó automatikusan megszakítja a fűtés és a lámpa áramkörét is. A fűtés akkor folytatódik, amikor a hőmérséklet csökkenését érzékelve a hőfokszabályozó ismét zárja a fűtés áramkörét és a **zöld** lámpa újra világítani kezd.

Ez a folyamat ismétlődik az egész sütési idő alatt, így a sütőrekeszben a hőmérséklet pár fok ingadozással állandó.

4. CSOMAGOLÁS, SZÁLLÍTÁS, RAKTÁROZÁS

A készüléket a gyártó vállalat telephelyén csúszótalpas kialakítású fa- ill. farostlemez anyagú ládába csomagolják. Ez megfelelő védelmet biztosít szakszerű szállítás és raktározás esetén.

A készüléket használati helyzetének megfelelően szabad szállítani, raktározni.

Törékeny áruként kell kezelni!

Acsomagolt készülékek egymásra nem rakhatók!

5. TELEPÍTÉS, ÜZEMBEHELYEZÉS

A készülék helyhez kötött jellegű, felállításához a "Körvonalrajz" szerinti előkészítés szükséges.

A készüléket csak az erre jogosult – a szervizjegyzékben közzétett – szakszerviz helyezheti üzembe, a telepítésre és jóváhagyott terveknek megfelelően. Ha a készüléket éghető anyagú (pl. fa) vagy éghető anyaggal burkolt falhoz állítjuk, akkor a készülék oldallapjai és a fal között legalább 25 cm-es, áramlásban nem gátolt levegőréteg legyen.

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a sütőtér palástja vízszintes síkban helyezkedjen el. A készülék kicsomagolása után a külső burkolatról, a sütő belsejéről karcnyomokat nem okozó mosószer melegvízes oldatával el kell távolítani az esetleges szennyeződések.

A sütőlap átrnneti korrozóvédelmét szolgáló technikai vazelin – az első használat előtt – ugyancsak eltávolítandó mosószeres melegvízzel. A készülék üzembehelyezését a garanciára vonatkozó előírások értelmében csak szakember végezheti el.

5.1 VILLAMOS CSATLAKOZÁS

A készüléket az MSZ EN 2364 előírásainak megfelelően kell a hálózatra csatlakoztatni. A készülék adattábláján feltüntetett feszültségérték egyezzen meg a hálózat feszültségértékével.

A hálózat és a készülék közé fázisonként, értelemszerűen 10 A-es lomha olvadóbiztosítót és egy megfelelő teljesítményű száraz, vagy olajkapcsolót, mint főkapcsolót kell beiktatni a vonatkozó szabvány előírásainak megfelelően.

A készülék I. érintésvédelmi osztályú. A készülék lábrészén található M8-as EPH csavar a konyhában kiépített földelő hálózatra való csatlakoztatásra szolgál (láncföldelés).

A készülék hálózatra kötése a sütő kezelőgombja felőli oldallemez eltávolítása után végezhető el, hálózati kapcsok mellett elhelyezett bekötési vázlat szerint.

A készülék csak védővezetővel ellátott hálózatra csatlakoztatható (Vonatkozó szabvány MSZ EN 2364).

A bekötést H07RN-F 5G2,5 típ. kábellel kell elvégezni.

6. KEZELÉS

A készülék kezelését csak a munkavédelemre és a szakszerű kezelésre kioktatott személy végezheti! Forgassuk el a sütőkapcsoló forgatógombját az óramutató járásának megfelelően mindaddig, míg a rekesz bekapcsolt állapotát jelző sárga lámpa és a sütőtér belső lámpája világítani nem kezd. Ezután a kezelőgombot tovább forgatva állítsuk be a sütendő ételféleségnek megfelelő hőfokot. Ekkor lép működésbe a sütőtér fűtőrendszere és világítani kezd a zöld jelzőlámpa. Amint a sütőtér hőmérséklete elérte a beállított hőfokot, a hőfokszabályozó kikapcsolja a fűtést és a zöld lámpa kialszik. Ekkor kell az előkészített ételt a sütőbe helyezni.

A sütőtérben többé-kevésbé egyenletes a hőmérséklet, mégis megemlítjük, hogy a pecsenyétál és a sütőlap négy magassági helyzetben helyezhető el a sütőben, ami lehetőséget nyújt a legkedvezőbb sütési mód kialakításához.

A sütés ideje alatt, ha a sütőtér hőmérséklete a beállított hőfok alá süllyed, a hőfokszabályozó újra bekapcsolja a fűtést, a zöld lámpa újra világítani kezd, a folyamat ismétlődik.

FIGYELEM!

A készüléket felügyelet nélkül üzemeltetni TILOS!

Tájékoztatásul néhány adat a sütéshez:

Sütendő ételféleségek	Beállítandó hőfok °C	Sütési idő perc
Aprósütemény	200	15-20
Piskóta	200	30-35
Kétszersült	200	30-35
Sütőporral készített kalács	175	50-60
Élesztős kalácsok	200-225	35-40
Habos sütemény	210-225	30-35
Omlós tészták	225	30-40
Leveles tészták	225	30-35
Gyümölcslepény	225	30-45
Hal párolva	200-225	25-30
Galamb, kacsa, csirke először utósütés	200-225 300	70-100 10
Liba először utósütés	200-225 300	100-120 10
Borjúsült	225	80-90
Marhasült	225-250	80-90
Sertéssült	225	80-90

A sütés befejezése után a forgatógomb "0" helyzetbe állításával a sütőt kikapcsoljuk. A napi munka befejezése után, tartós üzemén kívül helyezéskor, ill. rendellenes működés vagy bármilyen jellegű meghibásodás észlelése esetén a készüléket a hálózat és a készülék közé elhelyezett főkapcsolóval áramtalanítsuk!

7. TISZTÍTÁS

Tisztítás megkezdése előtt a készüléket a főkapcsolóval áramtalanítsuk és győződjünk meg annak feszültségmentes állapotáról.

A készülék burkoló elemeit enyhén nedves ruhával tisztítsuk, majd töröljük szárazra.

A sütő belső felületét ugyancsak enyhén nedves ruhával tisztítsuk, az odaégett szennyeződést távolítsuk el, majd puha, száraz ruhával töröljük ki. Szükség esetén mosószer használata megengedett (pl. "TIP" mosogatószer), de szemcsés, érdes tisztítószer (pl. VIM) használatát mellőzzük, mert a zománcozott, festett fényezett felületeket karcolja. Vízszugárral tisztítani tilos!

8. JAVÍTÁS

A készüléket a javítás megkezdése előtt a főkapcsolóval áramtalanítani kell. A készülék javítását, a hálózati kábel esetleges cseréjét is csak szakember végezheti.

A garanciális – és külön szerződés alapján azon túli – javítást az Elekthermax Nagykonnyhai Kft. vagy az általa megbízott szerviz dolgozói végzik.

9. FIGYELMEZTETÉSEK

Az élet- és vagyonbiztonság érdekében a kezelés során az alábbiakra ügyeljünk:

- A kezelés sorrendjét mindig tartsuk be.
- Tartós üzemén kívüli helyezéskor a főkapcsolóval is feszültségmentesíteni kell.
- A készüléket felügyelet nélkül üzemeltetni tilos!
- A készülék első üzembehelyezése előtt a mellékelt jótállási jegyet is tanulmányozzuk át.
- A készüléket vízsugárral mosni, tisztítani **szigorúan tilos!**
- Bármilyen meghibásodás esetén azonnal áramtalanítsunk a főkapcsolóval.
- Javítással ne kísérletezzünk, forduljunk javító vállalathoz, vagy szakemberhez.
- A készülékhez tartozékként szállított sütőlap védőbevonattal van ellátva, amit használat előtt el kell távolítani.
- A készüléket a kezelésre és a balesetvédelmi tudnivalókra kioktatott személy üzemeltetheti.

10. TARTOZÉKOK

1 db sütőlap

1 db zománcozott pecsenyétál

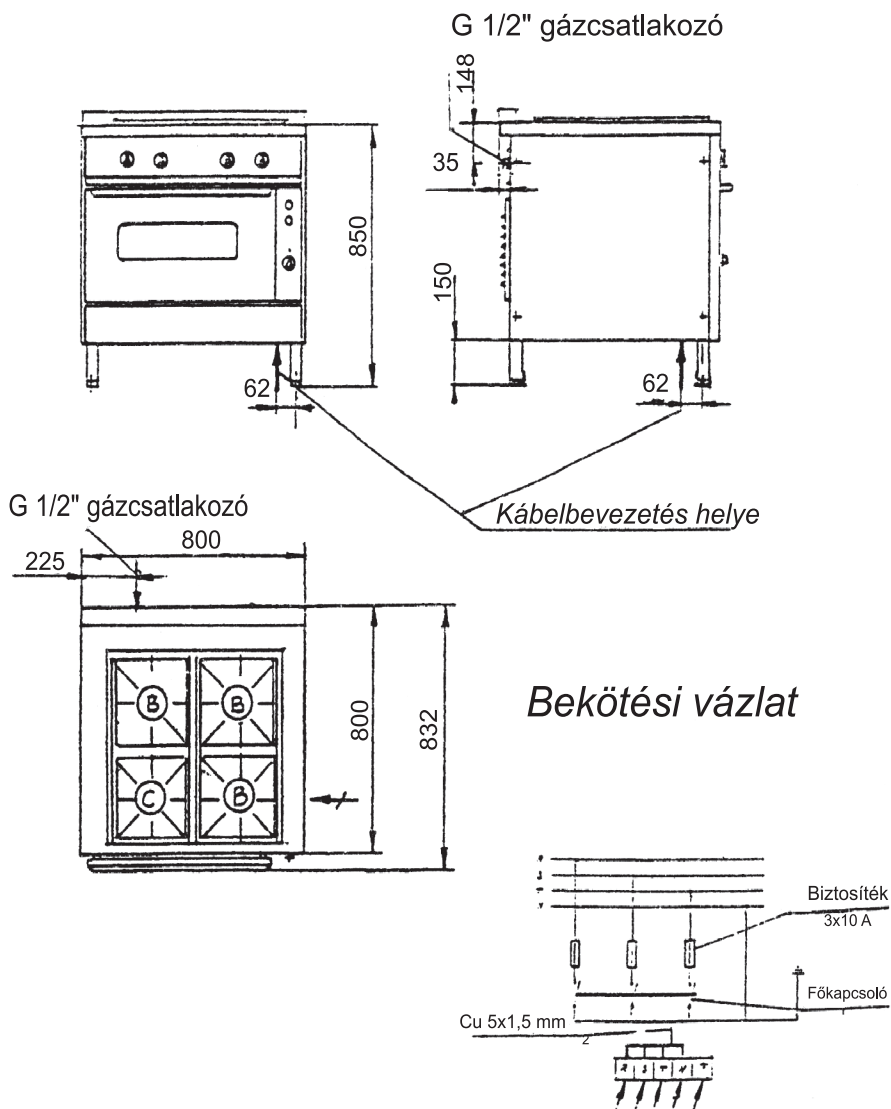
11. CSEREALKATRÉSZ JEGYZÉK

Db/készülék	Megnevezés	Rendelési szám:
1	Jelzőlámpa sárga	70151600
1	Jelzőlámpa zöld	70160000
1	Sütőkapcsoló	70084000
1	Hőfokszabályozó	70097100
1	Mágneskapcsoló	70103500
1	Forgatógomb, sütő	70121300
4	Forgatógomb, főzőfelület	70196200
2	Csőfűtőtest I.	70077400
4	Csőfűtőtest II.	70088300
1	Ajtóüveg	70061500
1	Hőkorlátozó	70167400

12. MELLÉKLETEK

1. Nagykonyhai jótállási jegy
2. Nagykonyhai szervizjegyzék

Körvonalrajz és csatlakozási ábra



MINŐSÉGI TANÚSÍTÁS

Készülék típusa: **TGV-800 modell:1**

BTO szám:

Gyártási szám:

Gyártási év:

MBVTI engedély száma: **CE 1009 BO 1332**

KERMI

Munkavédelmi Min. Biz. száma:

Minősítés:

A készülék az ezen használati útmutató 2., 3. pontjaiban közölt paramétereket kielégíti.

A vonatkozó érvényben lévő szabványok és rendeletek alapján, a gyári végátvétel szerint I. osztályú.

Dátum:

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

