

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ELEKTROMOS NAGYKONYHAI TŰZHELY

Típus: NT-1406

Gyártó vállalat: ELEKTHERMAX
Nagykonyhai Kft.
8500 Pápa, Gyár u. 5.

Levélcím: 8501 Pápa, Pf.: 178

Telefon: 89-313-255

Telefax: 89-313-456

1. BEVEZETÉS

A nagykonyhai négyfőzőlapos, sütővel ellátott tűzhely az éttermekben, szállodákban, kórházakban és a közétkeztetés egyéb egységeiben üzemeltetett konyhák alapvető készüléke. Nagyméretű sütője, korszerű főzőlapjai, rozsdamentes burkolata, megbízhatósága miatt a felhasználók kedvelt készüléke már sok éve. Az alaptípus folyamatos továbbfejlesztésével biztosítottuk, hogy a készülék megfeleljen a jelenlegi kötelező előírásoknak, a vásárlók elvárásainak, a mai műszaki színvonalnak.

2. MŰSZAKI ADATOK

2.1. Hálózati csatlakozás

Feszültség: 3 + N 400/230 V – 50 Hz

Teljesítmény:

főzőlapok: 3x2,5 kW

1x4,0 kW

sütő: 4,5 kW

összteljesítmény: 16 kW

2.2. Körvonalméretek:

Készülék külméret:

szélesség: 800 mm

magasság: 850 mm

mélység: 800 mm

Csomagolt külméret:

szélesség: 940 mm

magasság: 1020 mm

mélység: 1030 mm

Sütő belméret:

szélesség: 540 mm

magasság: 280 mm

mélység: 660 mm

Főzőlapok mérete: 300x300 mm

2.3. Tömeg:

szállítási tömeg: 190 kg (csomagoltan)

készülék tömeg: 150 kg

2.4. Érintésvédelem

A készülék I. érintésvédelmi osztályú. Csak védővezetővel ellátott hálózatra csatlakoztatható! (Vonatkozó szabvány MSZ EN 2364)

2.5 Védettség

Az MSZ EN 60335-1 szerint: IPX O

3. MŰSZAKI LEÍRÁS

Szerkezeti felépítés

A tűzhely beégető festékkel festett, négyzet alapú, szabványos idom-acélokból készült, építőszekrény elv alapján egymáshoz csavarkötéssel rögzített három vázkeretre épül. Az alsó tartja a sütőt és annak kapcsolóját magába foglaló középső vázrészt, felül pedig a négy főzőlapot és a működtetésükhöz szükséges kapcsolókat tartó váz helyezkedik el.

A tűzhely főzőfelületét, rozsdamentes lemezből készült kerettel körbevett, 4 db 300x300 mm-es főzőlap alkotja. A főzőlapok kapcsolói és azok bekapcsolt helyzetét jelzőlámpa a tűzhely homlokfelületén található. A főzőfelület alatt kihúzható tálcát helyeztünk el, amely az esetlegesen lefolyó szennyeződés felfogására szolgál. A tálca alatt helyezkedik el a hőszigeteléssel ellátott, zománcozott lemezből készített sütő. A sütőajtó, amely hőálló üveglakkal rendelkezik, lefelé nyílik. A sütő működtetésére az ajtó mellett, a tűzhely jobb oldalán elhelyezett egytengelyűen szerelt kapcsoló és hőfokszabályozó szolgál, üzemállapotát a forgatógomb felett lévő jelzőlámpák mutatják. A sütő belső megvilágítással is rendelkezik. A tűzhely frontfelülete és az oldallapok rozsdamentes lemezből, a hátlap horganyzott lemezből készül.

MŰKÖDÉSI LEÍRÁS

A tűzhely főzőfelületén található főzőlapok körül 3 db normál főzőlap, a negyedik pedig a jobboldali első, ún. gyorsfőzőlap. Az előbbieket három, míg az utóbbit hat teljesítményfokozatba kapcsolható.

A gyorsfőzőlap nagyteljesítményű, hőfokkorlátozó-automatikával ellátott főzőlap. A beépített automatika a maximális hőmérséklet elérése után a főzőlap fűtőrendszerének egy részét lekapcsolja. Ez egyrészt a főzőlap élettartamát növeli, másrészt pedig nagyfokú energiamegtakarítást tesz lehetővé. A nagyobb teljesítmény a főzőlap gyors felfűtését biztosítja.

A főzőlap kapcsolók egyes állásaihoz tartozó teljesítmények.

Normál főzőlap	Össz. telj. W	Egyes fokozatok telj. értékei W		
		3	2	1
	2500	2500	1250	625

Gyors főzőlap	Össz. telj. W	6	Egyes fokozatok telj. értékei W				
			5	4	3	2	1
	4000	4000	2500	1500	1000	600	430

Bármely főzőlap bekapcsolt állapotát a főzőlap kapcsolók mellett elhelyezett sárga jelzőlámpa jelzi.

A sütő fűtését a sütődob palástján kívül, a hőszigetelő paplan alatt elhelyezett csőfűtőtestek biztosítják. A sütő összteljesítménye: 4,5 kW

A működési elv a következő:

A sütőkapcsoló forgatógombját az óramutató járásával megegyező irányba, kb. 45 °-ra elfordítjuk, ezzel a sütőt bekapcsoljuk. Ekkor világít a bekapcsolt állapotot jelző sárga fényű lámpa és a sütőtér belső világítása is üzemel. Ezután a kezelőgombot tovább forgatva beállítjuk a sütéshez szükséges hőmérsékletet. Ez esetben a zöld színű jelzőlámpa is világít mindaddig, amíg a sütőtér hőmérséklete el nem éri a kezelőgomb által beállított hőfok értékét. A hőfok beállításával ugyanis feszültség alá helyezzük a sütő fűtő elemeit, de amikor a sütőtér hőmérséklete eléri a kívánt hőfokot, a hőfokszabályozó automatikusan kikapcsol, a zöld lámpa kialszik. A fűtés akkor folytatódik, amikor a hőmérséklet csökkenését érzékelve, a hőfokszabályozó ismét zárja az áramkört és a zöld színű lámpa újra kigyullad. Ez a folyamat ismétlődik, így a sütőtérben a hőmérséklet – pár fok ingadozással – az egész sütési idő alatt azonos marad.

A biztonságos üzemeltetés érdekében a sütőhöz háromfázisú hőmérsékletkorlátozó is be van építve, amely a hőfokszabályozó meghibásodása esetén a sütő fűtését kikapcsolja, amit a zöld jelzőlámpa kialvása jelez. A korlátozó visszakapcsolása a jobboldali burkolólemez levétele után lehetséges, természetesen a kikapcsolást előidéző hiba elhárítása után.

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!

A csomagolt készülékek egymásra nem rakhatók.

5. TELEPÍTÉS, ÜZEMBEHELYEZÉS

A készülék helyhez kötött jellegű, felállításához a „Körvonalrajz és csatlakozási ábra” szerinti előkészítés szükséges. Ha a készüléket éghető anyagú (pl. fa) vagy éghető anyaggal burkolt falhoz állítják, akkor a készülék oldallapjai és a fal között legalább 25 cm-es, áramlásban nem gátolt levegőréteg legyen.

A készülék kicsomagolása után a külső burkolatról, a sütő belsejéről karcnyomokat nem okozó mosószer melegvizet oldatával el kell távolítani az esetleges szennyeződések, továbbá a sütőlap átmeneti korrózió védelmére szolgáló technikai vazelin réteget.

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a főzőfelület síkja vízszintes legyen. Ezt a készülék állítható menetes lábai teszik lehetővé.

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

5.1. Villamos csatlakozás

A készüléket az MSZ EN 2364 előírásainak figyelembevételével kell a hálózatra csatlakoztatni. A készülék adattábláján feltüntetett feszültségérték egyezzen meg a hálózati feszültségértékkel. A hálózat és a készülék közé fázisonként 35 A-es lomha olvadó biztosítót és egy megfelelő teljesítményű száraz, vagy olajkapcsolót, mint főkapcsolót kell beiktatni a vonatkozó szabvány előírásainak megfelelően. A készülék I. érintésvédelmi osztályú. A készülék láb részén található M8-as menetes csavar a konyhában található villamos készülékek összeföldelésére (láncföldelés) szolgál.

A készülék hálózatra kötését a sütő kezelőgombja felőli oldallemez eltávolítása után a hálózati kapcsolókra a bekötési vázlat szerint végezzük. A bekötéshez Cu 5x4 mm² keresztmetszetű olajálló szigetelésű vezetékot használunk. A hálózati csatlakozó vezetékot csak védőcsőbe húzva lehet a készülékhez vezetni úgy, hogy a védőcső min. 30 mm-t nyúljon be a készülék terébe. A hálózati bekötéshez készülék jobb oldalán kb. 50 cm férőhely biztosítása szükséges.

6. KEZELÉS

A készülék kezelését csak a munkavédelemre és a szakszerű kezelésre kioktatott személy végezheti.

6.1. Főzés: A főzendő étel előkészítése után a használni kívánt főzőlapot vagy főzőlapokat kapcsoljuk be. Ekkor a kapcsolók mellett elhelyezett sárga jelzőlámpa világít. A főzőlapokat mindig a legmagasabb (3-as ill. 6-os) fokozatba kapcsoljuk a felfűtési idő rövidítése érdekében.

A gyors főzőlap automatikája a maximális hőmérséklet elérése után a főzőlap teljesítményének egy részét lekapcsolja (energiatakarékos). A felfűtés után a főzőlapot kapcsoljuk át egy megfelelő alacsonyabb fokozatba. A főzéshez mindig síklapú, vastagfenekű edényeket használunk a jobb hőátadás biztosítása érdekében. A főzőlapokat hőelvonás, tehát edény nélkül ne üzemeltessük, mert ez csökkenti azok élettartamát.

6.2. Sütés: Forgassuk el a sütőkapcsoló forgatógombját az óramutató járásának megfelelően az első jelig. Ekkor világítani kezd a sütőrekesz bekapcsolt állapotát jelző sárga lámpa és a sütőtér belső világítása. Ezután a kezelőgombot tovább forgatva állítsuk be a sütendő ételféleségeknek 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 a 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. Ételegészségügyi ok miatt a nikkelezett rácsra ne helyezzünk közvetlenül ételt. A sütés ideje alatt, amikor a sütőtér hőmérséklete a beállított hőfok alá süllyed, a hőfokszabályozó újra bekapcsolja a fűtést, a zöld jelzőlámpa újra kigyullad és a folyamat ismétlődik.

FIGYELEM!

A készüléket felügyelet nélkül üzemeltetni TILOS!

Tájékoztatásul néhány adat a sütéshez:

Sütendő ételféleségek	Beállítandó hőfok °C	Sütési idő, perc
Apró sütemény	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
Gyümölcsleány	225	30-45
Hal párolva	220-225	25-30
Galamb, kacsa, csirke először	200-225	70-100
utósütés	300	10
Liba először	200-225	100-120
utósütés	300	10
Borjusült	225	80-90
Marhasült	225-250	80-90
Sertéssült	225	80-90

6.3. Kezelés üzemen kívül helyezéskor

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

7. TISZTÍTÁS

Tisztítás, vagy bármilyen javítás 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 főzőlapokról távolítsuk el az esetleg ráégett ételféleséget, szennyeződést, és időnként vassporral kenjük be azok munkafelületét. A főzőlapok felületét szükség esetén jól kicsavart, nem csepegő,

mosogatószeres ruhával tisztíthatjuk, majd ezután szárazra kell azokat törölni!

A szennyfogó tálcából szükség szerint távolítsuk el a bekerült szennyeződést, a tálcát mossuk el, töröljük szárazra.

A sütő belső felületét ugyancsak enyhén nedves ruhával tisztíthatjuk, az odaégett szennyeződést távolítsuk el, majd puha, száraz ruhával töröljük ki. Szükség esetén mosogatószer használata megengedett, de szemcsés, érdes tisztítószer használatát mellőzzük, mert az a zománcozott, festett, fényezett felületeket karcolja.

VÍZSUGÁRRAL 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 azontúli – javítást az ELEKOTHERMAX Nagykönyhai Kft., vagy az általa megbízott szerviz dolgozói végzik.

9. FIGYELMEZTETÉSEK

Az élet- és vagyonbiztonság érdekében a kezelés során az alábbiakat kell betartani:

- a kezelés sorrendjét mindig tartsuk be,
- a főzőlapokat hőelvonás nélkül ne üzemeltessük,
- tartós üzemén kívül helyezéskor a fokozatkapcsolók és a sütő hőfokszabályozó kapcsolóján kívül 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 a sütőlap használata előtt el kell távolítani,
- a készüléket a kezelésre és a balesetvédelmi tudnivalókra kioktatott személy üzemeltetheti!

10. TARTOZÉKOK

A készülékkel szállított tartozékok

1 db sütőlap

1 db zománcozott pecsenyetál

11. CSEREALKATRÉSZ JEGYZÉK

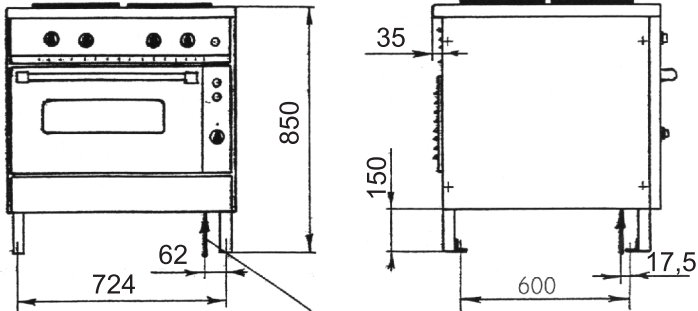
Db /készülék	Megnevezés	Rendelési szám
3	négyszállású tűzhelykapcsoló	70075000
1	hétállású tűzhelykapcsoló	70097600
3	normál főzőlap	70187900
1	gyors főzőlap	70187800
2	jelzőlámpa, sárga	70151600
1	jelzőlámpa, zöld	70160000
1	sütőkapcsoló	70084000
1	hőfokszabályzó	70097100
1	hőkorlátozó	70167400
1	mágneskapcsoló	70103500
4	csőfűtőtest I.	70087500
2	csőfűtőtest II.	70088300
1	ajtóüveg	70061500

8. MELLÉKLETEK

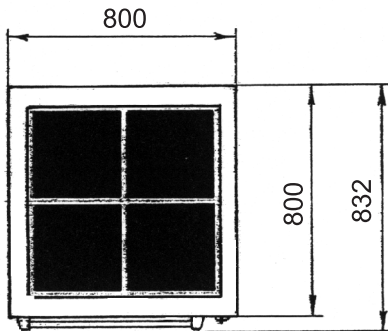
1. Nagykonyhai jótállási jegyzék
2. Nagykonyhai szervizjegyzék

KÖRVONALRAJZ és csatlakozási ábra

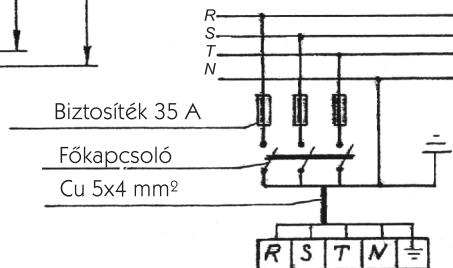
NT-1406



Kábelbevezetés helye



Bekötési vázlat



MINŐSÉGI TANÚSÍTÁS

Készülék típusa:

Gyártási szám:

Gyártási év:

MEEI engedély 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)

