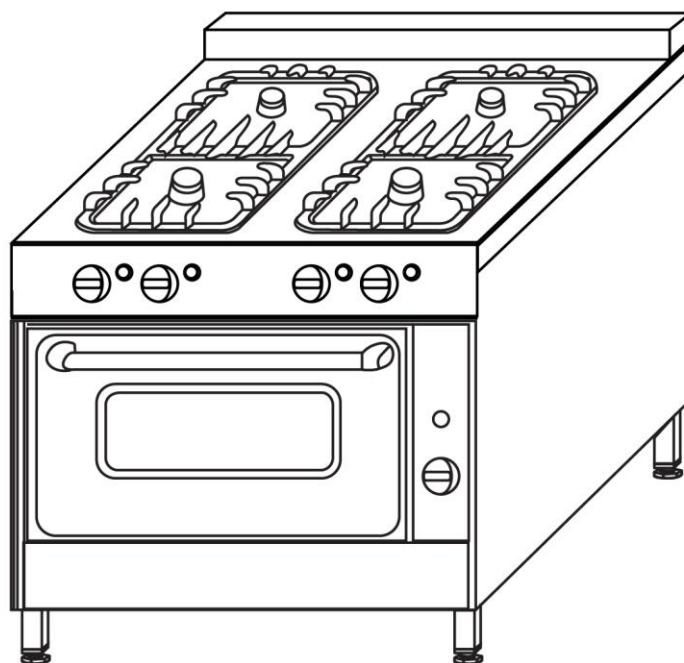


# Nagykonyhai Gáztűzhely

HASZNÁLATI, ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

Kivitel:

## NGT-800



**CE** 1008 18



**Gyártó:** ELEKATHERMAX Nagykonyhai Kft.  
**Cím:** 8500 Pápa, Gyár utca 5.  
**Telefon:** +36 89 313-255  
**Telefax:** +36 89 313-456  
**Web:** [www.elekthermax.hu](http://www.elekthermax.hu)  
**E-mail:** [nagykonyha@elekthermax.com](mailto:nagykonyha@elekthermax.com)



## Fontos biztonsági tudnivalók

Igen fontos, hogy ezt a használati utasítást a készülékkel együtt megőrizze, hogy a jövőben bármikor igénybe vehesse konzultálásra. Ha a készüléket esetleg eladná vagy átadná másnak, a használati utasítást vele együtt kell átadni azért, hogy az új használó tudomást szerezzen a készülék működéséről és a rá vonatkozó figyelmeztetések birtokába jusson.

**EZEKET A FIGYELMEZTETÉSEKET AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN ÁLLÍTOTTUK ÖSSZE, KÉRJÜK TEHÁT ÖNÖKET, HOGY OLVASSÁK EL EZEKET FIGYELMESEN A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE ÉS HASZNÁLATA ELŐTT.**



**Figyelem!**

- A készülék használatára a szakszemélyzetet minden esetben ki kell oktatni!
- A készülék beüzemelési adatai az adattáblán találhatóak, amelyet a készülék hátulján a bekötőcsomók felett talál. A beüzemelési munkákat arra feljogosított és kiképzett szakemberekkel kell elvégezteni az érvényben lévő szabványok és a jelen utasítások előírásai szerint. A készülék bekötése előtt ellenőriztetni kell a csatlakozó gázcsövet.
- Szervizpartnereink elérhetőségét a mellékelt szervizlistában találja meg. A készülék más gázra történő átállítását, kizárólag a partnerlistában feltüntetett szakszervizek végezhetik.
- A készüléket az átvételkor azonnal csomagolja ki. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, írásban azonnal jelezze a szállítónak.
- Soha ne hagyjuk felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket. Használat idején a készülék fokozott felmelegedésnek van kitéve a gázrőzsák és azok közelében lévő részekenél.
- Minden esetben először a begyújtási műveletet hajtsa végre, majd ezután, amikor a láng már ég tegyen főzőedényt a készülékre.
- A tartozékokat az első alkalmazás előtt le kell mosni.
- Ha zsírokat vagy olajokat alkalmazunk főzés közben, nagyon kell ügyelni arra, hogy ezek az anyagok, túlhevülve, lángra lobbanhatnak.
- Ne szereltesse be a készüléket gyúlékony anyagok közelében (pl. függönyök, törülközők, stb.).
- A készülék üzembe helyezése során a helyiség megfelelő légcseréjét biztosítani kell!
- Ne hagyjuk felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.
- A sütő használata idején a készülék fokozott felmelegedésnek van kitéve a sütőajtó üvege és a közelében lévő részekenél. Ellenőrizni kell mindig, hogy a csapforgató gombok zárt pozícióban legyenek, amikor a készülék nincs működésben
- A működésbe hozatal első percei alatt a sütő termikus szigetelése és a gyártási olajmaradványok kellemetlen füstöt és szagot okoznak. Azt tanácsoljuk, hogy az első begyújtáskor kb. 45 percig melegítsük a sütőt, üresen. A tartozékokat az első alkalmazás előtt le kell mosni.
- A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 – 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
- Ne helyezzen a nyitott sütőajtóra nehéz tárgyakat.
- A sütő alját ne fedje le alumínium fóliával, mert a keletkező hőtorlódás károsítja a fenékmancsot.
- Karbantartás vagy tisztítás előtt hagyjuk kihűlni a készüléket. A készülék tartozékain kívül csak hőálló edényeket használjon.
- Az alkatrészek illesztésénél, gázrőzsák összerakásánál, és ezek tisztításánál kövesse a használati útmutatóban leírtakat.
- Más készülékek alkatrészeit, kiegészítőit ezen készülékhez használni tilos és életveszélyes!
- A gázrőzsa meggyújtása után győződjünk meg arról, hogy a láng szabályos és folytonos legyen. Ha a láng nem egyenletes, vagy a levegőellátása nem megfelelő, akkor azonnal forduljon a szervizhez. A megfelelő láng azonosításához a mellékelt ábra nyújt segítséget.
- A készülék használata után mindig ellenőrizze, a szabályzó gomboknak kikapcsolt állapotban kell lenniük.
- Működési és higiéniai okok miatt a készüléket mindig tisztán kell tartani, hogy elkerülhető legyen a kellemetlen szagok és biztosítható legyen a megfelelő működés. Szennyezett szennyvízzel, gázrőzsával a készülék használata szigorúan tilos!
- Tilos gőztisztítót, vagy nagynyomású mosót használni a készülék tisztításához.
- Ha a készülék javításra szorul, ne próbáljunk magunk hozzányúlni. A hozzá nem értő személyek által végzett javítások károkat okozhatnak. Hívjuk a legközelebbi Elekthermax szervizpartnert. A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a mellékelt szervizjegyzékben kijelölt szerviz végezheti.
- Az illetéktelen beavatkozás komoly veszélyt jelent a felhasználóra.
- Az elhelyezés és üzembe helyezés előtt feltétlenül el kell olvasni a használati útmutatót.



**A gyártó minden felelősséget elhárít magától a nem megfelelő üzembe helyezés, a helytelen használat, illetve a használati utasításban előírtak figyelmen kívül hagyása miatt bekövetkező károk esetén. Szigorúan tartsa be az ápolásra és tisztításra vonatkozó tudnivalókat is.**

## Bevezető

A korszerű gáztűzhely a nagykonyhák, vendéglátó egységek gazdaságosan üzemeltethető, praktikus alapkészüléke. A nagy méretű sütő (GN2/1, 530x650 mm) nagy mennyiségű étel elkészítését teszi lehetővé egy sütési ciklusban. A négy főzőégő közül egy nagyobb teljesítményű, ami választási lehetőséget ad a felhasználónak a főzés célszerű megszervezéséhez. A külső burkolat teljes mértékben rozsdamentes lemezből készül, így könnyen tisztán tartható. Az esztétikai megjelenés szempontjából a hosszabb használati idő szinte alig jelent változást.

## Műszaki leírás

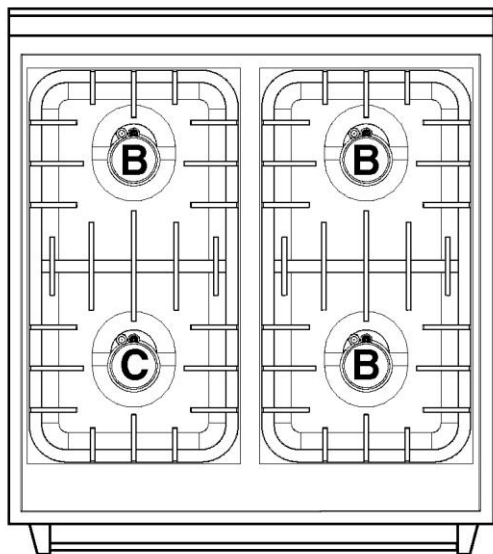
A készülék vázszerkezete korrózióálló szerkezeti idomacélből készül védelemmel ellátva. A sütődob tűzzománcozott, ami kemény, kopásálló és könnyen tisztán tartható felületet jelent. Emellett a nagykonyhákban előforduló vegyi hatásoknak is kiválóan ellenáll. A főzőfelület rozsdamentes lemezből, mélyhúzással készül, így nincsenek nehezen tisztítható élek, sarkok. A külső burkolóelemek teljes mértékben korrózióálló lemezből készülnek, ami a készülék esztétikus megjelenését, könnyű tisztán tartását, hosszú élettartamát biztosítja. A készülék tisztán gázüzemű, így egyéb energia csatlakozás nem szükséges. A tűzhely földgárról üzemeltethető. („H” vagy „S” típusú földgáz) Valamennyi égő thermo-elektromos égésbiztosítóval, a sütőégő piezo gyújtóval is ellátott.

A sütőcsap hőfokszabályozós kivitelű, valamint gyújtóláng állással 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 170-290°C között 8 fokozatban szabályozható.

## Műszaki adatok

	darabszám	Hőterhelés (kW)	
		Földgáz „H”	Földgáz „S”
"B" típusú főzőégő	3 db.	3x3,6	3x2,9
"C" típusú főzőégő	1 db.	5,4	4,3
Sütőégő	1 db.	6,8	5,6
Összteljesítmény		23 kW	18,6kW

## Főzőégők elrendezése



## Fűvókaméretek

	„H”, „S” típusú földgáz esetén	
	Főfűvóka (mm)	Segédűvóka (mm)
„B” típusú égő	1,3	0,6
„C” típusú égő	1,6	0,6
Sütőégő	1,8	0,9

## Körvonalméretek

szélesség: 800 mm  
mélység: 800 mm  
magasság: 1200 mm

**Névleges nyomás:** Földgáz („H”, „S”): 25 mbar

**Készülék kategória:** I<sub>2</sub>HS

A készülékek az égő levegő ellátása és az égéstermék elvezetés módja szerint „A<sub>1</sub>” csoportba tartoznak. Az égéshez szükséges levegőt a helyiségek légteréből veszik és az égéstermék is a helyiség légterébe kerül. A készüléket csak kielégítően szellőzött helyiségben szabad felszerelni az egészségre ártalmas égéstermék meg nem engedett koncentrációja kialakulásának elkerülése végett.

## Üzembe helyezés, kezelés

A készüléket csak az erre jogosult – szervizjegyzékben közzétett – szakszerviz helyezheti üzembe, a telepítésére 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, vagy a készülék melletti egyéb berendezés között, legalább 5 cm-es, áramlásában nem gátolt levegőréteget kell biztosítani. Mindenek előtt ellenőrizni kell, hogy a rendelkezésre álló gázfajta egyezik-e az adott készülékre előírt gázfajttal. Amennyiben nem, úgy az adott gázhoz tartozó fűvókára kell cserélni a készülékben lévő fűvókát. Ezt követően megtörténhet a készülék csatlakoztatása a gázvezetékhez. A készülék gázbevezető csöve ¾"-os belső csőmenettel végződik, így a csatlakozást ennek megfelelően kell kialakítani. A készülék üzembe helyezése során a helyiség megfelelő légcseréjét biztosítani kell!

## A készülék használatára a személyzetet ki kell oktatni!

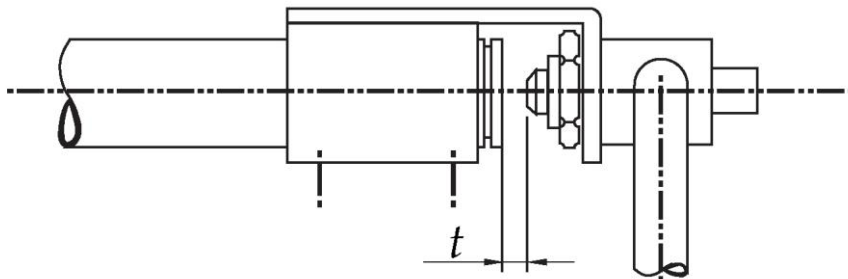
Garanciális időszakban esetleges előforduló problémával a szervizjegyzékben szereplő cégekhez, vállalkozókhoz kell fordulni.

## Figyelem!

Használatba vétel előtt a karosszéria elemeken lévő védőfóliát el kell távolítani! A készüléket a gyártónál „H” földgáz csatlakoztatáshoz készítik elő, kivéve, ha a megrendelő előzetesen kérte már az „S” gázos kivitelét. Az üzemeltetés helyszínén elvégzendő, esetlegesen szükséges átállítást a következőképpen lehet végrehajtani:

- Le kell szerelni a készülék jobb oldallapjait (szemből nézve)!
- Ezután be kell állítani a fúvóka és a diffúzor közti – az adott gázhoz tartozó – távolságot az alábbi vázlat szerint:

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

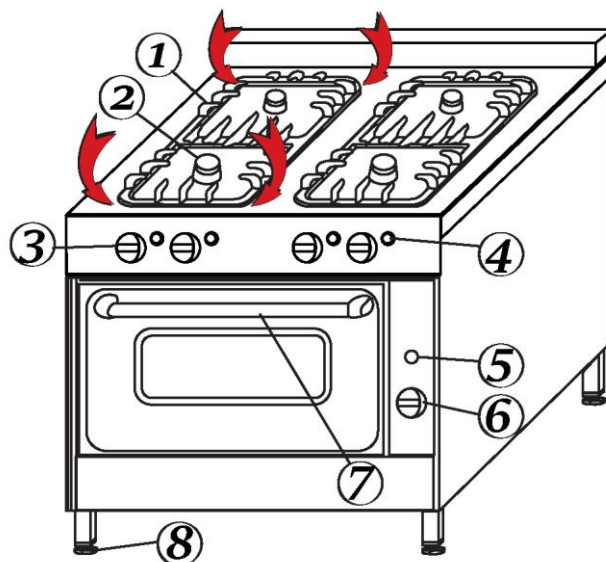


t (mm)	H gáz	S gáz
	3,5	1,5

## Készülék részei

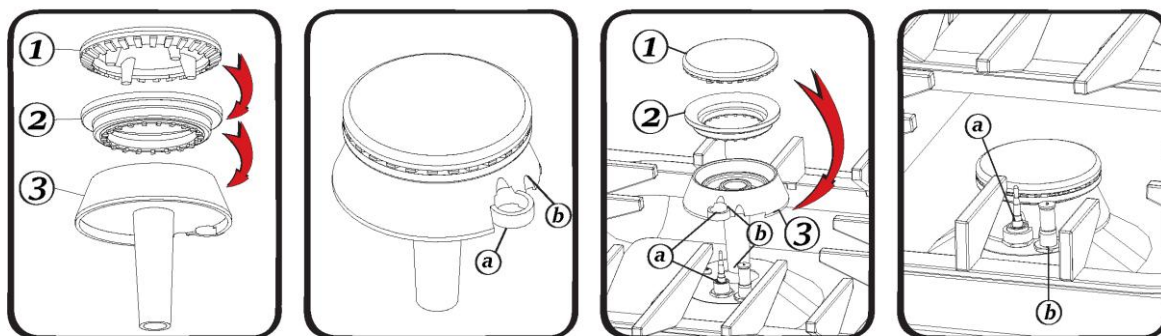
1. Edénytartó rács
2. Égőrózsa
3. Kezelógomb (főzőlap)
4. Piezo gyújtó (főzőlap)
5. Piezo gyújtó (sütő)
6. Kezelógomb (sütő)
7. Sütőajtó
8. Magasságállító láb

Az edénytartó rácsot csak a készülék kikapcsolt, hideg állapotában szabad fel-le helyezni. A rácsot a készülék mélyhúzott szennytálcájának lekerekített sarkaihoz kell stabilan illeszteni. Mindig ellenőrizze, hogy a felhelyezett rács stabilan a helyén van-e, nem ferde, vagy bizonytalan fekvésű.



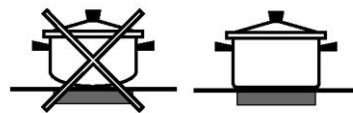
## Égőrózsák összeállítása

Az égőrózsák három alkatrészből állnak össze, ezek a mellékelt ábra szerint (1) égőfedél (2) égőgyűrű (3) égőkehely. Illesztésnél ügyeljünk az égőkehely helyes elrendezésére, (a) thermoelem, (b) gyújtóelektróda szerint. Az égőrózsát csak a készülék kikapcsolt, hideg állapotában szabad eltávolítani! Minden esetben ellenőrizzük, hogy az alkatrészek stabilan, az ábra szerint kapcsolódnak egymáshoz, és hogy a gázkiömlő nyílások teljes keresztmetszetben szabadok, ételmaradék, szennyeződés nem tömíti el őket. Ellenkező esetben helytelen égés, üzemzavar állhat fenn.



## Edények használata

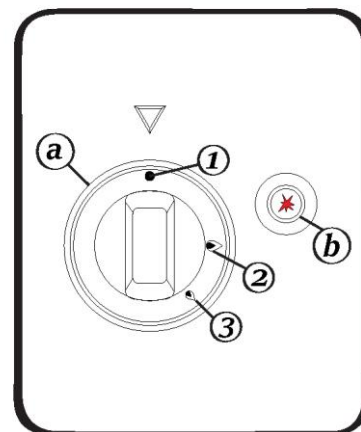
A készülékhez csak sík fenekű, sértetlen főzőedények használhatóak, 19-29cm átmérő között. Mindig ügyeljen a főzőedények helyes elhelyezésére. A főzőedényeket a gáزرózsa közepe felé kell igazítani az edénytartó rácson. Ellenőrizze, hogy a főzőedény nem billeg-e, pozíciója a rajznak megfelelő, és mérete is az előírásán belül helyezkedik el. Ellenkező esetben az edény lebillenhet, leeshet, és üzemzavar, égési sérülések fordulhatnak elő!



## A gázégők begyújtása


Fordítsuk el az üzemeleténi kívánt főzőégőhöz tartozó gázcsap kezelőgombját (a) 90°-al, a zárva állástól (1) a nagy láng állásig (2).

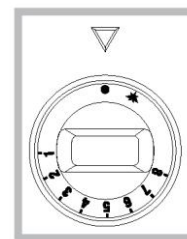
- Nyomjuk be a kezelőgombot (a) és nyomjuk meg a piezo gyújtó nyomógombját (b). (Ha a keletkező szikra esetleg nem gyújtaná meg a gázt, akkor a piezo gyújtót ismételtelen működtetni kell a kezelőgomb benyomva tartása mellett).
- A láng begyulladás után a kezelőgombot még néhány másodpercig benyomva kell tartani, amíg a thermoelem átmelegszi, ezáltal az elektromágnes már nyitva tartja a szelepet.
- Szükség esetén a hőteljesítmény csökkenthető a kezelőgomb „kis-láng” állásig (3) történő továbbforgatásával.



**FONTOS FIGYELMEZTETÉS:** A kezelőgombot benyomott helyzetben forgatni nem szabad, mert a gázcsap rögzítőcsavarjaiban megütközhet. A forgatás erőltetése ilyen esetben a gomb törését okozhatja.

## 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 számlapjához tartozó hőmérsékletek

Gombállás	Sütőhőmérséklet
1	170
2	180
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270
8	290



**Figyelem!**

Üzem közben a sütőajtó és az üveg forró! Az esetleges égési sérülések megelőzése érdekében ezen felületeket nem szabad megérinteni!

## Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cseréltesse ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget semmilyen mosószerszel.

A készülék tisztításon kívül különösebb karbantartást nem igényel. Tisztítása a szokásos mosogatószeres, vizes ruhával történhet, majd utána a készüléket azonnal töröljük szárazra. Vízugárral való tisztítását mellőzzük! Ne használjunk durva, szemcsés súrolóanyagot, mert karcokat okoz a rozsdamentes lemez felületén és az öntvények bevonatán. Különösen ügyeljünk az égőrózsák tisztítására, mivel azok elszennyeződése esetén működési zavar keletkezhet. Ha az égőrózsákra esetleg valamilyen szennyeződés, ételmaradék kerül, azokat emeljük le és mosogatóban mossuk le, ügyelve arra, hogy a gázkiömlő nyílások teljes keresztmetszetben szabaddá váljanak. Fokozottan ügyeljen, hogy az eltávolított égőrózsák nyílásain semmilyen szennyeződés, víz, vagy tisztítószer ne kerüljön a készülékbe! Az égőrózsák, fedelek, gyűrűk forrók üzem közben, eltávolításuk csak kikapcsolt, kihűlt állapotban lehetséges!

## A sütőajtó tisztítása

Az ajtóüveget szivaccsal, és nem súroló hatású tisztítószerrel tisztítsa le. Ne használjon durva dörzs anyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületet, vagy akár az üveg széttörését is okozhatja.

### Alaposabb tisztításhoz a sütő ajtaja levehető.

1. Nyissa ki teljesen az ajtót (1. ábra)
2. Nyissa fel a két csuklós pánton elhelyezkedő kallantyút (2. ábra)
3. Fogja meg az ajtót a két szélén, majd lassan, de ne teljesen csukja vissza ütközésig. Ezután maga felé húzva az ajtót emelje le a pántokról. (3. ábra)

A fenti folyamatot visszafelé elvégezve teheti vissza az ajtót.

Szükség esetén a kezelőgombot is le tudja húzni, tisztítás céljából (4. ábra)

## Melléklet

- Jótállási jegy
- Szerviz jegyzék

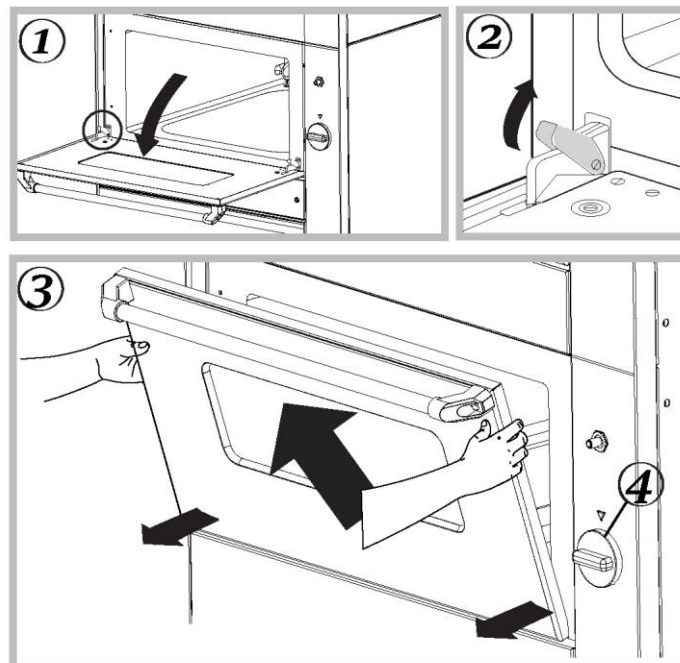
## Figyelem!

Használatba vétel előtt a karosszéria elemeken lévő védőfóliát, valamint az égőrózsákat rögzítő ragasztószalagot el kell távolítani!

A készülék csomagolása egyutas raklapra történik.

A készüléket használati helyzetének megfelelően szabad szállítani, raktározni.

A csomagolt készülékek egymásra nem rakhatóak!



**Figyelem!**

## Alkatrészlista

Alkatrészrendelés esetén a szakszerviz vagy a gyártó minden esetben kérni fogja az alábbi adatokat:

- Neve, címe és postai irányítószáma
- Telefonszáma
- A meghibásodás részleteinek világos, pontos és tömör ismertetése
- A készülék típusa
- Gyártási száma
- Gyártási éve
- BTO száma
- Forgalmazó adatai, akitől a készüléket vásárolta.

### Cserealkatrészek

Cikkszám	Alkatrész megnevezése
70122000	Piezo gyújtó M22x1,5
71013400	Thermoelem L=1000 M9x1
70201400	Ajtózsanér jobb
70201500	Ajtózsanér bal
35055700	Szerelt ajtó
70061500	Ajtóüveg
70077400	Forgatógomb 8 áll.
70229000	Gyújtóégő 3 lángú
71007200	Gázcsap PEL 25 ST
70122000	Piezo gyújtó M22x1,5
70102200	Thermoelem L=1000 M8x1
70103100	Thermoelem L=450 M8x1
70229200	Gázcsap PEL 20 S
75500010	Égőfedél
75500020	Égőgyűrű
75500040	Égőkehely
35057600	Piezo gyújtókábel L=350
35057700	Piezo gyújtókábel L=650
70225700	Kezelőgomb számlap

## Mit tegyek, ha...

Tünetek	Megoldás
Nincs égőgyújtás	Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A gáz teljesen ki van nyitva</li> <li>• A gázcső pozíciója helyes</li> <li>• Az égő nem nedves</li> <li>• Az égőfedelelet, égőgyűrűt, égőkelyhet tisztítás után helyesen helyezték-e vissza</li> </ul>
Begyújtás után azonnal elalszik a láng	Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A gáz teljesen ki van nyitva</li> <li>• A gázcső pozíciója helyes</li> <li>• A szabályozógombot a begyulladás után 10 másodpercig benyomva tartotta</li> </ul>
A gázrózsa egyenetlenül ég	Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az égő megfelelően a helyén van</li> <li>• Az égő nem nedves</li> <li>• Az égőfedelelet, égőgyűrűt, égőkelyhet tisztítás után helyesen helyezték-e vissza</li> </ul>
A főzés eredménye nem kielégítő	Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A megfelelő hőmérsékletet választotta ki</li> </ul>
A készülék füstöl	Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A főzőlapot nem kell-e kitisztítani</li> <li>• Az étel nem futott ki</li> <li>• A sütőt nem kell-e kitisztítani</li> <li>• Nem került túlzott mennyiségű zsiradék/folyadék a sütő oldalfalaira</li> </ul>
A készülékből zajok hallatszanak.	A készülék egyes alkatrészei kitégúlnak és összehúzódnak felmelegedéskor és lehűléskor. Ezek a zajok normálisnak tekinthetők.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 – 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A láng színe narancssárga vagy sárga	Az égő bizonyos részein a láng narancssárgának vagy sárgának tűnhet. Ez normális jelenség.
A lángkép nem egyenletes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze, hogy az égőrózsák résseit nem tömítette el szennyeződés</li> <li>• Kikapcsolt és lehűlt állapotban tisztítsa meg az égőrózsát ezen használati útmutató utasításai szerint</li> <li>• Ha tisztítás után is fennáll a tünet, hívja a szervízt</li> </ul>
A láng túl nagy, nem sima vonalú, esetleg zajos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze ezen használati útmutatóban levegőellátásról szóló részt</li> <li>• Hívja a szervízt</li> </ul>
A láng túl kicsi, nem sima vonalú, esetleg zajos	
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.</li> <li>• Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet.</li> </ul>

Ha a készülék a fenti ellenőrzések elvégzése után még mindig nem működik, forduljon a szervizhez. Amikor a szervizzel kapcsolatba lép, ezen használati útmutató *Alkatrészlista* témakörében feltüntetett adatokat fogják kérni.

# Minőségi tanúsítás

Készülék típusa: **NGT-800**

Engedélyszám: **MB 69259139 0001**

TÜV PIN: **1008 CT 3188**

Jegyzőkönyv szám: **28243808 001**

Gyártási szám: .....

Gyártási év: .....

## Minősítés:

A készülék az ezen használati útmutató „Műszaki adatok” pontjaiban közölt paramétereket kielégíti. A vonatkozó érvényben lévő szabványok és rendeletek alapján a gyári végátvétel szerint: I. osztályú.

Dátum: .....

.....

minőség ellenőr  
(alírással, szám)

