

GÁZ FŐZŐASZTALOK

Üzembehelyezési és használati útmutató

Gyártó: ELEKATHERMAX
Nagykonyhai Kft.
8500 Pápa, Gyár u. 5.

Telefon: 89-313-255
Telefax: 89-313-456



Azonosítási szám: HGA-001

Minőségi tanúsítás

Készülék típusa: KGO-.....

BTO szám:

Gyártási szám:

Gyártási év: 20.....

MBVTI engedély száma: CE 1009 BN 1132.....

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 szerint: I. osztályú.

Dátum:

.....
minőség ellenőr
(aláírás, szám)

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

Különösen ügyeljünk az égőrozsák tisztítására, mivel azok elszennyeződése esetén működésbeli zavar keletkezhet. Ha az égőrozsákra esetleg valamilyen szennyeződés, étel kerül, azokat emeljük le és a mosogatóban mossuk el, ügyelve arra, hogy a gázkiömlő nyílások teljes keresztmetszetben szabadrá váljanak.

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

Tisztításkor ügyeljünk arra, hogy a gázcsapokra, a csapok tengelyére tisztítószert ne kerüljön, mert ez zavart okozhat azok működésében. Ha csap tengelyére esetleg ráfolyik valami, azonnal töröljük le.

MELLÉKLETEK

- Jótállási jegy
- Szervizjegyzék

FIGYELEM!

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

A készülékek csomagolása farostlemez ládába történik.

A készülékből 2 db rakható egymásra, az alapok és az élek egybevá-
gósága mellett.

BEVEZETŐ

Az esztétikus kivitelű gáz főzőasztalok a nagykonyhák, vendéglátó egységek praktikus, gazdaságosan üzemeltethető készülékei.

Teljesen rozsdamentes anyagból készülnek, 2, 4 vagy 6 égős kivitelben. Földgázzal vagy propán-butánnal is üzemeltethetők, a működéshez egyéb energia nem szükséges. Így sokoldalúan hasznosíthatók helyhez kötött telepítéssel vagy akár mobil készülékként is.

MŰSZAKI LEÍRÁS:

A sajtólással előállított munkafelület polccal ellátott rozsdamentes vázszerkezetre van ráépítve. A mélyhúzott kivitelezés következtében a munkafelületen nincsenek nehezen tisztítható élek, sarkok, így a készüléknek a szennyeződés szempontjából legkritikusabb része rendkívül könnyen tisztántartható.

A vázszerkezet kiképzése lehetővé teszi, hogy a készülék alatti rész is hozzáférhető, ezáltal a konyha takarítása is tökéletesen biztosítható.

A gyártmánycsalád 2, 4, vagy 6 égős kivitelben készül, így könnyen kiválasztható a főzési igényekhez legmegfelelőbb típus.

A korszerű főzőégők thermoelektromos égésbiztosítással és piezo gyújtóval rendelkeznek.

Az edénytartó rács vékonyfalú, nagy szilárdságú öntvényből készül, 2 égőhöz egy darabból. Így a rács méretei, súlya lehetővé teszik annak mozgását, mosogatóban történő tisztítását.

Egyik gázfajtáról a másikra történő átállítás fűvókacserével lehetséges. A különböző gázokhoz tartozó fűvókák a gyártónál szerezhetők be.

A 4 és 6 égős főzőasztalok bizonyos típusainál a jobbszélső 2 égő fölé egy öntvény melegítőlap, vagy egy sima sütőlap, vagy egy bordázott sütőlap (grillsütőlap) helyezhető. A melegítőlap alkalmazásával a főzésnél rendkívül egyenletes hőelosztás biztosítható, ill. több, kisebb edény helyezhető el a felületen.

A sütőlapok alkalmazásával a készülékek használati lehetőségei tovább bővülnek, gyakorlatilag egy másik készüléket helyettesítenek. Természetesen ezen égőknel is használható a normál edénytartó rács is.

MŰSZAKI ADATOK

Típus	Égők száma	HŐTERHELÉS			Melegítőlap használati lehetősége
		földgáz "H"	földgáz "S"	PB-gáz	
KGO 637 M	6	20,4	16,4	17,4	+
KGO 647 M	6	25,2	20,2	19,8	-
KGO 427 M	4	13,2	10,6	10,8	+
KGO 437 M	4	16,2	13,0	13,2	-
KGO 217 M	2	9,0	7,2	6,6	-
KGO 237 M	2	4,2	3,4	4,2	+

A fentiekben említett változások miatt, így a „melegítőlapos” típusok alapára nem tartalmaz a jobbszélső égő fölé semmiféle elemet. Azt, vagy azokat a felhasználási igényeknek megfelelően külön tartozékként lehet megvásárolni.

FONTOS!

A melegítőlap csak a fentiekben előírt típusoknál alkalmazható, kizárólag a két kisteljesítményű (A jelű) égő fölött.

Az egyes égőkhöz tartozó hőterhelések és fúvóka méretek (mm)

Égő jele	Földgáz "H"		Földgáz "S"		PB-gáz	
	Hőterh. kW	Fúvóka Ø Fő/takarék	Hőterh. kW	Fúvóka Ø Fő/takarék	Hőterh. kW	Fúvóka Ø Fő/takarék
C	5,4	1,6 / 0,6	4,3	1,6 / 0,6	3,3	0,9 / 0,5
B	3,6	1,3 / 0,6	2,9	1,3 / 0,6	3,3	0,9 / 0,5
A	2,1	0,98 / 0,5	1,7	0,98 / 0,5	2,1	0,75 / 0,5

KÖRVONALMÉRETEK (mm)

	Szélesség	Mélység	Magaság
6 égős típusok	1050	700	850
4 égős típusok	700	700	850
2 égős típusok	350	700	850

Égőfajták a készülékekben:

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	BAL		KÖZÉPSŐ		JOBBA	
	Első	Hátsó	Első	Hátsó	Első	Hátsó
KGO 637 M	C	B	B	B	A	A
KGO 647 M	C	B	B	B	C	B
KGO 427 M	C	B	-	-	A	A
KGO 437 M	C	B	-	-	B	B
KGO 217 M	Első: C		Első: C			
KGO 237 M	Első: A		Első: A			

Névleges nyomás:

- földgáznál 25 mbár
- propán-butánnál 30 mbar

A készülék az égő levegőellátása és az égéstermék elvezetés módja szerint: "A" jel. (Az égéshez szükséges levegőt a helyiség légteréből veszi és az égéstermék a helyiség légterébe kerül.)

Üzembehelyezés, kezelés

A készüléket csak az erre jogosult – szervizjegyzékben közzétett – szakszerviz 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 fúvókára kell kicserélni a készülékben lévő fúvókát.

Ezt követően megtörténhet a készülék csatlakoztatása a gázvezetékhez.

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

A gázégők begyújtása a következőképpen történik:

Fordítsuk el az üzemeltetni kívánt főzőégőhöz tartozó gázcsap kezelőgombját 90°-kal, a nagyláng állásig.

- Nyomjuk be a kezelőgombot és nyomjuk meg a piezo gyújtó nyomógombját. (Ha a keletkező szikra a gázt esetleg nem gyújtja meg, 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 és ezáltal az elektromágnes már nyitva tartja a szelepet.

- Szükség esetén a hőteljesítmény csökkenthető a kezelőgomb "kis-láng" állásig történő továbbforgatásával.

- FONTOS FIGYELMEZTETÉS: A kezelőgombot benyomott helyzetben forgatni nem szabad, mert a gázcsap rögzítőcsavarjaiban megütöközhet. A forgatás eröltetése ilyen esetben a gomb törését okozhatja.

TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS

A készülék tisztításon kívül különösebb karbantartást nem igényel. Tisztítása a szokásos mosogatószeres, vizes ruhával történhet, majd utána a készüléket töröljük szárazra. Vízszugárral való tisztítást mellőzzük.