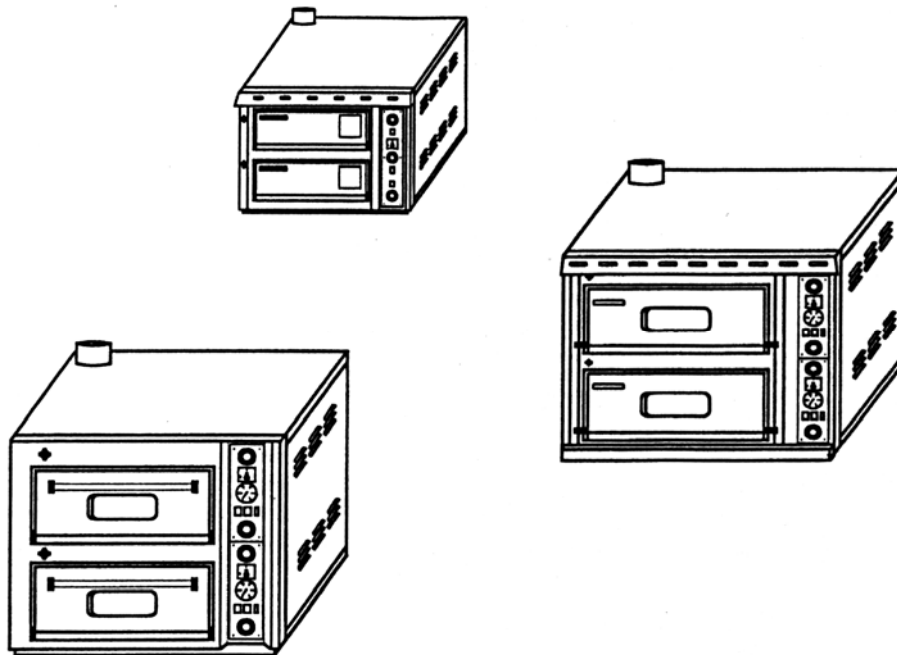


# PIZZA-SÜTŐ VILLAMOS KEMENCÉK

CE



## SZERELÉSI, HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

### TÍPUSOK:

"S" (S4, S44, S6, S66, S9)

"D" (D44, D66)

"SMALL"

"SMALL 3T"

B1 – B1+1 – B1 Elektronikus

**GAM & COMPANY s. r. l.**

Via Filzi, 30 - Zona Artigianale

47813 Bellaria-Igea Marina (RN) - Italia

➤ FORDÍTÁS: K6 Bt., Simontornya, Tel / Fax : ++ 36 74 58 60 56 ◀

# BEVEZETÉS

MIELŐTT A BERENDEZÉST KICSOMAGOLNÁ, ILL. FELSZERELNÉ, OLVASSA VÉGIG EZT A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT

Tisztelt Vásárlónk!

Megköszönjük, hogy az általunk gyártott minőségi terméket választotta.

Termelési politikánk része a legszigorúbb minőség-ellenőrzés minden alkatrész és részegység szintjén, ezzel garantáljuk a termék hosszú hasznos élettartamát.

Minden mechanikus, villamos és elektronikus alkatrészt garantált üzembiztonságra magas minőségű szolgáltatásra törekedve terveztünk és gyártottunk.

Az eredetitől eltérő alkatrészek használata üzemzavarokat és a berendezés károsodását okozhatja. Emiatt arra kérjük Önöket, cserealkatrészt kizárólag viszonteladóinktól szerezzenek be, ezzel biztosíthatják gyártmányaink zavartalan hosszú távú üzemelését.

Minden gyártmányunk modern technológiával és megbízható gyártó rendszerekkel készül.

Rendszeresen hivatkozunk a legújabb szabványokra és irányelvekre; mechanikai szempontból az UNI, villamos elektronikus szempontból a CEI rendszerekre.

Minden gyártmányunk megfelel az alábbi európai normáknak:

- 89/392 EGK és 91/368 EGK Gépipari Irányelvek és későbbi módosításai - biztonságtechnikai követelmények tekintetében.
- 85/374 EGK Irányelv és DPR 224 / 1988. 05. 24 - termékfelelősség tekintetében.
- 72/23 EGK és 93/68 EGK Irányelvek - alacsony feszültségű villamos berendezések.
- 92/59 EGK Irányelv - általános termékbiztonság.
- 83/336 EGK Irányelv - elektromágneses kompatibilitás tekintetében; (lásd még D.L. 466 / 1992. 12. 04.
- CEI - EN 60204-1 Európai Szabvány, # CEI 44-5, Fasc. 2119 E - gépi berendezések villamos biztonsága.
- EN 60335-2-36 - CEI 61-62, Fasc. 1423 és változatai - háztartási villamos berendezések és gépek biztonságtechnikai követelményei; különös tekintettel a konyhákra, kemencékre, főzőlapokra.
- CEI 61-1, Fasc. 518 - háztartási villamos eszközök, 1. rész.

## **Általános biztonságtechnikai előírások:**

- EN 60335-1 # CEI 61-50 és változatai - háztartási villamos berendezések és gépek általános biztonságtechnikai előírásai.
- Utólagosan átvett CEI szabványok: CEI 107-32, Fasc. 374 - konyhák és villamos kemencék ellenőrzése tekintetében.
- UNI EN 292 / 1 Gépek műszaki és biztonsági előírásai - alapelvek, tervezési irányelvek, kifejezések magyarázata, módszertan.
- UNI EN 292 / 2 Gépek műszaki és biztonsági előírásai - alapelvek, tervezési irányelvek - műszaki irányelvek, 2. rész.

Gyártmányainkat folyamatosan tökéletesítjük, a legújabb biztonságtechnikai előírásoknak való megfelelés végett, ideértve az EU-n kívüli országokban érvényes szabályokat is.

Ennek megfelelően, gyártmányaink a világ legtöbb országában biztonságosan -és törvényesen - használhatók.

**MEGJEGYZÉS:** A használati útmutatóban leírt gyártmány az Ön által megvásárolt darabtól némileg eltérhet. Az eltérés adódhat a törvényi előírások országonkénti különbözőségéből. A műszaki paraméterek, méretek, működés leírása nem kötelező érvényű. Az ábrák és rajzok általános illusztrációk, az útmutató szövegének segítségére.

# TARTALOMJEGYZÉK

## BEVEZETÉS GYÁRTMÁNYAINKHOZ

- 01 CSOMAGOLÁS
  - 02 KEMENCE TARTÓ VÁZÁNAK ÖSSZESZERELÉSE
  - 03 KEMENCE FELÁLLÍTÁSA
  - 04 TÁJÉKOZTATÓ A VILLAMOS RENDSZERRŐL
  - 05 CSATLAKOZTATÁS A VILLAMOS HÁLÓZATRA
  - 06 PIZZA-SÜTŐ BERENDEZÉS LEÍRÁSA
  - 07 PIZZA-SÜTŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA
  - 08 KEMENCE ÜZEMBE HELYEZÉSE
  - 09 KEMENCE RENDSZERES HASZNÁLATA
  - 10 KEMENCE KARBANTARTÁSA
  - 11 FIGYELMEZTETÉS A RENDELTESSSEL ELLENTÉTES HASZNÁLAT VESZÉLYEIRE
  - 12 KEMENCE-TÍPUSOK MŰSZAKI ADATAI
- GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

## TISZTELT VÁSÁRLÓNK!

A birtokában lévő készülék a használati útmutatóban leírt konfigurációtól némileg eltérő lehet. Ennek oka lehet biztonságtechnikai rendszabály, kereskedelmi megállapodás, illetve piaci igény. A használati útmutatóban szerepeltetett részegység, alkatrész stb. hiánya nem okvetlenül jelenti szállítási terjedelmünk hiányosságát. Az Ön által vásárolt készülék a megrendelés visszaigazolásában megadottak szerint teljes.

Gyártmányainak folyamatos tökéletesítésére való tekintettel, a Gyártó fenntartja arra vonatkozó jogát, hogy a készülékek műszaki és tervezési, esztétikai stb. jellemzőit, méreteit és teljesítményét folyamatosan változtassa, adott alkatrészek, és készülék-típusok gyártását megszüntesse, mindezt külön értesítési kötelezettség nélkül.

A jelen használati útmutatóban feltüntetett műszaki és méretezési adatok, teljesítmény-adatok és felszereltségre vonatkozó mutatók tájékoztató jellegűek, előzetes bejelentési kötelezettség nélkül változtathatók.

<b>GAM &amp; COMPANY</b> s.r.l.	
Via F. Filzi, 30 - s.a.	
47044 IGEA MARINA (RN)	
CE	
TIPO	<input type="text"/>
N° SERIE	<input type="text"/>
ANNO COSTRUZIONE	<input type="text"/>
<input type="text"/> V~	<input type="text"/> kW
<input type="text"/> Hz	<input type="text"/> A
<input type="text"/> FASI	<input type="text"/> kg

1. ábra

# 01 CSOMAGOLÁS

A készüléket és tartozékait szilárd hullámpapír-dobozba csomagolva szállítjuk, melyet megfelelő teherbírású raklapon rögzítünk. A doboz belsejében, a készüléket átlátszó PVC fólia védi.

A kemence belsejében, a tűzálló téglák szállítás közbeni elmozdulását távtartókkal akadályoztuk meg.

Az UNI szabványoknak megfelelően, a szállítás és mozgatás során betartandó elővigyázati intézkedésekre vonatkozóan, a csomagolás külső felületén az alábbi egyezményes jelöléseket helyeztük el:

- csomag teteje: ne fordítsa fel;
- TÖRÉKENY - rápakolni tilos;
- Emelés kötelekkel vagy targonca-villával, a megjelölt pontokra támaszkodva.

Méreteiktől és súlyuktól függően, a készülékeket emelni és mozgatni csakis erre megfelelő emelőgépekkel szabad. Kézi emelés és mozgatás tilos. Az emelést és mozgatást a vonatkozó balesetvédelmi és munkabiztonsági előírások teljes körű betartásával végezze. Az emelési pontokat a csomagoláson (csúccsal lefelé mutató fekete háromszögekkel) a Gyártó egyértelműen feltüntette. Az emelő köteleket, ill. a targonca villáját csakis ezeken a pontokon helyezheti el.

A készülék átvételekor, a fuvarozó képviselőjének jelenlétében, gondosan ellenőrizze a csomagolás érintetlen állapotát. Amennyiben sérülést észlelnek, bontsák fel a csomagolást, és aprólékosan ellenőrizzék a tartalmát.

A csomagolás felbontásához vágja el a rögzítő pántokat, vegye ki a készüléket a kartondobozból, és fejtse le róla a védő PVC fóliát.

Amennyiben sérülést észlelt, azonnal készítsen jegyzőkönyvet, és írassa alá a fuvarozó képviselőjével. Amennyiben ezt elmulasztja, kárigényét nem tudjuk figyelembe venni.

A készüléket állítsa az alváz sarkainak megfelelő távtartó tömbökre, hogy később villástargoncával megemelhesse. A végleges felállítási hely lehet valamilyen sík felület, vagy fémszerkezet.

Vegye ki a kemence belsejében a szállítás idejére (a tűzálló bélés védelmére) elhelyezett kitámasztókat.

A csomagolóanyagokat a helyileg érvényes hulladékgazdálkodási előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.

A készüléket a Gyártó szinte teljesen üzemkész állapotban szállítja. Üzembe helyezéséhez csak a füstelvezető csonkját (Külső átmérő 80 mm) kell a hálózatra kötnie, valamint a készüléket a (specifikációnak megfelelő) villamos hálózatra csatlakoztatnia.

## **Minden készülék esetében kötelező a PE védővezetékre való rákötés!**

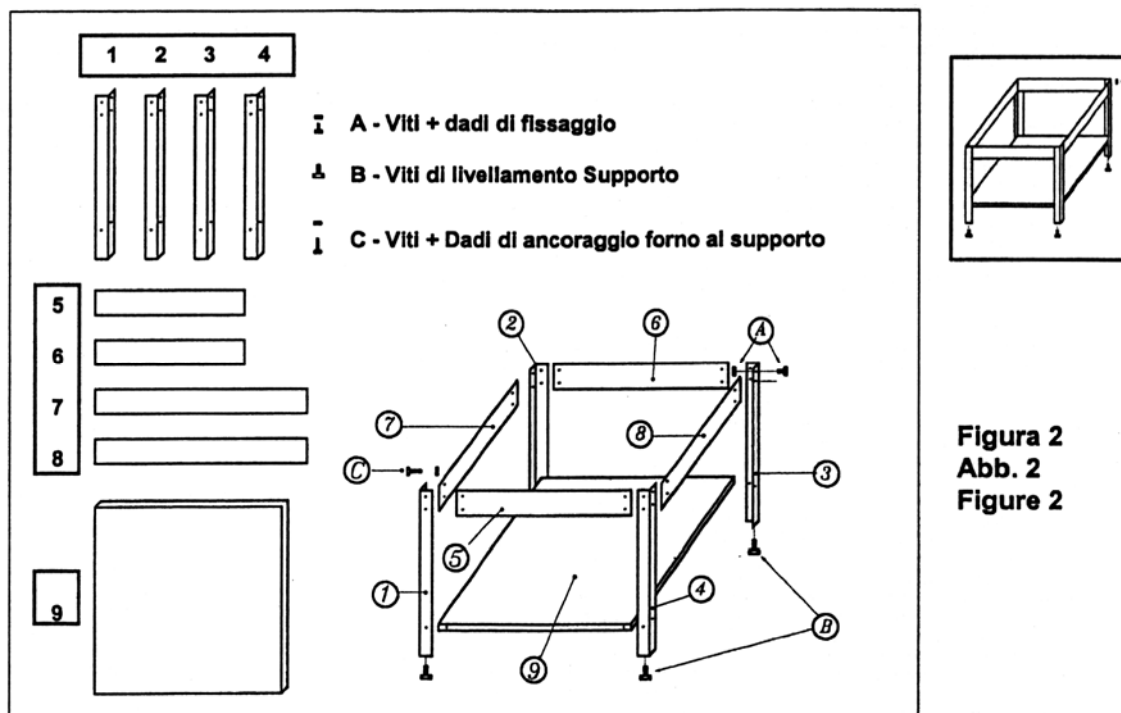
A készülék hálózatra kötését kizárólag szakképzett és minősített villanyszerelő végezheti, minősített anyagokkal és szerelvényekkel. A bekötésről a szerelő (*Olaszországban - ford.*) köteles aláírt jegyzőkönyvet kiállítani, amelyet az üzemeltető köteles legalább tíz évig megőrizni.

A készüléket vízszintes, szilárd felületre kell felállítani. A készülék körül legalább 50 cm széles szabad sávot kell hagyni, szellőzés (*hőleadás*), takarítás és karbantartás céljára.

A felállítás helye száraz, fröccsenő víztől védett kell legyen. Követelmény a megfelelő világítás, illetve közlekedési hely köröskörül, de legalább a készülék két oldalán. Amennyiben a készüléket fém vázon helyezi el, a váz okvetlenül helyhez kötött kell legyen, a készüléket kerek kocsira felállítani tilos; a véletlenül elmozduló szerkezet eltérheti az erősáramú tápvezetékét, egyéb károkat, sérüléseket is okozhat.

## 02 KEMENCE TARTÓ VÁZÁNAK ÖSSZESZERELÉSE

A 2. ábrán látható elemekkel járjon el az alábbiak szerint:



2. ábra

**A** - rögzítő csavarok és csavaranyák;    **B** - szintező csavarok;  
**C** - kemencét a vázhoz rögzítő csavarok;

<b>1 - 2 - 3 - 4</b>	Lábak; szögacél,	4 db.
<b>5 - 6</b>	Hosszú oldallapok;	2 db.
<b>7 - 8</b>	Rövid oldallapok;	2 db.
<b>9</b>	Alsó polc;	1 db.
	Szintező csavarok (talpak), M12 × 50	4 db.
	Csavaranyák, M8	24 db.
	Rögzítő csavarok, M8	24 db.
	Biztonsági rögzítő csavarok, M6	4 db.
	Csavaranyák, M6	4 db.

Ideiglenesen csavarozza össze a lábakat (1-2-3-4) a polccal, az "A" rögzítő csavarokkal és anyacsavarokkal, a legelső furatok szintjén, az ábra szerint. A csavaranyákat ne húzza teljesen feszesre. A felső furatokat használva, csavarozza össze a lábakat a rövid oldallapokkal (7-8), majd a hosszú oldallapokkal. A lábak alsó menetes furatába csavarja be a szintező csavarokat ("B"), és állítsa a polcot vízszintbe úgy, hogy mind a négy láb a talajra támaszkodjon. A rögzítő csavarokat most húzza feszesre, egyenletesen, ellenőrizve a lábak függőleges helyzetét, ill. a polc vízszintes helyzetét. Most rögzítheti a készüléket a vázon, minden oldallapon, a "C" biztonsági rögzítő csavarokkal. Amennyiben nem kívánja használni a Gyártó által szállított tartó vázat hasonló szilárdságú saját tervezésű vázat kell készítenie.

A kemence ajtajaira szerelje fel a nyitó/záró fogantyút; gondosan húzza a csavarokat feszesre. A fogantyúra szerelje fel a hőszigetelő anyagból készült gombot, a csavarját mérsékelt erővel húzza meg.

A kemence csupán hőt fejleszt, mozgó alkatrésze nincs. A forró belső teret a sütő-kamra aljától tűzálló kerámia réteg szigeteli el. Külső felületein, ahol égési sebeket okozható hőfok érhető el, a Gyártó egyezményes figyelmeztető ikonokat (sárga háromszög) helyezett el. A kemence belsejébe (melegítési, sütési céllal) helyezett tárgyakat pusztán kézzel soha ne fogja meg; használjon hosszú szárú lapátot, fogót és megfelelő ötujjas hőszigetelő védőkesztyűt.

A jelen útmutatóban tárgyalt gyártmányok nem keltenek zajt, rezgést, sugárzást, nem bocsátanak ki gázt, gőzt, port.

### 03 KEMENCE FELÁLLÍTÁSA

Óvatosan vigye a kemencét alvázával együtt a rendeltetési helyére, a villamos energiavételezési pont közvetlen közelébe. A hálózati csatlakozást a terhelésnek megfelelő biztonsági szerelvényekkel alakítsa ki. A kemence körül hagyjon megfelelő helyet a szellőzés, takarítás és karbantartás céljaira.

A kemence alját, ill. az alváz lábait szilárd, vízszintes, egyenletes talajra kell helyezni. Felállítás után a kemenceét a szintező csavarokkal állítsa vízszintbe, hosszanti és keresztirányban is. Beállítás után a szintező csavarokat ellenanyákkal rögzítse.

A kemence I. osztályba sorolt villamos rendszerét az idézett EN - CEI szabványok követelményeinek megfelelően terveztük és gyártottuk.

A villamos rendszer az alábbi részekből tevődik össze:

- Fő megszakító - hálózati szakaszoló kapcsoló: a kemence homlok-oldalán elhelyezett szerelvény véletlen kapcsolás ellen védett konstrukció.

Az alábbi elemeket monolit-kártyán helyeztük el:

- a fűtő elemeket kapcsoló nagyteljesítményű relék;
- az alacsony feszültségű vezérlő áramköröket tápláló biztonsági transzformátor;
- a reléket, érintkezőket vezérlő áramkörök bementére iktatott R/C cellák, az induktív, ill. rezisztív áramkörök nyitáskor keletkező túlfeszültség elleni védelem céljára; alkalmazásukat az elektromágneses kompatibilitásra (EMI) vonatkozó (idézett) EGK Irányelv írja elő;
- a kemencetér hőfokát szabályozó termosztát;
- a fő áramkört megszakító biztonsági termosztát;
- páncélozott fűtő elemek: külső burkolat AISI 321 minőségű rozsdamentes acélból; a vezetés általi hőveszteség csökkentésére 100 mm semleges zóna; ellenállás-huzal Ni-Cr 80 // 20 ötvözetből; magnézium-oxid tűzálló kerámia betét;
- a vezérlő elemeket tartalmazó dobozban elhelyezett kapcsolécek;
- a termosztát állapotát mutató jelzőlámpák;
- az üzemi körülményeknek megfelelő minőségű és védettségű huzalozás.

## 05 CSATLAKOZTATÁS A VILLAMOS HÁLÓZATRA

A készülék hálózatra csatlakoztatását csakis szakképzett és minősített villanyszerelő végezheti, a rendeltetési ország vonatkozó előírásainak megfelelően. A hálózati leágazó csatlakozást úgy alakítsa ki, hogy a kemence tartozékát képező tápvezeték az aljzatot elérhesse; ne használjon hosszabbító vezetékét.

A készüléket - konstrukciós változatától függően - három vagy négy erű tápvezetékekkel szállítjuk. A védő (földelő) huzal sárga/zöld csíkozással jelölt. A tápvezeték végére EGK szabványnak megfelelő dugaszt kell szerelni. A dugasz / aljzat együttes meg kell feleljen a CEI - 309-2 szabvány (ipari célú dugaszok és aljzatok) követelményeinek, valamint a készülék villamos kapcsolási rajzán megadott feszültségi és teljesítményfelvételi paramétereknek. Ezeket az adatokat a készülék gyári adattáblája (1. ábra) is tartalmazza. A rendeltetési ország vonatkozó előírásainak megfelelően, a készüléket üzembe helyező villanyszerelő az alábbi szerelvényeket kell felszerelje:

- megfelelő aljzat;
- hálózati szakaszoló megszakító;
- hőre oldó biztosíték és differenciális megszakító, a fűtő elemekből szökő kóboráram mértékének megfelelő érzékenységgel.

A hálózati csatlakozó szerelvényeket a készülék közvetlen közelében kell felszerelni.

A készüléket hatékony földelő érintésvédelemmel kell ellátni. A földelést szemrevételezéssel és műszeres méréssel ellenőrizze és állítsa be.

A tápvezeték huzalait a műszaki leírásban megadott módon kösse be, a fázisok megadott sorrendje, ill. a jelölő színek szerint (3. ábra)



3. ábra

L1 - fázis; L2 - fázis; L3 - fázis; NMP - null-vezeték, KÉK színű;  
PE / Terra - földelő védő vezeték . sárga/zöld csíkozott;

A szerelés végén próbaüzemelését kell végezni, mely során ellenőrizni kell a differenciális megszakító hatékonyságát.

Mielőtt bekacsolná a készüléket, ellenőrizze, hogy a kemence belsejében éghető anyag nincs. Ellenőrizze a fő megszakító kikapcsolt (0 / OFF) állapotát.

A termosztát-kapcsolón állítson be kb. 150°C hőfokot.

Kapcsolja be a főkapcsolót (I / ON). Ellenőrizze az áramfelvételt és a jelzőlámpák működését. Várja meg, amíg a termosztát megszakítja a fűtést. Kapcsolja ki a főkapcsolót. Ettől kezdve a kemence üzemkés.

A szerelés és próbaüzem végén az üzembe helyezést végző villanyszerelő köteles az előírásoknak megfelelő jegyzőkönyvet felvenni és aláírásával ellátni.

## 06 PIZZA-SÜTŐ BERENDEZÉS LEÍRÁSA

Az általunk gyártott pizza-sütő kemencék számos típusból álló sorozatot képeznek, különböző méretekkkel és teljesítménnyel, minél szélesebb vevőkör igényeinek megfelelően.

Kemencéink külső héjának kiképzése kétféle: saválló acél (INOX), illetve rusztikus (RUSTICA). Az első változatban, a kemence homlok-oldala teljesen saválló acélból készül, a második változatban speciális hőálló, mérgező anyagokat nem tartalmazó festést alkalmazunk. A kemence többi oldalfelületét mindkét változatban hőálló, mérgező anyagokat nem tartalmazó festékekkel festjük.

Valamennyi kemence-típus közös jellemzői az alábbiak:

- saválló acélból készült sütő-kamra;
- a kemence sütő felülete tűzálló kerámia lapokból készül; ezek a kemence könnyű és teljes tisztítása érdekében, kivehetők;
- füst, gőz, stb. elvezetésére szolgáló kürtő,  $\varnothing$  80 mm, melyet (szállítási terjedelmünkhöz nem tartozó) vezetékkel az üzem elszívó rendszerére lehet kötni.
- a sütő-kamrát - körkörösén - hosszú szálú ásvány-vattából készült szigetelő párnával szigeteljük el a kemence külső részeitől; ez az anyag nem szennyez, és mérgező összetevőket nem tartalmaz;
- páncélozott fűtő elemek, hosszú élettartamú szerkezeti anyagokból, a CEI szabvány követelményeinek megfelelően;
- a kemence belső hőfokát szabályzó termosztát; a kemence homlok-oldalán elhelyezett gombbal 500°C kapcsolási hőfokig állítható;
- biztonsági termosztát: ha a kemence hőfoka - bármely okból - a beállított kapcsolási értéket túllépte, megszakítja az áramellátást;
- sütő-kamra belső világítása és kapcsolója;

Méreteitől és teljesítményétől függően, a kemence villamos megváplálása egyfázisú (230 V) vagy háromfázisú (400 V) lehet (50 / 60 Hz, CEI 8 - 6 / 1990 márc. szerint).

A sütő-kamra ajtaját hőálló Pyrex-üveg borítja. A belső világítás lehetővé teszi a sütés szemmel tartását, az ajtó kinyitása nélkül. Az ajtó zárja, a könnyebb kezelés érdekében gravitációsan működik. Az ajtót működtető kar gombja hőszigetelő anyagból készül.

A fűtés vezérlése elektromechanikus elven alapszik; a fűtő elemeket tápláló áramkörök erősáramú reléi és a termosztátok segéd-áramköreinek elemei egyetlen integrált kártyán kaptak helyet.

A kemence biztonsági berendezései az idézett rendszabályoknak megfelelőek, és az alábbiakat tartalmazzák:

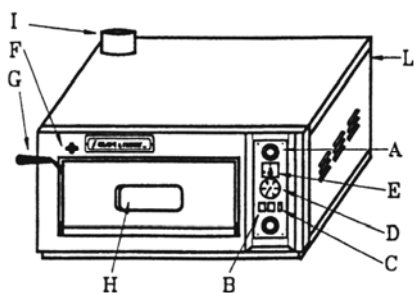
- a kemence homlok-oldalán elhelyezett szakaszoló fő megszakító;
- a fűtő elemeket tápláló erősáramú relék védelme olvadó biztosítókkal;
- a terhelésnek (teljesítmény-felvétel, hőfok) megfelelő vezetékek és huzalok, H05 RN-F gumi-szigeteléssel.

**MEGJEGYZÉS:** A túláram elleni védelmet, ill. a differenciális védelmet a kemencét tápláló dugasz-aljzat csatlakozó elé kell az üzemeltetőnek felszerelnie.



## 07 PIZZA-SÜTŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA

A kemence vezérlő szervei (4. ábra) az alábbiak:



4. ábra

- A -** A kemence hőfokát szabályzó termosztát vezérlő gombja - hőfokbeosztással - (a sütő-kamrában két termosztát érzékelő van).
- B-** Termosztátonként egy jelzőlámpa a fűtő elemek üzemi állapotának (fűt / nem fűt) jelzésére.
- C -** A sütő-kamra belsejét megvilágító lámpa kapcsolója.
- D -** A sütő-kamra pillanatnyi hőfokát mérő és kijelző műszer.
- E -** Főkapcsoló; 0/OFF állásában a kemence villamos áramkörét teljesen leszakasztja a hálózatról; I/ON állásában csatlakoztatja a kemencét a hálózatra.
- F -** A füstelvezetést vezérlő gomb.
- G -** A kemence ajtaját nyitó/záró emelő.
- H -** Nézőablak a kemence ajtaján.
- I -** Füstelvezető csomagtű; lehetővé teszi a kemence csatlakoztatását az elszívó légtechnikai hálózatra.
- L -** Biztonsági termosztát; működésbe lépését követően reteszeli a kemence áramellátását; a reteszelés a piros gombbal oldható.

## 08 KEMENCE ÜZEMBE HELYEZÉSE

Mielőtt a kemencét ténylegesen élelmiszer sütésére használná, a sütő-kamrát (*fertőtlenítés céljából*) ki kell égetni.

- A termosztát szabályzóján állítson be kb. 250°C kapcsolási hőfokot. Üzemeltesse a kemencét ezen a hőfokon kb. egy óráig.
- Ezen első felfűtéskor a kemence kellemetlen szagú vízgőzt bocsát ki. Ennek forrása a páncélozott fűtőelem.
- Az első felfűtést követően, a fémfelület stabilizálódik, további szagkibocsátás kizárt. Az első felfűtést végezze állandó személyes ellenőrzés mellett; néhány percre nyissa ki a forró kemence ajtaját, hogy megkönnyítse a sütő-kamra kiszellőzését.
- Az első felfűtés során a sütő-kamra minden része elérte a stabilizáláshoz szükséges hőfokot, ezután a kemence rendeltetésének megfelelően használható élelmiszer sütésére. Az elő-felfűtést nem kell megismételnie.

## 09 KEMENCE RENDSZERES HASZNÁLATA

Mielőtt a kemencét bekapcsolná, végezze el és ellenőrizze az alábbiakat:

- A tápvezeték dugaszát tolja a hálózati csatlakozó aljzatba.
- Ellenőrizze a kemence főkapcsolójának kikapcsolt (0/OFF) állapotát.
- A hálózati csatlakozón ellenőrizze a hővédelem és a differenciális védelem működőképes állapotát.
- Kapcsolja be a kemence főkapcsolóját (I/ON).
- Állítsa a termosztátot a kívánt hőfokra (kapcsolási érték).
- Mihelyt a sütő-kamra pillanatnyi hőfoka a beállított értéket elérte, nyissa ki a kemence ajtaját, és a nyers pizzát helyezze közvetlenül a tűzálló kerámia lapokra. Ne használjon tepsit, tálcát vagy egyéb alátétet. A kerámia betét anyaga mérgező összetevőt nem tartalmaz, az élelmiszerrel közvetlenül érintkezhet.
- Amikor a kemence ajtaját kinyitja, a forró levegő kiáramlik, és a sütő-kamra hőfoka gyorsan csökken. Emiatt az ajtót a lehető legrövidebb ideig kell nyitva tartani. ezzel csökkenti az üzemi fajlagos áramfogyasztást, és elkerüli a hőfok hirtelen változásait. A sütőben lévő álló adag állapotát a megvilágított kamrában, az ajtó nyitása nélkül is ellenőrizheti.

A kemencékre opciós tartozékként a sütő kamra pillanatnyi hőfokát mérő és kijelző műszer szerelhető. A mért és kijelzett pillanatnyi érték némileg eltérhet a termosztátok által érzékelt átlagos hőfok értékétől.

A sütési ciklus végén kapcsolja ki a főkapcsolót (0/OFF) és a hálózati szerelvény szakaszoló megszakítóját.

## 10 KEMENCE KARBANTARTÁSA

A vezérlő szerveket csakis a fent megadott sorrendben működtesse. Ezzel megelőzi a rendeltetésükkel ellentétes igénybevétel által okozható károsodást.

A sütő kamra takarításához várja meg, hogy a kemence teljesen kihűljön.

A kemencét válassza le a hálózatról (húzza ki a dugaszt az aljzatból), és a hálózati csatlakozó szerelvényre függesztett táblával jelezze, hogy takarítás / karbantartás / javítás folyik.

A tűzálló kerámia lapokat durva szövésű nedves ronggyal vagy acél drótkéfével tisztíthatja. A makacs foltokat, lerakódásokat késsel is levakarhatja. A művelethez viseljen védőkesztyűt.

A kemence belső acélfalainak takarításához tisztítószer, oldószer, egyéb vegyi anyagot használni tilos. A kemence üzemi hőfoka garantálja belsejének teljes sterilizálását.

A kemence külső felületeit (akár INOX, akár RUSTICA) nedves ronggyal törölje tisztára. Adott esetben használható biológiailag legalább 90%-ban lebontható, semleges, foszfor-, és klórmentes tisztítószer is. Súrolószer ne használjon, mert a fényes vagy festett felületet végérvényesen károsíthatja.

# 11 FIGYELMEZTETÉS A RENDELTETÉSSSEL ELLENTÉTES HASZNÁLAT VESZÉLYEIRE

**Mindamellett, hogy a kemence hőfokát szabályozó és biztonsági termosztát is figyeli, sütés közben a kemencét ne hagyja magára.**

Kemencéink rendkívül egyszerű és biztonságos használata ellenére, szükségesnek tartjuk figyelmeztetni a felhasználót az alábbi, nem teljesen kizárható veszélyekre és kockázatokra, melyek elsősorban a készülékek és tartozékaik nem-rendeltetésszerű használata esetén merülnek fel:

- A kemence tápvezetékét, a dugasz/aljzat együttest és a hálózati csatlakozó szerelvényeket tartsa mindenkor tökéletes üzemi állapotban.
- A tápvezetékét megfelelően védje bármilyen sérüléstől, a sérült vezetékét azonnal cserélje ki.
- A beépített "TEST" (teszt) gombbal legalább kéthetes rendszerességgel ellenőrizze a differenciális megszakító működését.
- A kemencét ne állítsa fel a szabadban, még tető alatt sem, csak zárt épületben üzemelhet.
- Élő állatot (*macskát*) a kemencében melegíteni, szárítani tilos!
- A kemence belsejében ne engedjen semmilyen folyadékot (sem vizet, sem szerves anyagot) kifröccsenni.
- A kemence takarításához folyó vizet használni - akár belül, akár kívül - tilos!
- **A pizza-sütő kemencét kizárólag a villamos berendezések kezelésében jártas, megfelelően kioktatott személyek kezelhetik. A kezelőket figyelmeztetni kell a kemence használatával kapcsolatos veszélyekre és kockázatokra, különös tekintettel a nem rendeltetésszerű használat tilalmára és veszélyeire.**
- A kemencét csakis az üzemeltető országában hatályos törvények szerint munkavégzésre alkalmas életkorú személyek kezelhetik.
- **A hő és a villamos energia láthatatlan:** az üzemi ciklusban működő, vagy lehűlésben lévő kemencén takarítást vagy bármi egyéb beavatkozást végezni tilos.
- A kemencével csökkent munkaképességű, fáradt, beteg, alkohol vagy gyógyszer, nyugtató befolyása alatt álló személy nem dolgozhat.
- Mielőtt a kemence takarítását elkezdené, kapcsolja ki a főkapcsolót (0/OFF) és a hálózati szerelvény szakaszoló megszakítóját, húzza ki a tápvezeték dugaszát az aljzataból, és a hálózati csatlakozó szerelvényre függesztett táblával jelezze, hogy takarítás / karbantartás / javítás folyik. Vegye figyelembe, hogy a kemence teljes kihűlése több órát igényel!

Ezeket a kemencéket kizárólag pizzák, ill. hasonló, liszt alapú, emberi fogyasztásra szánt kelesztett, vagy nem kelesztett tészták kisütésére terveztük és gyártottuk. Emellett alkalmazhatók kész ételek melegítésére, megfelelő edényben, amelyből azok nem ömlenek ki a tűzálló kerámiára, ill. a sütő-kamra belsejébe.

A kemencéket bármely egyéb célra használni tilos.

- A tűzálló kerámia lapokat durva szövésű nedves ronggyal vagy acél drótkéfével tisztíthatja. A makacs foltokat, lerakódásokat késsel is levakarhatja. A művelethez viseljen védőkesztyűt. Ha a kerámia lapokat a fenti eljárással kellőképpen megtisztítani már nem tudja, cserélje ki új eredeti darabokra.
- A felhasználó számára tilos a kemencén bármiféle módosítást, javítást stb. végezni, a villamos rendszeren változtatni. Minden beavatkozást kizárólag a Gyártó által erre felhatalmazott és felkészített személyek végezhetnek.

- A kemencére, ill. alvázára ne másszon fel, ne támaszkodjon.
- A gyerekeket a kemencétől tartsa távol, akkor is, ha az nem üzemel.
- A kemencébe kézzel soha ne nyúljon be.
- A kemencét csak úgy üzemeltetheti, ha az összes kerámia lap a helyén van. A repedt, törött kerámia lapokat azonnal cserélje ki.
- A kemence környékét, a hozzáférési útvonalat tartsa mindenkor tisztán és szabadon.
- Puszta kézzel a kemencéhez - főleg az ajtó környékén - ne nyúljon. Az ajtó működtetéséhez húzzon minden esetben megfelelő védő kesztyűt.
- A kemencében feldolgozandó élelmiszer, edények, stb. mozgatásához minden esetben használjon megfelelő hosszú szárú sütőlapátot, fogót, stb., és védő kesztyűt.
- Ne melegítsen, süssön a kemencében zárt edényben, pl. konzervdobozban lévő élelmiszert. A forró anyag a tartályt szétrobbanthatja, és súlyos balesetet okozhat!

## 12 KEMENCE-TÍPUSOK MŰSZAKI ADATAI

### SMALL / SMALL 3 T típusok

Teljesítményfelvétel	6 kW, 230 V - 1 fázis; 27 A 400 V - 3 fázis; 9 A
Üzemi hőfok:	min. 60° C - max. 500°C
Sütő-kamra méretei (L × P × H):	50 × 53 × 10,5 cm
Kemence külső méretei (L × P × H):	78 × 68 × 57 cm
Alváz méretei (L × P × H):	78 × 68 × 100 cm
Készülék súlya (bruttó / nettó):	95 / 85 kg

### S 4 típus

Teljesítményfelvétel	4,4 kW, 230 V - 1 fázis; 20 A 400 V - 3 fázis; 10 A
Üzemi hőfok:	min. 60° C - max. 500°C
Sütő-kamra méretei (L × P × H):	61 × 62 × 15 cm
Kemence külső méretei (L × P × H):	90 × 81 × 50 cm
Alváz méretei (L × P × H):	90 × 81 × 100 cm
Készülék súlya (bruttó / nettó):	95 / 85 kg

### S 44 (D44) típus

Teljesítményfelvétel	8,8 kW, 230 V - 1 fázis; 40 A 400 V - 3 fázis; 15 A
Üzemi hőfok:	min. 60° C - max. 500°C
Sütő-kamra méretei (L × P × H):	61 × 62 × 15 cm
Kemence külső méretei (L × P × H):	90 × 81 × 83 cm
Alváz méretei (L × P × H):	90 × 81 × 85 cm
Készülék súlya (bruttó / nettó):	205 / 195 kg

### S 6 típus

Teljesítményfelvétel	6,6 kW, 230 V - 1 fázis; 30 A 400 V - 3 fázis; 10 A
Üzemi hőfok:	min. 60° C - max. 500°C
Sütő-kamra méretei (L × P × H):	61 × 92 × 15 cm
Kemence külső méretei (L × P × H):	90 × 114 × 50 cm
Alváz méretei (L × P × H):	90 × 114 × 100 cm
Készülék súlya (bruttó / nettó):	135 / 125 kg

## S 66 (D66) típus

Teljesítményfelvétel	13,2 kW, 230 V - 1 fázis; 60 A 400 V - 3 fázis; 20 A
Üzemi hőfok:	min. 60° C - max. 500°C
Sütő-kamra méretei (L × P × H):	61 × 92 × 15 cm
Kemence külső méretei (L × P × H):	90 × 114 × 83 cm
Alváz méretei (L × P × H):	90 × 114 × 85 cm
Készülék súlya (bruttó / nettó):	245 / 235 kg

## S 9 típus

Teljesítményfelvétel	7,8 kW, 230 V - 1 fázis; 35 A 400 V - 3 fázis; 12 A
Üzemi hőfok:	min. 60° C - max. 500°C
Sütő-kamra méretei (L × P × H):	91 × 92 × 15 cm
Kemence külső méretei (L × P × H):	120 × 114 × 50 cm
Alváz méretei (L × P × H):	120 × 114 × 100 cm
Készülék súlya (bruttó / nettó):	180 / 170 kg

## B1 típus

Teljesítményfelvétel	1,6 kW, 230 V - 1 fázis; 6,9 A
Üzemi hőfok:	min. 50° C - max. 350°C
Sütő-kamra méretei (L × P × H):	41 × 36 × 8 cm
Kemence külső méretei (L × P × H):	58,5 × 48 × 24,5 cm
Készülék súlya	23 kg

## B1+1 típus

Teljesítményfelvétel	3,2 kW, 230 V - 1 fázis; 13,8 A
Üzemi hőfok:	min. 50° C - max. 350°C
Sütő-kamra méretei (L × P × H):	41 × 36 × 8 cm
Kemence külső méretei (L × P × H):	58,5 × 48 × 42 cm
Készülék súlya	37 kg

## B1 Elektronikus

Teljesítményfelvétel	1,6 kW, 230 V - 1 fázis; 6,9 A
Üzemi hőfok:	min. 50° C - max. 350°C
Sütő-kamra méretei (L × P × H):	41 × 36 × 8 cm
Kemence külső méretei (L × P × H):	58,5 × 48 × 24,5 cm
Készülék súlya	23 kg

A Gyártó fenntartja a jelen útmutatóban tájékoztató jelleggel, kötelezettség nélkül megadott műszaki adatok (méretek, teljesítmények, felszereltség, tartozékok, stb.) változtatását illető jogát, előzetes értesítési kötelezettség nélkül.

# GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

1. A Gyártó a vásárlás számlával vagy fuvarlevéllel igazolt időpontjától számított 12 hónapra garatálja gyártmányai hatékony működését.
2. A garancia vonatkozik a berendezés minden alkatrészére, az alábbiak kivételével: villamos alkatrészek, műanyag és törékeny alkatrészek, vezérlő gombok, leszerelhető alkatrészek, festett és krómozott felületek, esetleges tartozékok, mivel ezek állapota és élettartama közvetlenül az üzemeltető gondosságától függő.  
Nem tartoznak a Gyártó garanciája körébe a hanyag szállítás vagy mozgatás során keletkezett sérülések, a gép hanyag üzemeltetése, hibás felállítás, nem megfelelő karbantartás miatt bekövetkezett meghibásodások, a villamos hálózat alkalmatlansága miatt keletkezett károk, a nem megfelelően szakképzett és kioktatott személyzet által okozott károk, továbbá minden egyéb olyan okra visszavezethető kár, amelyre a Gyártónak nincs ráhatása.
3. A garancia ideje alatt, a Gyártó cég kötelezi magát arra vonatkozóan, hogy - megbízott forgalmazóján keresztül - az előző pontban foglaltak szerint, díjmentesen megjavít, ill. kicserél minden olyan alkatrészt, amely anyaghiba, tervezési vagy gyártási hiba miatt meghibásodott. A helyszíni beavatkozás költségei az üzemeltetőt terhelik, a helyi ill. országonként érvényes díjszabásnak megfelelően. Amennyiben a berendezést javításra a Gyártó üzemébe kell szállítani, a szállítás költségei az üzemeltetőt terhelik. A garanciaidőben végzett javítás időtartama nem hosszabbítja meg a garancia idejét.
4. A garanciális szolgáltatás jogosultságához, a Gyártó képviselőjének kérésére, a felhasználó köteles felmutatni a gyártmányra vonatkozó garancialevelet, valamint a gyártmány megvásárlását igazoló számlát vagy egyéb bizonylatot.
5. Az általa is hibásnak tartott alkatrészek cseréjén túlmenően, a Gyártó semmilyen további felelősséget nem vállal. A Gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a meghibásodott gyártmány által okozott sérülésekért, közvetlen vagy közvetett anyagi károkért, a gyártmány állásidejével kapcsolatos veszteségekért.
6. A Gyártó kizárólag a jelen garancialevélben elismert kötelezettségeket vállalja. Ezek módosítására ettől eltérő garanciális feltételek vállalására, sem szóban, sem írásban, senki nem jogosult.



## **CE megfeleléségi és beszállítói nyilatkozat!**

Alulírott Kövecses László, a **Vendi-Hungária Kereskedelmi Kft** ügyvezetője, mint a **GAM** márkájú berendezések importőre nyilatkozom, hogy az alábbi berendezések mindegyike megfelel mind a hazai, mind az Európai Unió követelményeinek.

Készült: a 21/1998 (IV.17) IKIM. Rendelet és rendeletmódosításainak alapján, az 5. § előírásainak megfelelően!

A gyártó neve: **GAM International s.r.l.**  
ITALY - IGEA MARINA (RN)

A gép megnevezése:  
**Elektromos pizza sütők**

A gép típusai:  
**Small3-T, MS4+4, MS6+6, MD4, MD6, MD4+4,  
MD6+6, MS4+4TOP, MS6+6TOP, M4, M6, M4TOP, M6TOP  
B1-B1+1, SB4-6, SB44-66, SB6G, SB66G**

A fent nevezett berendezések az alábbi CE és EMC irányelveknek megfelelnek: CE 73/23/EEC, 93/68 EEC, 89/336 EEC, 43/93 EEC

Valamint az alábbi nemzetközi biztonságtechnikai szabványok szerint készültek:  
EN 60335-2-49

Szekszárd, 2009. január 1.

Kövecses László  
ügyvezető