

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

EZS3 típusú Elektromos Zsámoly

EZS7 típusú Elektromos Zsámoly



Ezt a Telepítési és használati utasítást a gép üzemeltetője a használatbavétel előtt alaposan tanulmányozza át, és őrizze meg jogainak érvényesítése érdekében!

1. Bevezetés

Köszönjük, hogy a Gasztrometál Zrt. termékét választotta.

Biztosak vagyunk abban, hogy ezzel a könnyen kezelhető, gazdaságos, jó minőséget biztosító, esztétikus megjelenésű, rozsdamentes anyagból készült zsámollyal meg lesznek elégedve.

A zsámoly rendeltetése: üzemi, kórházi, vendéglátó ipari, közétkeztetési nagykonyhák, egyéb helyek (pl. lángos sütők, hús sütődék, rendezvények) kiegészítő főzőberendezése.

Alkalmazható olyan helyeken, ahol a működtetéséhez szükséges és a műszaki adatokban megadott elektromos áram, rendelkezésre áll.

A zsámoly lábbon álló erős szerkezete lehetővé teszi, hogy önálló készülékként akár 500mm átmérőjű edénnyel lehessen dolgozni. A készülékek egymás mellé helyezhetők, így igény szerint, egymástól független működésű blokkok, sorok alakíthatók ki.

2. Jogi nyilatkozat

A gépkönyvben közölt műszaki adatok helyességét a gyártó - GASZTROMETÁL Zrt - szavatolja. A gépek egyes műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó, a műszaki fejlesztés érdekében fenntartja, ugyanakkor kötelezi magát, hogy az esetleges változásokat a géppel együtt szállított gépkönyvbe bejegyzi.

Az EZS... típusú zsámolyokra a GASZTROMETÁL Zrt az értékesítést végző vállalattól történt átvételtől számított 12 (tizenkettő) hónapig jótállást vállal.

Nem tekinthető jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek a gépkönyvben közölt tájékoztatás alapján utánállítással, beszabályozással megszüntethetők.

A jótállási kötelezettség nem áll fenn abban az esetben, ha a keletkezett hiba a gépkönyvben közölt üzembe helyezési, kezelési, karbantartási utasítások be nem tartásának, illetve a gyártó tevékenységén, kötelezettségén kívül álló egyéb okok következménye. A garanciális jótállás megszűnik, ha szakszerűtlen szállítás, helytelen tárolás miatt sérül meg a gép, vagy ha a gépen a gyártó előzetes hozzájárulása nélkül javítást, átalakítást végeznek, vagy ha a hibát szakszerűtlen üzembe helyezés okozza, kivéve, ha azt a gyártó által javasolt szerviz végezte. A jótállással és szavatossággal kapcsolatos egyéb tudnivalókat a garancia jegy tartalmazza.

Az EZS... típusú zsámolyok jótállás alá eső hibáinak javítását – eltérő megegyezés hiányában - a GASZTROMETÁL Zrt. vagy szervizmegbízottja végzi. A partnerszervizek név és címjegyzéke a www.gasztrometal.hu „SZERVIZ” menüpontjában található.

3. Műszaki adatok

Elektromos fűtésű zsámoly típusa		EZS3	EZS7
Tömeg, nettó (kg)		18	35
Külméret (mm)		500x500x420	610x610x436
Főzőlap méret (mm)		300x300	400x400
Elektromos csatlakozás, bal alsó hátsó saroktól (mm)		400	501
A főzőlap névleges teljesítmény (kW)		3,4	7
Teljesítmény fokozat száma		3	6
Felvett áram (A)		15	3x14
Feszültség (V)		230V, 50Hz	400V, ~3N+PE, 50Hz
Padozathoz lefogatható		igen	igen
Főzőlap hőkorlátozóval védett		igen	igen

4. Műszaki leírás

A számoly vázszerkezete hegesztett kivitelben, rozsdamentes acéllemezről készül. Erre a vázra vannak rögzítve az elektromos szerelvények és egyéb szerkezeti egységek.

A készülék szerelvényei és kijelző elemei a homloklapon, illetve mögötte helyezkednek el.

A főzőlap be- és kikapcsolása, valamint teljesítménye kézzel szabályozható.

5. Szállítás, csomagolás, raktározás

A szállítási egység tartalmazza a terméket és a használati utasítást.

A számolyt és a burkolatokat speciális, rozsdamentes felületek tisztítására alkalmas szerrel kezeljük. A készüléket műanyag fóliacsomagolással szállítjuk.

A csomagolást gyűjtse szelektíven az újrahasznosítás érdekében!

A készüléket raktározni becsomagoltan, száraz, fedett helyen lehet. A készülék, ütésre, rázásra érzékeny, mozgatása kézzel vagy emelővillás targoncával történhet.

Egymásra helyezése raktározáskor, szállításkor nem megengedett.

6. Üzembehelyezési (felszerelési), átállítási utasítás a szerelő részére

Az üzembe helyezéshez az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni:

6.1 Elhelyezés:

A számolyt csak jól szellőzőt, nem marópárás levegőjű helyiségben szabad elhelyezni. A készüléket szilárd, nem gyúlékony, hőálló padozatra lehet lehelyezni. Telepítésnél biztosítani kell a kezeléshez szükséges, biztonságos szabad helyet.

Más készülékekkel való soroláskor a hőállóságot (50°C) biztosítani kell. Ellenkező esetben az egyéb készülék telepítési oldaltávolsága min 500mm, felfelé 1500mm. Erre a nagyméretű edények melege állapotában történő, akadálymentes mozgatása miatt van szükség.

Nagyméretű, nehéz, esetenként forró edények készülékre való fel-le rakása miatt nagyon fontos a készülék padozathoz való rögzítése, ami a lábak belsejében elhelyezett átmérő: 10,5mm furatok felhasználásával lehetséges, kereskedelemben kapható beütő dübelek segítségével.

6.2 Villamos csatlakozás

A készülék a vonatkozó érintésvédelmi szabványok szerint az egyenpotenciál körbe be kell kötni. Ehhez az 1. ábrán látható helyen lévő csavart kell használni.

A villamos szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

7. Kezelési utasítás a felhasználó részére

A munkakezdés előtt mindig ellenőrizni kell:

- számoly jól van rögzítve
- idegen, forró, gyúlékony, tisztító, egyéb anyagok nincsenek közelben
- a már működő számolyon a feladathoz van a forgató gomb beállítva.

Főzőlaponkénti terhelhetőség 100kg egyenletes elosztásban.

A nagyobb súly mechanikai károkat, esetleg forrázást okozhat.

- Főzőlapot edény nélkül, helyiségfűtésre használni,- üzemeltetni tilos. A főzőlapok hőfokszabályzóval vannak ellátva. Edény, - hőelvonás nélkül, a fokozott igénybevétel a főzőlapok élettartamát jelentősen csökkenti, kárt tehet bennük. Az előmelegítés nem indokolt, gazdaságtalan.

A főzőlapok nagy teljesítményűek, felfűtésük gyors.

Készülékhasználat helyes sorrendje:

Edényfelhelyezés- elektromos bekapcsolás- hőkezelés(főzés, stb.)- elektromos kikapcsolás- edény levétel

7.1 Első használatba vétel:

Az első felfűtéskor a mosással el nem távolítható szennyeződések leégnek, mely kisebb füsttel, kellemetlen szaggal járhat. Ez nem jelent rendellenes működést, az első felfűtés után megszűnik.

A kihűlt készülék újbóli tisztítás után kiszárítva, helyiséget kiszellőztetve a főzési feladatok elkezdhetők.

A használati útmutatót a felhasználóknak mindig el kell tudniuk érni.

A zsámolyt csak a készülékkezelésre kioktatott személyek kezelhetik. Szükséges a személyek rendszeres oktatása, biztonsági eligazítása.

Alaposan tanulmányozza át a használati útmutatót, és az abban leírtak szerint járjon el.

7.2 Főzés közben

A készítenő ételt rá kell helyezni a főzőlap közepére, a kívánt főzési erősséget a forgatógombbal 6 fokozatban lehet állítani.

Kezelés közben az alábbiakra ügyeljünk:

- A forró edényeket, csak hő ellen védő ruházatban érintse meg.
- Gyerekeket, fogyatékos embereket üzem közben távol kell tartani a készüléktől!
- Ne takarja le a szellőző nyílásokat.
- Ne használjon, és ne tároljon a készülék közelében gyúlékony anyagokat.
- Ne tároljon a zsámolyon használaton kívüli állapotban élelmiszert vagy más éghető anyagokat, mivel a készüléket véletlenül bekapcsolhatják.

- Forró készülékre vizet önteni tilos, mivel károsítja a zsámoly szerkezetét, és baleset veszélynek teszi ki önmagát.

- A készüléket felügyelet nélkül üzemeltetni tilos.
- A zsámolyt csak ételek elkészítésére szabad felhasználni.
- A készülék hő fejlesztő képessége miatt potenciális veszélyforrás!
- A készülék egyes részei használat közben forróak lehetnek, ne érintse ezeket, minden esetben használjon konyhai kesztyűt!

- Ha az ételek készítésekor alkoholt, vagy más alacsony lobbanáspontú anyagot használ, a keletkező gőzök a lánggal érintkezve tüzet foghatnak. A munkát fokozott odafigyeléssel végezze.

- Hibás, hiányos vagy sérült kezelő és kijelző elemekkel a készüléket üzemeltetni tilos.

7.3 Kikapcsolás

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról főelzáró segítségével:

- Ha hibásan működik
- Minden tisztítási és karbantartási munkálat előtt
- Ha úgy dönt, hogy hosszabb ideig nem használja

7.4 Tisztítás

A tisztítást a helyi „Takarítási és fertőtlenítési utasítás betartásával kell elvégezni!

A terv készítésekor körültekintően kell a tisztítószereket megválasztani.

A kereskedelemben sokféle anyag kapható, melyek pontos leírással rendelkeznek a szennyeződések jellegére és a tisztítandó eszközök anyagaira vonatkozóan.

Általános elvként be kell tartani a következőket:

A rozsdamentes acél is rozsdásodhat vasszennyeződés, vagy maró hatású anyag-tisztítószer hatására.

Kerüljük a klór tartalmú tisztító fertőtlenítő szereket, mert ezek különösen károsak a rozsdamentes acélokra.

Azokat a tisztítószereket válasszuk, melyeket kifejezetten rozsdamentes eszközök tisztítására ajánlanak.

Ha meleg felületeket tisztítunk, a tisztítószer hatékonysága, egyben a felülettel szembeni agresszivitása is növekszik.

A főzőlap felülete, gyárilag vegyileg kezelt, sérülés hatására rozsdásodásra hajlamos. A kezelt felület megsérülése, eltávolítása esetén, „schwarz” por, grafitpor-víz keverékét kell langyos főzőlapra dörzsölni-kenni. A hő hatására bediffundálódó anyag, tartós bevonatot képez. Kezelés kísérőjelensége az enyhe füstképződés.

(lásd. Vasoxidpor, pld. Columbus 75gr kályhafénypor).

Tartsuk be a tisztítószerek töménységére vonatkozó utasításokat.

A készüléket vízszaggal tisztítani TILOS!

Tisztítás előtt a szennyeződéseket célszerű fellazítani a felületről.

Mosószeres tisztítás előtt, a berendezést az elektromos hálózatról le kell választani.

A készülék belső falán a munkafolyamat alatt keletkező szennyeződéseket naponta, a számszó langyos állapotában tisztítsa!

Az alapos napi tisztítással elkerülhető:

- a vastag, kokszosodásra hajlamos szennyező anyagok füstképződése
- tisztítási idő növekedése
- készülék élettartam csökkenése

Ne használjunk karcosodást okozó tisztítószert.

Az alapos tisztítás alapkövetelmény a jó munkakörülményekhez, teljesítményhez.

A szennyeződések keletkezésének mértéke csökkenthető:

- Edény nagyság jó megválasztásával
- Jó hőfok megválasztással (magas hőmérsékletnél étel kifutások lehetnek)
- Gondos munkavégzéssel.

7.5 Karbantartás

A készülék szerkezeti elemeinek anyaga, minősége és összeépítése olyan, hogy rendeltetésszerű használat mellett csak minimális karbantartást igényel.

A készülék karbantartását csak a hálózatról történő leválasztása után szabad végezni.

A csatlakozások és alkatrészek karbantartását csak az illetékes szerviz szakembere, vagy szakképzett szerelő végezheti.

7.6 Mit tegyünk, ha valami nem működik

Kérjük, mielőtt a szervizt hívná, győződjön meg, hogy helytelen kezelés vagy hiba, zavar lépett-e fel, ezért ellenőrizze:

Győződjön meg róla, hogy a kezelési utasítások szerint járt el

Amennyiben a készüléket nem sikerül használható állapotba hozni, elektromos tápellátás megszüntetése után, várja meg az értesített szakember jelentkezését.

11. Körvonalrajz és csatlakozási pontok:



