

Elektromos fűtésű sütő

Típus: GES 1000



Gyártási szám:

Gyártási év:

Gyártó: GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó ZRt.

2801 Tatabánya, II.. Vágóhíd u. 4.

Tel: 34/514-630 Fax:34/310-816

E.mail: info@gasztrometal.hu

Web: <http://www.gasztrometal.hu>

1. Minőség tanusítás

A gyártó Gasztrometál ZRt. kijelenti, hogy a szállított termék ezen gépkönyv "Műszaki leírások, adatok, üzembe helyezési és kezelési útmutatók:" fejezetében közölteknek megfelel. A termék a 60/1999 (XII.1.) GM rendelettel módosított 21/1998 (IV.17.) IKIM rendelet szerint készült, megfelel az abban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak e gépkönyvben közölt utasítások betartása mellett.

A termék az alábbi szabványok szerint készült:

MSZ EN 60335-1:1998 Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága

MSZ EN 60335-2-64 Nagykonyhai villamos konyhagépek egyedi előírásai

MSZ IEC 529:1990 Villamos gyártmányok burkolatai által nyújtott védettségi fokozatok

MEO bélyegző:	Kelt: 2009.évhónap
 Kiállító aláírása

Tartalomjegyzék

1. Minőség tanusítás	2
2. Bevezetés.....	3
3. Jogi nyilatkozatok.....	3
4. Műszaki adatok.....	4
5. Műszaki leírás.....	4
6. Szállítás, csomagolás raktározás	5
7. Telepítés, üzembe helyezés	5
8. Kezelési, biztonsági utasítások.....	7
9. Tisztítás	8
10. Karbantartás.....	9
11. Mit tegyünk ha valami nem működik	9
12. Tartozékok.....	11
13. Vevő szolgálat / szervízadatok.....	11
14. Sütési táblázatok.....	12
15. Kapcsolási rajz, forgatógomb funkciókiosztás	13
16. Telepítési, elrendezési variációk.....	14

2. Bevezetés

Köszönjük , hogy a Gasztrometál Zrt. termékét választotta.

Biztosak vagyunk abban, hogy ezzel az energiatakarékos, könnyen kezelhető, jó minőséget biztosító sütővel meg lesznek elégedve.

A sütő rendeltetése : üzemi, kórházi, vendéglátó ipari, közétkeztetési nagykonyhák, cukrászatok, egyéb helyek (pl. vadászházak, rendezvények) széleskörű kiszolgálása.

A sütő statikus fűtésrendszerrel készül, mely egyenletes hőelosztást biztosít az ételek kiszáradásának veszélye nélkül.

A sütő 230 V hálózati feszültségről működik, ennél fogva mindenhol alkalmazható, ahol a 7. pont szerinti csatlakozási feltételeket kiépítik.

A sütő bútorba vagy más szerkezetbe építve, önálló asztali készülékként, hordozhatóan vagy technológiai blokkba építve telepíthető. A sütők egymásra, illetve egymás mellé helyezhetők, így igény szerinti, egymástól független működésű, 2-3-4 sütős blokkok alakíthatók ki. A különböző telepítésekhez praktikus állványok rendelhetők. (tepsitartós állvány, alacsony állvány sütő-torony építéshez).

3. Jogi nyilatkozat

Ezt a gépkönyvet a sütő üzemeltetője a használatbavétel előtt alaposan tanulmányozza át és őrizze meg jogainak érvényesítése érdekében !

E gépkönyvben, valamint a részét képező "Minőség tanúsítás"-ban közölt adatok helyességét a gyártó - GASZTROMETÁL ZRt. - szavatolja.

A gép műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó fenntartja.

A GASZTROMETÁL ZRt a sütőért a gépkönyv mellékletét képező "Jótállási jegy" szerint 12 hónap teljeskörű jótállási kötelezettséget vállal. A jótállás kezdete az üzembe helyezés időpontja, melynek viszont az eladástól számított 6 hónapon belül meg kell történnie. A jótállás így maximum az eladástól számított 18 hónap.

Nem tekinthetők jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek a gépkönyvben közölt információk alapján utánállítással, beszabályozással megszüntethetők, nem szakszerű kezeléssel vagy üzemeltetési körülményből származnak, nem rendeltetésszerű használat következtében keletkezett sérülések, valamint szakszerűtlen tisztítás, üzemeltetési környezet következtében fellépő korróziós jelenségek.

A jótállás alá eső hibák javítását a gyártó szervize, vagy a gyártóval szerződéses viszonyban álló szervizek végezhetik el (lásd: mellékelt szervizlista). Más szervizzel vagy szerelővel végeztetett javítások, beavatkozások garanciavesztéssel járnak.

4. Műszaki adatok

Típus:	GES 1000	Megj.
Fő méretek (sz x h x m)	800x800x400 mm	
A készülék tömege	52 kg	
Alkalmazható sütőlapok darabszáma 1 sütősínen:		
650 mm x 530mm GN 2/1	1 db	[A1.]
530 mm x 325 mm GN 1/1	2 db	
Felfűtési idő 20°C-ról 200°C-ra	20 perc	[A2.]
Össz. energia igény	3.450 W	
Alsó fűtés teljesítménye (W)	1900 W	
Felső fűtés teljesítménye (kW)	1520W	
Felvett áram	15 A	
Elektromos áram nem	230 V, 50 Hz	
Maximális sütési hőmérséklet	320 °C	

A villamos berendezés érintésvédelmi osztálya: I. osztály (védőföldeléssel ellátott)
A villamos berendezés védettsége: IP42 (csepegő víz ellen védett)

[A1.] A készülékben egy időben csak egy sütősín használható, mivel a konvekciós (hősugárzásos) hőterjedés több sütősín egy idejű használata esetén, leárnyékolás miatt nem ad jó sütés egyenletességet.

[A2.] Felfűtési idő lényeges eleme a környezeti hőfok és a valós hálózati feszültség (230 V), a táblázatban szereplő adat ezért tájékoztató értékű.

5. Műszaki leírás

A sütő önálló vázszerkezete hegesztett kivitelben rozsdamentes acéllemezről készül. Erre a vázra van rögzítve a sütődob és egyéb szerkezeti egységek.

A sütőtérben a hő előállítása 9 db 380W elektromos csőfűtőtesttel történik.

A készülék elektromos szerelvényei és kijelző elemei a jobboldali szerelő lapon, illetve mögötte helyezkednek el. A sütéshez szükséges hőfok, a fokozatmentesen állítható kapcsolóval állítható be és a hőmérőn ellenőrizhető.

A teljes felfűtési idő elérését a sárga ellenőrző lámpa elalvása jelzi.

Az egyenletes sütőtér hőfok elérése után a készülék alkalmas sütési feladatra.

A sütődob egyenletes hőntartását beépített hőfokszabályzó biztosítja, amely működését (felfűtési időszakát) sárga ellenőrző lámpa mutatja.

A készülék túlmelegedését (hőfokszabályzó meghibásodás esetén) beépített hőkorlátozó akadályozza meg.

Lehetőség van csak alsó vagy csak felső fűtés használatára, ebben az esetben a hőfokszabályzó maximális hőfokon (~320 °C) kapcsol ki-be.

6. Szállítás, csomagolás raktározás

A szállítási egység tartalmazza a terméket és a használati utasítást.

A sütődobot és a burkolatokat speciális, rozsdamentes felületek tisztítására alkalmas szerrel kezeljük le. A sütőt védőfóliával burkolva, műanyag fólia csomagolással szállítjuk.

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

Egymásra helyezve max. 4 db sütő tárolható. Szállításkor az egymásra helyezés nem megengedett.

7. Telepítés, üzembe helyezés

A sütő kicsomagolását megfelelő körültekintéssel kell végezni. A védőfólia eltávolításakor ügyelni kell a sérülések elkerülésére.

A sütőt vagy sütőket helyezze el a rendeltetési helyén. A sütő(k) telepítésekor használja a tartozékként rendelhető, megfelelő állványokat. A lehetséges telepítési megoldások a 16. ábrán láthatók. Az állványokat a sütő(k) ráhelyezése előtt az állítható lábak segítségével vízszintbe kell állítani.

Több sütő egymásra helyezésekor a hátlapon található rögzítő lemezekkel a saját csavarok felhasználásával a sütőket egymáshoz kell erősíteni. (lásd az ábra) Ennek rendeltetése az egyenpotenciálra hozás valamint a mechanikus biztonság. Az egyenpotenciál vezetékét a legalsó (vagy az önálló) készülékre kell a jelölt helyen rákötni.

A sütő telepítésénél biztosítani kell a kezeléshez szükséges, biztonságos szabad helyet, mely előlről min 1,2 m. Erre a nagyméretű tálca meleg állapotában történő akadálymentes mozgatása miatt van szükség. Oldalirányban a sütők közvetlenül egymás mellé telepíthetők. Más készülékekkel való soroláskor a hőállóságot (50 °C) biztosítani kell. Ellenkező esetben az egyéb készülék telepítési távolsága min 10 cm.

A kicsomagolt készülék külső burkolatáról a műanyag védőburkolatot le kell húzni, utána karcolódást nem okozó, meleg vízzel hígított folyékony mosószerrel lemosni, leöblíteni, majd gondosan szárazra kell törölni.

Telepítés és üzembe helyezés előtt a gépkönyvet át kell tanulmányozni és annak utasításai szerint kell eljárni.

Elektromos csatlakoztatás:

A készüléket a használati helyén külön kiépített, egyfázisú védőföldeléses dugaszoló aljzatba kell csatlakoztatni. Ehhez a készülék 2 m hosszú, olajálló gumikábelrel és gumifoglatos dugvillával van ellátva.

A fali csatlakozást az elosztó szekrényből 3x2,5 mm² keresztmetszetű vezetékkel kell kiépíteni és 20 A-es lomha kismegszakítóval védeni. A dugaszoló aljzatnak jó minőségűnek, 16A névleges terhelhetőségűnek kell lenni. Más fogyasztó ezen a körön nem használható. Meglévő csatlakozó aljzat felhasználásakor meg kell győződni arról, hogy az a leírt feltételeknek megfelelő-e.

Figyelem! A normál egyfázisú földelt dugvilla lehetőséget ad bármely, ennek megfelelő dugaljba történő csatlakoztatásra. Ez azonban nem feltétlenül garantálja az előző bekezdésben megkövetelt feltételeket. Szakember segítségével győződjön meg minden esetben a megfelelő telepítési feltételekről!

Biztonságtechnikai előírások

A sütő üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél az alábbi szabvány előírásokat kell betartani:

- a létesítési biztonsági szabályzat tekintetében az MSZ EN 2364-410:1999 és az MSZ EN 2364-410:1999/1M:2004 szabvány előírásait
- érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ EN 61140:2003 előírásait
- erősáramú villamos berendezések üzemi szabályzata tekintetében az MSZ 1585:2001 előírásait
- TILOS a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni.

A készülék elektromos kapcsolási rajza a 15. ábrán található.

Első használatba vétel:

- Fokozat kapcsoló gombot „0” állásból elforgatjuk az első jelig. Ebben az esetben a zöld ellenőrző lámpa és a sütő világítás bekapcsol és jelzi a feszültség alatt lévő készülék állapotot.
- Fokozat kapcsoló gombot tovább forgatva aktiváljuk a fűtést, beállítjuk a kívánt hőfokot. Amikor a sütőtér hőmérséklete eléri a beállított értéket, a hőfokszabályozó kikapcsolja a fűtést, amit a sárga ellenőrző lámpa elalvása jelez. Ezt követően a hőfokszabályozó be-ki kapcsolással tartja a sütési hőmérsékletet, melynek értéke a beállított értékhez képest kb. +/- 15 °C. Ez az érték a sütők természetes hőingadozása.
- Fokozatkapcsolót maximális hőfok beállítás után tovább forgatva átváltunk **alsó fűtés üzemmódra**. Ebben az esetben a hőfokszabályzó a maximális 320 °C értéken üzemel.

- Fokozatkapcsolót tovább forgatva átváltunk **felső fűtés üzemmódra**. Ebben az esetben is a hőfokszabályzó a maximális 320 °C értéken üzemel.
- A felfűtés befejeztével a fokozatkapcsolót „0” állásba kapcsoljuk.
- Az első felfűtéssel (funkció kipróbálásával) a gyártás során a fűtőtesteken és a sütődob belsejében maradt, mosással el nem távolítható szennyeződések leégnek, mely kisebb füsttel, kellemetlen szaggal járhat. Ez nem jelent rendellenes működést, az első felfűtés után megszűnik.
- A kihűlt sütődob újbóli tisztítás után kiszárítva, helyiséget kiszellőztetve a sütési feladatok elkezdhetők.

8. Kezelési, biztonsági utasítások

A sütőt csak a sütő kezelésre kioktatott személy kezelheti.

Tilos a készüléket eltávolított burkolatokkal, vagy meghibásodott szerelvényekkel üzemeltetni.

Ne érjen a sütőhöz nedves testrésszel és ne használja mezítláb.

A készülék hőfejlesztő képessége miatt potenciális veszélyforrás!

A készülék használat közben egyes részei forróak lehetnek ne érintse ezeket, minden esetben használjon konyhai kesztyűt!

Ajtó nyitáskor, tartson kellő távolságot a géptől a kiáramló forró gőz miatt!

Gyerekeket fogvatékos embereket üzem közben távol kell tartani a készüléktől!

Ne takarja le a szellőző vagy hőelosztó nyílásokat.

Ne használjon és ne tároljon a készülék közelében gyúlékony anyagokat.

Ha az ételek készítésekor alkoholt használ, a keletkező gőzök a fűtő elemmel érintkezve tüzet foghatnak.

Forró sütőbe vizet öntve károsítja a sütő szerkezetét. Gőz képzéséhez kis tálkában helyezze a készülékbe a vizet. A sütés végeztével a keletkező kondenz vizet minden esetben szárítsa ki mert idővel megtámadhatja a készülék egyes részeit.

Ne használjon a sütőben zárt tartályokat, mert a nyomás növekedés hatására felrobbanhat, kárt téve a környezetében.

A sütő alját és felső hőszigetelőit ne borítsa be alufóliával vagy más tárggyal, mert a hőterjedést akadályozza.

A sütő dob alján húzott edények, karcosodást okoznak a felületen.

A sütő ajtajának jól kell záródnia, ezért ügyelni kell a tömítések tisztán tartására és kerülni kell a súly ráakasztást (deformáció veszély).

A készüléket felügyelet nélkül üzemeltetni tilos.

A készüléket csak ételkészítésre és melegítésre használja, bármilyen más felhasználási mód nem engedélyezett.

Munka után minden esetben ellenőrizze a gép kikapcsolt állapotát, a forgató gombnál és az ellenőrző lámpáknál ránézéssel.

Válassa le a készüléket az elektromos hálózatról :

-ha hibásan működik

-minden tisztítási és karbantartási munkálatok előtt

-ha úgy dönt hogy hosszabb ideig nem használja

Beépítés esetén a bútorral szemben támasztott követelmények:

A bútor elemeinek, rögzítő anyagainak és ragasztóinak magas hőállóságúnak kell lennie, mivel a nem megfelelő anyagok a bútor deformálódásához tönkremeneteléhez vezethetnek.

A bútornak elegendő szilárdságúnak kell lennie a készülék súlyához valamint a rögzítéshez.

A bútor és a készülék közt oldalt, hátul és felül biztosítani kell 5-5 cm szabad légrést a kiszellőzéshez.

A készülék jó kiszellőzését bútor sorba, bútor sor mellé, munkalap alá építéskor is biztosítani kell.

A sütődob köpenyét hatásos hőszigetelés veszi körül, amely lassítja a hőterjedést, de meg nem állíthatja! A készülék külső burkolatát valamint a burkolat alatt elhelyezett elektromos szerelvények hűtését, szellőzését a környezetnek kell biztosítania!

9. Tisztítás

- Mosószeres tisztítás előtt a berendezést a hálózati főkapcsolójával feszültség- mentesíteni kell, vagy a csatlakozó vezetéket ki kell húzni a dugaszoló aljzatból.

- A készülék rozsdamentes anyagai jól viselik a megfelelő, karcolódást nem okozó mosószeres, meleg vizes ruhával végzett tisztítást, ami után a felületeket szárazra kell törölni.

- **A készüléket vízsugárral tisztítani TILOS!**

- **Klórtartalmú** tisztító és fertőtlenítő szerek hypok, savak vagy súroló szerek használata **nem javasolt**, mivel ezek megtámadhatják a rozsdamentes acél szerkezetét felületét.

- Amennyiben klórtartalmú tisztító-fertőtlenítő anyagokat használnak, úgy tisztítás után a felületeket passzíválni kell (pl. Divosheen VA-val), majd bő vízzel le kell öblíteni.
- A vegyszereken lévő használati utasítást be kell tartani, különös tekintettel az előírt koncentrációra!
- A tisztítószeres szakszerűtlen használatából adódó rozsdásodásért vagy más meghibásodásért nem vállalunk garanciális és jótállási kötelezettséget.
- A sütő belső falán a munkafolyamat alatt keletkező szennyeződések a sütő langyos állapotában tisztítsa! Forró felületek hideg vizes mosása károsodást okozhat.
- A szennyeződések keletkezésének mértékét csökkentheti:

-edény nagyság jó megválasztásával

-jó hőfok megválasztással/ magas hőmérsékletnél ki spriccelések, túl dagadások/

-gondos munkavégzéssel

10. 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, feszültségmentes állapotban szabad végezni. A villamos csatlakozások és alkatrészek karbantartását csak az illetékes szerviz szakembere, vagy szakképzett villanyszerelő végezheti.

11. Mit tegyünk ha valami nem működik

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

- Győződjön meg róla, hogy a kezelési utasítások szerint járt el
- Hálózati csatlakozó ellenőrzése
- Áramellátás ellenőrzése: zöld lámpa és sütő tér lámpa együtt világít, fokozatkapcsoló első kapcsolási fázisában. -Valamelyik lámpa nem világítása esetén égő csere javasolt.

Zöld ellenőrző lámpa és sütőtér lámpa együttes nem világítás áram ellátási hiányt vagy készülék hibát jelent amit elektromos szakember háríthat el.

- Fűtés ellenőrzése: fokozatkapcsolót tovább forgatva halk kattanás jelzi a hőfokszabályzó bekapcsolását amit a sárga jelzőlámpa világítása mutat.

-Halk kattanási hang, érzékelhető fűtés, sárga jelző lámpa világításának együttes elmaradása a hőfok szabályzó meghibásodását (hő korlátozó aktiválását jelentheti) amit szervizes szakember háríthat el.

-Halk kattanás hangzása vagy érzékelhető fűtés ellenére sárga jelzőlámpa nem világítása esetén égő csere javasolt.

-Egyenetlen felületi sütés oka lehet, egy vagy több csőfűtőttest meghibásodása, aminek cseréjét szervizes szakember végezhet el.

-Alsó és felső oldal közti sütési egyenetlenség oka lehet a nem megfelelő sütő sín megválasztás.(világosabb felületet közelíteni a fűtőfelülethez).

-Alsó és felső oldal sülése keresztmetszeti középrész elmaradása a magas hőérték rovására írható, mivel az ételben történő hőterjedés elmarad a kéregképző magas és egyben gyors külső hőterjedéstől.

- Vastagfalú edények alkalmasak gáz fűtésű sütődobok alulról jövő hő egyenetlenségeit eloszlatni a sütőtér belső részében. Az elektromos tűzhelyeknél erre nincs szükség, ezért kerülendő. Alsó oldali jelentős hőfelvételük az ételtől vonja el az energiát, ezért sületlen ,világos, hideg maradhat az élelmiszerek alsó része. Vékony falú edény használatával elkerülheti ezt a jelenséget.

- Csak folyadék, szaft kiválása esetén használjon oldalfallal is rendelkező pecsenyétalat, egyéb esetben sütőlapot.

- A sütőlapot vagy pecsenyétalat mindig hátsó falig ütközésig helyezze a sütőtérbe.

- Ételek kéreg (felület) repedése, magas hőfok miatt keletkezik, mivel a mélyebb rétegekben még játszódó tágulási-keelési egyéb folyamatok a hőterjedés anyagban történő lassú áradása folytán korai kéreg befejeződés történik, ezért szét repesztik a megkeményedett felületet.

- Amennyiben a készüléket nem sikerül használható állapotba hozni, csatlakozó vezetékét válasszuk le a hálózatról és várjuk meg az értesített szakember jelentkezését.

Figyelem!

Több sütő egység alkalmazása esetén, melyek nem azonos fázisra vannak kötve, időeltolódást (étel készítési idő különbséget) okozhat a hálózatban esetleg meglévő, fázisok közötti feszültség különbség is, ami eltérő fűtőtéljesítményt eredményez az egyes sütők között. Ez nem készülék probléma, hanem a villamos hálózat sajátosságának a következménye. Ez a feszültség ingadozás azonban a sütő belső hőelosztását hátrányosan nem befolyásolja.

A GES-1000 típusú sütő előnye ott jelentkezik még, amikor egy fázis kiesés bekövetkezik. Ekkor a másik fázisokra kötött készülékek üzemképesek maradnak, ellentétben a háromfázisú (ipari áram igényű) készülékekkel.

12. Tartozékok

Az alábbi anyagok nem szerepelnek a készülék alapárában, mivel indokolatlan költséget jelentene azon felhasználók számára, akik már rendelkeznek sütő tartozékokkal, illetve saját méret választékkal üzemelnek.

A készülék gasztronorm szabvány mérethez igazodva készült.

Opcióként rendelhető anyagok:

- GN 2/1 (650mm x 530mm) és GN 1/1 (530mm x 325mm) alapterületű, 20-40-60-100-150 mm mélységű edények széles választéka
- GN 2/1 edénytartó rács, lábasok, sütő formák, sütőedények részére
- GES-6000 típusú Sütő állvány 150 mm-es(padozaton történő elhelyezés, illetve több készüléknél egymás fölötti elhelyezésénél)
- GES-7000 típusú Sütő állvány tepsitartóval, 7 db edénytartó sínnel 800x800x850 mm (padozaton történő elhelyezés, illetve több készüléknél egymás fölötti elhelyezésénél, üres, félkésztermékes vagy késztermékes edénytárolási lehetőséggel)
- Eltérő edény mérethez a gyártó vállalja egyedi edénytartósín gyártását

13. Vevőszolgálat / szervízadatok

Amennyiben készüléke üzemzavarára vonatkozóan, ezen kezelési útmutatóban nem talál olyan utalást mellyel elháríthatná, kérjük forduljon vevőszolgálatunkhoz, márkakereskedőinkhez vagy szerviz partnereinkhez.

Ehhez kérjük adja meg:

- Hiba jelenséget
- Készüléke adattábláján szereplő készülék típusát
- Sorozatszámát

Ezen adatok birtokában, valamint hibajelenség megadásával, célzottan már az első javítási eljárásnál elháríthatóvá válik az üzemzavar.

Kérjük javításoknál csak eredeti és új alkatrészekkel cseréljék a meghibásodott darabokat.

Csak engedélyezett szerviz szakemberrel javíttassa készülékét.

14. Sütési táblázatok:

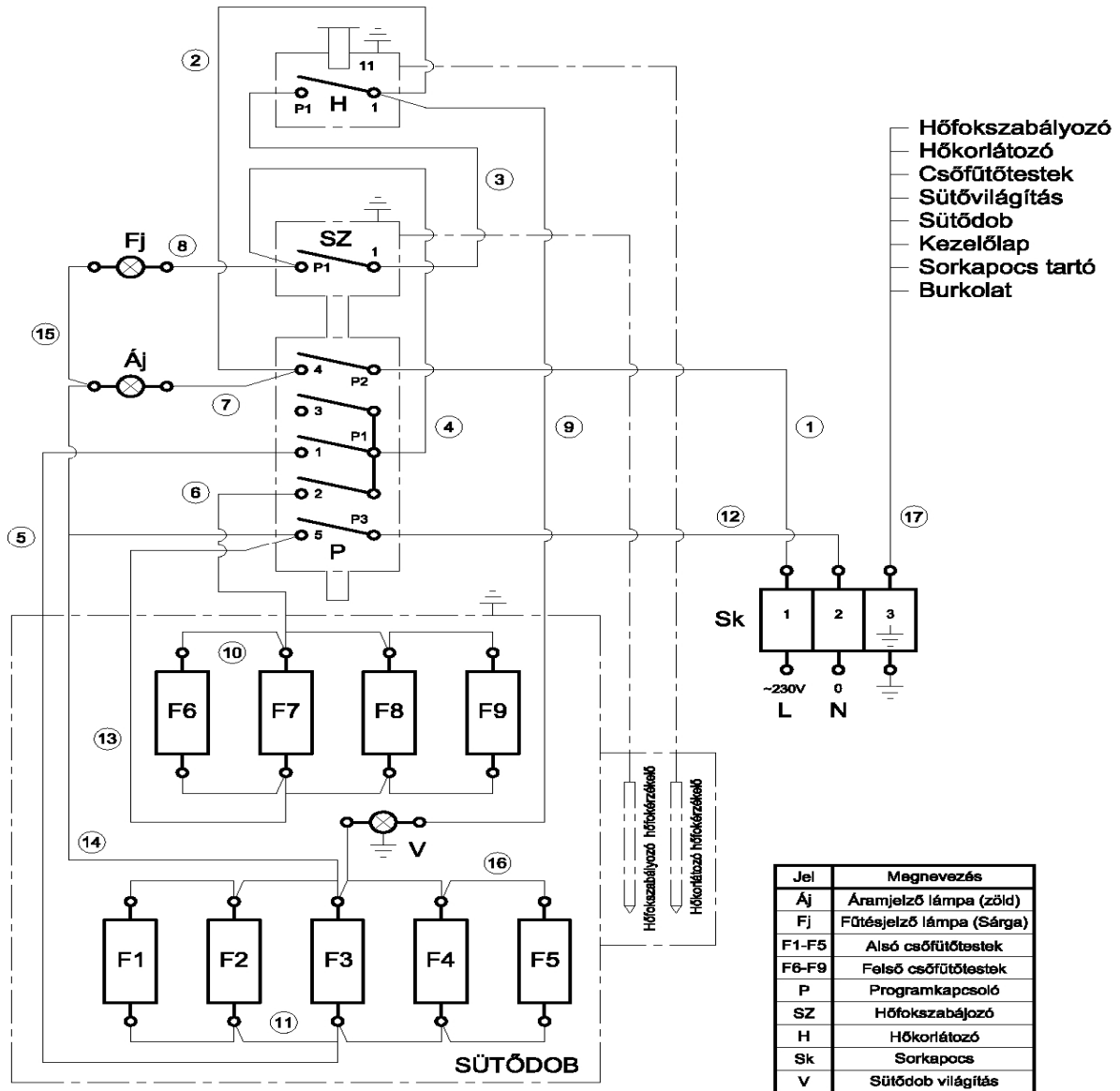
Ételek	hőmérséklet	szint	tömeg	sütési idő
	°C	rács	kg	perc
gyümölcs aszalás	130-150	2		
kevert tészta(omlós,diós,tortalap)	190-200	2		20-80
piskóta tészta(piskóta,tortalap,20 mm)	190	1		15
tortakarikák 6 db átm 230x40 mm	130	1		70-80
tea sütemény	200	2		10-20
linzer karika 35 db/ sütőlap	200	2		10-15
reszelt linzer	190-200	2		40-50
gyúrt tészta(pite)	195-200	2		45-80
kelt tészta pogácsa 42 db/ sütőlap	220	2		20-25
aranygaluska 42 db/ sütőlap	180	1		15
köményes kifli 28 db/sütőlap	250	1		15-20
túros batyu 38 db/sütőlap	250	1	4	20-25
lekváros bukta 40 db/ sütőlap	190	1	4	40-45
satírozott kalács 7 tekercs/sütőlap	190	1		40
rakott krumpli	270	1	13	55-60
rakott kelkáposzta	250	1	12	55-60
rizs felfűjt	250	2	10	40-45
gyümölcs torta	190-200	2		40-50
rétes tészta	200-220	1		20-30
pizza	220	3		20-35
hús féleségek	200-240	1		40-50
marha szelet	200-240	1		40-50
sertéssült	200-220	1		100-120
oldalás	190-210	1		80-100
vadsültek	200-230	1		100-120
szárnyasok	200	1		50-160
töltött csirkecomb 42db /sütőlap	200-220	1	7	60-70
hal	200-220	2		35-55

A táblázat értékei csak irányadóak, amiktől az ételféleségek fajtája és anyag összetétele előkészítési módja és mérete, össz. tömege, környezeti hőfok miatt eltérések lehetnek.

FONTOS!

A sütési táblázatban szereplő adatok a megadott hőfokra történt előmelegítéssel együtt érvényesek.

15. Kapcsolási rajz, forgatógomb funkciókiosztás



Kapcsoló állás	Funkció	Lámpa világít
0	Berendezés áramtalanítva	----
Első jel	Berendezés áram alatt	Áramjelző zöld, sütődob világítás
50-270°C	Alsó-felső fűtés bekapcsolva	Áramjelző zöld, sütődob világítás, hőfokszabályozótól vezérelt fűtésjelző sárga
	Alsó fűtés bekapcsolva	Áramjelző zöld, sütődob világítás, hőfokszabályozótól vezérelt fűtésjelző sárga
	Felső fűtés bekapcsolva	Áramjelző zöld, sütődob világítás, hőfokszabályozótól vezérelt fűtésjelző sárga

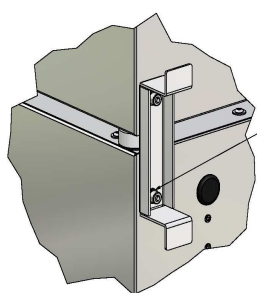
16. Telepítési, elrendezési variációk:



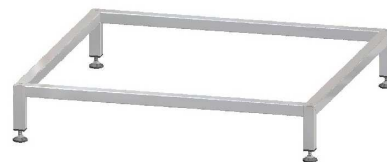
GES-1000 sütő

GES-1000 sütő GES-
7000 állványon

4 db GES-1000 sütő
GES.6000 állványon



Egyenpotenciál



Egymásra helyezett sütők
rögzítése és
egyenpotenciál hely

GES-7000 állvány 7
sín párral

GES-6000 állvány sütők
egymásra helyezéséhez