

G É P K Ö N Y V

GT2 típusú nagykonyhai gáztűzhely semleges alsórésszel
GT4 típusú nagykonyhai gáztűzhely semleges alsórésszel
GT6 típusú nagykonyhai gáztűzhely semleges alsórésszel
GT4-ES2/1 típusú nagykonyhai gáztűzhely elektromos sütővel
GT6-ES2/1 típusú nagykonyhai gáztűzhely elektromos sütővel



CE 1009

ISO 9001

Gyártó: GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Zrt.

2801 Tatabánya, II.. Vágóhid u. 4.
Tel: 34/514-630 Fax: 34/510-037
E.mail: info@gasztrometal.hu
WEB: <http://www.gasztrometal.hu>

Minőség tanúsítás

A gyártó Gasztrometál Rt. kijelenti, hogy a szállított termék ezen gépkönyv "Műszaki leírások, adatok, üzembe helyezési és kezelési útmutatók:" fejezetében közölteknek megfelel. A termék a 22/1998 (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 203-1:2000	Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek 1. rész: általános biztonsági követelmények
MSZ EN 203-1:1992/A2	Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek Az MSZ EN 203-1:2000 módosítása
MSZ EN 203-2	Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek 2. rész: Hatékony energiafelhasználás
MSZ IEC 529:1990	Csepegő víz elleni védettség
MSZ EN 60335-1:1998	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága Villamos szilárdság

A terméket az alábbi intézetek vizsgálták:

OÉTI Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet
Szakvélemény száma: 5630/2001.OÉTI

MBVTI Műszaki Biztonsági Vizsgáló és Tanúsító Intézet kft.
Tanúsítás száma: CE 1009 BO 1193

MEEI Magyar Elektrotechnikai Ellenőrző Intézet kft.:
Vizsgálati szám: H-11254

Gyártási szám:

Gyártási év:

MBO bélyegző:	Kiállító aláírása:
	Kelt: 20..... évhónap
 aláírás

Tartalomjegyzék

Minőség tanúsítás.....	2
1.Bevezetés:.....	4
2.Jogi nyilatkozatok.....	4
3.Műszaki adatok.....	5
4.Műszaki leírás.....	6
5.Szállítás, csomagolás raktározás.....	6
6. Üzembehelyezési (felszerelési), ellenőrzési utasítás a szerelő részére.....	6
6.1. <i>Telepítés, közművekre csatlakozás:.....</i>	<i>7</i>
6.1.a. <i>Villamos csatlakozás (csak az ES2/1 sütővel szerelt típusoknál).....</i>	<i>7</i>
6.1.b. <i>Gázcsatlakozás.....</i>	<i>7</i>
6.1.c. <i>Szellőztetés elszívás.....</i>	<i>7</i>
6.2. <i>GÁZRENDSZER BESZABÁLYOZÁSA, ellenőrzése:.....</i>	<i>7</i>
6.3. <i>Teljes működési próba:.....</i>	<i>8</i>
7. Kezelési utasítás a felhasználó részére.....	8
7.1. <i>A gázégők begyűjtása, üzemeltetése.....</i>	<i>8</i>
7.2. <i>Elektromos sütő kezelése.....</i>	<i>8</i>
7.3. <i>Kikapcsolás.....</i>	<i>9</i>
7.4. <i>Tisztítás.....</i>	<i>9</i>
7.5. <i>Karbantartás.....</i>	<i>10</i>
8.Biztonságtechnikai előírások.....	10
9. Mellékletek.....	11

1. Bevezetés:

A nagykonyhai gáztűzhelyek rendeltetése üzemi, kórházi, vendéglátó ipari nagykonyhákban levesek, főzelékek, tészták, tejes ételek főzése, húsok, halak, zöldségek, gombák párolása, Rántások, raguk stb. készítése. Az elektromos sütővel ellátott készülékekben süthetünk különféle húsokat, süteményeket.

A gáztűzhelyek fűtése közszolgáltatású földgázzal történik. Az elektromos sütő 3x400V "0"-vezetővel és védőföldeléssel ellátott tápfeszültségről üzemeltethető.

A tűzhelyek befoglaló méretei lehetővé teszik a Gasztrometál Rt. által gyártott főzőüstökkel, serpenyővel tetszés szerinti főzőblokkok kialakítását.

2. Jogi nyilatkozatok

Ezt a gépkönyvet az üst 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 Rt. - szavatolja.

A gép műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó fenntartja.

A GASZTROMETÁL Rt a tűzhelyekért 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.

Figyelem!

Minden tűzhelyet a telepítéskor, a használatba vétel előtt üzembe kell helyezni!

Az üzembe helyezést a gyártó szervize, vagy a gyártóval szerződéses viszonyban álló szervizek végezhetik el.

Az üzembe helyezést a szerviznek a "Jótállási jegy" megfelelő rovatában hitelesen igazolni kell.

Az üzembe helyezés elmaradása, vagy az igazolás hiánya egyaránt a jótállás elvesztésével jár!

3. Műszaki adatok

Fő méreteket lásd 1.- 5. sz. ábrán

<i>A tűzhely típusa</i>	<i>GT2</i>	<i>GT4</i>	<i>GT6</i>	<i>GT4-ES2/1</i>	<i>GT6-ES2/1</i>
Tömeg	63 kg	100 kg	138 kg	132kg	175 kg
<i>Gázégők száma: (az alábbi megosztás szerint)</i>	<i>2db</i>	<i>4db</i>	<i>6db</i>	<i>4db</i>	<i>6db</i>
FGP 75	-	1db	1db	1db	1db
FGP 60	1db	2db	3db	2db	3db
FGP 45	1db	1db	2db	1db	2db
Tűzhely névl. hőterhelése ("H"-gáz 20mbar):.....kW	9,2	20,9	30,1	20,9	30,1
Tűzhely névl. hőterhelése ("H"-gáz 25mbar):.....kW	8,0	18,7	26,7	18,7	26,7
Tűzhely névl. hőterhelése ("S"-gáz):.....kW	6,3	14,7	21,0	14,7	21,0
ES2/1 elektromos sütő(4,5kW)	-	-	-	1db	1db

Fúvóka méretek és gázfogyasztás értékek 20mbar csatlakozási gáznyomásnál:

<i>Földgáz 20mbar: "H"- gáz (34,2MJ/m3)</i>				
<i>Égő típusa</i>	<i>Fúvóka átmérő (mm)</i>	<i>Gázfogyasztás nagy láng (m3/óra)</i>	<i>Gázfogyasztás kisláng (m3/óra)</i>	<i>Égő névleges hőterhelése "H"-gáz (kW)</i>
FGP 75	1,9	0.684	0.228	6,5
FGP 60	1,7	0.547	0.108	5,2
FGP 45	1,5	0.421	0.084	4,0

Fúvóka méretek és gázfogyasztás értékek 25mbar csatlakozási gáznyomásnál:

<i>Földgáz 25mbar: "H"- gáz (34,2MJ/m3); "S"- gáz (29.3MJ/m3)</i>					
<i>Égő típusa</i>	<i>Fúvóka átmérő (mm)</i>	<i>Gázfogyasztás nagy láng (m3/óra)</i>	<i>Gázfogyasztás kisláng (m3/óra)</i>	<i>Égő névleges hőterhelése "H"-gáz (kW)</i>	<i>Égő névleges hőterhelése "S"-gáz (kW)</i>
FGP 75	1,7	0.614	0.228	6,0	4,7
FGP 60	1,5	0.498	0.108	4,7	3.7
FGP 45	1,25	0.318	0.084	3,3	2.6

A fenti értékek 1013 mbar nyomásra, és +15C°-ra vonatkoznak

Gázcsatlakozás mérete:

C1/2" külső menet

A készülék besorolása az MSZ EN 203-1 szerint:

I_{2HS} (20/25 mbar)

A készülék égéstermék elvezetésének típusa: "A"

Elektromos sütő beépítés esetén:

Hálózati feszültség:	380-400 V, 50 Hz
Felvett teljesítmény	4.5 kW
A villamos berendezés védettsége:	IP X2
A villamos berendezés érintésvédelmi osztálya:	I. é.v. osztály

4. Műszaki leírás

A gáztűzhelyek szerkezeti elemei, rozsdamentes acélból a tűzhelyrácsok öntöttvasból készülnek. Rendelhetők 2 (típus: GT2), 4 (típus: GT4), 6 (típus: GT6) égővel. A 4 és 6 égős kivitelhez rendelhető ES 2/1 elektromos sütő (1.-5. ábra). Az égők örlánggal és biztonsági termoelemmel vannak ellátva, mely biztosítja a gáz áramlás megakadályozását az örláng kialakítása esetén. A tűzhely gázégőit a gyártó a gyártás során földgázra ("H"-gáz, külön kérés esetén "S" gáz) beállította. A gáztűzhely égéstermékei közvetlenül a helyiség légterébe távoznak így ügyelni kell a megfelelő levegő utánpótlásra (szellőztetés, elszívóernyő stb.)

Az elektromos sütő zománcozott acéllemezből készül. A sütő külső felületéhez rögzítve, alul és felül helyezkednek el a fűtőbetétek. A fűtőbetéteket 3x380/400V-os védőföldeléssel és "O" vezetővel ellátott hálózatra kell csatlakoztatni. A sütő hőfokszabályozós kapcsolóval és hőkorlátozóval van ellátva. Kapcsolási rajza a 6. ábrán látható. A sütő belmérete alkalmas a 2/1-es Gasztronorm edények és tálcák fogadására. Alaptartozékként tartalmaz 1db zománcozott peccsenyesütő tálcát és 1db sütőlapot.

5. Szállítás, csomagolás raktározás

A tűzhelyet védőfóliával burkolva, fa raklapra csomagolva szállítjuk.

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

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

Figyelem!

A gáztűzhelyeket a Gasztrometál Rt. a megrendeléseknek megfelelően "H" vagy "S" jelű földgázra szereli ki, mely a készüléken jelölve van.

A gázégők primerlevegő beállításának értékei a 7. ábrán találhatóak.

Takarékláng beállítása (8.ábra):

-forgassa "kisláng" állásba a begyújtott gázégő szabályozó gombját

-húzza le a forgatógombot

-a szabaddá váló nyíláson át elérhető a gázcsap elülső része, ahol a szabályozó csavar található. Állítsuk a lángot a lehető legkisebbre úgy, hogy az égő lángjának maximumból minimumba (és fordítva) történő hirtelen állítása során a láng ne aludjon ki ill. ne szakadjon le. A legnagyobb égőknél ügyelni kell arra is, hogy takarékra állításánál az égőrózsa belső furatsorán folyamatos láng alakuljon ki.

Az üzembehelyezés megkezdése előtt a gépkönyvet át kell tanulmányozni.

Az üzembehelyezés fázisai:

6.1. *Telepítés, közművekre csatlakozás*

6.2. *Gázrendszer beszabályozása, illetve ellenőrzése*

6.3. *Teljes működési próba*

6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:

Az üzembe helyezéshez az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni:

6.1.a. Villamos csatlakozás (csak az ES2/1 sütővel szerelt típusoknál)

A villamos csatlakozás kialakításakor az MSZ EN 2364-410:1999 és az MSZ EN 2364-410:1999/1M:2004 vonatkozó előírásait be kell tartani.

A készülék helyhez kötött csatlakozású. A készüléket a megadott műszaki adatok alapján - a helyi viszonyok figyelembevételével – $5 \times 1.5 \text{ mm}^2$ keresztmetszetű, olajálló vezetékkel kell a hálózatra csatlakoztatni. A vezetéket a sütő elektromos kezelőlapjának levétele után lehet a villamos szerelőlapra szerelt sorkapocsba kötni a felragasztott fázisjelölő lapnak megfelelően. A vezetéket a kábelrögzítő bilincssel rögzíteni kell!

Hálózati főkapcsolót létesíteni kell. Célszerű a biztosítót és a kapcsolót a készülék közelében elhelyezni.

A készülék elektromos kapcsolási rajza a 6.sz. ábrán található.

Tilos a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni!

A villamos szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

6.1.b. Gázcsatlakozás

A készülékek gázellátását az üzemeltetőnek a megadott műszaki adatok alapján a GMBSZ, valamint a területileg illetékes gázszolgáltató vállalat szerelési technológiai előírásait betartva kell megoldani.

A készülék elé gáz főelzáró csapot és gázszűrőt kell beépíteni.

A szerelést, a csatlakoztatást csak szakképzett szerelő végezheti.

A készülékek gázcsatlakozó csöve menetes végződésű, helye és mérete az 1.-5. ábrákon található.

6.1.c. Szellőztetés elszívás

A készülék égésterméke a konyha légterébe jut, ezért a megfelelő szellőztetésről elszívásról gondoskodni kell, a vonatkozó előírások betartásával.

6.2. Gázrendszer beszabályozása, ellenőrzése:

FIGYELEM!

A készülék az adattáblán megadott gázfajtára és csatlakozási értékre gyárilag beszabályozott.

Üzembehelyezéskor a gyári értékeket szakszerviznek ellenőrizni kell!

Az ellenőrzést a gyártó szervize, vagy megbízottja végezheti!

A szervízmebízottak név és címjegyzéke a „**Jótállási jegyen**” található.

6.3. Teljes működési próba:

- A Tűzhelyek teljes bekötése, beépítése után a következőket hajtsuk végre:
- Alaposan tisztítsuk meg a készüléket
 - Nyissuk ki a gáz főcsapot.
 - Ellenőrizzük a gázcsatlakozás tömörségét.
 - Kapcsoljuk be a falon lévő villamos főkapcsolót.
 - Gyűjtsuk be a gázégőket a főlángon, közben ellenőrizzük a szerelvények helyes működését, az égők szabályozhatóságát, a takaréklángot, a csatlakozások tömörségét.
 - A gázégőt zárjuk el
 - Kapcsoljuk be az elektromos sütőt, állítsuk a hőfokszabályozót ~250C°-ra, hagyjuk 1 órán keresztül üzemelni. Közben ellenőrizzük a hőfokszabályozó működését (zöld jelzőlámpa világít: a fűtés folyamatban van, elalszik: a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet). A sütő első használatakor esetlegesen keletkező füst vagy szag teljesen veszélytelen. Alapos szellőztetés mellett végezzük el a működési próbát.

7. Kezelési utasítás a felhasználó részére

A tűzhelyet csak olyan személy kezelheti, aki a kezelésre, valamint a kezelés közben előforduló veszélyekre, azok elleni védőintézkedésekre bizonyíthatóan kioktatást nyert.

•

7.1. A gázégők begyűjtása, üzemeltetése

A gáz főelzáró csap kinyitásával a tűzhely üzemkész állapotba kerül.

A kiválasztott gázégő őrláng fűvókájához közelítsük a gyújtólángot (pl.: gyufa), a gázégő kezelőgombját benyomva fordítsuk a gyújtás szimbólumhoz (★), az őrláng meggyullad. Tartsuk a kezelőgombot benyomva néhány másodpercig. Engedjük fel a kezelőgombot (ha a felengedéskor az őrláng elalszik ismételjük meg az előző műveletet és tartsuk kissé hosszabb ideig benyomva a gombot). Forgassuk az óramutató járásával ellentétes irányba a kezelőgombot a "nagyláng" állásig, a gázégő működésbe lép. Tovább forgatva csökkenthetjük a láng nagyságát egészen a "kisláng" takarékláng állásig.

A főzőedényt mindig a főzőfelület (gázégő) közepére kell helyezni. A főzőedény átmérőjét mindig a használni kívánt gázégő méretéhez célszerű igazítani. Az optimális főzési eredmény elérése érdekében ügyeljen arra, hogy a láng ne érjen túl az edény alján, ezzel elérhető, hogy ne fogyasszon feleslegesen gázenergiát. A tűzhelyhez használható legkisebb edény átmérő: 200 mm, a legnagyobb edény átmérő: 420 mm.

7.2. Elektromos sütő kezelése

Kapcsolja be a hálózati főkapcsolót.

Forgassa a sütő hőfokszabályozós elektromos kapcsolójának kezelőgombját "0" állásból a kívánt sütési hőmérsékletre. (Az alsó és a felső fűtőszálak egyszerre működnek.) A zöld jelzőlámpa a felfűtés folyamatában világít de a beállított hőmérséklet elérésekor kikapcsol. A sárga jelzőlámpa bekapcsolt állapotban világít.

7.3. Kikapcsolás

A gáztűzhely kezelőgombját forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig, a gázégő lángja elalszik, az őrláng égve marad. Nyomjuk be a kezelőgombot és forgassuk tovább "O" állásig, az őrláng is elalszik. Zárjuk el a gáz főkapcsolót.

Az elektromos sütő kezelőgombját forgassuk "0" állásba. Kapcsoljuk ki a hálózati főkapcsolót.

7.4. Tisztítás

Csak az égőfejek és a sütő teljes lehülése és az elektromos hálózati főkapcsoló kikapcsolása után tisztítsuk meg a készüléket!

A tisztításhoz körültekintően kell a tisztítószer 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 vas szennyeződés, vagy maró hatású anyag (tisztítószer) hatására.

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

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

Ha meleg felületeket (pl.: sütőajtó) tisztítunk, a tisztítószer hatékonysága, egyben a felülettel szembeni agresszivitása is növekszik.

Tartsuk be a tisztítószerek töménységére vonatkozó utasításokat.

A Készüléket vízszaggal mosni TILOS!

A gáztűzhely külső felületét nedves mosószeres, majd nedves mosószer nélküli ruhával, végül száraz ruhával töröljük át. A tűzhelyrácsokat leemelve mosogatóba helyezve tisztítsuk meg, majd szárítsuk meg. A gázégők alatti szennytálcát nedves mosószeres, majd nedves mosószer nélküli ruhával, végül száraz ruhával töröljük át.

Étel kifutása esetén a gázégő égőrózsáit emeljük le, mosogatóba helyezve puha kefével tisztítsuk meg a ráfolyt ráégett ételtől. A furatok és vágatok teljesen tiszták legyenek, hogy a megfelelő láng kialakulása biztosított legyen. Az égőrózsa alatti kiemelhető égőtartozékokat távolítsuk el és az előzők szerint tisztítsuk meg. Emeljük ki a szennytálcákat és mosogatóban tisztítsuk meg. Az ismételt használatba vétel előtt szárítsuk meg alaposan a megtisztított alkatrészeket.

Helyezzük vissza a szennytálcákat és a gázégő tartozékokat ügyelve arra, hogy a megfelelő pozícióban kerüljenek a helyükre.

Az elektromos sütő külső felületét nedves mosószeres, majd nedves mosószer nélküli ruhával, végül száraz ruhával töröljük át. A sütő zománczott belsejének tisztításához a kereskedelemben erre a célra beszerezhető tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert vagy fémszivacsot mert károsíthatja a zománczott felületet.

7.5. Karbantartás

A készülék szerkezeti elemeinek anyaga, minősége és összeépítése olyan, hogy rendeltetésszerű használat mellett a rendszeres ápoláson kívül különösebb karbantartást a felhasználó részéről nem igényel. Az elektromos, gáz és biztonságtechnikai szerelvények működőképességének ellenőrzését, hibamegelőző karbantartását viszont szakemberrel rendszeresen, de legalább évente egyszer el kell végezteni, azt a gépkönyv "Igazolólap"-ján hitelesen igazoltatni kell (dátum, aláírás, bélyegző).

A gyártó által vállalt jótállási feltételek csak igazoltan karbantartott tűzhelyekre vonatkoznak. Ennek hiánya esetén jótállási igény nem érvényesíthető!

A karbantartás az alábbiakra terjed ki:

7.5.a. Gázrendszer úgymint: égőcsövek, termoelemek, gázcsapok, hőszigetelés vizsgálata tömörségre, teljesítményre, működőképességre, kormozódásra, korrózióra, kifáradásra stb. (szükség esetén utánállítás, be szabályozás, tisztítás vagy csere elvégzése):

7.5.b. Villamos csatlakozások feszessége, védőföldelés jósága, szigetelések épsége, szerelvények rögzítettsége épsége, csepegő víz elleni védelem megléte, elektromos elemek sérülésmentessége, működése.

A karbantartást csak a fali főkapcsoló kikapcsolása után, feszültségmentes állapotban szabad végezni.

A villamos csatlakozások és alkatrészek karbantartását csak szakképzett villanyszerelő végezheti!

A gázcsatlakozások és szerelvények karbantartását, más gázfajtára történő átállítást csak szakképzett gázszerelő végezheti!

8. Biztonságtechnikai előírások

A tűzhelyek üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél az alábbiakat kell betartani:

- gázvezeték létesítése tekintetében az MSZ 7048-1:1983 előírásait.

ES2/1 Elektromos sütővel szerelt típusoknál:

- 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.

9. Mellékletek

Gépkönyv, mely tartalmazza a Minőség Tanúsítást, Jótállási jegyet, a szervizjegyzéket és az Igazolólapot az időszakos felülvizsgálatokról

A géppel kapcsolatos mennyiségi és minőségi észrevételeket a GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Rt. Kereskedelmi osztályán lehet bejelenteni.

Cím: 2800.Tatabánya, Vágóhíd u.4.

Levél cím: 2801. Tatabánya I. Pf. 1240

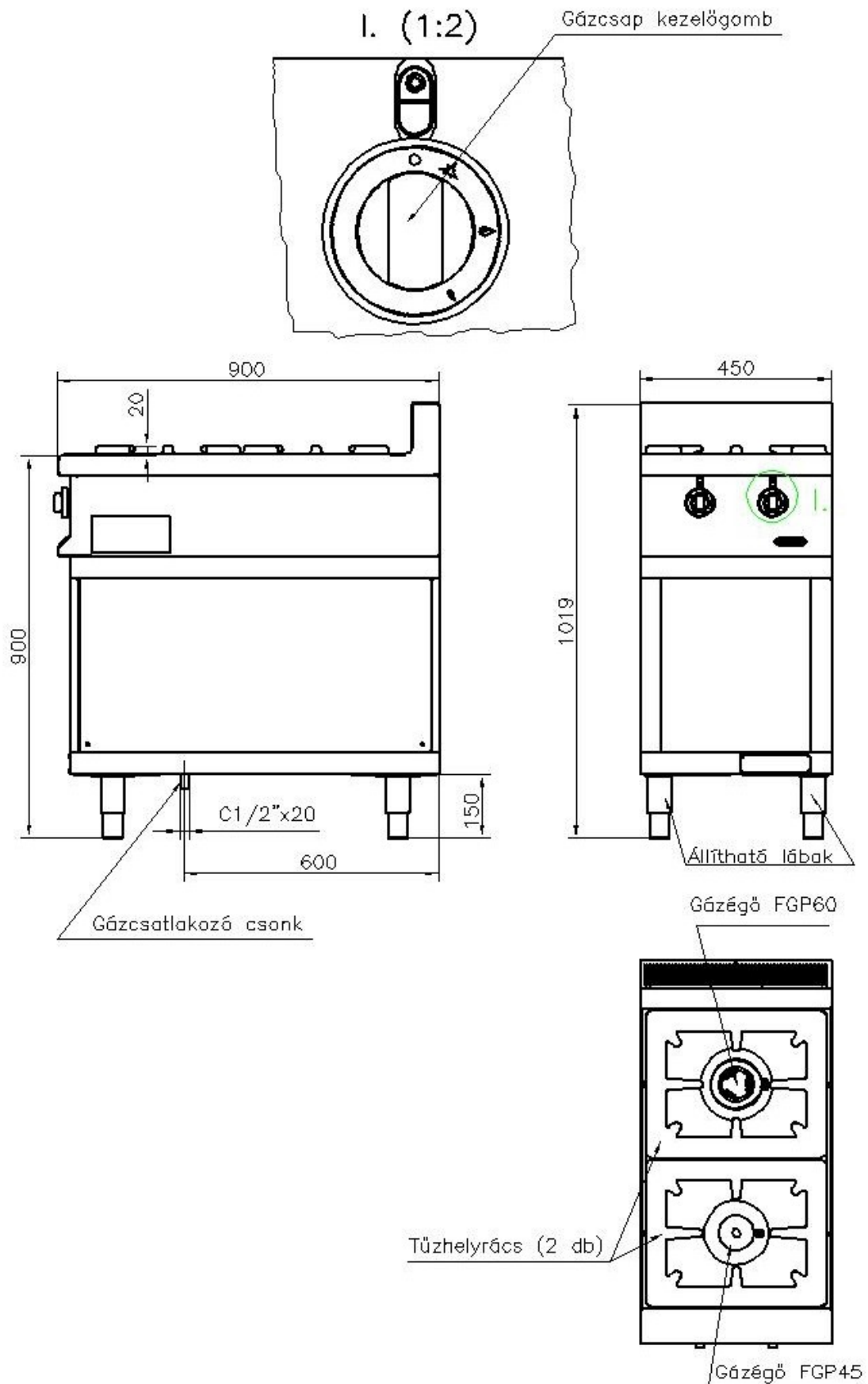
Telefon: Kereskedelmi oszt. 34/514-661

Szerviz 34/514-660

Fax: 34/510-037

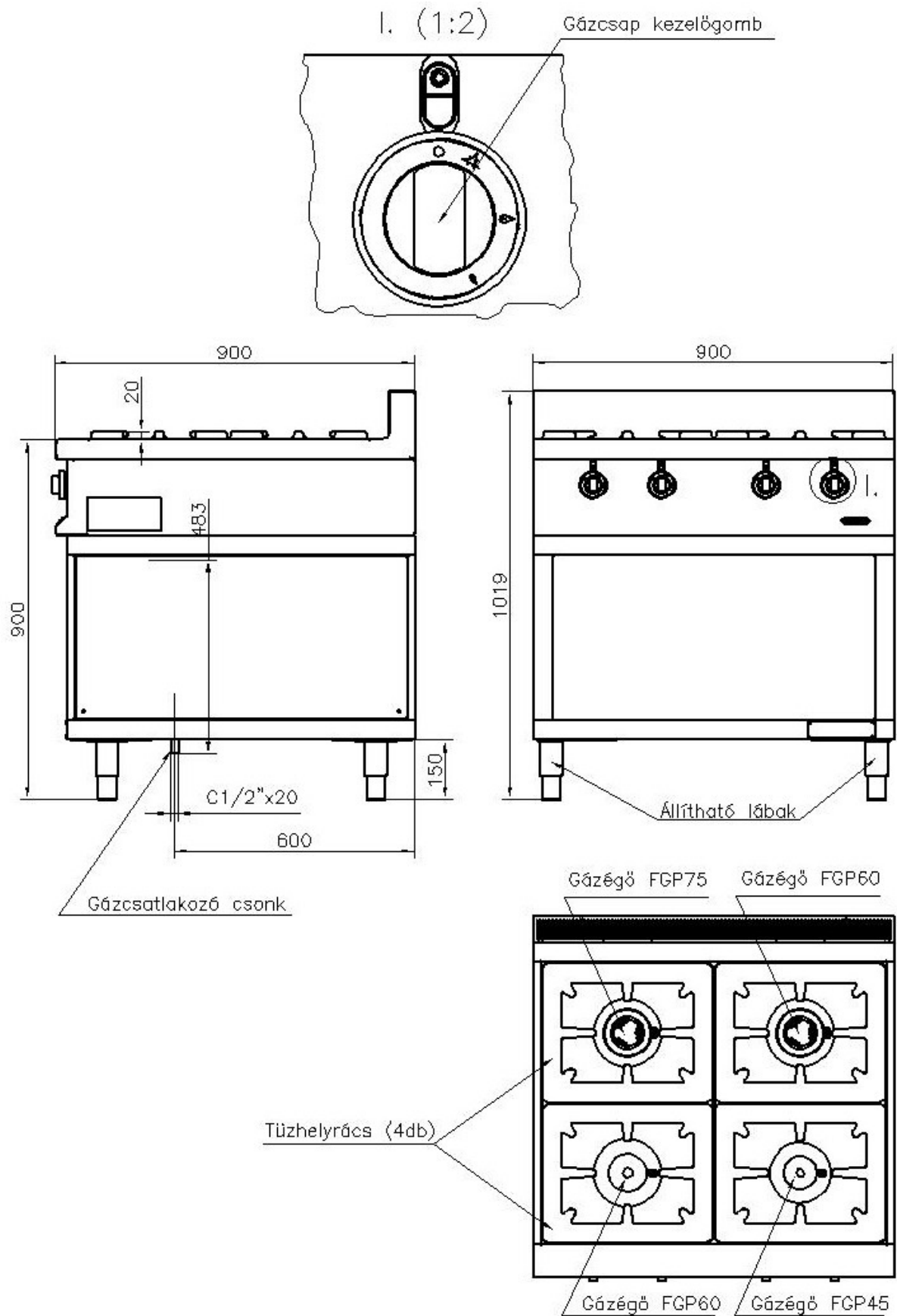
E.mail: info@gasztrometal.hu

Igazolólap az időszakos felülvizsgálatok elvégzéséről				
A munkavégzés igazolása, aláírás, bélyegző				
Dátum	Gázrendszer felülvizsgálat	Elektromos felülvizsgálat	Biztonsági egységek és mechanikus elemek	Észrevételek
2007.hó....naphó....naphó....naphó....nap
2008.hó....naphó....naphó....naphó....nap
2009.hó....naphó....naphó....naphó....nap
2010.hó....naphó....naphó....naphó....nap
2011.hó....naphó....naphó....naphó....nap
2012.hó....naphó....naphó....naphó....nap
2013.hó....naphó....naphó....naphó....nap
2014.hó....naphó....naphó....naphó....nap



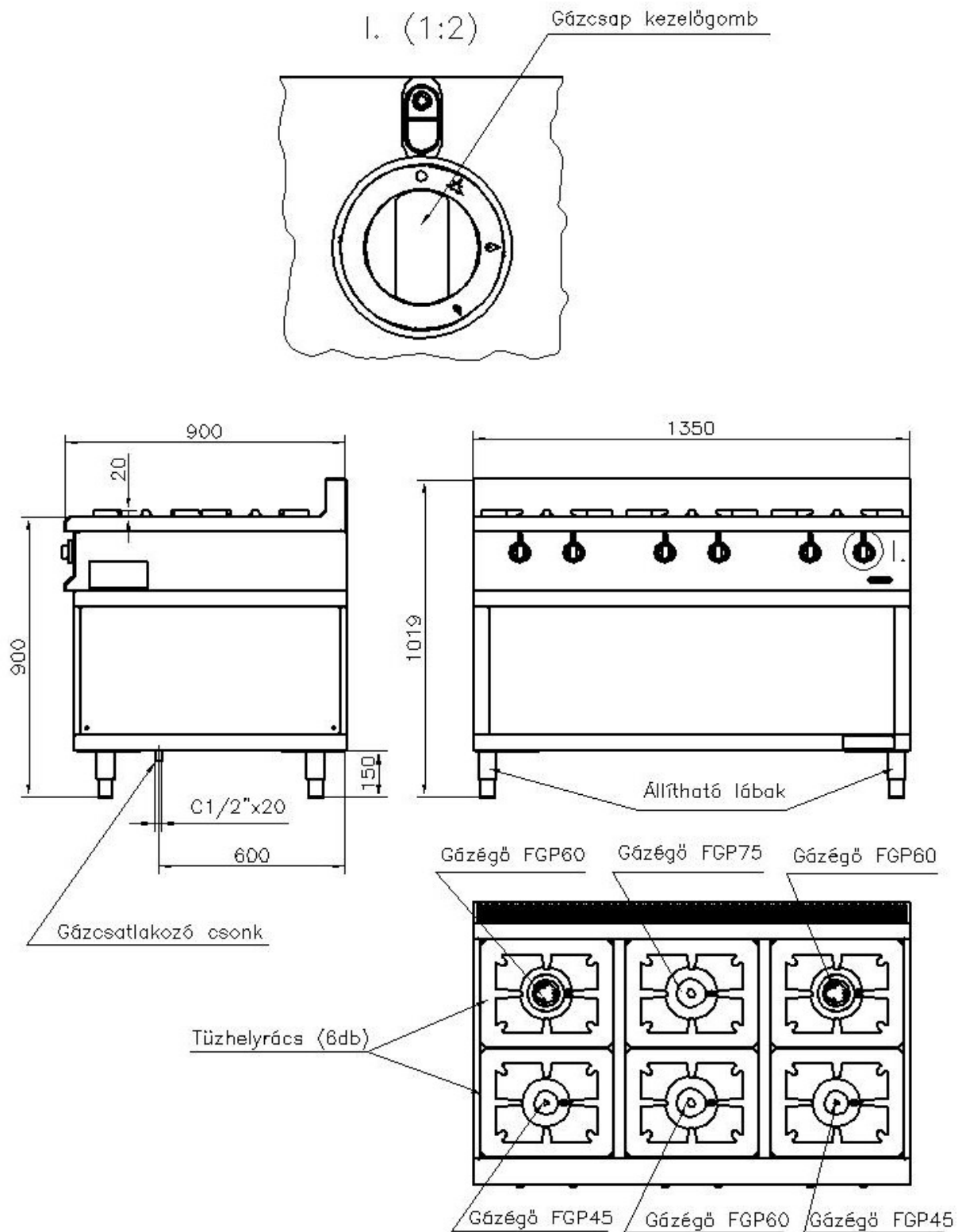
GT2 típusú gáztűzhely semleges alsórészrel

1.ábra



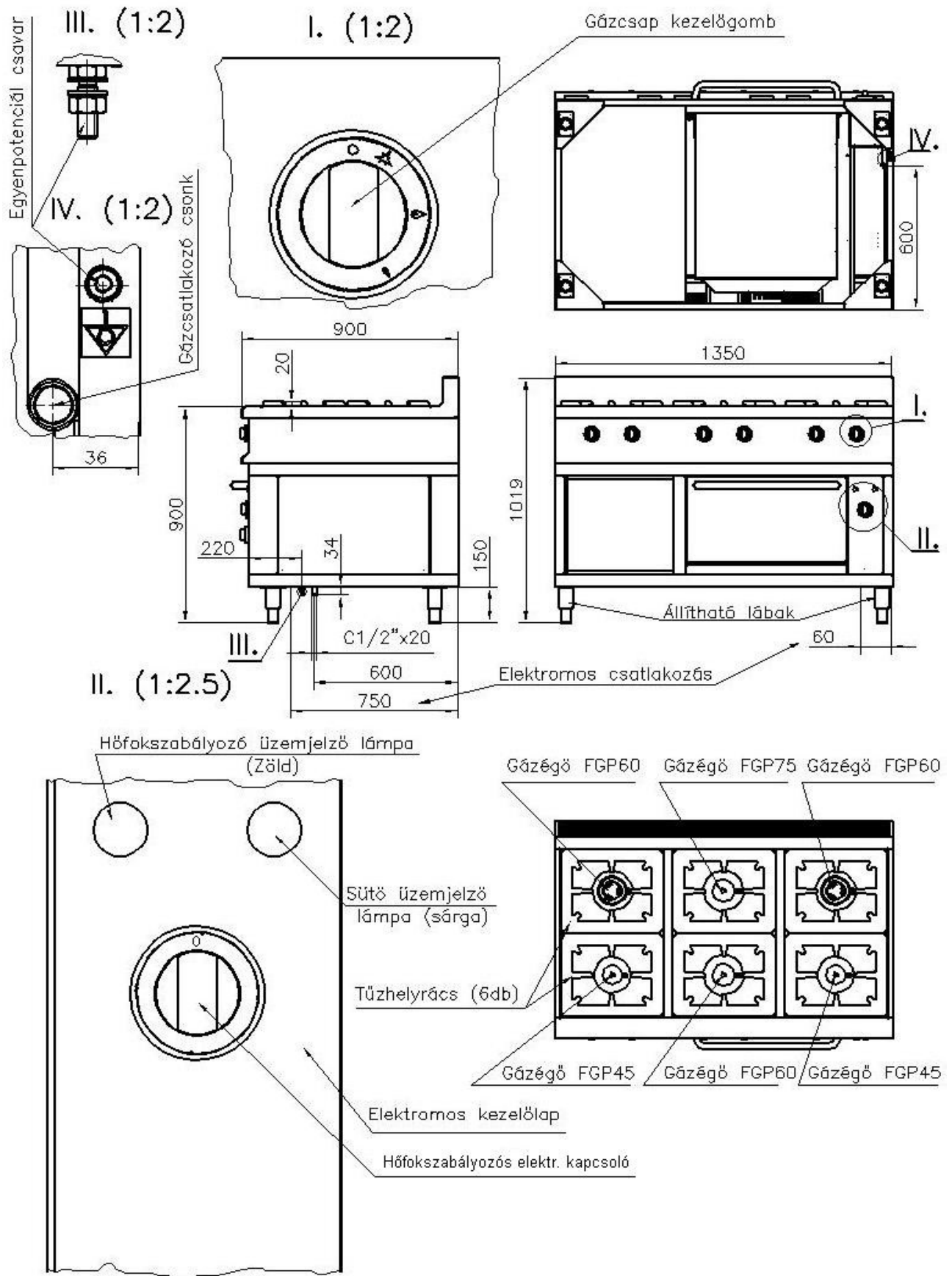
GT4 típusú gáztűzhely semleges alsórészrel

2.ábra



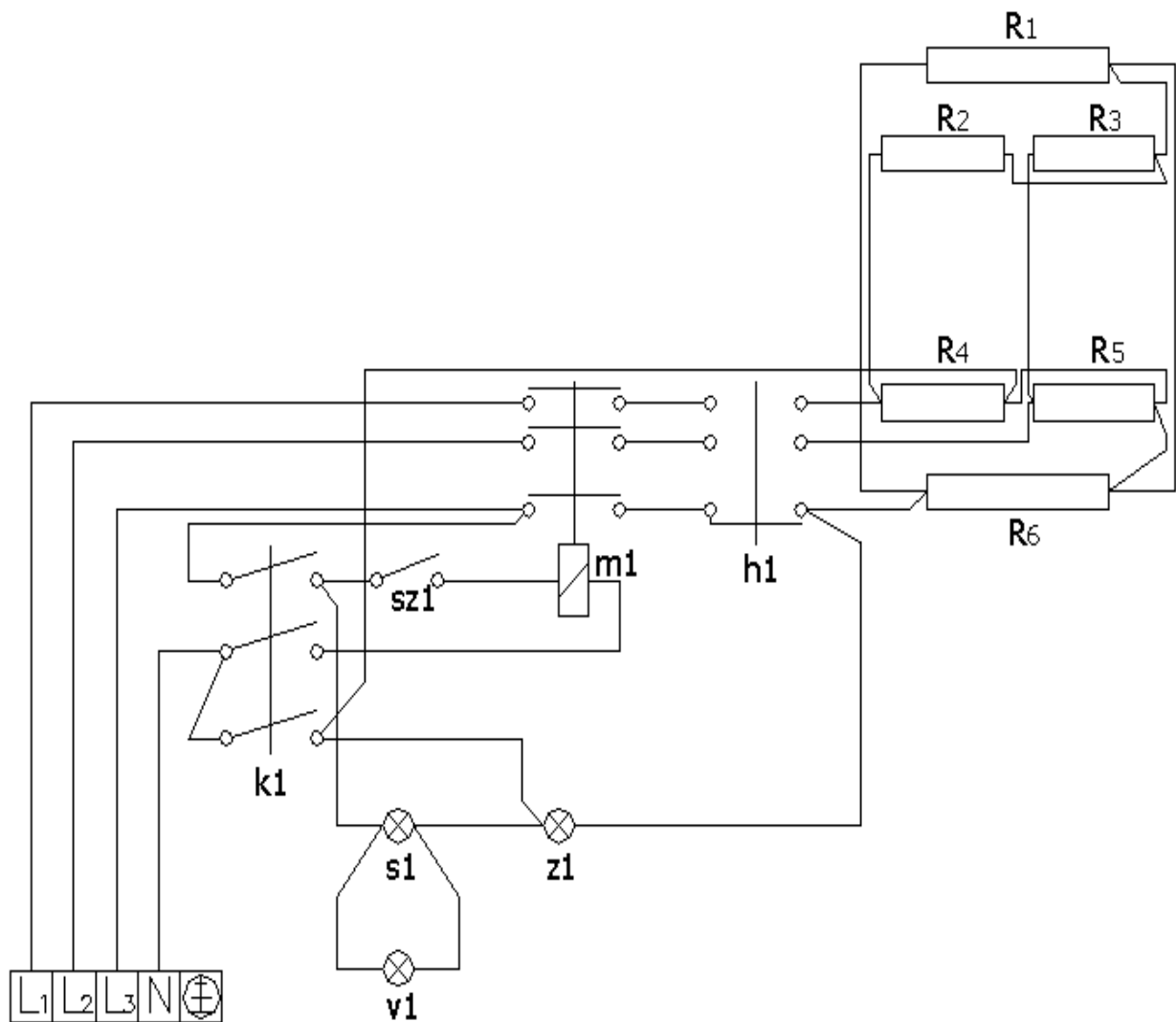
GT6 típusú gáztűzhely semleges alsórészrel

3.ábra



GT6-ES2/1 típusú gáztűzhely elektromos sütővel

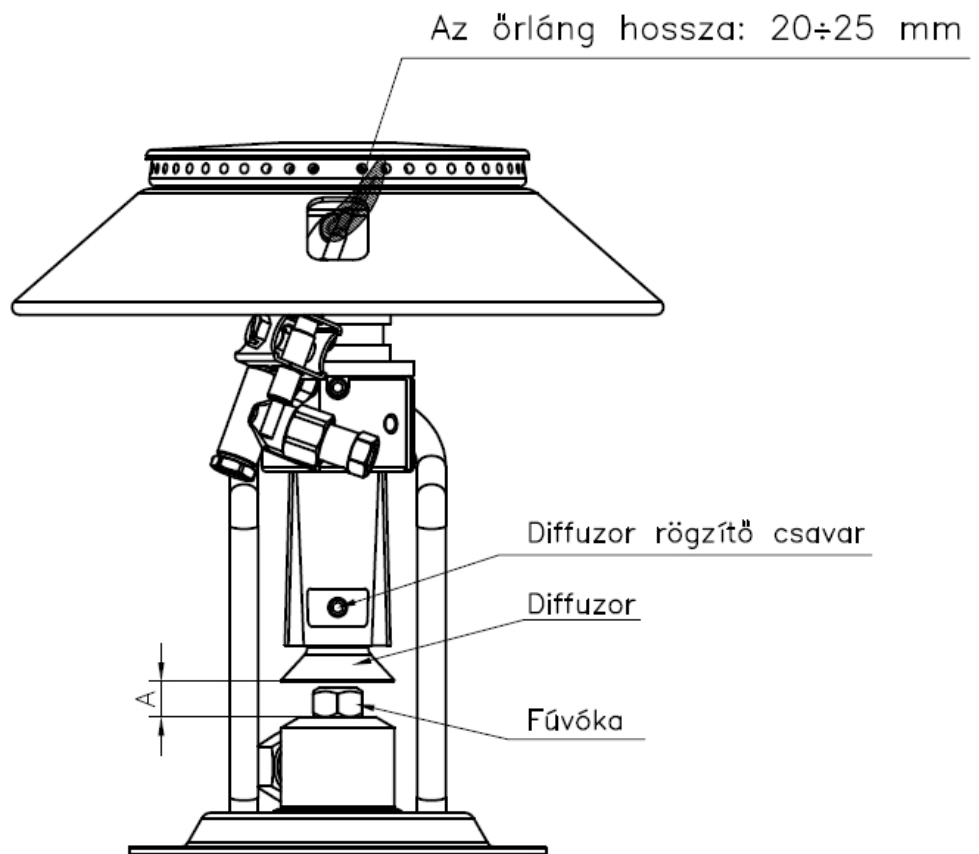
5.ábra



m1	mágneskapcsoló	s1	jelzőlámpa (sárga)
z1	jelzőlámpa (zöld)	k1	kapcsoló
v1	sütővilágítás	h1	hőkorlátozó
sz1	hőfokszabályzó	R	csőfűtőtest 230V 750W

ES2/1 típusú elektromos sütő kapcsolási rajz

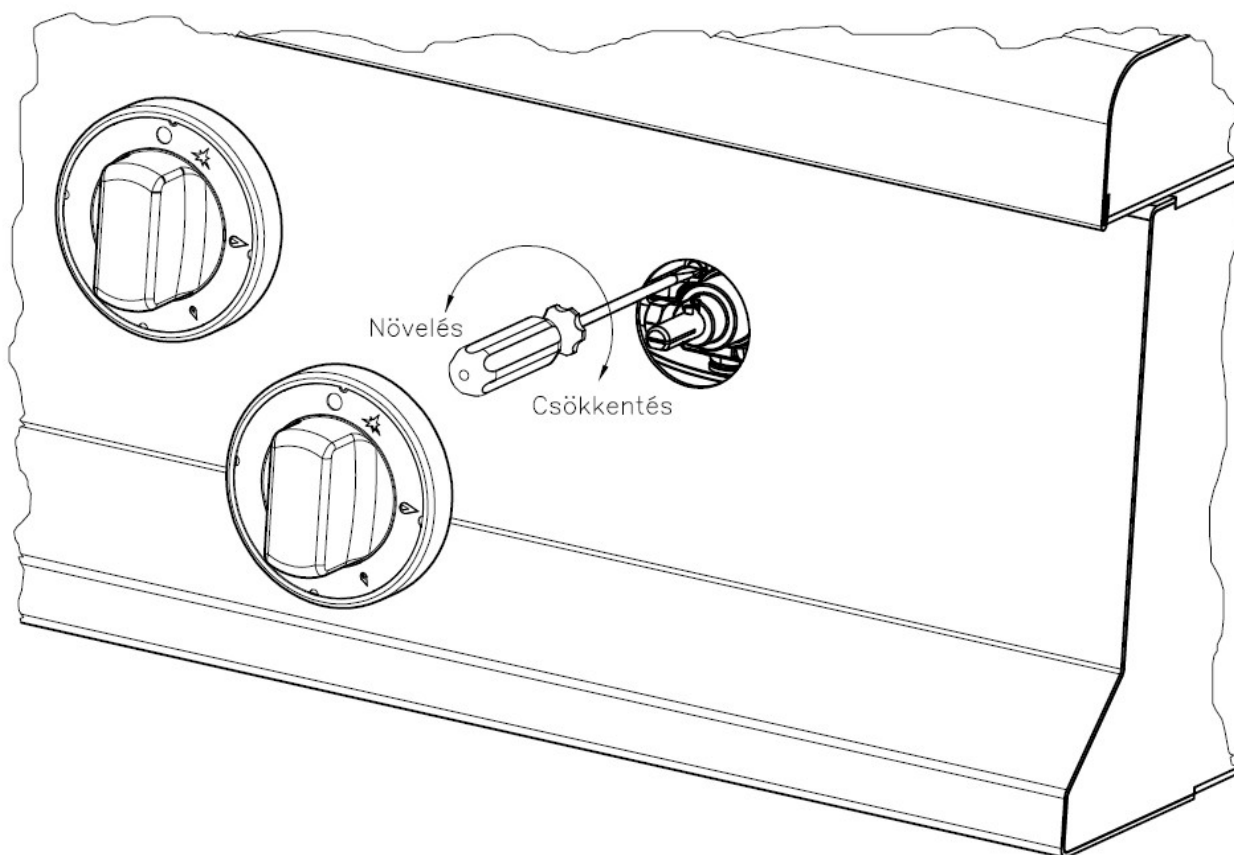
6.ábra



Primer levegő beállítás		
Gázégő típus	Égő névleges teljesítménye (kW)	Diffúzor távolsága A (mm)
FGP 75	6.0	18
FGP 60	4.7	11
FGP 45	3.3	9

Gázégők beállítása

7.ábra



Takarékláng beállítása

8.ábra