

TELEPÍTÉSI és HASZNÁLATI UTASÍTÁS

GLR-785 típusú 80literes gáztüzelésű ételfőző üst



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

EU megfelelési nyilatkozat

GASZTROMETÁL ZRT.
Cím: 2800 Tatabánya, Vágóhíd út 4.
Tel.: +36 34 514 661, +36 34 510 037
Fax: +36 34 510 037
Email: info@gasztrometal.hu
Weblap: www.gasztrometal.hu



EU-Megfelelési Nyilatkozat

A Gasztrometál Zrt. mint gyártó kizárólagos felelőssége mellett igazolja, hogy a

Gáztüzelésű ételfőző üst megnevezésű,

GLR785-típusú

termék megfelel a típusvizsgálati tanúsítványában foglaltaknak, és kielégíti a 2014/30/EU, 2014/35/EU irányelv és a 2016/426(EU), illetve a 1935/04/EK rendelet alapvető biztonsági követelményeit. A tervezés és a gyártás az alábbi szabványok szerint történt, és megfelel az abban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak:

MSZ EN 203-1:2014	MSZ EN 203-2-3:2015
MSZ EN 55014-1:2017	MSZ EN 55014-2:2017
MSZ EN 60335-1:2012	MSZ EN 60335-2-102:2016
MSZ EN IEC 61000-3-2:2019	MSZ EN 61000-3-3:2013
MSZ EN 61000-6-3:2007	MSZ EN 61000-6-2:2019
MSZ EN 62233:2008	

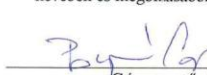
A termék típusvizsgálatát a CerTrust Kft (Notified body 2806) végezte.

Termékazonosító (PIN) száma: CE-2806DN0151

Tanúsítvány dátuma: 2023.01.16. érvényes: 2033.01.16.

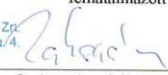
A termék gyártásellenőrzését a CerTrust Kft (Notified body 2806) végezte.

A nyilatkozatot a következő személy(ek)
nevében és megbízásából írták alá:


Cégvezető

GASZTROMETÁL
Gép- és Berendezésgyártó Zrt.
2800 Tatabánya, Vágóhíd út 4.
4P.h.

A műszaki dokumentáció összeállítására
felhatalmazott személy:


Gyártmányfejlesztési irodavezető

Tatabánya, 2023.01.16.

A gyártó Gasztrometál Zrt. kijelenti, hogy a szállított termék a Telepítési és Használati Utasítás „Műszaki leírások, adatok, üzembe helyezési és kezelési útmutatók:” fejezetében közölteknek megfelel.

Minőségügyi bélyegző:

Kiállító aláírása:

Kelt: 20.....év.....hó.....nap

.....
aláírás

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	4
2. Jogi nyilatkozatok	4
3. Műszaki adatok	5
4. Műszaki leírás	5
5. Menü struktúra	6
6. Szállítás, csomagolás, raktározás	12
7. Üzembe helyezési (felszerelési), átállítási utasítás a szerelő részére	12
8. Kezelési utasítás a felhasználó részére	15
9. Biztonságtechnikai előírások	17
10. Normál tartozékok	18
11. Külön rendelhető tartozékok	18
12. Környezetvédelem	18
GARANCIALEVÉL	21

1. Bevezetés:

A gázfűtésű ételfőző üst rendeltetése üzemi, kórházi, vendéglátó ipari konyhákban levesek, főzelékek, tészták, tejes ételek leégésmentes főzése, húsok, halak, zöldségek, gombák párolása, fagyasztott, vagy félkész étel - akár többféle egyszerre - történő melegítése, gőzölése.

Az üst, pirításra, sütésre nem alkalmas.

A készülékek fűtése közszolgáltatású földgázzal vagy P/B gázzal történik. Az üstök az egyes gázfajtákra a megrendelés szerint kerülnek kisserelésre. Szükség esetén, telepítés után is átállíthatók más gázfajtára, fűvókacserével és az ezzel járó beszabályozással, szakszerviz kivitelezésében.

Az üst kialakítása illeszkedik a 700mm-es Gasztrometál sütő-főző sorokba.

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

2. Jogi nyilatkozatok

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.

A GLR7... típusú főzőüstökre a GASZTROMETÁL Zrt. az értékesítést végző vállalatától történt átvételtől számított 12 (tizenkettő) hónapig jótállást vállal.

A készülék üzembe helyezését kizárólag a GASZTROMETÁL Zrt., vagy a hivatalos szervizpartnerei végezhetik!

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

A GLR7... típusú főzőüstök 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.

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

3. Műszaki adatok

Fő méreteket, és csatlakozási helyeket lásd 1.sz. ábrán

Gáztüzelésű ételfőző üst típusa	GLR-785
Az üst névleges űrtartalma (liter)	80
A készülék tömege (kg)	99
Víztöltet térfogata (liter)	14
Felfűtési idő (20-90°C-ra max. perc)	56
Az égő névleges hőterhelése (kW)	12
Gázfogyasztás földgáz (m ³ /h)	1,28
Alkalmazható gázok, fűvóka előtti nyomás értékek, hozzátartozó fűvókák.	
G20, 14mbar	2mm
G30, 20mbar	1,4mm

Üzemi gőznyomás a kettősfalú térben:	0,45bar ±0,05bar
Takarékterhelés:	~25- 30%
Gázcsatlakozás mérete:	C1/2" külső menet
A készülék besorolása az MSZ EN 203-1 szerint:	I _{2H} , I _{3P/B}
A készülék felfűtési hatásfoka 20°C-ról-90°C-ra:	min.60%
Az üst kialakítása az égéstermék elvezetése szerint:	„A1”
(A keletkező égéstermék az elszívó ernyő távolítja el.)	
Ivóvíz csatlakozás:	C1/2" belső menet
Lágy víz csatlakozás:	C1/2" külső menet
Hálózati feszültség:	230V 50Hz
A villamos berendezés védettsége	IP 42
A villamos berendezés érintésvédelmi osztálya	I. é.v. osztály

4. Műszaki leírás

Az ételfőző üst minden szerkezeti eleme, rozsdamentes acélból készül. Az üst indirekt fűtésű, leégésmentes főzést biztosít.

Az üst, pirításra, sütésre nem alkalmas.

Az üst fűtését földgázzal üzemelő normál légnyomáson működő égő látja el. Az égőt más gázfajtára fűvókacserével, - és az ezzel járó beszabályozással - lehet átállítani.

Az égőtérből az égéstermék zárt csatornán távozik a készülékből. Elvezetése a tartozékként szállított rácson keresztül az elszívó ernyő alá vezetve lehetséges. Az égéstermék elvezetését, a konyha szellőztetését, illetve a kapcsolódó gépészeti egységeket a vonatkozó előírások figyelembevételével kell megtervezni.

A gázégő a kettős falú tér (duplikátor) vizét felforralja, és az így keletkezett gőz fűti az üstcsészét. A készülék homloklapján, baloldalon lehet feltölteni és ellenőrizni a duplikátor technológiai vízszintjét.

A duplikátorban üzem közben, felfűtött állapotban túlnyomás keletkezik. A nyomás értékét manométer mutatja. Az üst legnagyobb teljesítménye akkora, hogy tele töltött

csészénél csak közvetlenül a töltet forrása után éri el a maximális nyomást.

A nem megengedett mértékű túlnyomás esetén (nagyobb, mint 0,45bar) súlyterhelésű biztonsági szelep lép működésbe, és lefújással engedi el a fölösleges nyomást. A biztonsági szelep további funkciója a gőztér automatikus légtelenítése a felfűtéskor, valamint vákuum-mentesítés /légbeszívás/ a kikapcsolás utáni, lehűlési szakaszban.

Az üstcsésze fedele kézzel nyitható kb. 75 fokig. A lecsukott és felnyitott helyzetekben a rugós fedélbillentő szerkezet a fedelet stabilan megtartja.

Az üstcsésze feltöltésére 1/2"-os hideg vizes lengőcsöves csaptelep szolgál.

Az étel 6/4"-os ételleeresztő csapon keresztül engedhető ki az üstből, vagy kimerhető. Az ételleeresztő csap a véletlen megnyitás ellen reteszelt.

5. Menü struktúra

A készülék bekapcsolása:

A készüléket a be/kikapcsoló gomb (bekeretezett gomb az ábrán) segítségével lehet elindítani.



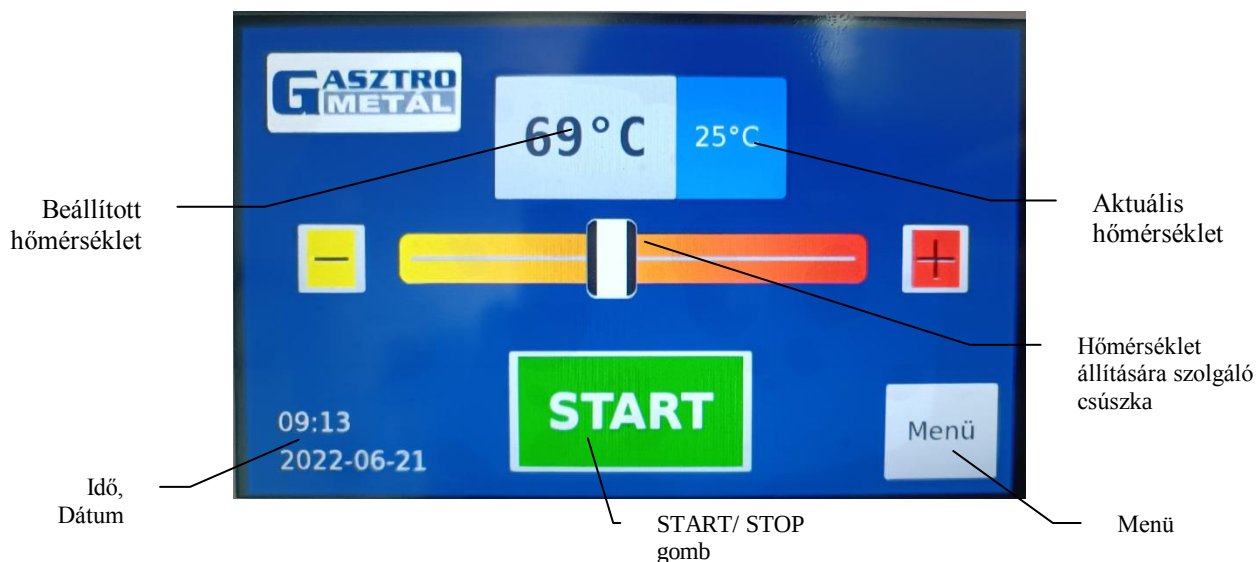
A gomb lenyomását követően kis idő elteltével megjelenik a „Duplafal feltöltés alatt” üzenet. Ha minden megfelelően működik, akkor megfog, jeleni a „Duplafal feltöltés kész” üzenet.

Amennyiben a „Duplafal feltöltés kész” üzenet nem jelenik meg 30 perc után sem értesíteni kell a szervizpartnert!





A „Duplafal feltöltés kész” üzenet után fog megjelenni a főképernyő. A főképernyő tetején található a beállított hőmérséklet és az aktuális hőmérséklet. A hőmérsékletet a csúszka illetve a + és a – gombok segítségével lehet beállítani a kívánt hőmérsékletre. A bal alsó sarokban található a dátum és az idő. Középen a START/STOP gomb, amellyel a működés indítható illetve megállítható. Jobb alsó sarokban található a menü, amelyet megnyomva a menüsor jelenik meg.



A „START” gomb megnyomása után a készülék begyújt, és a következő képernyő jelenik meg, amely az aktuális hőmérsékletet és a beállított hőmérsékletet jelzi ki.



Menü:

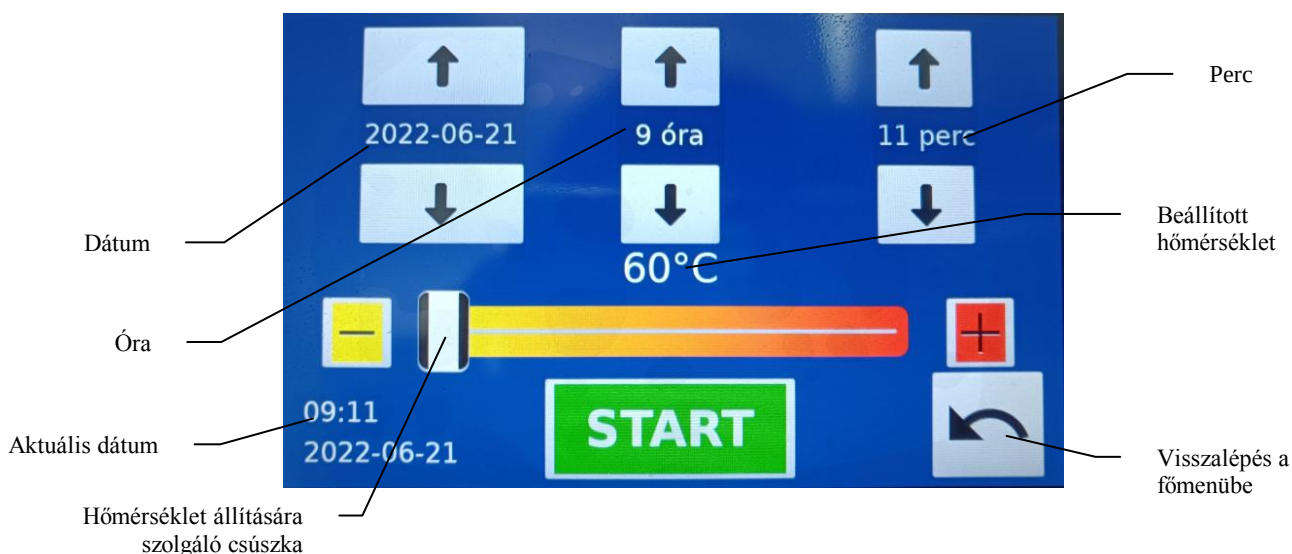
A menü megnyitása után egy menüsor jelenik meg, amelyben 3 választási lehetőség van.



Visszalépés a főképernyőre

Időzítés:

Az első lehetőség az időzítés, amely segítségével meg lehet adni, hogy egy beállított dátumon és időponton lépjen működésbe a berendezés.



Ebben a menüpontban a nyilak segítségével lehet megadni balról az első oszlopban a dátumot, a középső oszlopban az órát és a jobb oldali oszlopban a percet. Az alsó csúszkán lehet beállítani a kívánt hőmérsékletet a csúszka és a + illetve – gombok segítségével. A jobb alsó sarokban lévő nyíl segítségével lehet visszalépni a főmenübe.

Az időzítőt csak akkor lehet használni, ha a készülékbe a megfelelő mennyiségű víz már be van töltve! (Feltöltésről a bővebben a következő alpontra)

Az időzítő beállítása után a készüléket nem szabad kikapcsolni.

Az időzítőt a START gomb megnyomásával lehet elindítani. Az időzítő a beállított időpontban működésbe hozza a készüléket és 4 órán keresztül üzemelteti azt, utána automatikusan leáll.

Az időzítőben maximum 90°C-ig lehet a vizet melegíteni.

Feltöltés:

A „Feltöltés” menüpontban a következő panel fog megjelenni:



Ezen a panelon lehet megadni a feltöltés mennyiségét literben mérve a csúszka és a + illetve – gombok segítségével. Ha be lett állítva a megfelelő mennyiség a START gomb megnyomásával megkezdődik a betöltés és egy üzenet jelenik meg: „Nyissa fel a fedelet! Ellenőrizze a vízszintet!”

A feltöltés során, a panelon azt a mennyiséget kell megadni, amennyit szeretnénk az üstbe betölteni, ha az üstben már van víz, akkor azt a mennyiséget kell megadni amennyit még szükséges betölteni.

A feltöltés során a fedél mindig legyen felnyitva.



Beállítás:

A menüben a harmadik pont a „Beállítás”menüpont. Ezt megnyomva a következő beállítás menüsor jelenik meg.

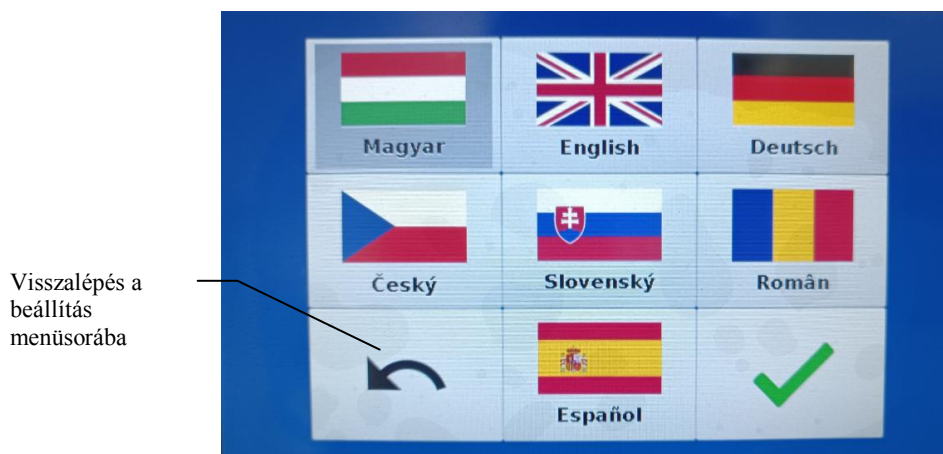


Visszalépés a menübe

Ezen a menüsoron négy beállítási lehetőség van.

Nyelv beállítása:

Az első menüpontban a nyelvet lehet beállítani. A Nyelv menüpont megnyomása után a következő képernyő jelenik meg:



Ezen a képernyőn ki kell választani a megfelelő nyelvet, majd a zöld pipa megnyomásával be kell azt állítani.

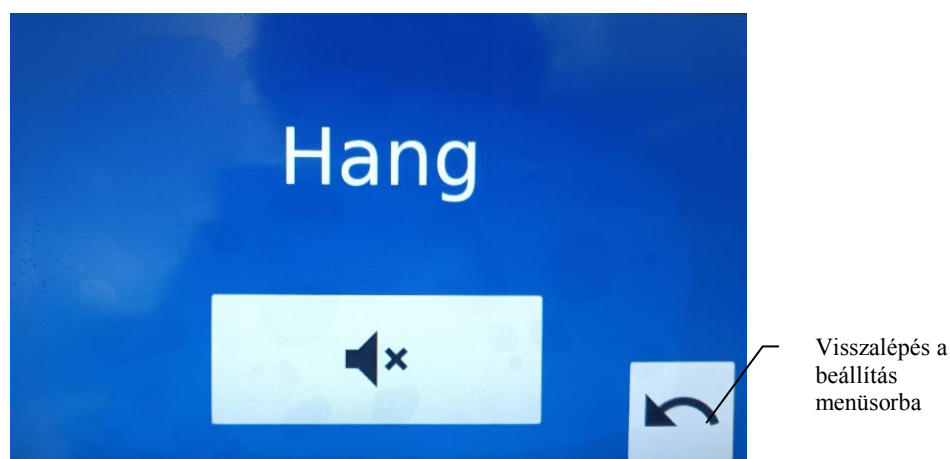
Dátum beállítása:

A második menüpontban az aktuális dátumot és időt lehet megadni a nyilat ábrázoló gombok segítségével. A dátum megfelelő beállítása után az „OK” gomb megnyomásával lehet elmenteni az aktuális dátumot és időt.



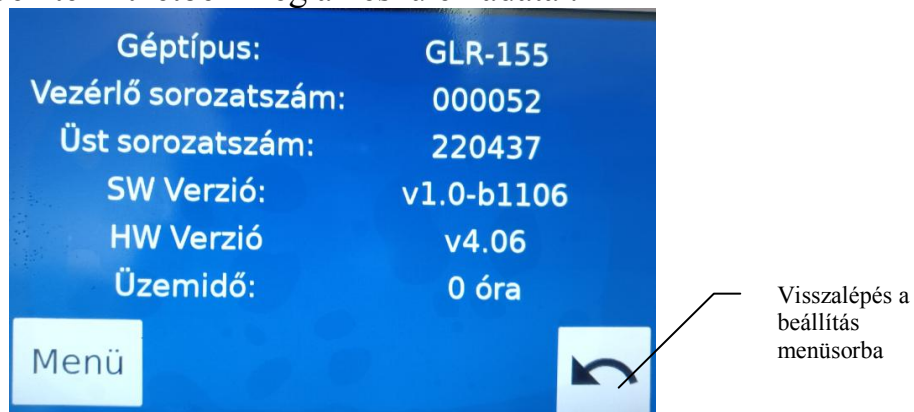
Hang beállítása:

A „Hang” menüben lehet ki illetve bekapcsolni a hangot.



Szerviz:

A szerviz menüben tekinthetőek meg a készülék adatai.



A szerviz értesítendő, ha a következő hibaüzenetek jelennek meg:

- Hő-túlfutás!

- Hőmérő hiba!
- Sorozatszám hiba!
- Óra hiba!
- Sikertelen gyújtás!
- GÁZ HIBA!
- Gyújtáshiba!
- Füst-visszaáramlás hiba!

6. Szállítás, csomagolás, raktározás

Az üstcsészét és a burkolatokat speciális, rozsdamentes felületek tisztítására alkalmas szerrel kezeljük le. Az üstöt védőfóliával burkolva, fa raklapra csomagolva szállítjuk.

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

7. Üzembe helyezési (felszerelési), átállítási utasítás a szerelő részére

Figyelem!

A gázüstöket a Gasztrometál Zrt. a megrendeléseknek megfelelő gázra szereli ki, mely a készüléken jelölve van. Telepítéskor meg kell győződni, hogy a kiszerelés egyezik-e a szolgáltatott gázfajtával és nyomással. Eltérés esetén a készüléket át kell szerelni és beszabályozni a 3. fejezetben közölt utasításnak megfelelően. Hasonlóan kell eljárni akkor is, ha az alkalmazott gázfajtában időközben változás történt.

Az üzembe helyezés megkezdése előtt ezt a „Telepítési és használati utasítást” át kell tanulmányozni.

Telepítés, közművekre csatlakozás:

Az üzembe helyezéshez az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni:

Elhelyezés

Az üstöt csak jól szellőzött, nem marópárás levegőjű helyiségben szabad elhelyezni. Az üstöt a helyére történő beállítása után vízszintbe kell állítani az állítható lábak segítségével. Az üstöt nem gyúlékony, hőálló padozatra lehet lehelyezni. A fűstrács, vagy az égéstermék elvezető közelében 200mm-en belül gyúlékony anyagot (pl. konyharuha, nyomtatvány, műanyag eszközök, stb.) tárolni tilos.

Villamos csatlakozás

A készülék 230 V AC hálózati betáplálást igényel. A vonatkozó érintésvédelmi szabványok szerint az egyen-potenciál körbe be kell kötni. Ehhez az 1. ábrán látható helyen lévő csavart kell használni.

Tilos a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni!

A villamos szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

Víz csatlakozás

A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. ábrán. Az üstök alap kivitele külön bekötési helyet biztosít a csésze ivóvízzel való feltöltéséhez, és a technológiai (lágy) víznek. Lágy víz helyett ivóvíz használata a víz-gőz térben fokozott kazánkőképződést eredményez, melyet sűrűbben kell ellenőrizni, eltávolíttatni. A kőképződéssel érintett alkatrészek meghibásodása, mely a nem szakszerű vagy

nem megfelelő gyakoriságú eltávolításra vezethető vissza, nem minősül garanciálisnak.

A szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

A vízhálózat szennyeződéseinek kiszűrésére a csatlakozási helyen vízsűrőt kell beépíteni. Vízlágyító használata esetén helytelenül elvégzett regenerációs folyamat során a gőztérbe só kerülhet, mely korróziós meghibásodáshoz vezet. Az ilyen jellegű hiba nem tartozik a garanciális meghibásodás tárgykörébe.

Gázcsatlakozás

A készülék 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 kell beépíteni.

A szerelést, a csatlakoztatást csak szakképzett szerelő végezheti.

A készülék gázcsatlakozó csőve menetes végződésű, helye és mérete az 1. ábrán található. A készülék gázhálózatra csatlakoztatásához javasolt flexibilis gáz bekötőcső használata.

Figyelem! Csak tanúsító intézet által bevizsgált flexibilis gázbekötő cső használható. A cső belső átmérője 10mm legyen. (A háztartási készülékekhez használatos 6mm belső átmérőjű csövek nem biztosítják a szükséges gázteljesítményt). Flexibilis gázbekötő csövek használatakor a cserére vonatkozó gyártói utasításokat be kell tartani.

Égéstermék elvezetés, szellőztetés

A készülék égésterméke a konyha légterébe juttatható. A megfelelő elszívásról, légcseréről gondoskodni kell, a vonatkozó előírások betartásával.

Javasolt legkisebb légcseré 1kW-onként 2m³/h.

Csatorna csatlakozás (ajánlott)

Az üst tisztításakor lefolyó folyadékok elvezetésére célszerű a 2. ábrán bemutatott, vagy hasonló csatorna csatlakozást kiépíteni.

Gázrendszer besabályozása, ellenőrzése:

FIGYELEM!

A készülék az adattáblán megadott gázfajtára és csatlakozási értékre gyárilag besabályozott. Ha a helyi viszonyok ettől eltérnek, a készüléket át kell szerelni.

A besabályozást a gyártó szervize, vagy megbízottja végezheti!

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

Csere fűvókákat csak szervizmegbízottaknak biztosítunk, megrendelés után.

Ellenőrzések:

Ellenőrizzük a csatlakozási nyomást, megfelel-e az adott gázfajtának. Átállítás esetén először győződjünk meg arról, hogy az adott helyen milyen gázra kívánnak állni.

Fűvókacsere:

Az új gázfajtához való 2db égő fűvókát "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján kell kiválasztani és kicserélni. A cserefűvóka a gyártónál rendelhető.

Égőnyomások beállítása:

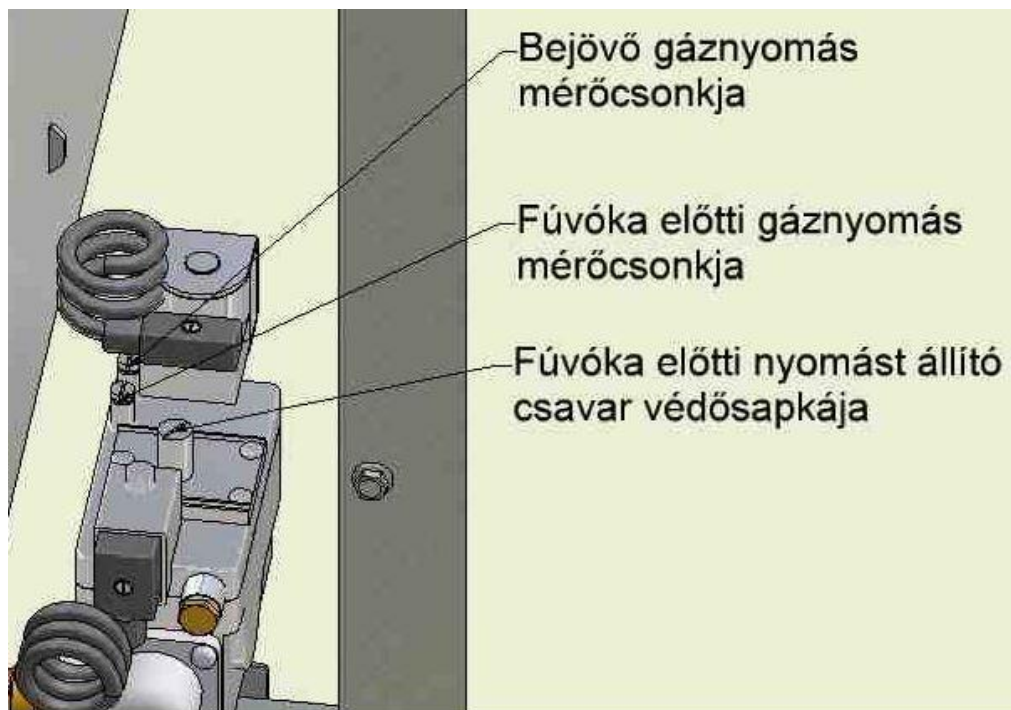
Ellenőrzés után a gázfajtához tartozó égőnyomást a SIT822/Brahma GVK15 gázszelepen be kell állítani, szintén a "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján.

Először (miután kicsavartuk a záró csavart), nyomásmérővel csatlakozzunk a gázszelep kimenőnyomást mérő csonkjára.

Nyissuk ki a gáz főcsapot, ellenőrizzük a gáztömörséget.

Égő beállítás: gyűjtsuk be az üstöt, vegyük le a gázszelep zárókupakját, és széles csavarhúzóval állítsuk be a kimenő nyomást a "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján. Vigyázat, az üst feszültség alatt van!

A fentiek elvégzése után helyezzük vissza a zárókupakot, eredeti csavarjával tömítsük le a nyomásmérő csonkot.



Módosítás jelölése:

Az átállítás befejezése után szegecseljük fel a fűvókákkal együtt szállított, átállítást jelző adattáblát a gyártási szám mellé.

Teljes működési próba:

Az üst teljes bekötése, beépítése után a következőket hajtsuk végre:

- A kettős falú főzőteret a nyomószelepen keresztül - töltsük fel lágy vízzel, amíg a nívó-csapon folyni kezd a víz (az első feltöltés kb. 20 percig tart).
- A lengőcsapon keresztül a csészébe töltsünk annyi vizet, hogy ellepje az ürítő csontot, ellenőrizzük a csatlakozások tömörségét.
- Nyissuk ki a gáz főcsapot.
- Ellenőrizzük a gázcsatlakozás tömörségét.
- Gyújtjuk be az égőket.
- Fűtsük fel az üstöt forrásig a főlángon, majd takaréklángon további öt percig, közben ellenőrizzük a szerelvények helyes működését./ légtelenítő és légbeszívó szelep, biztonsági szelep, manométer, gázcsap, csatlakozások tömörsége /
- A gázégőt zárjuk el, az üstöt ürítsük ki, majd kihűlés után tisztítsuk meg.
- Fagyveszély esetén a gőzteret is vízmentesítsük.

8. Kezelési utasítás a felhasználó részére

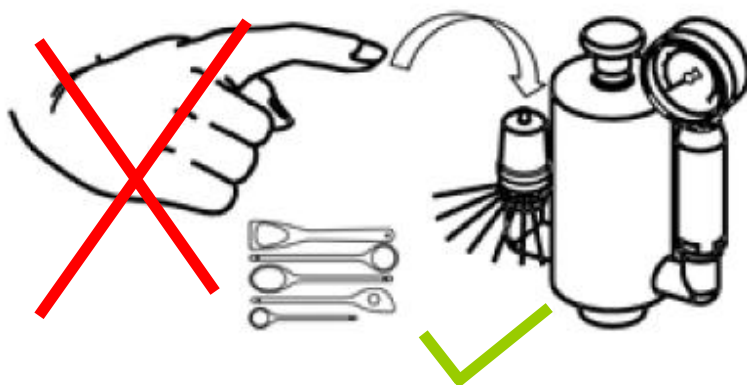
Az ételfőző üstöt csak olyan személy kezelheti, aki a kezelésre, valamint a kezelés közben előforduló veszélyekre, azok elleni védőintézkedésekre bizonyíthatóan kioktatást nyert.

A főzés megkezdése előtt

- Ellenőrizzük a biztonsági szelep működőképességét: hideg, nyomás nélküli üstön megemeljük a biztonsági szelep műanyag-gombját. A gombot akadálymentesen fel kell tudni emelni kb. 15 mm-t. A gombot elengedve, visszajejtjük a szelepet.

Kezelés közben az alábbiakra ügyeljünk:

- Forró üstön a fedelet óvatosan (lassan) nyissuk ki, hogy az étel gőze ne forrázhassa le a kezünket.
- Az ételcsap forró részeit csupasz kézzel ne érintsük.
- Főzés során többször ellenőrizzük a manométeren mutatott nyomást, ha több, mint 0,5 bar, vagy semmit nem mutat, pedig nyomás van, akkor hívjunk szerelőt.
- Ha főzés közben a biztonsági szelepen, vagy egyéb szerelvényen, folyamatosan gőz fúj ki 0,45 bar-nál kisebb nyomáson, vagy víz csöpög, zárjuk el a gázt és hívjuk ki a megbízott szervizt
- Vigyázat! A biztonsági szelep vákuumtörőjének megnyomása csak konyhai eszköz segítségével történhet (pl. keverőeszköz). Közvetlenül szabadkézzel történő megnyomás esetén, a kiáramló gőz, égési sérülést okozhat!



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

Az első felfűtéskor tapasztalható erősebb szag és füstölés a konzerváló anyagok leégéséből származik, ez később megszűnik.

Tisztítás

A készített engedjük le az ételcsapon keresztül, vagy merjük ki. Ezután végezzük el az üst tisztítását.

A tisztítást a helyi "Takarítási, tisztítási és fertőtlenítési utasítás" betartásával kell elvégezni!

A terv készítésekor körültekintően kell a tisztítószeret 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 acélra.

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

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

Tartsuk be a tisztítószer töménységére vonatkozó utasításokat.

A burkolatokat vízsugárral mosni TILOS!

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. A gáz és biztonságtechnikai szerelvények működőképességének ellenőrzését, hibamegelőző karbantartását viszont szakemberrel rendszeresen, de legalább évente egyszer el kell végezteni.

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

A karbantartás az alábbiakra terjed ki (szükség esetén beállítás, tisztítás vagy csere elvégzése):

– Gázrendszer:

Égőcsövek, gyújtóégő, főcsap, termoelem, csatlakozások, égőtér burkolatok, füstjárat, hőszigetelés vizsgálata tömörségre, teljesítményre, működőképességre, kormozódásra, korrózióra, kifáradásra stb. Hajlékony gumi bekötőcsövet legkésőbb 5 évente cserélni kell.

– Biztonsági egységek:

Manométer, légtelenítő-légbeszívó szelep, biztonsági-lefúvató szelep vizsgálata tömörségre, működőképességre.

– Víz-gőztér:

Vízkövesedésének foka. Csapvíz használata a feltöltéshez időnként szükségessé teszi a vízkőmentesítést. A vízkőmentesítés egy speciális feladat, melyhez erre a célra rendszeresített átmosó berendezést használnak, rozsdamentes anyagokhoz ajánlott

vízkőoldó vegyszer töltettel.

- Vízvezetési szerelvények:

Tömörsege, csepegés-mentes zárhatósága: vízcsaptelep, gőztér feltöltő nyomószelep, nívócsap, ürítő csanak.

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

9. Biztonságtechnikai előírások

Az ételfőző üstök üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél Magyarországon az alábbiakat kell betartani:

- Érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ EN 61140:2003 előírásait
- Gázvezeték létesítése tekintetében az MSZ7048-1:1983 előírásait.
- Égéstermék elvezetés, szellőzés tekintetében „A 3/2020. (I. 13.) ITM rendelet végrehajtásához szükséges műszaki követelmények”-ben foglaltakat.

10. Normál tartozékok

1 db Ételcsap (külön csomagolva)

11. Külön rendelhető tartozékok

Ételszűrő

Leürítő tölcser

Nívópálca

11. Környezetvédelem

- Csomagolás:

A berendezés csomagolása fa raklap (nem szabványos) és műanyag fólia. Mindkét anyag újrahasznosítható, szelektíven gyűjthető, leadható.

- Ártalmatlanítás:

A gép használatra alkalmatlannak való minősítése után az alábbi módon kezelhető:

A gép legnagyobb része fémből van, veszélyes anyagot nem tartalmaz, így szennyezett fémhulladékként leadható.

A gép elektromos alkatrészei elektromos hulladékként kezelendők és ennek megfelelően adhatóak le.

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

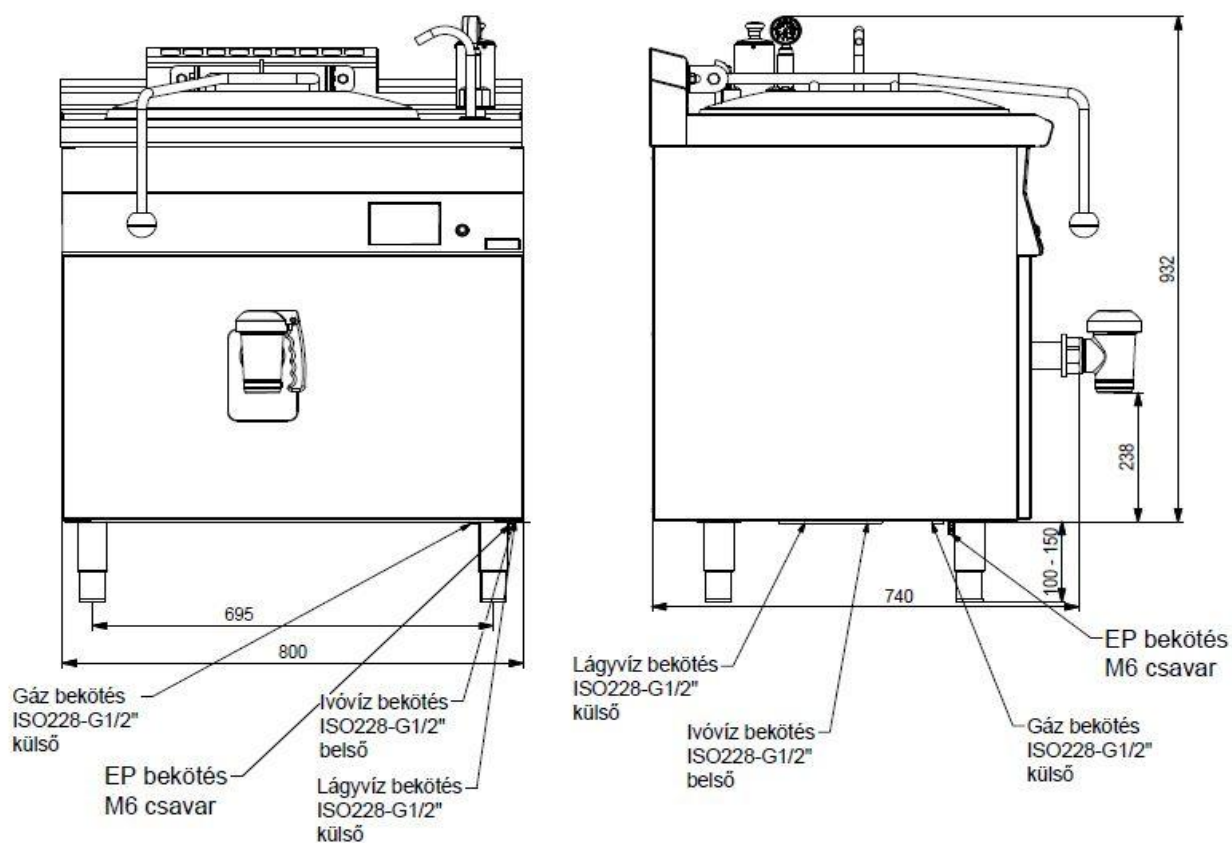
Cím: 2800 Tatabánya, Vágóhíd u.4.

Levélcím: 2801 Tatabánya I. Pf. 1240

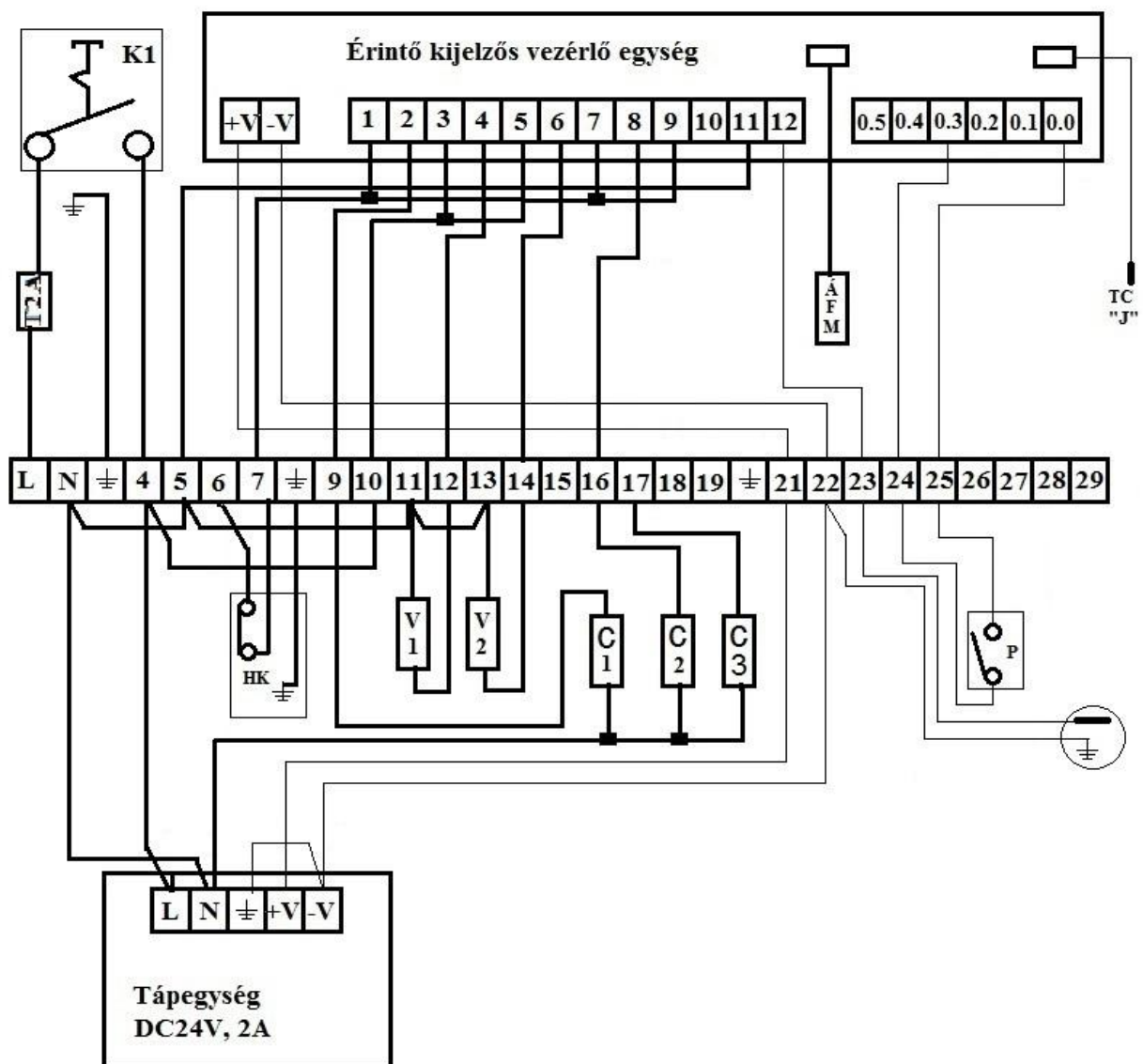
Telefon: Kereskedelmi iroda 34/514-661

Szerviz 34/514-659

Alkatrész 34/514-660



1. ábra. Főbb méretek, csatlakozási helyek



K1	Ki - Be kapcsoló
T2A	Üvegbiztosíték
HK	Hőkorlátozó
V1	Vízmágnesszelep / duplafal töltés
V2	Vízmágnesszelep / csésze töltés
C1-3	Fűtés mágneskapcsoló
P	Nyomáskapcsoló
ÁFM	Átfolyásmérő
TC"J"	"J" hőelem

3. ábra
Elektromos kapcsolási rajz

GARANCIALEVÉL

Gyártó neve és címe: **Gasztrometál Gép- és Berendezésgyártó Zrt., 2800 Tatabánya, Vágóhíd u. 4.**

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Gáztüzelésű ételfőző üst**

Termék típusa: **GLR 785**

Gyártási szám:

Teljesítés időpontja:

Üzembehelyezés időpontja:

Üzembehelyező szerviz:

Javítás esetén töltendő ki!

Kijavítás/kicserélés iránti igény bejelentésének időpontja:.....

Javítási munkalap száma:

Kijavított/kicserélt termék jogosult rendelkezésére bocsátásának időpontja:.....

A garancia – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....

Kijavított/kicserélt alkatrész megnevezése; alkatrészre vonatkozó, új kellékszavatossági határidő:

.....

Javítás esetén töltendő ki!

Kijavítás/kicserélés iránti igény bejelentésének időpontja:.....

Javítási munkalap száma:

Kijavított/kicserélt termék jogosult rendelkezésére bocsátásának időpontja:.....

A garancia – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....

Kijavított/kicserélt alkatrész megnevezése; alkatrészre vonatkozó, új kellékszavatossági határidő:

.....

Javítás esetén töltendő ki!

Kijavítás/kicserélés iránti igény bejelentésének időpontja:.....

Javítási munkalap száma:

Kijavított/kicserélt termék jogosult rendelkezésére bocsátásának időpontja:.....

A garancia – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....

Kijavított/kicserélt alkatrész megnevezése; alkatrészre vonatkozó, új kellékszavatossági határidő:

.....

Tájékoztató a kellékszavatossági jogokról

Hibás a teljesítés, ha a termék a teljesítés időpontjában nem felel meg a szerződésben vagy jogszabályban megállapított minőségi követelményeknek, kivéve, ha a jogosult a hibát a szerződéskötés időpontjában ismerte, vagy a hibát a szerződéskötés időpontjában ismernie kellett.

A kellékszavatossági jog az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthető.

A jogosult kellékszavatossági igényét a bizonylat kiállítójánál (továbbiakban: kötelezett) érvényesítheti.

A jogosult kellékszavatossági igénye a teljesítés időpontjától számított **1 év** alatt évül el. Nem számít bele az elévülési időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a jogosult a dolgot rendeltetésszerűen nem tudja használni.

A jogosult a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a kötelezettel közölni. A közlés késedelméből eredő kárért a jogosult felelős. A jogosult a kellékszavatossági időn belüli javítási igényével közvetlenül a Gasztrometál Zrt. szerződéses szervizpartnereihez is fordulhat. (A teljes lista elérhető a www.gasztrometal.hu honlapon.)

Nem tartozik kellékszavatossági jog hatálya alá a hiba, ha annak oka a termék jogosult részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hiba oka:

- Szakszerűtlen üzembe helyezés (kivéve, ha az üzembe helyezést a kötelezett, vagy annak megbízottja végezte el, illetve ha a szakszerűtlen üzembe helyezés a telepítési és használati utasítás hibájára vezethető vissza)
- Rendeltetésellenes használat, a telepítési és használati utasításban foglaltak figyelmen kívül hagyása
- Helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás
- Elemi kár, természeti csapás

Ha a dolog meghibásodásában a jogosultat terhelő karbantartási kötelezettség elmulasztása is közrehatott, a szavatossági kötelezettség teljesítésével felmerült költségeket közrehatása arányában a jogosult köteles viselni, ha a dolog karbantartására vonatkozó ismeretekkel rendelkezett, vagy ha a kötelezett e tekintetben tájékoztatási kötelezettségének eleget tett.

Kellékszavatosság keretébe tartozó hiba esetén a jogosult

- Elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve, ha a választott kellékszavatossági jog teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek - másik kellékszavatossági igény teljesítésével összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a kellékszavatossági jog teljesítésével a jogosultnak okozott érdeksérelmet.
- Ha a kötelezett a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, vagy megfelelő határidőn belül, a jogosult érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a jogosultnak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt, a jogosult az ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényelheti, a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A jogosult a választott kellékszavatossági jogáról másra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a kötelezettnek megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a kötelezett adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

Kicserélés vagy elállás esetén a jogosult nem köteles a dolognak azt az értékcsökkenését megtéríteni, amely a rendeltetésszerű használat következménye.

A dolognak a kicseréléssel vagy a kijavítással érintett részére a kellékszavatossági igény elévülése újból kezdődik. Ezt a szabályt kell alkalmazni arra az esetre is, ha a kijavítás következményeként új hiba keletkezik.

Ha a jogosult a szavatossági igényét a dolognak - a megjelölt hiba szempontjából - elkülöníthető része tekintetében érvényesíti, a szavatossági igény a dolog egyéb részeire nem minősül érvényesítettnek.

A kellékszavatossági jog teljesítésével és a szerződésszerű állapot megteremtésével kapcsolatos költségek – ideértve különösen az anyag-, munka- és továbbítási költségeket – a kötelezettet terhelik.

Az itt nem szabályozott kérdésekben a mindenkor hatályos jogszabályok az irányadók. Jogvita esetén a jogosult a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.