

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

GLR 101 típusú 100 literes gáztüzelésű közvetett fűtésű ételfőző üst
GLR 151 típusú 150 literes gáztüzelésű közvetett fűtésű ételfőző üst
GLF 201 típusú 200 literes gáztüzelésű közvetett fűtésű ételfőző üst
GLF 301 típusú 300 literes gáztüzelésű közvetett fűtésű ételfőző üst



CE 1009

Gyártási szám:

ISO 9001

Gyártási év:

Gyártó: GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Zártkörű Részvénytársaság

2800 Tatabánya, II. Vágóhid u. 4.	Kereskedelmi osztály:
Tel: 34/514-630 Fax:34/310-816	Tel: 34/514-661, Fax:34/510-037
E-mail: titkarsag@gasztrometal.hu	Szerviz: Tel: 34/514-664
WEB: http://www.gasztrometal.hu	E-mail: info@gasztrometal.hu

Megfelelőség tanúsítás

A gyártó GASZTROMETÁL ZRt. kijelenti, hogy a szállított termék ezen gépkönyv "Műszaki leírások, adatok, üzembe helyezési és kezelési útmutatók:" fejezetében közölteknek megfelel.

A termék megfelel a típusvizsgálati tanúsítványban foglaltaknak, és kielégíti a 90/396/EGK sz. irányelv alapvető biztonsági követelményeit, továbbá megfelel a 73/23/EGK és 89/336/EGK irányelvekben foglaltaknak. az alábbi szabványok szerint készült, és megfelel az abban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak e gépkönyvben közölt utasítások betartása mellett.

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 203-2-3:2006	Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek 3 rész. Sajátos követelmények: Főzőedények, főzőüstök MSZ EN 60529:2001 Villamos gyártmányok burkolatai által nyújtott védettségi fokozatok MSZ EN 60335-1:1998 Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága. Általános előírások MSZ EN 60335-1:2002/A1:2005 Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek. Biztonság. 1. rész: Általános követelmények (IEC 60335-1:2001/A1:2004) MSZ EN 60335-1:1994/A2:2001 Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága. 1. rész: Általános előírások (IEC 60335-1:1991/A2:1999)
MSZ EN 60335-1:2003	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek. Biztonság. 1. rész: Általános követelmények (IEC 60335-1:2001, módosítva) MSZ EN 50165:2000 Nem villamos háztartási és hasonló jellegű készülékek villamos berendezései. Biztonsági követelmények MSZ EN 50165:1997/A1:2001 Nem villamos háztartási és hasonló jellegű készülékek villamos berendezései. Biztonsági követelmények

A termékeket az alábbi intézetek tanúsították, vagy szakvéleményezték:

OÉTI Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet: 6985/2001 OÉTI
MBVTI Műszaki Biztonsági Vizsgáló és Tanúsító Intézet kft: CE1009 BS 1486

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

<u>Gyártói nyilatkozat</u>	Hiba! A könyvjelző nem létezik.
1. Bevezetés:	4
2. Jogi nyilatkozatok	4
3. Műszaki adatok	5
4. Műszaki leírás	6
5. Szállítás, csomagolás, raktározás	7
6. Üzembe helyezési (felszerelési), átállítási utasítás a szerelő részére	7
6.1. <i>Telepítés, közművekre csatlakozás:</i>	7
6.1.a. Elhelyezés	7
6.1.b. Villamos csatlakozás.....	7
6.1.c. Víz csatlakozás	8
6.1.d. Gázcsatlakozás.....	8
6.1.e. Kéménybekötés, vagy elszívás.....	8
6.1.f. Csatorna csatlakozás	9
6.2. <i>Gázrendszer beüzemeltetése, ellenőrzése:</i>	9
6.2.a. Ellenőrzések	9
6.2.b. Égőnyomások beállítása.....	9
6.3. <i>Teljes működési próba:</i>	10
7. Kezelési utasítás a felhasználó részére	10
7.1. <i>Begyűjtés</i>	11
7.2. <i>Főzés közben</i>	11
7.3. <i>Kikapcsolás</i>	11
7.4. <i>Tisztítás</i>	12
7.5. <i>Karbantartás</i>	12
8. Biztonságtechnikai előírások	13
9. Mellékletek	13
10. Normál tartozékok	13
11. Külön rendelhető tartozékok	13
1. ábra.....	16
2/a. ábra.....	17
2/b. ábra.....	18
3. ábra.....	19
Jótállási jegy.....	20

1. Bevezetés:

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

Az üst pirításra, sütésre nem alkalmas.

A készülékek fűtése közszolgáltatású földgázzal történik. A 100-, 150 literes üstök a kedvelt kerek csészével, míg a 200-, 300 literesek szögletes csészével készülnek, melyek lehetővé teszik a Gastro-Norm méretség szerinti edények alkalmazását, az ezekben történő főzést, párolást, melegítést.

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 Telepítési és használati utasításban közölt adatok helyességét a gyártó – GASZTROMETÁL ZRt – szavatolja.

A gép műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó fenntartja.

A GASZTROMETÁL ZRt. az üstökért a Telepítési és használati utasítás mellékletét képező "Garancia jegy" szerint 12+12 hónap garanciát vállal.

Nem tekinthetők jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek –a gépkönyvben közölt információk alapján– után állítással, beszabályozással megszüntethetők, nem a gyártói utasításoknak megfelelő telepítésből, kezeléssel, vagy nem megfelelő 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.

A GASZTROMETÁL ZRt. az ételfőző üstök nyomástartó részeire –mint jelentős részegységre– a rendeletekben meghatározott keretek között meghosszabbított garanciát (+ 12 hónap) vállal. A garancia megszűnik, ha az üzemeltető a rendszeres karbantartásokat nem végezteti el, azokat hitelt érdemlően a Garanciajegy megfelelő rovatában nem dokumentálja.

Figyelem!

Minden ételfőző üstöt 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 Garancia 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. sz. ábrán

Gáztüzelésű ételfőző üst típusa	GLR 101	GLR 151	GLF 201	GLF 301
Az üst névleges űrtartalma (liter)	100	150	200	300
A készülék tömege (kg)	140	155	209	220
A hőkövetítő tér víztérfogata (liter)	30	30	49	49
Felfűtési idő (20-90C°-ra max. perc)	69	69	76	76
Az égő névleges hőterhelése (kW)	14,5	19,0	25	32

Fűvóka előtti gáznyomás értékek (mbar) – Beüzemeléskor beállítandó!

G20 földgáz (34,02MJ/m ³)	14,4	14,4	14,2	14
---------------------------------------	------	------	------	----

Fűvókaméretetek (mm)

G20 földgáz	3,05	3,50	4,00	4,60
-------------	------	------	------	------

Üzemi gőznyomás a hőkövetítő térben:	max. 0,5bar
Fűtési fokozatok a folyamatos égőműködés %-ában:	~10, 25, 40, 75, 100%
A készülék hatásfoka MSZ EN 203-2:1999 szerint:	min.50%
Hálózati feszültség:	230V, 50Hz
A villamos berendezés védettsége:	IP 42
A villamos berendezés érintésvédelmi osztálya:	I. é.v. osztály
Az üst kialakítása az égéstermék elvezetése szerint:	

- A₁ jelű (alap kivitel, a keletkező égéstermék az elszívó ernyő távolítja el).
- B₁₁ jelű (külön rendelhető tartozék, kéménybe kötött, huzatmegszakítóval ellátott), csatlakozási helye és mérete az 1. ábrán ØD-vel jelölve.

Figyelmeztetés: B₁₁ típusú égéstermék elvezetés esetén az üst tartozékához csatlakozó égéstermék cső átmérője feleljen meg a rendeltetési ország előírásainak! Ez az átmérő csak nagyobb, vagy egyenlő lehet, mint az üst égéstermék elvezető tartozékának csatlakozási átmérője.

Gázcsatlakozás mérete:	ISO228-G1/2” külső menet
Ivóvíz csatlakozás:	ISO228-G1/2” külső menet
Lágyvíz csatlakozás:	ISO228-G1/2” külső menet

Az alkalmazható gáz főbb jellemzői

G20 földgáz: a vonatkozó szabvány szerinti száraz gáz fűtőértéke
15C°-on, 1013,25mbar nyomáson 34,02 MJ/Nm³.

Gázkategória	I _{2H} 25mbar	I _{2H} 20mbar	I _{2E} 20mbar
Csatlakozási nyomás (mbar)	25	20	20
Névleges gázterhelés (Nm ³ /h)			
GLR 101	1,5	1,5	1,5
GLR 151	2,0	2,0	2,0
GLF 201	2,6	2,6	2,6
GLF 301	3,4	3,4	3,4

4. Műszaki leírás

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

Az üst fűtését gázzal üzemelő, természetes légellátású égő látja el. Az égőt a gyári beállítástól eltérő gázra tilos átállítani.

Az égőtérből az égéstermék zárt csatornán távozik a készülékből. Elvezetése A₁ típusnál a tartozékként szállított Fűstrács segítségével az elszívó ernyő alá vezetve lehetséges. Kéménybe kötéshez külön megrendelhető Égéstermék-elvezető szükséges. Az üstök mindkét üzemmódra bevizsgálásra kerültek. Az égéstermék elvezetés bármely módja esetén a konyha szellőztetését, illetve a kapcsolódó gépészeti egységeket /szellőzőkürtök, kémények/ a vonatkozó előírások figyelembevételével kell megtervezni.

A gázégő a hőközvetítő tér vizét felforraltja, és az így keletkezett gőz fűti az üstcsészét. A készülékbe beépített vízszintszabályozó elektronika ellenőrzi a hőközvetítő tér technológiai vízszintjét. Vízhány esetén a fűtést letiltja, és kigyújtja a sárga jelzőfényt, egyúttal egy automatikus működésű mágnesszelep után tölti a vizet a szükséges szintig.

A hőközvetítő térben üzem közben, 100-111C° hőmérsékletű gőz keletkezik, melynek túlnyomását nyomáskapcsoló tartja 0,3-0,5 bar közötti értéken. A nyomás értékét manométer mutatja.

Nem megengedett mértékű túlnyomás esetén a rugóterhelésű biztonsági szelep lép működésbe. A biztonsági szelep további funkciója a gőztér automatikus légtelenítése a felfűtéskor, valamint vákuum-mentesítés /légbeszívás/ a kikapcsolás utáni, lehülési szakaszban.

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

Az üstcsészéje feltöltésére hideg vizes lengőcsöves csaptelep szolgál.

Az étel 2"-os ételleeresztő csapon keresztül engedhető ki az üstből, vagy kimerhető. Az ételleeresztő csap a véletlen megnyitás ellen reteszel.

Az üst működését egy elektronika vezérli, kezelése ezáltal nagyon egyszerű. Az égő be- és kikapcsolása, fűtési fokozatának változtatása a kijelző fólia előtti forgató gombbal szabályozható. A láng begyújtása automatikusan, a gomb bármelyik fűtési fokozatba forgatása után megtörténik. A fűtés időkitöltés vezérlésű és 5 fokozatban állítható. A beállított fűtési fokozatot a bal oldali, függőleges, zöld lámpasor mutatja.

A fűtés leállítását a fűtési fokozat szabályzó gomb „0” állásba forgatásával érhetjük el. A „0” állást mutatja a függőleges zöld lámpasor kialvása, egy jelzőhang, és az O/I lámpa felgyulladás. Üzemen kívül helyezést a készüléken kívül telepítendő főkapcsolóval **naponta el kell végezni**.

Az üst üzembeszállapotát az O/I zöld fény jelzi.

Gázhiány, áramkimaradás, vagy bármilyen, -nem üzemszerű- lángkialvás miatt bekövetkező üzembeszállapot a „RESET” lámpa jelez. Újraindítás a forgókapcsoló O/I állásán történő átforgatással lehetséges. Hibás, vízhiányos fűtés esetén egy hőkorlátozó véglegesen lekapcsolja az üstöt, a hiba elhárításához megbízott szervizt kell hívni.

5. Szállítás, csomagolás, raktározás

Az üstcsészét és a burkolatokat gyárilag speciális, rozsdamentes felületek tisztítására alkalmas szerrel kezeljük. 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.

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

Figyelem!

A gázüstöket a GASZTROMETÁL ZRt. G20 jelű földgázra szereli a rendeltetési országnak megfelelően, mely a készüléken jelölve van. Telepítéskor meg kell győződni, hogy a készülék adattábláján szereplő gázfajta egyezik-e a szolgáltatott gázfajtaival.

Az üzembe helyezés megkezdése előtt a gépkönyvet át kell tanulmányozni.

Az üzembe helyezés fázisai:

6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás

6.2. Gázrendszer beállítás, illetve ellenőrzése

6.3. Teljes működési próba

6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:

Az üzembe helyezés előtt az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni a rendeltetési országokban érvényes szabályok betartása mellett.

6.1.a. 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 padlóra lehet elhelyezni. A füsttrács, vagy az égéstermék elvezető közelében 200mm-en belül gyúlékony anyagot (pl. konyharuha, nyomtatvány, műanyag eszközök, stb.) tárolni tilos.

6.1.b. Villamos csatlakozás

A villamos csatlakozás kialakításakor a rendeltetési ország vonatkozó előírásait be

kell tartani.

A készülék helyhez kötött csatlakozású. A készüléket a megadott műszaki adatok alapján - a helyi viszonyok figyelembevételével - **3x1 mm² keresztmetszetű**, olajálló vezetékkel kell a hálózatra csatlakoztatni, és hálózati főkapcsolót kell létesíteni.

A bekötés helye az alsó burkolat mögött lévő vezérlődoboz belsejében található sorkapocs.

Figyelem! A fázis és nulla vezetőket nem szabad felcserélni, mert az a készülék meghibásodásához vezethet.

Célszerű a biztosítót és a kapcsolót a készülék közelében elhelyezni.

A készülék elektromos kapcsolási rajza a 2. sz. ábrán található.

Egyen Potenciál Hálózatba (EPH) bekötés kötelező.

Tilos a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni!

A villamos szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

6.1.c. 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 szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

A vízhálózat szennyeződéseinek kiszűrésére a csatlakozási helyen vízsűrőt kell beépíteni.

6.1.d. Gázcsatlakozás

A készülék gázellátását az üzemeltetőnek a megadott műszaki adatok alapján a rendeltetési ország, 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 csöve menetes végződésű, helye és mérete az 1. ábrán található. A készülék gázhálózatra csatlakoztatásához javasolt gázvezetésre tanúsított flexibilis bekötőcső használata.

Figyelem! A cső belső átmérője legalább 10 mm legyen. (A háztartási készülékekhez használatos 6 mm belső átmérőjű csövek nem biztosítják a szükséges gázteljesítményt).

Flexibilis gázbekötő csövek használatakor a cserére vonatkozó gyártói utasításokat be kell tartani.

6.1.e. Kéménybekötés, vagy elszívás

A készülék égésterméke vagy a konyha légtérébe (normál kivitel), vagy a külön rendelhető égéstermék elvezetőn keresztül kéménybe juttatható. A konyha légtérébe történő vezetéskor a megfelelő elszívásról gondoskodni kell, a vonatkozó előírások betartásával.

Figyelem! Az üstök atmoszférikus égővel vannak felszerelve. A konyhatér szellőztetése csak kiegyenlített vagy túlnyomásos lehet kéménybe kötött üstnél.

6.1.f. Csatorna csatlakozás

Az üst tisztításakor lefolyó folyadékok elvezetésére csatorna csatlakozást kell kiépíteni. A csatlakozás a 3. ábrán bemutatott, vagy hasonló kivitelű legyen.

6.2. Gázrendszer besabályozása, ellenőrzése:

FIGYELEM!

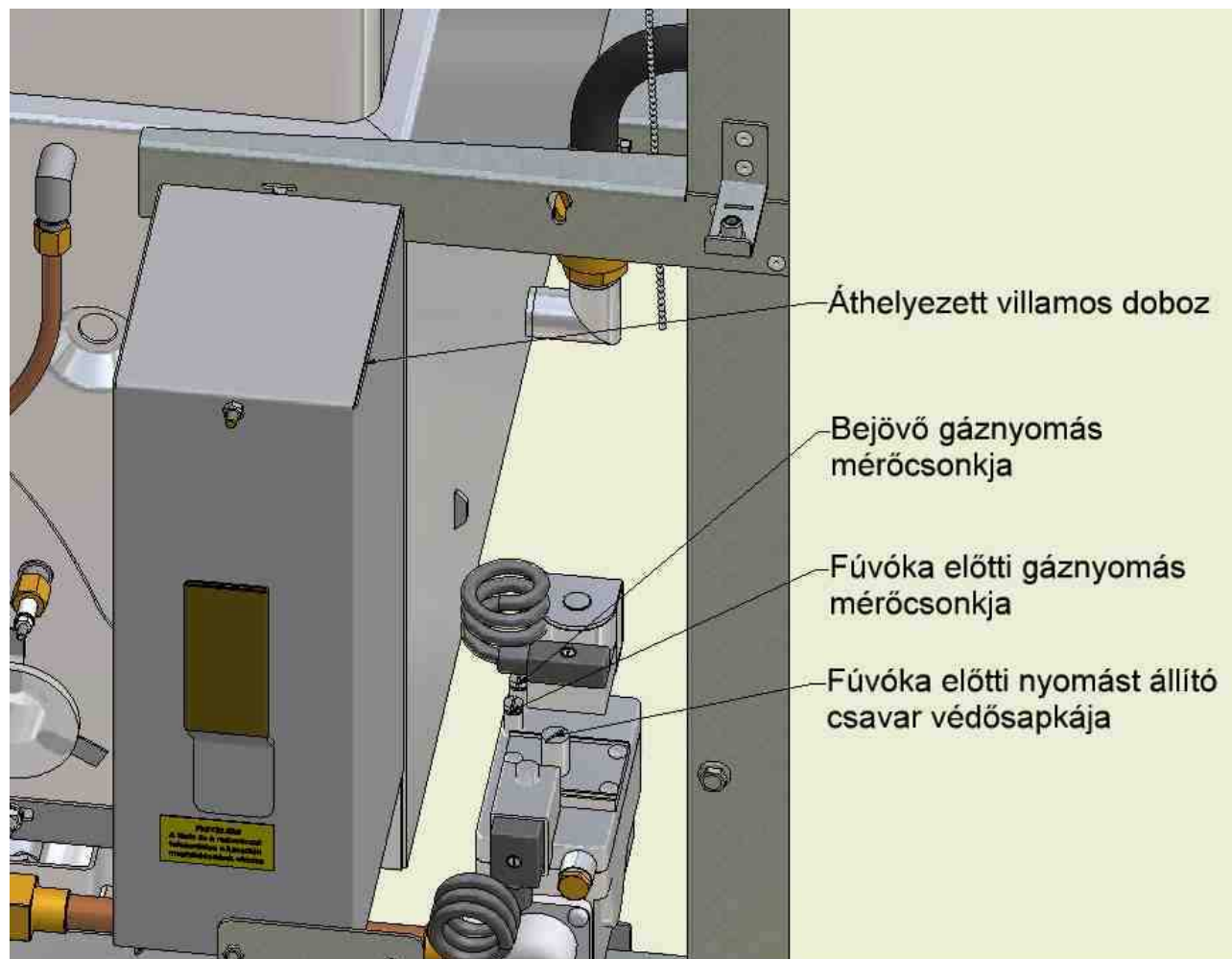
A készülék az adattáblán megadott gázfajtára és csatlakozási értékre gyárilag besabályozott. Ha a helyi viszonyok ettől eltérnek, a készüléket újra kell szabályozni.

A besabályozást a gyártó szervize, vagy megbízottja végezheti!

A szerviz megbízottak név és címjegyzéke a mellékelt GARANCIA JEGYEN található.

6.2.a. Ellenőrzések

Ellenőrizzük a csatlakozási nyomást, megfelel-e az adott gázfajtának (H csoport 20, vagy 25mbar, és E csoport 20mbar).



6.2.b. Égőnyomások beállítása

- Ellenőrzés után a gázfajtához tartozó égőnyomást a SIT822 gázszelepen be kell állítani, szintén a "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján.
- Először (miután kicsavartuk a zárócsavart), nyomásmérővel csatlakozunk a gázszelep kimenőnyomást mérő csonkjára.

- Nyissuk ki a gázfőcsapot, ellenőrizzük a gáztömörséget.
- Égő beállítás: gyújtsuk 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.

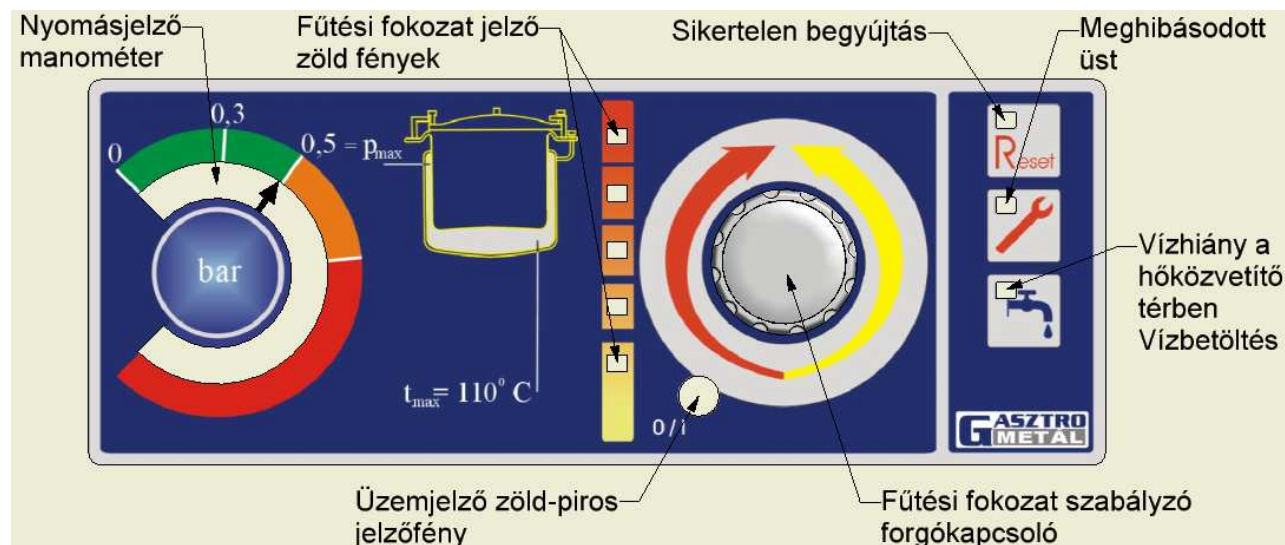
6.3. Teljes működési próba:

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

- Nyissuk ki a gáz főcsapot.
- Ellenőrizzük a gázcsatlakozás tömörségét.
- Kapcsoljuk be a falon lévő villamos főkapcsolót.
- A lengőcsapon keresztül a csészébe töltünk annyi vizet, hogy ellepje az ételürítő csonkot, ellenőrizzük a csatlakozások tömörségét.
- Forgassuk a kapcsolót a legnagyobb fűtési fokozatra, várjuk meg, amíg a készülék feltölti a hőközvetítő teret vízzel (kb. 10 perc, ez alatt folyamatosan világít a „vízcsap” jel sárga fénye).
- Az automatika begyújtja az égőket, ha elegendő vizet töltött be a hőközvetítő térbe.
- Fűtsük fel az üstöt forrásig, majd minden fűtési fokozatban további öt percig, közben ellenőrizzük a szerelvények helyes működését./ légtelenítő és légbeszívó szelep, biztonsági szelep, manométer, nyomáskapcsoló, elektromos fűtési fokozatszabályozás, csatlakozások tömörsége /
- A gázt zárjuk el, az üstöt ürítsük ki, majd kihűlés után tisztítsuk meg.
- Fagyveszély esetén a gőzteret is vízmentesítsük.

7. 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 készítendő ételt helyezzük az üstcsészébe, majd hajtsuk végre a *Begyújtást*.

7.1. *Begyújtás*

A készülék a gáz főelzáró csap megnyitásával és a villamos főkapcsoló bekapcsolásával üzemkész állapotba kerül. Ekkor az „Üzemjelző fény” O/I világít a készülék kezelő felületén. Ha a színe zöld, akkor az üst rendben indítható. Ha piros, akkor hibás leállás történt (pl. áramszünet), ekkor a forgatógombot a kikapcsolt helyzeten át kell tekerni.

Az üst indítása a forgókapcsoló bármilyen fűtési fokozat állásba fordításával megtörténik, és a „Fűtési fokozat jelző” szerinti 1-5 zöld fény világít. Ha a „Vízhiány” sárga fény is ég, akkor a hőközvetítő teret az automatika éppen feltölti, ez alatt a fűtés nem indul, csak a sárga jelző kialvása után.

A Reset felirat mellet világító piros fény sikertelen begyújtást jelez. Hosszabb leállás, vagy gázhiány esetén a jelenség természetes. Ismételt begyújtás a fűtési fokozat szabályzó gomb kikapcsolt helyzeten való átforgatásával megtörténik.

7.2. *Főzés közben*

A kívánt főzési erősséget a forgó fűtési fokozat szabályzó gombbal állítjuk be, amit a jelzőfények száma mutat.

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.
- Ha üzem közben kigyullad a sárga (Vízhiány a hőközvetítő térben) lámpa (ami egyben a fűtés leállását is jelenti), feltétlenül várjuk meg, amíg az automatika elvégzi a vízfeltöltést.
- Amennyiben ez a jelenség a megszokottnál gyakrabban fordul elő, hívjuk a megbízott szervizt.
- Főzés során többször ellenőrizzük a manométeren mutatott nyomást, ha több mint 0,5 bar, vagy semmit nem mutat, pedig az üst rendszeren fűt, akkor hívunk szerelőt.
- Ha felfűtés után, főzés közben a biztonsági szelepen, vagy egyéb szerelvényen folyamatosan gőz fúj ki, vagy víz csöpög, hívjuk ki a megbízott szervizt.
- Hibás, hiányos vagy sérült kezelő és kijelző elemekkel a készüléket üzemeltetni tilos.
- Ha a „Meghibásodott üst” jelzőlámpa világít, az üst túlmelegedett, nem üzemeltethető, szakszervizt kell kihívni.

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

7.3. *Kikapcsolás*

A fűtési fokozat szabályzó gombot forgassuk „0” állásba, ekkor a fokozatjelző fények kialszanak, és az üst készenléti állapotban várakozik. Műszak végén, valamint tartós üzemén kívül helyezés esetén a gázfőelzáró csapot és a villamos főkapcsolót ki kell kapcsolni.

7.4. Tisztítás

Az elkészült ételt engedjük le az ételcsapon keresztül, vagy merjük ki. Ezután végezzük el az üst tisztítását. Tisztítás előtt a berendezést a hálózati főkapcsolójával feszültség-mentesíteni kell.

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

A terv készítésekor körültekintően kell a tisztítószerket 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 tisztítószerket 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 vízugárral mosni TILOS!

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 végeztetni, azt a gépkönyv "Igazolólap"-ján hitelesen igazoltatni kell /dátum, aláírás, bélyegző/.

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 utánállítást, beszügyelés, tisztítás vagy csere elvégzése):

- 7.5.a. Gázrendszer úgymint: égőcsövek, elektródák, főcsap, mágnesszelepek, csatlakozások, égőtér burkolatok, füstjárat, hőcserélő bordák, hőszigetelés vizsgálata tömörségre, teljesítményre, működőképességre, kormozódásra, korrózióra, kifáradásra stb.
- 7.5.b. Biztonsági egységek: manométer, jelzőfények, nyomáskapcsoló, vízszint érzékelők vízkövesedése, légtelenítő-légbeszívó szelep, biztonsági-lefúvató szelep vizsgálata tömörségre, működőképességre.
- 7.5.c. Villamos csatlakozások feszessége, védőföldelés jósága, szigetelések épsége, szerelvények rögzítettsége, csepegő víz elleni burkolatok megléte, elektronika működése.
- 7.5.d. Víz-gőztér vízkövesedésének foka, szükség szerint vízkő-mentesítés. Legkésőbb háromévente kötelező szakemberrel elvégeztetni. A vízkő-

mentesítés egy speciális feladat, melyhez erre a célra rendszeresített atmosó berendezést használnak, rozsdamentes anyagokhoz ajánlott vízkőoldó vegyszer töltettel.

7.5.e. Vízvezetéki szerelvények tömörsége, csepegésmentes zárhatósága: hideg-meleg vízcsaptelep, gőztér ürítő csomak.

Az égéstermék elvezetőt és a kéményt a helyileg illetékes "Kéményseprő vállalat" évente ellenőrzi.

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

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

- 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
- Gázvezeték létesítése tekintetében az MSZ7048-1,-2:1983 előírásait.
- Égéstermék elvezetés, szellőzés tekintetében „A 11/2004. (II. 13.) GKM rendelet végrehajtásához szükséges részletes műszaki követelmények”-ben foglaltakat.

9. Mellékletek

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

10. Normál tartozékok

Füstrács A₁ típusú égéstermék elvezetéshez
Ételürítő csap

11. Külön rendelhető tartozékok

Égéstermék elvezető B₁₁ típusú égéstermék elvezetéshez
Ételszűrő

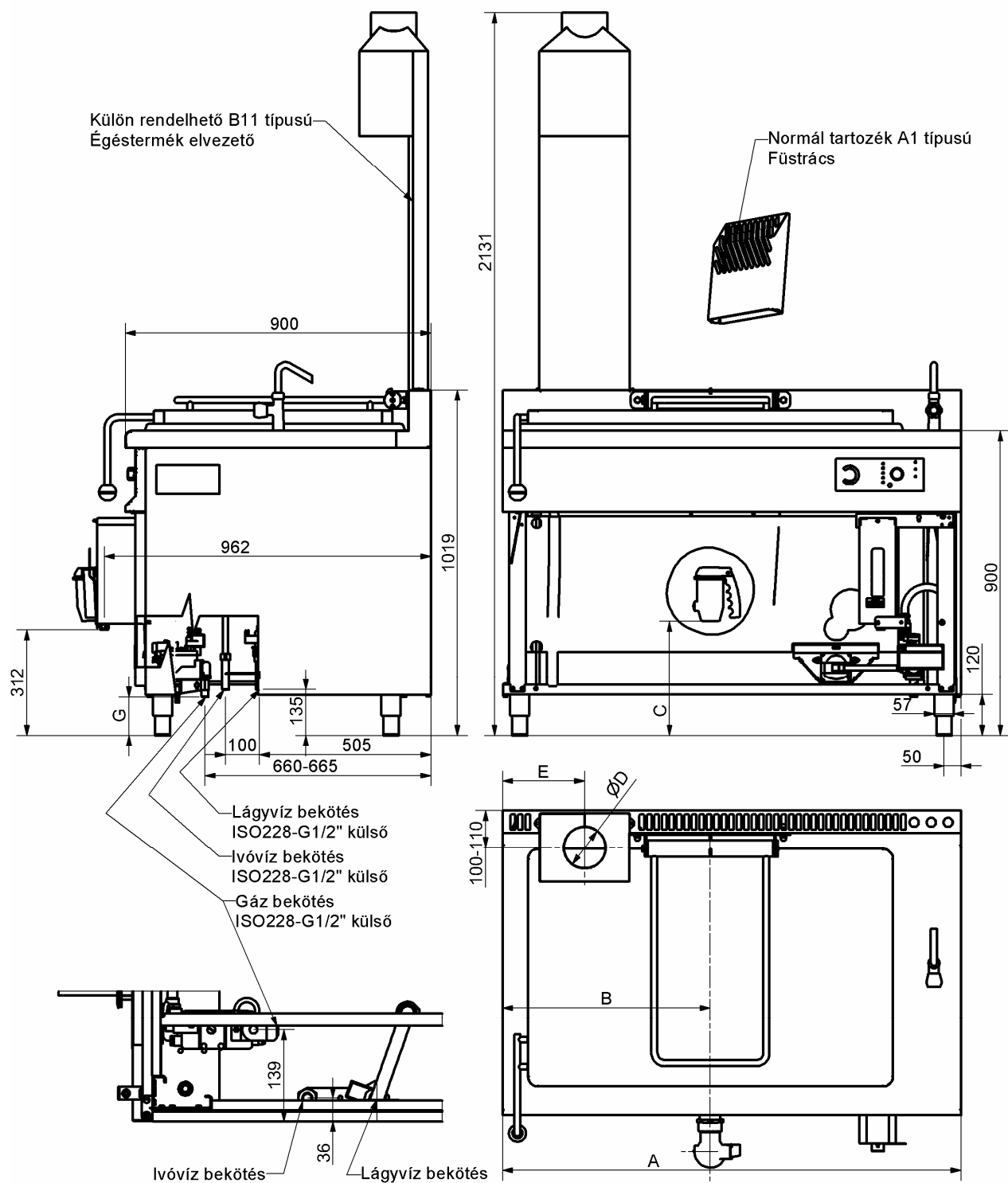
A géppel kapcsolatos mennyiségi és minőségi észrevételeket a
GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Rt. Kereskedelmi osztályán lehet
bejelenteni.

Cím: 2800.Tatabánya, Vágóhíd u.4.
Levél cím: 2801. Tatabánya I. Pf. 1240

Telefon: Kereskedelmi oszt. 34/514-661
Szerviz 34/514-664
Fax: 34/510-037
E.mail: info@gasztrometal.hu

Igazolólap az időszakos felülvizsgálatok elvégzéséről

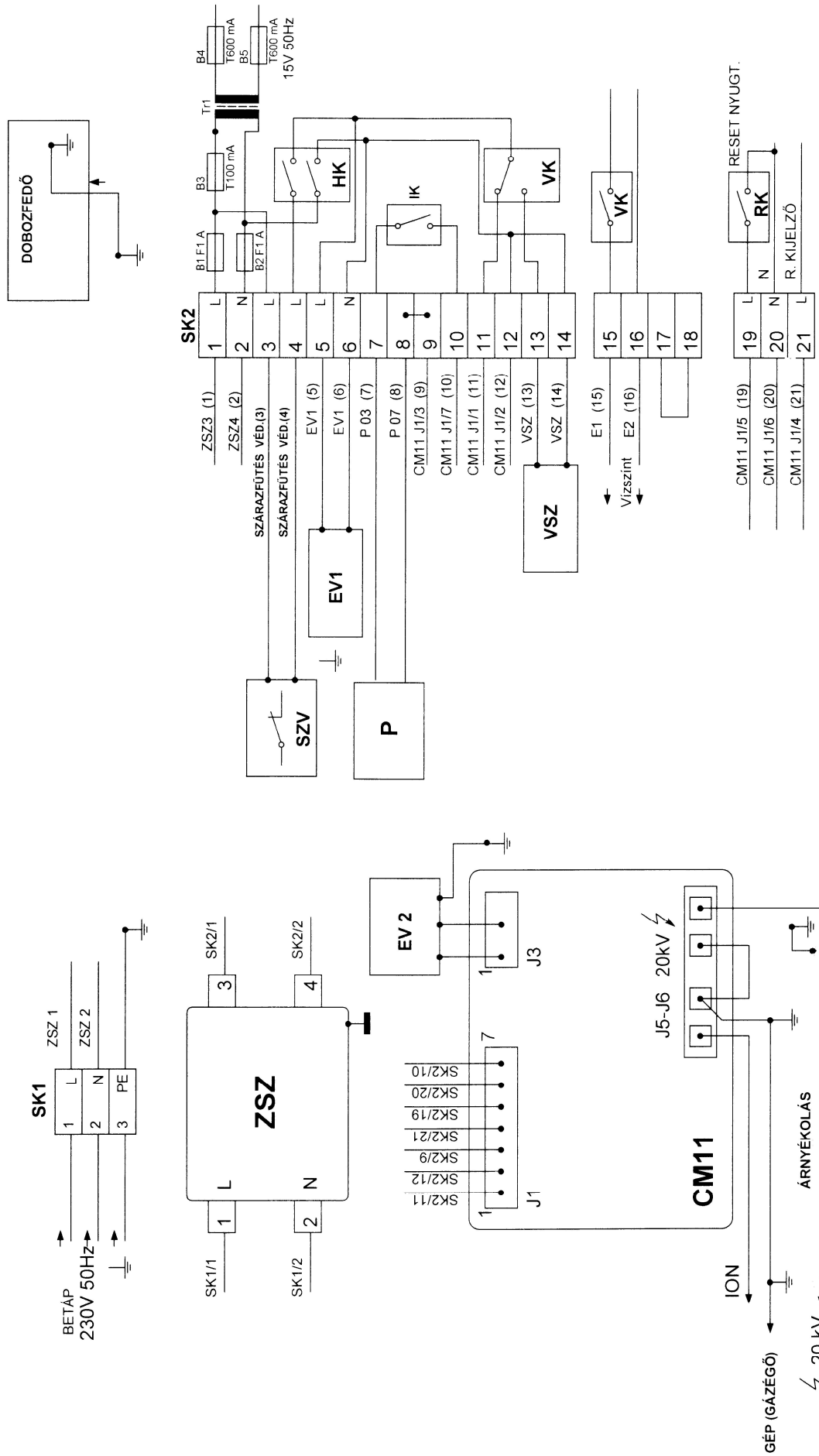
	A munkavégzés igazolása, aláírás, bélyegző				
Dátum	Gázrendszer felülvizsgálat	Elektromos felülvizsgálat	Biztonsági egységek és mechanikus elemek	Vízkö-mentesítés	Észrevételek
2008.	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap
2009.	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap
2010.	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap
2011.	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap
2012.	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap
2013.	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap
2014.	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap	...hó....nap



Típus	Szerkezeti méretek (mm)			Csatlakozási helyek (mm)			
	A	B	C	ØD	E	F	G
GLR 101	900	400	540	120	400	87	90
GLR 151	900	400	390	120	400	87	90
GLF 201	1350	630	483	130	242	140	113
GLF 301	1350	630	338	130	242	140	113

1. ábra

VILLAMOS RAJZ



2/a. ábra

GLR, GLF üst villamos bekötésének jelmagyarázata

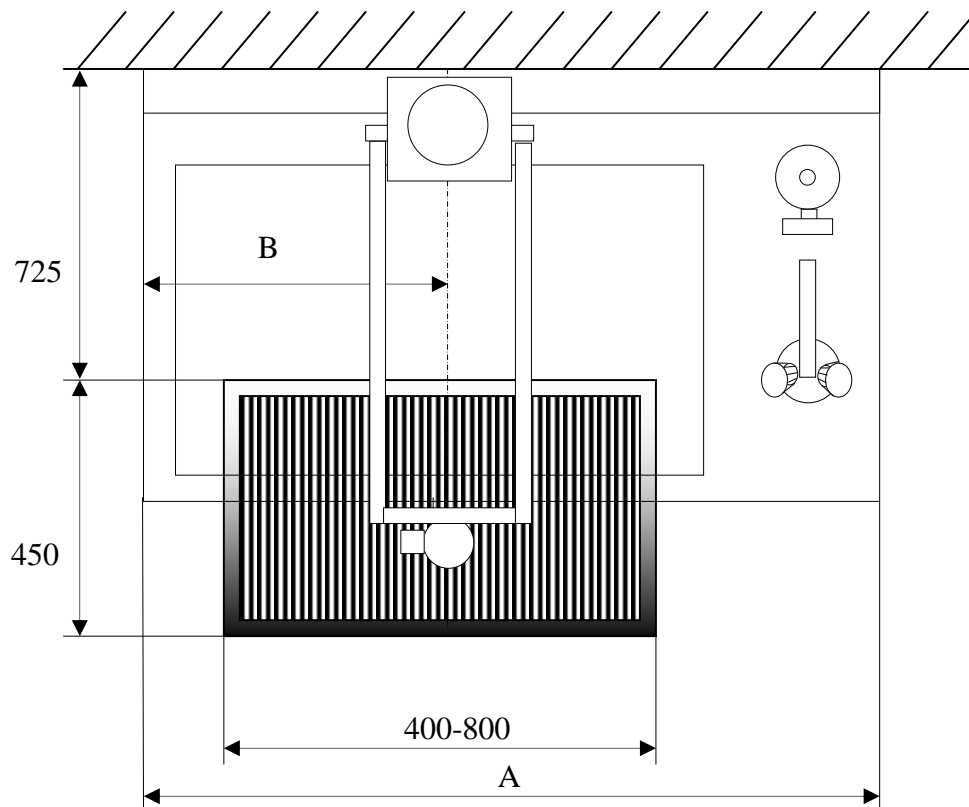
jelölés	magyarázat
TR	Hálózati transzformátor
HK	Hálózati kapcsolórelé
VK	Vízszint kapcsolórelé
IK	Fűtési fokozat kapcsolórelé
RK	RESET -nyugtázórelé
SK1	Betáp sorozatkapocs
SK2	Panel sorozatkapocs
B1	Biztosíték 1A gyors
B2	Biztosíték 1A gyors
B3	Biztosíték 125mA <u>lomha</u>
B4	Biztosíték 1A gyors
B5	Biztosíték 1A gyors
SZV	Szárazfűtés védelem hőkorlátozó
E1	Vízszint
E2	Vízszint
P	Nyomáskapcsoló
EV1	Mágnesszelep
EV2	Mágnesszelep
CM11	Gyújtóelektronika
ZSZ	Zavarszűrő egység (REMIX)
VSZ	Vízmágnesszelep

Figyelem!

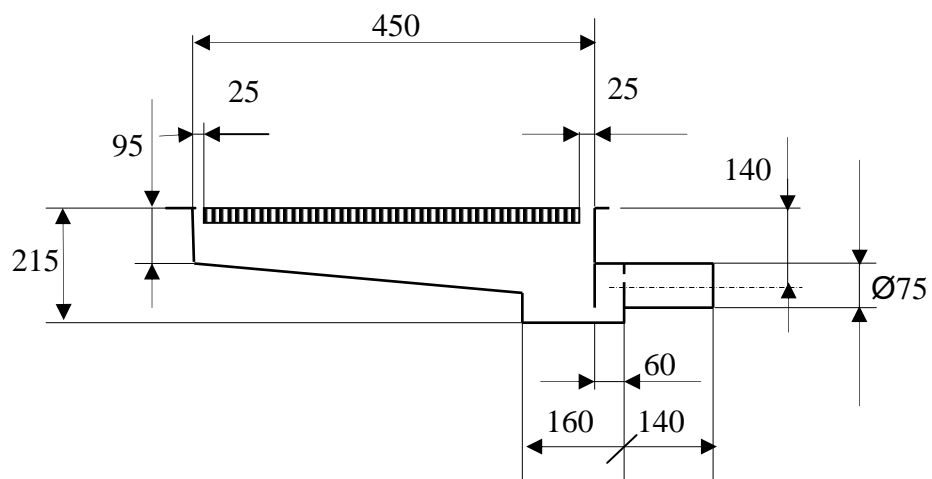
Bekötésnél TILOS felcserélni a fázisvezetőt a nullavezetővel, mert a CM11-es elektronika rendellenes működését eredményezi a hibás bekötés!

2/b. ábra

Javasolt csatorna csatlakozás



Típus/méret	A	B
GLR101	900	400
GLR151	900	400
GLF201	1350	630
GLF301	1350	630



3. ábra