

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



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

EU-Megfelelőségi Nyilatkozat

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

Gáztüzelésű ételfőző üst megnevezésű,
GLR 101, GLR 151, GLF 201, GLF 301 típusú

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

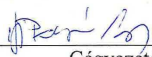
EN 203-1	EN 203-2-3
EN 203-3	EN 60335-1
EN 60529	EN 55014-1

A termék típusvizsgálatát és tanúsítását az MBVTI Műszaki Biztonsági Vizsgáló és Tanúsító Intézet Kft. (Notified body 1009) végezte.
Termékazonosító (PIN) száma: 1009 BS 1486
Tanúsítvány dátuma: 2007. június 13., érvényes: visszavonásig

A termék gyártásellenőrzését a TÜV Rheinland InterCert Kft. (Notified body 1008) végezte.

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

A műszaki dokumentáció összeállítására felhatalmazott személy:


Cégvezető

GASZTROMETÁL
Gép- és Berendezésgyártó Zrt.
2800 Tatabánya, Vágóhid út 4.


Gyártmányfejlesztési csoportvezető

Tatabánya, 2016. április 18.

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

Minőségügyi bélyegző:

Kiállító aláírása:

Kelt: 20.....évhónap

.....
aláírás

Tartalomjegyzék

EU- Megfelelőségi Nyilatkozat	2
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. Telepítés, közművekre csatlakozás:	7
6.2. Gázrendszer beszabályozása, ellenőrzése:	9
6.3. Teljes működési próba:.....	10
7. Kezelési utasítás a felhasználó részére	10
7.1. Begyújtás	11
7.2. Főzés közben	11
7.3. Kikapcsolás	12
7.4. Tisztítás	12
7.5. Karbantartás	12
8. Biztonságtechnikai előírások	13
9. Normál tartozékok.....	14
10. Külön rendelhető tartozékok.....	14
12. Környezetvédelem.....	14
13. Kapcsolási rajz, Körvonalrajz és csatlakozási pontok:	15
1. ábra.....	15
2/a. ábra	16
2/b. ábra	17
3. ábra.....	18
JÓTÁLLÁSI JEGY	19

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 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 GL... 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 utánállítással, beszabályozással megszüntethetők.

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

A GL 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 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)	128	139	209	220
A hőközvetítő tér víztérfogata (liter)	30	30	49	49
Felfűtési idő (20-90C°-ra max. perc)	60	69	76	87
Az égő névleges hőterhelése (kW)	14,5	19,0	25	32

Fúvóka előtti gáznyomás értékek (mbar) – Beüzemeléskor beállítandó!

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

Fúvókaméretetek (mm)

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

Üzemi gőznyomás a hőközvetítő 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 Füstrács 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 /szellőzőkürtők, kémények/ a vonatkozó előírások figyelembevételével kell megtervezni.

A gázégő a hőkövetítő tér vizét felforralja, és az így keletkezett gőz fűti az üstcsészét. A készülékbe beépített vízszintszabályozó elektronika ellenőrzi a hőkövetítő 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 hőkövetítő 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, 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 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, és az O/I lámpa felgyulladás. Üzemen kívül helyezést a készüléken kívül telepítendő főkapcsolóval **naponta el kell végezni.**

Az üst üzemkész állapotát az O/I zöld fény jelzi.

Gázhiány, áramkimaradás, vagy bármilyen, -nem üzemszerű- lángkialvás miatt bekövetkező üzemzavart 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 beszabályozása, 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.

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

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.

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 kazánköképződést 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 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 csőve 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.

Kéménybekötés, vagy elszívás

A készülék égésterméke vagy a konyha légterébe (normál kivitel), vagy a külön

rendelhető égéstermék elvezetőn keresztül kéménybe juttatható. A konyha légterébe történő vezetésnél 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.

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!

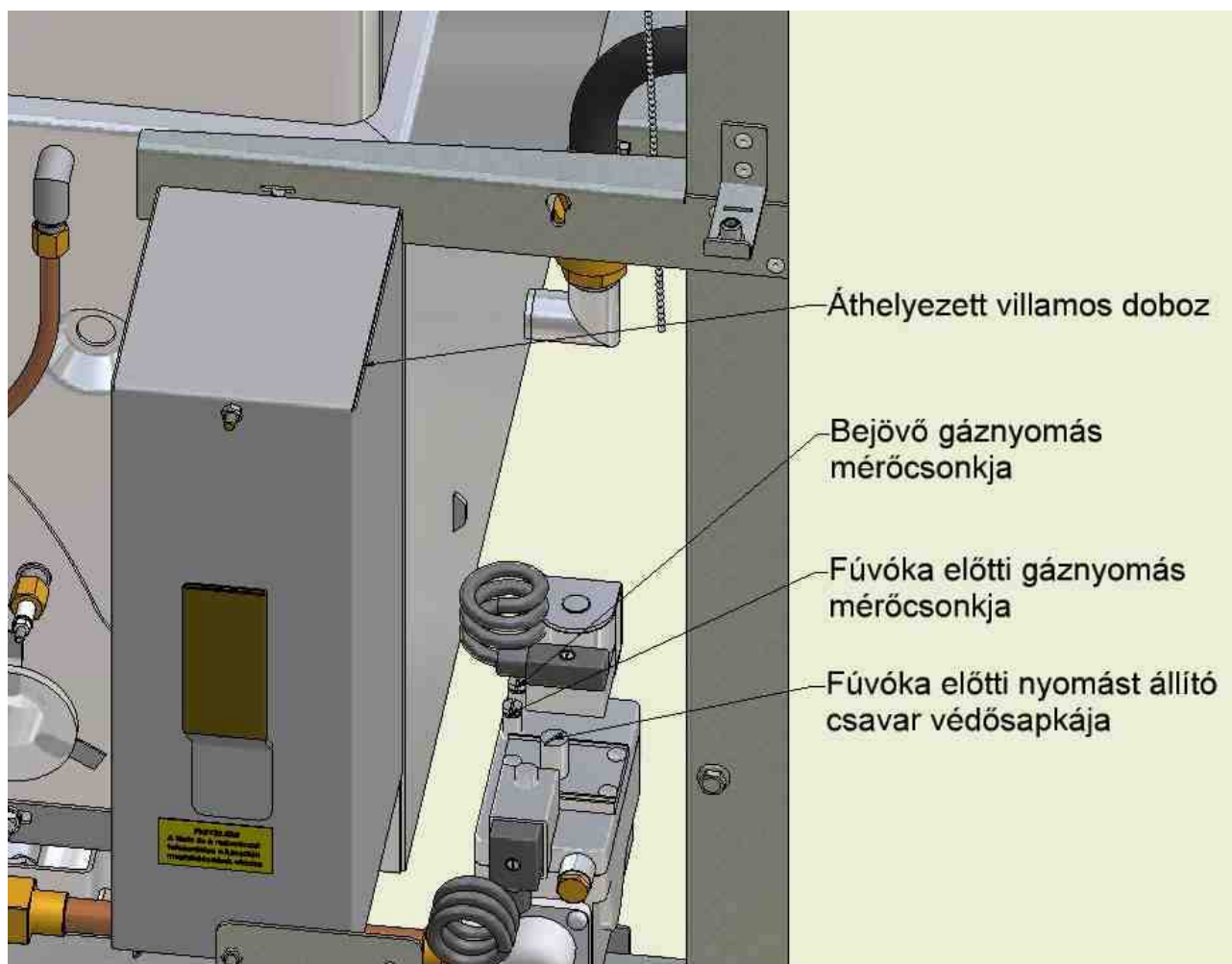
A készülék az adattáblán megadott gázfajtára és csatlakozási értékre gyárilag besabályozott. Ha a helyi viszonyok ettől eltérnek, a készüléket újra kell szabályozni.

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.a. Égőnyomások beállítása

- Ellenőrzés után a gázfajtaához tartozó égőnyomást a SIT822 gázszelepen be kell állítani, szintén a "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján.
- Először (miután kicsavartuk a zárócsavart), nyomásmérővel csatlakozzunk a gázszелеп kimenőnyomást mérő csonkjára.
- Nyissuk ki a gázfőcsapot, ellenőrizzük a gáztömörséget.
- Égő beállítás: gyújtuk be az üstöt, vegyük le a gázszелеп 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 begyűjtja az égőket, ha elegendő vizet töltött be a hőközvetítő térbe.
- Fűtsük fel az üstöt forrásig, majd minden fűtési fokozatban további öt percre, 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.

- 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 üzemben 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 tisztítószerkező töménységére vonatkozó utasításokat.

A burkolatokat vízsugárral 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 "Igazolólapp"-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 utánállítás, besza-bályozás, 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 ép-sége, 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 átmosó berendezést használnak, rozsdamentes anyagokhoz ajánlott vízkőoldó vegyszer töltettel.
- 7.5.e. Vízvezetéki szerelvények tömörsége, csepegésmentes zárhatósága: hideg-meleg vízcsaptelep, gőztér ürítő csonk.

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 villany-szerelő 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 HD 60364-4-41:2007 szabvány előírásait
- Érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ EN 61140:2003 előírásait
- Gázvezeték létesítése tekintetében az MSZ 7048-1,-2:1983 előírásait.
- Égéstermék elvezetés, szellőzés tekintetében „A 11/2004. (II. 13.) GKM rendelet végrehajtásához szükséges részletes műszaki követelmények”-ben foglaltakat.

9. Normál tartozékok

Füstrács A₁ típusú égéstermék elvezetéshez
Ételürítő csap

10. Külön rendelhető tartozékok

Égéstermék elvezető B₁₁ típusú égéstermék elvezetéshez
Ételszűrő
DP12 12 literes vízlágyító berendezés

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

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

Telefon: Kereskedelmi oszt. 34/514-661
Szerviz 34/514-664

Fax: 34/510-037

E.mail: info@gasztrometal.hu

Külön rendelhető B11 típusú
Égéstermék elvezető

Normál tartozék A1 típusú
Fűstrács

Lágyvíz bekötés
ISO228- G1/2" külső

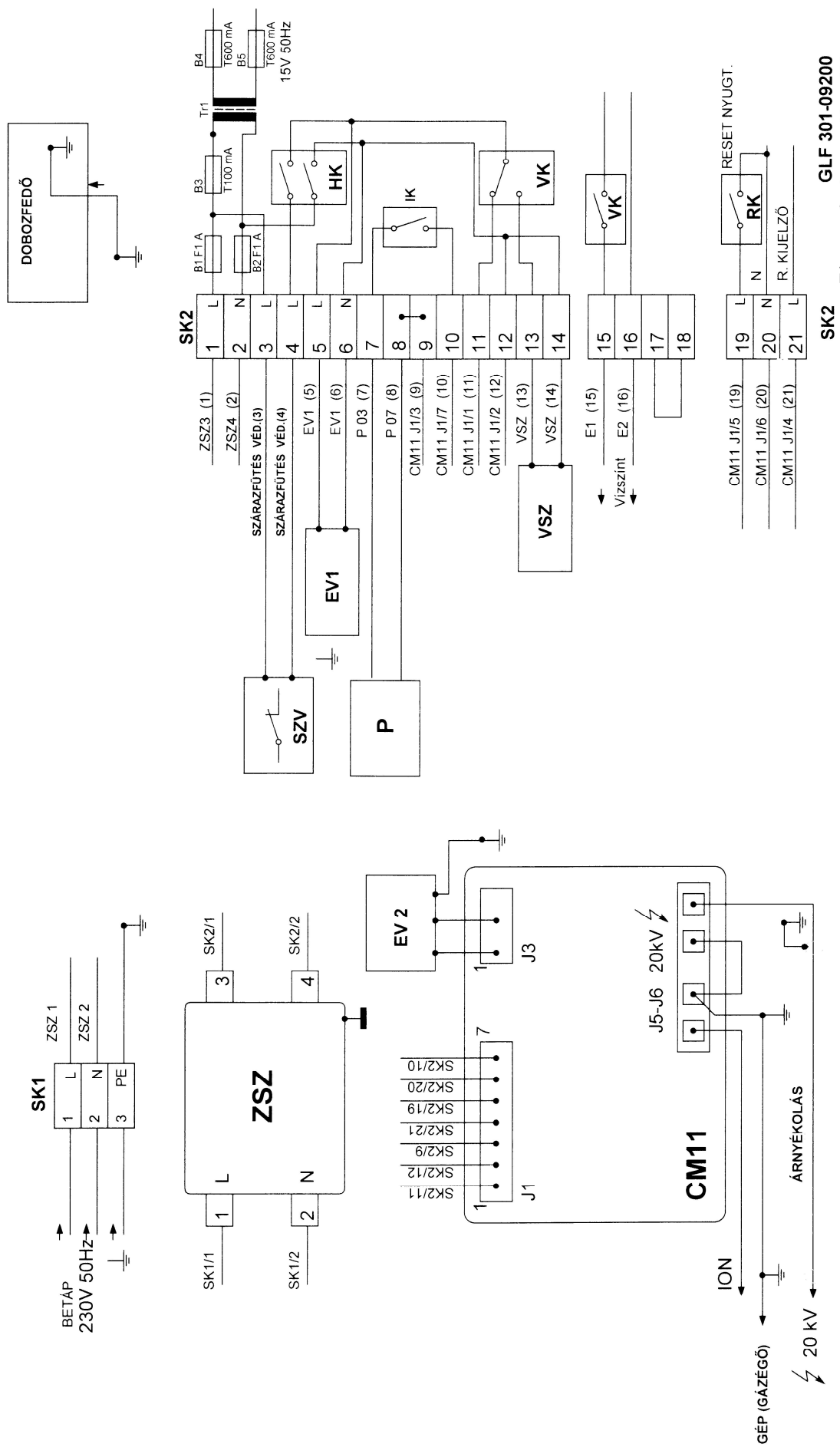
Ivóvíz bekötés
ISO228- G1/2" külső

Gáz bekötés
ISO228- G1/2" külső

Technical drawings of the E228 boiler, including side, front, and top views with dimensions and labels.

1. ábra

VILLAMOS RAJZ



2/a. ábra

GLR, GLF üst villamos bekötésének jelmagyarázata

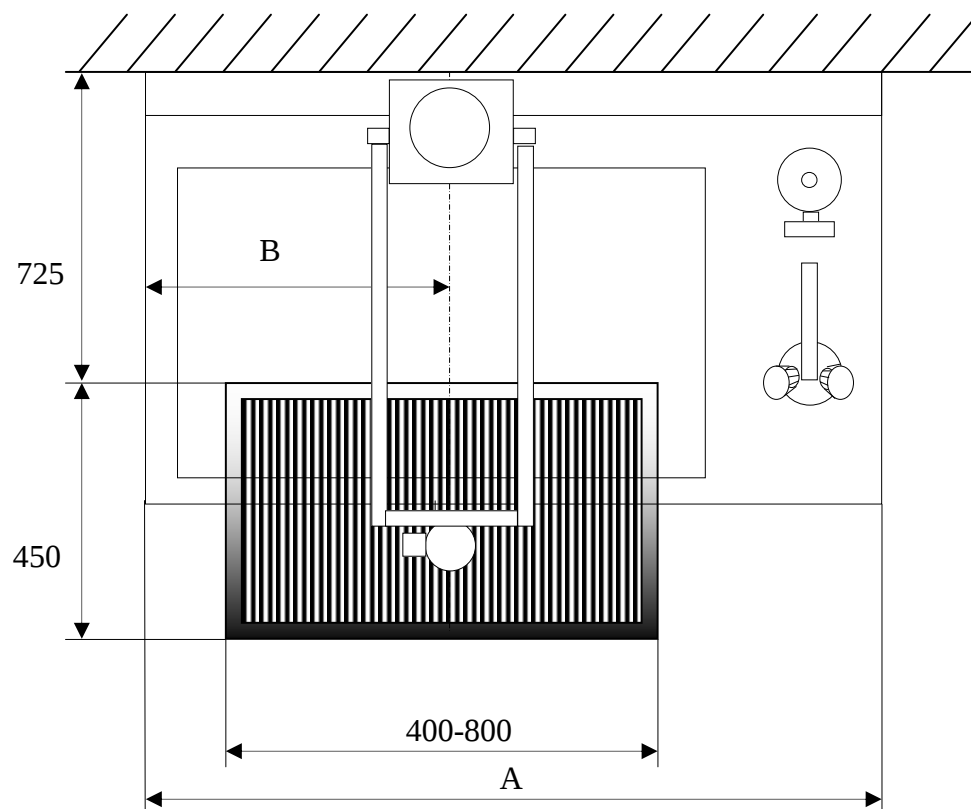
Jelölés	Magyarázat
TR	Hálózati Transzformátor
HK	Hálózati kapcsolórelé
VK	Vízszint kapcsolórelé
IK	Fűtési fokozat kapcsolórelé
RK	Reset- nyugtázórelé
SK1	Betáp sorozatkapocs
SK2	Panel sorozatkapocs
B1	Biztosíték 1A Gyors
B2	Biztosíték 1A Gyors
B3	Biztosíték 125 mA Lomha
B4	Biztosíték 1A Gyors
B5	Biztosíték 1A Gyors
SZV	Szárazfűtés védelem hőkorlátozó
E1	Vízszint
E2	Vízszint
P	Nyomáskapcsoló
EV1	Mágnesszelep
EV2	Mágnesszelep
CM11	Gyűjtőelektronika
ZSZ	Zavarszűrő egység (REMIX)
VSZ	Vízmágnesszelep

Figyelem!

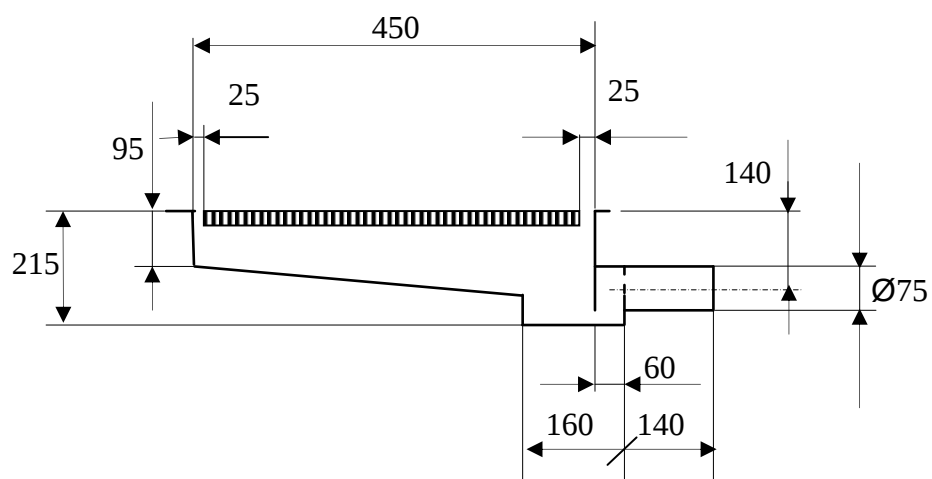
Bekötésnél TILOS felcserélni a fázisvezetőt a nullavezetővel, mert a CM11-es elektronika rendellenes működését eredményezi a hibás bekötés!

2/b. ábra

Javasolt csatorna csatlakozás



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



3. ábra

JÓTÁLLÁSI JEGY

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: **GL...**

Gyártási szám:

Vásárlás időpontja:

Üzembehelyezés időpontja:

Üzembehelyező szerviz:

Javítás esetén töltendő ki!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Javításra átvétel vagy helyszíni javítás időpontja:

Hiba oka, javítás módja:

A termék fogyasztó részére való visszaadás, rendelkezésre bocsátás időpontja:

A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:

Jelentős rész cseréje/javítása esetén – rész megnevezése, új jótállási határidő:

Javítás esetén töltendő ki!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Javításra átvétel vagy helyszíni javítás időpontja:

Hiba oka, javítás módja:

A termék fogyasztó részére való visszaadás, rendelkezésre bocsátás időpontja:

A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:

Jelentős rész cseréje/javítása esetén – rész megnevezése, új jótállási határidő:

Javítás esetén töltendő ki!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Javításra átvétel vagy helyszíni javítás időpontja:

Hiba oka, javítás módja:

A termék fogyasztó részére való visszaadás, rendelkezésre bocsátás időpontja:

A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:

Jelentős rész cseréje/javítása esetén – rész megnevezése, új jótállási határidő:

A jótállás határideje a termék fogyasztó részére való átadástól vagy az üzembe helyezéstől (amennyiben azt a forgalmazó vagy annak megbízottja végezte el) számított **1 év**.

A jótállás nem érinti a fogyasztó törvényen alapuló – így különösen szavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. Jótállási jegy hiányában, ha a fogyasztó jótállási igényt kíván érvényesíteni, a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot.

A fogyasztó jótállási igényét a forgalmazónál érvényesítheti.

A fogyasztó a jótállási időn belüli javítási igényével a Gasztrometal Zrt. szerződéses szervizpartnereihez fordulhat. (A teljes lista elérhető a www.gasztrometal.hu honlapon.)

Nem tartozik jótállás alá a hiba, ha annak oka a termék fogyasztó részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hiba oka:

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

Jótállás keretébe tartozó hiba esetén a fogyasztó

- Elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a forgalmazónak a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne.
- Ha sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a forgalmazó a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni, a fogyasztó – választása szerint – megfelelő árszállítást igényelhet, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a forgalmazó nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.

A kijavítást vagy kicserélést – a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésre figyelemmel – megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni. A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb 15 napon belül elvégezze.

A forgalmazó a minőségi kifogás bejelentésekor köteles a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet szerinti jegyzőkönyvet felvenni, és annak másolatát a fogyasztó részére átadni. A forgalmazó, illetve a szerviz a termék javításra való átvételekor a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet szerinti elismervény átadására köteles.

A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket – a járművek kivételével – az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

A jótállási kötelezettség teljesítésével és a szerződészerű állapot megteremtésével kapcsolatos költségek – ideértve különösen az anyag-, munka- és továbbítási költségeket – a forgalmazót terhelik.

Ha a forgalmazó a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére maga javíthatja, vagy mással kijavíttathatja.

Nem számít bele a jótállási időbe a javítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetészerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (javítása) esetén a kicserélt (javított) termékre (termékrészre), valamint a javítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A jelentősnek minősülő alkatrészek: **Gőztér**.

Az itt nem szabályozott kérdésekben a Polgári Törvénykönyv vonatkozó rendelkezései és a jótállásra, szavatosságra vonatkozó mindenkor hatályos egyéb jogszabályok az irányadók.