

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

GLR-752 típusú 50literes gáztüzelésű ételfőző üst
GLR-782 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!

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 (H, vagy E gáz) történik. Az üstök az egyes gázfajtákra a megrendelés szerint kerülnek kiszerezésre. Szükség esetén telepítés után is átállíthatók más gáznemre, fűvókacserével -és az ezzel járó beszállítással- 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.

Nem tekinthető jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek a gépkönyvben közölt tájékoztatás alapján utánállítással, beszállítással 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-752	GLR-782
Az üst névleges űrtartalma (liter)	50	80
A készülék tömege (kg)	88	93
Vízfeltöltés térfogata (liter)	14	14
Felfűtési idő (20-90°C-ra max. perc)	48	56
Az égő névleges hőterhelése (kW/(MJ/h))	10,5/37,8	12,5/45
Gázfogyasztás földgáz (m ³ /h)	1,1	1,3

Alkalmazható gázok, csatlakozási gáznyomás értékek, hozzátartozó fűvókák.

Főégő Földgáz 20mbar (H és E gáz~34MJ/m ³)	175	191
Főégő Földgáz 25mbar (H gáz~34MJ/m ³)	160	175
Takarékállás földgáz (H és E) (mbar minimum)	2,5	2,5
Gyújtóégő Földgáz (H és E gáz, ~34MJ/m ³)	40	40

Üzemi gőznyomás a kettősfalú térben:

0,45bar ±0,05bar

Takarék terhelés:

~25- 30%

Gázcsatlakozás mérete:

C1/2" külső menet

A készülék besorolása az MSZ EN 203-1 szerint:

I_{2H} 25mbar

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

Lágyvíz csatlakozás:

C1/2" külső menet

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 be- és szabályozással - 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 főzés erősségét az üst kezelője állítja a gázcsap forgató gombjával.

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, lehülési 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 csapterlep szolgál.

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

Az égő be- és kikapcsolása, valamint teljesítménye kézzel szabályozható (fő láng, takarékláng). A gázcsap termoelektromos égésbiztosítója és újragyújtás-gátlója elősegíti a biztonságos üzemelést.

A gyújtóláng begyújtása piezoelektromos gyújtóval történik. A gyújtóégő állapotát és az égő működését a homlokburkolat lyukasztásán keresztül lehet látni.

A gázcsap üzemhelyzete a ●=„ki”, ★=„gyújt”, 🔥=„fő láng” feliratokkal és jelekkel egyértelműen jelöltek.

5. 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.

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

Figyelem!

A gázüstöket a Gasztrometál Zrt. a megrendeléseknek megfelelően H, E jelű földgázra szereli ki, mely a készüléken jelölve van. Telepítéskor meg kell győződni, hogy a kiszerelés egyezik-e a szolgáltatott gázfajttával 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 üzembehelyezés megkezdése előtt ezt a „Telepítési és használati utasítást” 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. 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 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 készülék villamos segédenergiát nem igényel a működéséhez, ennek ellenére a vonatkozó érintésvédelmi szabványok szerint az egyenpotenciál 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.

6.1.c. Víz csatlakozás

Az ivó- és lágy-víz csatlakozási helyek méretét lásd az 1. ábrán.

A szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

A vízhálózat szennyeződéseinek kiszűrésére a csatlakozási helyen vízsűrőt kell beépíteni az üst szerelvényeinek és csészéjének korrózióvédelme érdekében.

6.1.d. 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 csöve 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.

6.1.e. Égéstermék elvezetés, szellőztetés

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

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

6.1.f. Csatorna csatlakozás (ajánlott).

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

6.2. Gázrendszer beszabályozása, ellenőrzése:

FIGYELEM!

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

A beszabályozást a gyártó szervize, vagy megbízottja végezheti!

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

Csere fűvókákat csak szervizmegbízottaknak biztosítunk, megrendelés után.

6.2.a. Ellenőrzések:

Ellenőrizzük a csatlakozási nyomást, megfelel-e az adott gázfajtának (Magyarországon H gáz 25mbar).

Átállítás esetén először győződjünk meg arról, hogy az adott helyen milyen gázra kívánnak átállni.

6.2.b. Fűvókacsere:

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

6.2.c. Égőnyomások beállítása:

- Fűvókacsere után a gázfajtához tartozó égőnyomást a PEL23SO gázcsapon be kell állítani, szintén a "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján.

- Először (miután kicsavartuk a zárócsavart), nyomásmérővel csatlakozzunk a fűvóka előtti nyomást mérő csonkra.

- Nyissuk ki a gázfőcsapot, ellenőrizzük a tömörséget.

- Nagyláng beállítás: a nagylángot nem kell külön beállítani, mivel a fűvóka mérete biztosítja a gázfajtához szükséges keresztmetszetet, teljesen nyitott gázcsap fojtócsavarral.

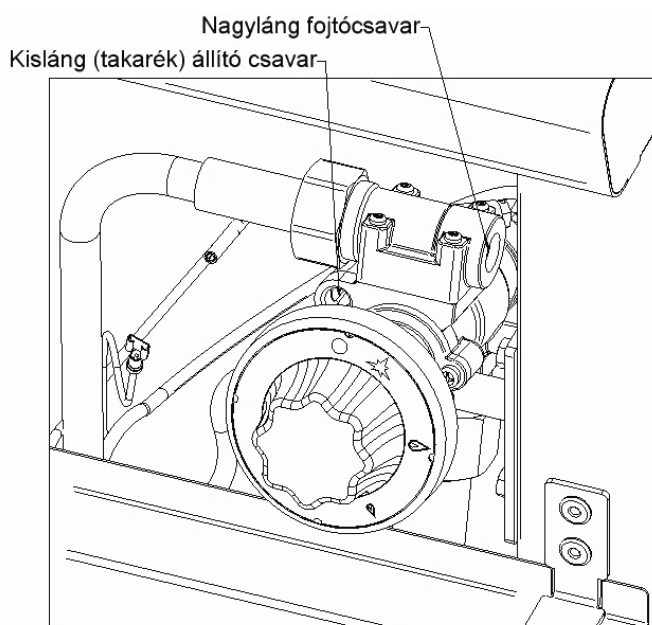
- A gyújtóégő lánghosszát állítsuk be úgy, hogy éppen elérje az égőhasábot.

- Kisláng beállításához állítsuk be a legalább 2,5 mbar-os égőnyomást földgázokhoz. **Figyelem! A takarékláng beállítása után többször próbát kell végezni az égőhasábok biztonságos égésének ellenőrzése céljából.** (A helyi huzatviszonyok befolyásolhatják a takarékláng égési biztonságát.)

- A fentiek elvégzése után helyezzük vissza a burkolatokat.

6.2.e. Módosítás jelölése:

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



6.3. 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 ürítőcsont, ellenőrizzük a csatlakozások tömörségét.
- Nyissuk ki a gázfőcsapot.
- Ellenőrizzük a gázcsatlakozás tömörségét.
- Gyújtsuk 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.




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.

7.1. 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.
- Ellenőrizzük a kettős tér vízszintjét: ha hideg üstnél kinyitott nívócsapon nem folyik ki víz, akkor a nyomószelepen keresztül töltsük fel lágy vízzel míg folyni kezd.
- A készítendő ételt helyezzük az üstcsészébe, majd a gázt gyújtsuk meg.

7.2. Begyújtás

- A készülék a gázfőelzáró csap megnyitásával üzembesz állapotba kerül.
- A gázcsap gombját kissé benyomva  „gyújt” állásba fordítjuk, ütközésig benyomjuk, és benyomva tartjuk.
- A piezogyújtó nyomógombját 1-2-szer benyomjuk. A gyújtóégő begyulladás után 10-15 másodperc múlva a gázcsap gombját el lehet engedni. Ekkor a gyújtóégő már ég.
- A gázcsap gombját kissé benyomva az óra járásával ellentétes irányba  „főláng” helyzetbe fordítjuk. Most az égő nagylángon ég.
- A gázcsap gombját tovább forgatva az óra járásával ellentétes irányba  „kisláng” helyzetbe fordítjuk. Most az égő takarékon ég.

7.3. Főzés közben

A készítendő ételt be kell helyezni az üstcsészébe, a kívánt főzési erősséget a gázcsap forgatógombjával nagyláng-kisláng között folyamatosan lehet állítani.

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 szelep fúj, vegyük kisebbre a lángot.
- 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.
- 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.

7.4. Kikapcsolás

A gázcsap forgatógombját fordítsuk ● = „ki” állásba. Műszak végén, valamint tartós üzemén kívül helyezés esetén a gázfőelzáró csapot is ki kell kapcsolni.

7.5. Tisztítás

A kész ételt 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 vas szennyeződés, 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!

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. A 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 utánállítás, beszabályozás, 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 vízkömentesítést. A vízkömentesítés egy speciális feladat, melyhez erre a célra rendszeresített átmosó berendezést használnak, rozsdamentes anyagokhoz ajánlott vízköoldó vegyszer töltettel.

- Vízvezetéki szerelvények:

tömörsége, csepegésmentes zárhatósága: vízcsaptelep, gőztér feltöltő nyomószelep, nívócsap, ürítőcsonk.

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

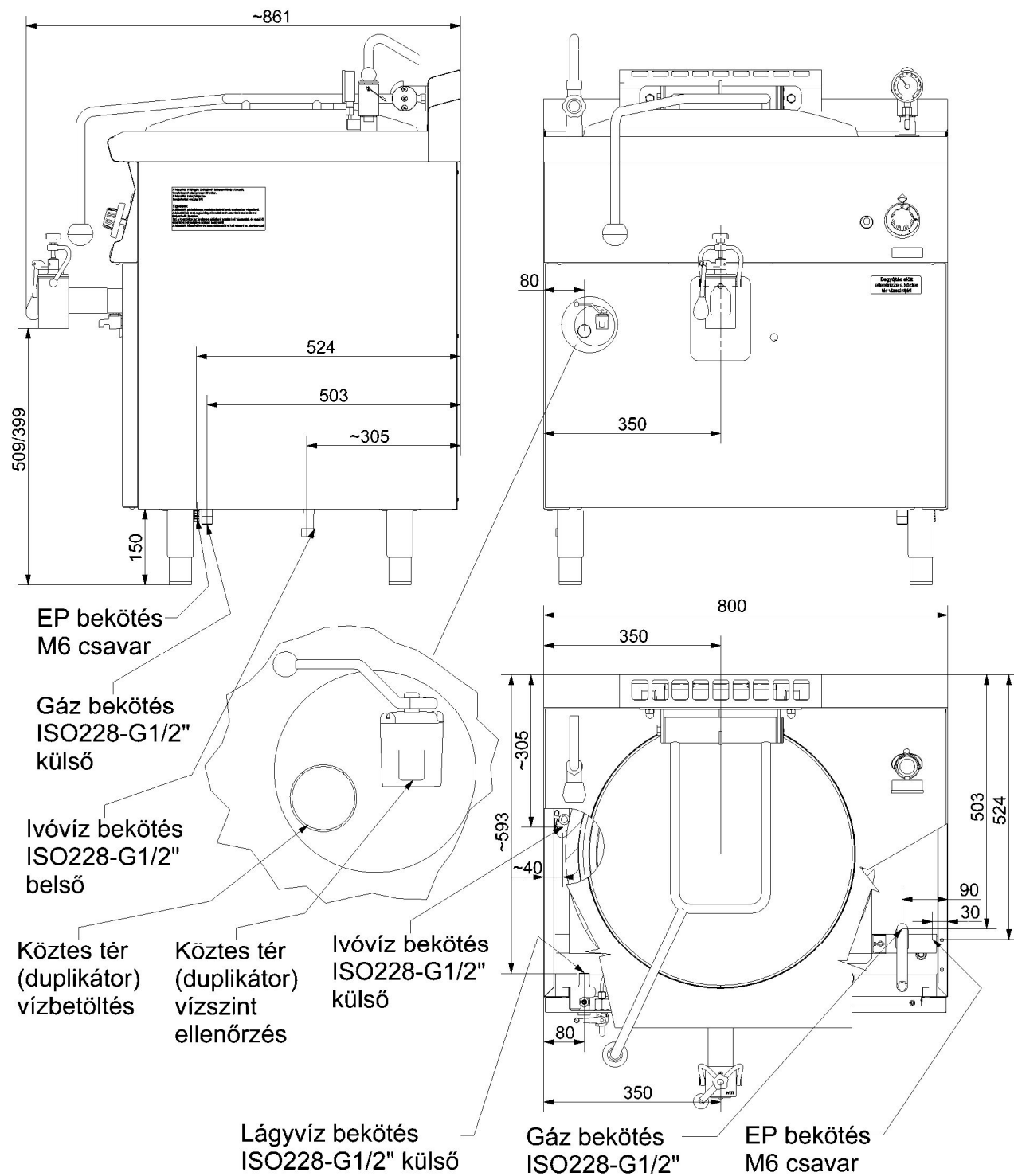
8. Biztonságtechnikai előírások

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

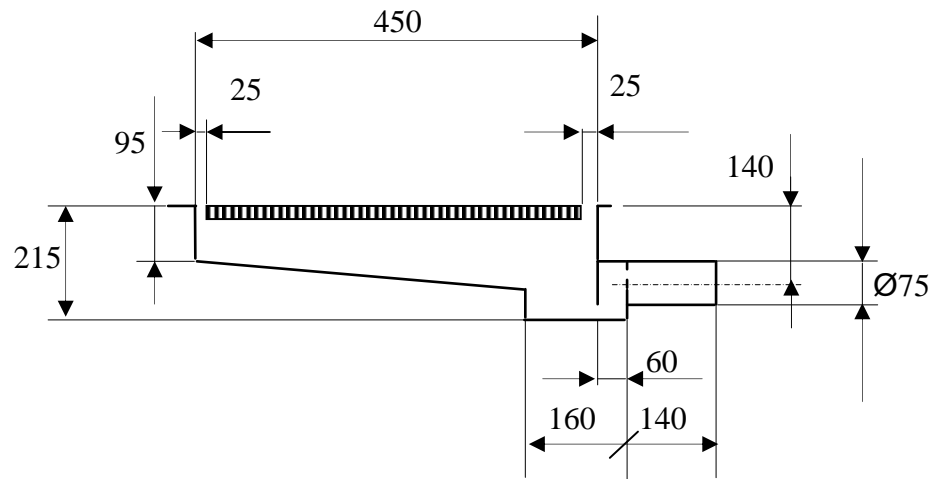
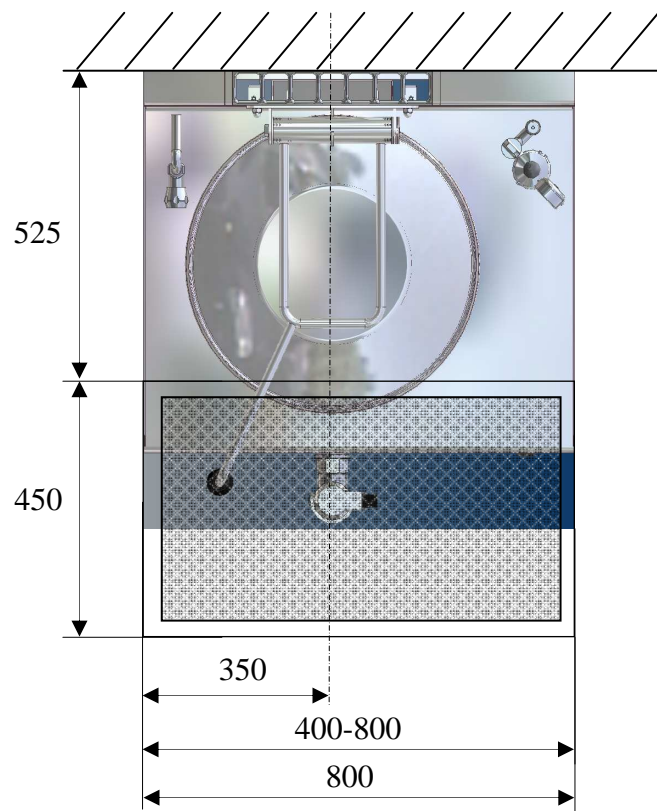
- Érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ EN 61140:2003 előírásait
- Gázvezeték létesítése tekintetében az MSZ7048-1:1983 előírásait.
- Égéstermék elvezetés, szellőzés tekintetében „A 11/2004. (II. 13.) GKM rendelet végrehajtásához szükséges műszaki követelmények”-ben foglaltakat.

9. Normál tartozékok

1 db Ételcsap (külön csomagolva)



1. ábra. Főbb méretek, csatlakozási helyek



2. ábra. Javasolt csatorna csatlakozás