

## TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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!

## ***EU-Megfelelőségi Nyilatkozat***

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

**Gáztüzelésű ételfőző üst** megnevezésű,

**GLR 752, GLR 782** típusú

termék megfelel a típusvizsgálati tanúsítványában foglaltaknak, és kielégíti 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 60529

A termék típusvizsgálatát és tanúsítását a TÜV Rheinland InterCert Kft. (Notified body 1008) végezte.

Termékazonosító (PIN) száma: 1008 CM 2534

Tanúsítvány dátuma: 2011. november 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, Vágóhíd 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.....év .....hó .....nap

.....  
aláírás

## Tartalomjegyzék

EU- Megfelelőségi Nyilatkozat .....	2
1. Bevezetés:.....	4
2. Jogi nyilatkozatok .....	4
3. Műszaki adatok .....	5
4. Műszaki leírás .....	5
5. Szállítás, csomagolás, raktározás.....	6
6. Üzembehelyezési (felszerelési), átállítási utasítás a szerelő részére .....	6
6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:.....	6
6.2. Gázrendszer beszabályozása, ellenőrzése:.....	8
6.3. Teljes működési próba:.....	9
7. Kezelési utasítás a felhasználó részére .....	9
7.2. Begyűjtés .....	9
7.3. Főzés közben .....	10
7.4. Kikapcsolás .....	10
7.5. Tisztítás .....	10
7.5. Karbantartás .....	11
8. Biztonságtechnikai előírások .....	11
9. Normál tartozékok.....	11
10. Külön rendelhető tartozékok.....	11
11. Környezetvédelem.....	12
1. ábra. Főbb méretek, csatlakozási helyek.....	13
2. ábra. Javasolt csatorna csatlakozás .....	14
JÓTÁLLÁSI JEGY .....	15

## 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 bejegyezi.

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 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](http://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-782
Az üst névleges űrtartalma	(liter)	80
A készülék tömege	(kg)	93
Víztöltet térfogata	(liter)	14
Felfűtési idő	(20-90°C-ra max. perc)	56
Az égő névleges hőterhelése	(kW/(MJ/h))	12,5/45
Gázfogyasztás	földgáz (m <sup>3</sup> /h)	1,3
Alkalmazható gázok, csatlakozási gáznyomás értékek, hozzátartozó fűvókák.		
Főégő Földgáz	20mbar (H és E gáz~34MJ/m <sup>3</sup> )	191
Főégő Földgáz	25mbar (H gáz~34MJ/m <sup>3</sup> )	175
Takarékállás földgáz (H és E)	(mbar minimum)	2,5
Gyújtóégő Földgáz	(H és E gáz, ~34MJ/m <sup>3</sup> )	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 <sub>2H</sub> 25mbar
A készülék felfűtési hatásfoka 20°C-ról-90°C-ra:	min.60%
Az üst kialakítása az égéstermék elvezetése szerint: (A keletkező égéstermék az elszívó ernyő távolítja el.)	„A1”
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 besabályozással - 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 gázfajttában 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**

A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. ábrán. Az üstök alap kivitele külön bekötési helyet biztosít a csésze ivóvízzel való feltöltéséhez, és a technológiai (lág) víznek. Lág 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 vízszűrőt 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.*

### **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 légterébe juttatható. A megfelelő elszívásról,

légcseréről gondoskodni kell, a vonatkozó előírások betartásával.

Javasolt legkisebb légcseré 1kW-onként 2m<sup>3</sup>/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 kívánunk átállni.

### **6.2.b. Fűvókacsere:**

Az új gázfajtához való 2db főéggő 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.

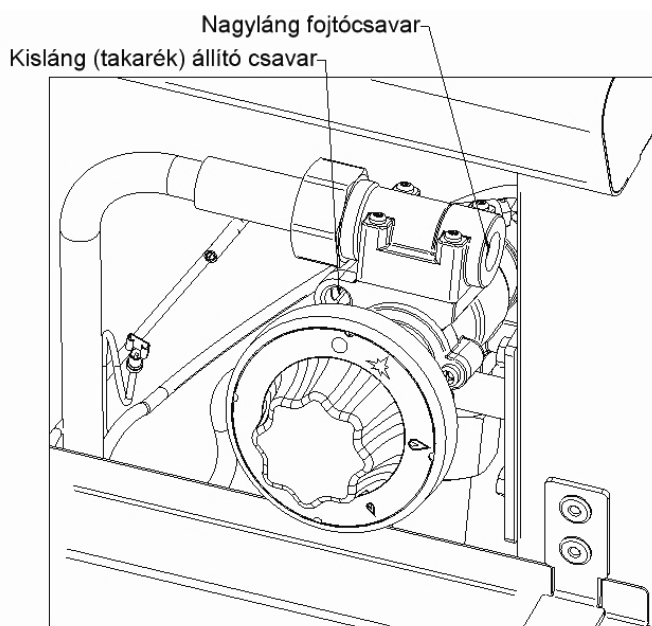
- Először (miután kicsavartuk a zárócsavart), nyomásmérővel csatlakozunk a fűvóka előtti nyomást mérő csonkra.

- 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 gyújtóéggő 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 fúvókákkal 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 folyani kezd a víz (az első feltöltés kb. 20 percig tart).
- A lengőcsapon keresztül a csészébe töltsünk annyi vizet, hogy ellepje az ürítőcsonkot, ellenőrizzük a csatlakozások tömörségét.
- Nyissuk ki a gázfőcsapot.
- Ellenőrizzük a gázcsatlakozás tömörségét.
- Gyújtuk 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 folyani kezd.
- A készítendő ételt helyezzük az üstcsészébe, majd a gázt gyújtuk meg.

#### **7.2. *Begyújtás***

- A készülék a gázfőelzáró csap megnyitásával üzembeszáll 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 tisztítószereket megválasztani. A kereskedelemben sokféle anyag kapható, melyek pontos leírással rendelkeznek a szennyeződések jellegére és a tisztítandó eszközök anyagaira vonatkozóan.

Általános elvként be kell tartani a következőket:

**A rozsdamentes acél is rozsdásodhat vas szennyeződés, vagy maró hatású anyag – tisztítószer -hatására.**

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

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

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

Tartsuk be a tisztítószerek töménységére vonatkozó utasításokat.

**A burkolatokat vízszugárral 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.

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, beszbályozás, 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, nivócsap, 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)

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

Cím: 2800 Tatabánya, Vágóhíd u.4.

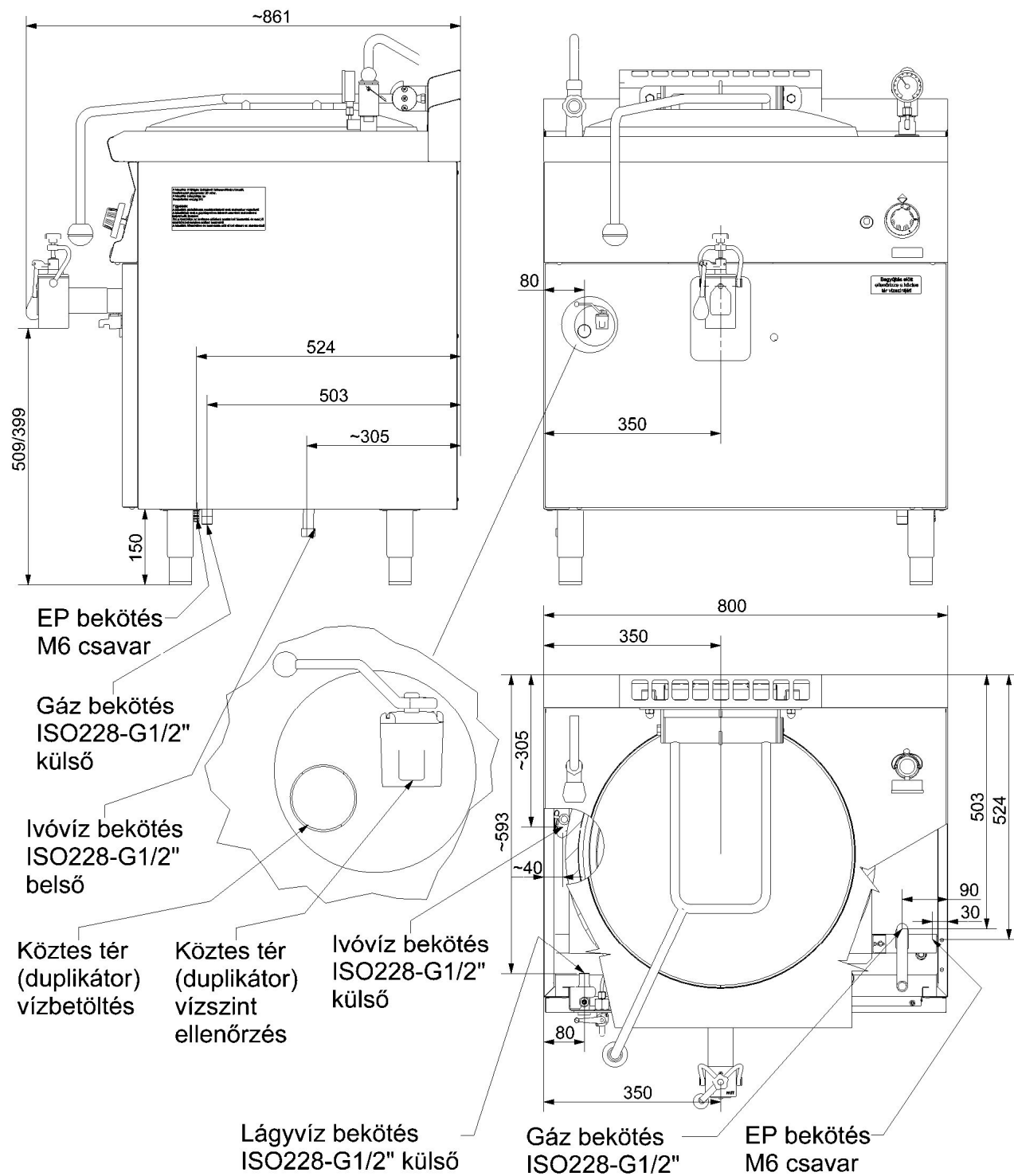
Levélcím: 2801 Tatabánya I. Pf. 1240

Telefon: Kereskedelmi iroda 34/514-661

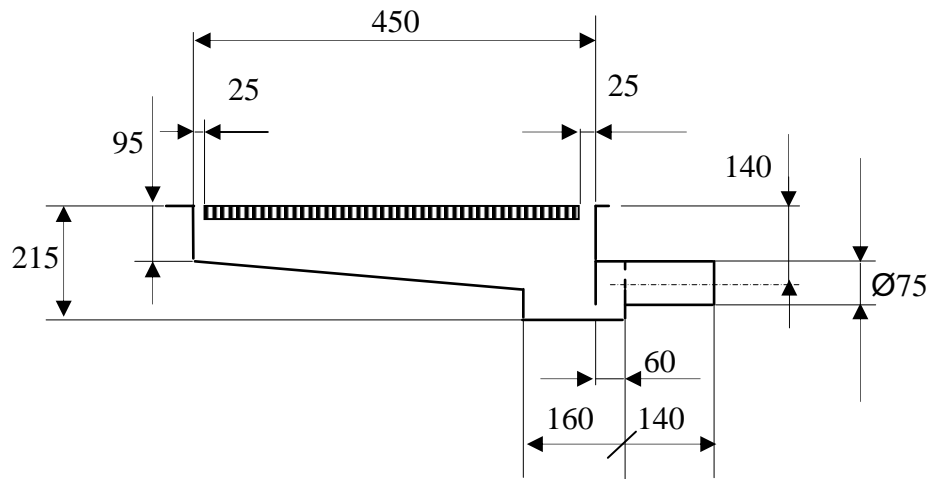
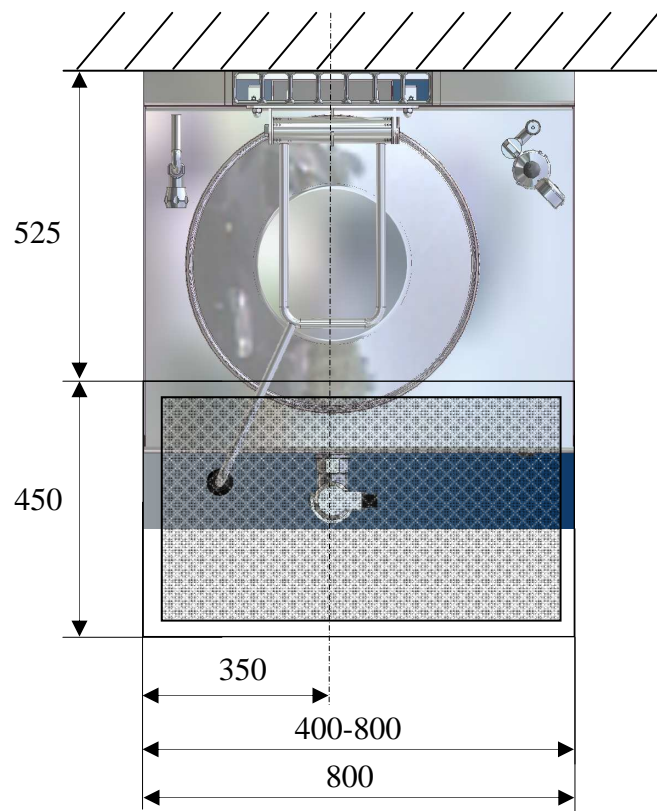
Szerviz 34/514-660

Fax: 34/510-037

E.mail: [ertekesites@gasztrometal.hu](mailto:ertekesites@gasztrometal.hu)



**1. ábra. Főbb méretek, csatlakozási helyek**



**2. ábra. Javasolt csatorna csatlakozás**

# JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

Gasztronometál Gép- és Berendezésgyártó Zrt. 2800 Tatabánya, Vágóhíd u. 4.

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Gáztüzelésű ételfőző üst**

Termék típusa: **GLR 7...**

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 bizonyítottan 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](http://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 szerződésszerű 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 (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) 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.