

Telepítési és használati utasítás

Elektromos fűtésű sütő

Típus:

GES 001

GES 002

GES 003



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 az

Elektromos statikus sütő megnevezésű

GES001, GES002, GES003 típusú

termék kielégíti a 2014/35/EU irányelv alapvető biztonsági követelményeit. A tervezés és a gyártás az alábbi szabványok szerint történt, és megfelel az azokban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak:

EN 60335-1

EN 60335-2-36

EN 60529

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 nyilatkozat.....	4
3. Műszaki adatok.....	5
4. Műszaki leírás.....	5
5. Szállítás, csomagolás raktározás	6
6. Telepítés, üzembe helyezés	6
7. Kezelési, biztonsági utasítások.....	9
8. Tisztítás	11
9. Karbantartás.....	11
10. Mit tegyünk, ha valami nem működik	12
11. Tartozékok.....	13
12. Vevőszolgálat / szervizadatok.....	14
13. Környezetvédelem.....	14
14. Sütési táblázatok:.....	15
15. Elvi kapcsolási rajzok, forgatógomb funkciók	16
16. Telepítési, elrendezési variációk:	17
17. GES-002 és GES003 villamos csatlakozási pontja:.....	18
JÓTÁLLÁSI JEGY	19

1. Bevezetés

Köszönjük, hogy a Gasztrometál Zrt. termékét választotta.

Reméljük, hogy ezzel az energiatakarékos, könnyen kezelhető, jó minőséget biztosító sütővel meg lesznek elégedve.

A sütő rendeltetése: üzemi, kórházi, vendéglátó ipari, közétkeztetési nagykonyhák, cukrászatok, egyéb helyek (pl. vadászházak, rendezvények) széleskörű kiszolgálása.

A sütő statikus fűtésrendszerrel készül, mely egyenletes hőelosztást biztosít az ételek kiszáradásának veszélye nélkül.

A GES001 sütő 230 V hálózati feszültségről működik,

GES002 és GES003 sütő 400 V hálózati feszültségről működik, ennél fogva mindenhol alkalmazható, ahol a 6. pont szerinti csatlakozási feltételeket kiépítik.

A GES001 sütő bútorba vagy más szerkezetbe építve, önálló asztali készülékként, hordozhatóan vagy technológiai blokkba építve telepíthető. A sütők egymásra, illetve egymás mellé helyezhetők, így igény szerinti, egymástól független működésű, 2-3-4 sütős blokkok alakíthatók ki. A különböző telepítésekhez praktikus állványok rendelhetők. (tepsitartós állvány, alacsony állvány sütő-toronyépítéshez).

A GES002 és GES003 sütők önálló 2 és 3 sütődobos készülékként, lábon álló kialakításukkal, sütő tornyot képeznek.

2. Jogi nyilatkozat

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 GES 00. típusú sütőkre 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 utána állítással, be szabályozással 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 GES 00. típusú sütők 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.

3. Műszaki adatok

Típus:	GES 001	GES 002	GES 003
Fő méretek (sz x h x m) mm	800x800x400	800x800x1050	800x800x1600
A készülék tömege	52 kg	106 kg	160 kg
Alkalmazható sütőlapok darabszáma 1 sütősínen / készülék:			
650 mm x 530mm GN 2/1	1 db	1 db	1 db
530 mm x 325 mm GN 1/1	2 db	2 db	2 db
Felfűtési idő 20°C-ról 200°C-ra	20 perc	20 perc	20 perc
Össz. energia igény (W)	3.450	6.900	10.350
Alsó fűtés teljesítménye /kész.(W)	1.960	1.960	1.960
Felső fűtés teljesítménye /kész.(W)	1.470	1.470	1.470
Felvett áram fázisonként (A)	15	15	15
Elektromos áram nem	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Maximális sütési hőmérséklet	320 °C	320 °C	320 °C

A villamos berendezés érintésvédelmi osztálya: I. osztály (védőföldeléssel ellátott) a villamos berendezés védettsége: IP42 (csepegő víz ellen védett)

A sütődobban (sütődobokban) egy időben csak egy sütősín használható, mivel a konvekciós (hősugárzásos) hőterjedés több sütősín egy idejű használata esetén, leárnyékolás miatt nem ad jó sütés egyenletességet.

Felfűtési idő lényeges eleme a környezeti hőfok és a valós hálózati feszültség (230 V), a táblázatban szereplő adat ezért tájékoztató értékű.

4. Műszaki leírás

A sütő(k) önhordó vázszerkezete hegesztett kivitelben rozsdamentes acéllemezből készül. Erre a vázra van rögzítve a sütődob és egyéb szerkezeti egységek.

A sütőtérben a hő előállítása 7 db 490W elektromos csőfűtőtesttel történik.

A készülék elektromos szerelvényei és kijelző elemei a jobboldali szerelő lapon, illetve mögötte helyezkednek el.

A sütéshez szükséges hőfok, a fokozatmentesen állítható kapcsolóval állítható be.

A teljes felfűtési idő elérését a sárga ellenőrző lámpa elalvása jelzi.

Az egyenletes sütőtér hőfok elérése után a készülék alkalmas sütési feladatra.

A sütődob egyenletes hőntartását beépített hőfokszabályzó biztosítja, amely működését (felfűtési időszakát) sárga ellenőrző lámpa mutatja.

A készülék túlmelegedését (hőfokszabályzó meghibásodás esetén) beépített hőkorlátozó akadályozza meg.

Lehetőség van csak alsó vagy csak felső fűtés használatára, ebben az esetben a hőfokszabályzó maximális hőfokon (~320 °C) kapcsol ki-be.

5. Szállítás, csomagolás raktározás

A szállítási egység tartalmazza a terméket és a használati utasítást.

A sütődobot és a burkolatokat speciális, rozsdamentes felületek tisztítására alkalmas szerrel kezeljük le.

A sütőt GES001 esetében kartondoboz csomagolással, GES003 esetében védőfóliával burkolva szállítjuk.

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

Raktározáskor egymásra helyezve max. 4 db GES001 sütő tárolható (GES002 és GES003 esetén az egymásra helyezés nem megengedett).

Szállításkor az egymásra helyezés nem megengedett.

6. Telepítés, üzembe helyezés

A sütő kicsomagolását megfelelő körültekintéssel kell végezni. A védőfólia eltávolításakor ügyelni kell a sérülések elkerülésére.

GES001 sütőt vagy sütőket helyezze el a rendeltetési helyén. A sütő(k) telepítésekor használja a tartozékként rendelhető, megfelelő állványokat. A lehetséges telepítési megoldások a 16. ábrán láthatók. Az állványokat a sütő(k) ráhelyezése előtt az állítható lábak segítségével vízszintbe kell állítani.

Több sütő egymásra helyezésekor a hátlapon található rögzítő lemezekkel a saját csavarok felhasználásával a sütőket egymáshoz kell erősíteni. (lásd az ábra) Ennek rendeltetése az egyenpotenciálra hozás valamint a mechanikus biztonság. Az egyenpotenciál vezetékét a legalsó (vagy az önálló) készülékre kell a jelölt helyen rákötni.

GES002 és GES003 sütőt vagy sütőket helyezze el a rendeltetési helyén és az állítható lábak segítségével vízszintbe kell állítani.

A sütő telepítésénél biztosítani kell a kezeléshez szükséges, biztonságos szabad helyet, mely előlről min 1,2 m. Erre a nagyméretű tálca meleg állapotában történő akadálymentes mozgatása miatt van szükség. Oldalirányban a sütők közvetlenül egymás mellé telepíthetők. Más készülékekkel való soroláskor a hőállóságot (50 °C) biztosítani kell. Ellenkező esetben az egyéb készüléktelepítési távolsága min 10 cm.

A kicsomagolt készülék külső burkolatáról a műanyag védőburkolatot le kell húzni, utána karcolódást nem okozó, meleg vízzel hígított folyékony mosószerrel lemosni, leöblíteni, majd gondosan szárazra kell törölni.

Telepítés és üzembe helyezés előtt a gépkönyvet át kell tanulmányozni és annak utasításai szerint, kell eljárni.

Elektromos csatlakoztatás:

A **GES001** készüléket a használati helyén külön kiépített, egyfázisú védőföldeléses dugaszoló aljzatba kell csatlakoztatni. Ehhez a készülék 2 m hosszú, olajálló gumikábelrel és gumifoglatos dugvillával van ellátva.

A fali csatlakozást az elosztó szekrényből 3x2,5 mm² keresztmetszetű vezetékkel kell kiépíteni és 20 A-es lomha kismegszakítóval védeni. A dugaszoló aljzatnak jó minőségűnek, 16A névleges terhelhetőségűnek kell lenni. Más fogyasztó ezen a körön nem használható. Meglévő csatlakozó aljzat felhasználásakor meg kell győződni arról, hogy az a leírt feltételeknek megfelelő-e.

Figyelem! A normál egyfázisú földelt dugvilla lehetőséget ad bármely, ennek megfelelő dugaljba történő csatlakoztatásra. Ez azonban nem feltétlenül garantálja az előző bekezdésben megkövetelt feltételeket. Szakember segítségével győződjön meg minden esetben a megfelelő telepítési feltételekről!

A GES002 és GES003 készüléket a használati helyén külön kiépített, fali csatlakozási pontba kell bekötni, minimum 5x2,5mm² keresztmetszetű vezetékkel és 20 A-es lomha kismegszakítóval védeni, ami legfeljebb 5 méter távolságra legyen elhelyezve.

Biztonságtechnikai előírások

A készülékek üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél az alábbiakat kell betartani:

- a létesítési biztonsági szabályzat tekintetében az MSZ HD 60364-4-41:2007 szabvány előírásait
- érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ EN 61140:2003 előírásait

TILOS a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni.

A készülék elektromos kapcsolási rajza a 15. pontban található.

Első használatba vétel sütődobonként:

- Fokozat kapcsoló gombot „0” állásból, óramutató járásával megegyező irányba elforgatjuk az első jelig. Ebben az esetben a zöld ellenőrző lámpa és a sütő világítás bekapcsol és jelzi a feszültség alatt lévő készülék állapotot.

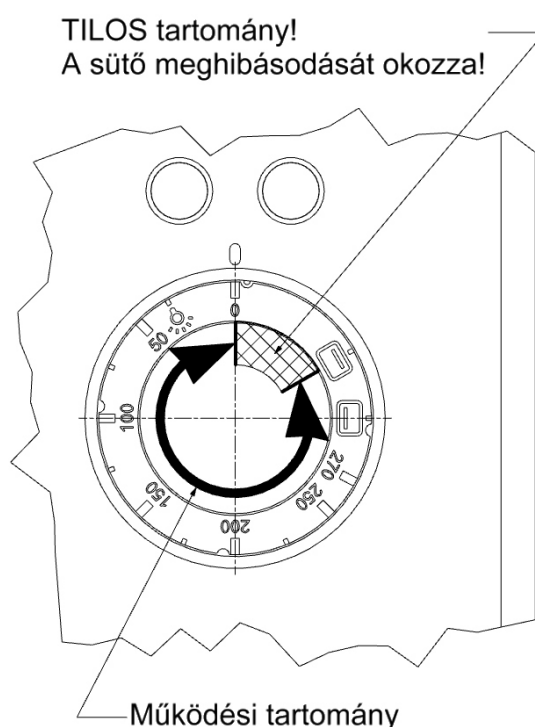
A forgatógombot induláskor balra forgatni TILOS! Az ábrán jelzett tartományba forgatásból eredő károkért garanciális felelősséget nem vállalunk!

- Fokozat kapcsoló gombot tovább forgatva aktiváljuk a fűtést, beállítjuk a kívánt hőfokot. Amikor a sütőtér hőmérséklete eléri a beállított értéket, a hőfokszabályozó kikapcsolja a fűtést, amit a sárga ellenőrző lámpa elalvása jelez. Ezt követően a hőfokszabályozó be-ki kapcsolással tartja a sütési hőmérsékletet, melynek értéke a beállított értékhez képest kb. +/- 15 °C. Ez az érték a sütők természetes hőingadozása.

- Fokozatkapcsolót maximális hőfok beállítás után tovább forgatva átváltunk **alsó fűtés üzemmódra**. Ebben az esetben a hőfokszabályzó a maximális 320 °C értéken üzemel.

Fokozatkapcsolót tovább forgatva átváltunk **felső fűtés üzemmódra**. Ebben az esetben is a hőfokszabályzó a maximális 320 °C értéken üzemel. Figyelem!! Ez a kapcsoló végső állása! A forgatógombot a „felső üzemmód” kapcsolóállás után továbbforgatni TILOS! *Az ábrán jelzett tartományba forgatásból eredő károkért garanciális felelősséget nem vállalunk!*

- A felfűtés befejeztével a fokozatkapcsolót „0” állásba visszaforgatjuk!
- Az első felfűtéssel (funkció kipróbálásával) a gyártás során a fűtőtesteken és a sütődob belsejében maradt, mosással el nem távolítható szennyeződések leégnek, mely kisebb füsttel, kellemetlen szaggal járhat. Ez nem jelent rendellenes működést, az első felfűtés után megszűnik.
- A kihűlt sütődob újbóli tisztítás után kiszárítva, helyiséget kiszellőztetve a sütési feladatok elkezdhetők.



Az ajtónyitás-irányának megváltoztatása:

2013.01.15-től gyártott készülékek ajtaja nem csereszabatos a korábbi gyártmányokhoz, és rendelkeznek az alábbi lehetőséggel.

Amennyiben a felállítási hely vagy a jobb kezelhetőség megköveteli, a készülék ajtajának nyitási iránya felcserélhető. Alapesetben jobbról balra nyílóan van szerelve a sütőtér ajtó. A konyha berendezésének kialakításának megfelelően ez átfordítható. Az átfordítás feltételét biztosítja a baloldalra is beépített HT9622 görgős ajtózár. Kérjük, kövesse ehhez, az alábbi leírást, amelyet hideg készüléken szabad lefolytatni:

- Áramtalanítsuk a készüléket
- Az átszerelésre kijelölt ajtót 45° nyissuk ki, és a színes külső ajtóüveget óvatosan felfelé csúsztatva távolítsuk el, helyezzük biztonságba.
- Ajtókeret felső síkján található M5x12 hlf. csavart 8- as villáskulccsal távolítsuk el az **üvegkitámasztó** lemezzel együtt. A szabaddá váló belső szintelen ajtóüveget felfelé csúsztatva, távolítsuk el, helyezzük biztonságba.

- A bal felső zsanéért lefogató 2db M5x12 hlf.csavart 8- as villáskulccsal távolítsuk el, miközben egyik kezünkkel az ajtókeretet 90°kinyitva, megfogva tartjuk. Zsanér leszerelés után az ajtókeret csukló csavarja kiemelhető a bal alsó zsanér furatából, ajtókeretet helyezük biztonságba.
- Bal alsó zsanéért lefogó 2db M5x12 hlf.csavart 8- as villáskulccsal távolítsuk el.
- Előzőleg leszeret bal felső zsanér, a sütő jobb alsó zsanérjává válik, és homloklap jobb oldalon alul található menetes részéhez, fogassuk fel.
- Ajtókeretet síkban 180°elforgatva csukló csavarját helyezük a rögzített zsanér furatába. Eredetileg bal alsó zsanéért az ajtókeret felső csukló csavarjára illesszük fel és 2db M5x12 hlf.csavar segítségével készülék homlok jobb oldalon felül található menetes részhez, fogassuk fel.
- Ellenőrizzük a zavartalan ajtó nyitást-zárást és szükség szerint zsanérok rögzítő csavarjának oldásával-szorításával ajtósisíkot, állítsuk be.
- Ajtókeret most már, átfordítás utáni felső síkján található, M5x12 hlf.csavart 8- as villáskulccsal távolítsuk el az **üvegtartó lemezzel** együtt és ajtókeret alsó oldalára, helyezük át.
- A beállított és alsó **üvegtartó lemezzel** ellátott ajtókeretbe a külső és belső üveg visszacsúsztatható, felső **üvegkitámasztó lemez** felfogatásával zárjuk a szerelést.

Figyelem: az alul elhelyezkedő **üvegtartó lemez** tartja az üvegek súlyát, a színezett külső és szintelen belső ajtóüveget a lefelé történő kicsúszástól, töréstől, kérjük a gondos szerelést! Az ajtókeret felső síkon elhelyezkedő **üvegkitámasztó lemez** a hőhatásnak kitett szintelen belső üveget fogja síkban tartani. Elhagyása, a melegedő sütőtérnél üveg kihajlás, ezáltal ajtó kinyílást okoz. Ajtó kinyílást okozhat még meleg sütőnél, a rosszul beállított HT481 ajtózár csap is. Ajtózár csap M6-os Hl. Anya oldása után, a menetes résszel ellátott ajtózár csap kijebb történő engedésével-visszarögzítésével kiküszöbölhető a jelenség. Hideg állapotban enyhe ~2mm ajtómozgás megengedett.

7. Kezelési, biztonsági utasítások

A sütőt csak a sütő kezelésre kioktatott személy kezelheti.

Tilos a készüléket eltávolított burkolatokkal, vagy meghibásodott szerelvényekkel üzemeltetni.

Ne érjen a sütőhöz nedves testrészrel és ne használja mezítláb.

A készülék hőfejlesztő képessége miatt potenciális veszélyforrás!

A készülék használat közben egyes részei forróak lehetnek, ne érintse ezeket, minden esetben használjon konyhai kesztyűt!

Ajtónyitásnál, tartson kellő távolságot a géptől a kiáramló forró gőz miatt!

Gyerekeket, fogyatékos embereket üzem közben távol kell tartani a készüléktől!

Ne takarja le a szellőző vagy hőelosztó nyílásokat.

Ne használjon, és ne tároljon a készülék közelében gyúlékony anyagokat.

Ha az ételek készítésekor alkoholt használ, a keletkező gőzök a fűtő elemmel érintkezve tüzet foghatnak.

Forró sütőbe vizet öntve károsítja a sütő szerkezetét. Gőz képzéséhez kis tálkában helyezze a készülékbe a vizet. A sütés végeztével a keletkező kondenz vizet minden esetben szárítsa ki, mert idővel megtámadhatja a készülék egyes részeit.

Ne használjon a sütőben zárt tartályokat, mert a nyomás növekedés hatására felrobbanhat, kárt téve a környezetében.

A sütő alját és felső hőszugárzóit ne borítsa be alufóliával vagy más tárggyal, mert a hőterjedést akadályozza.

A sütő dob alján húzott edények, karcolódást okoznak a felületen.

A sütő ajtajának jól kell záródnia, ezért ügyelni kell a tömítések tisztán tartására, és kerülni kell a súly ráakasztást (deformáció veszély).

A készüléket felügyelet nélkül üzemeltetni tilos.

A készüléket csak ételkészítésre és melegítésre használja, bármilyen más felhasználási mód nem engedélyezett.

Munka után minden esetben ellenőrizze a gép kikapcsolt állapotát, a forgató gombnál és az ellenőrző lámpáknál ránézéssel.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról:

- Ha hibásan működik
- Minden tisztítási és karbantartási munkálatok előtt
- Ha úgy dönt, hogy hosszabb ideig nem használja

GES001 sütő beépítés esetén a bútorral szemben támasztott követelmények:

A bútor elemeinek, rögzítő anyagainak és ragasztóinak magas hőállóságúnak kell lennie, mivel a nem megfelelő anyagok a bútor deformálódásához, tönkremeneteléhez vezethetnek.

A bútornak elegendő szilárdságúnak kell lennie a készülék súlyához valamint a rögzítéshez.

A bútor és a készülék közt oldalt, hátul és felül biztosítani kell 5-5 cm szabad légrést a kiszellőzéshez.

A készülék jó kiszellőzését bútor sorba, bútor sor mellé, munkalap alá építéskor is biztosítani kell.

A sütődob köpenyét hatásos hőszigetelés veszi körül, amely lassítja a hőterjedést, de meg nem állíthatja! A készülék külső burkolatát valamint a burkolat alatt elhelyezett elektromos szerelvények hűtését, szellőzését a környezetnek kell biztosítania!

8. Tisztítás

- Mosószeres tisztítás előtt a berendezést a hálózati főkapcsolójával feszültségmentesíteni kell, vagy a csatlakozó vezetékét ki kell húzni a dugaszoló aljzatból.

- **A tisztítást a helyi „Takarítási és fertőtlenítési utasítás betartásával kell elvégezni!**

- A terv készítésekor körültekintően kell a tisztítószeret megválasztani. A kereskedelemben sokféle anyag kapható, melyek pontos leírással rendelkeznek a szennyeződések jellegére és a tisztítandó eszközök anyagaira vonatkozóan.

- Általános elvként be kell tartani a következőket:

A rozsdamentes acél is rozsdásodhat vasszennyeződés, vagy maró hatású anyag-tisztítószer-hatására.

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

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

Ha meleg felületeket (pl. sütődob) tisztítunk, a tisztítószer hatékonysága, egyben a felülettel szembeni agresszivitása is növekszik.

Tartsuk be a tisztítószer töménységére vonatkozó

- **A készüléket vízsugárral tisztítani TILOS!**

- A sütő belső falán a munkafolyamat alatt keletkező szennyeződéseket a sütő langyos állapotában tisztítsa! Forró felületek hideg vizes mosása károsodást okozhat.

- A szennyeződések keletkezésének mértékét csökkentheti:

- Edény nagyság jó megválasztásával

- Jó hőfok megválasztással/ magas hőmérsékletnél kispriccelések, túl dagadások/

- Gondos munkavégzéssel

9. Karbantartás

A készülék szerkezeti elemeinek anyaga, minősége és összeépítése olyan, hogy rendeltetésszerű használat mellett csak minimális karbantartást igényel.

A készülék karbantartását csak a hálózatról történő leválasztása után, feszültségmentes állapotban szabad végezni. A villamos csatlakozások és alkatrészek karbantartását csak az illetékes szerviz szakembere, vagy szakképzett villanyszerelő végezheti.

10. Mit tegyünk, ha valami nem működik

Kérjük mielőtt a szervizt, hívná, győződjön meg hogy helytelen kezelés vagy hiba, zavar lépett-e fel, ezért ellenőrizze:

- Győződjön meg róla, hogy a kezelési utasítások szerint járt el
- Hálózati csatlakozó ellenőrzése
- Áramellátás ellenőrzése: zöld lámpa és sütő tér lámpa együtt világít, fokozatkapcsoló első kapcsolási fázisában. -Valamelyik lámpa nem világítása esetén égő csere javasolt.

Zöld ellenőrző lámpa és sütőtér lámpa együttes nem világítás, áramellátási hiányt vagy készülék hibát jelent, amit elektromos szakember háríthat el.

- Fűtés ellenőrzése: fokozatkapcsolót tovább forgatva halk kattanás jelzi a hőfokszabályzó bekapcsolását, amit a sárga jelzőlámpa világítása mutat.
- Halk kattanási hang, érzékelhető fűtés, sárga jelző lámpa világításának együttes elmaradása a hőfok szabályzó meghibásodását (hő korlátozó aktiválását jelentheti) amit szervizes szakember háríthat el.
- Halk kattanás hangzása vagy érzékelhető fűtés ellenére sárga jelzőlámpa nem világítása esetén égő csere javasolt.
- Egyenetlen felületi sütés oka lehet, egy vagy több csőfűtőtest meghibásodása, aminek cseréjét szervizes szakember végezhet el.
- Alsó és felső oldal közti sütési egyenetlenség oka lehet a nem megfelelő sütő sín meg választás.(világosabb felületet közelíteni a fűtőfelülethez).
- Alsó és felső oldal sülése keresztmetszeti középrész elmaradása a magas hőérték rovására írható, mivel az ételben történő hőterjedés elmarad a kéregképző magas és egyben gyors külső hőterjedéstől.
- Vastagfalu edények alkalmasak gáz fűtésű sütődobok alulról jövő hő egyenetlenségeit eloszlatni a sütőtér belső részében. Az elektromos tűzhelyeknél erre nincs szükség, ezért kerülendő. Alsó oldali jelentős hőfelvételük az ételtől vonja el az energiát, ezért sületlen, világos, hideg maradhat az élelmiszerek alsó része. Vékony falú edény használatával elkerülheti ezt a jelenséget.
- Csak folyadék, szaft kiválása esetén használjon oldalfallal is rendelkező pecsenyétalat, egyéb esetben sütőlapot.
- A sütőlapot vagy pecsenyétalat mindig hátsó fali ütközésig helyezze a sütőtérbe.
- Ételek kéreg (felület) repedése, magas hőfok miatt keletkezik, mivel a mélyebb rétegekben még játszódó tágulási-keelési egyéb folyamatok a hőterjedés anyagban történő lassú áradása folytán korai kéreg befejeződés történik, ezért szétrepesztik a megkeményedett felületet.
- Amennyiben a készüléket nem sikerül használható állapotba hozni, csatlakozó vezetékét válasszuk le a hálózatról és várjuk meg az értesített szakember jelentkezését.

Figyelem!

A GES001 és GES003 több sütő egység alkalmazása esetén, melyek nem azonos fázisra vannak kötve, időeltolódást (ételkészítési idő különbséget) okozhat a hálózatban esetleg meglévő, fázisok közötti feszültség különbség is, ami eltérő fűtőteljesítményt eredményez az egyes sütődobok között. Ez nem készülék probléma, hanem a villamos hálózat sajátosságának a következménye. Ez a feszültség ingadozás azonban a sütő belső hőelosztását, sütés minőségét hátrányosan nem befolyásolja. Több fázist egy sütőtérben használó készülékeknél ez problémaforrás lehet.

A GES001 és GES003 típusú sütők előnye ott jelentkezik még, amikor egy fázis kiesés bekövetkezik. Ekkor a másik fázisokra kötött készülékek üzemképesek maradnak, ellentétben a háromfázisú (egy időben mindhárom fázis/sütődob igényű) készülékekkel.

A GES002 készülék sütődobjaiban minden esetben 2 fázis használat történik.

1-1 fázisra van kötve a dob alsó fűtés, a 3. fázisra van kötve mindkét sütődob felső fűtése.

11. Tartozékok

Az alábbi anyagok nem szerepelnek a készülék alapárában, mivel indokolatlan költséget jelentene azon felhasználók számára, akik már rendelkeznek sütő tartozékokkal, illetve saját méret választékkal üzemelnek.

A készülékek a gasztronorm szabvány mérethez igazodva készültek.

Opcióként rendelhető anyagok:

- GN 2/1 (650mm x 530mm) és GN 1/1 (530mm x 325mm) alapterületű, 20-40-60-100-150 mm mélységű edények széles választéka
- GN 2/1 edénytartó rács, lábasok, sütő formák, sütőedények részére
- GES-6000 típusú Sütő állvány 150 mm-es (padozaton történő elhelyezés, illetve több GES001 készüléknél egymás fölötti elhelyezésénél)
- GES-7000 típusú Sütő állvány 800x800x900 mm (padozaton történő elhelyezés, illetve több GES001 készüléknél egymás fölötti elhelyezésénél.
- GES-7200 típusú Sütő állvány tepsitartóval, 7 db edénytartó sínrel 800x800x850 mm (padozaton történő elhelyezés, illetve több GES001 készüléknél egymás fölötti elhelyezésénél, üres, félkésztermékes vagy késztermékes edénytárolási lehetőséggel)
- GES-8000 típusú Sütő állvány 250 mm-es (padozaton történő elhelyezés, illetve több GES001 készüléknél egymás fölötti elhelyezésénél)
- GES-10000 típusú Sütő állvány 800x800x650 mm (padozaton történő elhelyezés, illetve több GES001 készüléknél egymás fölötti elhelyezésénél)
- GES-10200 típusú Sütő állvány tepsitartóval, 4 db edénytartó sínrel 800x800x650 mm (padozaton történő elhelyezés, illetve több GES001 készüléknél egymás fölötti elhelyezésénél, üres, félkésztermékes vagy késztermékes edénytárolási lehetőséggel)

- Eltérő edény mérethez a gyártó vállalja egyedi edénytartósín gyártását (pld.:600x400)

12. Vevőszolgálat / szervizadatok

Amennyiben készüléke üzemzavarára vonatkozóan, e kezelési útmutatóban nem talál olyan utalást mellyel, elháríthatná, kérjük, forduljon vevőszolgálatunkhoz, márkakereskedőinkhez vagy szerviz partnereinkhez.

Ehhez kérjük, adja meg:

- Hiba jelenséget
- Készüléke adattábláján szereplő készülék típusát, sorozatszámát.
- Az adattábla a készülék jobb oldali burkolatának alsó-első sarkán található.

Ezen adatok birtokában, valamint hibajelenség megadásával, célzottan már az első javítási eljárásnál elháríthatóvá válik az üzemzavar.

Kérjük javításoknál csak eredeti és új alkatrészekkel cseréljék a meghibásodott darabokat.

Csak engedélyezett szerviz szakemberrel javíttassa készülékét.

13. Környezetvédelem

- Csomagolás:

A berendezés csomagolása:

- GES002 és GES003 esetén fa raklap (nem szabványos) és műanyag fólia.
- GES001 esetén kartondoboz

Mind a három anyag újrahasznosítható, szelektíven gyűjthető, leadható.

- Ártalmatlanítás:

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

A sütő üvegét ki kell emelni, ezután edzett üveghulladékként leadható.

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

14. Sütési táblázatok:

Téma	Ételek	hőfok	szint	tömeg	sütési idő
		°C	rács	kg	perc
Pizzéria	pizza	220	3		20-35
Gyümölcs	gyümölcs aszalás	130-150	2		
Cukrászat	kevert tészta(omlós,diós,tortalap)	190-200	2		20-80
	piskóta tészta(piskóta,tortalap,20 mm)	190	1		15
	piskótatészta 40mm, zserbó, bejgli	180	1		35-40
	tortakarikák 6 db átm 230x40 mm	130	1		70-80
	tea sütemény	200	2		10-20
	habkarika 90db/sütőlap	80-100	1		100-120
	képviselő fánk 42db/sütőlap	200-20	2		40-50
	linzer karika 35 db/ sütőlap	200	2		10-15
Nagykonyhák	reszelt linzer	190-200	2		40-50
	gyúrt tészta(pite)	195-200	2		45-80
	kelt tészta pogácsa 42 db/ sütőlap	220	2		20-25
	aranygaluska 42 db/ sütőlap	180	1		15
	köményes kifli 28 db/sütőlap	250	1		15-20
	túros batyu 38 db/sütőlap	250	1	4	20-25
	lekváros bukta 40 db/ sütőlap	190	1	4	40-45
	satírozott kalács 7 tekercs/sütőlap	190	1		40
	rakott krumpli	270	1	13	55-60
	rakott kelkáposzta	250	1	12	55-60
	rizs felfűjt	250	2	10	40-45
	gyümölcs torta	190-200	2		40-50
	rétes tészta	200-220	1		20-30
Sütőipar	vizes kifli	200	1	20 db	12
	vizes zsemle	200	1	35 db	15
	kenyér	200-270	1	8 x 0,5	45
	fonott kalács	200	1	8 db	45
Húsfélések	hús féleségek	200-240	1		40-50
	marha szelet	200-240	1		40-50
	sertéssült	200-220	1		100-120
	oldalal	190-210	1		80-100
	vadsültek	200-230	1		100-120
	szárnyasok	200	1		50-160
	töltött csirkecomb 42db /sütőlap	200-220	1	7	60-70
	hal	200-220	2		35-55

A táblázat értékei csak irányadók, amitől az ételfélések fajtája és anyag összetétele előkészítési módja és mérete, össz. tömege, környezeti hőfok miatt eltérések lehetnek.

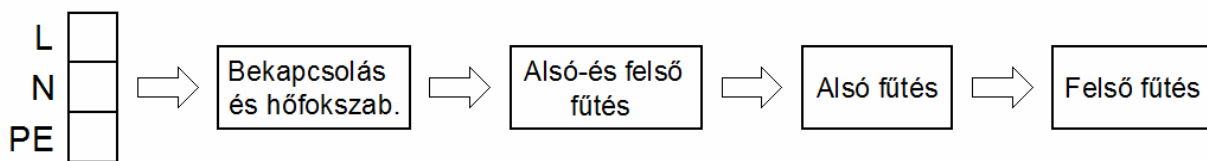
FONTOS!

A sütési táblázatban szereplő adatok a megadott hőfokra történt előmelegítés után érvényesek.

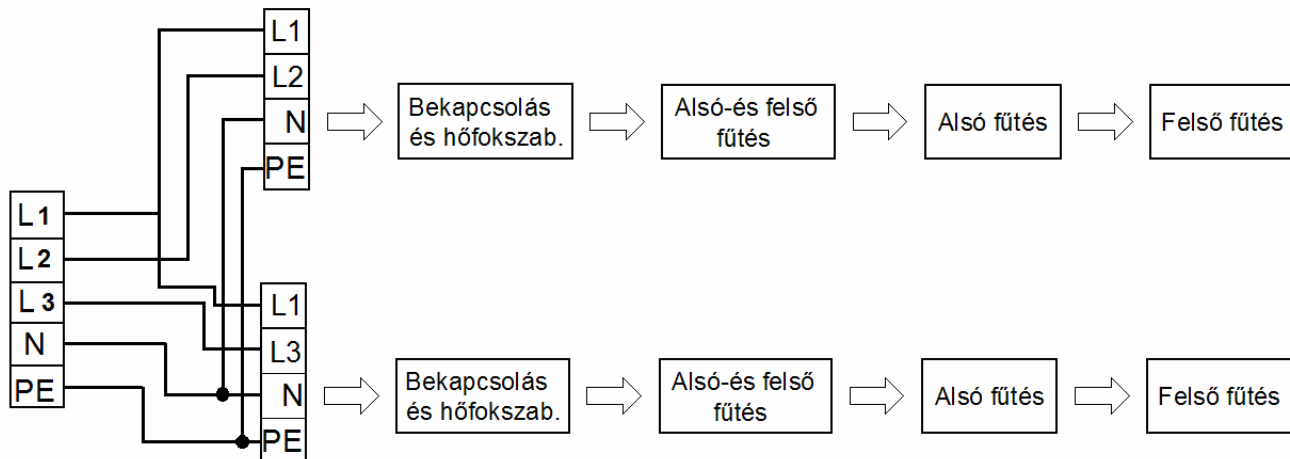
A sütéskor keletkező gőz mennyiségétől függően, az ajtó tömítés függőleges részeinek hossza 2db felső furat segítségével baloldalon állítható, rövidebbre vagy hosszabbra, hideg állapotban.

15. Elvi kapcsolási rajzok, forgatógomb funkciók

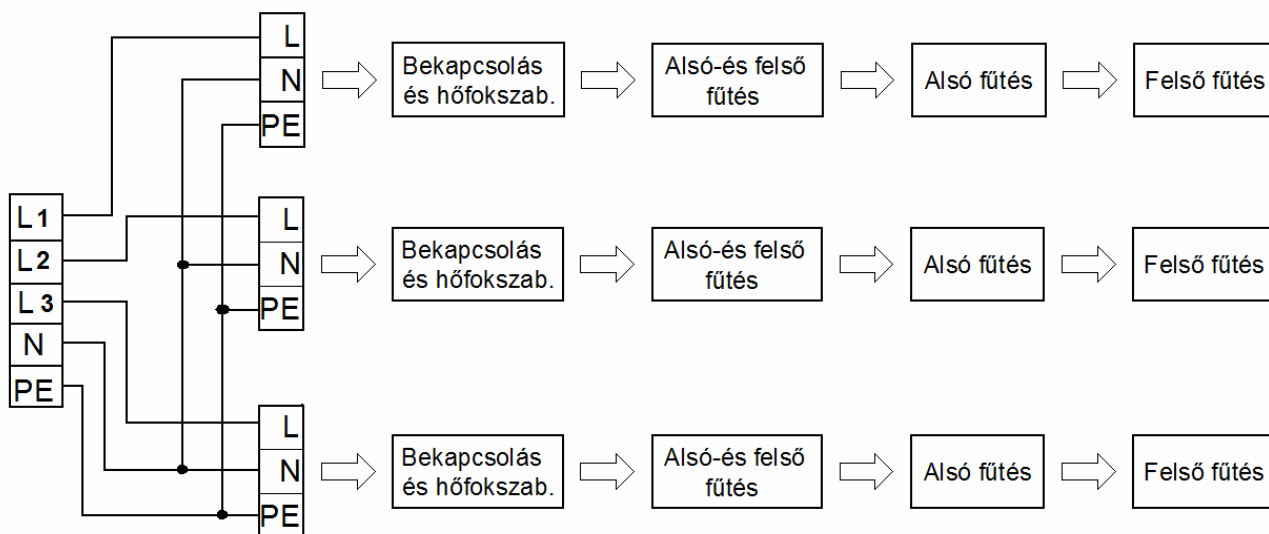
GES001 elvi kapcsolási rajz





GES002 elvi kapcsolási rajz



GES003 elvi kapcsolási rajz



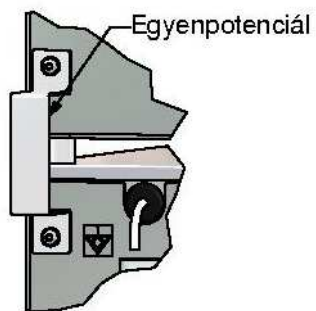
Forgatógomb funkciók

Forgatógomb állás	Funkció
0	Berendezés áramtalanítva. Áramjelző lámpa(zöld); fűtésjelző lámpa(sárga); sütődob világítás lámpája nem világít.
Első jelnél	Berendezés áram alatt. Hőfokszab. kikapcsolva. Áramjelző lámpa(zöld); sütődob világítás lámpája folyamatosan világít.
+50 C°-tól +270 C°-ig	Alsó-és felső fűtés bekapcsolva hőfokszabályozással. Áramjelző lámpa(zöld); sütődob világítás lámpája folyamatosan világít. Fűtésjelző lámpát(sárga) hőfokszabályozó a hőfoknak megfelelően vezérli.
	Alsó fűtés bekapcsolva hőfokszabályozással 320 C°-on. Áramjelző lámpa(zöld); sütődob világítás lámpája folyamatosan világít. Fűtésjelző lámpát(sárga) hőfokszabályozó a hőfoknak megfelelően vezérli.
	Alsó fűtés bekapcsolva hőfokszabályozással 320 C°-on. Áramjelző lámpa(zöld); sütődob világítás lámpája folyamatosan világít. Fűtésjelző lámpát(sárga) hőfokszabályozó a hőfoknak megfelelően vezérli.

16. Telepítési, elrendezési variációk:

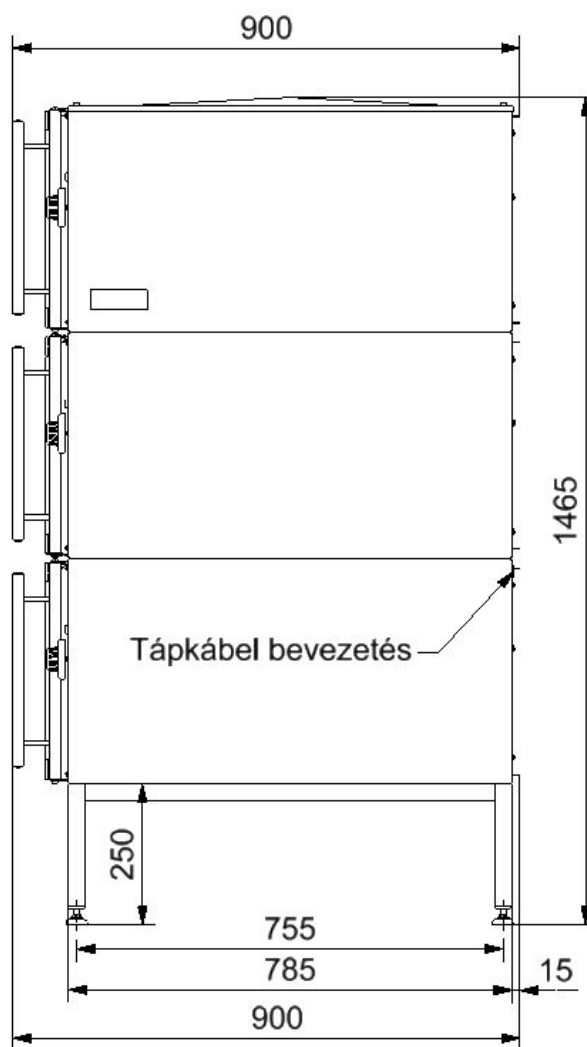
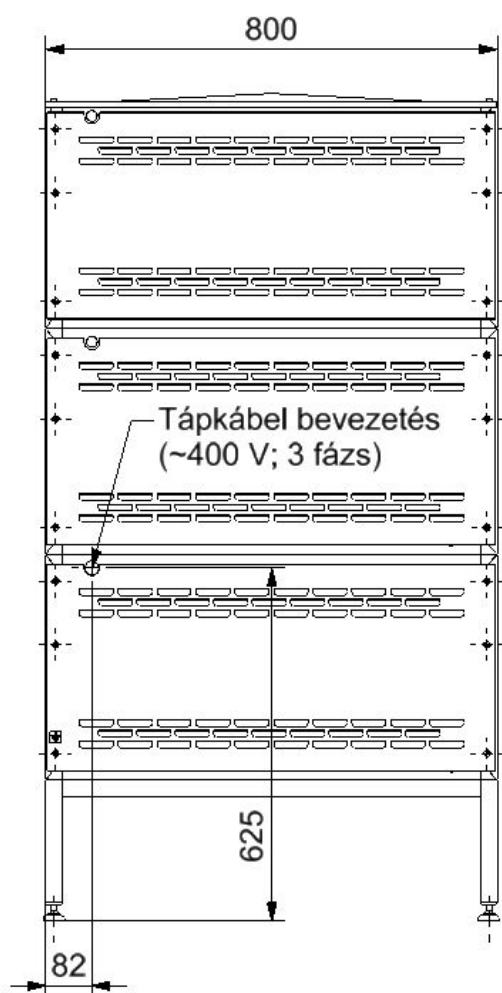


1db GES-001 sütő GES001-7000 állványon tepsi tartóval	2 db GES-001 sütő GES001-10000 állványon tepsi tartóval	1 db GES-003 sütő
-------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	-------------------



Egymásra helyezett sütők rögzítése és egyenpotenciál hely	GES001-7000 sütőállvány tepsitartóval	GES001-10000 sütőállvány tepsitartóval
-----------------------------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------------

17. GES-003 villamos csatlakozási pontja:



JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

Gasztrometál Gép- és Berendezésgyártó Zrt. 2800 Tatabánya, Vágóhid u. 4.

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Elektromos statikus sütő**

Termék típusa: **GES ...**

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 Gasztrometál 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 szerződés szerű 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 kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja.

Nem számít bele a jótállási időbe a javítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetés szerűen 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: **sütődob, ajtókeret**.

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