

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!

GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Zrt.

Cím: 2800 Tatabánya, Vágóhíd u.4.

Levél cím: 2801 Tatabánya I. Pf. 1240

Telefon: Kereskedelmi iroda 34/514-661

Szerviz 34/514-659

Alkatrész 34/514-660

E-mail: ertekesites@gasztrometal.hu



EU- megfeleléségi nyilatkozat

GASZTROMETÁL ZRT.
Cím: 2800 Tatabánya, Vágóhid út 4.
Tel.: +36 34 514 661, +36 34 510 037
Fax: +36 34 510 037
Email: info@gasztrometal.hu
Weblap: www.gasztrometal.hu



EU-Megfeleléségi 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 valamint a 2011/65/EU irányelv alapvető biztonsági követelményeit. A tervezés és a gyártás az alábbi szabványok szerint történt, és megfelel az abban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak:

MSZ EN 60335-1:2013

MSZ EN 60335-2-36:2003

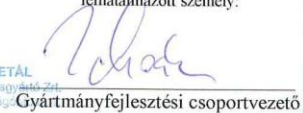
MSZ EN 60529:2015

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

A műszaki dokumentáció összeállítására
felhatalmazott személy:


Cégvezető

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


Gyártmányfejlesztési csoportvezető

Tatabánya, 2022. június 22.

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- megfeleléségi 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.....	8
8. Tisztítás	10
9. Karbantartás.....	11
10. Mit tegyünk, ha valami nem működik	11
11. Tartozékok.....	12
12. Vevőszolgálat / szervizadatok.....	13
13. Környezetvédelem.....	13
14. Sütési táblázatok:.....	15
15. Elvi kapcsolási rajzok, forgatógomb funkciók	16
16. Telepítési, elrendezési variációk:	17
17. GES-003 villamos csatlakozási pontja:.....	18
GARANCIALEVÉL	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, 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 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.

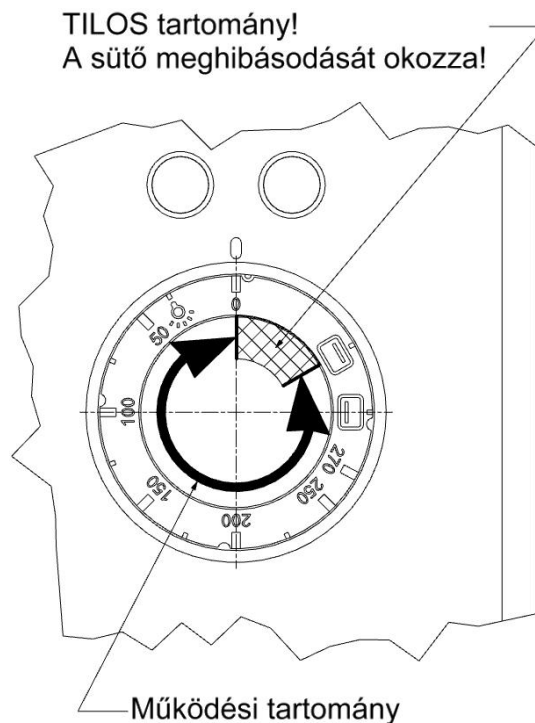
A forgatógombot induláskor balra forgatni TILOS! Az ábrán jelzett tartományba forgatásból eredő károkért garanciális felelősséget nem vállalunk!

- 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 hőfokszabályozó 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.



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!

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

Az ajtóüvegek, biztonsági, edzett üvegek, törés esetén apró, nem éles darabokra esik szét, amik így nem veszélyesek.

Kérjük, ne tegye ki az üveget termikus sokkhatásnak, például soha ne kezdje el tisztítani, mikor az üveg még meleg.

A sütő ajtajának kinyitásához mindig a központi részen fogja meg a fogantyút. Ne gyakoroljon az ajtóra túlzott nyomást, mikor nyitva van. Soha ne támaszkodjon a sütőajtóra és ne engedjen senkit sem ráülni, ráállni, amikor nyitva van! Sütés közben a sütő ajtaját, mindig be kell csukni. A készüléket az ajtajánál fogva emelni tilos!

A sütő ajtajának jól kell záródnia, ezért ügyelni kell a tömítések tisztán tartására.

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, karcosodást okoznak a felületen.

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 vezetéket ki kell húzni a dugaszoló aljzathoz.
- **A tisztítást a helyi „Takarítási 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 vasszennyeződés, vagy maró hatású anyag-tisztítószer-hatására.

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

Azokat a tisztítószereket 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 tisztítószerek töménységére vonatkozó utasításokat.

Lehetőség van az ajtó külső üvegének, készüléktől független áztatására-tisztítására.

Az ajtót 45° nyissuk ki, és a színes külső ajtóüveget óvatosan, felfelé csúsztatva távolítsuk el, helyezzük biztonságba. Eltávolított külső üvegnél, az ajtóban maradó belső üveg mindkét oldala jól tisztítható.

- **A készüléket vízszaggal 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. Amennyiben valamelyik lámpa nem világít, akkor cseréljük ki az izzót!

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.
- Vastagfalú 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 pecsenyétálat, egyéb esetben sütőlapot.
- Ételek kéreg (felület) repedése, magas hőfok miatt keletkezik, mivel a mélyebb rétegekben még játszódó táplálási-keletkezési 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 fűtőtéljesítményt 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 sínnel 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 sínnel 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.

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

14. Sütési táblázatok:

Téma	Ételek	hőfok	szint	tömeg	sütési idő
		°C	rács	kg	perc
Pizzéria	pizza	220	1		20-35
Gyümölcs	gyümölcs aszalás – lekvár készítés	100-135	2	4-6	300
Cukrászat	kevert tészta(omlós,diós,tortalap)	190-200	1		20-80
	piskóta tészta(piskóta,tortalap,20 mm)	190	1		15
	piskótatészta 40mm, zserbó, bejgli	180	1		35-40
	tortakarikák 6 db atm 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	1		10-15
Nagykonyhák	reszelt linzer	190-200	1		40-50
	gyúrt tészta(pite)	195-200	1		45-80
	kelt tészta pogácsa 42 db/ sütőlap	220	1		20-25
	aranygaluska 42 db/ sütőlap	180	1		15
	köményes kifli 28 db/sütőlap	200	1		15-20
	túros batyu 38 db/sütőlap	200	1	4	40-45
	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	1	10	40-45
	gyümölcs torta	190-200	1		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	200-250	1	8 x 0,5	45
	fonott kalács	200	1	8 db	45
Húsfeleségek	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	1		35-55

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

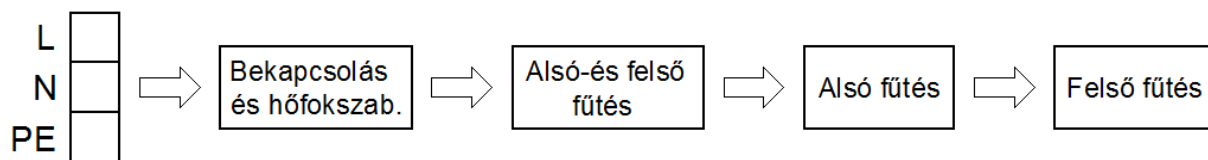
FONTOS!

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

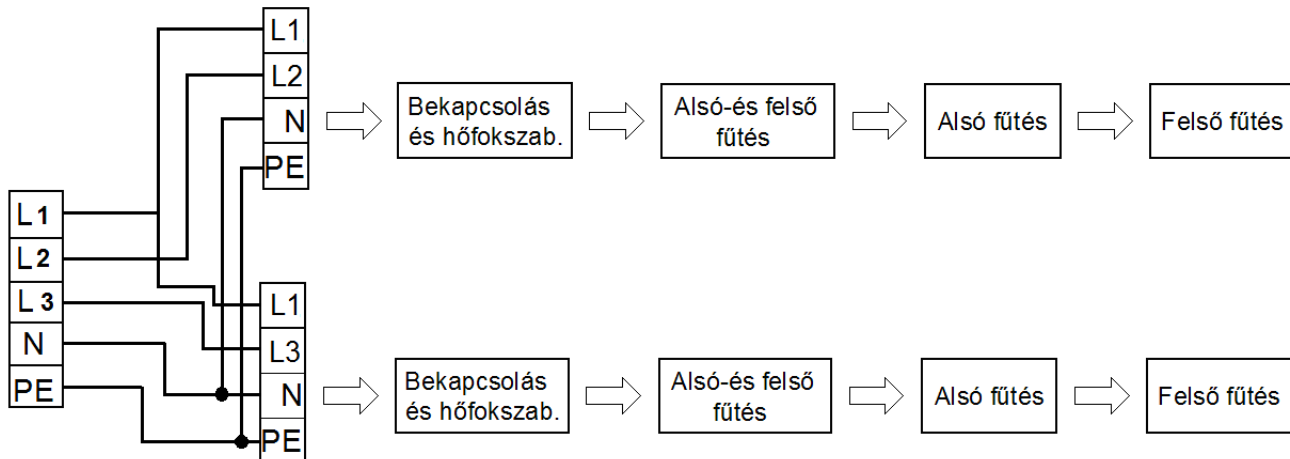
A sütéskor keletkező gőz mennyiségétől függően, az ajtó tömítés függőleges részeinek hossza 2db felső furat segítségével baloldalon állítható, rövidebbre vagy hosszabbra, hideg állapotban.

15. Elvi kapcsolási rajzok, forgatógomb funkciók

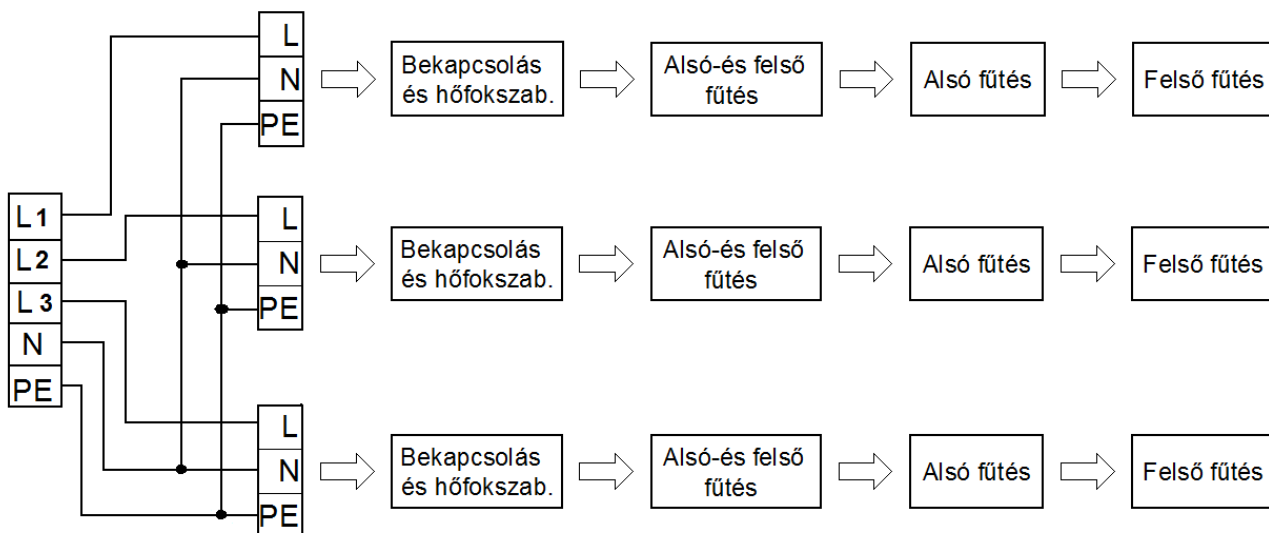
GES001 elvi kapcsolási rajz





GES002 elvi kapcsolási rajz



GES003 elvi kapcsolási rajz



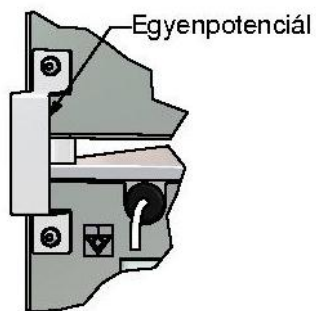
Forgatógomb funkciók

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:

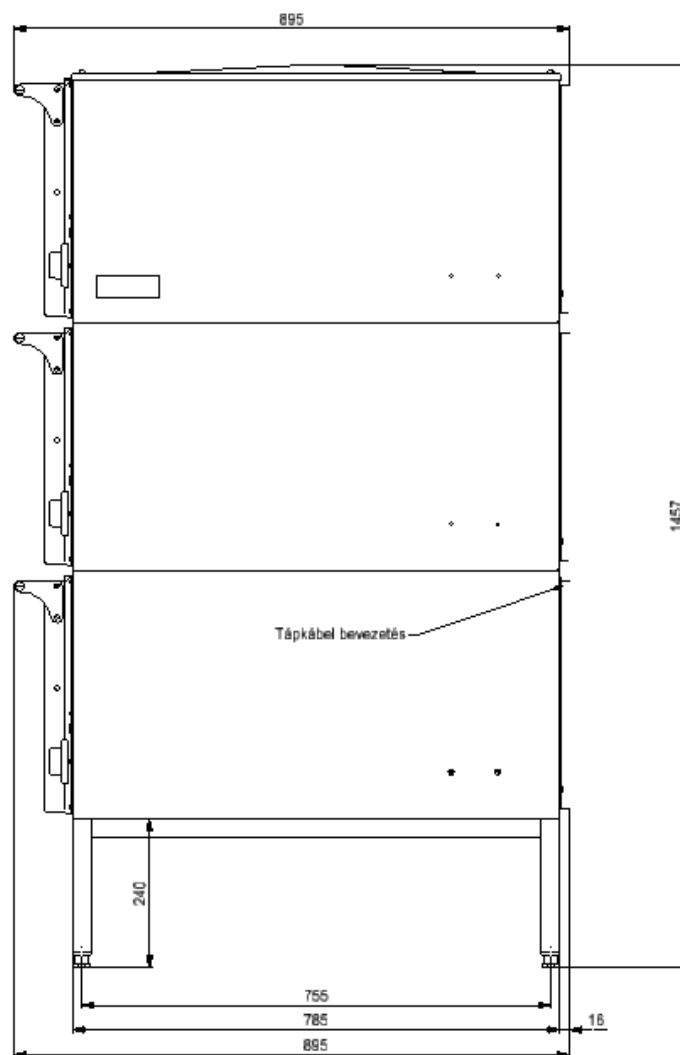
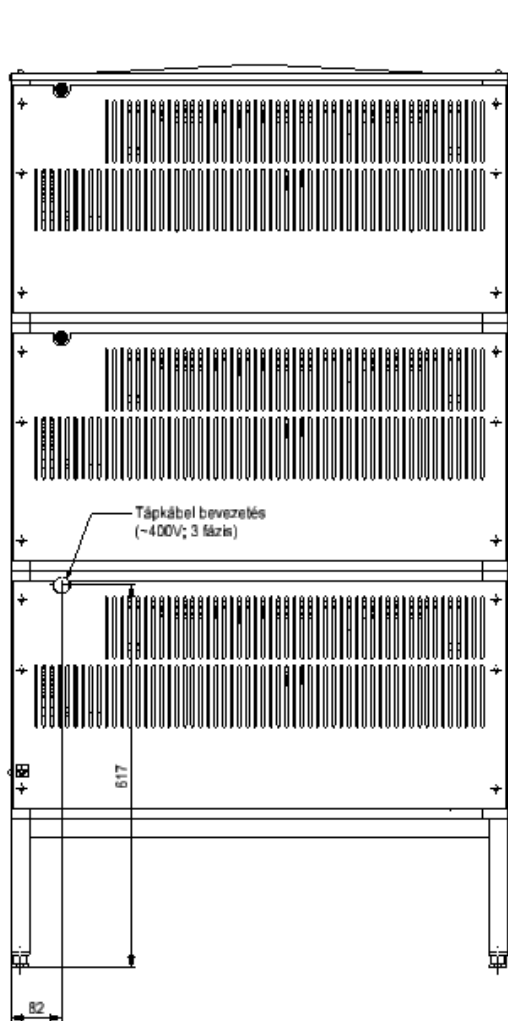


1db GES-001 sütő GES001-7000 állványon tepsi tartóval	2 db GES-001 sütő GES001-10000 állványon tepsi tartóval	1 db GES-003 sütő
--	---	-------------------



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

17. GES-003 villamos csatlakozási pontja:



GARANCIALEVÉL

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:

Teljesítés időpontja:

Üzembehelyezés időpontja:

Üzembehelyező szerviz:

Javítás esetén töltendő ki!

Kijavítás/kicserélés iránti igény bejelentésének időpontja:

Javítási munkalap száma:

Kijavított/kicserélt termék jogosult rendelkezésére bocsátásának időpontja:

A garancia – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:

Kijavított/kicserélt alkatrész megnevezése; alkatrészre vonatkozó, új kellékszavatossági határidő:

.....

Javítás esetén töltendő ki!

Kijavítás/kicserélés iránti igény bejelentésének időpontja:

Javítási munkalap száma:

Kijavított/kicserélt termék jogosult rendelkezésére bocsátásának időpontja:

A garancia – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:

Kijavított/kicserélt alkatrész megnevezése; alkatrészre vonatkozó, új kellékszavatossági határidő:

.....

Javítás esetén töltendő ki!

Kijavítás/kicserélés iránti igény bejelentésének időpontja:

Javítási munkalap száma:

Kijavított/kicserélt termék jogosult rendelkezésére bocsátásának időpontja:

A garancia – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:

Kijavított/kicserélt alkatrész megnevezése; alkatrészre vonatkozó, új kellékszavatossági határidő:

.....

Tájékoztató a kellékszavatossági jogokról

Hibás a teljesítés, ha a termék a teljesítés időpontjában nem felel meg a szerződésben vagy jogszabályban megállapított minőségi követelményeknek, kivéve, ha a jogosult a hibát a szerződéskötés időpontjában ismerte, vagy a hibát a szerződéskötés időpontjában ismernie kellett.

A kellékszavatossági jog az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthető.
A jogosult kellékszavatossági igényét a bizonylat kiállításánál (továbbiakban: kötelezett) érvényesítheti.

A jogosult kellékszavatossági igénye a teljesítés időpontjától számított **1 év** alatt évül el. Nem számít bele az elévülési időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a jogosult a dolgot rendeltetésszerűen nem tudja használni.

A jogosult a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a kötelezettel közölni. A közlés késedelméből eredő kárért a jogosult felelős. A jogosult a kellékszavatossági időn belüli javítási igényével közvetlenül a Gasztrometal Zrt. szerződéses szervizpartnereihez is fordulhat. (A teljes lista elérhető a www.gasztrometal.hu honlapon.)

Nem tartozik kellékszavatossági jog hatálya alá a hiba, ha annak oka a termék jogosult részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hiba oka:

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

Ha a dolog meghibásodásában a jogosultat terhelő karbantartási kötelezettség elmulasztása is közrehatott, a szavatossági kötelezettség teljesítésével felmerült költségeket közrehatása arányában a jogosult köteles viselni, ha a dolog karbantartására vonatkozó ismeretekkel rendelkezett, vagy ha a kötelezett e tekintetben tájékoztatási kötelezettségének eleget tett.

Kellékszavatosság keretébe tartozó hiba esetén a jogosult

- Elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve, ha a választott kellékszavatossági jog teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek - másik kellékszavatossági igény teljesítésével összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a kellékszavatossági jog teljesítésével a jogosultnak okozott érdeksérelmet.
- Ha a kötelezett a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, vagy megfelelő határidőn belül, a jogosult érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a jogosultnak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt, a jogosult az ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényelheti, a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A jogosult a választott kellékszavatossági jogáról másikra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a kötelezettnek megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a kötelezett adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

Kicserélés vagy elállás esetén a jogosult nem köteles a dolognak azt az értékcsökkenését megtéríteni, amely a rendeltetésszerű használat következménye.

A dolognak a kicseréléssel vagy a kijavítással érintett részére a kellékszavatossági igény elévülése újból kezdődik. Ezt a szabályt kell alkalmazni arra az esetre is, ha a kijavítás következményeként új hiba keletkezik. Ha a jogosult a szavatossági igényét a dolognak - a megjelölt hiba szempontjából - elkülöníthető része tekintetében érvényesíti, a szavatossági igény a dolog egyéb részeire nem minősül érvényesítettnek.

A kellékszavatossági jog teljesítésével és a szerződészerű állapot megteremtésével kapcsolatos költségek – ideértve különösen az anyag-, munka- és továbbítási költségeket – a kötelezettet terhelik.

Az itt nem szabályozott kérdésekben a mindenkor hatályos jogszabályok az irányadók.

Jogvita esetén a jogosult a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.