

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

NLR101 típusú 100 literes

NLR151 típusú 150 literes

NLF201 típusú 200 literes

NLF301 típusú 300 literes

Közvetett gőzfűtésű ételfőző üst



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



1. Bevezetés

A gőzfűtésű ételfőző üst rendelgetése üzemi, kórházi, vendéglátó ipari nagykonyhákban levesek, főzelékek, tészták, tejes ételek, teák leégésmentes főzése, húsok, halak, zöldségek, gombák párolása, fagyasztott, vagy félkész ételek melegítése, gőzölése.

Az üst pirításra, sütésre nem alkalmas.

A 100-, 150 literes üstök a kedvelt kerek csészével, míg a 200-, 300 literesek szögletes csészével készülnek, melyek lehetővé teszik a Gastro-Norm méretség szerinti edények alkalmazását, az ezekben történő főzést, párolást, melegítést.

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

2. Jogi nyilatkozatok

A gépkönyvben közölt műszaki adatok helyességét a gyártó - GASZTROMETÁL Zrt - szavatolja. A gépek egyes műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó, a műszaki fejlesztés érdekében fenntartja, ugyanakkor kötelezi magát, hogy az esetleges változásokat a géppel együtt szállított gépkönyvbe bejegyzi.

Az NLR-... típusú főzőüstökre a GASZTROMETÁL Zrt az értékesítést végző vállalatától történt átvételtől számított 12 (tizenkettő) hónapig jótállást vállal.

Nem tekinthető jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek a gépkönyvben közölt tájékoztatás alapján utánállítással, 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.

Az NLR-... típusú főzőüstök jótállás alá eső hibáinak javítását – eltérő megegyezés hiányában - a GASZTROMETÁL Zrt. vagy szervizmegbízottja végzi. A partnerszervizek név és címjegyzéke a www.gasztrometal.hu „SZERVIZ” menüpontjában található.

Az üzembe helyezés elmaradása, vagy az igazolás hiánya egyaránt a jótállás elvesztésével jár!

3. Műszaki adatok

Fő méreteket lásd 1. ábrán

Ételfőző üst típusa	NLR 101	NLR 151	NLF 201	NLF 301
Üstcsésze űrtartalma (liter)	100	150	200	300
Felfűtési idő 20-90C°-ig (perc)	40	53	59	67
Gőzcsatlakozás		ISO228-G1"		
Kondenzvíz csatlakozás		ISO228-G3/4"		
Üzemi gőznyomás a hőközvetítő térben		legalább 0,2 legfeljebb 0,5bar		
Gőz hőmérséklete		102-111 C°		
Ivóvíz csatlakozás		ISO228-G1/2"		
Tömeg (kg)	110	119	172	183

4. Műszaki leírás

Az ételfőző üst minden fő szerkezeti eleme, rozsdamentes acélból készül. Az üst közvetett fűtésű, leégésmentes főzést biztosít.

Az üst zsírolvasztásra, rántás-készítésére és piritásra nem alkalmas.

Az üstcsésze fűtése 1"-os csatlakozó csonkon keresztül, 0,2-0,5bar nyomású gőzhálózatról történik.

Magasabb nyomás esetén a csatlakozó vezetékbe nyomáscsökkentő szelepet kell iktatni.

A kondenzvíz elvezetése a fenéklemezbe épített 3/4"-os csonkon keresztül történik.

A készülék gőzszelepe és a manométer a felső burkolat jobb oldalán, illetve az mögött helyezkednek el. A főzéshez szükséges teljesítmény a gőzszelep forgatásával állítható be, jobbra csökken, balra növekszik.

A gőzfűtésű ételfőző üst zavartalan üzemelését az automatikus működésű légbeszívó és légtelenítő szelep biztosítja. Rendellenes működés esetén a beépített rugóterhelésű biztonsági szelep megakadályozza, hogy a gőztérben az engedélyezett nyomásnál magasabb nyomás alakuljon ki.

A felfűtés megkezdésekor a gőztér felső pontjáról kivezetett kombinált biztonsági szerelvényben található légtelenítő és légbeszívó szelepen keresztül a fejlődő gőz kiszorítja a gőztérben lévő levegőt. Majd a képződő gőz gyors, egyre növekvő sebességű kiáramlása lezárja a szelepet, tehát kialakul egy zárt tér. A folyamatos hőbevitel hatására a gőztérben nyomás keletkezik, amelyet manométer jelez.

Az üstcsésze fedél kézzel nyitható kb. 75°-ig. Anyaga szálcsiszolt, rozsdamentes acéllemez. A zárást a fedél súlya, míg a nyitott állapotban való rögzítést rugó biztosítja. Az üstcsésze hideg vizes feltöltését 1/2"-os csatlakozású lengőcsöves csaptelep segítségével végezhetjük el. Az étel 2"-os ételleeresztő csapon keresztül engedhető ki az üstből, vagy kimerhető. Az ételleeresztő csap a véletlen megnyitás ellen reteszelt.

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. Üzembe helyezés

Az üzembe helyezés megkezdése előtt ezt a Telepítési és Használati utasítást át kell tanulmányozni.

Az ételfőző üst szerelése az előfeltételek megteremtésével kezdődik. Ezek közé tartozik a vízvezeték hálózat kiépítése. A tisztítás, karbantartás megkönnyítésére ajánlatos az ételürítő csap alá csatorna létesítése. Az ételfőző üst üzemeltetési helyének kiválasztásakor gondoskodni kell, hogy a kezelőszemélyzet az üst előréséhez akadálytalanul hozzáférjen. Az üstöt vízszintes, szilárd alapra kell helyezni. A felállított üst vízszintes helyzete ellenőrizendő. Az ételfőző üst kicsomagolását megfelelő körültekintéssel kell végezni. A kicsomagolt üst külső burkolatáról a műanyag védőburkolatot le kell húzni, utána meleg vízzel hígított folyékony mosószerrel lemosni, leöblíteni, majd gondosan szárazra kell törölni. A Tisztítás c. fejezetben foglaltakat be kell tartani.

A bekötések elvégzéséhez az alsó burkolatot el kell távolítani.

Az üzembe helyezés előtt az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni a rendeltetési országokban érvényes szabályok betartása mellett.

6.a.gőz-kondenzvíz csatlakozás

6.b.hidegvíz csatlakozás

6.c.csatorna csatlakozás /ajánlott/.

6.a. Gőz-kondenzvíz csatlakozás

A szerelést szakképzett csőszerelő végezheti. A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. sz. ábrán.

Fontos a megfelelő kondenzvíz-leválasztó edény beépítése, és beszabályozása!

Erre a célra termosztatikus elven működő kondenzvíz-leválasztót javasolunk beépíteni.

6.b. Hidegvíz csatlakozás

A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. sz. ábrán.

A szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

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

6.c. Csatorna csatlakozás /ajánlott/

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

6.d. Étélürítő csap

Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy az étélürítő csap tömören legyen felcsavarva és a kifolyócsövön elcsavarodás ellen biztosítva legyen.

Az üst teljes bekötése, beépítése után üzemeltetési próbát kell tartani a következők szerint:

- a lengőcsapon keresztül az üstbe vizet kell tölteni, ellenőrizni a csatlakozást.
- a gőzfűtést beindítani, ellenőrizni a csatlakozásokat, nem szivárognak-e?
- a vizet felforralni.
- az ürítést elvégezni.
- A burkolatokat szereljük vissza.

7. Kezelés

Az ételfőző üstöt csak olyan személy kezelheti, aki a kezelésre, valamint a kezelés közben előforduló veszélyekre, azok elleni védőintézkedésekre bizonyíthatóan kioktatást nyert. **Tilos** a készüléket eltávolított burkolatokkal, vagy meghibásodott szerelvényekkel üzemeltetni.

A gőzfűtésű ételfőző üst kezelése egyszerű:

- az üstcsészét a főzendő anyaggal fel kell tölteni, és a fedelet lecsukni
- a gőzszelepet balra forgatni ütközésig, ezzel indítjuk a felfűtést
- a gőzszelepet jobbra forgatva csökkentjük a folyamatos főzéshez szükséges gőzmennyiséget
- a főzés befejezése után a gőzszelepet jobbra csavarva kell lezárni.

Figyelem!

Az üstből származó kattogó-kalapáló hang esetén azonnal zárjuk le a gőzszelepet és hívunk szerelőt!

Főzés 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 hívunk szerelőt.
- Ha főzés közben (automatikus légtelenítés után) a biztonsági szelepen, vagy egyéb szerelvényen, folyamatosan gőz fúj ki, vagy víz csöpög, hívjuk ki a megbízott szervizt.
- Nem szabad a felfűtött üstbe hirtelen nagyobb mennyiségű hideg folyadékot önteni.
- Üzemeltetés alatt időnként ellenőrizzük a feszmérő állását és azt, hogy valamelyik csatlakozásnál nincs-e gőzszivárgás?

Az üstöt hibás ellenőrző, vagy biztonsági szerelvénytől üzemeltetni nem szabad.

Az üzemeltetés befejezése után az ételfőző üstöt gondosan tisztítsuk meg.

8. Tisztítás

Az elkészült ételt engedjük le az ételcsapon keresztül, vagy merjük ki. Ezután végezzük el az üst tisztítását.

A tisztítást a helyi "Takarítási, tisztítási és fertőtlenítési utasítás" betartásával kell elvégezni!

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

Általános elvként be kell tartani a következőket:

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

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

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

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

Tartsuk be a tisztítószer töménységére vonatkozó utasításokat.

9. 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 biztonságtechnikai szerelvények működőképességének ellenőrzését, hibamegelőző karbantartását viszont szakemberrel rendszeresen, de legalább évente egyszer el kell végeztetni, azt a gépkönyv "Igazolólap"-ján hitelesen igazoltatni kell /dátum, aláírás, bélyegző/.

A gyártó által vállalt jótállási feltételek csak igazoltan karbantartott üstökre vonatkoznak. Ennek hiánya esetén jótállási igény nem érvényesíthető!

A karbantartás az alábbiakra terjed ki (szükség esetén utánállítás, beszabályozás, tisztítás, kenés vagy csere elvégzése):

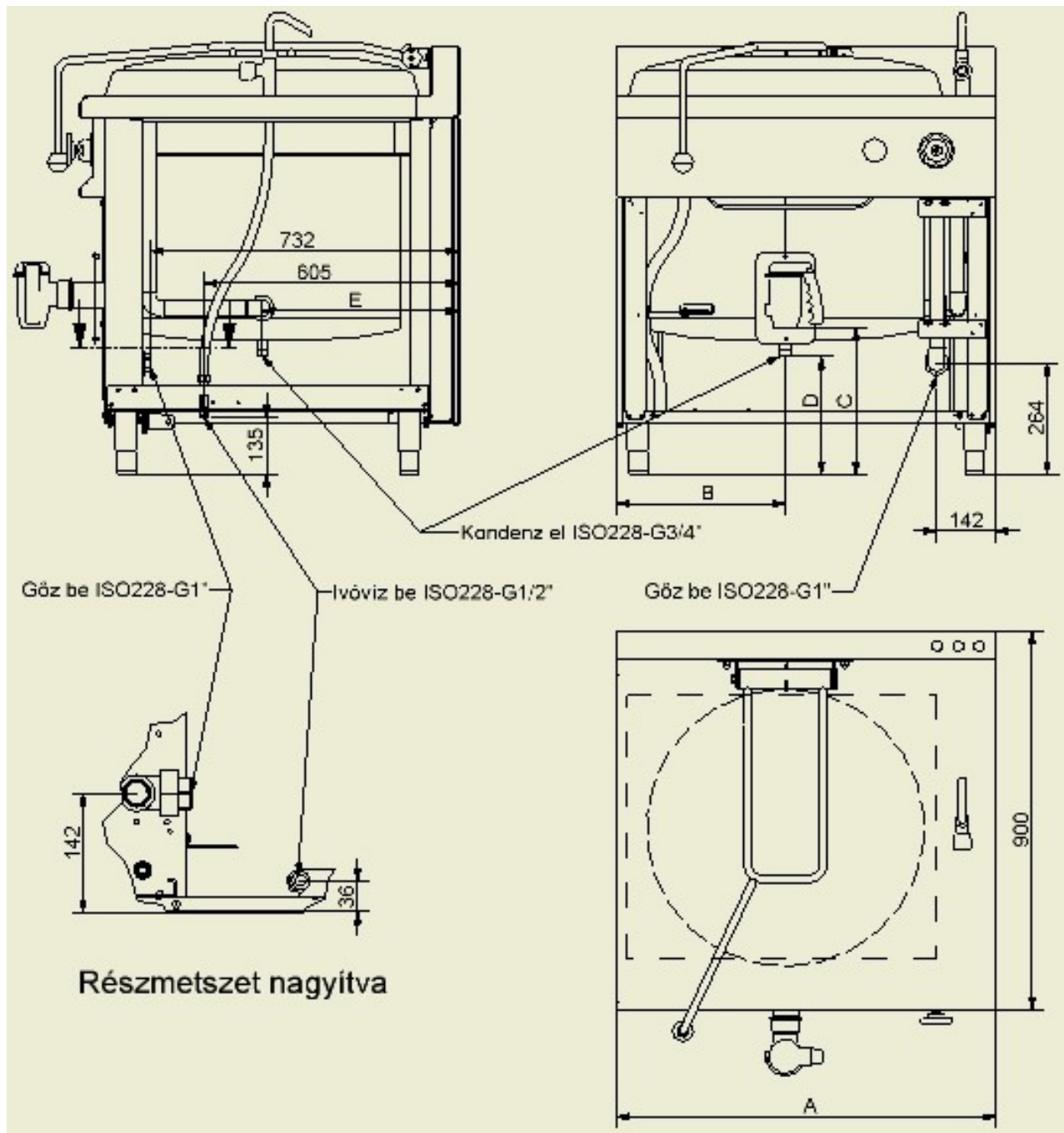
- Biztonsági egységek: manométer, légtelenítő-légbeszívó szelep, biztonsági-lefúvató szelep vizsgálata tömörségre, működőképességre.
- Kezelőszervek: gőzszelep és fedél akadálytalan mozgathatósága, kenése
- Vívezeték szerelvények: vízcsaptelep tömörsége, csepegésmentes zárhatósága, kenése.
- Kondenz leválasztó, légtelenítő-légbeszívó szelep,: szűrő tiszta, berágódás mentes tömítő felületek.

10. Biztonságtechnikai előírások

A főzőüstök üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél az alábbiakat kell betartani:

- A hálózati gőznyomás nem lehet magasabb 0,5bar értéknél. Amennyiben ezt meghaladja, akkor egy gőznyomáscsökkentő szelepet kell az üst elé beépíteni.
- TILOS az üstöt hibás kezelő, kijelző szerelvényekkel üzemeltetni!

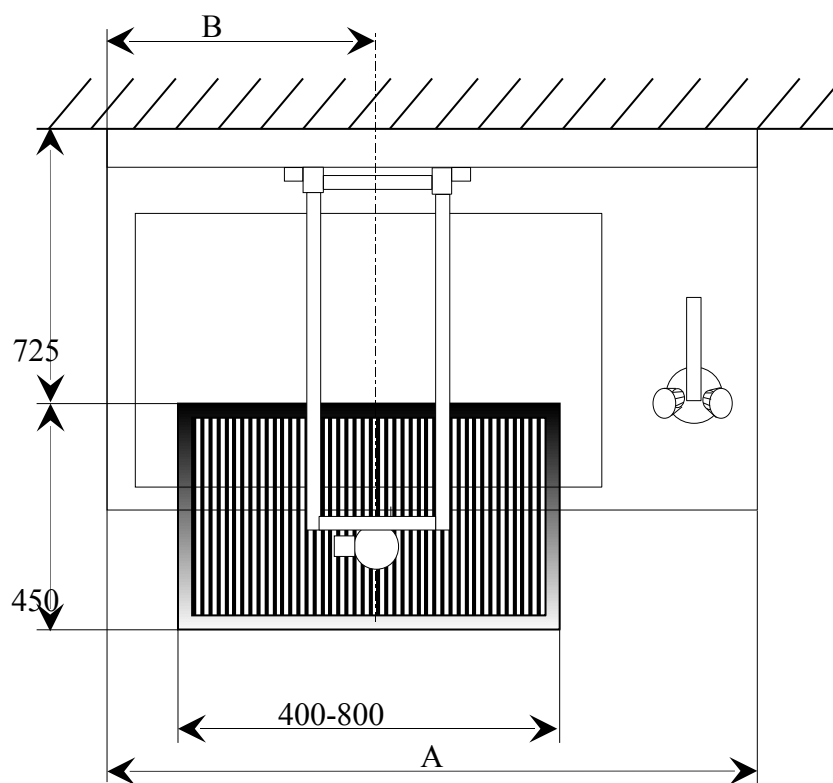
Főbb méretek, csatlakozási helyek



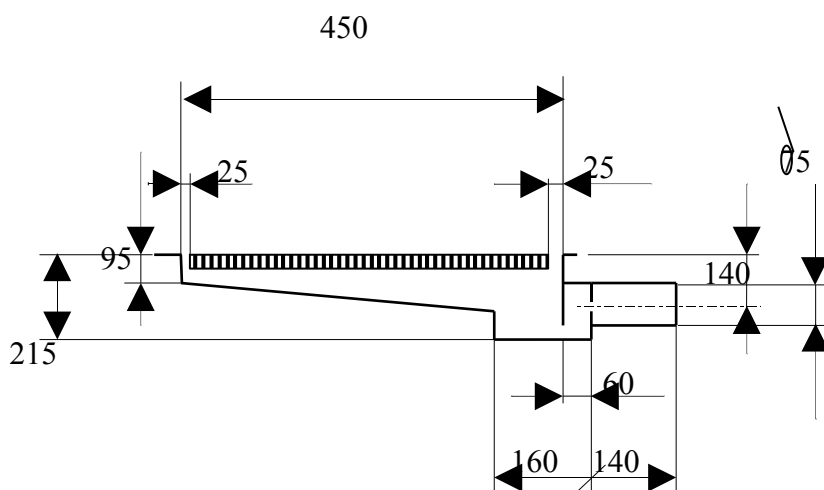
Típus	Szerkezeti méretek (mm)			Csatlakozási helyek (mm)	
	A	B	C	D	E
NLR 101	900	400	500	432	467
NLR 151	900	400	347	279	467
NLF 201	1350	612	490	404	683
NLF 301	1350	612	348	263	683

1. ábra

Javasolt csatorna csatlakozás



Típus/méret	A	B
NLR 101	900	350
NLR 151	900	350
NLF 201	1350	612
NLF 301	1350	612



2. ábra