

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

RKG 200 típusú 200 literes
RKG 280 típusú 280 literes
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 kerek üstcsészével megnevezésű,

RKG 100, RKG 200, RKG 280 típusú

termék megfelel a típusvizsgálati tanúsítványában foglaltaknak, és kielégíti a 2006/95/EK irányelv, valamint 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 60335-1

EN 60529

A termék típusvizsgálatát és tanúsítását az MBVTI Műszaki Biztonsági Vizsgáló és Tanúsító Intézet Kft. (Notified body 1009) végezte.

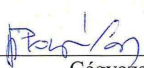
Termékazonosító (PIN) száma: 1009 BM 1058

Tanúsítvány dátuma: 2001. december 29., 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, Vágóhid út 4.
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 nyilatkozatok.....	4
3. Műszaki adatok	5
4. Műszaki leírás	6
5. Szállítás, csomagolás, raktározás.....	7
6. Üzembehelyezési (felszerelési), átállítási utasítás a szerelő részére..	7
6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:.....	7
6.2. GÁZRENDSZER BESZABÁLYOZÁSA, ellenőrzése:.....	8
6.3. Teljes működési próba:	9
7. Kezelési utasítás a felhasználó részére	10
7.1. Begyűjtés.....	10
7.2. Főzés közben.....	10
7.3. Kikapcsolás	11
7.4. Tisztítás	11
7.5. Karbantartás	12
8. Biztonságtechnikai előírások.....	13
9. Normál tartozékok	13
10. Környezetvédelem	13
1. ábra	14
2. ábra	15
3. ábra	16
JÓTÁLLÁSI JEGY.....	17

1. Bevezetés

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

A készülékek fűtése közszolgáltatású gázzal (föld-, vagy PB gázzal) 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.

A kerek üstcsésze könnyűvé teszi az ételek főzés közbeni keverését.

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 RKG 200, RKG 280- as típusú főzőüstökre a GASZTROMETÁL Zrt az értékesítést végző vállalattól 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.

Az RKG 200, RKG 280- as 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.sz. ábrán

Gáztüzelésű ételfőző üst típusa	RKG 200	RKG 280
A készülék tömege (kg)	171	186
Az üst névleges űrtartalma (liter)	200	280
Felfűtési idő (20-90C°-ra max. perc)	70	85
Az égő névleges hőterhelése (kW)	31,5	31,5
(MJ/h)	113,4	113,4
Gőztér (duplikátor) térfogata (dm ³)	48,5	48,5

Fúvóka előtti gáznyomás értékek (mbar) – **Beüzemeléskor beállítandó!**

Földgáz (H gáz~34MJ/m ³)	13,3	13,3
Földgáz (S gáz~29,3MJ/m ³)	17,9	17,9
Folyékonygáz (PB gáz~116MJ/m ³)	27	27

Fúvókaméret (mm)

Földgáz (H gáz)	3,30	3,30
Földgáz (S gáz)	3,40	3,40
Folyékonygáz (PB gáz)	2,00	2,00

Gőztér üzemi gőznyomása

Hidegvíz csatlakozás

Hálózati feszültség

Gáz csatlakozás mérete

Takarék terhelés

A készülék besorolása az MSZ EN 203-1 szerint:

A készülék MSZ EN 203-2 szerinti felfűtési hatásfoka (%)

A villamos berendezés védettsége

A villamos berendezés érintésvédelmi osztálya:

max.: 0,5 bar

C1/2"

220-240V, 50 Hz

C1/2" belső menet

~30%

II_{HS3B/P} (25, 30 mbar)

min.45%

IP 42

I. é.v. osztály

Az alkalmazható gáz főbb jellemzői

	(H) gáz	(S) gáz	(PB) gáz
Csatlakozási nyomás (mbar)	25	25	30
Fűtőérték H_i (MJ/Nm ³)	34	29,3	116
Névleges gázterhelés (Nm ³ /h)			
RKG 200	3,33	3,87	0,98
RKG 300	3,33	3,87	0,98

4. Műszaki leírás

Az ételfőző üst minden szerkezeti eleme, rozsdamentes acélból készül. Az üst indirekt fűtésű, leégésmentes főzést biztosít. Az égőteret - amely a gőztér alatt helyezkedik el – vízköpeny veszi körül, ami a hatásfok javításán túl, hulladék hő beáramlását is megakadályozza a készülékbe. A takarékos gázfogyasztást a tüztér speciális hőcserélő kialakítása biztosítja.

Az üst pirításra, sütésre nem alkalmas.

Az üst fűtését gázzal üzemelő /földgázok, propán-bután gáz/ normál légnyomáson működő égő látja el. Az égőt más gázfajtára fűvókacserével - és az ezzel járó be szabályozással - lehet átállítani.

Az égőtérből az égéstermék zárt csatornán távozik a készülékből. Elvezetése a tartozékként szállított égéstermék-elvezetőn keresztül vagy kéménybe kötve, vagy az elszívó ernyő alá vezetve lehetséges. Az üstök mindkét üzemmódra bevizsgálásra kerültek. Az égéstermék elvezetés bármely módja esetén a konyha szellőztetését, illetve a kapcsolódó gépészeti egységeket /szellőzőkürtők, kémények/ a vonatkozó előírások figyelembevételével kell megtervezni.

A gázégő a duplikátor vizét felforralja és az így keletkezett gőz fűti az üstcsészét. A készülékbe beépített vízszintszabályozó ellenőrzi a duplikátor technológiai vízszintjét. Vízhány esetén a fűtést letiltja, és kigyújtja a sárga jelzőfényt. Ekkor után kell tölteni a vizet a szükséges szintig. A duplikátorban üzem közben 0,3-0,5 bar túlnyomás keletkezik, melyet nyomáskapcsoló szabályoz. A nyomás értékét manométer mutatja.

Nem megengedett mértékű túlnyomás esetén a rugóterhelésű biztonsági szelep lép működésbe. A biztonsági szelep további funkciója a gőztér automatikus légtelenítése a felfűtéskor, valamint vákuummentesítés /légbeszívás/ a kikapcsolás utáni, lehűlési szakaszban. Az üst üzembeszállapotát zöld fény jelzi.

Az üstcsésze fedél kézzel nyitható kb.80 fokig. A fedél a felső helyzetben megállítható. Anyaga nem rozsdásodó szálcsiszolt acéllemez. A zárast a fedél saját súlya biztosítja. Fogantyúja műanyag gombbal van ellátva.

Az üstcsésze hidegvizes feltöltésére lengőcsöves csaptelep szolgál. Az étel 6/4"-os ételleeresztő csapon keresztül engedhető ki az üstből, vagy kimerhető. Az ételleeresztő csap véletlen megnyitás ellen reteszel.

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

A gyújtóláng begyújtása piezoelektromos gyújtóval történik. A gyújtóégő állapotát műszer jelzi.

A gázcsap üzemhelyzete a ● = „ki”, ★ = „gyújt”, 🔥 = „főláng” 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-, S jelű földgázra, vagy PB gázra szereli ki, mely a készüléken jelölve van. Telepítéskor meg kell győződni, hogy a kiszerelés egyezik-e a szolgáltatott gázfajtaival. Eltérés esetén a készüléket át kell szerelni és beszabályozni a fejezetben közölt utasításnak megfelelően. Hasonlóan kell eljárni akkor is, ha az alkalmazott gázfajtában időközben változás történt.

Az üzembehelyezés megkezdése előtt a gépkönyvet 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. Rögzítés:

Az üstöt elmozdulás ellen a kialakított talpak furatain keresztül a padozathoz rögzíteni kell.

6.1.b. Villamos csatlakozás

A villamos csatlakozás kialakításakor az MSZ HD 60364-4-41:2007 és az MSZ EN 61140:2003 vonatkozó előírásait be kell tartani.

A készülék helyhez kötött csatlakozású. A készüléket a megadott műszaki adatok alapján - *a helyi viszonyok figyelembevételével*- 3x1 mm² keresztmetszetű, olajálló vezetékkel kell a hálózatra csatlakoztatni, és hálózati főkapcsolót kell létesíteni.

Célszerű a biztosítót és a kapcsolót a készülék közelében elhelyezni.

A készülék elektromos kapcsolási rajza a 2.sz. ábrán található.

Tilos a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni!

A villamos szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

6.1.c. Hidegvíz 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 (lágy) víznek. Lágy 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 vízsűrőt 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 és gázszűrőt kell beépíteni.

A szerelést, a csatlakoztatást csak szakképzett szerelő végezheti.

A készülék gázcsatlakozó csöve menetes végződésű, helye és mérete a 1. ábrán található.

6.1.e. Kéménybekötés vagy elszívás

A készülék égésterméke vagy a konyha légterébe, vagy az égéstermék elvezetőn keresztül kéménybe juttatható. A konyha légterébe történő vezetésnél a megfelelő elszívásról gondoskodni kell, a vonatkozó előírások betartásával.

Figyelem! Az üstök atmoszférikus égővel vannak felszerelve. A konyhatér szellőztetése csak kiegyenlített, vagy túlnyomásos lehet kéménybe kötött üstnél.

6.1.f. Csatorna csatlakozás (ajánlott).

Az üst tisztításakor lefolyó folyadékok elvezetésére célszerű a 3. ábrán bemutatott csatorna csatlakozást kiépíteni.

6.2. GÁZRENDSZER BESZABÁLYOZÁSA, ellenőrzése:

FIGYELEM!

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

A be szabályozást a gyártó szervize, vagy megbízottja végezheti!

Csere fűvókákat csak szervizmegbízottaknak biztosítunk, megrendelés után.

6.2.a. Ellenőrzések:

Átállítás esetén először győződjünk meg arról, hogy az adott helyen milyen gázra kívánnak átállni (H-gáz, S-gáz, PB-gáz).

Ellenőrizzük a csatlakozási nyomást, megfelel-e az adott gázfajtának (H és S gázok 25mbar, PB gáz 30mbar, vagy nagyobb, de nem lehet több, mint 50mbar).
PB-gázra átállítani pincehelyiségben üzemelő üstöt TILOS!

6.2.b. Fúvókacsere:

Az új gázfajtához való 2db főégő fúvókát "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján kell kiválasztani és kicserélni.

6.2.c. Égőnyomások beállítása:

- Fúvókacsere után a gázfajtához tartozó égőnyomást kell a SIT824 gázszelepen be kell állítani, szintén a "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján.
- Először (miután kicsavartuk a zárócsavart), nyomásmérővel csatlakozzunk a gázszelep kimenőnyomást mérő csonkjára.
- Nyissuk ki a gázfőcsapot, ellenőrizzük a tömörséget.
- Nagyláng beállítás: gyűjtsuk be az üstöt, vegyük le a gázszelep műanyag zárókupakját, és Lt10-es kulccsal állítsuk be a kimenő nyomást a "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján. Vigyázat, az üst feszültség alatt van!
- Kisláng beállításához elmozdulás ellen Lt10-es kulccsal rögzítsük a nagyláng beállítást, és a kereszthornyos csavarzattal állítsuk be a legalább 2mbar-os égőnyomást földgázokhoz, illetve 5mbar-os nyomást PB-hez.
- A fentiek elvégzése után helyezzük vissza a műanyag zárókupakot.

6.2.d. 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:

- Nyissuk ki a gázfőcsapot.
- Ellenőrizzük a gázcsatlakozás tömörségét.
- A lengőcsapon keresztül a csészébe töltünk annyi vizet, hogy ellepje az ürítőcsonkot, ellenőrizzük a csatlakozások tömörségét.
- Kezelési utasítás szerint töltjük fel a duplikátort az előírt szintig.
- Gyűjtsuk 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, nyomáskapcsoló, "Ki-Be" és "Kisláng-Nagyláng" kapcsolók, jelzőlámpák, 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.

- a) A készülék az elektromos kapcsoló és a gázfőelzáró csap bekapcsolásával üzemkész állapotba kerül.
- b) Az üst jobb oldalán levő elektromos dobozon a felső forgókapcsolót „O” állásból „I” állásba fordítjuk. Ekkor a mellette található zöld jelzőlámpa világít.
- c) Ha a sárga lámpa is világít, azt jelenti, hogy a duplikátorban nincs elegendő víz. Tennivalók: nyissuk ki a készülék bal hátsó részén található nívócsapot, nyissuk ki a lengőcsap alatt legalul lévő betöltő csapot. Addig folytassuk a vízbetöltést, amíg a nívócsapon folyani kezd a víz. Ekkor zárjuk el a betöltő csapot és a nívócsapot.
- d) Ha valamely okból túltöltöttük a duplikátort, akkor a nívócsap kinyitásával leengedhetjük a felesleges vizet.
- e) Naponta egyszer ellenőrizzük a nívócsap működőképességét: Hideg, nyomás nélküli üstön kinyitjuk a nívócsapot, Ha folyik rajta a víz, a készülék rendben van. Ha nem folyik, nyissuk ki a betöltő csapot mindaddig, amíg a víz megjelenik a nívócsapon, majd zárjuk el először a betöltő, utána a nívócsapot.
- f) Naponta egyszer ellenőrizzük a biztonsági szelep működőképességét: Hideg, nyomás nélküli üstön megemeljük a biztonsági szelep műanyaggombját. A gombot akadálymentesen fel kell tudni emelni kb. 15 mm-t.

A készítenő ételt helyezzük az üstcsészébe, majd a gázt gyújtjuk meg.

7.1. Begyújtás

- A jobb oldalon lévő felső elektromos kapcsolót „O” állásból „I” állásba kell kapcsolni (A beépített zöld jelzőlámpa világít).
- 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 a villamos forgókapcsoló beállításának megfelelően nagylángon, vagy kislángon ég.

7.2. Főzés közben

Főzés közben szükség szerint beállíthatunk nagylángot, vagy kislángot (takarékot). Az elektromos dobozon lévő alsó forgókapcsolót „O” állásból „I”-be forgatva a készüléket takarékról nagylángra állíthatjuk át. Ekkor a mellette lévő zöld lámpa is világít.

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.
- Ha üzem közben kigyullad a sárga lámpa (ami egyben a fűtés leállítását is jelenti), feltétlenül várjuk meg, amíg a duplikátorban nullára csökken a nyomás (manométer mutatja), és csak ezután végezzük el a 7.c. pont szerint a vízfeltöltést, hogy a főzést befejezhessük.
- Amennyiben ez a jelenség a megszokottnál gyakrabban előfordul, hívjuk a megbízott szervizt.
- 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 szelepen, vagy egyéb szerelvényen, folyamatosan gőz fúj ki, vagy víz csöpög, hívjuk ki a megbízott szervizt.
- Hibás, hiányos vagy sérült kezelő és kijelző elemekkel a készüléket üzemeltetni tilos.

Az étel elkészülte után az égőt ki kell kapcsolni.

Az első felfűtéskor tapasztalható erősebb szag és füstölés a konzerváló anyagok leégéséből származik, ez később megszűnik.

7.3. Kikapcsolás

A gázcsap forgatógombját „●” ki helyzetbe kell forgatni.

Az elektromos kapcsolót „O” helyzetbe kapcsoljuk.

Műszak végén, valamint tartós üzemén kívül helyezés esetén a gázfőelzáró csapot és a villamos főkapcsolót ki kell kapcsolni.

7.4. Tisztítás

A kész ételt engedjük le az ételcsapon keresztül, vagy merjük ki. Ezután végezzük el az üst tisztítását. Tisztítás előtt a berendezést a hálózati főkapcsolójával feszültség mentesíteni kell.

Az üstök tisztításához körültekintően kell a tisztítószer 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 vízsugárral mosni TILOS!

Az üstök tisztításánál a fentiekben túlmenően alkalmazni kell a helyi "Takarítási, tisztítási és fertőtlenítési utasítás" előírásait.

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. Az elektromos, gáz és biztonság-technikai szerelvények működőképességének ellenőrzését, hibamegelőző karbantartását viszont szakemberrel rendszeresen, de legalább évente egyszer el kell végeztetni, azt a gépkönyv "Igazolólapon"-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, besabályozás, tisztítás vagy csere elvégzése):

- 7.5.a. Gázrendszer úgymint: égőcsövek, elektródák, főcsap, mágnesszelepek, csatlakozások, égőtér burkolatok, füstjárat, hőcserélő bordák, hőszigetelés vizsgálata tömörségre, teljesítményre, működőképességre, kormozódásra, korrózióra, kifáradásra stb.
- 7.5.b. Biztonsági egységek: manométer, jelzőfények, nyomáskapcsoló, vízszint érzékelők vízkövesedése, légtelenítő-légbeszívó szelep, biztonsági-lefúvató szelep vizsgálata tömörségre, működőképességre.
- 7.5.c. Villamos csatlakozások feszessége, védőföldelés jósága, szigetelések épsége, szerelvények rögzítettsége, csepegő víz elleni védelem megléte, elektronika működése.
- 7.5.d. Víz-gőztér vízkövesedésének foka, szükség szerint vízkömentesítés. Legkésőbb három évente kötelező szakemberrel elvégeztetni. A vízkömentesítés egy speciális feladat, melyhez erre a célra rendszeresített átmosó berendezést használnak, rozsdamentes anyagokhoz ajánlott vízkőoldó vegyszer töltettel.
- 7.5.e. Vízvezetéki szerelvények tömörsége, csepegésmentes zárhatósága: hideg-meleg vízcsaptelep, nívócsap, gőztér ürítőcsonk.

Az égéstermék elvezetőt és a kéményt a helyileg illetékes "Kéményseprő vállalat" évente ellenőrzi.

A karbantartást csak a fali főkapcsoló kikapcsolása után, feszültségmentes állapotban szabad végezni.

A villamos csatlakozások és alkatrészek karbantartását csak szakképzett villanyszerelő végezheti!

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

8. Biztonságtechnikai előírások

Az ételfőző üstök 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
- gázvezeték létesítése tekintetében az MSZ 7048-1:1983 előírásait.

9. Normál tartozékok

Égéstermék elvezető
Ételürítő csap

10. Környezetvédelem

- Csomagolás:

A berendezés csomagolása fa raklap (nem szabványos) és műanyag fólia. Mindkét anyag újrahasznosítható, szelektíven gyűjthető, leadható.

- Ártalmatlanítás:

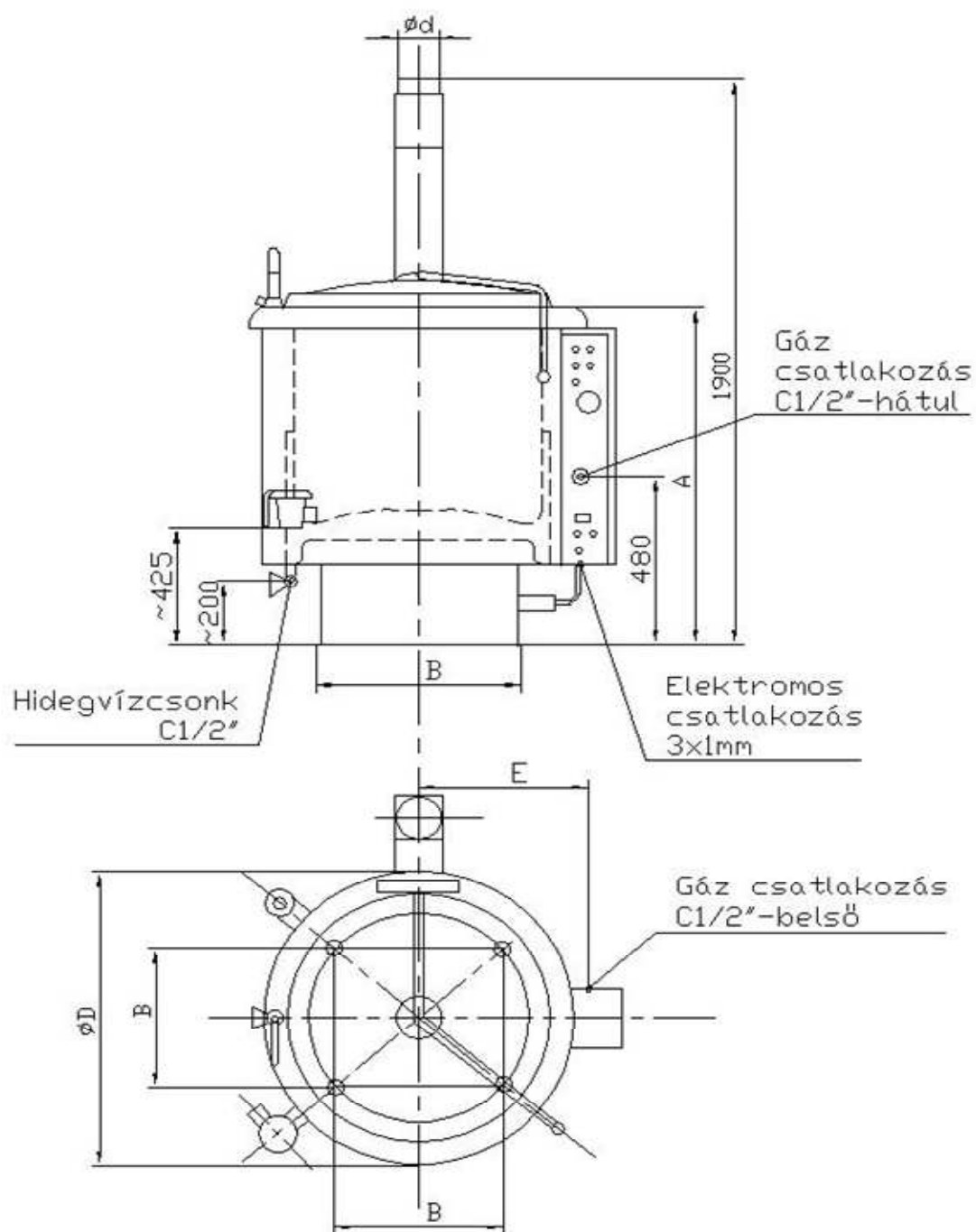
A gép használatra alkalmatlannak való minősítése után az alábbi módon kezelhető:

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 Rt. Kereskedelmi osztályán lehet bejelenteni.

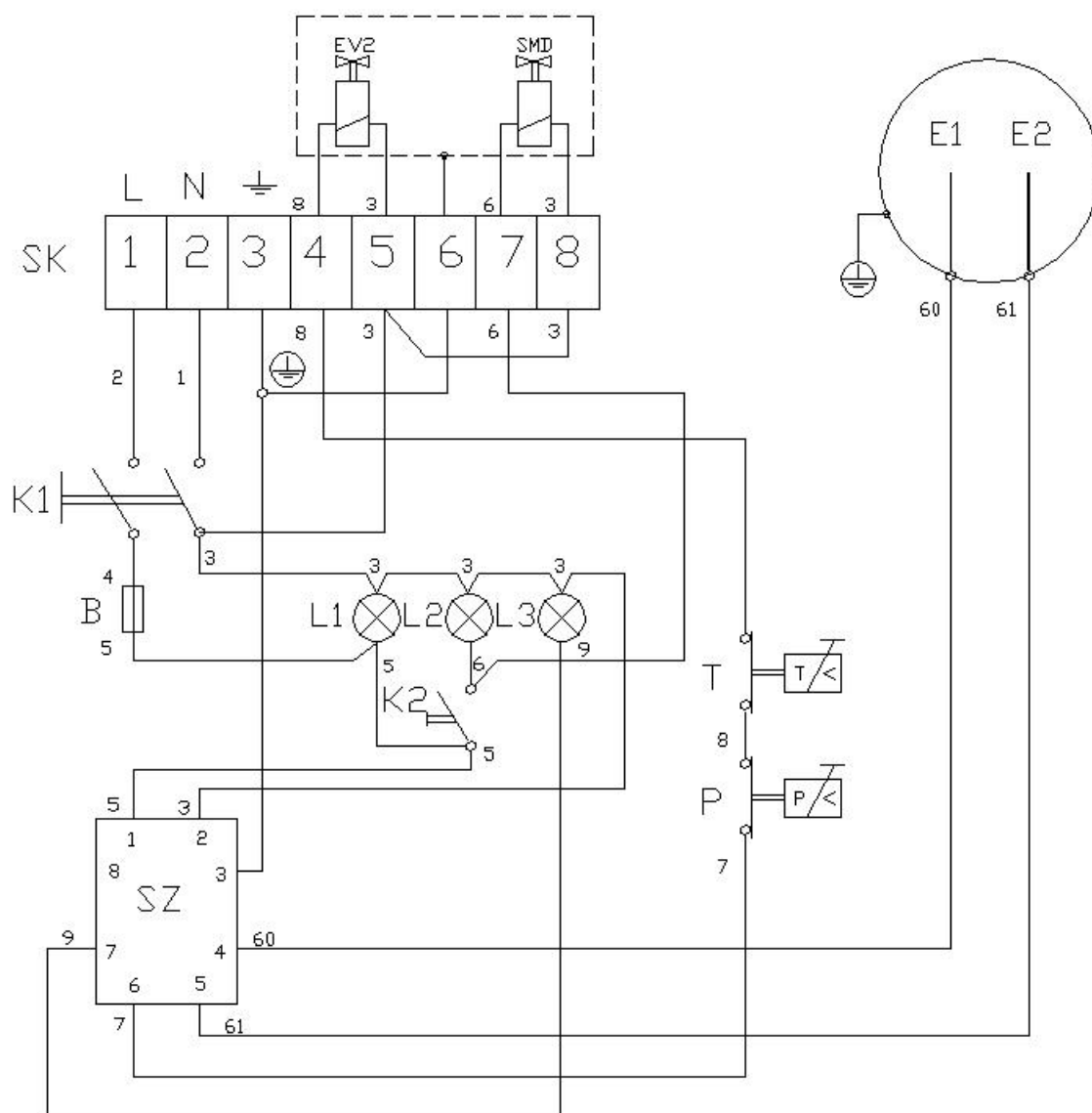
Cím: 2800.Tatabánya, Vágóhíd u.4.
Levélcím: 2801. Tatabánya I. Pf. 1240

Telefon: Kereskedelmi oszt. 34/514-661
Szerviz 34/514-660
Fax: 34/510-037
E.mail: info@gasztrometal.hu



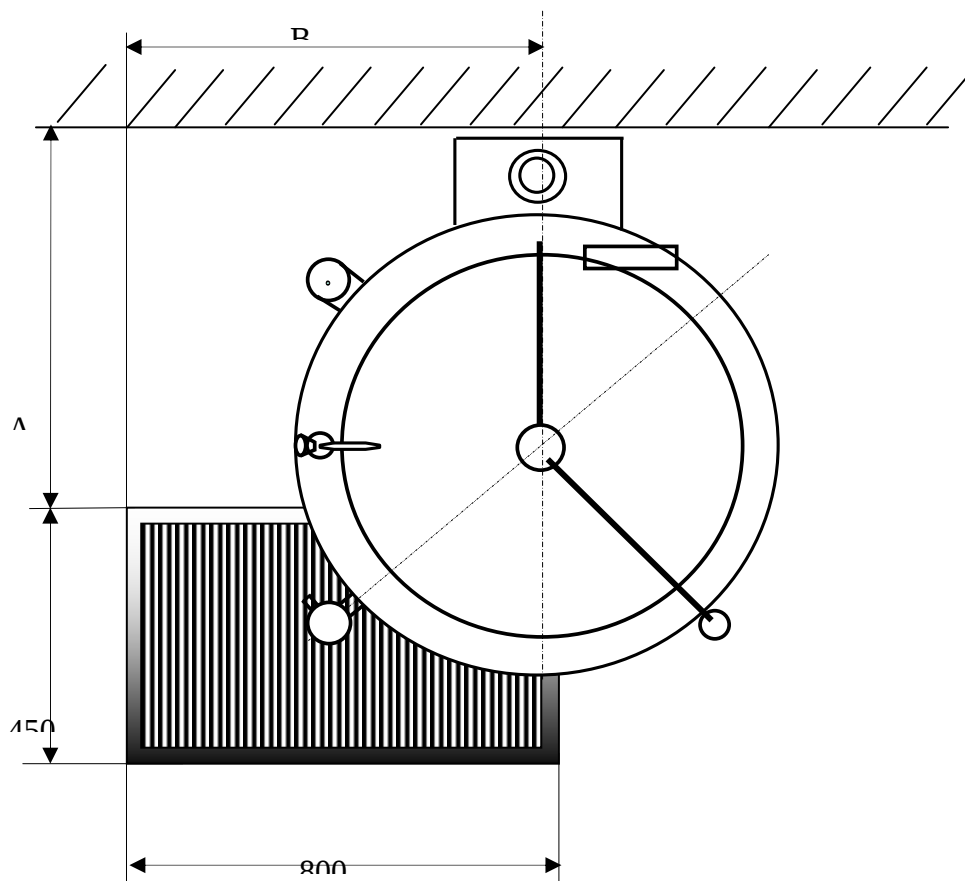
Típus/Méret	A	B	ØD	Ød	E
RKG 100	860	550	820	110	420
RKG 200	930	670	990	130	505
RKG 280	1130	670	990	130	505

1. ábra

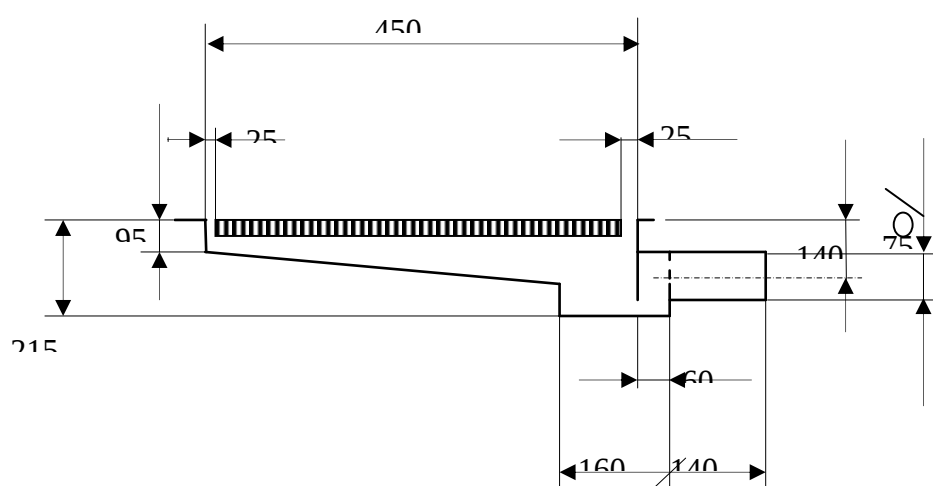


- SK Sorkapocs
 K1 Főkapcsoló
 K2 Nagyláng kapcsoló
 B Biztosíték
 Sz Vízszintszabályzó
 P Nyomáskapcsoló
 T Hőkorlátozó
 E1, E2 Érzékelő
 EV2, SMD Mágnesszelep
 L1, L2, L3 Jelzőlámpa

2. ábra



Típus/ méret	A	B
RKG 100	1080	820
RKG 200	1370	990
RKG 280	1370	990



3. ábra

JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

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

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Gáztüzelésű ételfőző üst kerek üstcsészével**

Termék típusa: **RKG ...**

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 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 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 kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja.

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási 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 kijavítás 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.