

**G É P K Ö N Y V**

**RKG 100 típusú 100 literes  
RKG 200 típusú 200 literes  
RKG 280 típusú 280 literes**

**GÁZTÜZELÉSŰ ÉTELFŐZŐ ÜST**



Gyártási szám:

Gyártási év:



Gyártó: GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Részvénytársaság  
2801 Tatabánya, II.. Vágóhíd u. 4.  
Tel: 34/514-661 Fax:34/510-037  
E. mail: info@gasztrometal.hu  
WEB: <http://www.gasztrometal.hu>

## **Minőség tanúsítás**

A gyártó Gasztrometál Rt. kijelenti, hogy a szállított termék ezen gépkönyvben közölteknek megfelel. A termék a 22/1998 (IV.17.) IKIM rendelet szerint készült, megfelel az abban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak e gépkönyvben közölt utasítások betartása mellett.

A termék az alábbi szabványok szerint készült:

MSZ EN 203-1:2000	Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek 1. rész: általános biztonsági követelmények
MSZ EN 203-1:1992/A2	Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek Az MSZ EN 203-1:2000 módosítása
MSZ EN 203-2	Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek 2. rész: Hatékony energiafelhasználás
MSZ EN 60335-1:1998	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága Villamos szilárdság

A terméket az alábbi intézetek szakvéleményezték:

OÉTI Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet: 6985/2001 OÉTI  
MBVTI Műszaki Biztonsági Vizsgáló és Tanúsító Intézet kft: CE1009BM1058

MEO bélyegző:	Kiállító aláírása:
	Kelt: 2002.év .....hó .....nap
	..... aláírás

# TARTALOMJEGYZÉK

<b>Minőség tanúsítás.....</b>	<b>2</b>
<b>1.Bevezetés:.....</b>	<b>4</b>
<b>2.Jogi nyilatkozatok.....</b>	<b>4</b>
<b>3.Műszaki adatok.....</b>	<b>5</b>
<b>4.Műszaki leírás.....</b>	<b>6</b>
<b>5.Szállítás, csomagolás raktározás.....</b>	<b>7</b>
<b>6. Üzembehelyezési (felszerelési), átállítási utasítás a szerelő részére.....</b>	<b>7</b>
<b>6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:.....</b>	<b>7</b>
6.1.a.Rögzítés:.....	7
6.1.b.Villamos csatlakozás.....	7
6.1.c.Hidegvíz csatlakozás.....	8
6.1.d.Gázcsatlakozás.....	8
6.1.e.Kéménybekötés vagy elszívás.....	8
6.1.f.Csatorna csatlakozás (ajánlott).....	8
<b>6.2.GÁZRENDSZER BESZABÁLYOZÁSA, ellenőrzése:.....</b>	<b>8</b>
6.2.a.Ellenőrzések:.....	8
6.2.b.Fűvókacsere:.....	9
6.2.c.Égőnyomások beállítása:.....	9
6.2.d.Módosítás jelölése:.....	9
<b>6.3.Teljes működési próba:.....</b>	<b>9</b>
<b>7. Kezelési utasítás a felhasználó részére.....</b>	<b>10</b>
7.1.Begyűjtés.....	10
7.2.Főzés közben.....	10
7.3.Kikapcsolás.....	11
7.4.Tisztítás.....	11
7.5.Karbantartás.....	12
<b>8.Biztonságtechnikai előírások.....</b>	<b>13</b>
<b>9.Mellékletek.....</b>	<b>13</b>
<b>10.Normál tartozékok.....</b>	<b>13</b>
1.ábra.....	15
2.ábra.....	16
3.ábra.....	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 beszabályozással- szakszerviz kivitelezésében.

A kerek üstcsésze könnyűvé teszi az ételek főzés közbeni keverését.

## **2. Jogi nyilatkozatok**

**Ezt a gépkönyvet az üst üzemeltetője a használatbavétel előtt alaposan tanulmányozza át és őrizze meg jogainak érvényesítése érdekében!**

E gépkönyvben, valamint a részét képező "Minőség tanúsítás"-ban közölt adatok helyességét a gyártó - GASZTROMETÁL Rt. - szavatolja.

A gép műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó fenntartja.

A GASZTROMETÁL Rt az üstökért a gépkönyv mellékletét képező "Jótállási jegy" szerint 12 hónap teljeskörű jótállási kötelezettséget vállal. A jótállás kezdete az üzembe helyezés időpontja, melynek viszont az eladástól számított 6 hónapon belül meg kell történnie. A jótállás így maximum az eladástól számított 18 hónap.

Nem tekinthetők jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek a gépkönyvben közölt információk alapján utánállítással, beszabályozással megszüntethetők, nem szakszerű kezeléssel vagy üzemeltetési körülményből származnak, nem rendeltetésszerű használat következtében keletkezett sérülések, valamint szakszerűtlen tisztítás, üzemeltetési környezet következtében fellépő korróziós jelenségek.

A jótállás alá eső hibák javítását a gyártó szervize, vagy a gyártóval szerződéses viszonyban álló szervizek végezhetik el (lásd: mellékelt szervizlista). Más szervizzel vagy szerelővel végeztetett javítások, beavatkozások garanciavesztéssel járnak.

A GASZTROMETÁL Rt az ételfőző üstök nyomástartó részeire -mint jelentős részegységekre- a rendeletekben meghatározott keretek között meghosszabbított jótállást (a 12 hónapon felül további 24 hónap) vállal. A jótállás megszűnik, ha az üzemeltető a rendszeres karbantartásokat nem végezteti el, azokat hitelt érdemlően a gépkönyv részét képező "Igazolólap"-on nem dokumentáltatja.

### **Figyelem!**

**Minden ételfőző üstöt a telepítéskor, a használatba vétel előtt üzembe kell helyezni!**

Az üzembe helyezést a gyártó szervize, vagy a gyártóval szerződéses viszonyban álló szervizek végezhetik el.

Az üzembe helyezést a szerviznek a "Jótállási jegy" megfelelő rovatában hitelesen igazolni kell.

**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 100	RKG 200	RKG 280
A készülék tömege (kg)	150	171	186
Az üst névleges űrtartalma (liter)	100	200	280
Felfűtési idő (20-90C°-ra max. perc)	60	70	85
Az égő névleges hőterhelése (kW)	21	31,5	31,5
(MJ/h)	75,6	113,4	113,4
Gőztér (duplikátor) térfogata (dm <sup>3</sup> )	40	48,5	48,5

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

Földgáz (H gáz~34MJ/m <sup>3</sup> )	13,2	13,3	13,3
Földgáz (S gáz~29,3MJ/m <sup>3</sup> )	16,3	17,9	17,9
Folyékonygáz (PB gáz~116MJ/m <sup>3</sup> )	28,3	27	27

Fúvókaméretetek (mm)

Földgáz (H gáz)	2,70	3,30	3,30
Földgáz (S gáz)	2,80	3,40	3,40
Folyékonygáz (PB gáz)	1,70	2,00	2,00

Gőztér üzemi gőznyomása	max.: 0,5 bar
Hidegvíz csatlakozás	C1/2"
Hálózati feszültség	220-240V, 50 Hz
Gáz csatlakozás mérete	C1/2" belső menet
Takarék terhelés	~30%
A készülék besorolása az MSZ EN 203-1 szerint:	II <sub>HS3B/P</sub> (25, 30 mbar)
A készülék MSZ EN 203-2 szerinti felfűtési hatásfoka (%)	min.45%
A villamos berendezés védettsége	IP 42
A villamos berendezés érintésvédelmi osztálya:	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 <sup>3</sup> )	34	29,3	116
Névleges gázterhelés (Nm <sup>3</sup> /h)			
RKG 100	2,22	2,58	0,65
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 határfok 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 beszabályozással - 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, lehülési szakaszban. Az üst üzemműködési állapotát zöld fény jelzi.

Az üstcsésze fedél kézzel nyitható kb.80 fokig. A fedél a felső helyzetben megállítható. Anyaga nem rozsdásodó szálciszolt acéllemez. A zárást 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 reteszelt.

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 gázüstököt a Gasztrometál Rt. 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 gázfajttával. 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 1600/1-16 és az MSZ172-1:1986/1M:1989 vonatkozó előírásait be kell tartani.

A készülék helyhez kötött csatlakozású. A készüléket a megadott műszaki adatok alapján - *a helyi viszonyok figyelembevételével*- 3x1 mm<sup>2</sup> 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 a 1. ábrán.

A szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

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

#### **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 vezetéskor 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 beszabályozott. Ha a helyi viszonyok ettől eltérnek, a készüléket át kell szerelni.

A beszabályozást a gyártó szervize, vagy megbízottja végezheti!

A szervizmegbízottak név és címjegyzéke a „**Jótállási jegyen**” található.

Csere fűvókákat csak szervizmegbízottaknak biztosítunk, megrendelés után.

#### **6.2.a.Ellenőrzések:**

Átállítás esetén először győződjünk meg arról, hogy az adott helyen milyen gázra kívánunk 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 pinchelyiségben üzemelő üstöt TILOS!



### **6.2.b.Fűvókacsere:**

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

### **6.2.c.Égőnyomások beállítása:**

- Fűvókacsere 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 keresztornyos 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 fűvókákkal 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 kihülés 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 üzembeszállapotba 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 nivócsapot, nyissuk ki a lengőcsap alatt legalul lévő betöltő csapot. Addig folytassuk a vízbetöltést, amíg a nivócsapon folyani kezd a víz. Ekkor zárjuk el a betöltő csapot és a nivócsapot.
- d) Ha valamely okból túltöltöttük a duplikátort, akkor a nivócsap kinyitásával leengedhetjük a felesleges vizet.
- e) Naponta egyszer ellenőrizzük a nivócsap működőképességét: Hideg, nyomás nélküli üstön kinyitjuk a nivócsapot, Ha folyik rajta a víz, a készülék rendben van. Ha nem folyik, nyissuk ki a betöltő csapot mindaddig, amíg a víz megjelenik a nivócsapon, majd zárjuk el először a betöltő, utána a nivócsapot.
- f) Naponta egyszer ellenőrizzük a biztonsági szelep működőképességét: Hideg, nyomás nélküli üstön megemeljük a biztonsági szelep műanyag gombját. A gombot akadálymentesen fel kell tudni emelni kb. 15 mm-t.

A 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  „fő láng” 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 „I” állásból „II”-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 üzemben 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 vízszaggal 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 "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, 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 vízkőmentesítés.

Legkésőbb három évente kötelező szakemberrel elvégeztetni. A vízkőmentesítés egy speciális feladat, melyhez erre a célra rendszeresített atmosó 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 villany-szerelő 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 1600/1-16 szabvány előírásait
- erősáramú villamos berendezések üzemi szabályzata tekintetében az MSZ 1585-1:1987/1M:1991 előírásait
- érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ 172-1:1986/1M:1989 előírásait
- gázvezeték létesítése tekintetében az MSZ 7048-1:1983 előírásait.

## **9. Mellékletek**

Gépkönyv, mely tartalmazza a Minőség tanúsítást, Jótállási jegyet, a szervizjegyzéket és az Igazolólapot az időszakos felülvizsgálatokról

## **10. Normál tartozékok**

Égéstermék elvezető  
Ételürítő csap

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

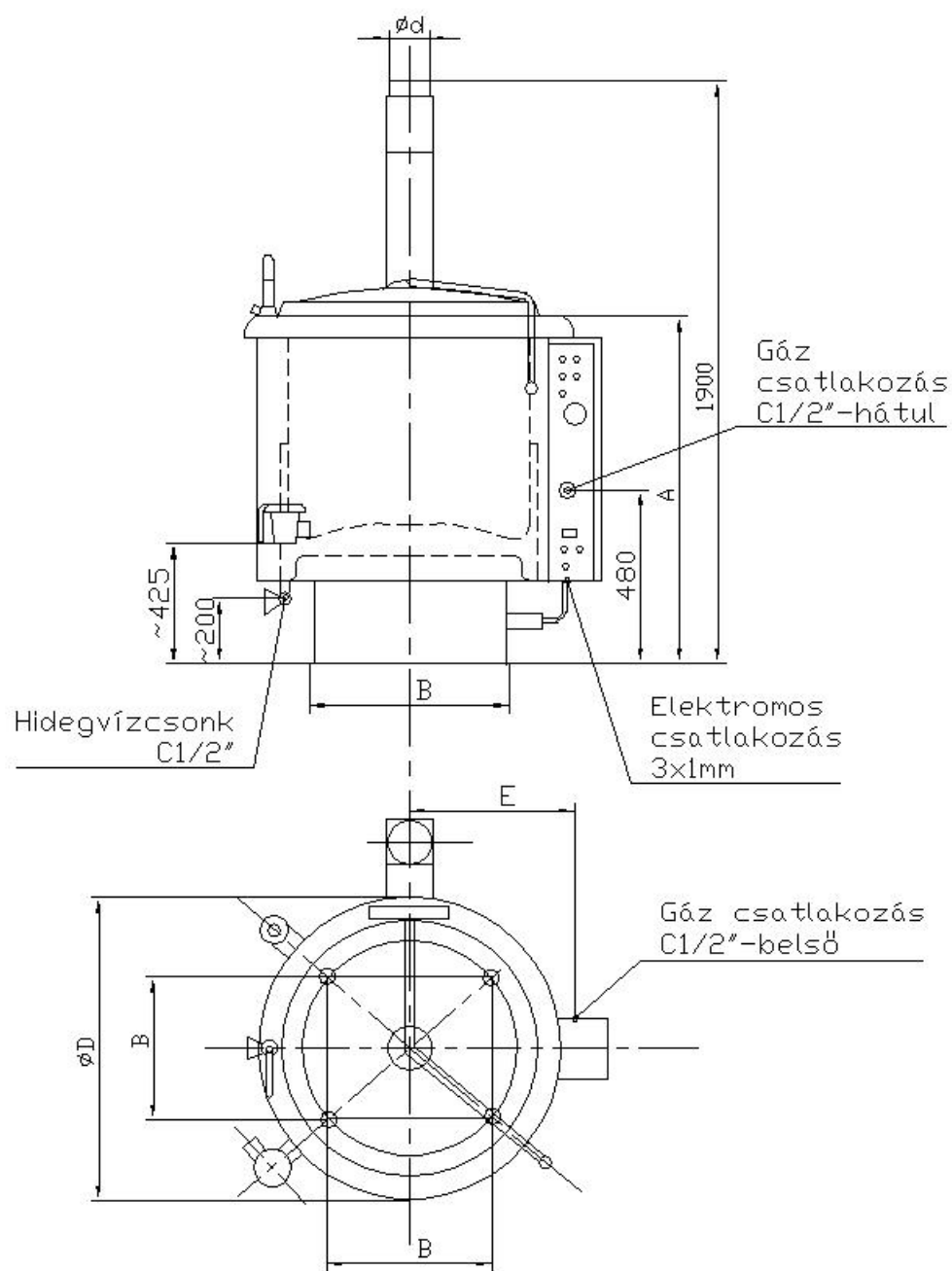
Cím: 2800. Tatabánya, Vágóhíd u.4.  
Levélcím: 2801. Tatabánya I. Pf. 1240

Telefon: Kereskedelmi oszt. 34/514-661  
Szerviz 34/514-660

Fax: 34/510-037

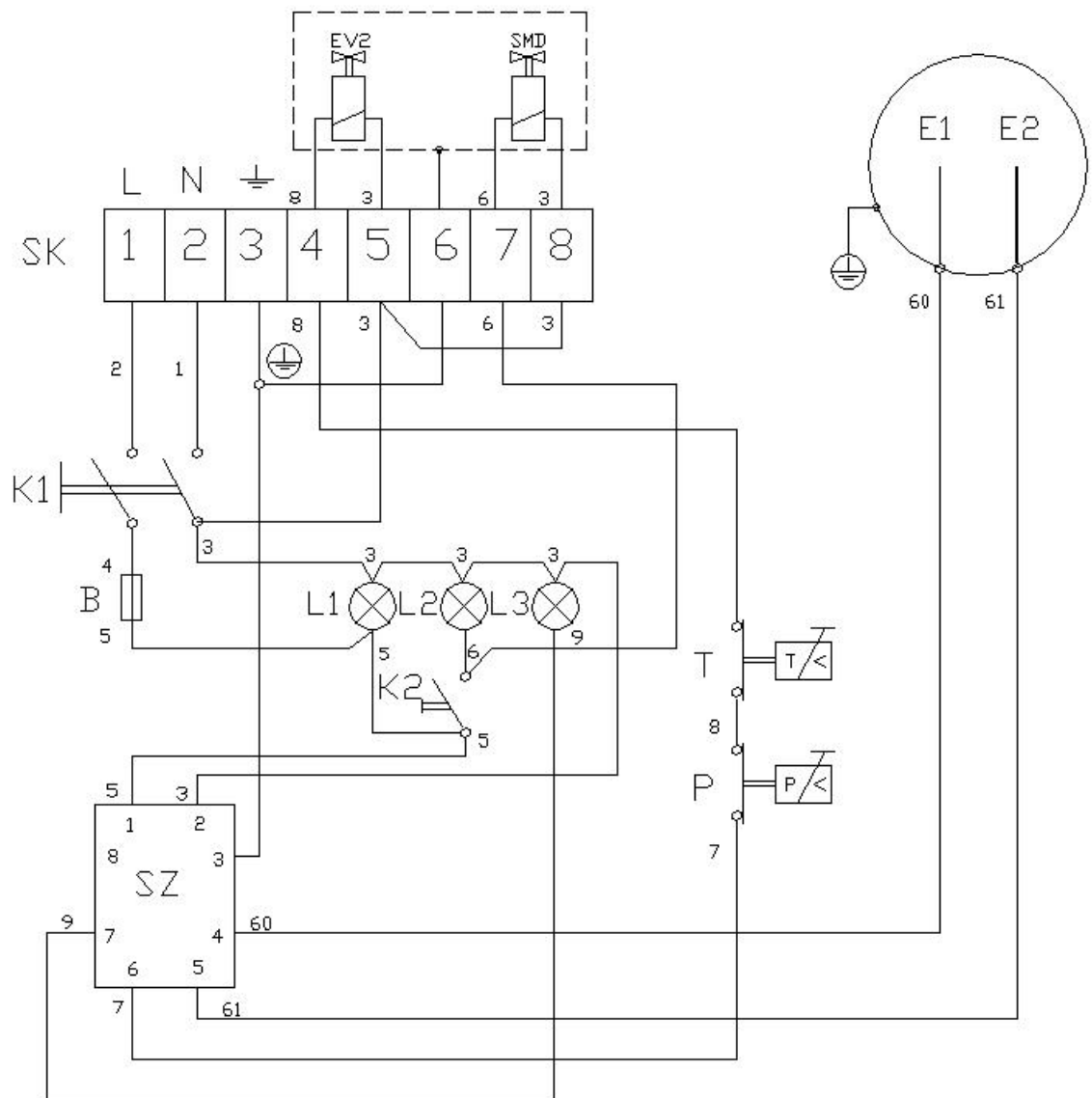
E.mail: [info@gasztrometal.hu](mailto:info@gasztrometal.hu)

<b>Igazolólap</b>		az időszakos felülvizsgálatok elvégzéséről			
	A munkavégzés igazolása, aláírás, bélyegző				
Dátum	Gázrendszer felülvizsgálat	Elektromos felülvizsgálat	Biztonsági egységek és mechanikus elemek	Vízkö-mentesítés	Észrevételek
2007.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2008.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2009.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2010.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2011.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2012.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2013.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2014.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap



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

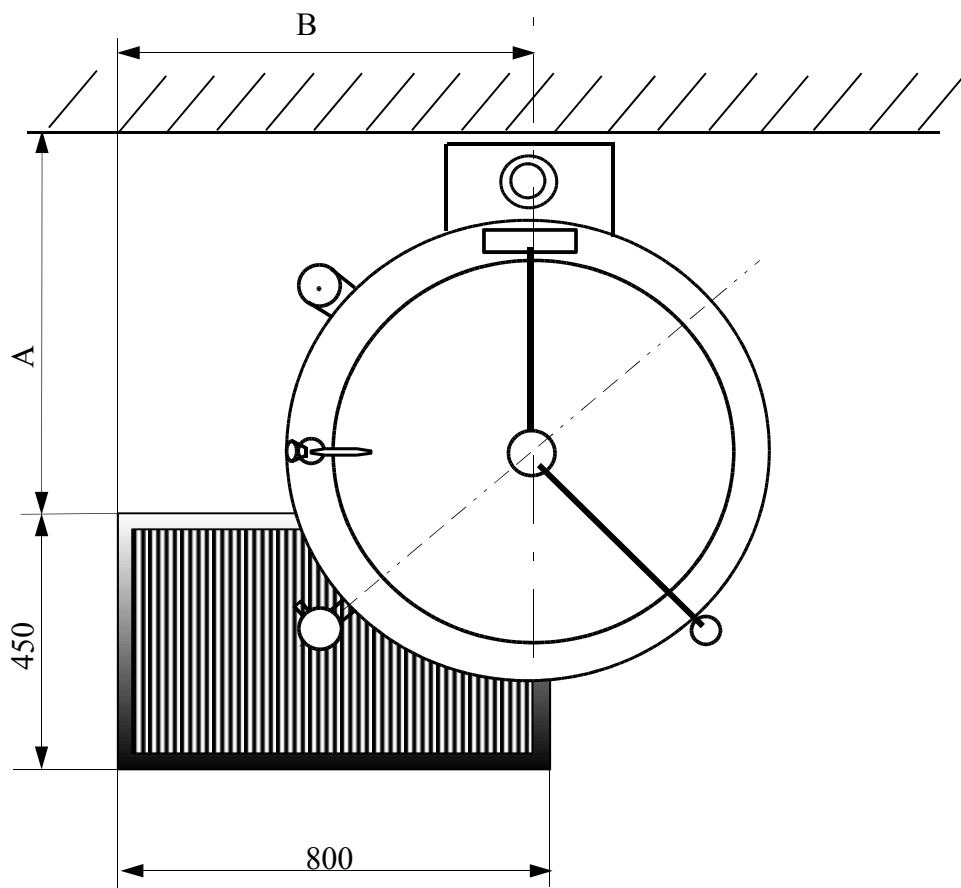
**1. ábra**



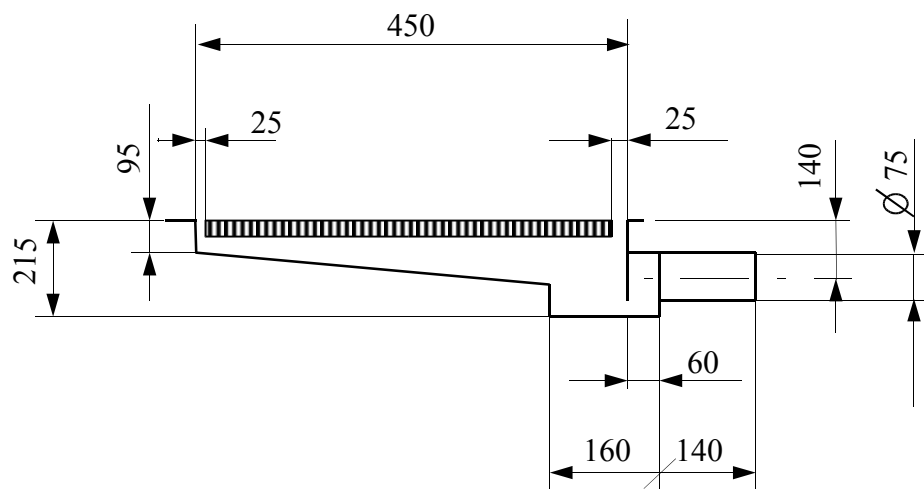
- SK Sorkapocs  
 K1 Főkapcsoló  
 K2 Nagyláng kapcsoló  
 B Biztosíték  
 Sz Vízszintszabályzó  
 P Nyomáskapcsoló  
 T Hőkorlátozó  
 E1, E2 Érzékelő  
 EV2, SMD Mágnesszelep  
 L1, L2, L3 Jelzőlámpa

2. ábra





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



3. ábra