

## TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

RKD 200 típusú 200 literes

RKD 280 típusú 280 literes

RKD 400 típusú 400 literes

### **GŐZFŰTÉSŰ ÉTELFŐZŐ ÜST**



**CE**

ISO 9001

Gyártó: GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Zrt.

2801 Tatabánya, II. Vágóhid u. 4.

Tel: 34/310-805 Fax:34/310-816

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

WEB: <http://www.gasztrometal.hu>

Kereskedelmi osztály:

Tel: 34/514-661, Tel/fax: 34/510-037

Szerviz/vevőszolgálat: Tel: 34/514-660

## Minőség tanúsítás

A gyártó Gasztrometál Zrt. kijelenti, hogy a szállított termék ezen gépkönyv "Műszaki leírások, adatok, üzembe helyezési és kezelési útmutatók:" fejezetében közölteknek megfelel.

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvénynek megfelelően tanúsítjuk, hogy a készülék - e gépkönyvben közölt utasítások betartásával - rendeltetésszerű alkalmazása esetén munkavédelmi szempontból megfelel.

A terméket, illetve részegységeit az alábbi intézetek tanúsították, illetve szakvéleményezték:

OÉTI Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet: 6985/2001 OÉTI

Gyártási szám:

Gyártási év:

MBO bélyegző:	Kiállító aláírása:
	Kelt: 20....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>5</b>
<b>5.Szállítás, csomagolás, raktározás.....</b>	<b>6</b>
<b>6.Üzembe helyezés.....</b>	<b>7</b>
6.1.Telepítés, közművekre csatlakozás:.....	7
6.1.a.Elhelyezés:.....	7
6.1.b.Gőz-kondenzvíz csatlakozás.....	7
6.1.c.Hideg-melegvíz csatlakozás.....	8
6.1.d.Csatorna csatlakozás /ajánlott/.....	8
6.1.e.Ételürítő csap.....	8
6.2.Teljes működési próba:.....	8
<b>7.Kezelési és karbantartási utasítás.....</b>	<b>8</b>
7.1.Főzés előtt.....	8
7.2.Főzés.....	9
7.3.Tisztítás.....	9
7.4.Karbantartás.....	10
<b>8.Biztonságtechnikai előírások.....</b>	<b>10</b>
<b>8.Mellékletek.....</b>	<b>11</b>
<b>9.Normál tartozékok.....</b>	<b>11</b>
Igazolólap az időszakos felülvizsgálatok elvégzéséről .....	12
1.a ábra 200,-280 literes üst méretek.....	13
1.b ábra 400 literes üst méretek.....	14
2. ábra Csatorna csatlakozás.....	15

## 1. Bevezetés

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

Működtetéséhez alacsony nyomású (0,2-0,5bar) gőz szükséges.

## 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 Zrt. - szavatolja.

A gép műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó fenntartja.

A GASZTROMETÁL Zrt. az üstökért a gépkönyv mellékletét képező "Jótállási jegy" szerint 12 hónap teljes körű 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 után állítással, beszabályozással megszüntethetők, nem szakszerű kezeléskből, vagy nem megfelelő 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 Zrt. az ételfőző üstök nyomástartó részeire -mint jelentős részegységre- 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

Főbb méreteket /mm/ lásd 1.a és 1.b ábra szerint.

Megnevezés	RKD 200	RKD 280	RKD 400
Üstcsésze űrtartalma (liter)	200	280	400
Felfűtési idő (20-ról 90°C-ra percben)	31	36	42
Max. gőzfogyasztás (kg/h)	70	90	170
A készülék tömege (kg)	160	180	220
Ételcsap mérete	2"	2"	2"
Gőzcsatlakozás	1"	1"	5/4"
Kondenzvíz csatlakozás	3/4"	3/4"	5/4"
Hidegvíz csatlakozás	C 1/2"		
Legnagyobb gőznyomás	50 kPa (0,5bar)		

### 4. Műszaki leírás

Az ételfőző üst az alábbi főbb részekből áll.

- Rozsdamentes acél főzőcsésze és a víz-gőz teret határoló köpeny.
- Lábazat.
- Lengőcsap.
- Biztonsági szerelvény egység.
- Billenthető fedél.
- Ételürítő csap.

A rozsdamentes acéllemezből készült főzőcsésze befelé domborított fenekű. A külső üstköpenyt hőszigetelés veszi körül. Az így kialakított gőztér, mint hőközlő biztosítja a főzőcsészében az egyenletes hőfokot (max. 111C°), illetve főzést.

Az üstcsésze 200, 280 és 400 literes űrtartalmú lehet.

Az üstcsésze fűtése 1", illetve a 400 literes üstnél 5/4"-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", illetve a 400 literes üstnél 5/4"-os csonkon keresztül történik.

Az üst üzemének ellenőrzésére szolgál a gőztérbe csatlakozó biztonsági szerelvény.

A szerelvényen elhelyezett 0-1,6 bar méréshatárok között működő fesz mérővel az üst kettős fala között uralkodó gőz nyomása ellenőrizhető. A szerelvényen lévő biztonsági szelep az üst üzembiztonságát szolgálja. Biztonsági szelepként közvetlen rugóterhelésű szelep kerül alkalmazásra, mely az engedélyezett nyomás túllépése esetén nyit. A biztonsági szelep további funkciója a gőztér automatikus légtelenítése a felfűtéskor, valamint vákuummentesítés /légbeszívás/ a kikapcsolás utáni, lehűlési szakaszban.

Az üstcsésze feltöltésére 1/2"-os hidegvizes lengőcsöves csaptelep szolgál.

Az üst főzőcsészéjét a rozsdamentes acéllemezéből készült fedél saját súlyánál fogva zárja. A fedél a vízszintes síkhoz képest kb. 60°-ig nyitható műanyag fogantyú segítségével. Nyitott helyzetében beépített rugó tartja meg.

Az étel 2"-os ételleeresztő csapon keresztül engedhető ki az üstből, vagy kimerhető. Az ételleeresztő csap a véletlen megnyitás ellen retesztelt.

Az ételfőző üst minden eleme rozsdamentes kivitelben készül. Az üst külső burkolatai szálcsiszolt rozsdamentes acéllemezek. A szerelvények (ételürítőcsap, lengőcsap) galvanikus bevonattal ellátottak.

Főbb méreteket /mm/ lásd 1.a és 1.b ábra szerint.

## **5. Szállítás, csomagolás, raktározás**

Az üstcsészét és a burkolatokat speciális, rozsdamentes felületek tisztítására alkalmas szerrel kezeljük le. Az üstöt védőfóliával burkolva, fa raklapra rögzítve szállítjuk.

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

Csomagolásnál az ételcsapot leszerelik, és külön csomagolva az üstcsészébe helyezik.

Tilos az üstöt a szállításkor gördíteni, vagy szerelvényeinél, illetve azok csonkjainál fogva emelni!

Járművön történő szállításkor az üstöt rögzíteni kell.

A szállítmány átvételénél meg kell arról győződni, hogy a csomagolás sértetlen-e és a berendezésen külső sérelmi nyomok nem láthatók.

Ügyszintén ellenőrizendő, hogy a tartozékok meg vannak-e.

A berendezés sérülése, vagy hiány esetén a szállítási szerződésekre vonatkozó rendeletek szerint kell eljárni.

## **6. Üzembe helyezés**

Az üzembehelyezés megkezdése előtt a gépkönyvet át kell tanulmányozni.

Az üzembehelyezés fázisai:

### *6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás*

#### *6.2. Teljes működési próba*

Az ételfőző üst szerelése az előfeltételek megteremtésével kezdődik. Ezek közé tartozik a vízvezeték hálózat kiépítése. A karbantartás, tisztítás megkönnyítésére ajánlatos az ételürítő csap alá csatorna létesítése. Az ételfőző üst üzemeltetési helyének kiválasztásakor gondoskodni kell, hogy a kezelőszemélyzet az üst előréséhez, valamint az összes ellenőrző és biztonsági berendezéshez akadálytalanul hozzáférjen. Az üstöt vízszintes, szilárd alapra kell helyezni. A felállított üst vízszintes helyzete ellenőrizendő.

A szerelési és karbantartási munkát csak a Gasztrometál Zrt., vagy szervizmegbízottja végezheti. 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.

### **6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:**

Az üzembe helyezéshez az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni;

#### **6.1.a. Elhelyezés:**

Az üstöt a helyére történő beállítása után vízszintbe kell állítani hézagoló lemezek segítségével.

#### **6.1.b. 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 termo sztatikus, vagy termo dinamikus elven működő kondenzvíz-leválasztót javasolunk beépíteni.

### **6.1.c.Hideg-melegvíz 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.

### **6.1.d.Csatorna csatlakozás /ajánlott/**

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

### **6.1.e.Ételürítő csap**

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

## ***6.2.Teljes működési próba:***

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?
- kattogás, kopogás a fűtés során nem lehet.
- a vizet felforralni.
- az ürítést elvégezni.

## **7. Kezelési és karbantartási utasítás**

Az ételfőző üstöt csak olyan személy kezelheti, aki a kezelésre, valamint a kezelés közben előforduló veszélyekre, azok elleni védőintézkedésekre bizonyíthatóan kioktatást nyert.

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

### ***7.1.Főzés előtt***

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 gombot hirtelen elengedve ejtsük vissza a szelepet a fészkére.

## **7.2.Főzés**

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 szerelvénnel üzemeltetni nem szabad.***

Az üzemeltetés befejezése után az ételfőző üstöt gondosan tisztítsuk meg.

## **7.3.Tisztítás**

A kész 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 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.

#### **7.4. 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 végezteni, 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):

7.4.a. Biztonsági egységek: manométer, légtelenítő-légbeszívó szelep, biztonsági-lefúvató szelep vizsgálata tömörségre, működőképességre.

7.4.b. Kezelőszervek: gőzszelep és fedél akadálytalan mozgathatósága, kenése

7.4.c. Vízvezetéki szerelvények: vízcsaptelep tömörsége, csepegésmentes zárhatósága, kenése.

7.4.d. Kondenz leválasztó, légtelenítő-légbeszívó szelep,: szűrő tiszta, berágódás mentes tömítő felületek.

### **8. 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!
- A fedél felnyitását, az ételcsap ürítését üzemelés közben óvatosan végezzük forrázás veszély miatt!
- Nem szabad a felfűtött üstbe hirtelen nagy mennyiségű hideg folyadékot önteni.
- Üzemeltetés alatt időnként ellenőrizzük a fesszmérő állását és azt, hogy valamelyik csatlakozásnál nincs-e gőzszivárgás?

Az ételfőző üstök üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél az alábbiakat kell betartani:

- Létesítési biztonsági szabályzat tekintetében az MSZ EN 2364-410:1999 és az MSZ EN 2364-410:1999 /1M:2004 szabvány előírásait
- Érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ EN 61140:2003 előírásait

## **8. Mellékletek**

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

## **9. Normál tartozékok**

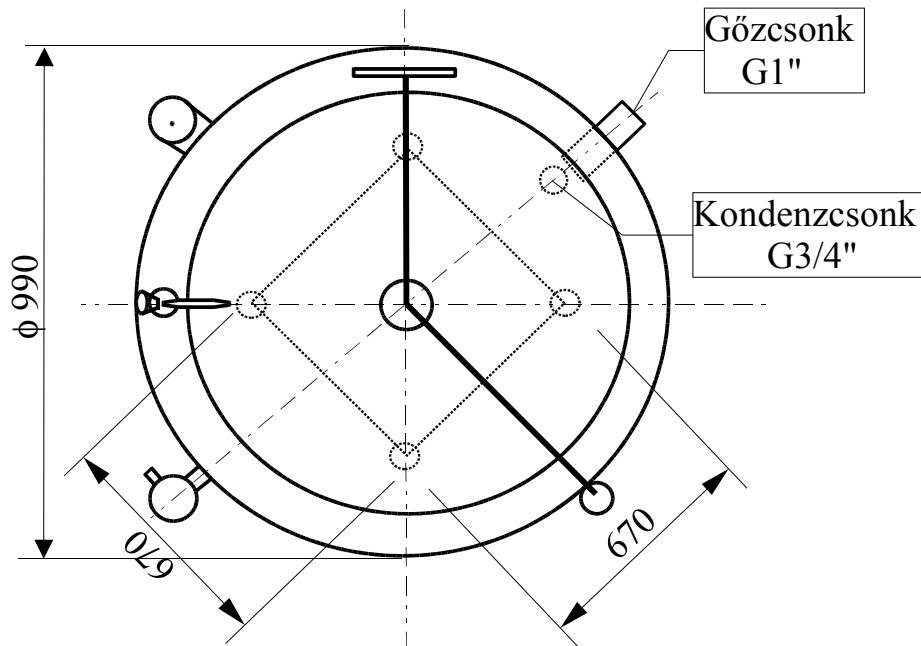
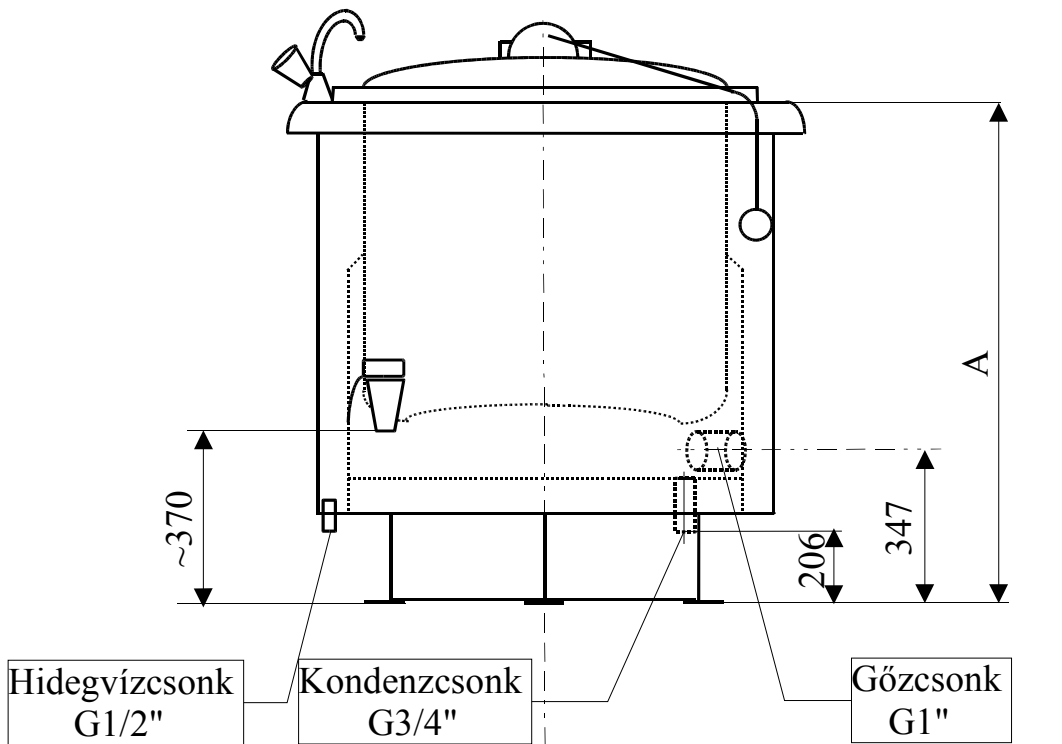
Ételürítő csap

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

2801 Tatabánya, II.. Vágóhíd u. 4.  
 Tel: 34/310-805 Fax:34/310-816  
 E.mail: info@gasztrometal.hu  
 WEB: <http://www.gasztrometal.hu>

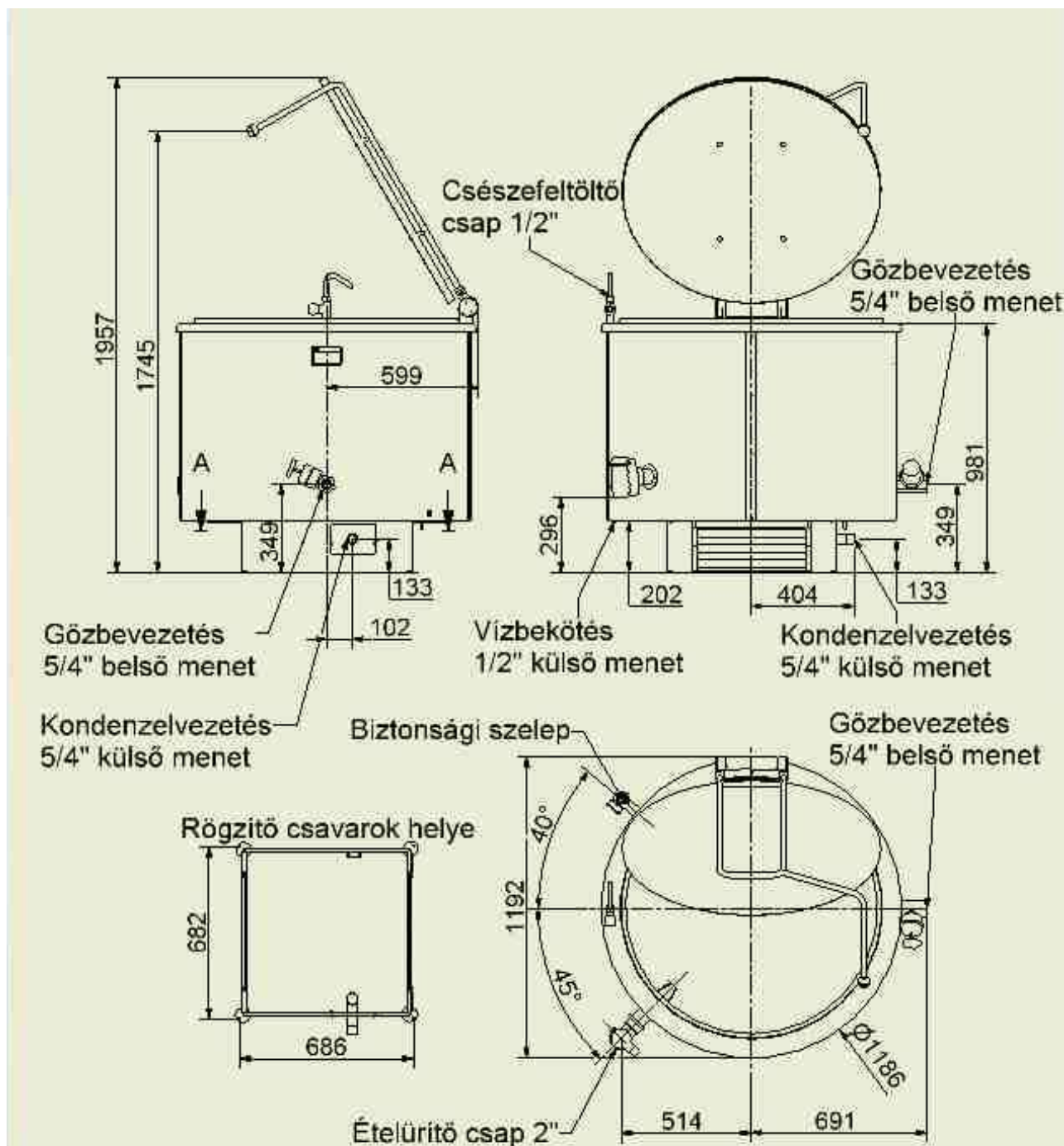
Kereskedelmi osztály:  
 Tel: 34/514-661, Tel/fax: 34/510-037  
 Szerviz/vevőszolgálat: Tel: 34/514-660

<b><i>Igazolólap az időszakos felülvizsgálatok elvégzéséről</i></b>					
	<b>A munkavégzés igazolása, aláírás, bélyegző</b>				
<b>Dátum</b>	<b>7.3.a Biztonsági egységek és mechanikus elemek</b>	<b>7.3.b Kezelő szervek felülvizsgálata</b>	<b>7.3.c Vízvezetési szerelvények felülvizsgálata</b>	<b>7.3.d Kondenz leválasztó felülvizsgálata</b>	<b>Észrevételek</b>
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
2015.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2016.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2017.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap

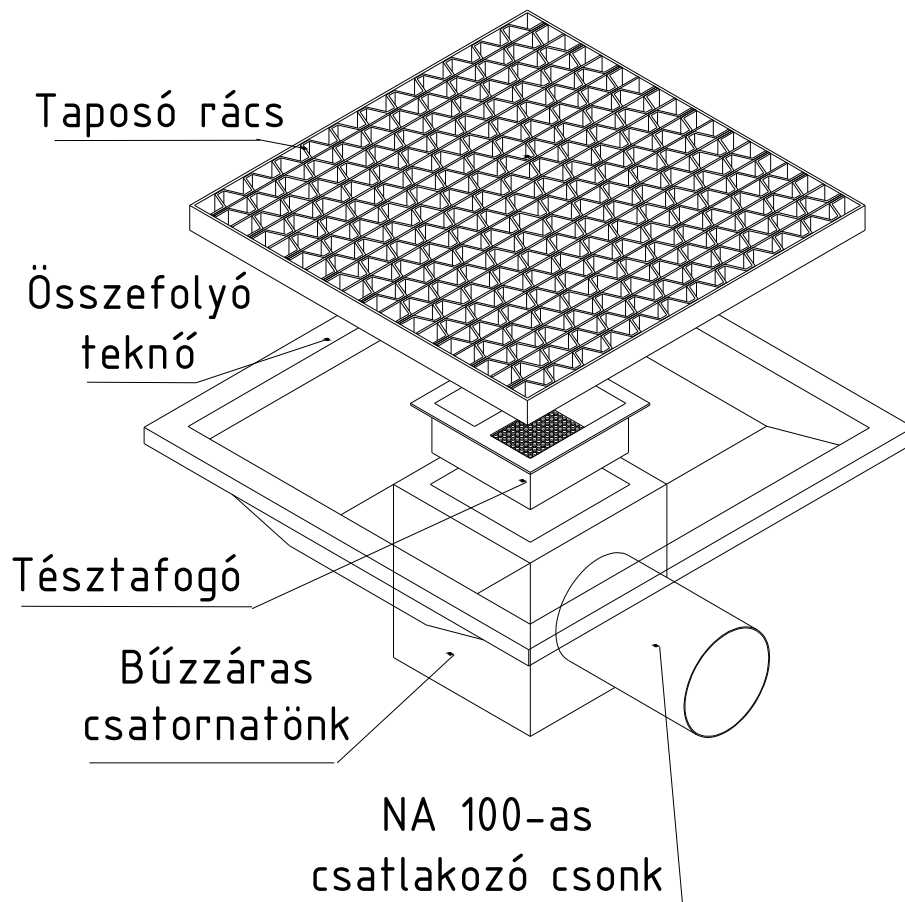
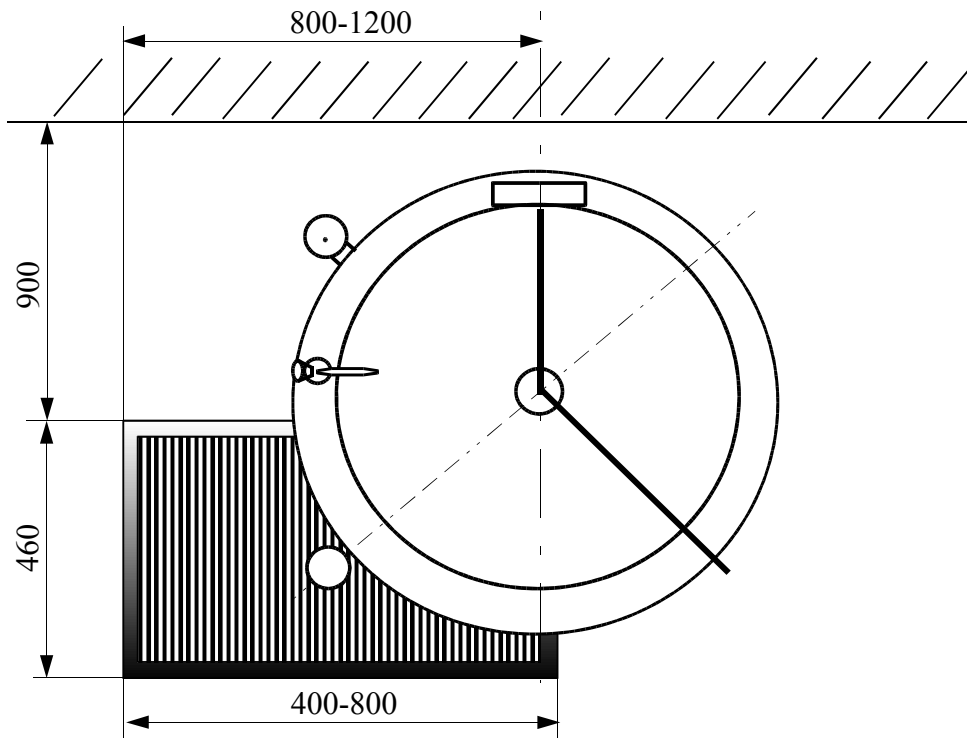


Típus/Méret	
RKD 200	930
RKD 280	1130

**1.a ábra 200,-280 literes üst méretek**



1.b ábra 400 literes üst méretek



**2. ábra Csatorna csatlakozás**