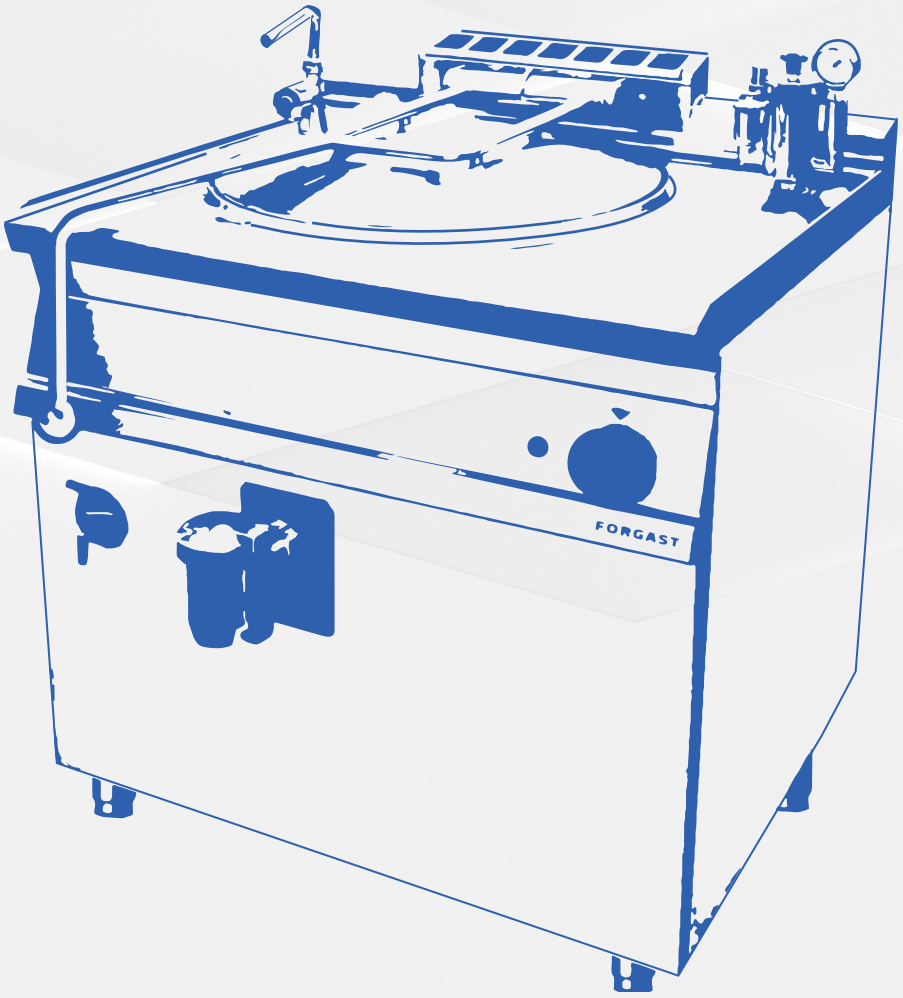
FORGAST

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Közvetett fűtésű főzőüst
– gázüzemű – 80 l

GLR782

- AZ EREDETI ÚTMUTATÓ FORDÍTÁSA -

A gyártó eredeti használati útmutatójának fordítása. Az útmutató eredeti példánya és a megfelelőségi nyilatkozat kérésre elérhető az M&M Gastro Sp. z o.o. székhelyén.

1. BIZTONSÁG 3

2. RENDELTETÉS 4

3. MŰSZAKI ADATOK 5

4. SZÁLLÍTÁS ÉS TÁROLÁS 6

5. TELEPÍTÉS 6

6. HASZNÁLAT 9

7. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS 11

8. RAJZOK 12

9. HULLADÉKGAZDÁLKODÁS ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS 14

MEGJEGYZÉS:
Ezt a használati útmutatót az angol nyelvű eredeti útmutató alapján mesterséges intelligencia és gépi fordítás segítségével fordítottuk le.

Köszönjük, hogy FORGAST főzőüstöt vásárolt.
A biztonság és a termék megfelelő működésének biztosítása érdekében a termék első üzembe helyezése előtt ismerkedjen meg jelen használati útmutatóval.
Az útmutatót biztonságos, a személyzet számára hozzáférhető helyen kell tárolni. Gyártóként fenntartjuk a jogot a paraméterek és a műszaki megoldások módosítására, amelyek termékeink minőségének folyamatos javítását szolgálják.
A jelen útmutatóban szereplő információk és paraméterek eltérhetnek a valóságtól, ez azonban nincs lényeges hatással a termék használatára.

1. BIZTONSÁG

1. A készülék leszállítását követően feltétlenül ellenőrizni kell annak teljességét, valamint az esetleges szállítási sérüléseket. Eltérés vagy sérülés megállapítása esetén a jelen használati útmutatóban foglalt Általános Garanciális Feltételek szerint kell eljárni. Szállítás során megsérült készüléket semmilyen körülmények között nem szabad használni. Ez személyi sérülést, a készülék károsodását vagy anyagi kárt okozhat, amelyekért a gyártó nem vállal felelősséget.

2. A készüléket a használati útmutatóban előírt körülmények között, valamint kizárólag a tervezett és gyártott alkalmazási területének megfelelően kell üzemeltetni.

3. A készülék burkolatát tilos önállóan felnyitni.

4. A megfelelő hűtés biztosítása érdekében minden szellőzőnyílást szabadon kell hagyni. A készülék nyílásaiba nem szabad olyan elemeket helyezni, amelyek nem képezik a standard vagy az opcionális felszerelés részét.

5. Soha ne kísérelje meg saját kezűleg a javítást, mivel ez életveszélyes helyzethez vezethet.

6. Tilos bármilyen szerkezeti változtatást vagy módosítást végezni a készüléken.

FIGYELEM !
A gázüzemű főzőüstöt üzemeltetésének megkezdése előtt telepíteni kell, és próbaüzemet kell rajta végezni.
A telepítést és a próbaüzemet hivatalos Forgast-szerviznek kell elvégeznie. A telepítést a készülékhez mellékelt „Garanciajegyen” kell igazolni. A szabályosan kitöltött bejegyzésnek tartalmaznia kell a dátumot, az elvégzett munkák körét, valamint a telepítési és próbaüzemi folyamat elvégzésére jogosult személy olvasható aláírását.

A gyártói garancia kizárólag azokra a készülékekre érvényes, amelyeknél a garanciajegyen szerepel a telepítés elvégzésének igazolása. Bejegyzés hiányában a készüléket nem szabad üzemeltetni. A nem hivatalos szerviz által végzett szerelés, valamint a garanciajegyben szereplő bejegyzés hiánya a gyártói garancia elvesztését vonja maga után.

9. Folyamatosan ellenőrizni kell a készülék működését, és működési rendellenesség észlelése esetén elsőként a jelen használati útmutatóban található információkat kell alkalmazni. Ha a készüléket nem lehet elindítani, vagy nem érhetők el a megfelelő működési paraméterek, forduljon a Forgast hivatalos szervizéhez.

10. Kiskorúak, mozgásukban vagy szellemileg korlátozott személyek, valamint a készülék megfelelő kezeléséhez szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag a biztonságukért felelős személy ellenőrzése és felügyelete mellett kezelhetik a készüléket.

11. Tisztítás, karbantartás vagy hosszabb üzemszünet esetén a készüléket a használati útmutatóban foglaltak szerint ki kell kapcsolni.



FIGYELEM !
Biztosítani kell a gázszelep könnyű hozzáférhetőségét. Ez lehetővé teszi a gázellátás gyors elzárását súlyos üzemzavar esetén.



FIGYELEM !
A fent említett előírások be nem tartása súlyos testi sérülést, életveszélyt, a készülék károsodását vagy jelentős anyagi veszteséget okozhat; ezekért a gyártó nem vállal felelősséget.
A fent említett előírások be nem tartása a garancia elvesztését okozhatja.

2. RENDELTETÉS

A főzőüst élelmiszerek, például levesek, zöldségek, húsok, tészták vagy tejből készült ételek főzésére szolgál. A készülék lehetővé teszi a gőzben történő főzést, valamint a melegítést és a kiolvasztást. A főzőüst vendéglátóipari üzemek, kórházak és kantinok konyháiban használható. Az alkalmazott vízköpeny (közvetett fűtés) egyenletesen melegíti fel a tartalmát, minimálisra csökkentve a leégés lehetőségét.

A főzőüst minden fő szerkezeti eleme rozsdamentes acélból készül.
A vízköpenyben a gőz előállítása földgázzal vagy propán-bután gázzal táplált, légköri nyomáson működő égőegység segítségével történik.
A gázfajta megváltoztatása lehetséges, de ehhez ki kell cserélni a főégő és a gyújtóégő fúvókáit.

Az égéstermékek külön égéstermék-elvezető csatornán vagy megfelelően működő elszívóernyőn keresztül vezethetők el.
Az egyes készülékek égéstermék-elvezetésének és konyhai szellőzésének tervezésekor mindig be kell tartani a vonatkozó előírásokat.

A gázégő lehetővé teszi a vízköpenyben lévő víz felforralását és a kazán tartalmát melegítő gőz előállítását. A vízköpeny technológiai vízszintjét a szintjelző / üvegcső segítségével kell ellenőrizni, és annak a min. és max. jelölések között kell lennie. A szintjelző a készülék elülső paneljén található.

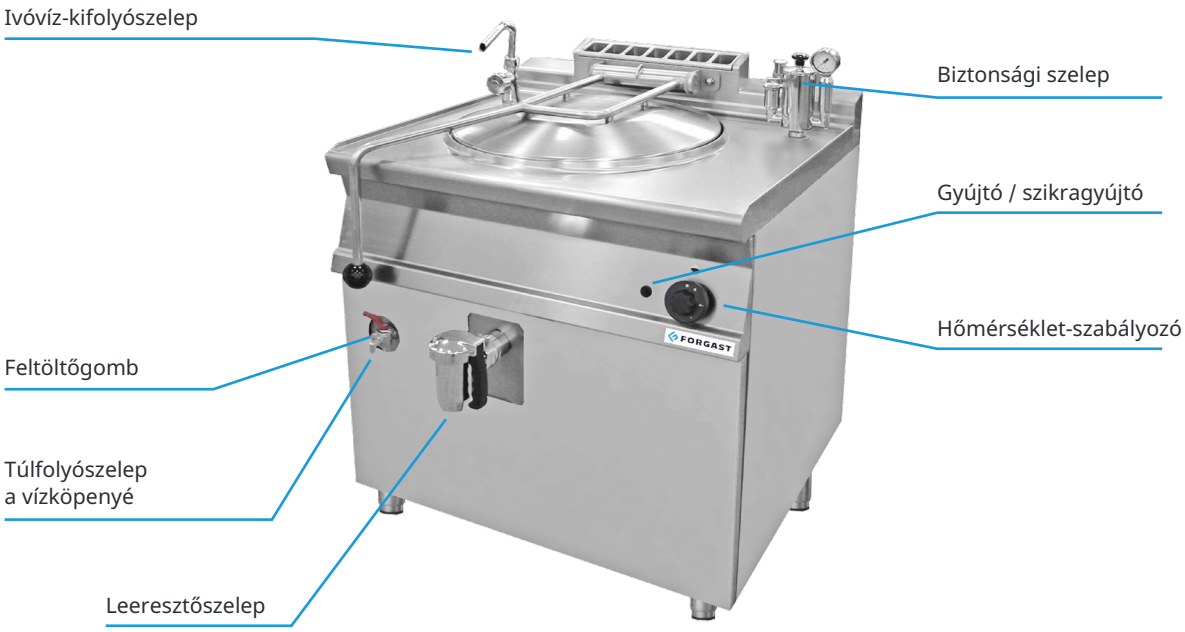
A tartályban lévő víz melegítése során magas nyomás alakul ki. A nyomásértékek a manométeren olvashatók le. Teljesen megtöltött tartály esetén a főzőüst maximális teljesítménye csak akkor teszi lehetővé a maximális nyomás elérését, amikor a főzőüstben lévő termék felforrt.
A főzés intenzitását a készülék kezelője a teljesítményszabályozó forgatógombjával állíthatja be.
A határértéket meghaladó nyomás (0,45 bar-nál nagyobb) a fölösleges vízgőz biztonsági szelepen keresztül történő elvezetését eredményezi . A biztonsági szelep további funkciója a vízköpeny automatikus légtelenítése a melegítés során, valamint a vákuum csökkentése (levegő beszívása) a készülék kikapcsolása és lehűlési fázisa után.
A szálcsiszolt rozsdamentes acélból készült fedél kézzel nyitható. Kinyitás után a fedél helyzetét (75°-os szögben) a zsanérok és a rugós mechanizmus tartják fenn. A főzőüst (hideg) vízzel való feltöltése 1/2'' átmérőjű szelepen keresztül történik. A főzőüst 6/4'' átmérőjű leeresztőszeleppel vagy merőkanállal üríthető ki. A leeresztőszelep reteszelve van a véletlen kinyitás megakadályozása érdekében.
Az égő kézzel be- és kikapcsolható, teljesítménye (főégő, minimális láng) pedig kézzel szabályozható. A biztonságos üzemeltetést a lángot ellenőrző termoelektromos berendezés, valamint a láng kialvása után a gáz újbóli meggyulladását és kiáramlását megakadályozó berendezés biztosítja.
A gyújtólángot piezoelektromos gyújtóval / szikragyújtóval kell meggyújtani. A gyújtóégő állapotát és működését a készülék elülső paneljén található nyíláson keresztül lehet ellenőrizni.

A gázszelep üzemállapotai a következőképpen vannak jelölve:

- **out** - kikapcsolva
- **ignite** - gyújtás
- **main fllame** - főégő

3. MŰSZAKI ADATOK

MODEL	GLR782
Tápellátás	Gáz G20; GZ50
Teljesítmény	12,5 kW
Az égő névleges hőterhelése (kW/(MJ/h))	12/43,2
Gázfogyasztás	1,2 m^3
Főégő, földgáz, 20 mbar (H gáz ~34MJ/m^3)	190
Főégő, földgáz, 25 mbar (H és E gáz ~34MJ/m^3)	180
Gazdaságos üzemmód – földgáz (H és E) (minimum mbar)	3
Gyújtóégő, földgáz (H gáz ~34MJ/m^3)	40
A vízköpeny gőzének üzemi nyomása	0,45 bar ± 0,05 bar
Terhelés Eco üzemmódban	~25-30%
Kivitel anyaga	Rozsdamentes acél
Gázcsatlakozás méretei	C1/2" külső menetes
Az EN 203-1 szerinti osztály	I2HE 20/25 mbar
Hőteljesítmény 20 °C-tól 90 °C-ig	min. 60 %
A kazántartály kialakítása az égéstermék-elvezetés szempontjából (a keletkező égésterméket elszívóernyő távolítja el)	„A1"
A kazán űrtartalma	80 l
A vízköpeny űrtartalma	23 l
Gőzhőmérséklet	111°C
Ivóvíz-csatlakozás	ISO228-G1/2"
Lágyvíz-csatlakozás	ISO228-G1/2"
80 l víz felmelegítési ideje (20–90°C)	56 perc
Méretek (Sz×Mé×Ma)	800 × 700 × 900 mm
Tömeg	92 kg



4. SZÁLLÍTÁS ÉS TÁROLÁS

A készüléket szállítás előtt védőfóliával biztosítják, és raklapra helyezik.
A készüléket becsomagolva, száraz, beltéri helyen kell tárolni. A készülék érzékeny az ütődésekre, ezért ezeket kerülni kell. A főzőüstöt villástargoncával kell szállítani. A főzőüstöt és a fedelet a telepítés után rozsdamentes acélfelületek tisztítására szolgáló speciális tisztítószerrel kell tisztítani.

5. TELEPÍTÉS

A főzőüst kicsomagolását kellő gondossággal kell elvégezni. El kell távolítani a védőfóliát a fedélről és a főzőüst burkolatáról, majd ezeket enyhe mosószert tartalmazó meleg vízzel le kell mosni, és szárazra kell törölni.
Ne használjon klórt vagy klórszármazékokat tartalmazó szereket. Az ilyen szerek használata korróziós gócok kialakulását okozhatja. A Tisztítás című részben foglalt utasítások szerint járjon el.

A készülék üzembe helyezése előtt olvassa el ezt a használati útmutatót.

A készülék üzembe helyezése előtt annak kezelője köteles meggyőződni arról, hogy betartják a készülék használatának helye szerinti országban hatályos jogszabályokat.

A készülék kizárólag jól szellőző helyiségben telepíthető, ahol nem állnak fenn a korrózió kialakulását elősegítő körülmények. A készülék telepítési helyén történő elhelyezése után állítsa vízszintbe a szabályozható lábak segítségével.
Ügyeljen arra, hogy a vízszintbe állított és üzemeltetésre előkészített főzőüstöt ne mozdítsa el, mert ez a főzőüst károsodását okozhatja.

A főzőüstöt nem éghető és magas hőmérsékletnek ellenálló padlón kell elhelyezni. Tilos gyúlékony anyagokat (pl. mosogatórongyokat, dokumentációt, műanyag szerszámokat) az elszívórács vagy a füstgázkivezetés közelében, attól 200 mm-nél kisebb távolságra tárolni.

Elektromos csatlakozás

A főzőüst működéséhez nincs szükség kiegészítő elektromos tápellátásra. Az áramütés elleni védelemre vonatkozó megfelelő szabványok szerint a készüléket potenciálkiegyenlítő áramkörhöz kell csatlakoztatni. Ehhez a 2. ábrán jelölt csavart kell használni.

Tilos olyan készüléket használni, amely nem rendelkezik hatékony áramütés elleni védelemmel!

A készülék elektromos csatlakoztatását (potenciálkiegyenlítő áramkörét) kizárólag megfelelő jogosultsággal rendelkező személy végezheti el; ezt a garanciajegyen szereplő bejegyzéssel kell igazolni.

Csatlakoztatás a vízellátáshoz

A csatlakozási pontok paramétereire vonatkozó információkért tekintse meg a 2. ábrát. A készülék kialakítása külön csatlakozási pontokat biztosít a kazán ivóvízzel, illetve technológiai (lágy) vízzel történő feltöltéséhez. Az ivóvíz lágy víz helyett történő használata a vízköpenyben túlzott mennyiségű vízkő képződését okozza, ami kedvezőtlenül befolyásolja a készülék hatásfokát és üzemzavarmentes élettartamát.

A berendezés vízellátáshoz való csatlakoztatását kizárólag szakképzett szervizszakember végezheti el.
A vízellátó hálózat szennyeződéseinek eltávolításához vízszűrőt kell beépíteni.

A vízelvezetés csatlakoztatása

Biztosítani kell a főzőüst tisztítása során használt folyadékok elvezetését.
A csatlakoztatást a 3. ábrán bemutatott módon kell elvégezni.

Csatlakoztatás a gázellátáshoz (gázcsatlakozás)

A felhasználónak a megadott műszaki adatok alapján, valamint a műszaki biztonsági előírások és az adott gázszolgáltató műszaki specifikációjának betartásával kell biztosítania a gázellátást.
A készülék elé gáznyomás-szabályozót kell felszerelni a „Műszaki adatok” táblázatában megadott paraméterek eléréséhez.

A készülék gázcsatlakoztatását kizárólag megfelelő jogosultsággal rendelkező személy végezheti, amit a garanciajegybe történő bejegyzéssel kell igazolni.

A gázcsatlakozó vezeték menetes csatlakozócsonkkal rendelkezik, amelynek helyét és méreteit a 2. ábra mutatja be. A készülék gázhálózathoz történő csatlakoztatásához flexibilis vezeték használata ajánlott.



FIGYELEM !
Kizárólag tanúsítvánnyal rendelkező flexibilis csatlakozóvezetékek használata megengedett.

A cső belső átmérőjének <10 mm-nek kell lennie. (A háztartási készülékekben alkalmazott, 6 mm belső átmérőjű csövek nem képesek biztosítani a szükséges gázáramot.) Rugalmas gázcsatlakozó vezetékek használata esetén mindig a gyártó szerelésre és cserére vonatkozó utasításai szerint kell eljárni.

Égéstermék-elvezetés és szellőzés.

A készülék égéstermékei a konyha légterébe vezethetők.
A jogszabályoknak megfelelően megfelelő elszívásról és légcseréről kell gondoskodni. A gázüzemű készülék teljesítményének 1 kW-jára legalább 2 m^3 /h légcserét javasolt biztosítani.

Gázellátó rendszer – gáz (szabályozás és ellenőrzés)

FIGYELEM !

A készülék gyárilag egyetlen gáztípushoz és annak adattáblán feltüntetett paramétereihez van beállítva.
Eltérő gáztípus és paraméterek esetén a készülék elemeit módosítani kell.
Az ilyen módosítást kizárólag hivatalos Forgast-szerviz vagy a szükséges jogosultságokkal rendelkező személy végezheti el.

A módosítást megfelelő bejegyzéssel fel kell tüntetni a garanciakártyán.
Más gáztípusokhoz való fúvókák nem képezik a készülék gyári tartozékát.

Ellenőrzés

Ellenőrizni kell, hogy a gáz csatlakozási nyomása megfelel-e a gáztípusnak (H és E gázok, 20 / 25mbar).
Más gáztípusra történő átállás esetén először meg kell határozni annak típusát (H és E gázok 25 mbar vagy H gáz 20 mbar nyomáson).

Fúvókák cseréje

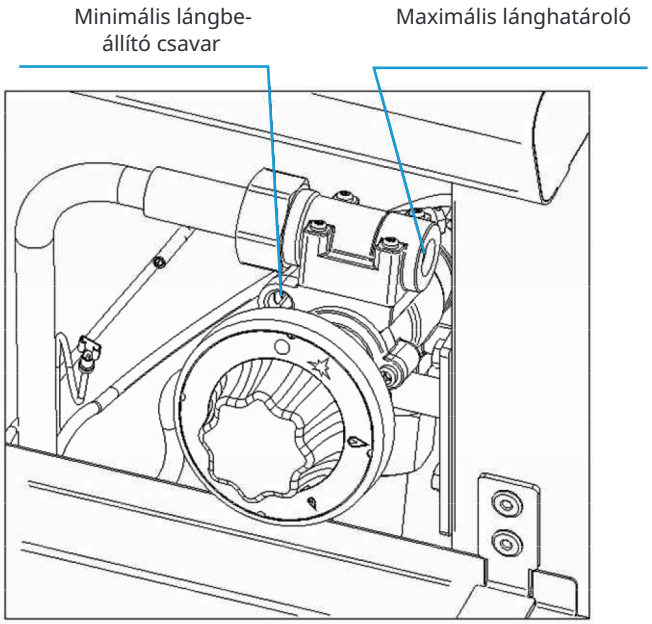
A főégő 2 darab fúvókáját a „Műszaki adatok" táblázatban szereplő információknak megfelelően a másik gáztípushoz tartozó fúvókákra kell cserélni.
A fúvóka cseréje után a PEL23SO gázszeleppel be kell állítani az adott gáztípusnak megfelelő égőnyomást, szintén a „Műszaki adatok" táblázatnak megfelelően.
Elsőként a rögzítőcsavar kicsavarása után manométert kell csatlakoztatni a nyomásmérésre szolgáló csatlakozócsonkhoz.
Nyissa ki a fő gázszelepet, ellenőrizze a teljes gázberendezés tömörségét, és ellenőrizze a tápnyomás szintjét.

A maximális láng beállítása

A maximális láng nem igényel külön beállítást, mivel a teljesen nyitott gázszelep nyomásszabályozó csavarja mellett a fúvóka mérete biztosítja az adott gáztípushoz szükséges keresztmetszetet.
Állítsa be a gyújtóégő lángjának hosszát úgy, hogy elérje a termoelemet.
Földgáz esetén a főégő nyomását a minimális lánghoz legalább 3 mbar értékre kell beállítani.

FIGYELEM !

A minimális láng beállítása után többször ellenőrizze az égő biztonságos begyújtását. A helyiség légáramlása hatással lehet az égő biztonságos működésére minimális láng üzemmódban.
A fenti műveletek elvégzése után fel kell szerelni a fedelet/védőburkolatot.



A jelölések módosítása

Más gázfajtával történő üzemeltetésre való átállás után a készülékre fel kell erősíteni a fúvókákkal együtt szállított adattáblát, a módosítások elvégzésének igazolására.

Működési próba

A készülék összes (gáz- és víz-) csatlakozásának elkészítése után el kell végezni a következő műveleteket:

- Nyissa ki a fő gázszelepet, valamint az ivóvíz és a kezelt víz betápláló szelepeit.
- Ellenőrizze a gáz- és vízcsatlakozások tömítettségét.
- Töltse fel a vízköpeny tartályát a maximális szintig. A készüléket addig kell feltölteni, amíg a nyitott túlfolyószelepen / szintjelzőn keresztül víz nem folyik ki. Ezt követően el kell zárni a vízbetápláló szelepet és a túlfolyószelepet.

FIGYELEM !

A feltöltési eljárást csak akkor szabad végrehajtani, amikor a főzőüst hideg, és nem termel nyomás alatt álló gőzt! Ha a vízköpenyben lágyított víz (vízkezelő rendszerből nyert víz) helyett ivóvizet használnak, fokozottabb vízkőképződés következik be, amely gyakori ellenőrzést és eltávolítást igényel. Szélsőséges esetekben a lerakódó vízkő a berendezés maradandó károsodását okozhatja.

- Töltsön vizet a kazánba a kifolyócsővel ellátott forgatható szelepen keresztül a leeresztőszelep nyílásánál magasabb szintig, és ellenőrizze a csatlakozások tömítettségét.
- A teljesítményszabályozó forgatógombját állítsa a **ignite – gyújtás** állásba, majd gyújtó vagy piezoelektromos szikragyújtó segítségével indítsa el a gyújtóégőt.
- A gyújtóégő megfelelő beindulásának ellenőrzése után a teljesítményszabályozó forgatógombját a főégő működési állásába lehet állítani **main fllame – főégő**.
- A teljesítmény növelése a teljesítményszabályozó forgatógombjának az óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatásával történik.
- A főzőüstöt minden fűtési fokozaton be kell kapcsolni, és ellenőrizni kell a működését. Ellenőrizni kell a légtelenítő szelep, a levegőbemenet, a biztonsági szelep, a manométer és a nyomáskapcsoló megfelelő működését, valamint a berendezés tömítettségét.
- A melegítés befejezése után a teljesítményszabályozót „0" állásba kell állítani.
- A főzőüst működésének ellenőrzése után le kell üríteni. A teljes lehűlés után a tisztításra vonatkozó fejezetben található utasítások szerint megtisztítható. Ha a berendezést hosszabb ideig nem használják, el kell zárni a fő gázbetápláló szelepet és a vízellátást.

- Ha a környezeti hőmérséklet nulla fok alá csökkenhet, teljesen le kell üríteni a vízköpenyt és az összes vízbevezető vezetéket. Már csekély mennyiségű víz visszahagyása is a berendezés tartós és visszafordíthatatlan károsodását okozhatja, amelyre a gyártói garancia nem terjed ki.
- Az üzemeltetés szüneteltetése alatt a főzőüst fedelét le kell zárni.

6. KEZELÉS

A berendezést kizárólag olyan személyek kezelhetik, akik képzésben részesültek a berendezés kezeléséről, a működés közben felmerülő valamennyi veszélyről, valamint a védőeszközök használatáról. Tilos a készüléket a burkolat eltávolított elemeivel, illetve akkor üzemeltetni, ha a készülék meghibásodott vagy megsérült.

A főzőüst kezelését a következőképpen kell végezni:

Ellenőrizze a biztonsági szelep működését:

- Emelje fel a biztonsági szelep műanyag gombját, amikor a főzőüst hideg, és a vízköpenyben nem keletkezik nyomás alatt álló gőz. A gombnak 0,8 kg erő hatására akadálytalanul 15 mm-rel felfelé kell elmozdulnia.
- Nyomja be a levegőbemeneti szelepet, amelynek elengedés után vissza kell térnie eredeti helyzetébe.
- Ellenőrizze a vízköpeny vízszintjét. Ha a vízszint a minimális jelzés alatt van, (hideg főzőüst esetén) töltse fel úgy, hogy elérje a maximális szintet. **A vízköpenyt lágy vízzel kell feltölteni** .
- Helyezze a feldolgozásra szánt ételt a főzőüst belsejébe, majd indítsa el a gázégőt.
- A fő gázszelep megnyitása után a készülék üzemkész.
- A teljesítményszabályozó forgatógombját megnyomva állítsa azt a **ignite – gyújtás** állásba, majd nyomja be ütközésig, és tartsa benyomva.

- Nyomja meg egyszer vagy kétszer a gyújtó-/piezoelektromos szikragyújtó gombját. A gyújtóégő begyújtása után 10–15 másodperccel engedje fel a teljesítményszabályozó gombját. A készülék elülső panelén található nyíláson keresztül ellenőrizze a gyújtóégő megfelelő működését.
- Enyhén nyomja be a gázszelep forgatógombját, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a **main flame – főégő** állás eléréséhez. Az égő maximális lánggal / fűtőteljesítménnyel kezdi meg működését.
- A **minimum flame – minimális láng** állás a kazán tartalmának maximális hőmérsékletének elérése után állítható be a forgatógombnak az óramutató járásával ellentétes irányba történő elfordításával. Az égő minimális lánggal / fűtőteljesítménnyel kezdi meg működését.

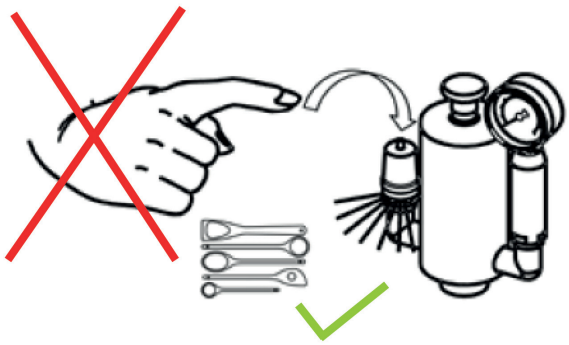
Főzés

A feldolgozásra szánt ételt a főzőüst belsejébe kell helyezni, majd a gázszelep gombját a minimum- és maximumbeállítás közötti tetszőleges helyzetbe fordítva be kell állítani az égő kívánt üzemi teljesítményét.

- A főzőüst fedelét óvatosan, lassan kell kinyitni, hogy elkerülje a gőz okozta kézleforrázást.
- Soha ne érintse meg kézzel a leeresztőszelep forró elemeit. Magas hőmérséklet ellen védő kesztyűt kell használni.
- Főzés közben folyamatosan ellenőrizni kell a manométeren jelzett nyomásértéket, és ha az meghaladja a 0,5 bar értéket, vagy a manométer semmilyen értéket nem jelez, miközben a főzőüst normálisan melegszik, kapcsolatba kell lépni a Forgast hivatalos szervizével.
- Ha a készülékből folyamatosan gőz vagy víz távozik a biztonsági szelepen vagy a készülék más elemein keresztül (kivéve a légtelenítő részt, körülbelül 70 °C-os vízhőmérséklet esetén), forduljon a Forgast hivatalos szervizéhez.
- Csökkentse a lángot, ha a hőkezelés során működésbe lép a biztonsági szelep.
- Válassza le a készülék gázellátását, és hívja a hivatalos javítószervizt, ha a készülék működése közben a biztonsági szelepből vagy más szelepekből 0,5 barnál kisebb nyomás mellett folyamatosan vízgőz távozik, vagy ha vízszivárgást észlel.

FIGYELEM !

Ha a készülék működése közben szükségessé válik a biztonsági szelep kapcsolójának megnyomása, ezt tompa konyhai eszközzel kell elvégezni. A művelet védtelen kézzel történő végrehajtása súlyos égési sérüléseket okozhat!



A készüléket tilos használni, ha bármely vezérlő- vagy ellenőrzőeleme meghibásodott vagy megsérült.

A készülék első felmelegítésekor szag és füst képződése normális jelenség, amelyet a készülék gyári védőbevonatainak leégése okoz. Ennek a jelenségnek a készülék néhány tíz perces működése után meg kell szűnnie.

Ha a készülék rendeltetésszerű használata közben szag és füst jelenik meg, a készüléket ki kell vonni a használatból, és fel kell venni a kapcsolatot a Forgast szervizével.

A készülék kikapcsolása

A teljesítményszabályozó forgatógombját a = **off – kikapcsolva** állásba kell fordítani. A munkanap végén, valamint ha a készüléket hosszabb időre kikapcsolják, el kell zárni a gázbetápláló szelepet és a vízellátást is.

7. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Ürítse ki a berendezést a leeresztőszelepen keresztül, vagy merje ki a termékeket merőkanállal. Ezután tisztítsa meg a főzőüstöt. A berendezés tisztításának megkezdése előtt zárja el a gázbetápláló szelepet. A főzőüstök és a berendezés burkolatát alkotó rozsdamentes acél tisztításához erre a célra ajánlott tisztítószereket kell használni.

Ügyeljen a következő szabályokra:
Az agresszív és korróziót okozó szerek, valamint tisztítószerek visszafordíthatatlan károsodást és elszíneződést okozhatnak a rozsdamentes acél felületén. Kerülni kell a klórtartalmú tisztító- és fertőtlenítőszerek használatát, mivel különösen károsak a rozsdamentes acélra, és korróziós gócok kialakulását okozhatják. Az üst belsejének és burkolatának tisztításához nem szabad drótszivacsot vagy más érdes eszközt használni. Ez karcolásokat okoz a tisztított felületen, illetve egyes esetekben korróziós gócok kialakulásához vezet.
Forró felületek tisztításakor a tisztítószer hatása, ezzel egyidejűleg pedig a felülettel szembeni agresszivitása is fokozódik.
A mosást és a tisztítószerek alkalmazását a készülék teljes lehűlése után kell elvégezni.
Szigorúan be kell tartani a tisztítószerek koncentrációjára vonatkozó utasításokat.
TILOS a készülék burkolatát vízsugárral mosni.
A leeresztőszelepet legalább hetente egyszer, illetve szükség szerint gyakrabban, a kúp előzetes eltávolítása után meg kell mosni.
A leeresztőszelep kúpos felületeit élelmiszeripari zsírral kell megkenni.

Karbantartás
Az anyagok, az alkatrészek minősége és a készülék kialakítása miatt a felhasználó által végzett különleges karbantartás nem szükséges, kivéve a készülék működés közbeni folyamatos felügyeletét.
A készülék gázalkatrészeinek és biztonsági berendezéseinek meghibásodását megelőző működés-ellenőrzést és karbantartást évente egyszer a hivatalos Forgast-szerviznek kell elvégeznie. Az ellenőrzést a készülékhez mellékelt „Jótállási jegyben" igazolni kell. A szabályosan kitöltött bejegyzésnek tartalmaznia kell a dátumot, az elvégzett munkák terjedelmét, valamint az ellenőrzés elvégzésére jogosult személy olvasható aláírását.
A gyártói garancia kizárólag azokra a berendezésekre érvényes, amelyeknél a garanciakártyán rögzítették az elvégzett ellenőrzések igazolását. Bejegyzések hiányában a berendezést ki kell vonni az üzemeltetésből, és a felhasználó elveszíti a garanciális szolgáltatásokra való jogosultságát.

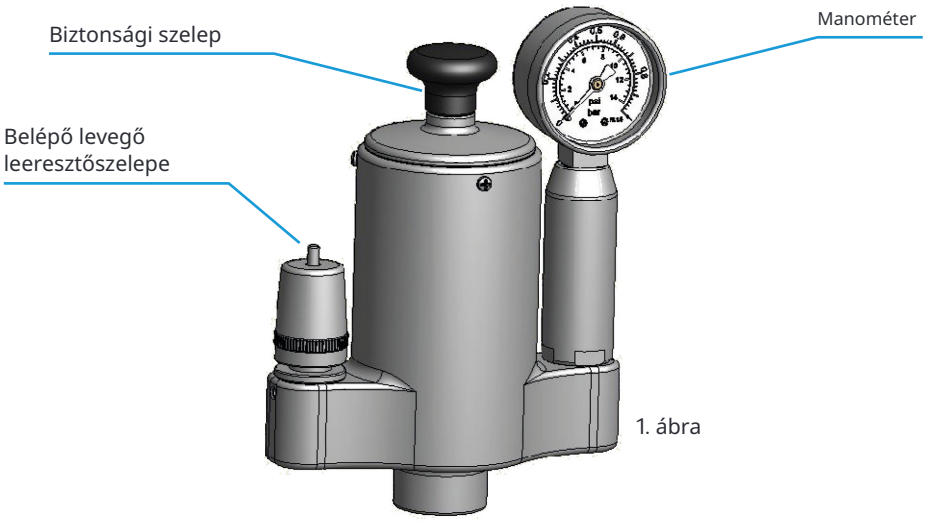
A gázrendszer ellenőrzése
Az égő vezetékeinek, a gyújtóégőnek, a nyomáscsökkentőnek, a hőelemnek, a csatlakozásoknak, az égéstér felületének, a füstgázelvezető csatornáknak és a hőszigetelésnek az ellenőrzése tömörség, teljesítmény, működőképesség, koromlerakódás, korrózió és kopás stb. szempontjából.
A rugalmas gázcsatlakozást 5 évente ki kell cserélni.

Az üst biztonsági rendszerének és berendezéseinek ellenőrzése.
A karbantartás és az időszakos ellenőrzés a következő elemekre terjed ki (újbóli beállítás, tisztítás vagy szükség esetén csere):
- Biztonsági elemek: manométer, jelzőfények, nyomáskapcsoló, levegőbemeneti szelep és légtelenítőszelep. A biztonsági szelep tömítettségének és megfelelő működésének ellenőrzése. 1. ábra
- Védőföldelés, a hidraulikus szerelvények rögzítése, valamint a víz ellen védő burkolatok megfelelő rögzítése,
- A vízköpeny vízkövesedésének mértéke (vízkőtelenítés). Ezeket a műveleteket a szerviznek legalább háromévente el kell végeznie. A vízkőtelenítés a karbantartás speciális fajtája, amelyhez rozsdamentes acéllemezből készült elemekhez ajánlott vízkőtelenítő szert kell használni.
- A víz- és szennyvízelvezető rendszer tömítettsége, a leeresztőszelep megfelelő zárása, a meleg- és hidegvíz-szelep, valamint a vízköpeny gőzelvezető szelepe. A karbantartást kizárólag a fő gázszelep elzárása után szabad elvégezni.

Biztonsági követelmények
A főzőüstök üzembe helyezése és kezelése során be kell tartani az Európai Unió valamennyi tagállamában hatályos alábbi jogszabályokat
:
- Az áramütés elleni védelemre vonatkozó követelmények;
- A gázrendszerekre vonatkozó követelmények;
- Az égéstermék-elvezető rendszerre és a szellőzésre vonatkozó követelmények.

8. ÁBRÁK

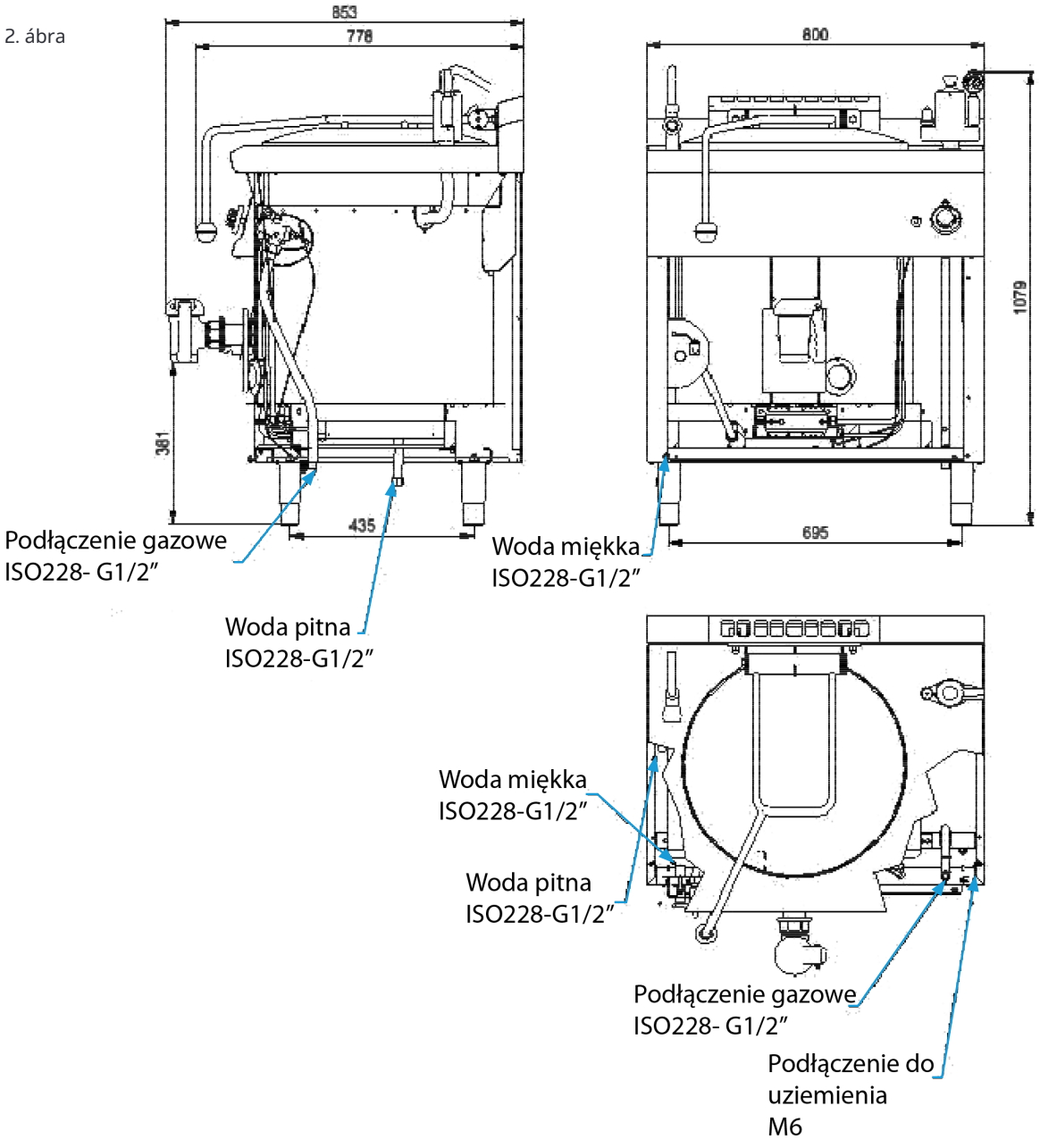
Biztonsági szelep



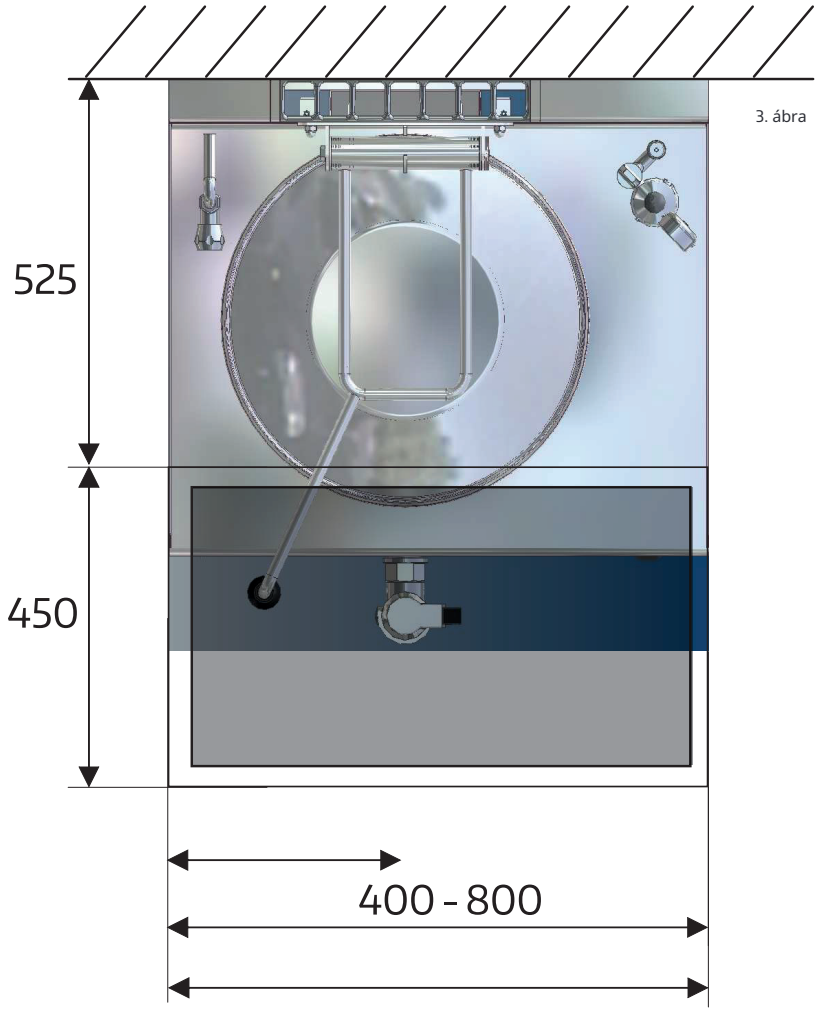
1. ábra

Méretek és kapcsolási rajz

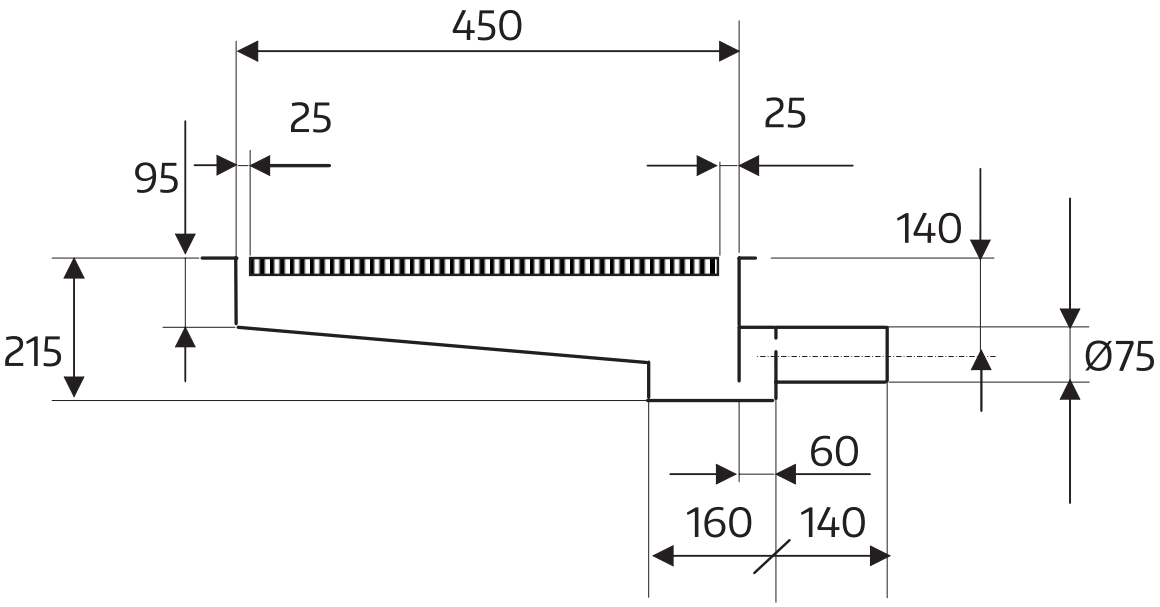
2. ábra



Vízlefolyó (csatornába)



3. ábra



9. HULLADÉKKEZELÉS ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

A termék életciklusának végén a berendezést nem szabad olyan helyen elhelyezni, amely veszélyt jelentene a környezetre.
A veszélyes hulladék ideiglenesen tárolható későbbi eltávolítás céljából. Be kell tartani a berendezés használatának országában hatályos környezetvédelmi előírásokat.

A berendezést át kell adni szakosodott vállalkozásoknak begyűjtés, szétszerelés és ártalmatlanítás céljából.
A berendezést szét kell szerelni, az alkatrészeket szétválogatva és kémiai jellegüknek megfelelő csoportokba helyezve, figyelembe véve, hogy egy részük újrahasznosítható és a települési hulladékhoz hasonlóan ismét felhasználható. Ártalmatlanítás előtt a tápvezeték leválasztásával tegye a készüléket további használatra alkalmatlanná.
Az ártalmatlanítás során keletkező anyagot, ha nem használják fel újra, a hatályos előírásoknak megfelelően gyűjtőhelyre vagy hulladéklerakóba kell szállítani.

A terméken feltüntetett bármely WEEE-szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A környezetre és az emberekre gyakorolt bármilyen negatív hatás megelőzése érdekében megfelelő módon kell ártalmatlanítani.
A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a gyártóhoz, a szervizhez vagy a hulladék ártalmatlanításával foglalkozó helyi egységhez.

A készülék szétszerelési műveleteit szakképzett személyzetnek kell elvégeznie.

Ha a készülék későbbi összeszerelését tervezik, minden műveletet a lehető legnagyobb gondossággal kell elvégezni, hogy ne sérüljenek meg az alkatrészei.
A gyártó nem vállal felelősséget a készüléket kezelő illetéktelen személyzet által okozott hibákért vagy kellemetlenségekért.



ÁRTALMATLANÍTÁS
A csomagolás és az annak anyaga 100%-ban újrahasznosítható, és a szimbólummal van megjelölve.

Az ártalmatlanítás során be kell tartani a hatályos helyi előírásokat. A csomagolóanyagokat (műanyag zacskókat, hungarocelldarabokat stb.) gyermekektől elzárva kell tartani, mivel potenciális veszélyt jelentenek.
A készülék újrahasznosítható anyagokból készült. A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelvnek megfelelőként van megjelölve. A készülék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárulhat a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következmények megelőzéséhez.



A készüléken vagy a mellékelt dokumentációban található szimbólum azt jelenti, hogy a készüléket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kezelni. Azokat elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításával és újrahasznosításával foglalkozó szakszerű átvevőhelyre kell eljuttatni. A berendezés ártalmatlanításakor gondoskodni kell arról, hogy használhatatlanná váljon (ne lehessen üzembe helyezni): ehhez el kell vágni a tápkábelt, valamint el kell távolítani az ajtót, a polcot és minden egyéb, veszélyt jelentő elemet.
Nem szabad lehetővé tenni, hogy a berendezésre fel lehessen mászni, illetve hogy valaki abba beszorulhasson. A berendezést a hulladékok ártalmatlanítására vonatkozó helyi előírásoknak megfelelően, külön gyűjtőhelyre szállítva kell ártalmatlanítani; Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, mivel veszélyt jelenthet a gyermekekre.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT
A készülék az európai irányelvekben meghatározott biztonsági követelményeknek és az azoknak megfelelő szabványoknak megfelelően készült. E megfelelőség elérése után a gyártó kijelenti, hogy termékei megfelelnek a hatályos európai jogszabályoknak, ezért el vannak látva a megfelelő CE-jelöléssel, amely lehetővé teszi értékesítésüket az európai országokban.
A megfelelőségi nyilatkozat a felhasználó kérésére elektronikus vagy nyomtatott formában a gyártó székhelyén vagy a **www.mmgastro.pl weboldalon érhető el.**

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tel.: +48 327 508 166


FORGAST