

# VAR 2 turista gázfőző használati utasítása

## Fontos

Mielőtt a tűzhelyet a gázpatronhoz csatlakoztatja, kérjük, alaposan olvassa el ezeket az utasításokat. Olvassa el rendszeresen az utasításokat, és legyen óvatos. Ezért az utasítást gondosan őrizze meg a későbbi használatra.

Legyen tudatában annak, hogy Ön egy hőkibocsátó készülékkel való munkavégzést választott, és hogy minden olyan berendezés, amely bármilyen energiát használ működéséhez, nagyon veszélyes lehet, ha nem megfelelően működtetik.

## Figyelem:

A készülék működése levegőt (oxigént) fogyaszt és szén-dioxidot termel. Ne gyújtsa be és ne használja ezt a készüléket szellőzetlen helyiségekben, szobákban, sátrakban vagy járművekben. Életveszélyes zárt tér fűtésére használni a főzőt - fennáll a szén-monoxid-mérgezés veszélye!

A tűzhelyet csak felnőtt kezelheti a jelen használati utasításnak megfelelően, ne bízsa a kezelést gyermekekre, illetve szellemi vagy fizikailag sérült személyekre. Működés közben a tűzhelyet stabilan kell elhelyezni, és állandó felügyelet alatt kell tartani.

A VAR 2 univerzális főző normál túrázáshoz és a legnehezebb szintű hegymászáshoz egyaránt alkalmas - itt szélfogóra is szükség lehet. A VAR 2 gázfőzőt a túrázók, a teljesítmény túrázók, a víz és a kerékpározás szerelmesei fogják értékelni a minimális súlya és a nagy teljesítménye miatt, és az elhanyagolható méretei mellett. Ha egy helyben kempingezik, akkor egy kétkilós Meva gázpatronnal, szűkítő segítségével tud főzni.

## **A főző biztonságos üzemeltetése érdekében az alábbi utasításokat SZIGORÚAN BE KELL TARTANI:**

### **1. A főző csatlakoztatása a patronhoz**

1. A VAR CGV 220 és a VAR CGV 425 patronokat ennek a főzőnek a működéséhez tervezték, amelyek állandó nyomáson lévő folyékony propán-bután gázt tartalmaznak 30:70 PB arányban.
2. Ha mégis úgy dönt, hogy más márkájú patronot használ, a gyártó nem tudja garantálni a főző és a patron tömítettségét. Ebben a helyzetben legalább győződjön meg arról, hogy a patronos főző szivárgásmentes, lásd az 1.6. szakaszt. A használt patronnak az EN 417 szabványnak kell megfelelni, és 7/16"-os csatlakozómenettel ellátott önzáró szeleppel kell hogy rendelkezzen. Más - különösen kétes eredetű - patronok használata veszélyes lehet.
3. Mielőtt a főzőt a patronhoz csatlakoztatja, győződjön meg arról, hogy az zárógyűrű („O”) tökéletes állapotban van. Ha ez az alkatrész a kopás jeleit mutatja, cserélje ki. Ez egy 12x8-as méretű gyűrű, és a főző vásárlásakor megvásárolható. Egy vastagabb tű hegyes végével távolítsa el a kopott tömítést, a tompa végével pedig helyezze be az új tömítést.
4. Ellenőrizze, hogy a főző vezérlőszelepe teljesen zárva van-e a vezérlőkeréken lévő "-" jel irányában.

5. A patronrt csak kültéren szabad a főzőhöz csatlakoztatni, távol a gyújtóforrástól, azaz nyílt lángtól, elektromos kisüléstől, stb.
6. Miután csatlakoztatta a főzőt a patronhoz, győződjön meg arról, hogy a rendszer tökéletesen tömít. Szélsőséges körülmények között legalább szaglással és hallással, nyílt lánggal soha. Ezeket a műveleteket a szabadban végezze. Ha a rendszer az összeszerelés után a szivárgás jeleit mutatja, azonnal menjen olyan nyílt terepre, ahol nincs nyílt láng vagy nem áll fenn áramütés veszélye, és azonnal szedje szét a berendezést. A főzőt és a patronrt azonnal küldje el a gyártónak.
7. Megjegyzés: a szappanoldat spontán habzani kezdhet, ami szivárgás benyomását kelti. A megbízható teszt a következő: Vegye ki a főző rózsáját, és merítse a patronhoz csatlakoztatott főzőt egy tartály vízbe. Ha nem jelennek meg buborékok, minden rendben van. Ezután szárítson meg mindent alaposan, lehetőleg hajszárítóval.
8. A fenti utasítások mindegyike érvényes, ha egy üres patronrt egy teli patronra cserél.
9. A főző és a patron jobb oldali menettel van ellátva a kölcsönös csatlakoztatáshoz. A tűzhely patronra történő felszereléskor ügyelni kell arra, hogy a menetek ne keresztezzék egymást (ún. "átcsavarozás a meneten"), különben a tűzhely a helytelen működés miatt tönkremegy. **Amikor először húzza meg a főzőt a patronon,** valamivel nagyobb ellenállást kell leküzdeni. Ez a megnövekedett ellenállás nem ok arra, hogy a tűzhely tönkrementele miatt aggódjon. A menet nagy pontossággal készül, és az első meghúzással kalibráljuk. A következő csatlakoztatás jelentősen könnyebb lesz. A menet enyhén vazelinnel van bekenve, hogy megakadályozzuk a megtapadást az első csatlakozásnál - ezt ne távolítsa el!
10. Amikor a főzőt a patronra csavarja, a patronszelep nyitócsapjánál egy halk gázszisszenés hallatszik. További forgatás után a tömítés ráül a patronra, és biztosítja a patron és a főző tömítettségét. A további erőszakos, szükségtelen meghúzás a tömítés gyors kopásához vagy a főző menetének tönkrementeléhez vezet! A tűzhely lehető leghosszabb élettartamát a fent említett irányelvek betartásával garantáljuk, a főző 1000-szeri patronhoz való csatlakoztatásának lehetőségét igazoltuk, a gyakorlatban szinte elkophatatlan. A főző menetének időnkénti vazelines bekenése szintén jelentősen meghosszabbítja az élettartamát.

## 2. Meggyújtás és működés

1. A főzőnek és a patronnak a felületre merőlegesen kell állnia. Az edénytartók kihajtva és aktív helyzetben legyenek rögzítve. Fordítsa a szabályozógombot kissé balra, és a láng meggyullad. Nem ideális, ha a láng meggyújtásakor a szabályozót teljes teljesítményre nyitja ki.
2. Ha a patronrt hosszú ideig hűvösen és mozdulatlanul tartjuk, használat előtt alaposan fel kell rázni, különben a láng a főző körülbelül egyperces gyújtása után "kialszik". Ha a főzőedényt a láng meggyújtása előtt a tűzhelyre helyezzük, akkor ez a jelenség szinte egyáltalán nem fordul elő. Kissé kényelmetlen, de a legjobb módja, ha az égő négy elsődleges levegőbeömlő nyílásának egyikét egy pillanatra elzárja az ujjával.
3. Ha teljesen teli és új, hosszabb ideig hőnek kitett patronrt használ, a tűzhely begyújtásakor hatalmas sárgás láng jelenhet meg. Azonnal zárja a szabályozószelepet a minimumra, amíg a láng le nem csillapodik. Ez a jelenség biztosan bekövetkezik, ha a patron és az edény erősen meg van döntve.
4. Működés közben meg kell akadályozni, hogy a folyadék kiforrjon a főzőedényből, különben az megsérül vagy teljesen tönkremegy - néha a főzővel együtt.
5. A főzőt működés közben állandó felügyelet alatt kell tartani.
6. A főző működtetésekor tartson biztonságos távolságot - legalább 0,5 m - az éghető anyagoktól.

7. Ne helyezzen gyúlékony anyagokat közvetlenül a tűzhelyre.
8. Ha kétségei vannak a termék helyes működésével kapcsolatban, kérjük, ne habozzon kapcsolatba lépni a gyártóval.

### **3. A működés megszüntetése**

1. A működést a vezérlógomb jobbra fordításával lehet leállítani „-“, amíg a láng ki nem alszik. A főzőt ezután le lehet választani a patronról, kicsavarással.
2. Ezt elsősorban csak akkor tegye, ha a tűzhely teljesen kihűlt.
3. A főző eltávolítását a patrontól soha nem szabad üzem közben elvégezni!!!
4. Miután eltávolította a főzőt a patrontól, emelje ki az edénytartókat a reteszelő horonyból, és hajtsa őket a vezérlőkerék felé.
5. Használat után mindig válassza le a főzőt a patronról, hogy megakadályozza a patron kiürülését egy esetleges enyhe szivárgás következtében. Ezt a főző és a patron közé kerülő szennyeződés is okozhatja. Kérjük, tartsa ezt a területet tisztán.

### **4. Figyelmeztetések vészhelyzet esetén**

1. Ha a láng az égő aktív részéből is jön, azonnal zárja el a vezérlőszelepet, és kissé húzza meg a főzőt a patronon.
2. Ha a láng továbbra is látható, oltsa el vízsugárral, ami melegítésre általában készen áll.
3. Ha a lángot nem lehet eloltani, dobja el vagy rúgja el a tűzhelyet és a patronot egy biztonságos helyre.
4. Gondoskodjon arról, hogy senki ne kerüljön a tűzhely 20 méteres körzetébe, amíg a gáz el nem égett.
5. Ezután azonnal küldje el a tűzhelyet a gyártónak.

### **5. Fontos tudnivalók**

1. Nem megengedett két vagy több főző egymás melletti használata egy edény melegítésére.
2. A főzőt a tartályban lévő ételek és italok melegítésén kívül semmilyen más célra nem szabad használni.
3. A főző fő részei - az égő, az edénytartók vagy a szabályozó - működés közben és utána még kb. 10 percig forróak, ezért ez idő alatt ne érintse meg őket!
4. Soha ne használjon olyan főzőt, amely sérülés jeleit mutatja, vagy amelynek hibás vagy kopott a tömítése.
5. A főzőt óvatosan kezelje, és óvja a földre eséstől.
6. Ne végezzen semmilyen szerkezeti beavatkozást a főzőn.

### **6. A főző szétszerelése, tisztítása és összecsomagolása**

1. A főző két fő részből áll: a szelepházból és az égőből, amelyek egy menettel kapcsolódnak egymáshoz, és egy "O" gyűrűvel vannak lezárva. A fúvóka tisztításához szükséges ezeknek az alkatrészeknek a szétszerelése. Még egy kis dugulás is jelentősen csökkenti a tűzhely teljesítményét.
2. Tűt vagy hústűt nem szabad a tisztításhoz használni, mivel ez károsítja a fúvókát. A tű hegye eltörik a fúvókában, így tönkreteszi a főzőt. A száj által létrehozott vákuum gyakran elegendő a tisztításhoz. Általában: a tisztátalanságot szájon át "ki lehet szívni". A fúvóka tisztítása után az égőt megfelelő erővel meg kell húzni, hogy az égő és a szelep között szoros tömítés jöjjön létre.
3. A fúvóka "tisztítójaként" egy tompa tű (rövidáru bolt), vagy a legvékonyabb gitárhúr is szolgálhat.

### **7. A főző tárolása és szállítása**

1. A főzőt száraz, nem agresszív környezetben tárolja.

2. Ha hátizsákban vagy járműben szállítják, a tűzhelyet a mellékelt tokban vagy a főzőedény belsejében lehet a legjobban védeni.
3. A főzőt mindig a patrontól elkülönítve szállítsa.

#### **8. Nyomásnak kitett edény - patron**

1. A patron cseppfolyósított, könnyen gyúlékony propán-bután gázt tartalmaz állandó nyomás alatt.
2. Védje a patron a túlzott hőtől (50°C felett), óvakodjon a napfénytől.
3. Használat után ne nyissa fel erőszakkal a patron, és ne dobja a tűzbe.
4. Ne fújja a gázt lángok és izzó felületekkel szemben.
5. A művelet befejeztével csavarja ki a főzőt a tartályból.
6. A patronokat egyszeri használatra szánják, újratöltésük nem megengedett.
7. Ezeket csak a teljes kiürítés után adják le az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtőkbe vagy közvetlenül a gyűjtőhelyre.
8. Vegye figyelembe a termék címkéjén található utasításokat.

#### **9. Műszaki adatok és ártalmatlanítás**

1. 1 liter víz felforralása 4,5 perc alatt
2. Tüzelőanyag: propán-bután 0,8 MPa nyomásig
3. A szelep átmérője – 0,30 mm
4. Súly 110 gramm
5. Méretek használati állapotban: 90×80 mm
6. A tűzhely maximálisan megengedett terhelése a tartalommal együtt: 2 kg, maximális edényátmérő 200 mm
7. Használati idejének végén vigye a főzőt egy újrahasznosító központba a csomagolással együtt.

#### **10. Gázfogyasztás és a főző teljesítménye**

1. A főző maximális teljesítménye teljesen nyitott szelep esetén a patronban lévő gáznyomástól függ, ami viszont a patron hőmérsékletétől függ.
2. Minél forróbb a patron, annál nagyobb benne a gáznyomás.
3. Jóval fagyponthoz alatti hőmérsékleten a folyékony gáz elpárolog, és a tűzhely működése már nem lehetséges - ez nem a tűzhely hibája.
4. 110g/óra gázfogyasztás mellett a tűzhely teljesítménye 1400 W
5. 220g/óra gázfogyasztás mellett a tűzhely teljesítménye 2800 W

#### **Jótállási és szervizfeltételek**

A termék ára tartalmazza az ingyenes jótállást az eladástól számított két évig. Ez a rendelkezés nem vonatkozik az erőszak, helytelen kezelés vagy nem megfelelő behatás következtében megsérült termékekre.