

Kocioł warzelny z grzaniem pośrednim

Model: ELR-151 / 9905151



INSTRUKACJA INSTALACJI I UŻYTKOWANIA

100 litrów, typ ELR 101 elektryczny kocioł do gotowania podgrzewany pośrednio

150 litrów, typ ELR 151 elektryczny kocioł do gotowania podgrzewany pośrednio

200 litrów, typ ELF 201 elektryczny kocioł do gotowania podgrzewany pośrednio

300 litrów, typ ELF 301 elektryczny kocioł do gotowania podgrzewany pośrednio



GASZTRO

METAL

Alaptiva 1951-ben

Deklaracja zgodności UE

Producent, Gasztrometal Zrt. poświadczają z pełną odpowiedzialnością, że

produkt **Elektryczny kocioł do gotowania**

modele **ELR101, ELR151, ELF201, ELF301**

jest zgodny z certyfikatem badania typu i spełnia podstawowe wymagania dotyczące bezpieczeństwa dyrektywy 2006/95/UE oraz rozporządzenia 1935/04/WE. Projekt i wykonanie zostały przeprowadzone zgodnie z następującymi normami i są zgodne ze specyfikacją zdrowia i bezpieczeństwa:

EN 60335-1

EN 60335-2-47

EN 60529

Podpisany w imieniu i na rzecz

Osoba upoważniona do kompilacji dokumentacji technicznej

.....

.....

Prezes

Kierownik Działu Rozwoju Produktu

Tatabanya, 1 czerwca 2012

Producent Gasztrometal Ltd. oświadcza, że dostarczony produkt jest zgodny z informacjami zamieszczonymi w niniejszej Instrukcji instalacji i obsługi, rozdział „Specyfikacja techniczna, dane, instrukcja instalacji i obsługi”.

Zawartość

Pieczęć kontroli jakości:

Wystawiona przez (podpis):

Data:dzień..... miesiąc 20..... rok

.....

Podpis

Spis treści

Certyfikat zgodności	2
1. Wstęp	4
2 Oświadczenia prawne	4
3 Dane techniczne	5
4 Opis techniczny	5
5 Transport, pakowanie, przechowywanie	6
6. Instrukcje dla instalatorów dotyczące instalacji oraz uruchomienia urządzenia	
6.1. Instalacja i podłączenie do sieci miejskiej.....	6
6.2. Pełny test działania	7
7 Instrukcja obsługi dla użytkownika	8
7.1 Czyszczenie	9
7.2 Konserwacja	9
8. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa	10
9. Załączniki	10
10. Typowe akcesoria	10
11. Akcesoria zamawiane osobno	11

1. Wstęp

Ten podgrzewany parą wodną kocioł ma zastosowanie do gotowania zup, dań warzywnych, makaronów, herbaty, produktów mlecznych bez obawy przypalenia oraz do gotowania na parze mięsa, ryb, warzyw, grzybów lub rozmrażania i gotowania na parze produktów mrożonych lub półproduktów (nawet różnych jednocześnie) w kuchniach zakładów gastronomicznych i szpitalach.

Kocioł nie nadaje się do pieczenia lub smażenia.

Kotły o pojemności 100 i 150 litrów są wyposażone w cieszący się zainteresowaniem okrągły pojemnik, natomiast kotły o pojemności 200 i 300 są wyposażone w kwadratowy pojemnik, który umożliwia korzystanie z naczyń odpowiadającym wymiarom Gastro-Norm, które są odpowiednie do zwykłego gotowania, gotowania na parze, podgrzewania produktów.

Operator urządzenia zobowiązany jest uważnie przeczytać i zachować niniejszą instrukcję instalacji i użytkowania, aby uzyskać informacje na temat swoich praw przydatne w przyszłości.

2 Oświadczenia prawne

Poprawność danych zamieszczonych w instrukcji instalacji i obsługi jest gwarantowana przez producenta, GASZTROMETÁL Inc.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmiany parametrów technicznych urządzenia.

GASZTROMETÁL Inc. udziela gwarancji na kocioł na 12 + 12 miesięcy zgodnie z „Kartą gwarancyjną” stanowiącą załącznik do niniejszej instrukcji instalacji i obsługi.

Usterki nie będą uważane za wady podlegające gwarancji, jeżeli w oparciu o informacje podane w niniejszej Instrukcji instalacji i obsługi, mogą być one wyeliminowane lub usunięte poprzez regulację albo dodatkowe dostosowanie. Gwarancji również nie podlegają usterki wynikające z niewłaściwej instalacji, niezgodnego ze wskazówkami producenta postępowania z produktem, niewłaściwej obsługi lub warunków pracy urządzenia oraz uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania jak również powstałe w wyniku korozji elementów kotła będącej rezultatem niewłaściwego użytkowania urządzenia, nieprawidłowego czyszczenia oraz nieodpowiednich warunków pracy.

Wady objęte gwarancją mogą zostać naprawione przez serwis producenta lub serwis autoryzowany przez

producenta urządzenia (patrz załączona lista zakładów serwisowych). Naprawy i inne interwencje przeprowadzane przez nieautoryzowane przez producenta zakłady naprawcze lub przez osoby nie posiadające certyfikatu producenta skutkują utratą gwarancji.

GASZTROMETAL Inc. zapewnia przedłużoną gwarancję (+ 12 miesięcy) w ramach określonych w przepisach, na elementy kotła pracujące pod ciśnieniem jako kluczowe elementy urządzenia. Gwarancja traci ważność w przypadku, gdy operator urządzenia nie będzie wykonywał okresowych prac konserwacyjnych lub, gdy nie udokumentuje certyfikatem niniejszych prac w odpowiedniej części zobowiązania gwarancyjnego.

Uwaga!

Każdy kocioł, przed rozpoczęciem jego eksploatacji, musi zostać zainstalowany oraz musi przejść próbny rozruch pod nadzorem.

Uruchomienie może zostać przeprowadzone przez serwis producenta lub przez którykolwiek z autoryzowanych przez producenta zakładów serwisowych.

Uruchomienie powinno być w wiarygodny sposób poświadczane przez serwis w odpowiedniej kolumnie Karty gwarancyjnej.

Zarówno nieprzeprowadzenie rozruchu urządzenia pod nadzorem certyfikowanego pracownika, jak i niepoświadczenie przez serwis przeprowadzenia takiego rozruchu skutkują utratą gwarancji.

3 Dane techniczne

Model elektrycznego kotła do gotowania	ELR101	ELR151	ELF201	ELF301
Objętość nominalna kotła (w litrach)	100	150	200	300
Ciężar urządzenia (kg)	117	127	182	190
Podłączenie do zasilania w energię elektryczną	5 x 4 mm ²	5 x 6 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 16 mm ²
Czas podgrzewania (od 20 do 90°C, maks. w minutach)	40	53	59	67
Wymagania energetyczne (kW)	18	24	30	36

Ciśnienie robocze pary w komorze wymiany ciepła:

max. 0,5 bar

Temperatura pary:

111 °C

Podłączenie wody pitnej:

ISO228-G1/2"

Podłączenie wody miękkiej:

ISO228-G1/2"

Zasilanie w energię elektryczną:

3 x 380-400/230V, 50 Hz

Klasa ochronności urządzenia przed porażeniem elektrycznym:

Klasa ochrony przed dotykiem - I.

Stopień ochrony zapewnianej przez obudowę urządzenia elektrycznego: IP 42

4 Opis techniczny

Każdy główny element konstrukcyjny kotła do gotowania jest wykonany ze stali nierdzewnej. Kocioł umożliwia gotowanie bez obawy przypalenia dzięki zastosowaniu podgrzewania pośredniego.

Wytwarzanie pary w komorze parowej odbywa się poprzez rurki radiatora. Jednostki elektryczne i wyświetlacze urządzenia znajdują się na jego pokrywie po prawej stronie. Niezbędną moc gotowania można ustawić za pomocą przełącznika.

Automatyczny wlot powietrza, zawór odpowietrzający i presostat zapewniają nieprzerwane działanie elektrycznego kotła do gotowania potraw. W przypadku awarii lub zakłóceń w działaniu urządzenia wbudowany zawór bezpieczeństwa ze sprężyną uniemożliwia wytworzenie w komorze parowej większego ciśnienia niż jest to dozwolone. Bieżące ciśnienie pary pokazuje manometr.

Pokrywę kotła można otworzyć ręcznie pod kątem do ok. 75°. Jest ona wykonana ze szrotowanej stali nierdzewnej. Jej zamknięcie zapewnia ciężar pokrywy oraz sprężyna, jeśli jest otwarta. Napełnianie kotła zimną wodą odbywa się przez kran z rurką oscylacyjną 1/2". Produkty spożywcze można usunąć z kotła za pomocą kranu wypływowego 2" lub można je wybrać łyżką. Kran wypływowy produktów spożywczych jest ryglowany, aby zapobiec przypadkowemu otwarciu.

W pierwszym etapie podgrzewania wytwarzająca się para wodna zastępuje powietrze w komorze parowej poprzez zawór odpowietrzający i wlotowy powietrza, które można znaleźć w podłączonym zaworze bezpieczeństwa wyprowadzonym z górnego punktu komory parowej. Następnie tworząca się z rosnącą prędkością para powoduje zamknięcie zaworu, tworząc przestrzeń zamkniętą.

Aby uzyskać ciągły dopływ ciepła, w komorze parowej powstaje ciśnienie, którego poziom jest wskazywany przez manometr.

Jeśli ciśnienie osiągnie poziom 0,5 bara, nagrzewanie wyłącza się, a ze względu na ciągłe wydatkowanie ciepła ciśnienie pary stopniowo maleje; kiedy ciśnienie spadnie do ok. 0,3 bar przełącznik ciśnienia włącza odpowiednią moc grzewczą poprzez przełącznik mocy.

Wydajne działanie pozycji 2 przełącznika mocy wraz z włączonym przyspieszonym ogrzewaniem zapewnia niezbędną energię do podgrzania kotła do gotowania produktów spożywczych.

Podstawowym warunkiem bezpiecznej pracy kotła jest, aby rurki radiatora były zawsze pod wodą. Aby to zapewnić, w urządzeniu wbudowany jest elektryczny czujnik poziomu wody. Jeśli poziom wody spadnie poniżej poziomu bezpiecznego, nagrzewanie zostaje automatycznie przerwane, a żółta lampka kontrolna powiadamia o tym operatora urządzenia. Jednocześnie brakująca ilość wody jest uzupełniana z systemu zasilania miękką wodą. W przypadku nieprawidłowego nagrzewania lub braku nagrzewania wody regulator ciepła wyłącza kocioł, co również sygnalizowane jest zapaleniem się czerwonej lampki kontrolnej. Aby usunąć tę usterkę, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem naprawczym. Poziom nagrzewania potrzebny do utrzymania ciepła można wybrać za pomocą pozycji 1 i 2 na przełączniku mocy.

5 Transport, pakowanie, przechowywanie

Kocioł i pokrywę należy czyścić specjalnym środkiem odpowiednim do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej. Urządzenie jest przed transportem zabezpieczane warstwą folii ochronnej i ustawiane na drewnianej palecie.

Urządzenie należy przechowywać zapakowane w suchym miejscu wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie jest wrażliwe na wstrząsy i szarpnięcia, których należy unikać. Kocioł można transportować i podnosić za pomocą wózka widłowego.

6. Instrukcje dla instalatorów dotyczące instalacji oraz uruchomienia urządzenia

Proces rozpakowywania kotła do gotowania produktów spożywczych musi być przeprowadzony z należytą starannością. Należy usunąć folię ochronną z pokrywy rozpakowanego kotła, a następnie należy umyć urządzenie ciepłą wodą i rozcieńczonym mydłem w płynie, spłukać i wytrzeć do sucha. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale Czyszczenie. Aby wykonać podłączenie elektryczne, należy zdjąć osłonę znajdującą się u dołu urządzenia. Następnie należy ją zamontować ponownie, uszczelnić oraz przymocować do kranu wypływowego produktów spożywczych.

Przed uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Etapy uruchomienia urządzenia:

6.1 Instalacja i podłączenie do sieci miejskiej

6.2 Pełny test działania

6.1. Instalacja i podłączenie do sieci miejskiej

Przed uruchomieniem urządzenia operator musi upewnić się, że przestrzegane są przepisy obowiązujące w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie oraz, że spełnione zostały podane poniżej warunki.

6.1.a Lokalizacja

Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu wyposażonym w dobrą wentylację, w którym nie istnieją warunki sprzyjające korozji – żrące opary. Należy zwrócić uwagę, aby kocioł nie był prze-

mieszczany, kiedy jego nóżki zostały wkręcone lub umieszczone w odpowiednim miejscu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Po ustawieniu urządzenia w miejscu jego instalacji należy je wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek.

6.1.b Podłączenie do zasilania w energię elektryczną (patrz rysunek 1)

Instalując i użytkując kotły do gotowania potraw na Węgrzech, należy przestrzegać następujących przepisów:

- Przepisów normy MSZ HD 60364-4-41: 2007 z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa instalacji
- Przepisów normy MSZ EN 61140: 2003 z uwzględnieniem rozporządzenia o ochronie

Urządzenie ma stałe połączenia. W oparciu o podane dane techniczne urządzenie musi zostać podłączone do sieci zasilającej za pomocą przewodu o odpowiednim rozmiarze, z wykorzystaniem głównego wyłącznika energii elektrycznej oraz bezpiecznika. W celu znalezienia punktów podłączenia, patrz rysunek 1.

Rozsądne jest umieszczenie bezpiecznika i wyłącznika w pobliżu sprzętu.

Schemat instalacji elektrycznej urządzenia przedstawiono na rysunkach 2 / a, 2 / b, 2 / c, 2 / d, 2 / e.

Podłączenia elektryczne należy przeprowadzić z wykorzystaniem wyłącznie przewodów olejoodpornych (np. GTO, GTP) lub przewodów umieszczonych w tubach olejoodpornych.

Obowiązkowe jest podłączenie do sieci o średnim potencjale.

Zabrania się użytkowania urządzenia, które nie posiada skutecznej ochrony przeciw porażeniu elektrycznemu!

Podłączenie elektryczne urządzenia może zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika technicznego.

6.1.c Podłączenie do zasilania w wodę pitną

W celu uzyskania informacji na temat parametrów punktów przyłączeniowych patrz rysunek 1. Podstawowa konstrukcja zbiorników przewiduje oddzielne punkty przyłączeniowe do napełniania kotła wodą pitną i technologiczną (miękką). Stosowanie wody pitnej zamiast wody miękkiej w komorze wodno-parowej spowoduje wzmożone tworzenie się kamienia kotłowego, który będzie wymagał częstszej kontroli i usuwania.

Podłączenie urządzenia do zasilania w wodę może zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika technicznego.

Aby chronić kocioł i jego akcesoria przed korozją i zanieczyszczeniami z sieci zasilającej urządzenie w wodę, w punkcie przyłączenia należy zainstalować filtr wody.

Zaleca się zainstalowanie zmiękczacza wody do napełniania komór parowych o podwójnych ściankach (duplikator).

6.1.d Podłączenie do odprowadzenia ścieków

W celu odprowadzenia płynów powstających podczas czyszczenia kotła wskazane jest zastosowanie podłączenia do kanalizacji przeprowadzonego w sposób pokazany na Rysunku 3 lub podobny.

6.2. Pełny test działania:

Po przeprowadzeniu wszystkich podłączeń instalacyjnych urządzenia należy wykonać wyszczególnione poniżej czynności:

- Elektryczny wyłącznik główny i przełącznik mocy na kotle włącza się przekręcając je w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

- Jeśli świeci się żółta lampka oraz zielona, to należy poczekać, aż automat napełni komorę parową wodą, a żółta lampka zgaśnie.

- Włączyć przez kran z rurką oscylacyjną wodę do kotła do takiego poziomu, aby woda zakryła otwór spustowy produktów spożywczych i sprawdzić szczelność połączeń.

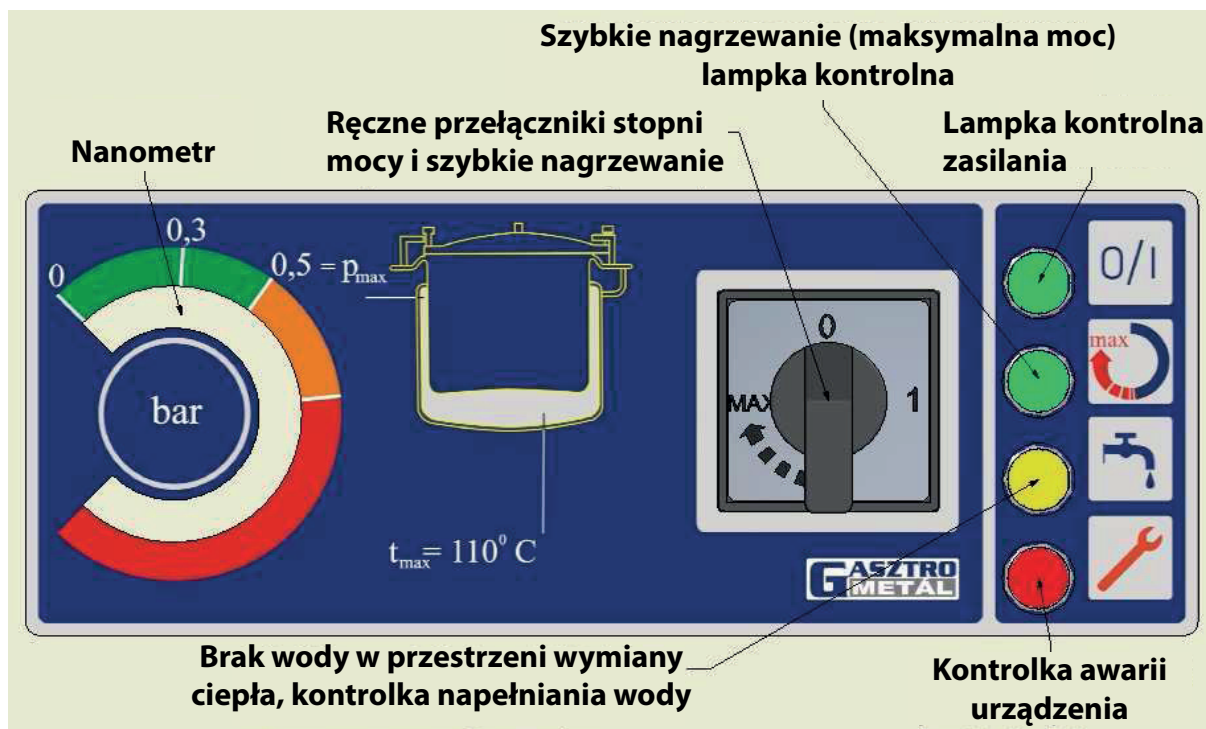
- Przełącznik mocy jest ustawiony w pozycji 2 (świeci się 1 zielona lampka), jeśli zostanie on obrócony bardziej, rozpoczyna się szybkie nagrzewanie (zapalają się 2 zielone lampki).

- Należy włączyć i sprawdzić pracę kotła na wszystkich poziomach grzania, a w międzyczasie należy sprawdzić prawidłowe działanie jednostek (zawór odpowietrzający i wlotowy powietrza, zawór bezpieczeństwa, manometr, presostat, uszczelnienie instalacji, przełącznik mocy, przepływ prądu).
- Po zakończeniu podgrzewania przełącznik mocy należy ustawić w pozycji „0”.
- Po zakończeniu pracy z kotłem należy go opróżnić, a kiedy ostygnie, można go wyczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale instrukcji dotyczącym czyszczenia.
- Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas należy wyłączyć wyłącznik główny.
- W przypadku, gdy urządzenie pozostanie na mrozie należy wcześniej osuszyć komorę parową i przewody kotła.
- Pokrywy muszą zostać ponownie złożone.

7 Instrukcja obsługi dla użytkownika

Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które posiadają potwierdzenie, że zostały przeszkolone w zakresie jego obsługi i wszelkich zagrożeń pojawiających się podczas pracy, a także środków ochronnych przed nimi.

Zabrania się obsługi urządzenia ze zdjętymi osłonami lub uszkodzonymi podzespołami.



Instrukcje dotyczące obsługi kotła do gotowania potraw:

- Włączyć główny wyłącznik na panelu sterowania.
- Napełnić kocioł przeznaczonymi do obróbki produktami i zamknąć pokrywę.
- Włączyć nagrzewanie elektryczne (przełącznik mocy ustawiony w pozycji 2 - świeci się 1 zielona lampka. Jeśli przełącznik mocy zostanie bardziej obrócony, rozpoczyna się „Szybkie nagrzewanie” (zapalają się 2 zielone lampki).
- Po osiągnięciu odpowiedniego poziomu grzania należy ustawić konieczną wydajność potrzebną do odpowiedniego przygotowania potraw.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć ogrzewanie.
- Należy opróżnić kocioł z przygotowywanych potraw.
- Wyłącznik główny musi pozostać wyłączony do czasu rozpoczęcia nowego cyklu obróbki.
- Należy wyczyścić urządzenie po zakończonym gotowaniu.

Podczas pracy z urządzeniem należy przestrzegać następujących zasad:

- Ostrożnie (powoli) otwierać pokrywę gorącego urządzenia, aby nie dopuścić do poparzenia dłoni przez gorącą parę wydobywającą się z poddawanej obróbce potrawy.

- Nigdy nie dotykać gołymi rękami gorących elementów kranu do odprowadzania płynnych produktów spożywczych.

- Podczas gotowania należy wielokrotnie sprawdzać wartość ciśnienia wskazaną na manometrze, a jeśli przekracza ona 0,5 bara lub manometr nie pokazuje żadnej wartości, jednak kocioł jest normalnie podgrzewany, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem naprawczym.

- Jeśli po nagrzaniu, podczas gotowania para wydostaje się ciągle przez zawór bezpieczeństwa lub jakikolwiek inny element instalacji lub kiedy przez zawór bezpieczeństwa lub inne elementy urządzenia wydostają się kropelki wody (z wyjątkiem części odpowietrzającej, przy temp. wody ok. 70 ° C), należy wezwać autoryzowany serwis naprawczy.

- Urządzenia nie wolno użytkować, jeśli którykolwiek z jego elementów sterowania lub wskaźników uległ awarii lub został uszkodzony.

- Jeśli podczas pracy urządzenia zaświeci się żółta lampka (brak wody w komorze wymiennika ciepła, co również oznacza zatrzymanie nagrzewania), należy poczekać, aż woda zostanie automatycznie uzupełniona.

- Jeśli zdarza się to częściej niż zwykle, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem naprawczym.

- Gdy świeci się lampka kontrolna „Usterka urządzenia”, kocioł jest przegrzany, nie można go obsługiwać, należy wezwać autoryzowany serwis naprawczy.

Wydzielanie się nieprzyjemnego zapachu oraz dymu podczas pierwszego nagrzewania urządzenia jest zjawiskiem normalnym i jest spowodowane wypalaniem się zabezpieczeń fabrycznych urządzenia. Zapach i dym znikną z czasem, kiedy kocioł „się przepali”.

7.1 Czyszczenie

Opróżnić urządzenie przez kran odprowadzający płynne produkty spożywcze lub wybrać produkty tyżką. Następnie wyczyść kocioł. Przed rozpoczęciem prac związanych z czyszczeniem urządzenia należy odłączyć zasilanie go w energię elektryczną wyłączając główny wyłącznik prądu.

Czyszczenie należy przeprowadzić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w „Instrukcji czyszczenia i dezynfekcji”.

Detergenty do czyszczenia należy dobierać rozważnie. Dostępnych jest kilka rodzajów środków czyszczących, które są przeznaczone do różnego rodzaju zanieczyszczeń i materiałów oraz do różnego rodzaju urządzeń. Należy zwrócić uwagę na następujące zasady:

Agresywne oraz powodujące korozję środki i detergenty mogą spowodować nieodwracalne plamy i odbarwienia na powierzchniach wykonanych ze stali nierdzewnej.

Należy unikać używania myjących środków dezynfekujących zawierających chlor, ponieważ są one szczególnie szkodliwe dla stali nierdzewnej.

Należy wybierać detergenty, które są szczególnie zalecane do czyszczenia urządzeń i narzędzi ze stali nierdzewnej.

Podczas czyszczenia gorących powierzchni / np. pojemnik kotła / moc czyszcząca detergentu, a jednocześnie jego agresywność względem powierzchni wzrasta.

Należy ściśle przestrzegać instrukcji dotyczących stężenia detergentów.

ZABRONIONE jest mycie pokrywy urządzenia pod strumieniem wody.

7.2 Konserwacja

Materiał, jakość i konstrukcja elementów konstrukcyjnych urządzenia sprawiają, że nie jest konieczna żadna specjalna konserwacja przez użytkownika urządzenia, oprócz częstego nadzoru podczas korzystania z niego zgodnie z jego przeznaczeniem. Jednakże kontrola działania i konserwacja zapobiegająca uszkodzeniu elementów elektrycznych i zabezpieczeń urządzenia powinna być regularnie przeprowadzana przez specjalistę, przynajmniej raz w roku, i kontrola taka powinna być wiarygodnie poświadczona w „Karcie certyfikatów” w instrukcji obsługi / data, podpis, pieczęć /.

Zobowiązania gwarancyjne producenta dotyczą wyłącznie urządzeń posiadających certyfikację okresowych kontroli i konserwacji. W przypadku braku takich certyfikatów żądania gwarancyjne nie zostaną zrealizowane.

Czynności konserwacyjne (dostosowywanie, regulacja, czyszczenie lub wymiana, jeśli to konieczne) obejmują następujące elementy:

7.5a Elementy zabezpieczające: Kontrola manometru, lampek kontrolnych, presostatu, czujnika poziomu osadzania się kamienia kotłowego, kontrola zaworu wlotu powietrza i zaworu odpowietrzającego, kontrola szczelności i działania zaworu bezpieczeństwa.

7.5b Szczelność połączeń elektrycznych, skuteczność uziemień ochronnych, izolacyjność, mocowanie elementów urządzenia i połączeń, istnienie osłon przeciw kapiącej wodzie, sprawność elementów elektronicznych.

7.5c Stopień osadzenia kamienia w komorze wodnej i parowej, odkamienianie w razie potrzeby. Procedura odkamieniania urządzenia musi być przeprowadzana przez specjalistę najrzadziej co trzy lata. Odkamienianie to specjalny rodzaj konserwacji, do którego stosuje się sprzęt myjący wypełniony środkiem odkamieniającym rekomendowanym dla powierzchni wykonanych ze stali nierdzewnej.

7.5d Szczelność instalacji wodnej, zamknięcie zaworu bez kapania, kran ciepłej i zimnej wody, króciec spustowy komory parowej.

Konserwację należy wykonywać tylko i wyłącznie po wyłączeniu naściennego głównego wyłącznika zasilania, gdy urządzenie nie znajduje się pod napięciem.

Konserwacja połączeń i elementów elektrycznych może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

8. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

Podczas uruchamiania i obsługi kotłów należy przestrzegać następujących przepisów prawnych:

- W odniesieniu do zakładowych przepisów bezpieczeństwa wymagań norm MSZ EN 2364-410: 1999 i MSZ EN 2364-410: 1999 / 1M: 2004;
- W odniesieniu do zasad dotyczących ochrony przed dotykiem wymagań normy MSZ EN 61140: 2016
- ZABRONIONE jest użytkowanie urządzenia bez działającego zabezpieczenia przeciwporażeniowego.

9. Załączniki

Niniejsza „Instrukcja instalacji i obsługi” zawiera Certyfikat jakości, Kartę gwarancyjną, listę autoryzowanych serwisów naprawczych oraz Kartę certyfikatów do poświadczania okresowych kontroli i konserwacji urządzenia.

10. Typowe akcesoria

1 szt. - Zawór spustowy (do opróżniania naczynia do gotowania z płynnych produktów spożywczych)

11. Akcesoria zamawiane osobno

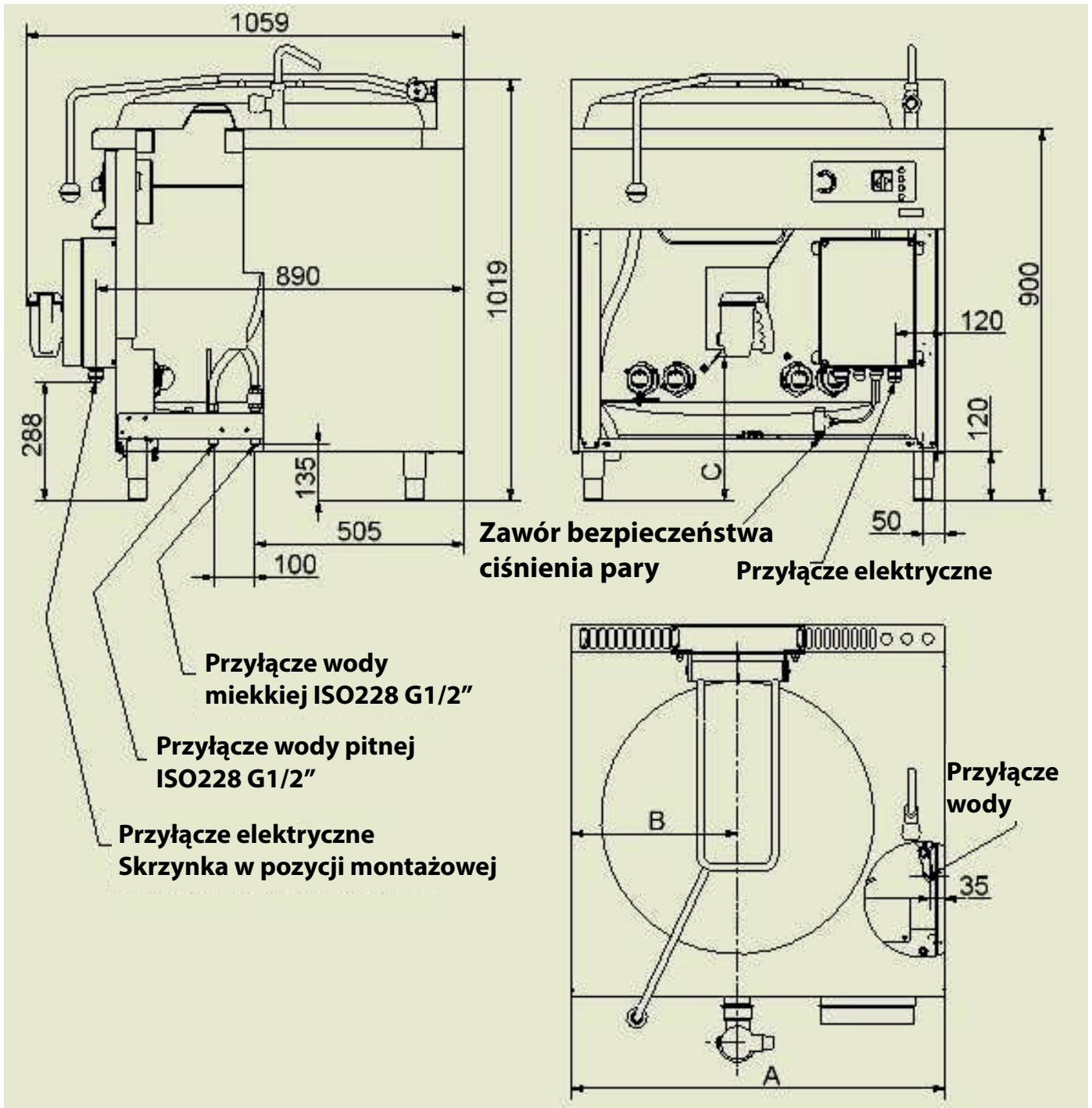
Filtr do produktów spożywczych
Lejek spustowy
Wskaźnik poziomu
12 litrów zmiękczacza wody DP12

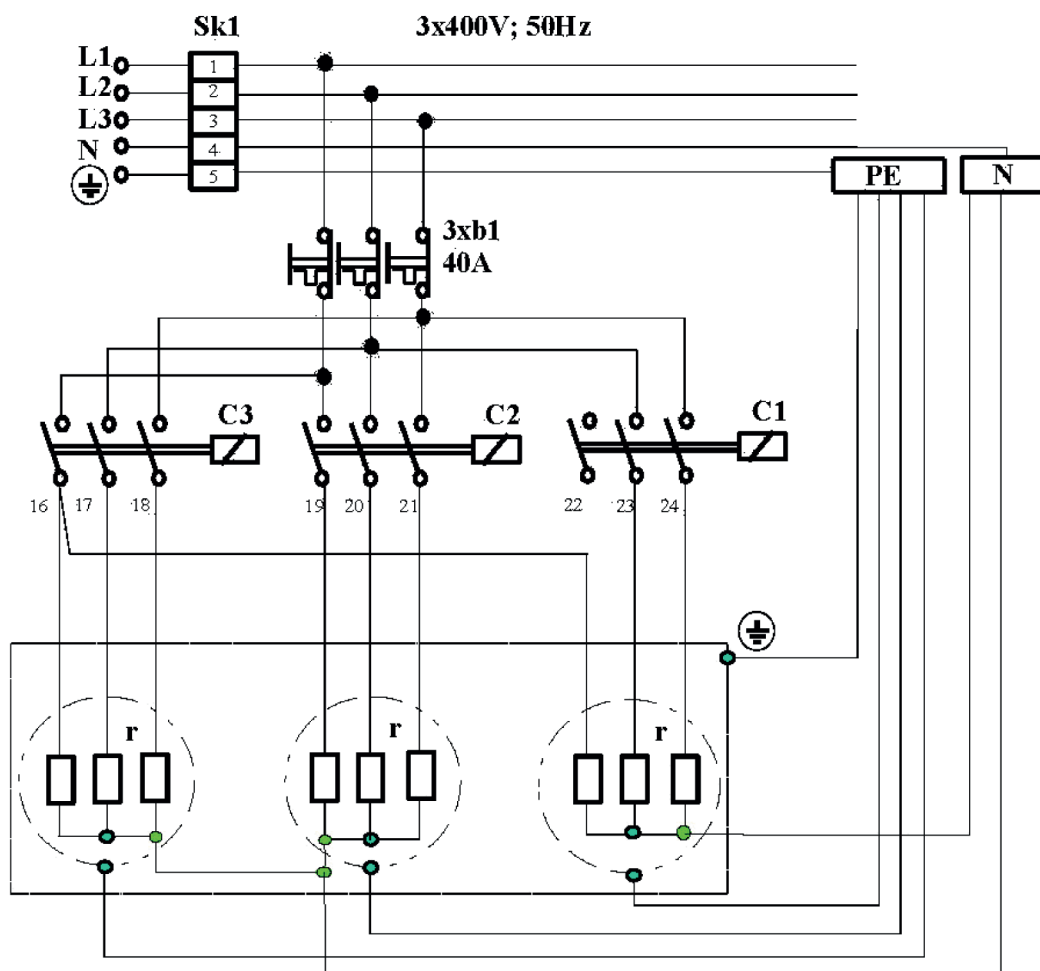
Wszelkie uwagi dotyczące urządzenia należy zgłaszać w dziale sprzedaży GASZTROMETÁL Machinery and Appliance Manufacturing Inc.

Adres: Węgry, 2800 Tatabánya, Vágóhíd str.4.
Adres pocztowy: 2801 Tatabánya I. Pf. 1240
Telefon: Dział handlowy: 34 / 514-661

Serwis: 34 / 514-664

Faks: 34 / 510-037
e-mail: ertekesites@gasztrometal.hu

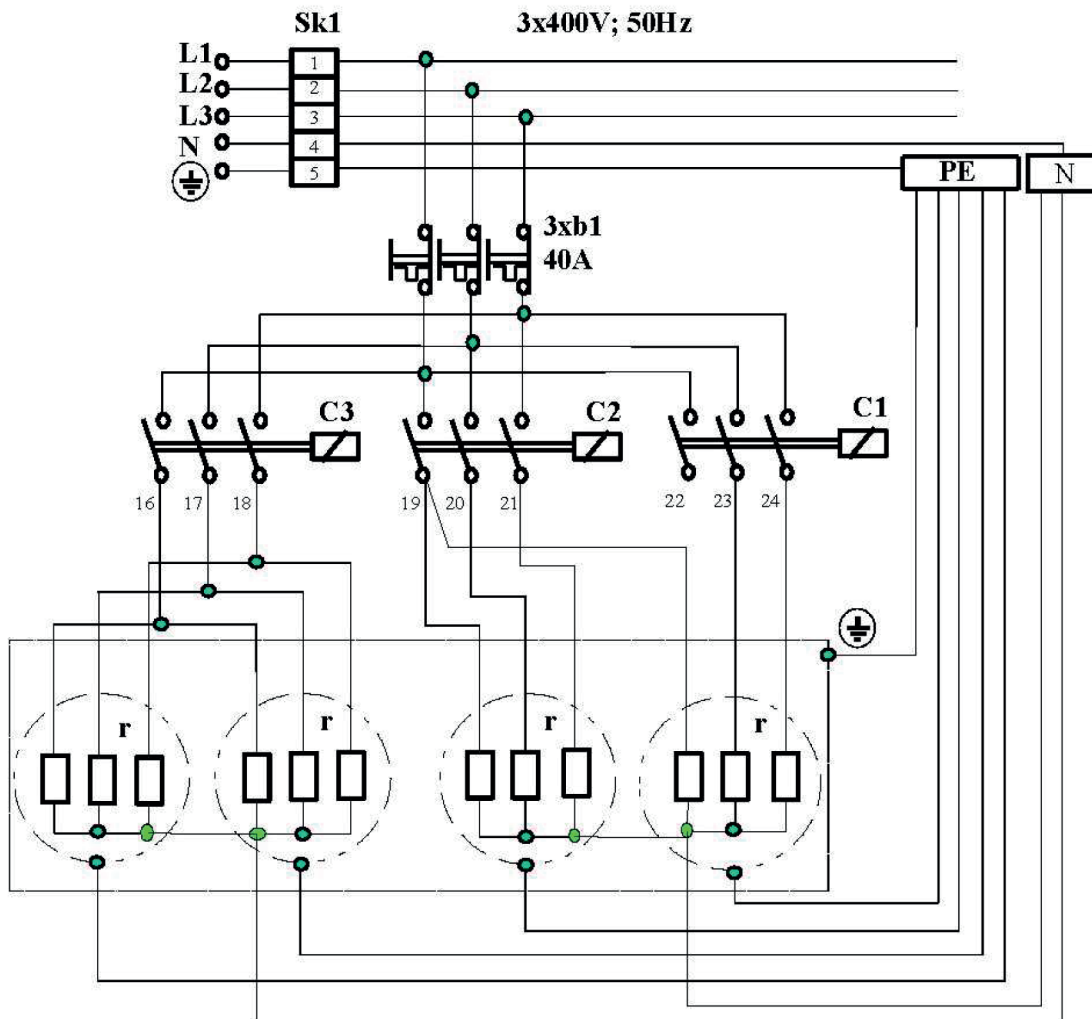




Objaśnienie symboli

B1	Wyłącznik 40 A	IP / 40A / C
R	Element grzejny 6000 W.	
C1, -C2	Stycznik poziomu 1, 2	VS425-40
C3	Stycznik szybkiego nagrzewania	VS440-40
SK	Listwa zaciskowa	RPU 0995
PE	Uziemienie	

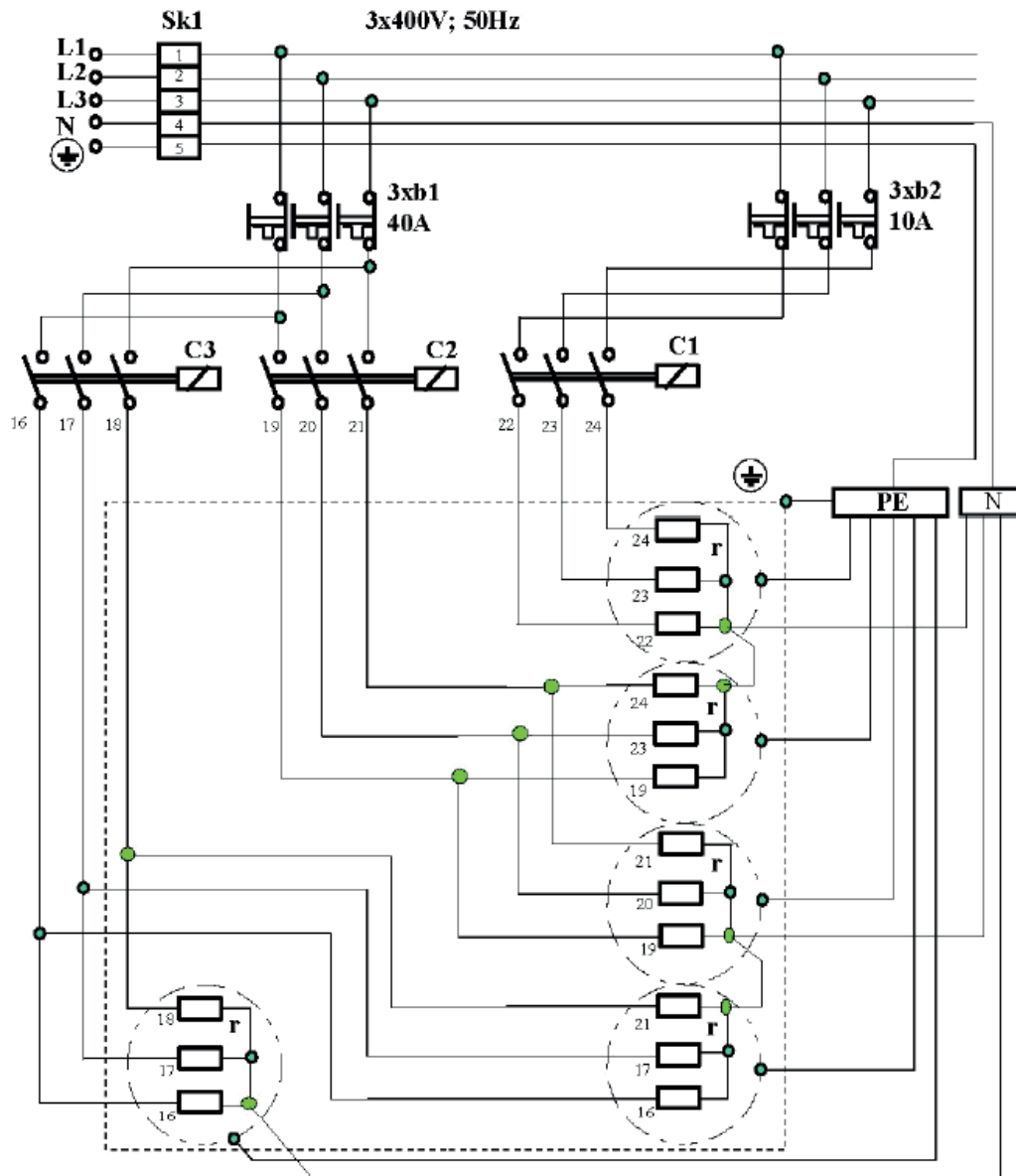
ELR 101
 Główny obwód
 Rysunek 2 / a



Objaśnienie symboli

B1	Wyłącznik 40 A	IP / 40A / C
R	Element grzejny 6000 W.	
C1, -C2	Stycznik poziomu 1, 2	VS425-40
C3	Stycznik szybkiego nagrzewania	VS440-40
SK	Listwa zaciskowa	RPU 0995
PE	Uziemienie	

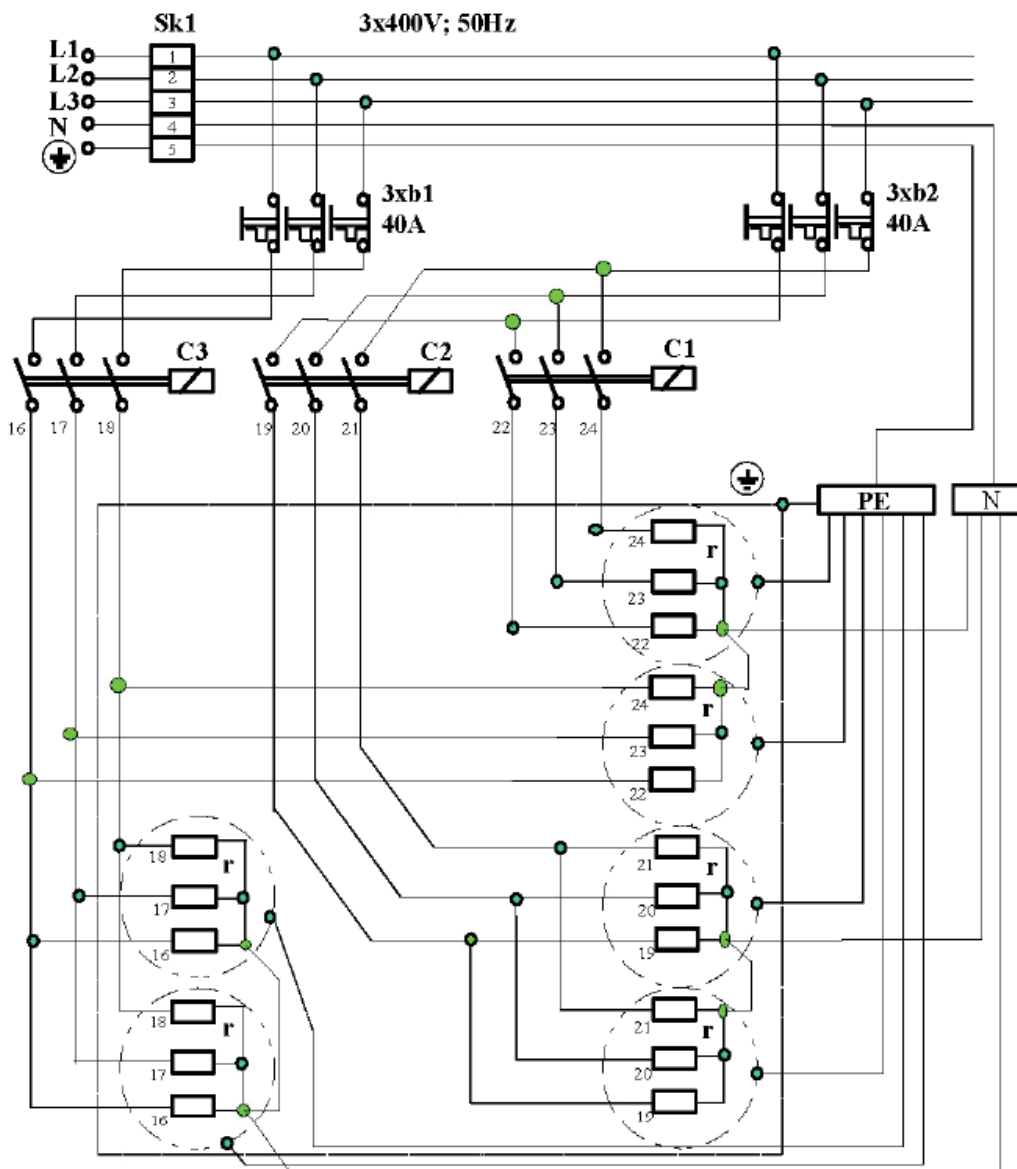
ELR 151
 Główny obwód
 Rysunek 2 / b



Objaśnienie symboli

B1	Wyłącznik 40 A	IP / 40A / C
B2	Wyłącznik 10 A	IP / 40A / C
R	Element grzejny 6000 W.	
C1, -C2	Stycznik poziomu 1, 2	VS425-40
C3	Stycznik szybkiego nagrzewania	VS440-40
SK	Listwa zaciskowa	RPU 0995
PE	Uziemienie	

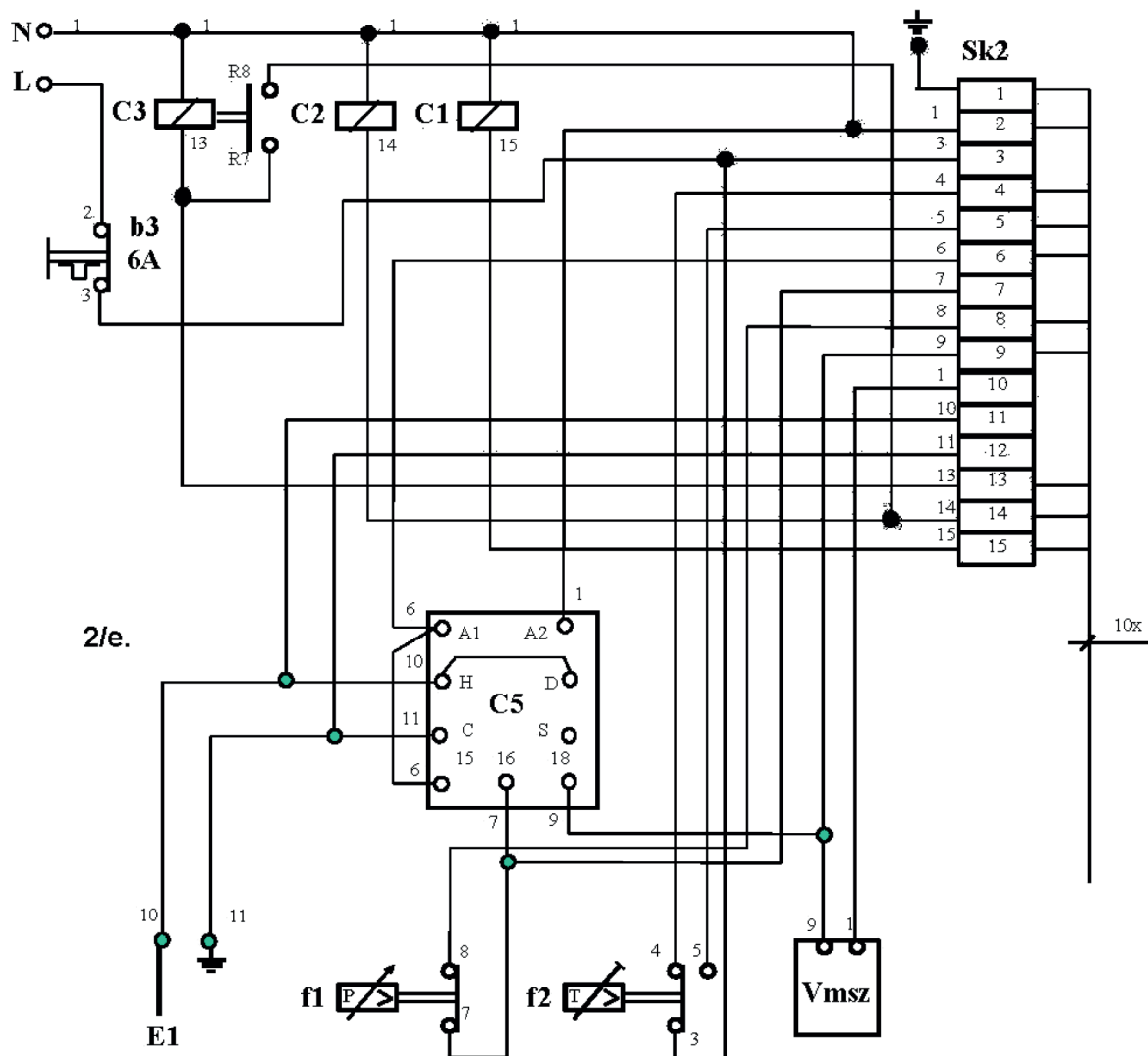
ELF 201
 Główny obwód
 Rysunek 2 / c



Objaśnienie symboli

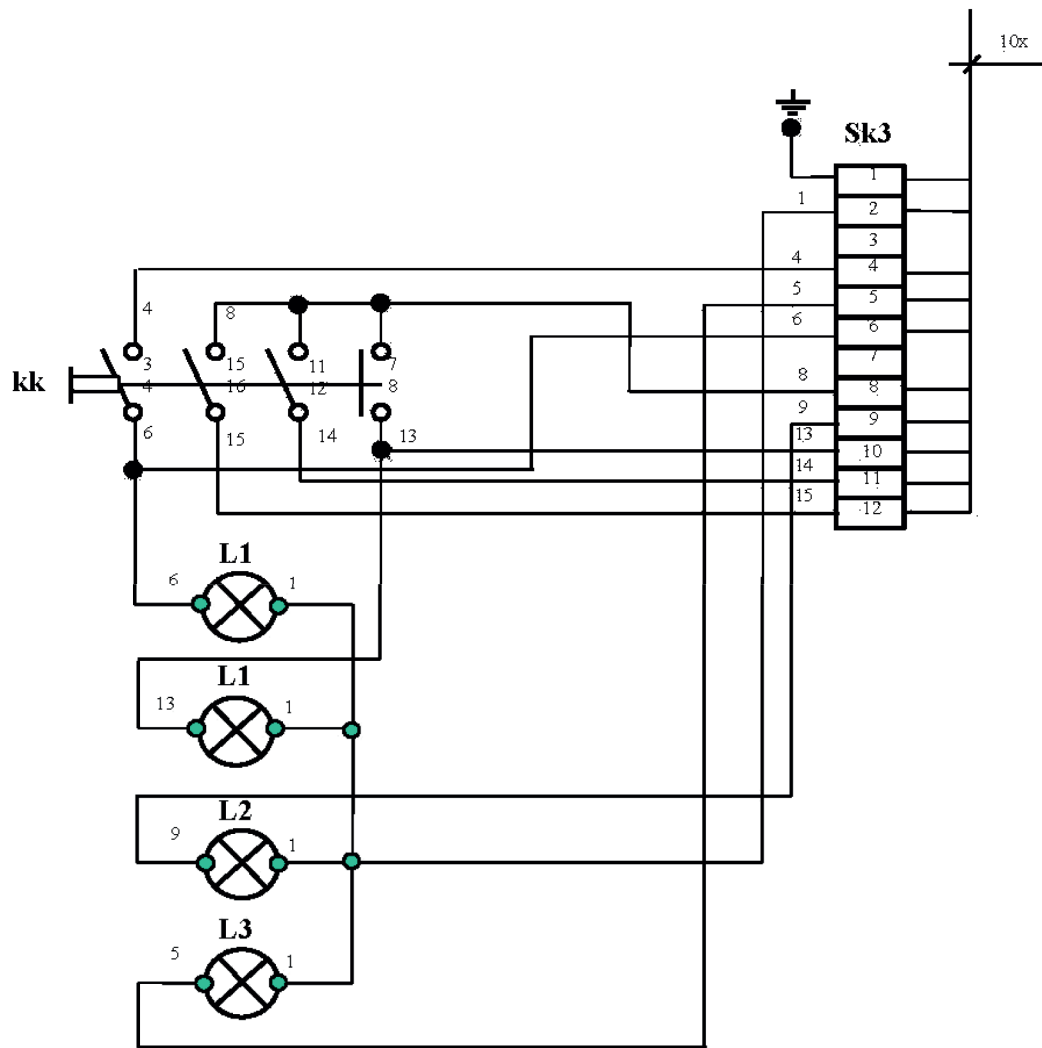
B1	Wyłącznik 40 A	IP / 40A / C
B2	Wyłącznik 10 A	IP / 40A / C
R	Element grzejny 6000 W.	
C1, -C2	Stycznik poziomu 1, 2	VS425-40
C3	Stycznik szybkiego nagrzewania	VS440-40
SK	Listwa zaciskowa	RPU 0995
PE	Uziemienie	

ELF 301
 Główny obwód
 Rysunek 2 / d



- | | |
|---------|---|
| C1-C3 | Stycznik |
| b1-b3 | Wyłącznik automatyczny |
| kk | Przełącznik kranu |
| f1 | Presostat |
| f2 | Ogranicznik temperatury |
| C5 | Kontrolka poziomu wody |
| L1 | Zielona lampka kontrolna |
| L2 | Żółta lampka kontrolna |
| L3 | Czerwona lampka kontrolna |
| R | Element grzewczy |
| Sk1-Sk3 | Skrzynka zaciskowa |
| E1 | Czujnik poziomu wody |
| Vmsz | Zawór elektromagnetyczny napełniania wodą |

EL-1...
 Schemat połączeń
 Obwód pomocniczy



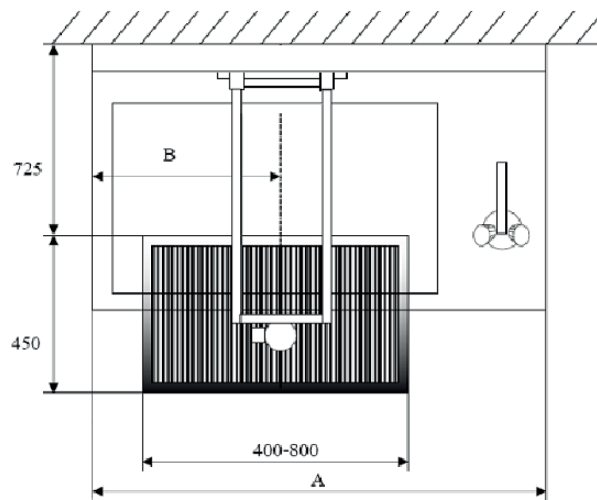
- C1-C3 Stycznik
- b1-b3 Wyłącznik automatyczny
- kk Przełącznik kranu
- f1 Presostat
- f2 Ogranicznik temperatury
- C5 Kontrolka poziomu wody
- L1 Zielona lampka kontrolna
- L2 Żółta lampka kontrolna
- L3 Czerwona lampka kontrolna
- R Element grzejny
- Sk1-Sk3 Skrzynka zaciskowa
- E1 Czujnik poziomu wody
- Vmsz Zawór elektromagnetyczny napełniania wodą

Pozycja przełącznika				
Styk	0	1	2	3
3-4				
7-8				
11-12				
15-16				

Otwarty Zamknięty

EL-1...
 Schemat połączeń
 Obwód pomocniczy

Zalecana konstrukcja odprowadzania płynów



Typ / Rozmiar

Typ / Rozmiar	A	B
ELR 101	900	350
ELR 151	900	350
ELF 201	1350	630
ELF 301	1350	630

