

## **Kocioł warzelny z grzaniem pośrednim**

**Model: GLR-152 / 9906152**



# INSTRUKCJA INSTALACJI I UŻYTKOWANIA

100 litrów, typ GLR 102 gazowy kocioł do gotowania podgrzewany pośrednio

150 litrów, typ GLR 152 gazowy kocioł do gotowania podgrzewany pośrednio

200 litrów, typ GLF 202 gazowy kocioł do gotowania podgrzewany pośrednio

300 litrów, typ GLF 302 gazowy kocioł do gotowania podgrzewany pośrednio

Przed rozpoczęciem użytkowania kotła operator urządzenia zobowiązany jest dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji i użytkowania i zachować ją w bezpiecznym miejscu w celu umożliwienia skorzystania z niej w przyszłości!



Producent Gasztrometál Ltd. oświadcza, że dostarczony produkt jest zgodny z informacjami opublikowanymi w instrukcji instalacji i obsługi, rozdział „Specyfikacja techniczna, dane, instrukcja instalacji i obsługi:”.

Pieczęć kontroli jakości:

Podpis wystawcy:

Data: 20 ..... rok ..... miesiąc ..... dzień

.....

Podpis

# Spis treści

1. Wstęp .....	3
2 Oświadczenia prawne .....	3
3 Dane techniczne .....	4
4 Opis techniczny .....	5
5 Transport, pakowanie, przechowywanie .....	6
6. Instrukcje dla instalatorów dotyczące uruchomienia (instalacji) oraz dostosowania urządzenia. 6	
6.1. Instalacja i podłączenie do zasilania w wodę, energię elektryczną oraz gaz.....	6
6.2. System zasilający w gaz – regulacja i kontrola .....	8
6.3. Pełny test działania .....	9
7 Instrukcja obsługi dla użytkownika .....	10
7.1 Zapłon .....	10
7.2 Podczas gotowania .....	10
7.3 Wyłączanie urządzenia .....	10
7.4 Czyszczenie .....	10
7.5 Konserwacja .....	11
8. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa .....	12
9. Załączniki .....	12
10. Typowe akcesoria .....	12
11. Akcesoria zamawiane osobno .....	12
Rysunek 1 .....	13
Rysunek 2/a.....	14
Rysunek 2/b.....	15
Rysunek 3 .....	16

## 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.

Urządzenie jest ogrzewane za pomocą gazu ziemnego z sieci miejskiej. 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.

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego i powinno być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.

## 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 użytkownika jak również powstałe w wyniku korozji elementów kotła będącej rezultatem niewłaściwego użytkownika 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 poświadczony 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**

*Informacje na temat typowych wymiarów urządzenia zostały przedstawione na Rysunku 1.*

Model gazowego kotła do gotowania	GLR 102	GLR 152	GLF 202	GLF 302
Objętość nominalna kotła (w litrach)	100	150	200	300
Ciężar urządzenia (kg)	128	139	209	220
Pojemność zbiornika na wodę (w litrach)	30	30	49	49
Czas podgrzewania (od 20 do 90°C, maks. w minutach)	60	69	76	87
Nominalne obciążenie grzewcze palnika (kW/(MJ/h))	14,5	19,0	25	32

**Wartości ciśnienia gazu przed dyszą (mbar) - do ustawienia podczas uruchamiania.**

Gaz ziemny G20 (34,02 MJ/m <sup>3</sup> )	14,4	14,4	14,2	14
---	------	------	------	----

**Wymiary dysz (w mm).**

Gaz ziemny G20	3,05	3,50	4,00	4,60
----------------	------	------	------	------

Ciśnienie robocze pary w komorze wymiany ciepła:	max. 0,5 bar
Fazy grzania w procentach przy ciągłej pracy palnika:	~ 10, 25, 40, 75, 100%
Wydajność urządzenia zgodnie z MSZ EN 203-2-3: 2015 min. 50%	min. 50 %
Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz
Stopień ochrony zapewnianej przez obudowę urządzenia elektrycznego:	IP 42
Klasa ochronności urządzenia przed porażeniem elektrycznym:	Klasa ochrony przed dotykiem - I.

Konstrukcja kotła zgodnie z wylotem spalin:

- Oznakowanie B<sub>11</sub> (akcesorium zamawiane oddzielnie, podłączane do komina, wyposażone w kanał wyciągowy), miejsce i rozmiar przyłącza oznaczono symbolem ØD na rysunku 1.

**Ostrzeżenie:** W przypadku spalin gazów typu B11 średnica przewodu spalinowego podłączonego do kotła powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym instalowane jest urządzenie. Ta średnica może być wyłącznie większa lub równa średnicy złącza przewodu spalinowego kotła.

Rozmiar przyłącza gazowego: gwint zewnętrzny ISO228-G1 / 2 "

Przyłącze wody pitnej: gwint zewnętrzny ISO228-G1 / 2 "

Przyłącze wody miękkiej: gwint zewnętrzny ISO228-G1 / 2 "

#### **Charakterystyka stosowanego rodzaju gazu**

Gaz ziemny G20: wartość opałowa suchego gazu zgodnie z odpowiednią normą, przy 15 ° C, przy ciśnieniu 1013,25 wynosi 34,02 MJ / Nm<sup>3</sup>.

Kategoria gazu	I <sub>2H</sub> 25 mbar	I <sub>2H</sub> 20 mbar	I <sub>2E</sub> 20 mbar
Ciśnienie przyłączeniowe (mbar)	25	20	20
Nominalne obciążenie gazowe (Nm <sup>3</sup> / h)			
GLR 102	1.5	1.5	1.5
GLR 152	2.0	2.0	2.0
GLF 202	2.6	2.6	2.6
GLF 302	3.4	3.4	3.4

#### **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.

Zbiornik ogrzewany jest palnikiem gazowym z dopływem powietrza atmosferycznego. Zabrania się ustawiania palnika na gaz inny niż ustawienia fabryczne.

Gazy spalinowe opuszczają komorę spalania przez zamknięty kanał. Można go skierować pod okap za pomocą kratki wyciągowej dostarczonej jako wyposażenie dodatkowe typu A1.

Do podłączenia do komina niezbędny jest osobno zamawiany wylot spalin. Kotły zostały przetestowane pod kątem obu metod działania. Wentylacja pomieszczenia kuchennego i związanych z nim urządzeń technicznych (przewody powietrzne, kominy) musi być zaprojektowana z uwzględnieniem odpowiednich przepisów dotyczących każdego rodzaju odprowadzania spalin.

Palnik gazowy podgrzewa wodę w wymienniku ciepła, a wytworzona w ten sposób para ogrzewa zbiornik kotła. Zintegrowany z urządzeniem element elektroniczny poziomu wody kontroluje poziom wody technologicznej w komorze wymiennika ciepła. W przypadku awarii zasilania w wodę zatrzymuje on proces grzania i zapala się żółta lampka kontrolna, a jednocześnie automatycznie sterowany elektrozawór uzupełnia wodę do wymaganego poziomu.

Podczas pracy w komorze wymiennika ciepła wytwarzana jest para o temperaturze 100 - 111 ° C, której nadciśnienie utrzymywane jest przez presostat na wartości pomiędzy 0,3 a 0,5 bara.

Wartość ciśnienia wskazywana jest przez manometr.

W przypadku niedopuszczalnego nadciśnienia zaczyna działać sprężynowy zawór bezpieczeństwa. Dodatkową funkcją tego zaworu bezpieczeństwa podczas podgrzewania jest automatyczne odpowietrzanie komory parowej i uwalnianie podciśnienia (zasysania powietrza) podczas fazy chłodzenia po wyłączeniu. Pokrywę naczynia otwiera się ręcznie pod kątem około 75 °. Sprężynowe urządzenie do przechylania pokrywy utrzymuje ją stabilnie w pozycji zamkniętej i otwartej. Zbiornik napełnia się zimną wodą za pomocą podłączonego kranu z rurką oscylacyjną.

Poddane obróbce produkty spożywcze można usunąć z kotła za pomocą kranu spustowego 2" lub można je wybrać łyżką. Kran spustowy produktów spożywczych jest zabezpieczony przed przypadkowym otwarciem. Urządzenie jest sterowane elektronicznie, dlatego jest dość proste w obsłudze. Włączanie i wyłączenie palnika, zmiana jego mocy grzania kontrolowana jest za pomocą pokrętła umieszczonego z przodu na panelu sterowania. Ogień rozpala się automatycznie po przekręceniu pokrętła na dowolny z poziomów grzania. Nagrzewanie jest sterowane czasowo i można je ustawić na 5 poziomach. Ustawiony poziom nagrzewania jest wskazywany przez pionową, zieloną sekwencję lampek kontrolnych umieszczonych po lewej stronie. Nagrzewanie wyłącza się, ustawiając pokrętło regulacji poziomu nagrzewania w pozycji „0”. Pozycja „0” jest wskazywana przez zieloną pionową sekwencję wyłączających się lampek i włączanie się lampki kontrolnej O / I. Urządzenie należy **codziennie** wyłączać za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego poza urządzeniem.

Stan gotowości urządzenia do pracy jest sygnalizowany zielonym światłem kontrolki O / I.

Awaria spowodowana zanikiem zasilania gazem, zanikiem prądu lub samoistnym wyłączeniem płomienia jest sygnalizowana za pomocą lampki kontrolnej „RESET”. Kocioł można ponownie uruchomić, przekręcając pokrętło z pozycji O / I.

W przypadku awarii, niewystarczającej ilości wody ogranicznik ciepła wyłącza urządzenie. W takim przypadku należy wezwać pracowników autoryzowanego przez producenta urządzenia serwisu naprawczego w celu rozwiązania problemu.

## **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 uruchomienia (instalacji) oraz dostosowania urządzenia**

### **Uwaga!**

Kotły gazowe są przystosowywane przez GASZTROMETÁL Zrt. do gazu ziemnego oznaczonego G20 zgodnie z krajem docelowym wskazanym na urządzeniu. Podczas instalacji należy upewnić się, że rodzaj gazu wskazany na tabliczce znamionowej urządzenia jest taki sam, jak gaz dostarczany w sieci zasilającej.

Przed uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją instalacji i obsługi.

Etapy uruchomienia urządzenia:

*6.1. Instalacja i podłączenie do zasilania w wodę, energię elektryczną oraz gaz*

*6.2. System zasilający w gaz – regulacja i kontrola*

*6.3. Pełny test działania*

### **6.1. Instalacja i podłączenie do zasilania w wodę, energię elektryczną oraz gaz**

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

Kocioł należy ustawić na niepalnej i odpornej na wysoką temperaturę podłodze. Zabrania się przechowywania materiałów łatwopalnych (np. Ściereczki do naczyń, dokumentacji, narzędzi plastikowych) w pobliżu kratki wyciągowej lub wylotu spalin, w odległości mniejszej niż 200 mm.

#### **6.1.b Podłączenie do zasilania w energię elektryczną**

Podczas wykonywania podłączenia elektrycznego należy przestrzegać odpowiednich przepisów obowiązujących w kraju, w którym instalowane jest urządzenie.

Urządzenie posiada stałe połączenia. Zgodnie z podanymi danymi technicznymi urządzenie należy podłączyć do sieci zasilającej przewodem olejoodpornym o przekroju **3x1 mm<sup>2</sup>** - z uwzględnieniem lokalnych warunków - oraz zamontować wyłącznik sieciowy.

Miejscem podłączenia jest terminal znajdujący się wewnątrz skrzynki sterowniczej za dolną pokrywą.

**Uwaga!** Nie wolno zamieniać przewodów fazowych i neutralnego, ponieważ spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.

Zaleca się umieszczenie bezpiecznika i wyłącznika w pobliżu sprzętu.

Schemat połączeń elektrycznych urządzenia przedstawiono na rysunku 2.

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 powoduje 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.

#### **6.1.d Podłączenie do zasilania w gaz**

Użytkownik musi zapewnić zasilanie gazem na podstawie podanych danych technicznych i przestrzegając przepisów bezpieczeństwa technicznego obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie oraz specyfikacji technicznych danego dostawcy gazu.

Przed urządzeniem należy zainstalować reduktor gazu.

Montaż i podłączenie urządzenia do zasilania w gaz może zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego instalatora.

Rura przyłączeniowa gazu ma gwintowaną końcówkę; jej położenie i wymiary przedstawiono na Rysunku 1. Zaleca się zastosowanie atestowanego dla gazu przewodu elastycznego do podłączenia urządzenia do sieci gazowej.

**Uwaga:** Wewnętrzna średnica przewodu musi wynosić co najmniej 10 mm. (Przewody o średnicy wewnętrznej 6 mm, stosowane w sprzęcie AGD, nie są w stanie zapewnić wymaganego zasilania gazem.) W przypadku stosowania elastycznych przewodów przyłączeniowych gazu zawsze należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi montażu i wymiany.

#### **6.1.e Podłączenie odprowadzenia spalin**

Spaliny gazowe z urządzenia mogą być odprowadzane przez wylot spalin do komina.

Urządzenie powinno być używane wyłącznie z własnym, znormalizowanym wylotem spalin, który powinien zostać zainstalowany na kotle przez pracownika autoryzowanego przez producenta urządzenia serwisu na-

prawnego lub przedstawiciela producenta.

Zabezpieczenia produktów spalania dla urządzeń typu B11BS:

Urządzenie przerywa dopływ gazu do palnika w przypadku jakichkolwiek zakłóceń w odprowadzaniu produktów spalania.

Jeżeli zakłócenia w odprowadzaniu spalin utrzymują się lub powtarzają należy wezwać specjalistę.

Szczególne uwagi należy zwrócić na konieczność okresowego czyszczenia przewodu kominowego w przypadku urządzeń typu B, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym instalowane jest urządzenie!

**Uwaga!** Kotły są wyposażone w palniki atmosferyczne. Wentylacja w pomieszczeniu kuchennym musi być wyrównana lub zwiększona, gdy urządzenie jest podłączone do komina.

### **6.1.f 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. System zasilający w gaz – regulacja i kontrola**

### **UWAGA!**

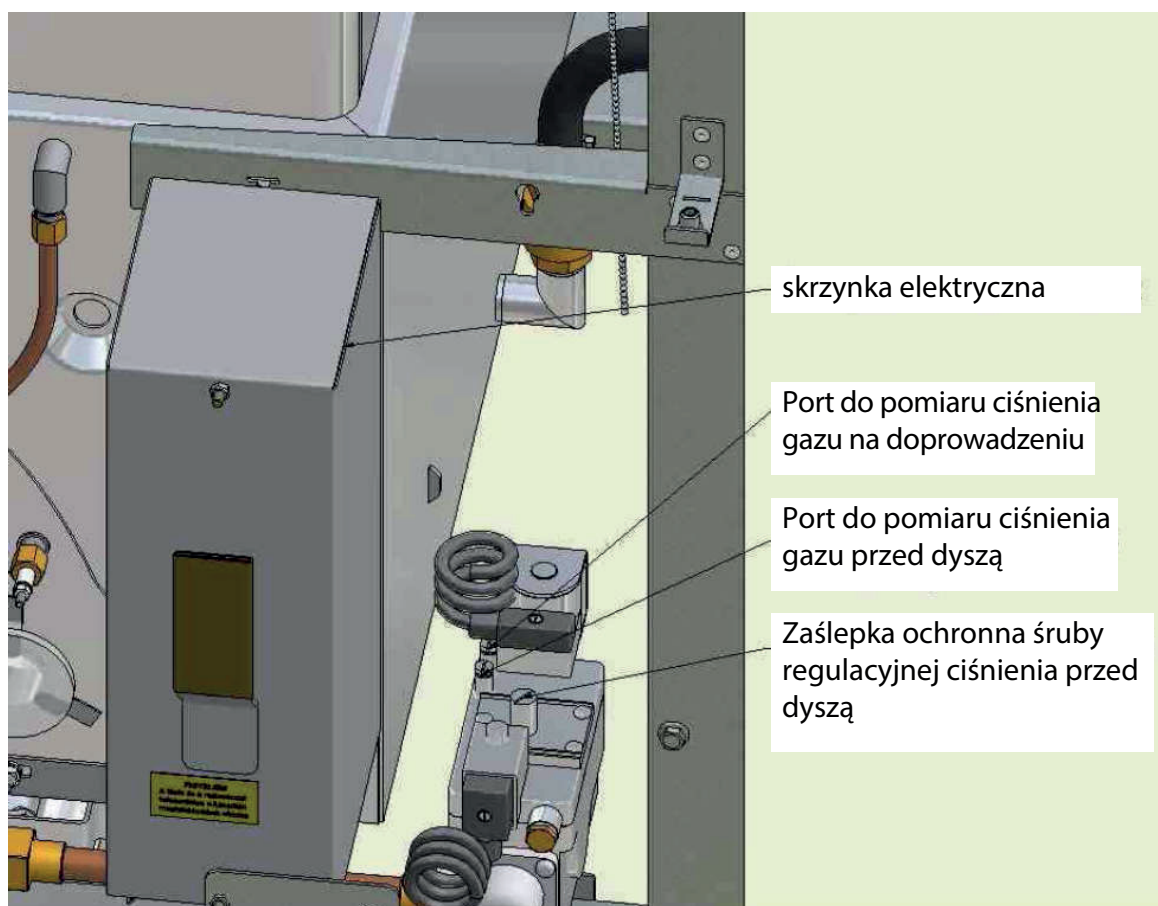
Urządzenie jest fabrycznie dostosowane do rodzajów gazu i parametrów połączeń wskazanych na tabliczce znamionowej. W przypadku odmiennych warunków lokalnych elementy urządzeń muszą zostać zmodyfikowane.

Modyfikacja taka może zostać przeprowadzona wyłącznie przez przedstawiciela serwisu naprawczego producenta urządzenia lub przedstawiciela serwisu naprawczego posiadającego autoryzację producenta urządzenia.

Nazwy i adresy autoryzowanych serwisów naprawczych zostały wskazane w załączonej „KARCIE GWARANCYJNEJ”.

### **6.2.a Kontrola**

Należy sprawdzić czy ciśnienie przyłączeniowe jest odpowiednie dla danego rodzaju gazu (gazy grupy 'H' 20 lub 25mbarów oraz grupy 'E' 20 mbarów ).





## 6.2.b Dostosowanie ciśnienia w palnikach:

- Po sprawdzeniu na zaworze gazowym SIT822 należy ustawić ciśnienie dla palnika odpowiednie dla danego rodzaju gazu, również na podstawie tabeli w rozdziale „3 Dane techniczne”.
- Najpierw (po odkręceniu śruby mocującej) należy podłączyć manometr do portu pomiaru ciśnienia wylotowego.
- Otworzyć główny zawór gazu i sprawdzić szczelność.
- Ustawienie płomienia: zapalić płomień, zdjęć zaślepkę z zaworu gazowego i ustawić ciśnienie wylotowe używając do tego celu szerokiego śrubokrętu, zgodnie z tabelą podaną w rozdziale „3 Dane techniczne”.  
Uwaga! Urządzenie znajduje się pod napięciem!
- Ustawić długość płomienia palnika pilotowego, aby mógł on osiągnąć pręta palnika.
- Po wykonaniu powyższych czynności należy założyć z powrotem zaślepkę, dokręcić śrubę do pomiaru ciśnienia.

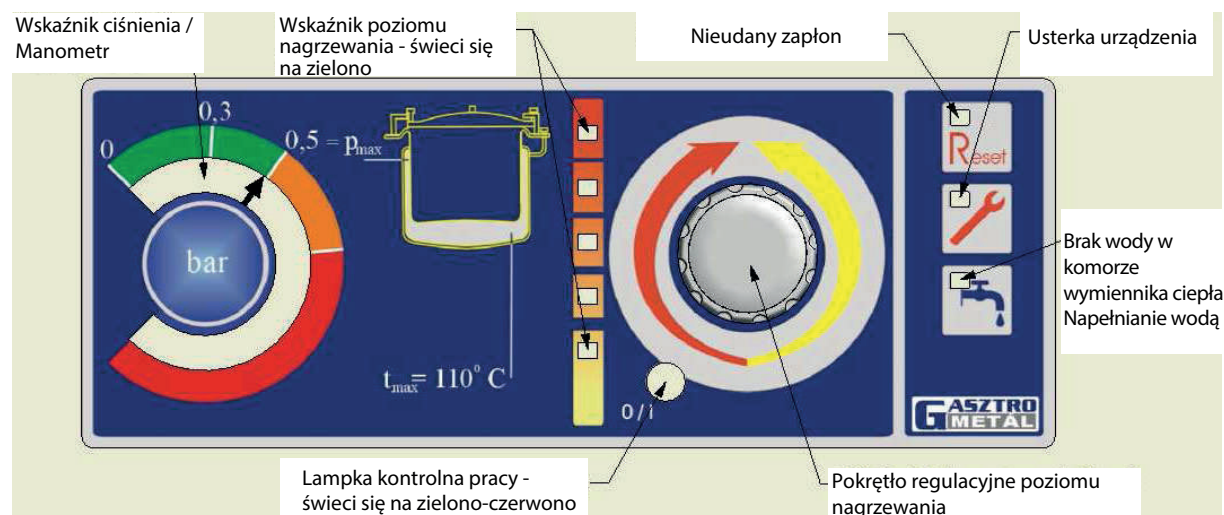
## 6.3 Pełny test działania:

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

- Otworzyć główny zawór gazu.
- Sprawdzić szczelność połączenia gazowego.
- Włączyć główny wyłącznik zasilania w energię elektryczną na ścianie.
- Napełnić zbiornik urządzenia wodą przez kran z rurką oscylacyjną tak, aby woda zakryła otwór spustowy produktów płynnych, i sprawdzić szczelność połączeń.
- Ustawić przełącznik na najwyższy poziom grzania, zaczekać, aż urządzenie napełni komorę wymiennika wodą (zajmuje to około 10 minut, w międzyczasie świeci się stale żółta lampka „kran” („faucet”).
- Palniki włączają się automatycznie po napełnieniu komory wymiennika wystarczającą ilością wody.
- Podgrzać wodę w kotle, aż do zagotowania, używając maksymalnego płomienia, a następnie gotować wodę przez kolejne 5 minut na każdym poziomie grzania. W międzyczasie sprawdzić prawidłowe działanie jednostek (zawór odpowietrzający i wlotowy powietrza, zawór bezpieczeństwa, manometr, presostat, elektryczny regulator poziomu grzania, szczelność połączeń).
- Odłączyć zasilanie w gaz, opróżnić zbiornik, a kiedy ostygnie, wyczyścić go.
- W przypadku, gdy urządzenie pozostanie na mrozie należy wcześniej osuszyć komorę parową.

## 7 Instrukcja obsługi dla użytkownika

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



Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do obróbki do pojemnika kotła, a następnie zainicjować *Zapłon*

## **7.1 Zapłon**

Otworzenie głównego zaworu odcinającego i włączenie głównego wyłącznika elektrycznego stawia urządzenie w stan gotowości. Następnie na panelu sterowania urządzenia zapali się „Lampka kontrolna pracy” O / I. Kiedy lampka kontrolna świeci się na zielono, urządzenie jest gotowe do normalnej pracy. Gdy lampka świeci na czerwono, oznacza to, że wyłączenie urządzenia było nieprawidłowe (np. Awaria zasilania), w takim przypadku należy obrócić pokrętkę do pozycji OFF.

Kocioł włącza się poprzez przekręcenie pokrętki i ustawienie go na dowolny z poziomów grzania. Wtedy zapalają się zielone lampki 1-5 „Wskaźnika poziomu nagrzewania”. Gdy zaświeci się również żółta lampka kontrolna „Brak wody w komorze wymiennika ciepła” to komora wymiennika jest napełniana, nagrzewanie nie włącza się, aż do czasu napełnienia komory wodą i zgaśnięcia żółtej lampki.

Czerwona lampka obok napisu Reset oznacza nieudany zapłon. W przypadku dłuższego przestoju w pracy urządzenia lub braku gazu zjawisko to jest naturalne. Ponowne włączenie następuje poprzez obrócenie pokrętki regulacji nagrzewania do pozycji OFF.

## **7.2 Podczas gotowania**

Ustawianie żądanej mocy gotowania przeprowadza się za pomocą pokrętki regulacyjnego poziomu nagrzewania. Poziom mocy nagrzewania jest wskazywany za pomocą odpowiednich lampek kontrolnych.

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.
- Jeśli podczas pracy urządzenia zaświeci się żółta lampka (brak wody w komorze wymiennika ciepła, co również oznacza zatrzymanie nagrzewania), należy zaczekać, aż woda zostanie automatycznie uzupełniona.
- Jeśli zdarza się to częściej niż zwykle, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem naprawczym.
- 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 zostanie wykryty wyciek wody, należy wezwać autoryzowany serwis naprawczy.
- Urządzenia nie wolno użytkować, jeśli którykolwiek z jego elementów sterowania lub wskaźników uległ awarii lub został uszkodzony.
- 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”.

## **7.3 Wyłączenie urządzenia**

Przekręcić pokrętkę regulatora poziomu nagrzewania do pozycji „0”, kontrolki poziomu nagrzewania zgasną, a urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Pod koniec zmiany i w przypadku wyłączenia urządzenia na dłuższy czas należy zakręcić również zawór na doprowadzeniu gazu oraz wyłączyć główny wyłącznik elektryczny.

## **7.4 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.**

## **7.5 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** System gazowy:

kontrola przewodów palnika, elektrod, zaworu głównego, zaworów elektromagnetycznych, połączeń, pokryw w komorze spalania, kanałów odprowadzania spalin, żeberek w komorze wymiennika, sprawdzanie szczelności, wydajności, funkcjonalności, osadzania sadzy, korozji i zużycia izolacji termicznej itp.

### **7.5b** 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.

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

**7.5d** 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.

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

Spaliny i komin corocznie należy sprawdzać zatrudniając do tego lokalną profesjonalną firmę kominiarską. 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.

Tylko wykwalifikowany instalator gazu może wykonywać prace konserwacyjne przy systemie gazowym i połączeniach gazowych oraz prace związane z dostosowaniem urządzenia do innego rodzaju gazu.

## **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
- Odnosnie przewodów gazowych wymagań normy MSZ7048-1, -2: 1983;
- W zakresie odprowadzania spalin, wentylacji określonych w „Szczegółowych wymaganiach technicznych niezbędnych do przeprowadzenia GKM nr 11/2004 (II.13.)”.

## **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**

Kratka wyciągowa do odprowadzania spalin gazów typu A1

Zawór spustowy (do opróżniania naczynia do gotowania z płynnych produktów spożywczych)

## **11. Akcesoria zamawiane osobno**

Deflektor spalin do spalin gazów typu B11

Filtr do produktów spożywczych

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

Adres: 2800 Tatabánya, Vágóhíd str.4.

Adres pocztowy: 2801 Tatabánya I. Pf. 1240

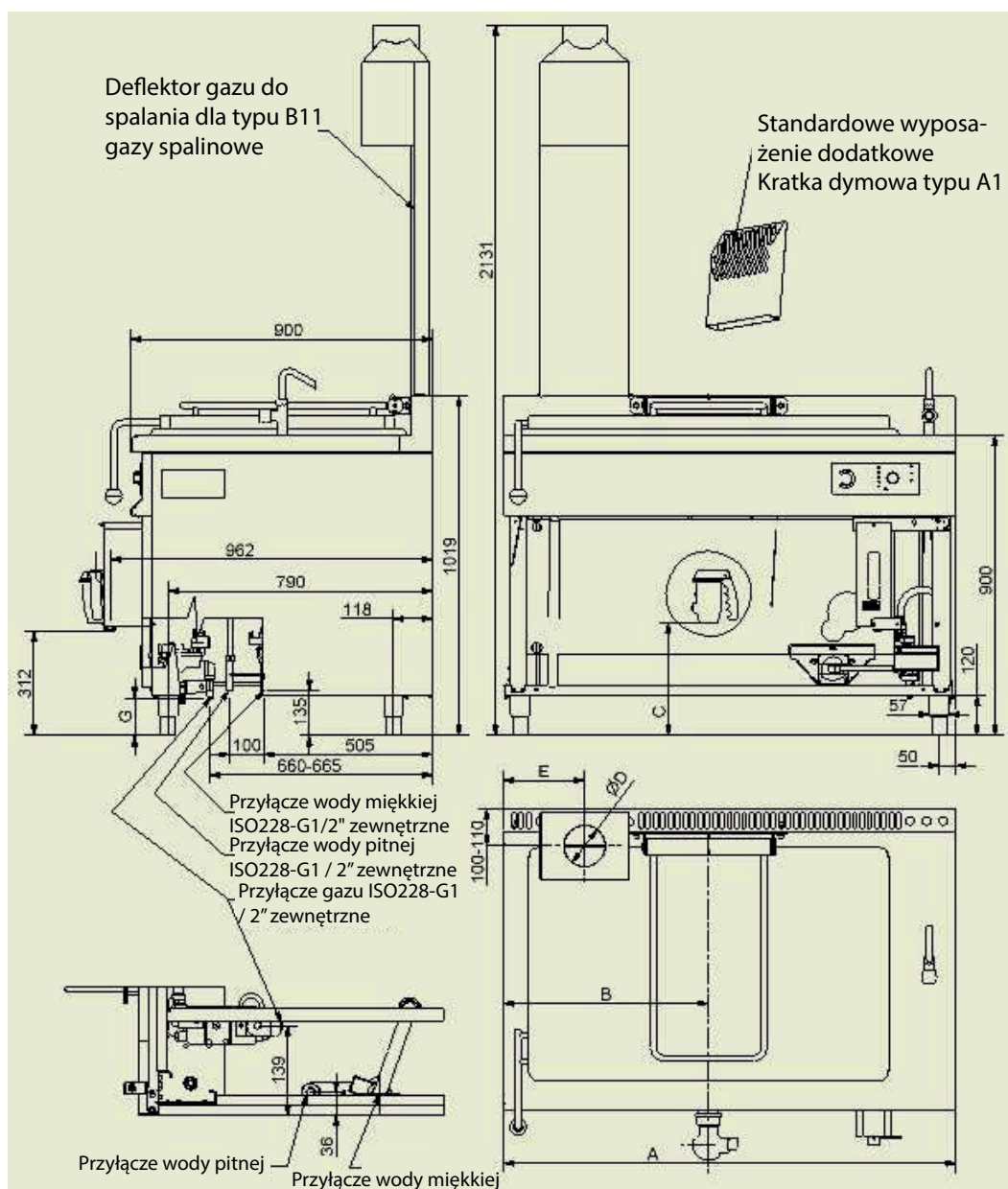
Telefon:           Dział handlowy: 34 / 514-661

Serwis: 34 / 514-664

Faks: 34 / 510-037

e-mail: info@gasztrometal.hu

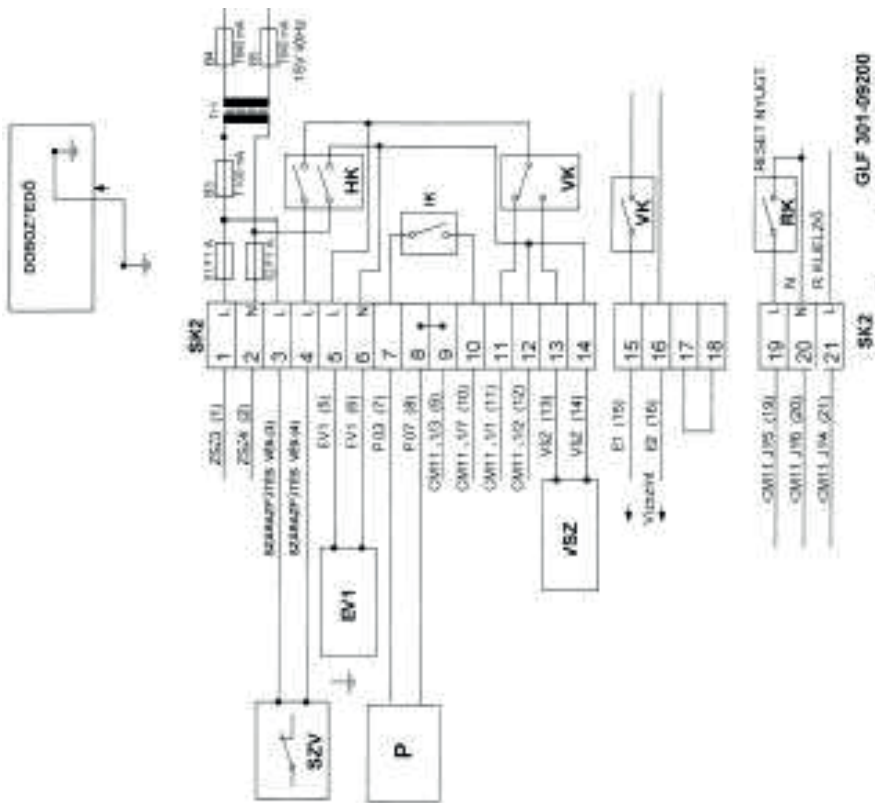
## Typowe wymiary, połączenia



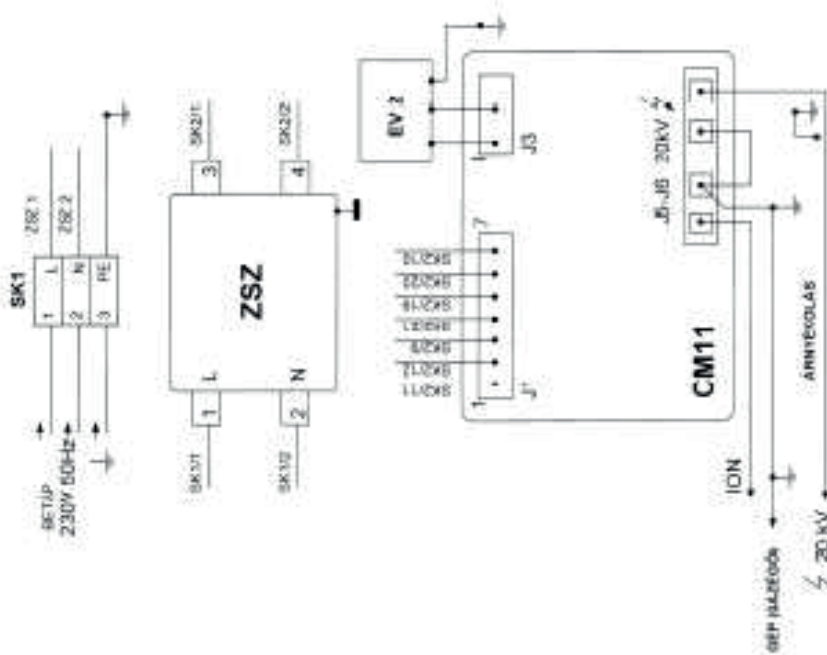
Rodzaj	Wymiary konstrukcyjne (mm)			Punkty połączeń (mm)			
	A	B	C	ØD	E	F	G
GLR 102	900	400	540	120	400	87	90
GLR 152	900	400	390	120	400	87	90
GLF 202	1350	630	483	130	242	140	113
GLF 302	1350	630	338	130	242	140	113

Rysunek 1

## SCHEMAT POŁĄCZEŃ



Rysunek 2 / a



[tłumaczenie tekstów z rysunku 2 / a:]  
 Dobozfedő: Pokrywa skrzynki  
 Reset nyugt.: Potwierdzenie resetowania  
 R. kijelző: Resetowanie wyświetlacza  
 Tápegység-kapcsoló nyáklap: Płytki wyłączeni zasilania  
 Szárazfűtés véd.: Ochrona przed nagrzewaniem bez wody  
 Vízsztint: Poziom wody  
 Árnyékolás: Screening  
 Betáp: Zasilanie  
 Gép (gázégő): urządzenie (palnik gazowy)

## Legenda do połączeń elektrycznych urządzeń GLR, GLF

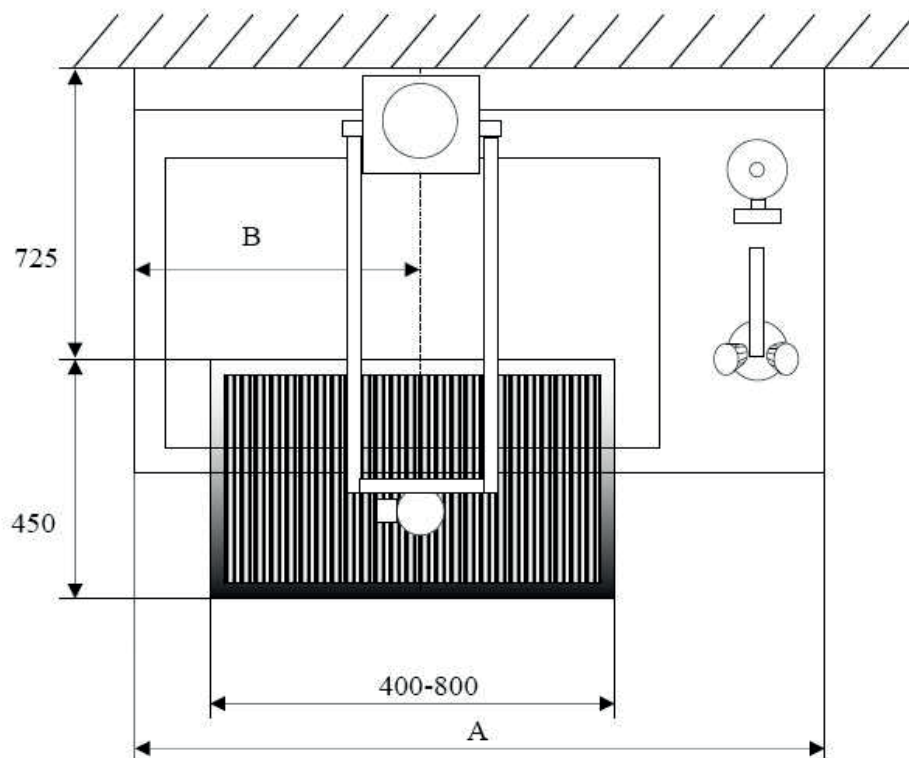
Oznakowanie	Opis
TR	Transformator sieciowy
HK	Przełącznik przetężnika sieciowego
VK	Przełącznik przetężnika poziomego
IK	Przełącznik przetężnika poziomego nagrzewania
RK	RESET - przełącznik zatwierdzający
SK1	Terminal zasilania w energię elektryczną
SK2	Terminal panelu
B1	Bezpiecznik 1A szybki
B2	Bezpiecznik 1A szybki
B3	Bezpiecznik 125 mA inert
B4	Bezpiecznik 1A szybki
B5	Bezpiecznik 1A szybki
SZV	Reduktor ciepła zabezpieczający przed nagrzewaniem na sucho
E1	Poziom
E2	Poziom
P	Presostat
EV1	Zawór elektromagnetyczny
EV2	Zawór elektromagnetyczny
CM11	Elektronika zapłonowa
ZSZ	Jednostka reduktora hałasu (REMIX)
VSZ	Zawór elektromagnetyczny wody

### Uwaga!

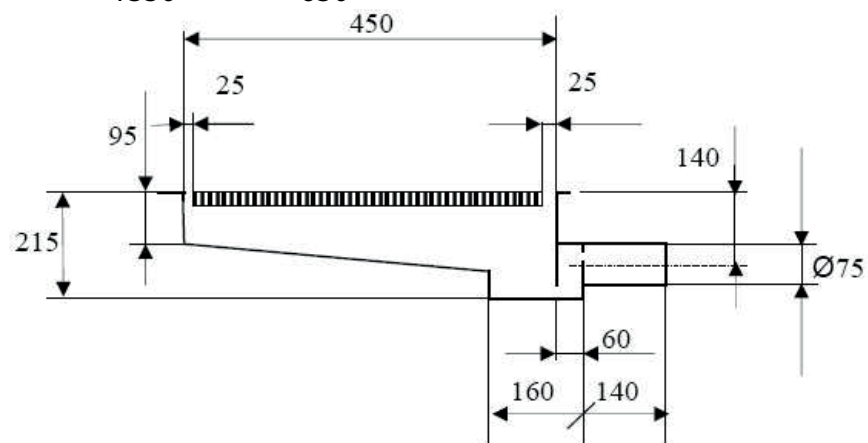
Przy podłączaniu zabrania się zamiany przewodu fazowego z neutralnym, gdyż wadliwe połączenie skutkuje nieprawidłową pracą elektroniki CM11.

*Rysunek 2 / b*

## Zalecana konstrukcja odprowadzania płynów



Typ/rozmiar	A	B
GLR 102	900	350
GLR 152	900	350
GLF 202	1350	630
GLF 30 2	1350	630



Rysunek 3