

Kocioł warzelny z grzaniem pośrednim

Model: GLR -782 / 9906782



INSTRUKCJA INSTALACJI I UŻYTKOWANIA

50 litrów, typ GLR 752 gazowy kocioł do gotowania podgrzewany pośrednio

80 litrów, typ GLR 782 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!

GASZTRO

METAL

Alaptiva 1951-ben

Deklaracja zgodności UE

Producent, Gasztrometal Zrt. poświadczają z pełną odpowiedzialnością, że

produkt **Gazowy kocioł do gotowania**

modele **GLR101, GLR151, GLF201, GLF301**

GLR752, GLR782

jest zgodny z certyfikatem badania typu i spełnia podstawowe wymagania bezpieczeństwa dyrektywy 2014/30/UE i 2016/426/UE oraz rozporządzenia 1935/04/WE. Projekt i wykonanie zostały przeprowadzone zgodnie z następującymi normami i są zgodne ze specyfikacją zdrowia i bezpieczeństwa:

EN 203-1

EN 203-3

EN60335-2-102

EN 203-2-3

EN 60335-1

EN 55014-1

Badania typu oraz certyfikacja produktu zostały wykonane przez TÜV

Rheinland InterCert Kft. (Jednostka notyfikowana 1008)

Numer identyfikacji produktu: 1008 CS 3076

Data certyfikatu: 2018.12.14

Okres ważności: 2028.12.14

Podpisany w imieniu i na rzecz

Osoba upoważniona do kompilacji dokumentacji
technicznej

.....

.....

Prezes

Kierownik Działu Rozwoju Produktu

Tatabanya, 18 grudnia 2018

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:

Osoba:

Data: 20 rok miesiąc dzień

.....

Podpis wystawcy

Spis treści.....strona

Certyfikat jakości	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 uruchomienia (instalacji) oraz dostosowania urządzenia 6	
6.1. Instalacja i podłączenie do zasilania w wodę, energię elektryczną oraz gaz.....	6
6.1.a Lokalizacja.....	7
6.1.b Podłączenie do zasilania w energię elektryczną	7
6.1.c Podłączenie do zasilania w wodę pitną	7
6.1.d Podłączenie do zasilania w gaz	7
6.1.e Odprowadzenie spalin i wentylacja	7
6.1.f Podłączenie do odprowadzenia ścieków	7
6.2. System zasilający w gaz – regulacja i kontrola	8
6.2.a Kontrola	8
6.2.b Wymiana dysz	8
6.2.c Dostosowanie ciśnienia w palnikach	8
6.2.d Modyfikacje oznakowań	9
6.3. Pełny test działania	9
7 Instrukcja obsługi dla użytkownika	9
7.1 Oświetlenie	10
7.2 Podczas gotowania	10
7.3 Wyłączanie urządzenia	11
7.4 Czyszczenie	11
7.5 Konserwacja	11
8. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa	12
9. Załączniki	12
10. Typowe akcesoria	12
11. Akcesoria zamawiane osobno	12
12. Rysunki	13

1. Wstęp

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

Kocioł nie nadaje się do pieczenia lub smażenia.

Urządzenie jest ogrzewane za pomocą gazu ziemnego z sieci miejskiej (gaz H lub E). Kotły do gotowania są wykonywane zgodnie z rodzajem gazu określonym w zamówieniu. Jeśli zaistnieje taka konieczność mogą one zostać dostosowane do innego rodzaju gazu po dokonaniu instalacji, poprzez wymianę i regulację dysz przeprowadzoną przez uprawniony zakład serwisowy.

Konstrukcja kotła jest zgodna z linią 700 mm sprzętu do gotowania Gasztrometal.

Operator kotła powinien przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie przestudiować niniejszą instrukcję instalacji i obsługi oraz zachować ją do wykorzystania 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.

GASZTROMETÁL Inc. zapewnia przedłużoną gwarancję (+ 12 miesięcy) w ramach określonych w przepisach, na elementy kotła pracujące pod ciśnieniem jako kluczowe elementy urządzenia. Gwarancja traci ważność, jeśli 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

Informacje na temat wymiarów urządzenia zostały przedstawione na Rysunku 1.

Model gazowego kotła do gotowania	GLR 752	GLR 782 (9906782)
Objętość nominalna kotła (w litrach)	50	80
Ciężar urządzenia (kg)	87	92
Pojemność zbiornika na wodę (w litrach)	23	23
Czas podgrzewania (od 20 do 90°C, maks. w minutach)	48	56
Nominalne obciążenie grzewcze palnika (kW/(MJ/h))	10/36	12/43,2
Zużycie gazu (gaz ziemny (m ³ /h))	1,06	1,2

Mające zastosowanie gazy, ciśnienia gazu na przyłączy, dysze

Palnik główny gaz ziemny 20 mbar (gaz H ~34MJ/m ³)	175	190
Palnik główny gaz ziemny 25 mbar (gaz H i E ~34MJ/m ³)	160	180
Tryb ekonomiczny – gaz ziemny (H i E) (minimum mbar)	3	3
Palnik pilotowy gaz ziemny (gaz H ~34MJ/m ³)	40	40

Ciśnienie robocze pary w komorze wymiany ciepła o podwójnych ściankach:	0,45bar±0,05 bar
Obciążenie w trybie Eco:	~25-30%
Wymiary przyłącza gazowego	C1/2" zewnętrzny gwint
Klasa zgodnie z EN 203-1:	I _{2HE} 20/25 mbar
Wydajność cieplna od 20°C do 90°C:	min. 60 %
Konstrukcja pojemnika kotła w odniesieniu do odprowadzenia spalin: (wydzielane spaliny są usuwane przez okap wyciągowy)	„A1”
Temperatura pary	111°C
Podłączenie wody pitnej:	C1/2" wewnętrzny gwint

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.

Kocioł nie może być używany do pieczenia lub smażenia produktów spożywczych.

Kocioł jest ogrzewany za pomocą palnika gazowego / gaz ziemny, mieszanka gazów propan-butan / pod normalnym ciśnieniem atmosferycznym. Palnik można przystosować do innego rodzaju gazu, wymieniając, a następnie regulując dyszę.

Opary z komory spalania są odprowadzane zamkniętym kanałem. Wyprowadzenie można przeprowadzić

przez kratkę wyciągową, dostarczaną jako wyposażenie dodatkowe, pod okapem wyciągowym. Przy projektowaniu odprowadzania spalin i wentylacji kuchennej dla poszczególnych urządzeń mechanicznych należy zawsze przestrzegać odpowiednich przepisów.

Palnik gazowy umożliwia zagotowanie wody w przestrzeni o podwójnych ściankach (zbiornik), a wytwarzająca się para podgrzewa naczynie do gotowania. Poziom wody technologicznej w zbiorniku można sprawdzić za pomocą szklanej rurki, między znacznikami min. i max. na przednim panelu urządzenia.

Podczas podgrzewania wody w zbiorniku tworzy się wysokie ciśnienie. Wartości ciśnienia można odczytać z manometru. Przy całkowicie napełnionym zbiorniku maksymalna moc kotła pozwala osiągnąć maksymalne ciśnienie dopiero po zagotowaniu produktu wypełniającego. Intensywność gotowania może być regulowana pokrętką przez operatora urządzenia.




Ciśnienie przekraczające wartości graniczne (wyższe niż 0,45 bar) powoduje odprowadzenie nadmiaru pary wodnej przez zawór bezpieczeństwa. Inną funkcją zaworu bezpieczeństwa jest automatyczne odpowietrzanie komory pary podczas podgrzewania i zmniejszenie podciśnienia / zasysanie powietrza / po wyłączeniu, podczas fazy stygnięcia.

Pokrywę kotła można otworzyć ręcznie do ok. 75 stopni. W położeniu zamkniętym i otwartym sprężynowy mechanizm odchyłania mocno utrzymuje pokrywę.

Napełnianie kotła zimną wodą odbywa się przez kran z rurką oscylacyjną 1/2 ". Poddane obróbce produkty spożywcze można usunąć z kotła za pomocą kranu wypływowego 6/4 "lub można je wybrać łyżką. Kran wypływowy produktów spożywczych jest zabezpieczony przed przypadkowym otwarciem.

Palnik można włączać i wyłączać, a jego moc (główny płomień, minimalny płomień) można regulować ręcznie. Bezpieczna obsługa jest możliwa dzięki termoelektrycznemu urządzeniu kontrolnemu płomienia i urządzeniu zapobiegającemu ponownemu zapłonowi.

Płomień pilotowy jest zapalany przez zapalnik piezoelektryczny. Stan palnika pilotowego i działanie palnika można skontrolować przez otwór na panelu przednim.

Stany pracy kurka gazu są wyraźnie oznakowane i opisane:  = „out” („wyłączony”),  = „ignite” („Zapłon”),  = „main flame” („główny płomień”).

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 za pomocą wózka widłowego.

6. Instrukcje dla instalatorów dotyczące uruchomienia (instalacji) oraz dostosowania urządzenia

Ostrzeżenie

Gasztrometal Zrt. dostarcza kotły do gotowania na gaz ziemny H lub E zgodnie z zamówieniami wskazanymi na produkcie. Podczas instalacji urządzenia należy upewnić się, czy zestaw jest odpowiedni dla dostępnego rodzaju gazu. W przypadku jakichkolwiek niezgodności czy różnic urządzenie należy dostosować do innego rodzaju gazu i wyregulować zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym rozdziale. Podobnie należy postąpić, jeśli rodzaj zastosowanego gazu zmieni się w międzyczasie.

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

Użytkownik urządzenia musi spełnić następujące warunki instalacji:

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, dokumentacja, narzędzia plastikowe) w pobliżu kratki wyciągowej lub wylotu spalin, w odległości mniejszej niż 200 mm.

6.1.b Podłączenie do zasilania w energię elektryczną

Działanie niniejszego urządzenia nie wymaga dodatkowego zasilania; jednak zgodnie z odpowiednimi normami dotyczącymi ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym należy je podłączyć do obwodu ekwi-potencjalnego. W tym celu należy użyć śruby wskazanej na rysunku 1.

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. 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 i 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 gwintowany koniec; jej położenie i wymiary przedstawiono na Rysunku 1. Zaleca się zastosowanie przewodu elastycznego do podłączenia urządzenia do sieci gazowej.

Ostrzeżenie: Dozwolone jest stosowanie wyłącznie elastycznych przewodów przyłączeniowych przetestowanych przez instytut certyfikujący. Wewnętrzna średnica przewodu musi wynosić 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 Odprowadzenie spalin i wentylacja

Spaliny z urządzenia mogą być uwalniane do otoczenia w kuchni.

Należy zapewnić odpowiedni wyciąg i wymianę powietrza, zgodnie z odnośnymi przepisami prawnymi.

Zalecana jest wymiana powietrza minimum 2 m³ / h na 1 kW.

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 2 lub podobny.

6.2. System zasilający w gaz – regulacja i kontrola

OSTRZEŻENIE

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 „Karcie gwarancyjnej”.

Wymienne dysze są dostarczane tylko wyznaczonym przedstawicielom serwisu, na podstawie zamówienia.

6.2.a Kontrola

Należy sprawdzić czy ciśnienie przyłączeniowe gazu jest odpowiednie dla rodzaju gazu (gazy H i E 20 / 25mbar).

W przypadku zmiany na inny rodzaj gazu, najpierw należy ustalić rodzaj gazu, który ma zostać zastosowany (gazy H i E 25 mbar lub gaz H 20 mbar).

6.2.b Wymiana dysz:

Należy wybrać 2 sztuki dysz głównego palnika i wymienić je na inny rodzaj gazu zgodnie z informacjami zawartymi w tabeli w rozdziale „3 Dane techniczne”. Dysze na wymianę można zamówić u producenta urządzenia.

6.2.c Dostosowanie ciśnienia w palnikach:

– Po wymianie dyszy należy ustawić ciśnienie palnika odpowiednie dla danego rodzaju gazu za pomocą zaworu gazu PEL23SO, również zgodnie z tabelą „3 Dane techniczne”.

– Najpierw (po odkręceniu śruby mocującej) należy podłączyć manometr do portu pomiaru ciśnienia.

– Otworzyć główny zawór gazu i sprawdzić szczelność.

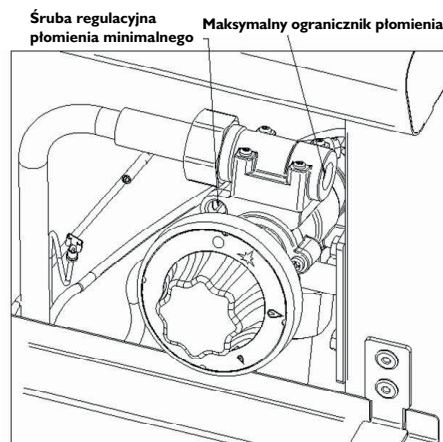
– Ustawienie maksymalnego płomienia:

maksymalny płomień nie wymaga specjalnego ustawienia, ponieważ rozmiar dyszy z całkowicie otwartą śrubą reduktora zaworu gazowego może zapewnić przekrój wymagany dla danego rodzaju gazu.

– Ustawić długość płomienia palnika pilotowego, aby mógł on osiągnąć prętą palnika.

– W przypadku gazów ziemnych należy ustawić ciśnienie palnika co najmniej 3 mbar dla minimalnego płomienia. **Ostrzeżenie: Po ustawieniu minimalnego płomienia należy kilkakrotnie przetestować bezpieczne zapalenie palnika.** (Lokalne przeciągi mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo palenia się minimalnego płomienia).

– Po wykonaniu powyższych czynności należy założyć z powrotem pokrywę.



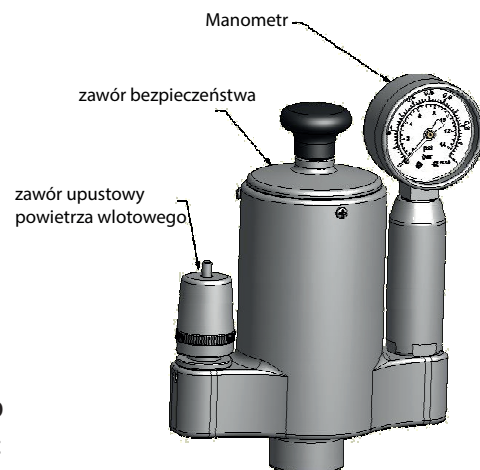
6.2.d Modyfikacje oznakowań

Po dokonaniu zmiany na zasilanie innym rodzajem gazu należy zamocować tabliczkę znamionową dostarczoną wraz z dyszami obok numeru seryjnego, aby wskazać dokonaną zmianę.

6.3 Pełny test działania:

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

- Otworzyć główny zawór gazu.
- Sprawdzić szczelność połączenia gazowego.
- Napełnić zbiornik (o podwójnych ściankach) urządzenia miękką wodą przez otwór na zaworze bezpieczeństwa do maksymalnego oznaczenia na przedniej pokrywie.
- Napełnić kocioł wodą za pośrednictwem jego zaworu, do takiego poziomu, aby woda zakryła otwór spustowy i sprawdzić szczelność połączeń.
- Zapalić palniki.
- Podgrzać wodę w kotle, aż do zagotowania, używając maksymalnego płomienia, a następnie gotować wodę przez kolejne 5 minut używając minimalnego płomienia i sprawdzić prawidłowe działanie jednostek (zawór odpowietrzający i wlotowy powietrza, zawór bezpieczeństwa, manometr, zawór gazowy, szczelność połączeń).
- Wyłączyć palnik gazowy, 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.

7.1 Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem

Sprawdzić działanie zaworu bezpieczeństwa:

- Unieść plastikowy przycisk zaworu bezpieczeństwa, gdy kocioł jest zimny i nie wytwarza pary pod ciśnieniem w komorze pary. Przycisk powinien bez problemu przesunąć się o 15 mm w górę, wraz z obciążeniem 0,8 kg.
- Wcisnąć zawór wlotowy powietrza, powinien odskoczyć.
- Sprawdzić poziom wody; jeśli jest poniżej oznaczenia minimalnego, gdy kocioł jest zimny, należy napełnić go przez odpowiedni otwór miękką wodą, aż do osiągnięcia poziomu maksymalnego.
- Włożyć potrawę przeznaczoną do obróbki do wnętrza naczynia do gotowania, a następnie zapalić palnik gazowy.

7.2 Oświetlenie

- Po otwarciu zaworu gazu urządzenie jest gotowe do pracy.
- Delikatnie naciskając pokrętkę kurka gazu, ustawić je w pozycji „ignite” ★ („zapłon”), następnie wcisnąć je do oporu i przytrzymać wciśnięte.
- Nacisnąć raz lub dwa razy przycisk zapalnika piezoelektrycznego. Zwolnić przycisk kurka gazu 10-15 sekund po zapaleniu palnika pilotowego. Wtedy płomień pilotowy pozostanie zapalony.
- Lekko wcisnąć pokrętkę zaworu gazu, a następnie obrócić je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby osiągnąć pozycję „main flame” 🔥 („głównego płomienia”). Wtedy palnik zacznie palić się z maksymalnym płomieniem.
- Pozycję „minimum flame” 🔥 („minimalnego płomienia”) można osiągnąć, obracając pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara. Wtedy palnik będzie się palić z minimalnym płomieniem.

7.3 Podczas gotowania

Włożyć potrawę przeznaczoną do obróbki do wnętrza naczynia do gotowania, a ustawić wymaganą moc gotowania, obracając pokrętko zaworu gazowego do dowolnej pozycji pomiędzy ustawieniami minimum i maksimum.

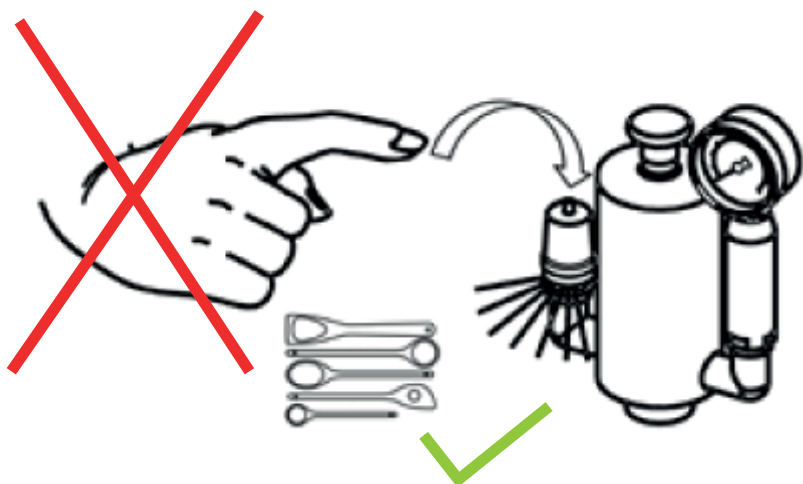
Podczas pracy z urządzeniem należy przestrzegać następujących zasad:

- 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.
- Zmniejszyć płomień, jeśli podczas obróbki zadziała zawór bezpieczeństwa.
- Należy odłączyć zasilanie urządzenia w gaz i wezwać autoryzowany serwis naprawczy, jeśli podczas pracy urządzenia z zaworu bezpieczeństwa lub innych zaworów stale wydobywa się para wodna przy ciśnieniu mniejszym niż 0,5 bar lub kiedy zostanie wykryty wyciek wody.

Uwaga: Konieczne jest wciskanie wyłącznika próżniowego zaworu bezpieczeństwa za pomocą sprzętu kuchennego (na przykład narzędzia do mieszania). Wykonanie tej czynności gołą ręką może spowodować oparzenia!

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

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”.



7.4 Wyłączenie urządzenia

Obrócić pokrętko kurka gazu do pozycji = „off” (,,wyłączone”). Pod koniec zmiany i w przypadku wyłączenia urządzenia na dłuższy czas należy zakręcić również zawór na doprowadzeniu gazu.

7.5 Czyszczenie

Opróżnić urządzenie przez kran odprowadzający płynne produkty spożywcze lub wybrać produkty łyżką. Następnie wyczyścić kocioł.

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

Detergenty do czyszczenia należy dobrać 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. kocioł / moc czyszcząca detergentu, a jednocześnie agresywność względem powierzchni wzrasta.

Należy ściśle przestrzegać instrukcji dotyczących stężenia detergentów.

ZABRONIONE jest mycie pokrywy urządzenia pod strumieniem wody.

7.6 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 gazowych 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:

- System gazowy:

kontrola przewodów palnika, palnika pilotowego, reduktora, termopary, połączeń, powierzchni w komorze spalania, kanałów odprowadzania spalin, izolacji cieplnej pod kątem szczelności, wydajności, funkcjonalności, osadzania sadzy, korozji i zużycia itp. Elastyczną gumową rurkę łączącą należy wymieniać co 5 lat.

- Elementy zabezpieczające:

Kontrola manometru, odpowietrznika i zaworów wlotowych, kontrola zaworu bezpieczeństwa pod kątem szczelności i działania.

- Komora powietrzno-parowa:

Stopień osadzenia kamienia w komorze wodnej i parowej, odkamienianie w razie potrzeby. . Odkamienianie to specjalny rodzaj konserwacji, do którego stosuje się sprzęt myjący wypełniony środkiem odkamieniającym rekomendowanym dla materiałów nierdzewnych. Szczelność i przejrzystość wodomierza.

- Szczelność instalacji wodnej i odprowadzającej ścieki:

zamknięcie zaworu bez kapania, zawór do odprowadzania pary z komory parowej, system odprowadzania ścieków.

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 obowiązujących we wszystkich krajach członkowskich Unii Europejskiej:

- Wymagań dotyczących ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym;
- Wymagań dotyczących systemów gazowych;
- Wymagań dotyczących systemu odprowadzania spalin i wentylacji.

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

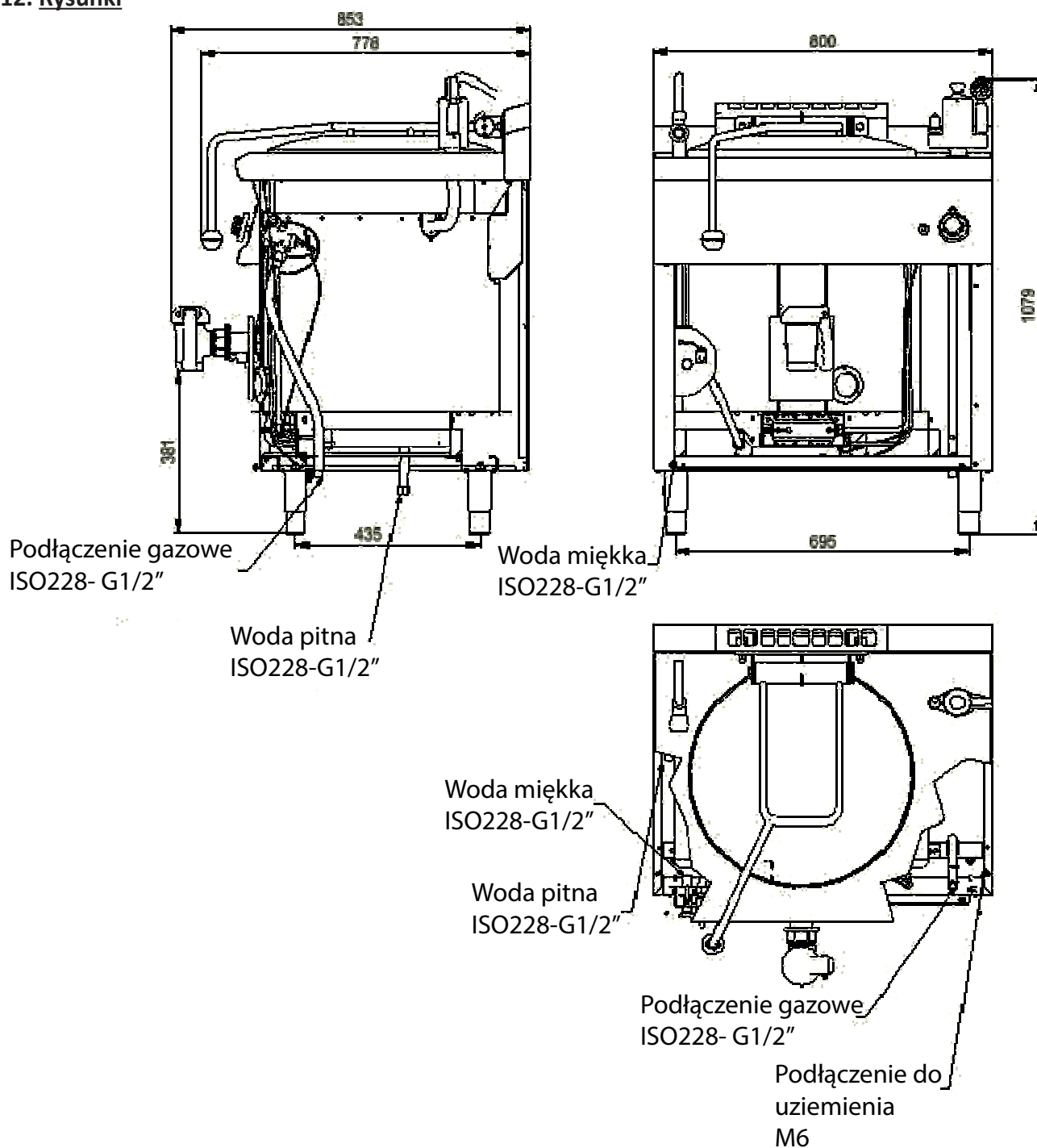
Kratka wyciągowa

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

11. Akcesoria zamawiane osobno

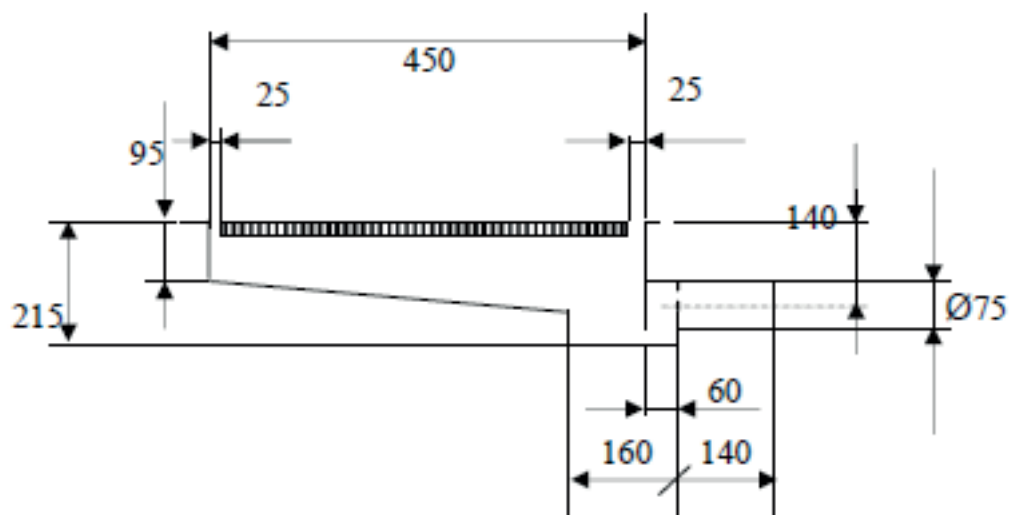
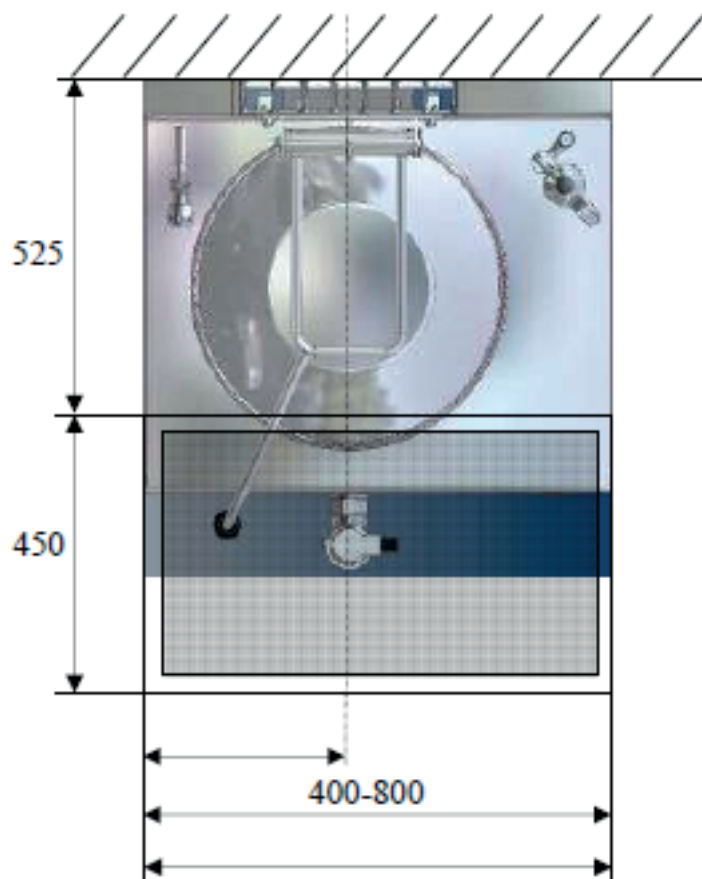
Filtr do produktów spożywczych

12. Rysunki



Rysunek 1

Zalecane połączenie kanałowe



Rysunek 2.