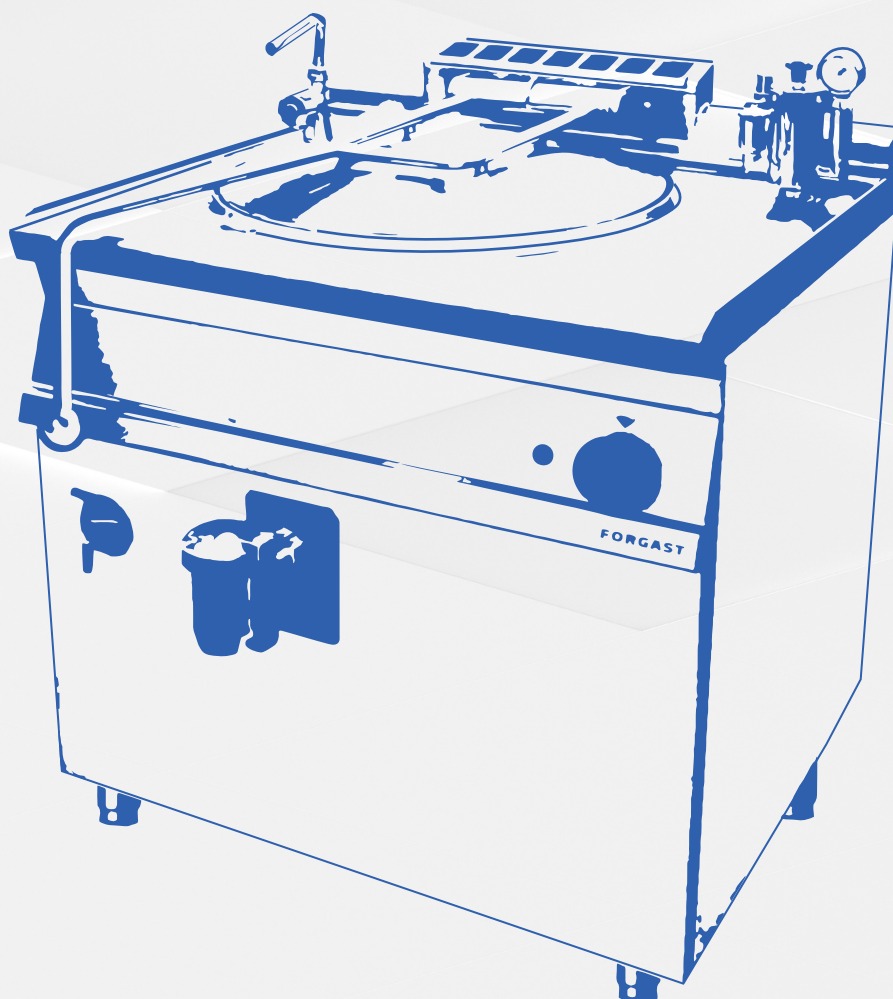




# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Kocioł warzelny z grzaniem pośrednim  
- gazowy - 80L

**GLR782**

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji producenta. Oryginał instrukcji oraz deklaracji zgodności jest dostępny na żądanie, w siedzibie M&M Gastro Sp.z o.o.

<b>1. BEZPIECZEŃSTWO</b>	<b>3</b>
<b>2. PRZEZNACZENIE</b>	<b>4</b>
<b>3. DANE TECHNICZNE</b>	<b>5</b>
<b>4. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE</b>	<b>6</b>
<b>5. INSTALACJA</b>	<b>6</b>
<b>6. OBSŁUGA</b>	<b>9</b>
<b>7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>11</b>
<b>8. RYSUNKI</b>	<b>12</b>
<b>9. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA</b>	<b>14</b>
<b>10. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST</b>	<b>15</b>

Dziękujemy Państwu za zakup kotła warzelnego FORGAST.

Aby zapewnić bezpieczeństwo oraz prawidłowe działanie urządzenia należy przed jego pierwszym uruchomieniem zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Jako producent zastrzegamy sobie prawo do zmian w parametrach oraz rozwiązaniach technicznych mających na celu ciągłe podnoszenie jakości naszych produktów. Informacje i parametry zawarte w niniejszej instrukcji mogą różnić się od rzeczywistości ale nie mają istotnego wpływu na użytkowanie urządzenia.

## 1. BEZPIECZEŃSTWO

1. Po dostarczeniu urządzenia należy bez względu na zweryfikować jego stan pod względem kompletności oraz ewentualnych uszkodzeń transportowych. W przypadku stwierdzenia niezgodności lub uszkodzeń należy postępować zgodnie z zapisami Ogólnych Warunków Gwarancji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia uszkodzonego w transporcie. Może to spowodować uszkodzenie ciała, uszkodzenie urządzenia lub straty mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
2. Urządzenie musi być eksploatowane w warunkach przewidzianych w instrukcji oraz zgodnie z zakresem do którego zostało zaprojektowane i wyprodukowane.
3. Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
4. Wszystkie otwory wentylacyjne należy pozostawić drożne tak aby zapewniały odpowiednie chłodzenie urządzenia. Nie należy w otworach urządzenia umieszczać żadnych elementów nie stanowiących wyposażenia standardowego lub opcjonalnego.
5. Nigdy nie należy podejmować prób naprawy samodzielnie, ponieważ może to doprowadzić do zagrożenia życia.
6. Zabronione jest dokonywanie jakichkolwiek zmian konstrukcyjnych, lub modyfikacji urządzenia.



### UWAGA !

Kocioł gazowy, przed rozpoczęciem jego eksploatacji, musi zostać zainstalowany oraz musi przejść próbny rozruch.

Montaż i próbny rozruch powinien być przeprowadzony przez autoryzowany serwis Forgast. Montaż powinien być poświadczony w „Karcie gwarancyjnej” dołączonej do urządzenia. Prawidłowo wykonany wpis powinien zawierać datę, zakres wykonanych prac, oraz czytelny podpis osoby uprawnionej do przeprowadzenia procesu montażu i rozruchu.

Gwarancja producenta obowiązuje tylko i wyłącznie dla urządzeń posiadających potwierdzenie przeprowadzonego montażu odnotowanego w karcie gwarancyjnej. W przypadku braku wpisu, urządzenie nie powinno być eksploatowane. Montaż przeprowadzony przez nieautoryzowany serwis oraz brak wpisu w karcie gwarancyjnej skutkuje utratą gwarancji producenta.

9. Należy na bieżąco kontrolować funkcjonowanie urządzenia a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w działaniu w pierwszej kolejności skorzystać z informacji zawartych w niniejszej instrukcji. W przypadku braku możliwości uruchomienia lub uzyskania właściwych parametrów pracy urządzenia należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu Forgast.
10. Osoby niepełnoletnie, upośledzone ruchowo lub umysłowo oraz osoby nie posiadające wiedzy na temat właściwej obsługi urządzenia mogą je obsługiwać jedynie pod kontrolą i nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
11. W trakcie czyszczenia, konserwacji, lub dłuższej przerwie w pracy należy wyłączyć urządzenie zgodnie z informacjami w instrukcji.

**UWAGA !**

Należy zapewnić łatwy dostęp do zaworu gazowego. Zapewni to szybkie odłączenie zasilania w przypadku poważnej awarii.

**UWAGA !**

Nie stosowanie się do wyżej wymienionych punktów może spowodować poważne uszkodzenia ciała, zagrożenie życia, uszkodzenie urządzenia lub powstanie poważnych strat materialnych, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Nie stosowanie się do wyżej wymienionych punktów może spowodować utratę gwarancji.

## 2. PRZEZNACZENIE

Kocioł warzelny przeznaczony jest do gotowania produktów spożywczych tj. zup, warzyw, mięsa, makaronów, lub dań mlecznych. Urządzenie umożliwia gotowanie na parze lub podgrzewanie i rozmrażanie. Kocioł może być wykorzystany w kuchniach zakładów gastronomicznych szpitalach i kantynach. Zastosowany płaszcz wodny (grzanie pośrednie) zapewnia równomierne podgrzewanie jego zawartości, ze zminimalizowaną możliwością przypalenia.

Każdy główny element konstrukcyjny kotła jest wykonany ze stali nierdzewnej.

Wytwarzanie pary w płaszczu odbywa się za pośrednictwem zespołu palników zasilanych gazem ziemnym lub gazem propan butan, pracujących w warunkach ciśnienia atmosferycznego. Możliwa jest zmiana rodzaju gazu ale jest to możliwe po wymianie dysz w palniku głównym oraz pilotowym.

Spaliny mogą być odprowadzone oddzielnym kanałem spalinowym lub za pośrednictwem sprawnie pracującego okapu wyciągowego. Przy projektowaniu odprowadzania spalin i wentylacji kuchennej dla poszczególnych urządzeń należy zawsze przestrzegać odpowiednich przepisów.

Palnik gazowy umożliwia zagotowanie wody w płaszczu wodnym i wytworzenie pary ogrzewającej zawartość kotła. Poziom wody technologicznej w płaszczu wodnym należy kontrolować za pomocą wskaźnika / szklanej rurki i powinien się on zawierać między znacznikami min. i max. Wskaźnik znajduje się na przednim panelu urządzenia.

Podczas podgrzewania wody w zbiorniku tworzy się wysokie ciśnienie. Wartości ciśnienia można odczytać na manometrze. Przy całkowicie napełnionym zbiorniku maksymalna moc kotła pozwala osiągnąć maksymalne ciśnienie dopiero po zagotowaniu produktu znajdującego się w kotle. Intensywność gotowania może być ustawiona pokrętką regulatora mocy przez operatora urządzenia.

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

Wykonana ze stali szrotowanej pokrywa jest otwierana ręcznie. Po jej otwarciu pozycja (kąt 75st) utrzymywana jest dzięki zawiasom i mechanizmowi sprężynowemu. Napełnianie kotła (zimną) wodą odbywa się przez zawór o średnicy 1/2 ". Kocioł można opróżnić za pomocą zaworu spustowego o średnicy 6/4 " lub chochlą. Zawór spustowy jest ryglowany, aby zapobiec jego przypadkowemu otwarciu.

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

Płomień pilotowy jest zapalany przez zapalacz / iskrownik piezoelektryczny. Stan palnika pilotowego i jego działanie można kontrolować przez otwór znajdujący się na panelu przednim urządzenia.

**Stany pracy zaworu gazowego są oznakowane w sposób następujący:**



**out** - wyłączony



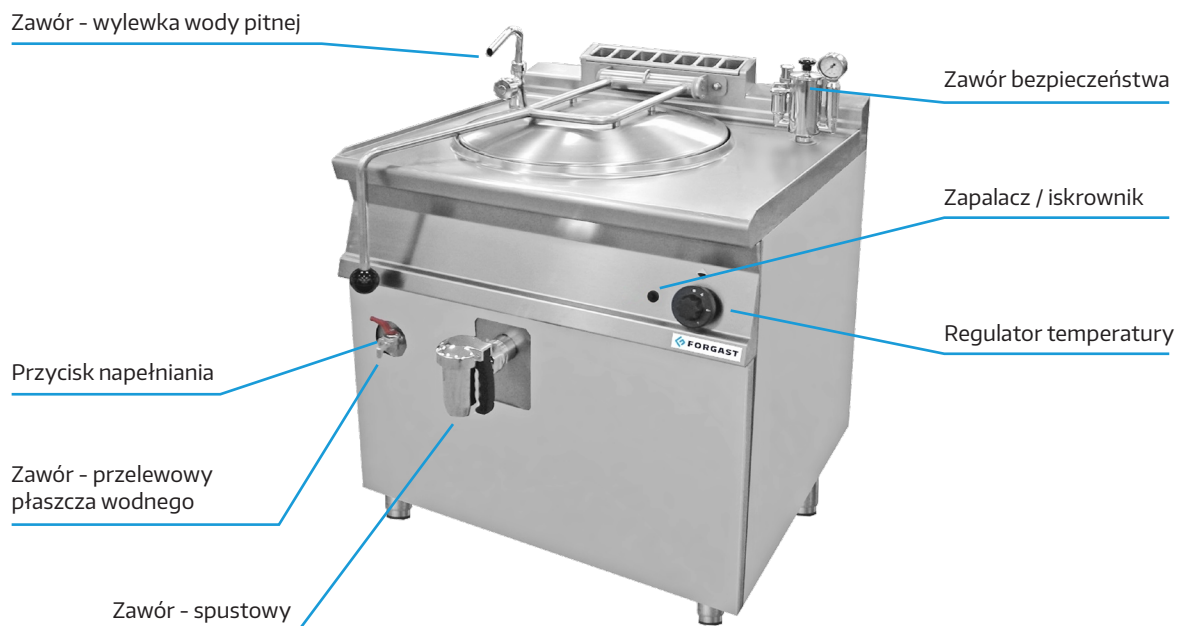
**ignite** - zapłon



**main flame** - główny płomień

### 3. DANE TECHNICZNE

MODEL	GLR782
Zasilanie	Gaz G20; GZ50
Moc	12,5 kW
Nominalne obciążenie grzewcze palnika (kW/(MJ/h))	12/43,2
Zużycie gazu	1,2 m <sup>3</sup>
Palnik główny gaz ziemny 20 mbar (gaz H ~34MJ/m <sup>3</sup> )	190
Palnik główny gaz ziemny 25 mbar (gaz H i E ~34MJ/m <sup>3</sup> )	180
Tryb ekonomiczny – gaz ziemny (H i E) (minimum mbar)	3
Palnik pilotowy gaz ziemny (gaz H ~34MJ/m <sup>3</sup> )	40
Ciśnienie robocze pary w płaszczu wodnym	0,45 bar ± 0,05 bar
Obciążenie w trybie Eco	~25-30%
Materiał wykonania	Stal nierdzewna
Wymiary przyłącza gazowego	C1/2" gwint zewnętrzny
Klasa zgodnie z EN 203-1	I2HE 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”
Pojemność kotła	80 l
Pojemność płaszczu wodnego	23 l
Temperatura pary	111°C
Przyłącze wody pitnej	ISO228-G1/2"
Podłączenie wody miękkiej	ISO228-G1/2"
Czas grzania 80 l wody (20 - 90°C)	56 min
Wymiary (WxDxH)	800 x 700 x 900 mm
Waga	92 kg



## 4. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Urządzenie przed transportem jest zabezpieczone warstwą folii ochronnej i ustawiane na palecie.

Urządzenie należy przechowywać zapakowane w suchym miejscu wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie jest wrażliwe na wstrząsy, których należy unikać. Kocioł należy transportować za pomocą wózka widłowego. Kocioł i pokrywę po instalacji należy czyścić specjalnym środkiem przeznaczonym do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej.

## 5. INSTALACJA

Rozpakowywanie kotła musi być przeprowadzone z należytą starannością. Należy usunąć folię ochronną z pokrywy oraz obudowy kotła, a następnie należy umyć je ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu i wytrzeć do sucha.

Nie należy używać środków zawierających chlor oraz jego pochodnych. Zastosowanie takich środków może spowodować powstanie ognisk korozji. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w części Czyszczenie.

**Przed uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.**

**Przed uruchomieniem urządzenia jego operator musi upewnić się, że przestrzegane są przepisy prawne obowiązujące w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.**

Urządzenie może być zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu wyposażonym w dobrą wentylację, w którym nie istnieją warunki sprzyjające powstawaniu korozji. Po ustawieniu urządzenia w miejscu jego instalacji należy je wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek. Należy zwrócić uwagę, aby nie przesuwac kotła wypoziomowanego i przygotowanego do eksploatacji ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

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

### **Podłączenie elektryczne**

Działanie kotła nie wymaga dodatkowego zasilania energią elektryczną. Zgodnie z odpowiednimi normami dotyczącymi ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym należy je podłączyć do obwodu ekwipotencjalnego. W tym celu należy użyć śruby wskazanej na rysunku 2.

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

**Podłączenie elektryczne (obwód ekwipotencjalny) urządzenia może zostać przeprowadzone wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, co powinno być potwierdzone wpisem w karcie gwarancyjnej.**

### **Podłączenie do zasilania w wodę**

W celu uzyskania informacji na temat parametrów punktów przyłączeniowych zapoznaj się z rysunkiem 2. Konstrukcja urządzenia przewiduje osobne punkty przyłączeniowe do napełniania kotła wodą pitną i technologiczną (miękką) wodą. Używanie wody pitnej zamiast miękkiej wody w płaszczu wodnym spowoduje tworzenie się nadmiernej ilości kamienia kotłowego, który negatywnie wpływa na wydajność i długość bezawaryjnej eksploatacji urządzenia.

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

Aby usunąć zanieczyszczenia z zasilającej sieci wodociągowej należy zainstalować filtr wody.

### **Podłączenie odprowadzenia wody**

Należy zapewnić odprowadzenie dla płynów używanych podczas czyszczenia kotła.

Połączenie musi być przeprowadzone w sposób pokazany na rysunku 3.

### **Podłączenie do zasilania gazowego (przyłącze gazowe)**

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 w celu osiągnięcia parametrów podanych w tabeli „Dane Techniczne”.

**Podłączenie gazowe urządzenia może zostać przeprowadzone wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, co powinno być potwierdzone wpisem w karcie gwarancyjnej.**

Przewód przyłączeniowy gazu posiada gwintowany króciec a jego położenie i wymiary przedstawiono na Rysunku 2. Zaleca się zastosowanie przewodu elastycznego do podłączenia urządzenia do sieci gazowej.



#### **UWAGA !**

Dozwolone jest stosowanie wyłącznie elastycznych przewodów przyłączeniowych posiadających atest.

Wewnętrzna średnica przewodu musi wynosić <math><10\text{ mm}</math>. (Przewody o średnicy wewnętrznej 6 mm, stosowane w sprzęcie AGD, nie są w stanie zapewnić wymaganego przepływu gazu.) W przypadku stosowania elastycznych przewodów przyłączeniowych gazu zawsze należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi ich montażu i wymiany.

### **Odprowadzenie spalin i wentylacja.**

Spaliny z urządzenia mogą być uwalniane do otoczenia w kuchni.

Należy zapewnić odpowiedni wyciąg i wymianę powietrza, zgodnie z przepisami prawa. Zalecana jest wymiana powietrza minimum 2 m<sup>3</sup>/h na 1 kW mocy urządzenia gazowego.

## System zasilania – gaz (regulacja i kontrola)



### UWAGA !

Urządzenie jest fabrycznie dostosowane do jednego rodzaju gazu i jego parametrów co wskazane jest na tabliczce znamionowej.

W przypadku innego rodzaju gazu i jego parametrów elementy urządzenia muszą być zmodyfikowane.

Modyfikacja taka może zostać przeprowadzona wyłącznie przez autoryzowany serwis Forgast lub osobę posiadającą niezbędne uprawnienia.

Modyfikacja musi być odnotowana w karcie gwarancyjnej odpowiednim wpisem.

Dysze na inne rodzaje gazu nie stanowią wyposażenia fabrycznego urządzenia.

### 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 jego rodzaj (gazy H i E 25 mbar lub gaz H 20 mbar).

### Wymiana dysz

Należy wybrać 2 sztuki dysz głównego palnika i wymienić je na inny rodzaj gazu zgodnie z informacjami w tabeli „Dane techniczne”.

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

W pierwszej kolejności (po odkręceniu śruby zabezpieczającej) należy podłączyć manometr do króćca służącego do pomiaru ciśnienia.

Otworzyć główny zawór gazu, sprawdzić szczelność całej instalacji gazowej i zweryfikować poziom ciśnienia zasilania.

### 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, tak aby mógł osiągał termopary.

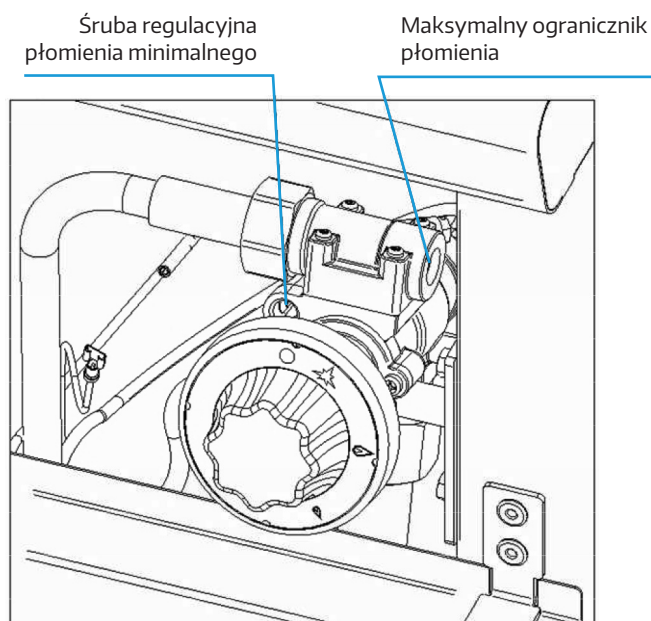
W przypadku gazów ziemnych należy ustawić ciśnienie palnika głównego na co najmniej 3 mbar dla minimalnego płomienia.



### UWAGA !

Po ustawieniu minimalnego płomienia należy kilkakrotnie przetestować bezpieczne zapalenie palnika. Przepływ powietrza w pomieszczeniu może mieć wpływ na bezpieczeństwo pracy palnika w trybie minimalnego płomienia.

Po wykonaniu powyższych czynności należy zamontować pokrywę/osłonę.





### Modyfikacje oznakowania

Po dokonaniu zmiany na zasilanie innym rodzajem gazu należy zamocować na urządzeniu tabliczkę znamionową dostarczoną wraz z dyszami, aby potwierdzić dokonanie zmian.

### Test pracy



Po wykonaniu wszystkich połączeń (gazowych i wodnych) urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- Otworzyć główny zawór gazu oraz zawory doprowadzające wodę pitną i wodę uzdatnioną.
- Sprawdzić szczelność połączeń gazowych i hydraulicznych.
- Napełnić zbiornik płaszcza wodnego do poziomu maksymalnego. Należy napełniać urządzenie do momentu wypływu wody z otwartego zaworu przelewowego / wskaźnika poziomu. Następnie należy zakręcić zawór doprowadzający wodę oraz zawór przelewowy.



#### UWAGA !

Procedura napełniania powinna być wykonywana tylko wtedy, gdy kocioł jest zimny i nie wytwarza pary pod ciśnieniem! Używanie wody pitnej zamiast miękkiej (uzyskanej z systemu uzdatniania) w płaszczu wodnym, powoduje zwiększone tworzenie się kamienia kotłowego, który wymaga częstej kontroli i usuwania. W skrajnych przypadkach osadzający się kamień może spowodować trwałe uszkodzenie urządzenia.


- Wlać wodę do kotła przez zawór z wylewką obrotową do poziomu, wyższego niż otwór zaworu spustowego i sprawdzić szczelność połączeń.
- Pokrętko regulatora mocy należy ustawić w pozycję  **ignite - zapłon** i przy pomocy zapalacza / iskrownika piezoelektrycznego należy uruchomić palnik pilotowy.
- Po weryfikacji poprawnego uruchomienia palnika pilotowego, pokrętko mocy można stawić w pozycję pracy palnika głównego  **main flame - główny płomień**.
- Zwiększanie mocy odbywa się poprzez obrót pokrętki regulatora mocy w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Należy włączyć i sprawdzić pracę kotła na wszystkich poziomach grzania. Należy sprawdzić prawidłowe działanie zaworu odpowietrzającego, wlotowego powietrza, zawór bezpieczeństwa, manometr, przełącznik ciśnienia, szczelność instalacji.
- Po zakończeniu podgrzewania regulator mocy należy ustawić w pozycji „0”.
- Po zakończeniu weryfikacji pracy kotła należy go opróżnić. Po całkowitym wystygnięciu można go wyczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale instrukcji dotyczącym czyszczenia. Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas należy zamknąć główny zawór doprowadzający gaz oraz wodę.
- W przypadku, gdy temperatura otoczenia może spaść poniżej zera należy opróżnić całkowicie płaszczy wodny oraz wszystkie przewody doprowadzające wodę. Pozostawienie w nich nawet niewielkiej ilości wody może spowodować trwałe i nie odwracalne uszkodzenie urządzenia co nie jest objęte gwarancją producenta.
- Na czas przerwy w eksploatacji pokrywę kotła należy zamknąć.

## 6. OBSŁUGA

Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zostały przeszkolone w zakresie jego obsługi oraz wszelkich zagrożeń pojawiających się podczas pracy, a także co do stosowania środków ochrony. Zabrania się obsługi urządzenia przy zdjętych elementach obudowy lub w przypadku, gdy urządzenie ulegnie awarii lub uszkodzeniu.

### Obsługa kotła warzelnego powinna odbywać się w następujący sposób:

Sprawdzić działanie zaworu bezpieczeństwa:

- Unieść plastikowy przycisk zaworu bezpieczeństwa, gdy kocioł jest zimny i nie wytwarza pary pod ciśnieniem w płaszczu wodnym. Przycisk powinien bez problemu przesunąć się o 15 mm w górę, przy sile 0,8 kg.
- Wcisnąć zawór wlotowy powietrza, który po zwolnieniu powinien powrócić do swojego pierwotnego położenia.
- Sprawdzić poziom wody w płaszczu wodnym. Jeśli poziom wody jest poniżej oznaczenia minimalnego, (kocioł zimny) należy go uzupełnić tak aby osiągnął poziom maksymalny. **Płaszcz wodny musi być napełniany wodą miękką.**
- Włożyć potrawę przeznaczoną do obróbki do wnętrza kotła, a następnie uruchomić palnik gazowy.
- Po otwarciu głównego zaworu gazowego urządzenie jest gotowe do pracy.
- Naciskając pokrętko regulatora mocy, należy ustawić je w pozycji  **ignite - zapłon**, następnie wcisnąć je do oporu i przytrzymać wciśnięte.

- Wcisnąć raz lub dwa razy przycisk zapalacza/iskrownika piezoelektrycznego. Zwolnić przycisk regulatora mocy po 10-15 sekundach po uruchomieniu palnika pilotowego. Przez otwór w przednim panelu urządzenia należy zweryfikować poprawność pracy palnika pilotowego.
- Lekko wcisnąć pokrętkę zaworu gazu, a następnie obrócić je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby osiągnąć pozycję **main flame – główny płomień**. Palnik rozpocznie pracę z maksymalnym płomieniem / mocą grzania.
- Pozycję **minimum flame – minimalnego płomienia** można ustawić po osiągnięciu maksymalnej temperatury zawartości kotła, obracając pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara. Palnik rozpocznie pracę z minimalnym płomieniem / mocą grzania.

### Gotowanie

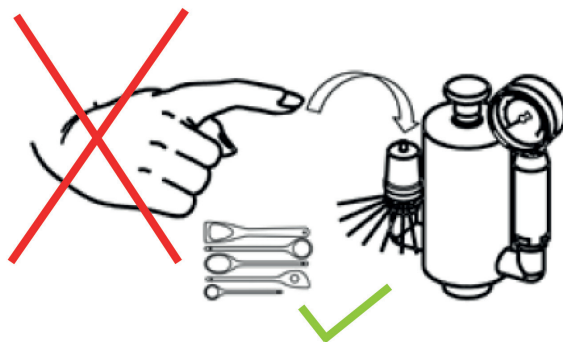
Należy umieścić potrawę przeznaczoną do obróbki we wnętrzu kotła i ustawić wymaganą moc pracy palnika, obracając pokrętkę zaworu gazowego do dowolnej pozycji pomiędzy ustawieniami minimum i maksimum.

- Ostrożnie (powoli) otwierać pokrywę kotła, aby nie dopuścić do poparzenia dłoni przez parę.
- Nigdy nie dotykać dłońmi gorących elementów zaworu spustowego. Należy używać rękawic chroniących przed wysoką temperaturą.
- Podczas gotowania należy przez cały czas kontrolować wartość ciśnienia wskazaną na manometrze, a jeśli przekracza ona 0,5 bar lub manometr nie pokazuje żadnej wartości, jednak kocioł jest normalnie podgrzewany, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Forgast.
- Jeśli z urządzenia w sposób ciągły wydobywa się para lub woda, przez zawór bezpieczeństwa lub inne elementy urządzenia (z wyjątkiem części odpowietrzającej, przy temperaturze wody około 70 ° C), należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Forgast.
- 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 !

Jeśli konieczne jest wciśnięcie wyłącznika zaworu bezpieczeństwa w czasie pracy urządzenia, należy to wykonać za pomocą tępego sprzętu kuchennego. Wykonanie tej czynności nie zabezpieczoną dłonią może spowodować groźne oparzenia!



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

**Wydzielanie się zapachu oraz dymu podczas pierwszego nagrzewania urządzenia jest zjawiskiem normalnym i jest spowodowane wypalaniem się zabezpieczeń fabrycznych urządzenia. Zjawisko to powinno ustać po kilkudziesięciu minutach pracy urządzenia. Jeśli zapach i dym pojawiają się w trakcie normalnej eksploatacji należy wyłączyć urządzenie z eksploatacji i skontaktować się z serwisem Forgast.**

### Wyłączanie urządzenia

Należy obrócić pokrętkę regulatora mocy do pozycji = **off - wyłączone**. Pod koniec dnia pracy i w przypadku wyłączenia urządzenia na dłuższy czas, należy zakręcić również zawór doprowadzający gaz oraz wodę.

## 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Opróżnić urządzenie przez zawór spustowy lub wybrać produkty chochlą. Następnie wyczyścić kocioł. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy zamknąć zawór doprowadzający gaz. Należy stosować detergenty dedykowane do czyszczenia kotłów warzelnych oraz stali nierdzewnej stanowiącej materiał obudowy urządzenia.

### Należy zwrócić uwagę na następujące zasady:

Agresywne oraz powodujące korozję środki i detergenty mogą spowodować nieodwracalne uszkodzenia i odbarwienia powierzchni stali nierdzewnej. Należy unikać używania myjących środków dezynfekujących zawierających chlor, ponieważ są one szczególnie szkodliwe dla stali nierdzewnej i mogą powodować powstawanie ognisk korozji. Nie należy używać druciaków ani innych szorstkich narzędzi do czyszczenia wnętrza kotła ani jego obudowy. Spowoduje to powstanie rys na czyszczonej powierzchni lub w niektórych przypadkach wystąpienie ognisk korozji. Podczas czyszczenia gorących powierzchni moc detergentu, a jednocześnie agresywność względem powierzchni wzrasta.

Mycie i zastosowanie detergentów należy przeprowadzić po całkowitym wystygnięciu urządzenia.

Należy ściśle przestrzegać instrukcji dotyczących stężenia detergentów.

ZABRONIONE jest mycie obudowy urządzenia pod strumieniem wody.

Przynajmniej raz w tygodniu lub częściej w zależności od potrzeb umyć zawór spustowy po uprzednim wyjęciu stożka.

Powierzchnie stożkowe zaworu spustowego posmarować smarem spożywczym.

### Konserwacja

Materiał, jakość i konstrukcja elementów urządzenia sprawiają, że nie jest konieczna żadna specjalna konserwacja prowadzona przez użytkownika z wyjątkiem stałego nadzoru podczas pracy urządzenia.

Kontrola działania i konserwacja zapobiegająca uszkodzeniu elementów gazowych i zabezpieczeń urządzenia powinna być przeprowadzana raz w roku przez autoryzowany serwis Forgast. Kontrola powinna być poświadczona w „Karcie gwarancyjnej” dołączonej do urządzenia. Prawidłowo wykonany wpis powinien zawierać datę, zakres wykonanych prac, oraz czytelny podpis osoby uprawnionej do przeprowadzenia kontroli.

**Gwarancja producenta obowiązuje tylko i wyłącznie dla urządzeń posiadających potwierdzenie przeprowadzonych kontroli odnotowanych w karcie gwarancyjnej. W przypadku braku wpisów, urządzenie powinno być wyłączone z eksploatacji a użytkownik traci prawo do świadczeń gwarancyjnych.**

### Kontrola systemu gazowego

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.

Elastyczne przyłącze gazowe należy wymieniać co 5 lat.

### Kontrola systemu zabezpieczeń i instalacji kotła.

Konserwacja i kontrola okresowa obejmuje następujące elementy (ponowna regulacja, czyszczenie lub wymiana jeśli jest to konieczne):

- Elementy zabezpieczające: manometr, kontrolki, wyłącznik ciśnieniowy, zawór wlotowy powietrza i zawór odpowietrzający. Kontrola zaworu bezpieczeństwa pod kątem szczelności oraz poprawności działania. Rys.1.
- Uziemienie zabezpieczające, mocowanie armatury hydraulicznej, poprawność mocowania osłon chroniących przed wodą,
- Stopień zakamienienia w płaszczu wodnym (odkamienianie). Czynności te muszą być wykonywane przez serwis co najmniej raz na trzy lata. Odkamienianie to specjalny rodzaj konserwacji, do którego stosuje się środek odkamieniający rekomendowanym dla elementów wykonanych z blach nierdzewnych.
- Szczelność instalacji wodnej i odprowadzającej ścieki, poprawność zamknięcia zaworu spustowego, zawór ciepłej i zimnej wody, zawór do odprowadzania pary z płaszczu wodnego. Konserwację należy wykonywać wyłącznie po wyłączeniu głównego zaworu gazowego.

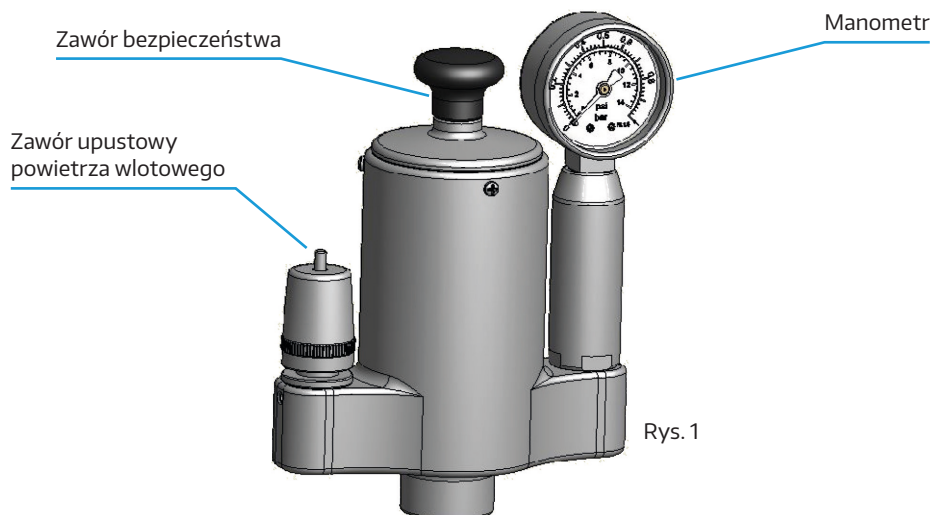
### Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

Podczas uruchamiania i obsługi kotłów należy przestrzegać następujących przepisów prawnych obowiązujących wszystkie kraje członkowskie Unii Europejskiej:

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

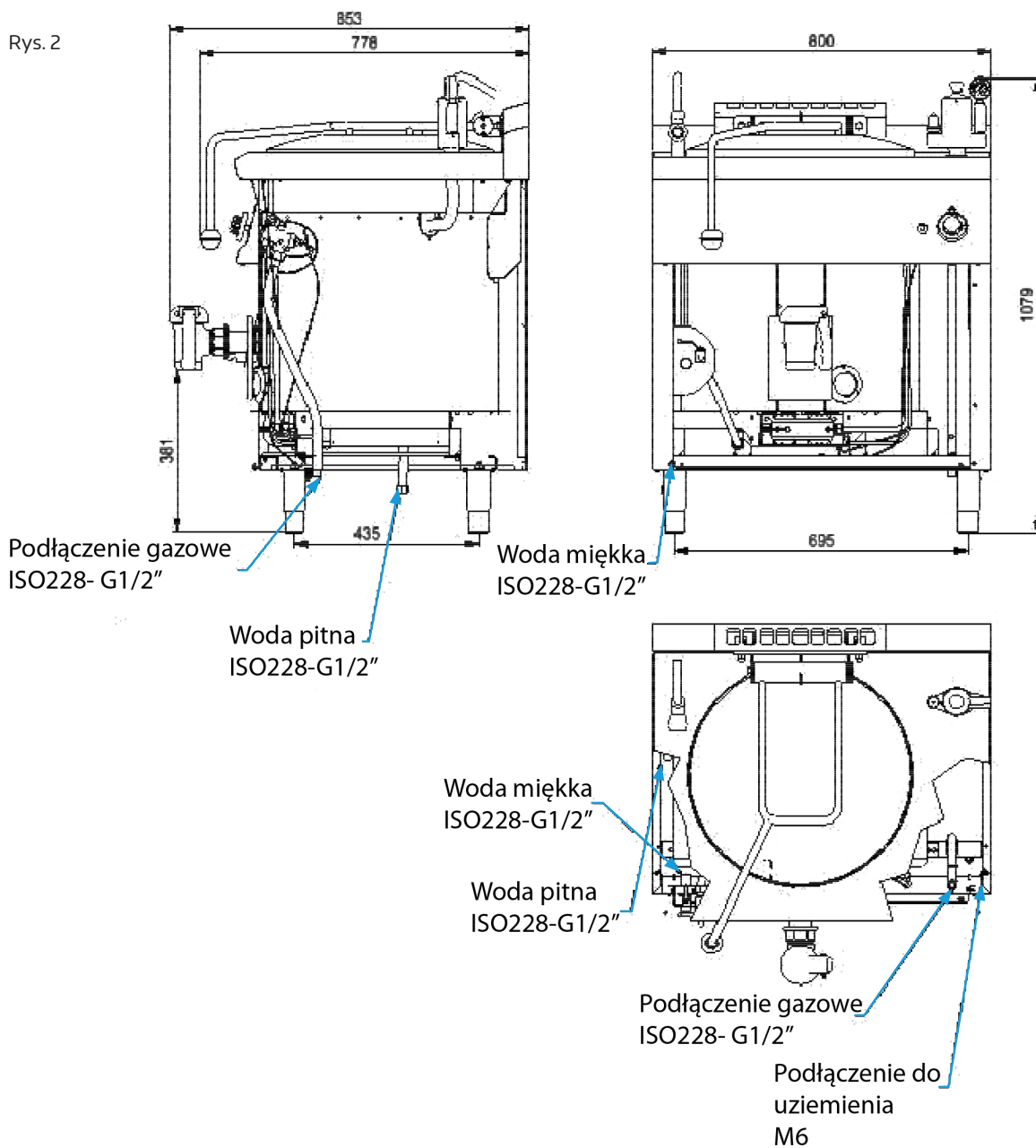
## 8. RYSUNKI

Zawór bezpieczeństwa



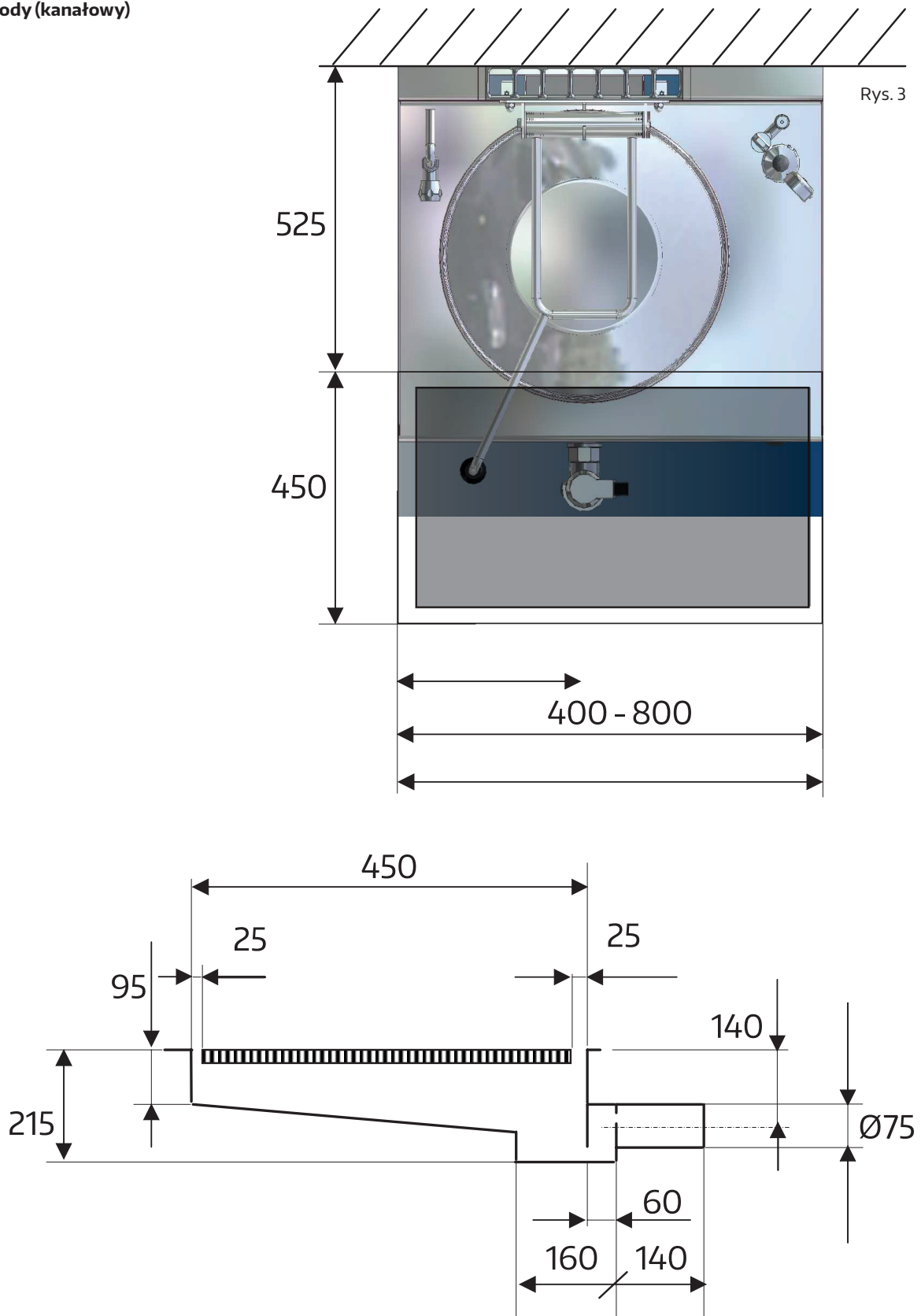
Rys. 1

Wymiary schemat połączeń



Rys. 2

Odływ wody (kanałowy)



## 9. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA

Pod koniec cyklu życia produktu nie należy wyrzucać sprzętu w miejscu, które stwarzałyby zagrożenie dla środowiska.

Dopuszcza się tymczasowe składowanie odpadów niebezpiecznych w celu ich późniejszego usunięcia. Należy przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia.

Konieczne jest przekazanie urządzenia do wyspecjalizowanych firm w celu zbiórki, demontażu i utylizacji.

Należy zdemontować urządzenie, rozdzielając komponenty i umieszczając je w grupach zgodnie z ich charakterem chemicznym, pamiętając, że część z nich można poddać recyklingowi i ponownie wykorzystać podobnie jak odpady komunalne. Przed utylizacją należy sprawić, by urządzenie nie nadawało się do dalszego użytku, odłączając od niego przewód zasilający.

Materiał powstały w wyniku utylizacji, jeśli nie zostanie ponownie wykorzystany, należy przekazać do punktu zbiórki lub na składowisko odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jakikolwiek symbol WEEE na produkcie oznacza, że nie można go traktować jako odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy go zutylizować we właściwy sposób, aby zapobiec jakimkolwiek negatywnym skutkom dla środowiska i ludzi.

Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z producentem, serwisem lub lokalną jednostką zajmującą się utylizacją odpadów.


Operacje demontażu urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli planowany jest późniejszy montaż urządzenia, wszystkie czynności należy wykonywać z najwyższą starannością, aby nie uszkodzić jego elementów.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki lub niedogodności spowodowane przez nieupoważniony personel obsługujący urządzenie.



### UTYLIZACJA

Opakowanie oraz materiał jego wykonania jest w 100% zdalny do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Podczas utylizacji należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami lokalnymi. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci, gdyż stanowią one potencjalne zagrożenie.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się na surowce wtórne. Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, można pomóc w zapobieganiu potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.



Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy przekazać je do specjalistycznego punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Podczas utylizacji urządzenia należy doprowadzić do tego, że nie będzie ono użyteczne (nie będzie możliwe jego uruchomienie), odcinając kabel zasilania oraz usuwając drzwi półki, i inne elementy które mogą stwarzać zagrożenie. Nie należy dopuścić do sytuacji w której można się wspinać po urządzeniu lub w nim zatrzasnąć. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, zabierając je do specjalnego punktu zbiórki; nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ może ono stanowić zagrożenie dla dzieci.

### DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach europejskich i odpowiadającym im normom. Po uzyskaniu tej zgodności producent oświadcza, że jego produkty są zgodne z obowiązującym prawodawstwem europejskim i dlatego są opatrzone odpowiednim znakiem CE, umożliwiającym ich sprzedaż w krajach europejskich. Deklaracja zgodności na żądanie użytkownika, dostępna jest w formie elektronicznej lub drukowanej w siedzibie producenta lub stronie internetowej [www.mmgastron.pl](http://www.mmgastron.pl)

## OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST

1. Ogólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, określają zasady świadczenia serwisu gwarancyjnego przez M&M Gastro z siedzibą w Katowicach (40-780) przy ul. Owsianej 58a, NIP: 9542387023, zwanych dalej „Gwarantem”, na rzecz osób fizycznych, osób prawnych, jednostek organizacyjnych niebędących osobami prawnymi, którym ustawa przyznaje zdolność prawną, które nabyły od Gwaranta Produkty. Gwarancją dotyczy jedynie produktów marki FORGAST stanowiącej własność Gwaranta, zwanych dalej „Produktami”.
2. Gwarant udziela kupującemu gwarancji na okres 12 miesięcy od dnia sprzedaży Produktu. Gwarancją objęte są jedynie Produkty nabyte na podstawie umowy sprzedaży zawartej z Gwarantem. W ramach udzielonej gwarancji Gwarant zobowiązuje się do nieodpłatnego usunięcia zgłoszonych wad fizycznych urządzeń na zasadach określonych w OWG. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w sytuacji braku niezwłocznego zgłoszenia wykrycia wady Produktu, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia wykrycia wady.
3. Kupujący zobowiązany jest do sprawdzenia otrzymanego Produktu w momencie jego wydania w obecności sprzedawcy lub w momencie jego dostawy w obecności dostawcy (kuriera). W sytuacji stwierdzenia uszkodzenia Produktu, kupujący zobowiązany jest do sporządzenia protokołu szkody oraz do jego przesłania do Gwaranta w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania Produktu na adres email [serwis@mmgastro.pl](mailto:serwis@mmgastro.pl) wraz z podaniem następujących danych: nazwa kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), osoba zgłaszająca, telefon kontaktowy. W sytuacji naruszenia powyższego obowiązku kupujący traci uprawnienia wynikające z udzielonej gwarancji. Skutki określone w ust. 2 w zdaniu trzecim nie mają zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
4. W sytuacji niesporządzenia protokołu szkody, w sposób określony w ust. 2 OWG, kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w zakresie wady określonej w ust. 2 OWG. Przedmiotowe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
5. Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktów, które powstały wskutek działania czynników mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe w skutek niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania Produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, uszkodzeń powstałych w trakcie transportu, uszkodzeń instalacyjnych.
7. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji udzielonej przez Gwaranta na poszczególne Produkty, w razie: całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy, naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nieupoważnione przez Gwaranta, demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta, zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania, używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub jego przeznaczeniem.
8. Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki, palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.
9. Prawidłowe zgłoszenie wady Produktu powinno zawierać: nazwę kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), lokalizację urządzenia, telefon kontaktowy, dane zgłaszającego (imię i nazwisko), adres email, numer dokumentu zakupu lub jego skan, datę wystąpienia usterki i ewentualne zdjęcia. Przedmiotowego zgłoszenia można dokonać za pomocą formularza kontaktowego znajdującego się na stronie internetowej Gwaranta, tj. [www.mmgastro.pl](http://www.mmgastro.pl) lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres [serwis@mmgastro.pl](mailto:serwis@mmgastro.pl).
10. Po otrzymaniu zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do skontaktowania z kupującym w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania prawidłowego zgłoszenia określonego w ust. 8 OWG.
11. W razie stwierdzenia zasadności zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do dokonania naprawy Produktu w terminie 14 dni od dnia kontaktu serwisu Gwaranta z kupującym, określonego w ust. 9 OWG. Termin określony w zdaniu powyższym może ulec wydłużeniu z przyczyn niezależnych od Gwaranta, kupującemu nie przysługują żadne roszczenia wobec Gwaranta z powodu wydłużenia terminu naprawy.



12. W przypadku wystąpienia wady uniemożliwiającej naprawę Produktu lub wady, której koszt naprawy przewyższa wartość Produktu, Gwarant zobowiązuje się do wymiany Produktu na nowy, o tych samych parametrach, w terminie 30 dni od zakończenia postępowania naprawczego.
13. Wymiana przez Gwaranta Produktu na nowy nie wydłuża okresu gwarancji, określonego w ust. 1 OWG. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
14. Kupujący zobowiązany jest do dostarczenia Produktu do siedziby Gwaranta na własny koszt wraz z oryginalną dokumentacją oraz dokumentem zakupu. Powyższe postanowienie dotyczy Produktów o wadze do 30 kilogramów. Przy wadze powyżej 30 kilogramów, będzie podejmowana indywidualna decyzja.
15. Kupujący zobowiązuje się do zabezpieczenia Produktu na czas jego transportu do siedziby Gwaranta. Gwarant nie jest zobowiązany do usunięcia wad Produktu powstałych w trakcie jego transportu. W sytuacji określonej w zdaniu poprzedni Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.
16. Gwarancja obejmuje jedynie usunięcie wady Produktu i nie należy jej wiązać z przeglądami okresowymi, konserwacjami, regulacjami, czyszczeniem itp.
17. Kupujący jest zobowiązany do dostarczenia do Gwaranta Produktu czystego. W sytuacji niedochowania powyższego obowiązku, Gwarant ma prawo obciążyć kupującego kosztami związanymi z czyszczeniem urządzenia według aktualnej stawki roboczogodziny Gwaranta.
18. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiający sprawne wykonanie pracy serwisantowi.
19. Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.
20. W razie ponownego pojawienia się wady Produktu, która była uprzednio trzykrotnie usuwana przez Gwaranta, Gwarant przy czwartym wystąpieniu tej samej wady, tego samego Produktu może wymienić Produkt na nowy.
21. W przypadku naruszenia przez kupującego obowiązków wynikających z OWG, w szczególności dotyczących procedury zgłaszania wad i obowiązku współpracy z Gwarantem, uprawnienia wynikające z gwarancji wygasają.
22. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.
23. W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rękojmi.
24. Sądem właściwym miejscowo do rozpoznawania sporów związanych z niniejszą umową jest Sąd właściwy dla siedziby Gwaranta. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
25. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
26. Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.





Blank lined paper for writing.

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.



## **Forgast**

Owsiana 58a Katowice, 40-780 Poland

Tel.: 327 508 130

Serwis: 327 508 130

[info@forgast.com](mailto:info@forgast.com)

[www.forgast.com](http://www.forgast.com)