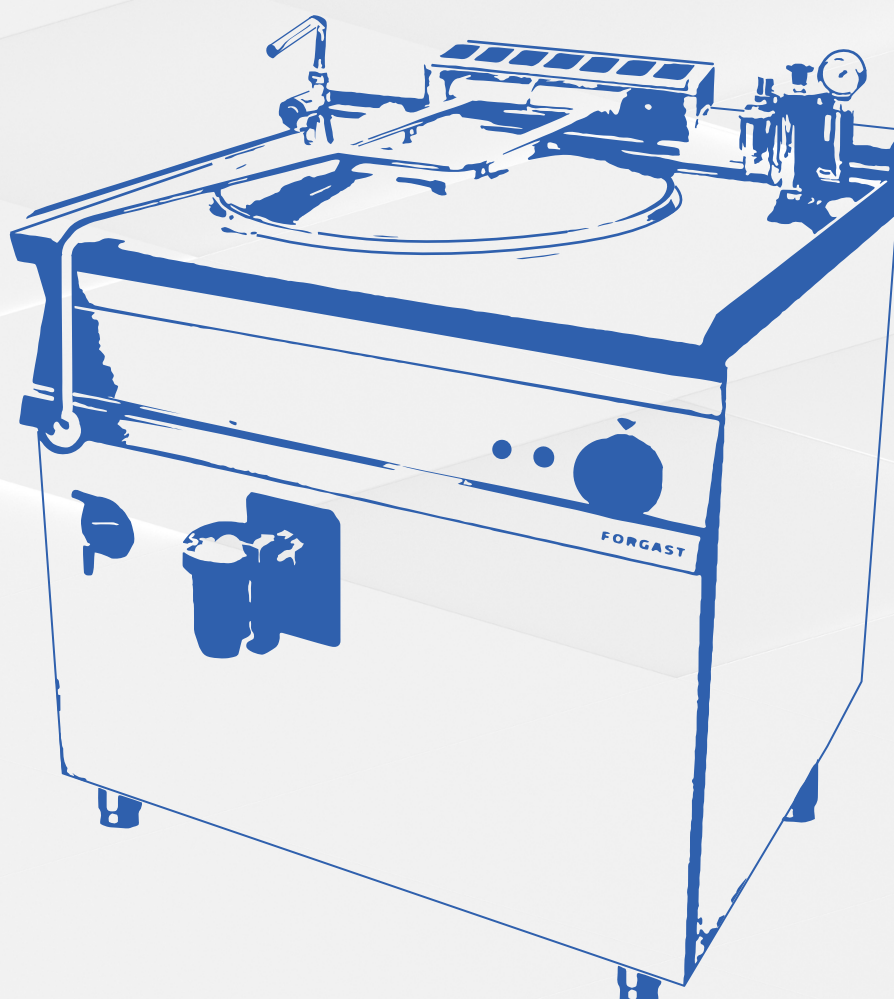


INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Kocioł warzelny z grzaniem pośrednim
- elektryczny - 80L

ELR782

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


1. BEZPIECZEŃSTWO	3
2. PRZEZNACZENIE	4
3. DANE TECHNICZNE	5
4. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE	5
5. INSTALACJA	5
6. OBSŁUGA	7
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
8. RYSUNKI	10
9. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA	13
10. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST	14

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. W czasie użytkowania urządzenia wszelkie połączenia elektryczne należy zabezpieczyć przed działaniem wody. W przypadku, kontaktu instalacji elektrycznej z wodą urządzenie należy wyłączyć z eksploatacji odłączając je od źródła zasilania i poddać kontroli przez autoryzowany serwis Forgast. Nieprzestrzeganie tej procedury może spowodować porażenie prądem i zagrożenie życia.
 4. Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
 5. 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.
 6. Wtyczkę zasilającą należy chwycić suchą dłońią. Odłączając wtyczkę należy chwycić za nią, a nigdy za przewód zasilający. Należy kontrolować stan wtyczki oraz przewodu zasilającego. W przypadku stwierdzenia jego uszkodzenia lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie z eksploatacji i skontaktować się z autoryzowanym serwisem Forgast. Należy chronić przewód zasilający przed kontaktem z gorącymi lub ostrymi elementami wyposażenia, ogniem lub innymi przedmiotami. Należy zabezpieczyć przewód przed przypadkowym pociągnięciem lub potknięciem.
 7. Nigdy nie należy podejmować prób naprawy samodzielnie, ponieważ może to doprowadzić do zagrożenia życia.
 8. Zabronione jest dokonywanie jakichkolwiek zmian konstrukcyjnych, lub modyfikacji urządzenia.
-  **UWAGA !** Podłączenie lub dostosowanie istniejącej instalacji elektrycznej oraz jej naprawy, należy zlecić osobie znającej treść instrukcji urządzenia, odpowiednio przeszkolonej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia.
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 oraz wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.



UWAGA !

W przypadku pozostawienia wtyczki w gnieździe zasilającym urządzenie pozostaje przez cały czas pod napięciem.

Należy zapewnić łatwy dostęp do wtyczki i gniazda sieciowego. Zapewni to proste rozłączanie urządzenia oraz 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.

OPIS TECHNICZNY

Każdy główny element konstrukcyjny kotła jest wykonany ze stali nierdzewnej. Kocioł umożliwia gotowanie zapewniając minimalne ryzyko przypalenia, dzięki zastosowaniu podgrzewania pośredniego (płaszcz wodny).

Wytwarzanie pary w płaszczu odbywa się za pośrednictwem zespołu grzałek elektrycznych. Panel sterowania znajduje się na prawej części frontu panelu. Moc gotowania / temperaturę można ustawić za pomocą pokrętki regulatora mocy.

Automatyczny zawór odpowietrzający i zawór ciśnienia zapewniają bezpieczne działanie płaszcza wodnoparowego. W przypadku awarii lub istotnych zakłóceń w pracy urządzenia, wbudowany system bezpieczeństwa uniemożliwia wytworzenie w płaszczu wodnym większego ciśnienia niż dozwolone a ciśnienie pary wskazuje manometr.

Wykonana ze stali szorstkowanej pokrywa jest otwierana ręcznie. Po jej otwarciu pozycja (kąąt 75°) 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.

W pierwszym etapie podgrzewania wytwarzająca się para wodna wypycha powietrze z płaszcza wodnego poprzez zawór odpowietrzający, osiągając maksymalny poziom ciśnienia roboczego. Po procesie odpowietrzania zawór zamyka się, tworząc przestrzeń zamkniętą płaszcza wodnego.

Aby uzyskać właściwe parametry grzania w płaszczu wodnym powstaje ciśnienie wskazane na manometrze.

Jeśli ciśnienie robocze osiągnie poziom 0,45 bar, ogrzewanie wyłącza się. Po spadku ciśnienia do wartości ok. 0,3 bar włącznik ciśnieniowy uruchamia system grzania w sposób automatyczny.

Najbardziej wydajne gotowanie – szybkie nagrzewanie zawartości kotła uzyskuje się przy ustawieniu regulatora mocy w pozycji 6.

Podstawowym warunkiem bezpiecznej i wydajnej pracy kotła jest to, aby zespół grzałek znajdował się zawsze w kąpieli wodnej. Aby to zapewnić, w urządzeniu wbudowany jest czujnik poziomu wody (opcja). Jeśli poziom wody spadnie poniżej poziomu bezpiecznego, grzanie zostaje automatycznie przerwane, a żółta kontrolka sygnalizować będzie konieczność uzupełnienia wody. Jednocześnie brakująca ilość wody jest uzupełniana z systemu zasilania miękkiej wody (opcja). W przypadku kotła bez w/w opcji poziom wody należy uzupełnić ręcznie. W przypadku całkowitego braku wody w płaszczu i nie uzupełnieniu jej, grzanie zostanie wyłączone co sygnalizować będzie świecenie czerwonej kontrolki. Aby usunąć tę usterkę, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Poziom grzania można ustawić za pomocą pokrętki regulatora mocy.

3. DANE TECHNICZNE

MODEL	ELR782
Napięcie	400 V 50 Hz
Moc	12 kW
Podłączenie elektryczne	5x4 mm ²
Materiał wykonania	Stal nierdzewna
Pojemność kotła	80 l
Pojemność płaszczu wodnego	25 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
Stopień ochrony	IP42
Wymiary (W x D x H)	800 x 700 x 900 mm
Waga	82 kg

4. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Urządzenie jest przed transportem zabezpieczane 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.

Aby wykonać podłączenie elektryczne, należy zdjąć osłonę znajdującą się u dołu urządzenia.

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 przesunąć kotła wypoziomowanego i przygotowanego do eksploatacji ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jest wyposażone w stałe połączenia elektryczne i hydrauliczne. Z uwagi na określone dane techniczne, urządzenie należy podłączyć do sieci z wykorzystaniem przewodu elektrycznego o odpowiednich parametrach, wyłącznika głównego bezpiecznika i zabezpieczenia różnicowoprądowego.

Zaleca się umieszczenie bezpiecznika i wyłącznika głównego w pobliżu urządzenia.

Schemat połączeń elektrycznych urządzenia przedstawiono na rysunku nr. 3 i 4.

Podłączenia elektryczne należy wykonywać wyłącznie za pomocą przewodów olejoodpornych (np. GTO, GTP) lub przewodów w rurach olejoodpornych.

Obowiązkowo należy podłączyć urządzenie do systemu wyrównującego potencjały, zabezpieczenia różnicowoprądowego.

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

Podłączenie elektryczne urządzenia może zostać przeprowadzone wyłącznie przez osobę znającą treść niniejszej instrukcji i posiadającą niezbędne uprawnienia.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA W WODĘ

W celu uzyskania informacji na temat parametrów punktów przyłączeniowych zapoznaj się z rysunkiem 3. 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 5.

TEST PRACY

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

1. Napełnić zbiornik płaszczu 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.
2. Wlać wodę do kotła przez zawór z wylewką obrotową do poziomu, wyższego niż otwór zaworu spustowego i sprawdzić szczelność połączeń.
3. Wyłącznik główny / pokrętło regulatora mocy, włącza się obracając je w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
4. 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.
5. Po zakończeniu podgrzewania regulator mocy należy ustawić w pozycji „0”.
6. 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 wyłączyć wyłącznik główny i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
7. W przypadku, gdy temperatura otoczenia może spaść poniżej zera należy opróżnić całkowicie płaszcz 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.
8. Nasz czas przerwy w eksploatacji pokrywę kotła należy zamknąć.



UWAGA !

- Nie stosować innego zasilania niż to wskazane na tabliczce znamionowej.
- Nie należy używać wyłącznika różnicowoprądowego, który nie spełnia norm bezpieczeństwa.
- Wyłącznik różnicowoprądowy, bezpiecznik i gniazdo zasilania muszą być zainstalowane w pobliżu urządzenia.
- Montaż i konserwacja dotycząca instalacji elektrycznej musi być wykonywana przez autoryzowany serwis Forgest lub osoby posiadające niezbędne uprawnienia.
- Urządzenie musi być uziemione za pośrednictwem wtyczki i bolca uziemiającego.



UWAGA !

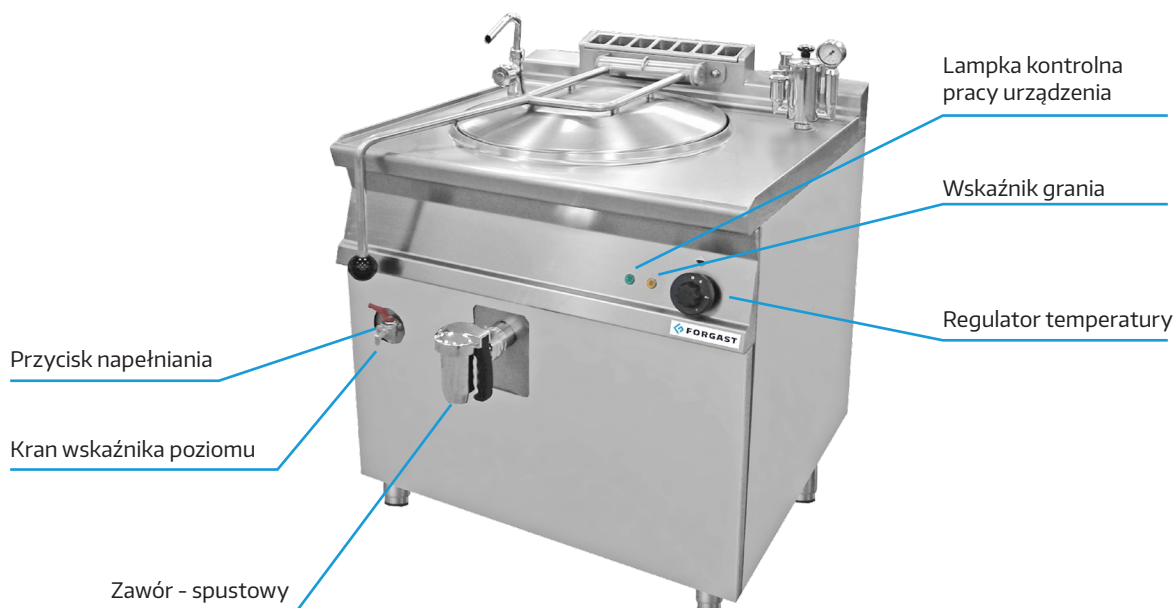
Wtyczka i gniazdko muszą być sprawne i gwarantować prawidłowe połączenie.

6. OBSŁUGA

Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić parametry urządzenia zawarte na tabliczce znamionowej i porównać je z parametrami zasilającej instalacji elektrycznej.

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:



- Gdy kocioł jest zimny, należy napełnić zbiornik płaszczu wodnego miękką wodą, do momentu wypływu z zaworu wskazującego jej maksymalny poziom. Procedurę napełniania można wykonać, naciskając przycisk napełniania (jeśli kocioł jest podłączony do zasilania w miękką wodę i posiada tę opcję wyposażenia).



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.

- Po umieszczeniu w kotle produktów spożywczych przeznaczonych do gotowania, należy zamknąć pokrywę.
- Włączyć główny wyłącznik prądu.
- Gdy włączone jest nagrzewanie wody w płaszczu wodnym przełącznik mocy powinien znajdować się w pozycji 6 – funkcja szybkiego nagrzewania. Obie kontrolki będą sygnalizować ten proces.
- Po osiągnięciu odpowiedniego poziomu temperatury należy ustawić moc grzania odpowiednio do żądanej wydajności i założonej temperatury procesu gotowania.
- Po zakończeniu gotowania grzanie należy wyłączyć ustawiając pokrętkę w pozycję 0. Należy opróżnić kocioł z poddawanych obróbce produktów spożywczych.
- Do czasu rozpoczęcia kolejnego cyklu obróbki wyłącznik główny musi być wyłączony.
- Po zakończeniu procesu gotowania, należy przeprowadzić czyszczenie urządzenia.

Podczas pracy z urządzeniem należy przestrzegać następujących zasad:

- 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 Forcast.
- 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 Forcast.
- Urządzenia nie wolno użytkować, jeśli którykolwiek z jego elementów kontrolnych uległ awarii lub został uszkodzony.
- Jeśli żadna z kontrolki nie świeci się, ale urządzenie jest zasilane, oznacza to, że kocioł jest przegrzany i nie można go dalej użytkować, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Forcast.
- Pod koniec dnia pracy lub w przypadku dłuższego przestoju w pracy należy wyłączyć główny wyłącznik zasilania w energię elektryczną i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Opróżnić urządzenie przez zawór spustowy lub wybrać produkty chochlą. Następnie wyczyścić kocioł. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

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.

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 elektrycznych i zabezpieczeń urządzenia powinna być przeprowadzana raz w roku przez autoryzowany serwis Forcast. 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.

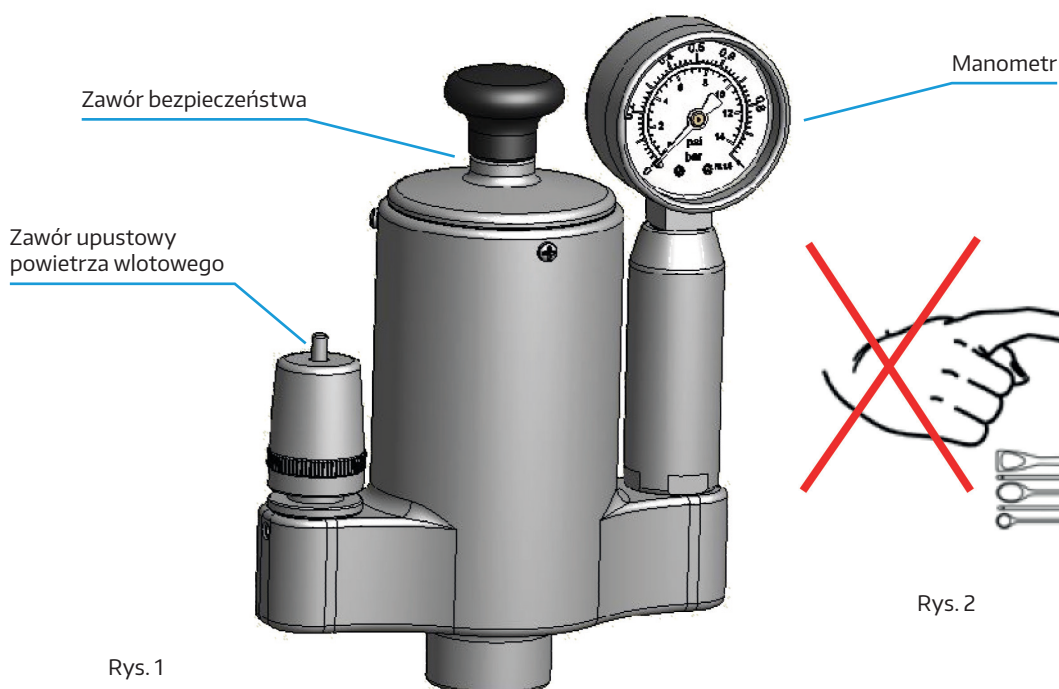
**Konserwacja i kontrola okresowa obejmuje następujące elementy
(ponowna regulacja, resetowanie, czyszczenie lub wymiana jeśli jest to konieczne):**

- Elementy zabezpieczające: manometr, kontrolki, wyłącznik ciśnieniowy, czujnik poziomu wody, zawór wlotowy powietrza i zawór odpowietrzający. Kontrola zaworu bezpieczeństwa pod kątem szczelności oraz poprawności działania.
- Szczelność połączeń elektrycznych, uziemienie zabezpieczające, izolacja, mocowanie armatury hydraulicznej, poprawność mocowania osłon chroniących przed wodą, poprawna praca układów elektrycznych i elektronicznych.
- 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 wyłącznika naściennego i wyciągnięciu wtyczki z gniazda sieciowego. Konserwację połączeń i elementów elektrycznych należy zlecać wyłącznie osobie posiadającej niezbędne uprawnienia.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

Podczas uruchamiania i obsługi kotłów należy przestrzegać:

- Wymagań normy EN 61140: 2003 dotyczących ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym;
- ZABRANIA SIĘ użytkowania urządzenia bez ważnej ochrony przeciwporażeniowej.



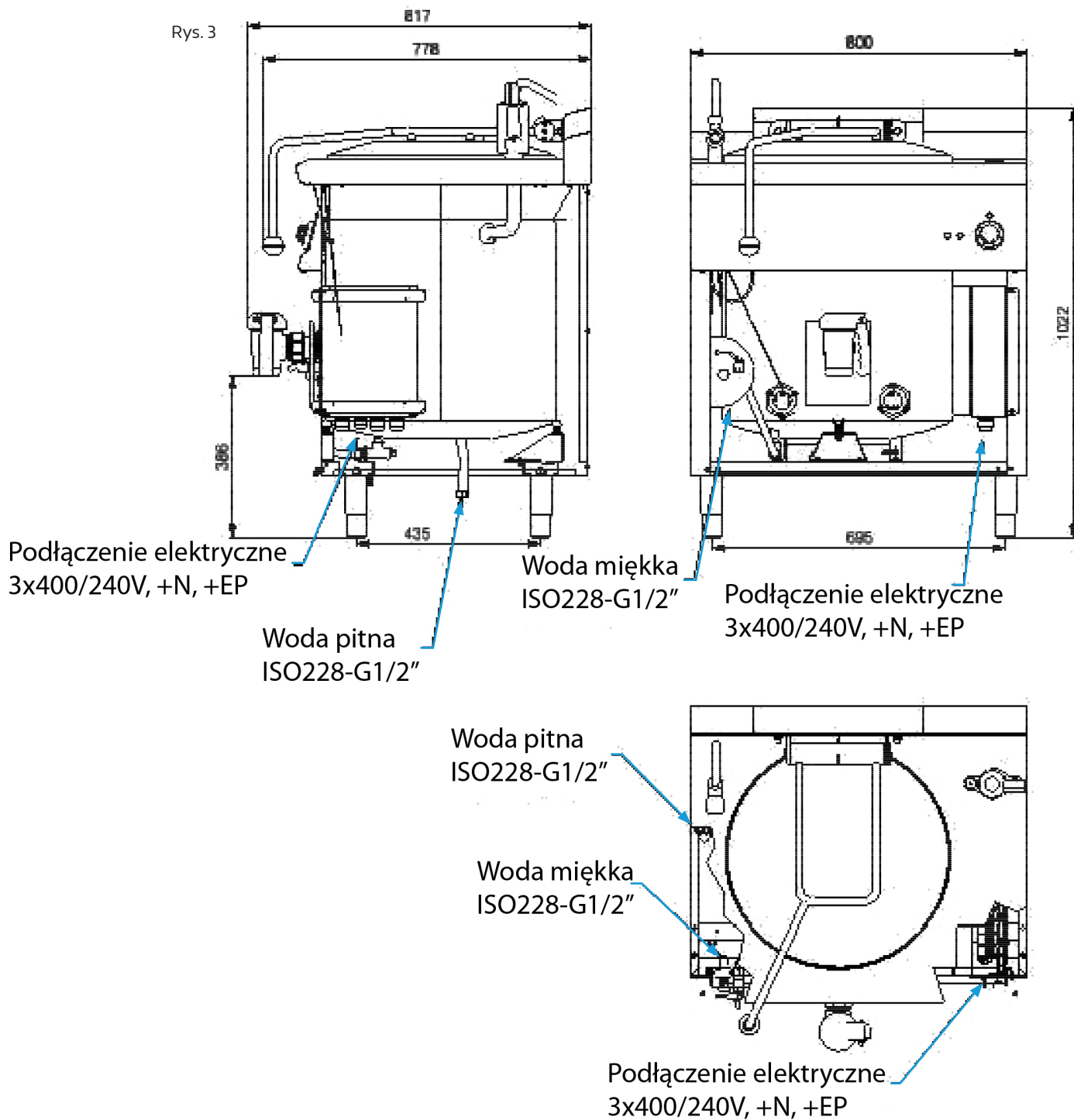
UWAGA !

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!

8. RYSUNKI

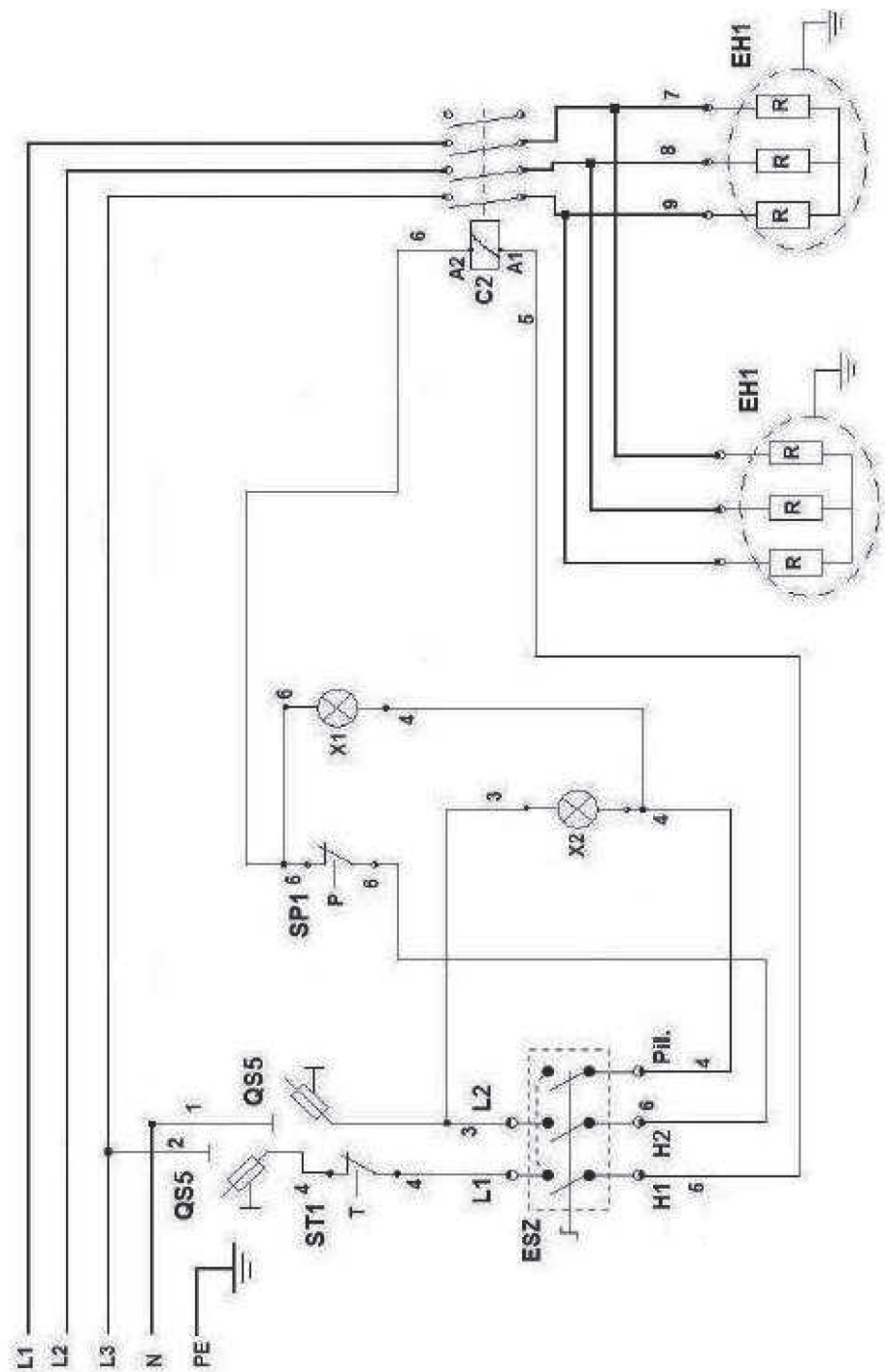
Wymiary schemat połączeń:

Rys. 3



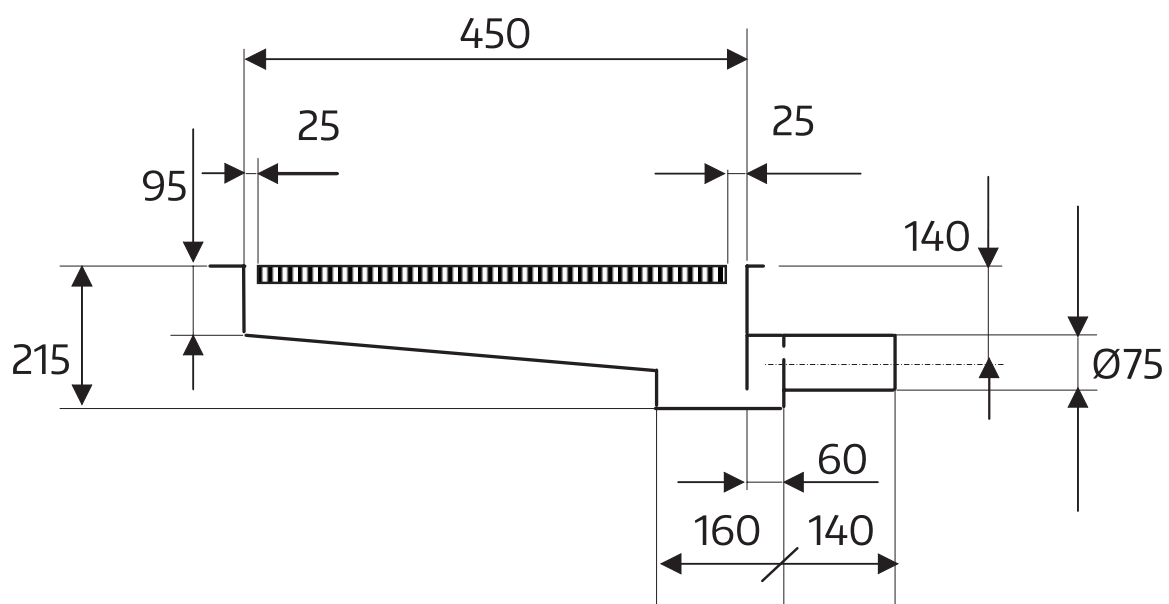
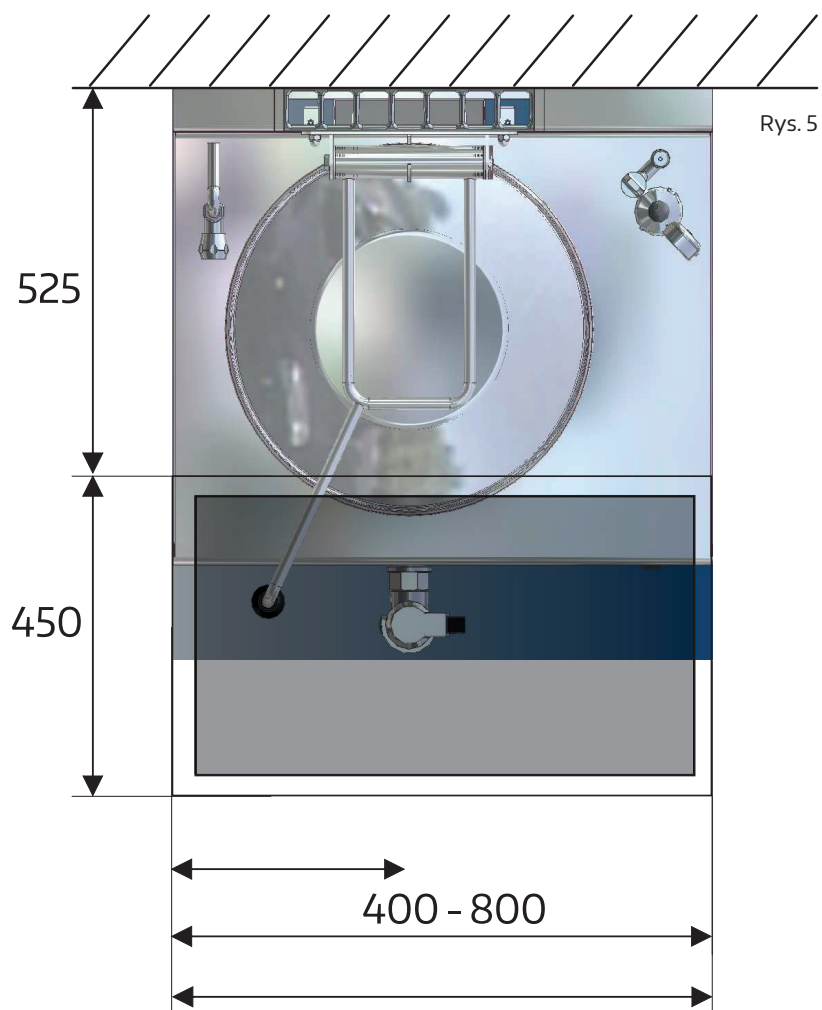
Schemat elektryczny:

- ESZ – Regulator mocy
- QS5 – Bezpiecznik
- ST1 – Ogranicznik temperatury
- SP1 – Wyłącznik ciśnieniowy
- X2 – Kontrolka pracy (zielona)
- X1 – Kontrolka nagrzewania (żółta)
- C2 – Stycznik grzałek
- EH1 – Zespół grzałek



Rys. 4

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 użytkownika 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

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 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 lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres 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.



Forgast

Owsiana 58a Katowice, 40-780 Poland

Tel.: 327 508 130

Serwis: 327 508 130

info@forgast.com

www.forgast.com