

Kocioł warzelny z grzaniem pośrednim

Model: ELR -782 / 9905782

INSTRUKCJA INSTALACJI I UŻYTKOWANIA

80 litrów, typ ELR 782 elektryczny kocioł 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 **Elektryczny kocioł do gotowania**

modele **ELR752, ELR782**

jest zgodny z certyfikatem badania typu i spełnia podstawowe wymagania bezpieczeństwa dyrektywy 2014/35/UE oraz rozporządzenia 1935/04/WE. Projekt i wykonanie zostały przeprowadzone zgodnie z następującymi normami i są zgodne ze specyfikacją zdrowia i bezpieczeństwa:

EN 60335-1

EN 60335-2-47

EN 60529

Podpisany w imieniu i na rzecz

Osoba upoważniona do kompilacji dokumentacji technicznej

.....

.....

Prezes

Kierownik Działu Rozwoju Produktu

Tatabanya, 08 październik 2019

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

Zawartość

Pieczęć kontroli jakości:

Osoba:

Data: 20 rok miesiąc dzień

.....

Podpis wystawcy

Spis treści:

Deklaracja zgodności	2
1. Wstęp	4
2 Oświadczenia prawne	4
3 Dane techniczne	5
4 Opis techniczny	5
5 Transport, pakowanie, przechowywanie	6
6. Uruchomienie urządzenia	6
6.1 Instalacja, podłączenie do sieci miejskiej	6
6.2 Pełny test działania:	7
7 Instrukcja obsługi dla użytkownika	8
7.1 Czyszczenie	9
7.2 Konserwacja	9
8. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa	10
9. Typowe akcesoria	10
10. Akcesoria zamawiane osobno	10
11. Rysunki	12

1. Wstęp

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

Kocioł nie nadaje się do pieczenia lub smażenia.

Urządzenie jest ogrzewane za pomocą gazu z sieci miejskiej.

Operator kotła powinien dokładnie przestudiować niniejszą instrukcję i 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 obsługi lub warunków pracy urządzenia oraz uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkownika jak również powstałe w wyniku korozji elementów kotła będącej rezultatem niewłaściwego użytkownika urządzenia, nieprawidłowego czyszczenia oraz nieodpowiednich warunków pracy.

Wady objęte gwarancją mogą zostać naprawione przez serwis producenta lub serwis autoryzowany przez producenta urządzenia (patrz załączona lista zakładów serwisowych). Naprawy i inne interwencje przepro-

wadzane przez nieautoryzowane przez producenta zakłady naprawcze lub przez osoby nie posiadające certyfikatu producenta skutkują utratą gwarancji.

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

Elektryczny kocioł do gotowania	model ELR 752	model ELR 782 (9905782)
Objętość nominalna naczynia (w litrach)	50	80
Ciężar urządzenia (kg)	78	82
Podłączenie elektryczne	5 x 4 mm ²	5 x 4 mm ²
Czas podgrzewania (od 20 do 90°C, maks. w minutach)	48	56
Zapotrzebowanie na energię (kW)	12	12

Ciśnienie robocze pary w komorze wymiany ciepła: maks. 0,5 bar

Temperatura pary	111°C
Podłączenie wody pitnej:	ISO228-G1/2"
Podłączenie wody miękkiej:	ISO228-G1/2"
Zasilanie	3 x 400/230V, 50 Hz
Klasa ochronna (zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym):	I klasa
Stopień ochrony:	IP 42

4 Opis techniczny

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

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

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

Pokrywę kotła można otworzyć ręcznie do temperatury ok. 75° C. Jest ona wykonana ze szcztokowanej stali nierdzewnej. Jej zamknięcie zapewnia ciężar pokrywy oraz sprężyna, jeśli jest otwarta. Napełnianie kotła

zimną wodą odbywa się przez kran z rurką oscylacyjną 1/2 ". Produkty spożywcze można usunąć z kotła za pomocą kranu wypływowego 6/4 "lub można je wybrać łyżką. Kran wypływowy produktów spożywczych jest ryglowany, aby zapobiec przypadkowemu otwarciu.

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

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

Jeśli ciśnienie osiągnie poziom 0,45 bar, ogrzewanie wyłącza się, a ze względu na ciągłe wydatkowanie ciepła ciśnienie pary stopniowo maleje; kiedy ciśnienie spadnie do ok. 0,3 bar przełącznik ciśnienia włącza odpowiednią moc grzewczą poprzez przełącznik mocy.

Wydajne działanie pozycji 6 przełącznika mocy wraz z włączonym przyspieszonym ogrzewaniem zapewnia niezbędną energię do podgrzania kotła do gotowania produktów spożywczych.

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

5 Transport, pakowanie, przechowywanie

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

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

6 Uruchomienie urządzenia

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Etapy uruchomienia urządzenia:

6.1 Instalacja, podłączenie do sieci miejskiej

6.2 Pełny test działania

6.1 Instalacja, podłączenie do sieci miejskiej

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

6.1.a Lokalizacja

Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu wyposażonym w dobrą wentylację, w którym nie istnieją warunki sprzyjające korozji. Należy zwrócić uwagę, aby nie przesunąć kotła do gotowania ze skręconymi lub ustawionymi w pozycji roboczej nóżkami, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Po ustawieniu urządzenia w miejscu jego instalacji należy je wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek.

6.1.b. Podłączenie elektryczne (patrz rysunek 1)

Urządzenie jest wyposażone w stałe połączenia. Z uwagi na określone dane techniczne, urządzenie należy podłączyć do sieci z wykorzystaniem przewodu o odpowiednich parametrach, wyłącznika głównego i bezpiecznika. Aby uzyskać informacje na temat miejsc podłączeń, patrz rysunek 1.

Zaleca się umieszczenie bezpiecznika i wyłącznika głównego w pobliżu urządzenia.

Schemat połączeń elektrycznych urządzenia przedstawiono na rysunku 2.

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

Obowiązkowo należy podłączyć urządzenie do systemu wyrównującego potencjały.

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

W celu uzyskania informacji na temat parametrów punktów przyłączeniowych patrz rysunek 1. Podstawowa konstrukcja zbiorników przewiduje osobne punkty przyłączeniowe do napełniania kotła wodą pitną i technologiczną (miękką) wodą. Używanie wody pitnej zamiast miękkiej wody w komorze parowej powoduje zwiększone tworzenie się kamienia kotłowego, który wymaga częstszych kontroli i usuwania.

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

Aby odfiltrować zanieczyszczenia z sieci zasilającej urządzenie w wodę, w punkcie przyłączenia należy zainstalować filtr wody.

6.1.d Podłączenie odprowadzenia wody

Należy zapewnić odprowadzenie dla płynów używanych podczas czyszczenia kotła.

Połączenie musi być przeprowadzone w sposób pokazany na rysunku 3 lub podobny.

6.2 Pełny test działania:

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

- Napełnić zbiornik miękką wodą do takiego poziomu, aż woda zacznie wypływać z otwartego kranu wskaźnika poziomu. Następnie należy zakręcić krany.
- Włączyć wodę do kotła przez kran z wypływem obrotowym do takiego poziomu, aby woda zakryła otwór spustowy produktów spożywczych i sprawdzić szczelność połączeń.
- Elektryczny wyłącznik główny i przełącznik mocy na kotle włącza się przekręcając je w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Należy włączyć i sprawdzić pracę kotła na wszystkich poziomach grzania, a w międzyczasie należy sprawdzić prawidłowe działanie jednostek (zawór odpowietrzający i wlotowy powietrza, zawór bezpieczeństwa, manometr, przełącznik ciśnienia, uszczelnienie instalacji, przełącznik mocy, przepływ prądu).
- Po zakończeniu podgrzewania przełącznik mocy należy ustawić w pozycji „0”.
- Po zakończeniu pracy z kotłem należy go opróżnić, a kiedy ostygnie, można go wyczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale instrukcji dotyczącym czyszczenia.

- Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas należy wyłączyć wyłącznik główny.
- W przypadku, gdy urządzenie pozostanie na mrozie należy wcześniej osuszyć komorę parową i przewody kotła.
- Pokrywy muszą zostać ponownie złożone.

7 Instrukcja obsługi dla użytkownika

Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zostały przeszkolone w zakresie jego obsługi i wszelkich zagrożeń pojawiających się podczas pracy, a także środków ochronnych przed nimi. **Zabrania się** obsługi urządzenia przy zdjętych pokrywach lub w przypadku, gdy urządzenie ulegnie awarii lub uszkodzeniu.

Obsługa kotła do gotowania produktów spożywczych powinna odbywać się w następujący sposób:



- Gdy kocioł jest zimny, napełnić zbiornik miękką wodą, aż woda zacznie wypływać z otwartego kranu wskaźnika poziomu. Procedurę napełniania można wykonać, naciskając przycisk napełniania (jeśli kocioł jest podłączony do zasilania w miękką wodę).

Uwaga:

Procedura napełniania powinna być wykonywana wyłącznie, gdy kocioł jest zimny i nie wytwarza pary pod ciśnieniem! Używanie wody pitnej zamiast miękkiej wody w komorze parowej powoduje zwiększone tworzenie się kamienia kotłowego, który wymaga częstszych kontroli i usuwania.

- Po napełnieniu kotła produktami spożywczymi, które mają zostać ugotowane należy zamknąć pokrywę.
- Włączyć główny wyłącznik prądu na tablicy rozdzielczej na ścianie.
- Włączone jest nagrzewanie elektryczne (przełącznik mocy znajduje się w pozycji 6). Po przekręceniu przełącznika mocy dalej, włączone zostanie „Szybkie nagrzewanie” (obie zielone lampki kontrolne się świecą).
- Po osiągnięciu odpowiedniego poziomu nagrzania możemy ustawić moc grzania odpowiednią do żądanej wydajności gotowania.
- Po zakończeniu gotowania nagrzewanie jest wyłączane.

- Należy opróżnić kocioł z poddawanych obróbce produktów spożywczych.
- Do czasu rozpoczęcia kolejnego cyklu obróbki wyłącznik główny musi być wyłączony.
- Należy przeprowadzić czyszczenie urządzenia.

Podczas pracy z urządzeniem należy przestrzegać następujących zasad:

- Ostrożnie (powoli) otwierać pokrywę gorącego urządzenia, aby nie dopuścić do poparzenia dłoni przez potrawę.
- Nigdy nie dotykać gołymi rękami gorących elementów kranu do odprowadzania z kotła produktów spożywczych.
- Podczas gotowania należy wielokrotnie sprawdzać wartość ciśnienia wskazaną na manometrze, a jeśli przekracza ona 0,5 bara lub manometr nie pokazuje żadnej wartości, jednak kocioł jest normalnie podgrzewany, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem naprawczym.
- Jeśli z urządzenia stale wydobywa się para wodna lub woda przepływa przez zawór bezpieczeństwa lub inne elementy (z wyjątkiem części odpowietrzającej, przy temperaturze wody około 70 ° C), należy wezwać autoryzowany serwis naprawczy.
- Urządzenia nie wolno użytkować, jeśli którykolwiek z jego elementów sterowania lub wskaźników uległ awarii lub został uszkodzony.
- Jeśli żadna z lampek kontrolnych się nie świeci, ale urządzenie jest zasilane, wówczas oznacza to, że kocioł jest przegrzany i nie można go dalej użytkować, należy wezwać autoryzowany serwis naprawczy.
- Pod koniec zmiany i w przypadku dłuższego przestoju w pracy należy wyłączyć główny wyłącznik zasilania w energię elektryczną.

7.1 Czyszczenie urządzenia

Opróżnić urządzenie przez kran odprowadzający płynne produkty spożywcze lub wybrać produkty łyżką. Następnie wyczyścić kocioł. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego.

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

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

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

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

Należy wybierać detergenty, które są szczególnie zalecane do czyszczenia urządzeń 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.

7.2 Konserwacja

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

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

Konserwacja obejmuje następujące elementy (ponowna regulacja, resetowanie, czyszczenie lub wymiana, jeśli to konieczne):

7.2 a Elementy zabezpieczające: manometr, lampki kontrolne, wyłącznik ciśnieniowy, czujnik poziomu, zawór wlotowy powietrza i zawór odpowietrzający, kontrola zaworu bezpieczeństwa pod kątem szczelności, działania.

7.2 b Szczelność połączeń elektrycznych, uziemienie zabezpieczające, izolacja, mocowanie armatury, istnienie osłon przed kapiącą wodą, funkcjonalność elektroniki.

7.2 c Stopień osadzenia kamienia w komorze wodnej i parowej, odkamienianie w razie potrzeby. Czynności te muszą być wykonywane przez specjalistę co najmniej raz na trzy lata. Odkamienianie to specjalny rodzaj konserwacji, do którego stosuje się sprzęt myjący wypełniony środkiem odkamieniającym rekomendowanym dla materiałów nierdzewnych.

7.2 d Szczelność instalacji wodnej i odprowadzającej ścieki, zamknięcie zaworu bez kapania, kran ciepłej i zimnej wody, zawór do odprowadzania pary z komory parowej.

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

Konserwację połączeń i elementów elektrycznych należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanemu pracownikowi posiadającemu uprawnienia elektryczne.

8. 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.

9. Typowe akcesoria

1 szt. Zawór spustowy (do opróżniania zbiornika)

10. Akcesoria zamawiane osobno

Filtr do produktów spożywczych

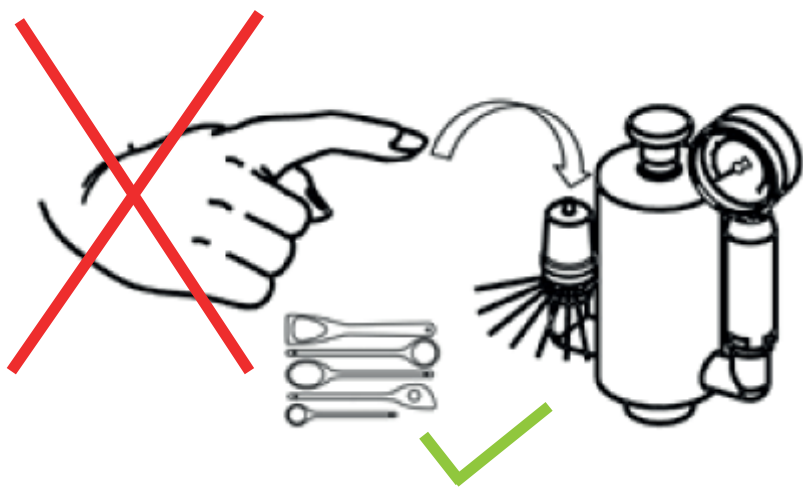
Lejek spustowy

Wskaźnik poziomu

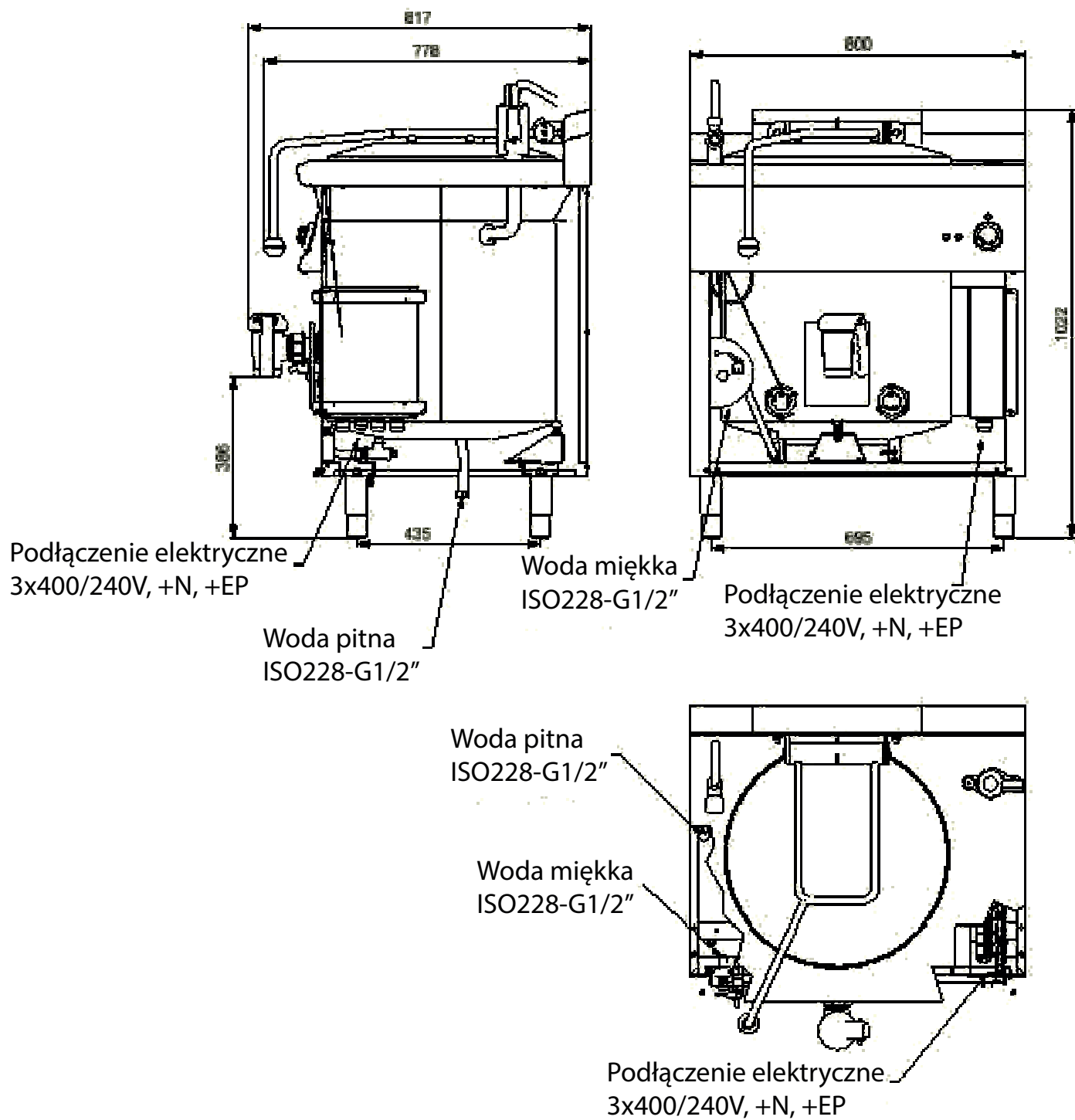
12 litrów zmiękczacza wody DP12



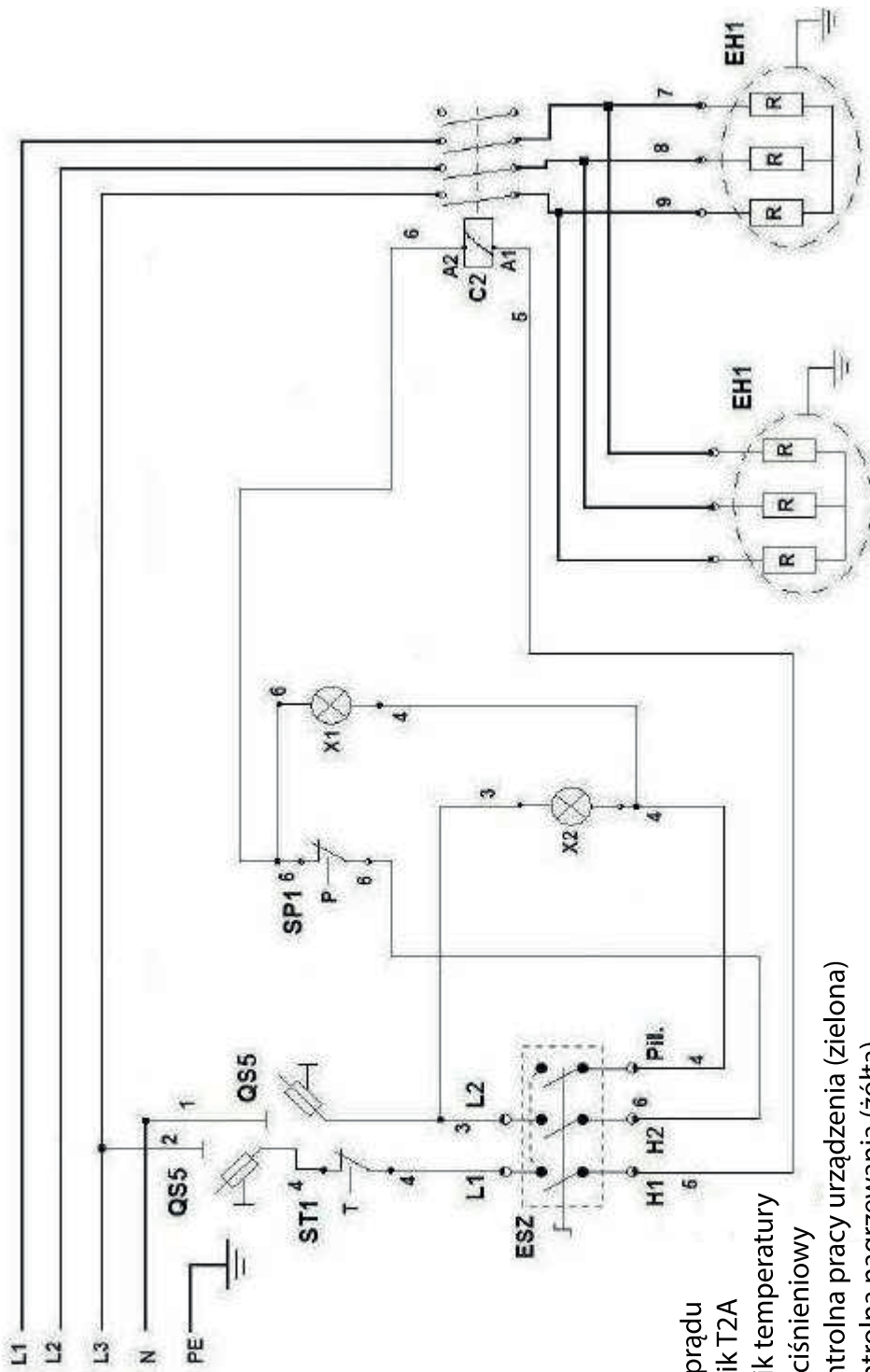
Uwaga: Konieczne jest wciskanie wyłącznika próżniowego zaworu bezpieczeństwa za pomocą sprzętu kuchennego (na przykład narzędzia do mieszania). Wykonanie tej czynności gołą ręką może spowodować oparzenia!



11. Rysunki



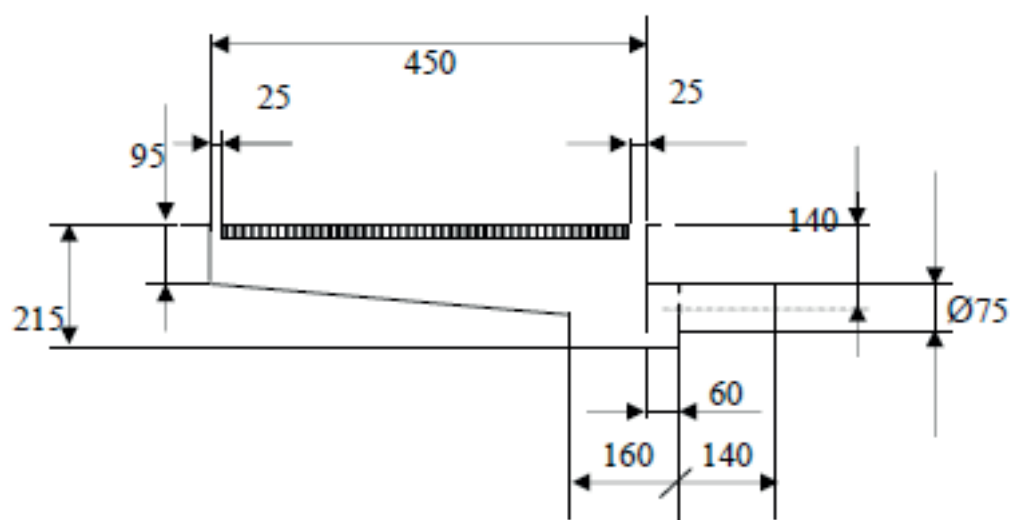
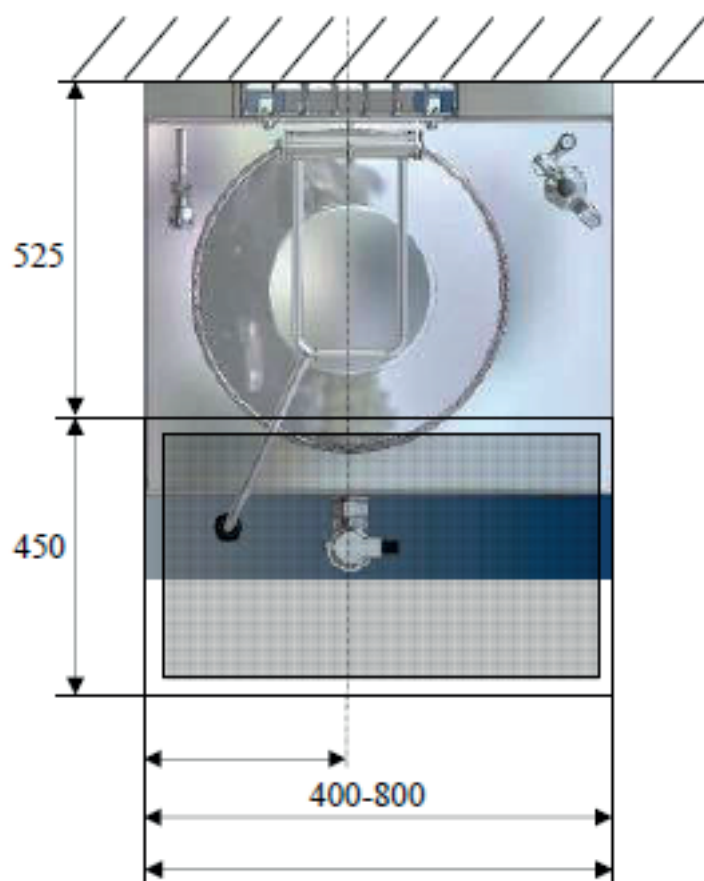
Rysunek 1: Główne wymiary, połączenia



Rysunek 2: Schemat połączeń ELR 782

- ESZ – Regulator prądu
- QS5 – Bezpiecznik T2A
- ST1 – Ogranicznik temperatury
- SP1 – Wyłącznik ciśnieniowy
- X2 – Lampka kontrolna pracy urządzenia (zielona)
- X1 – Lampka kontrolna nagrzewania (żółta)
- C2 – Stycznik (nagrzewanie)
- EH1 – Jednostka grzewcza (6kW)

Zalecane połączenie kanałowe



Rysunek 3.