

## TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

ELR101 típusú 100 literes

ELR151 típusú 150 literes

ELF201 típusú 200 literes

ELF301 típusú 300 literes

Közvetett elektromos fűtésű ételfőző üst



Gyártási szám:

ISO 9001

Gyártási év:

Gyártó: GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Zártkörű Részvénytársaság

2800 Tatabánya, II. Vágóhíd u. 4.

Kereskedelmi osztály:

Tel: 34/514-630 Fax:34/310-816

Tel: 34/514-661, Fax:34/510-037

E-mail: titkarsag@gasztrometal.hu

Szerviz: Tel: 34/514-664

WEB: <http://www.gasztrometal.hu>

E-mail: info@gasztrometal.hu

## Megfelelőség tanúsítás

A gyártó Gasztrometál Rt. kijelenti, hogy a szállított termék ezen gépkönyv "Műszaki leírások, adatok, üzembe helyezési és kezelési útmutatók:" fejezetében közölteknek megfelel. A termék a 60/1999 (XII.1.) GM rendelettel módosított 21/1998 (IV.17.) IKIM rendelet szerint készült, megfelel az abban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak e gépkönyvben közölt utasítások betartása mellett.

A termék az alábbi szabványok szerint készült:

MSZ EN 60335	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága
MSZ EN 292	Gépek biztonsága
MSZ EN 294	Gépek biztonsága
MSZ IEC 529	Villamos gyártmányok burkolatai által nyújtott védettség fokozatok

A terméket az alábbi intézetek szakvéleményezték:

OÉTI Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet: 5630/2001 OÉTI

MEO bélyegző:	Kiállító aláírása:
	Kelt: 20.....év .....hó .....nap
	..... aláírás

<b>Megfelelőség tanúsítás.....</b>	<b>2</b>
<b>1.Bevezetés.....</b>	<b>4</b>
<b>2.Jogi nyilatkozatok.....</b>	<b>4</b>
<b>3.Műszaki adatok.....</b>	<b>5</b>
<b>4.Műszaki leírás.....</b>	<b>5</b>
<b>5.Szállítás, csomagolás raktározás.....</b>	<b>6</b>
<b>6.Üzembe helyezés.....</b>	<b>6</b>
6.1. TELEPÍTÉS, KÖZMŰVEKRE CSATLAKOZÁS:.....	6
6.1.a. Elhelyezés.....	6
6.1.b. Villamos csatlakozás (helyét lásd 1. ábrán).....	6
6.1.c. Víz csatlakozás (lásd 1. ábrán).....	7
6.1.d. Csatorna csatlakozás (ajánlott, lásd 3. ábrán).....	7
6.2. ELLENŐRZÉS, MŰKÖDÉSI PRÓBA.....	7
<b>7.Kezelés.....</b>	<b>8</b>
<b>8.Tisztítás.....</b>	<b>9</b>
<b>9.Karbantartás.....</b>	<b>9</b>
<b>10.Biztonságtechnikai előírások.....</b>	<b>10</b>
<b>11.Mellékletek.....</b>	<b>10</b>
<b>12.Normál tartozékok.....</b>	<b>10</b>
<b>13. Külön rendelhető tartozékok.....</b>	<b>10</b>
<i>Igazolólap</i> .....	<i>11</i>
<i>1. ábra</i> .....	<i>12</i>
<i>2/a. ábra</i> .....	<i>13</i>
<i>2/b. ábra</i> .....	<i>14</i>
<i>2/d. ábra</i> .....	<i>16</i>
<i>2/e. ábra</i> .....	<i>17</i>
<i>3. ábra</i> .....	<i>18</i>

## **1. Bevezetés**

Az elektromos fűtésű ételfőző üst rendeltetése üzemi, kórházi, vendéglátó ipari nagykonyhákban levesek, főzelékek, tészták, tejes ételek, teák leégésmentes főzése, húsok, halak, zöldségek, gombák párolása, fagyasztott, vagy félkész ételek melegítése, gőzölése.

Az üst pirításra, sütésre nem alkalmas.

A 100-, 150 literes üstök a kedvelt kerek csészével, míg a 200-, 300 literesek szögletes csészével készülnek, melyek lehetővé teszik a Gastro-Norm méretsor szerinti edények alkalmazását, az ezekben történő főzést, párolást, melegítést.

Ezt a Telepítési és használati utasítást az üst üzemeltetője a használatbavétel előtt alaposan tanulmányozza át és őrizze meg jogainak érvényesítése érdekében!

## **2. Jogi nyilatkozatok**

A Telepítési és használati utasításban közölt adatok helyességét a gyártó – GASZTROMETÁL ZRt – szavatolja.

A gép műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó fenntartja.

A GASZTROMETÁL ZRt. az üstökért a Telepítési és használati utasítás mellékletét képező "Garancia jegy" szerint 12+12 hónap garanciát vállal.

Nem tekinthetők jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek –a gépkönyvben közölt információk alapján– után állítással, beszabályozással megszüntethetők, nem a gyártói utasításoknak megfelelő telepítésből, kezelésből, vagy nem megfelelő üzemeltetési körülményből származnak, nem rendeltetésszerű használat következtében keletkezett sérülések, valamint szakszerűtlen tisztítás, üzemeltetési környezet következtében fellépő korróziós jelenségek.

A jótállás alá eső hibák javítását a gyártó szervize, vagy a gyártóval szerződéses viszonyban álló szervizek végezhetik el (lásd: mellékelt szervizlista). Más szervizzel vagy szerelővel végeztetett javítások, beavatkozások garanciavesztéssel járnak.

A GASZTROMETÁL ZRt. az ételfőző üstök nyomástartó részeire –mint jelentős részegységre– a rendeletekben meghatározott keretek között meghosszabbított garanciát (+ 12 hónap) vállal. A garancia megszűnik, ha az üzemeltető a rendszeres karbantartásokat nem végezteti el, azokat hitelt érdemlően a Garanciajegy megfelelő rovatában nem dokumentálja.

### **Figyelem!**

Minden ételfőző üstöt a telepítéskor, a használatba vétel előtt üzembe kell helyeztetni!

Az üzembe helyezést a gyártó szervize, vagy a gyártóval szerződéses viszonyban álló szervizek végezhetik el.

Az üzembe helyezést a szerviznek a Garancia jegy megfelelő rovatában hitelesen igazolni kell.

Az üzembe helyezés elmaradása, vagy az igazolás hiánya egyaránt a jótállás elvesztésével jár!

### **3. Műszaki adatok**

*Fő méreteket lásd 1.ábrán*

Ételfőző üst típusa	ELR 101	ELR 151	ELF 201	ELF 301
Üstcsésze űrtartalma (liter)	100	150	200	300
Felfűtési idő 20-90C°-ig (perc)	47	53	59	67
Energia igény (kW)	18	24	30	36
Elektromos csatlakozás	5x4 mm <sup>2</sup>	5x6 mm <sup>2</sup>	5x10 mm <sup>2</sup>	5x16 mm <sup>2</sup>
Tömeg (kg)	145	152	200	210
Üzemi gőznyomás a hőközvetítő térben	max. 0,5bar			
Gőz hőmérséklete	111 C°			
Ivóvíz csatlakozás	ISO228-G1/2"			
Lágyvíz csatlakozás	ISO228-G1/2"			
Elektromos áramnem	3x380-400/230V, 50 Hz			
A villamos berendezés érintésvédelmi osztálya:	I. é.v. osztály			
A villamos berendezés védettsége:	IP 42			

### **4. Műszaki leírás**

Az ételfőző üst minden fő szerkezeti eleme, rozsdamentes acélból készül. Az üst közvetett fűtésű, leégésmentes főzést biztosít.

A gőztérben a gőz előállítása elektromos csőfűtőtestekkel történik. A készülék elektromos szerelvényei és kijelző elemei a jobboldali burkolaton, illetve az mögött helyezkednek el. A főzéshez szükséges teljesítmény fokozatkapcsolóval állítható be.

Az elektromos fűtésű ételfőző üst zavartalan üzemelését az automatikus működésű légbeszívó és légtelenítő szelep, valamint nyomáskapcsoló biztosítja. Rendellenes működés esetén a beépített súlyterhelésű biztonsági szelep megakadályozza, hogy a gőztérben az engedélyezett nyomásnál magasabb nyomás alakuljon ki. A mindenkori gőznyomást manométer mutatja.

Az üstcsésze fedél kézzel nyitható kb. 75°-ig. Anyaga szálciszolt, rozsdamentes acéllemez. A zárást a fedél súlya, míg a nyitott állapotban való rögzítést rugó biztosítja. Az üstcsésze hideg vizes feltöltését 1/2"-os csatlakozású lengőcsöves csaptelep segítségével végezhetjük el. Az étel 2"-os ételleeresztő csapon keresztül engedhető ki az üstből, vagy kimerhető. Az ételleeresztő csap a véletlen megnyitás ellen reteszelt.

A felfűtés megkezdésekor a gőztér felső pontjáról kivezetett kombinált biztonsági szerelvényben található légtelenítő és légbeszívó szelepen keresztül a fejlődő gőz kiszorítja a gőztérben lévő levegőt. Majd a képződő gőz gyors, egyre növekvő sebességű kiáramlása lezárja a szelepet, tehát kialakul egy zárt tér. A folyamatos hőbevitel hatására a gőztérben nyomás keletkezik, amelyet manométer jelez.

Ha a nyomás eléri a 0,5 bar értéket, a fűtés kikapcsol, utána a folyamatos hőelvonás miatt a gőznyomás fokozatosan csökken. Ha eléri a kb. 0,3 bar értéket a

nyomáskapcsoló bekapcsolja a fokozatkapcsoló állásának megfelelő teljesítményt. A fokozatkapcsoló 3-as állásának megfelelő teljesítmény biztosítja az ételfőző üst felfűtéséhez szükséges energiát.

Az ételfőző üst üzembiztos működésének alapfeltétele, hogy az elektromos csőfűtőtestek mindig víz alatt legyenek. Ennek biztosítására a készülékbe elektromos vízszintérzékelő-szabályzó egység lett beépítve, amely ha a vízszint az érintkező alá süllyed, automatikusan letiltja a fűtést, és ezt a sárga színű jelzőlámpával a működtető számára jelzi, egyidejűleg pedig a lágyvíz hálózathoz pótolja a hiányzó mennyiséget. Hibás, vízhiányos fűtés esetén egy hőkorlátozó véglegesen lekapcsolja az üstöt, amit egy piros lámpa felgyulladás jelez. A hiba elhárításához megbízott szervizt kell hívni.

A felfűtés utáni hőntartáshoz szükséges teljesítmény a fokozatkapcsoló 2-es és 1-es állásaival választható.

## **5. Szállítás, csomagolás raktározás**

Az üstcsészét és a burkolatokat speciális, rozsdamentes felületek tisztítására alkalmas szerrel kezeljük le. Az üstöt védőfóliával burkolva, fa raklapra csomagolva szállítjuk.

A készüléket raktározni becsomagoltan, száraz, fedett helyen lehet. A készülék ütésre, rázásra érzékeny, mozgatása emelővillás targoncával történhet.

## **6. Üzembe helyezés**

Az ételfőző üst kicsomagolását megfelelő körültekintéssel kell végezni. A kicsomagolt üst külső burkolatáról a műanyag védőburkolatot le kell húzni, utána meleg vízzel hígított folyékony mosószerrel lemosni, leöblíteni, majd gondosan szárazra kell törölni. A Tisztítás c. fejezetben foglaltakat be kell tartani.

A bekötések elvégzéséhez az alsó burkolatot el kell távolítani.

Tömítve felszereljük és rögzítjük az ételcsapot.

Az üzembe helyezés megkezdése előtt az utasításokat át kell tanulmányozni.

Üzembe helyezéshez az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni:

*6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás*

*6.2. Ellenőrzés, működési próba*

### **6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:**

Az üzembe helyezés előtt az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni a rendeltetési országokban érvényes szabályok betartása mellett.

#### **6.1.a. Elhelyezés**

Az üstöt csak jól szellőzött, nem marópárás levegőjű helyiségben szabad elhelyezni. Ügyeljünk arra, hogy az ételfőző üstöt ne kitekert állítható lábakkal állítsuk, csúsztassuk helyzetbe, mert ez károsodáshoz vezethet. Az üstöt a helyére történő beállítása után vízszintbe kell állítani az állítható lábak segítségével.

#### **6.1.b. Villamos csatlakozás (helyét lásd 1. ábrán)**

Az ételfőző üstök üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél Magyarországon az alábbiakat kell betartani:

- Létesítési biztonsági szabályzat tekintetében az MSZ EN 2364-410:1999 és az MSZ EN 2364-410:1999 /1M:2004 szabvány előírásait
- Érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ EN 61140:2003 előírásait

A készülék helyhez kötött csatlakozású. A készüléket a megadott műszaki adatok alapján a helyi viszonyok figyelembevételével - méretezett vezetéken, főkapcsolón és biztosítékon keresztül- kell a hálózatra csatlakoztatni.

Csatlakozási pontot lásd az 1. ábrán.

Célszerű a biztosítót és főkapcsolót a készülék közelében elhelyezni.

A készülék elektromos kapcsolási rajza a 2/a, 2/b, 2/c 2/d, 2/e. ábrán található.

A bekötés csak olajálló kábellel (pl. GTO, GTP), vagy olajálló védőcsővel ellátott kábellel végezhető.

Egyen Potenciál Hálózatba (EPH) bekötés kötelező.

***Tilos a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni!***

A villamos szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

### **6.1.c. Víz csatlakozás (lásd 1. ábrán)**

A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. ábrán. Az üstök alap kivitele külön bekötési helyet biztosít a csésze ivóvízzel való feltöltéséhez, és a technológiai (lágó) víznek. Lágó víz helyett ivóvíz használata a víz-gőz térben fokozott kazánköképződést eredményez, melyet sűrűbben kell ellenőrizni, eltávolíttatni.

A szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

A vízhálózat szennyeződéseinek kiszűrésére a csatlakozási helyen vízsűrőt kell beépíteni.

### **6.1.d. Csatorna csatlakozás (ajánlott, lásd 3. ábrán)**

Az üst tisztításakor lefolyó folyadékok elvezetésére csatorna csatlakozást kell kiépíteni. A csatlakozás a 3. ábrán bemutatott, vagy hasonló kivitelű legyen.

## **6.2. Ellenőrzés, működési próba**

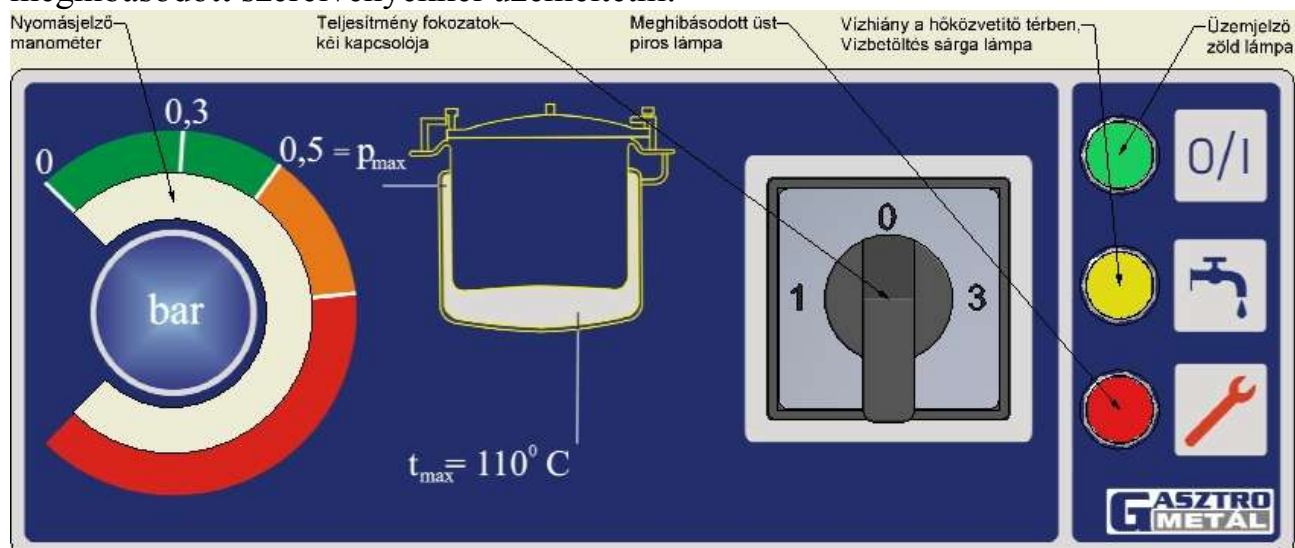
Az üst teljes bekötése, beépítése után a következőket hajtsuk végre:

- A villamos főkapcsolót és az üstön lévő fokozatkapcsolót bekapcsoljuk.
- Ha a sárga lámpa is ég a zölddel együtt, várjuk meg, míg az automatika feltölti a gőzteret vízzel, és a sárga lámpa kialszik.
- A lengőcsapon keresztül a csészébe töltünk annyi vizet, hogy ellepje az ételürítő csonkot, ellenőrizzük a csatlakozások tömörségét.
- Fokozatkapcsolót a 3-as állásba kapcsoljuk (1 zöld színű lámpa jelez).
- Fűtsük az üstöt minden fűtési fokozatban, közben ellenőrizzük a szerelvények helyes működését (légtelenítő és légbeszívó szelep, biztonsági szelep, manométer, nyomáskapcsoló, csatlakozások tömörsége, fokozatszabályozás, áramfelvétel).
- A felfűtés befejeztével a fokozatkapcsolót „0” állásba kapcsoljuk.
- Az üstcsészét ürítsük ki, majd kihűlés után tisztítsuk meg a tisztítási utasításnak megfelelően.

- Tartós üzemen kívül helyezés esetén a főkapcsolót feltétlenül le kell kapcsolni.
- Fagyveszély esetén a gőzteret is vízmentesítsük.
- A burkolatokat szereljük vissza.

## 7. Kezelés

Az ételfőző üstöt csak olyan személy kezelheti, aki a kezelésre, valamint a kezelés közben előforduló veszélyekre, azok elleni védőintézkedésekre bizonyíthatóan kioktatást nyert. **Tilos** a készüléket eltávolított burkolatokkal, vagy meghibásodott szerelvényekkel üzemeltetni.



Az ételfőző üst kezelését a következők szerint hajtjuk végre:

- A kapcsolótáblán a főkapcsolót bekapcsoljuk.
- Az üstcsészét a főzendő anyaggal feltöltjük, és a fedelet lezárjuk.
- Az elektromos fűtést bekapcsoljuk (fokozatkapcsoló 3-as állás).
- A felfűtés elérése után a fokozatkapcsolóval a kívánt főzési erősséghez szükséges teljesítmény fokozatot beállítjuk.
- A főzés befejeztével a fűtést kikapcsoljuk.
- Az ételfőző üst ürítését elvégezzük.
- Az újabb főzési ciklus megkezdéséig a főkapcsolót kikapcsoljuk.
- Végezzük el a tisztítást.

Kezelés közben az alábbiakra ügyeljünk:

- Forró üstön a fedelet óvatosan (lassan) nyissuk ki, hogy az étel gőze ne forrázhassa le a kezünket.
- Az ételcsap forró részeit csupasz kézzel ne érintsük.
- Főzés során többször ellenőrizzük a manométeren mutatott nyomást, ha több mint 0,5 bar, vagy semmit nem mutat, pedig nyomás van, akkor hívjunk szerelőt.
- Ha főzés közben a biztonsági szelepen, vagy egyéb szerelvényen, folyamatosan gőz fúj ki, vagy víz csöpög, hívjuk ki a megbízott szervizt.
- Hibás, hiányos vagy sérült kezelő és kijelző elemekkel a készüléket üzemeltetni tilos.
- Ha üzem közben kigyullad a sárga (Vízhiány a hőközvetítő térben) lámpa (ami egyben a fűtés leállítását is jelenti), feltétlenül várjuk meg, amíg az automatika elvégzi a vízfeltöltést.



- Amennyiben ez a jelenség a megszokottnál gyakrabban fordul elő, hívjuk a megbízott szervizt.
- Ha a „Meghibásodott üst” (piros) jelzőlámpa világít, az üst túlmelegedett, nem üzemeltethető, szakszervizt kell kihívni.  
Műszak végén, valamint tartós üzemén kívül helyezés esetén a villamos főkapcsolót ki kell kapcsolni.

## **8. Tisztítás**

Az elkészült ételt engedjük le az ételcsapon keresztül, vagy merjük ki. Ezután végezzük el az üst tisztítását. Tisztítás előtt a berendezést a hálózati főkapcsolójával feszültség-mentesíteni kell.

**A tisztítást a helyi "Takarítási, tisztítási és fertőtlenítési utasítás" betartásával kell elvégezni!**

A terv készítésekor körültekintően kell a tisztítószerket megválasztani. A kereskedelemben sokféle anyag kapható, melyek pontos leírással rendelkeznek a szennyeződések jellegére és a tisztítandó eszközök anyagaira vonatkozóan.

Általános elvként be kell tartani a következőket:

**A rozsdamentes acél is rozsdásodhat vas szennyeződés, vagy maró hatású anyag – tisztítószer -hatására.**

Kerüljük a klór tartalmú tisztító- fertőtlenítő szereket, mert ezek különösen károsak a rozsdamentes acélra.

Azokat a tisztítószerket válasszuk, melyeket kifejezetten rozsdamentes eszközök tisztítására ajánlanak.

Ha meleg felületeket /pl. üstcsésze/ tisztítunk, a tisztítószer hatékonysága, egyben a felülettel szembeni agresszivitása is növekszik.

Tartsuk be a tisztítószer töménységére vonatkozó utasításokat.

**A burkolatokat vízszaggal mosni TILOS!**

## **9. Karbantartás**

A készülék szerkezeti elemeinek anyaga, minősége és összeépítése olyan, hogy rendeltetésszerű használat mellett a rendszeres ápoláson kívül különösebb karbantartást a felhasználó részéről nem igényel. Az elektromos, biztonságtechnikai, és vízszelvények működőképességének ellenőrzését, hibamegelőző karbantartását viszont szakemberrel rendszeresen, de legalább évente egyszer el kell végezteni, azt a gépkönyv "Igazolólap"-ján hitelesen igazoltatni kell /dátum, aláírás, bélyegző/.

A gyártó által vállalt jótállási feltételek csak igazoltan karbantartott üstökre vonatkoznak. Ennek hiánya esetén jótállási igény nem érvényesíthető!

A karbantartás az alábbiakra terjed ki (szükség esetén után állítás, besabályozás, tisztítás vagy csere elvégzése):

- 9.1. Biztonsági egységek: manométer, jelzőfények, nyomáskapcsoló, vízszint érzékelők vízkövesedése, légtelenítő-légbeszívó szelep, biztonsági-lefúvató szelep vizsgálata tömörségre, működőképességre.
- 9.2. Villamos csatlakozások feszessége, védőföldelés jósága, szigetelések épsége, szerelvények rögzítettsége, csepegő víz elleni burkolatok megléte, elektronika működése.

9.3. Víz-gőztér vízkövesedésének foka, szükség szerint vízkő-mentesítés. Legkésőbb háromévente kötelező szakemberrel elvégeztetni. A vízkő-mentesítés egy speciális feladat, melyhez erre a célra rendszeresített átmosó berendezést használnak, rozsdamentes anyagokhoz ajánlott vízkőoldó vegyszer töltettel.

9.4. Vízvezetéki szerelvények tömörsége, csepegésmentes zárhatósága: vízcsaptelep, gőztér ürítő csonk.

A karbantartást csak a főkapcsoló kikapcsolása után, feszültségmentes állapotban szabad végezni.

A villamos csatlakozások és alkatrészek karbantartását csak szakképzett villanyszerelő végezheti!

## **10. Biztonságtechnikai előírások**

Az ételfőző üstök üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél Magyarországon az alábbiakat kell betartani:

- Létesítési biztonsági szabályzat tekintetében az MSZ EN 2364-410:1999 és az MSZ EN 2364-410:1999 /1M:2004 szabvány előírásait
- Érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ EN 61140:2003 előírásait
- TILOS a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni.

## **11. Mellékletek**

Gépkönyv, mely tartalmazza a Minőség Tanúsítást, Jótállási jegyet, a szervizjegyzéket és az Igazolólapot az időszakos felülvizsgálatokról

## **12. Normál tartozékok**

1 db Ételcsap (üstcsészébe csomagolva)

## **13. Külön rendelhető tartozékok**

Ételszűrő

Leürítő tölcser

A géppel kapcsolatos mennyiségi és minőségi észrevételeket a GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Zrt. Kereskedelmi osztályán lehet bejelenteni.

Cím: 2800. Tatabánya, Vágóhíd u.4.

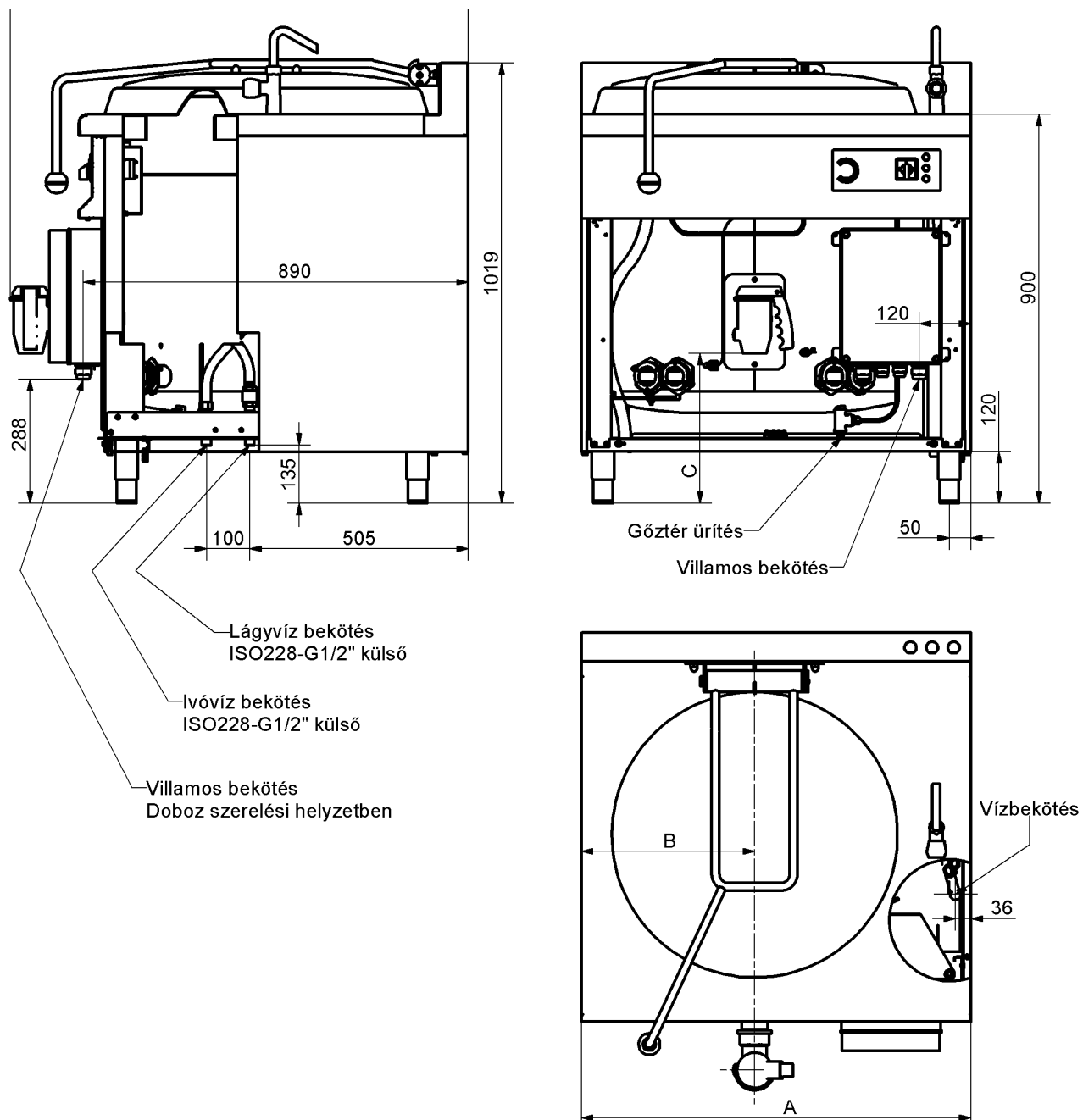
Levélcím: 2801. Tatabánya I. Pf. 1240

Telefon: Kereskedelmi oszt. 34/514-661  
Szerviz 34/514-664

Fax: 34/510-037

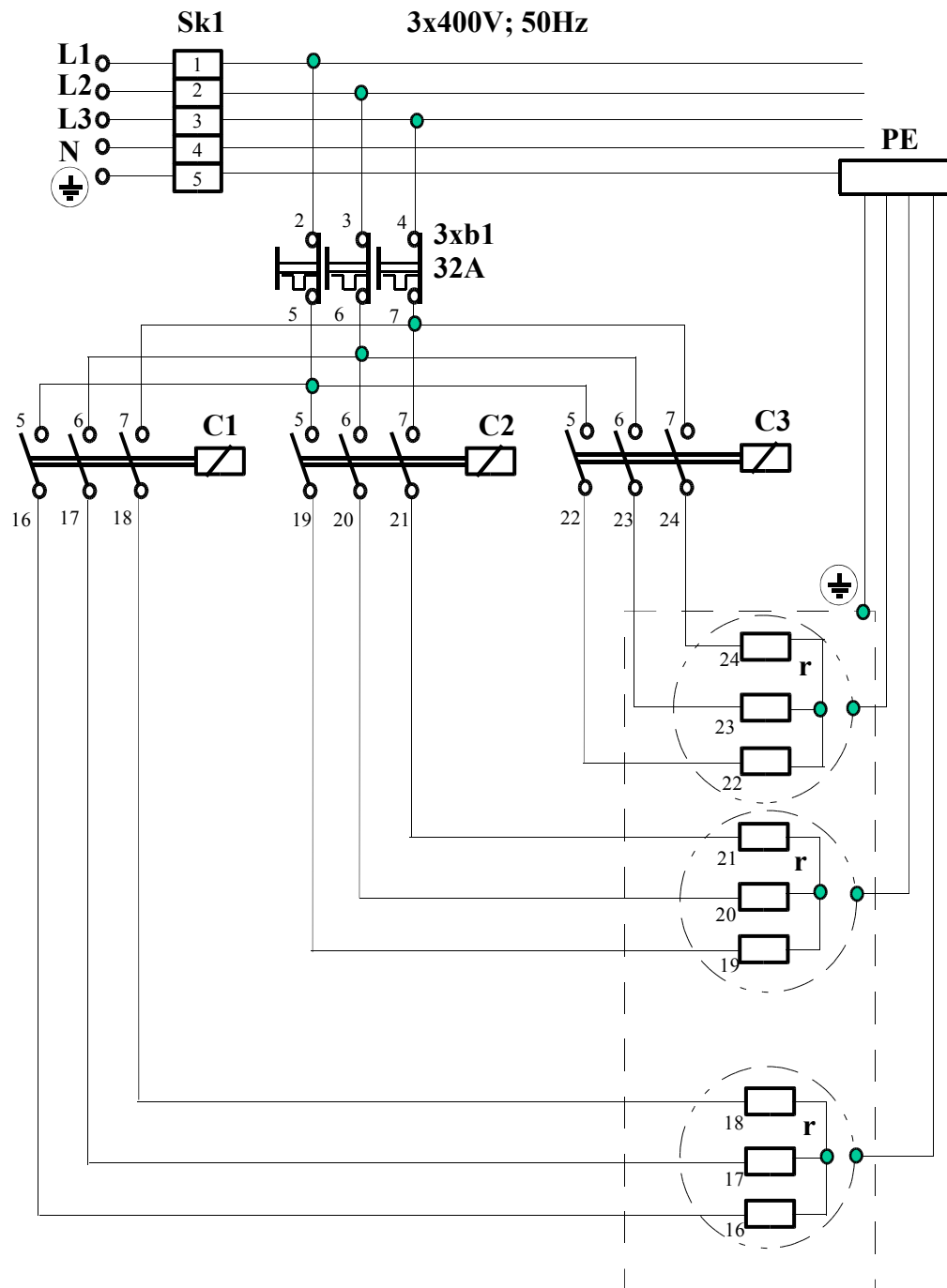
E.mail: info@gasztrometal.hu

<b>Igazolólap</b>		az időszakos felülvizsgálatok elvégzéséről		
	A munkavégzés igazolása, aláírás, bélyegző			
Dátum	Elektromos felülvizsgálat	Biztonsági egységek és mechanikus elemek felülvizsgálata	Vízkö-mentesítés	Észrevételek
2009.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2010.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2011.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2012.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2013.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2014.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2015.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2016.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap



Típus	Szerkezeti méretek ( mm )			Csatl. vezeték keresztmetszet
	A	B	C	
ELR 101	900	400	540	5x4 mm <sup>2</sup>
ELR 151	900	400	390	5x6 mm <sup>2</sup>
ELF 201	1350	630	483	5x10 mm <sup>2</sup>
ELF 301	1350	630	338	5x16 mm <sup>2</sup>
Vízcsatlakozás: ivó-, lágy-víz 1/2" külső menet				

1. ábra

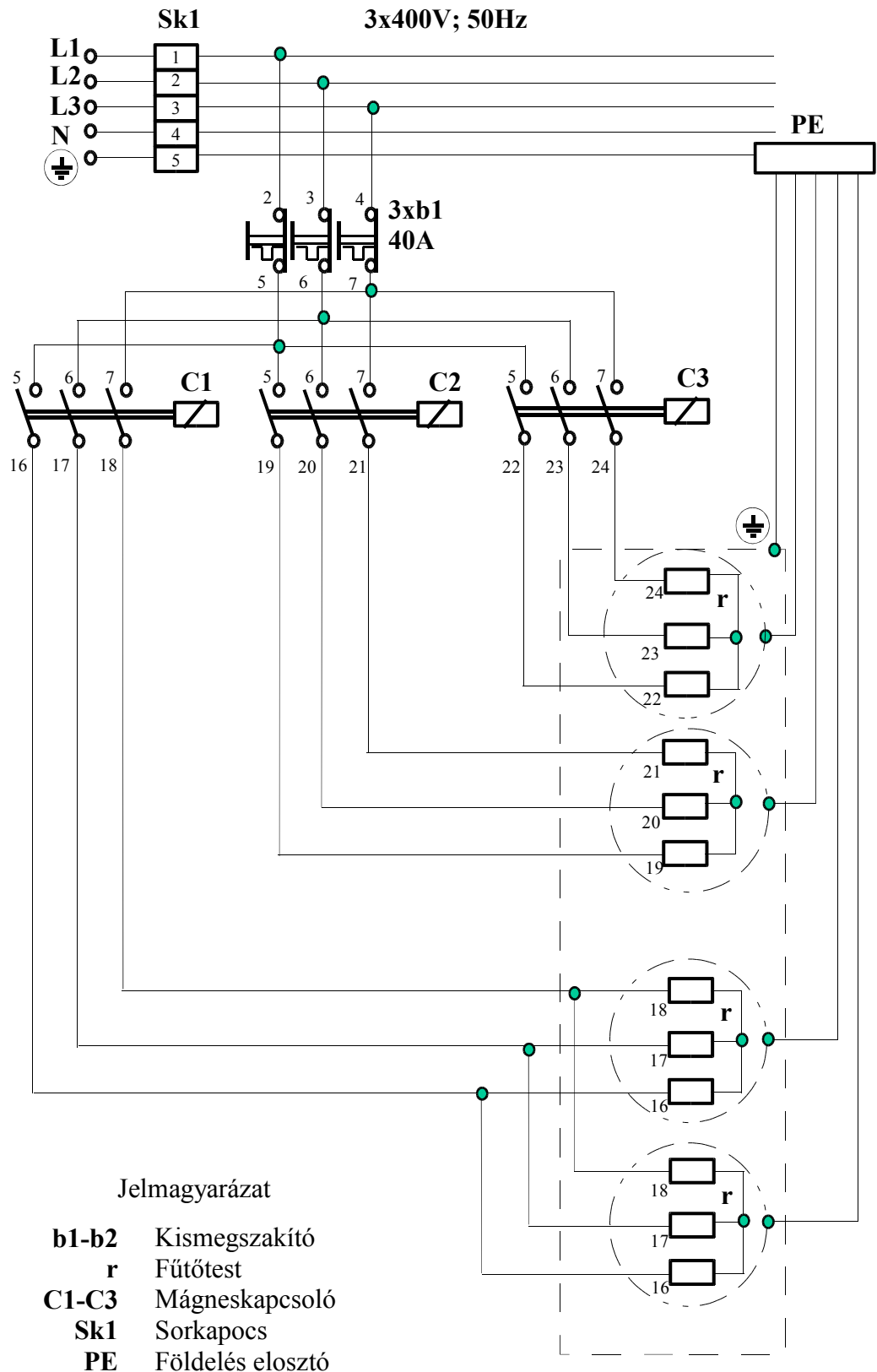


Jelmagyarázat

- b1-b2** Kismegszakító
- r** Fűtőtest
- C1-C3** Mágneskapcsoló
- Sk1** Sorkapocs
- PE** Földelés elosztó

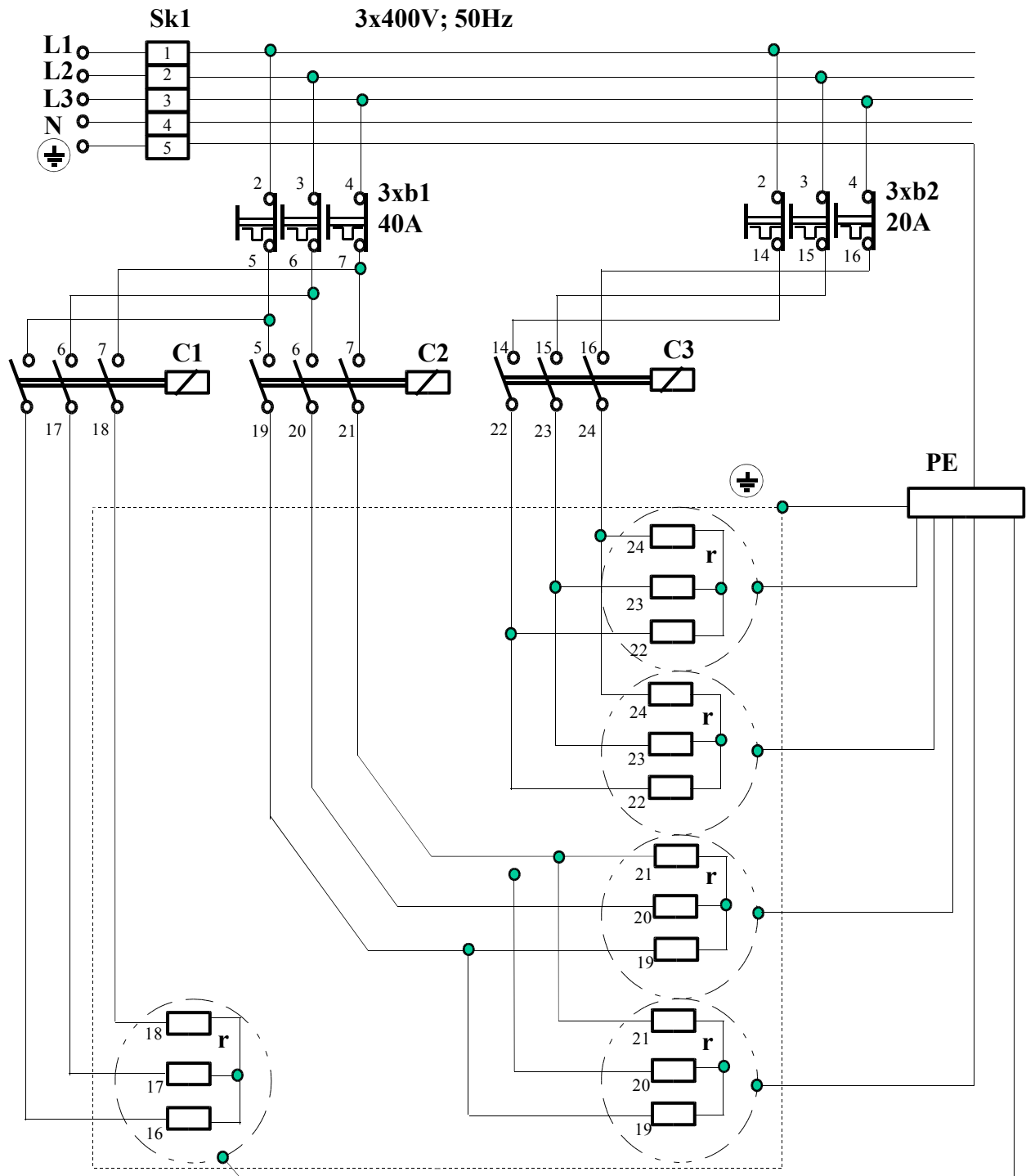
ELR 101 típusú üst  
főáramkör

2/a. ábra



ELR 151 típusú üst  
főáramkör

2/b. ábra

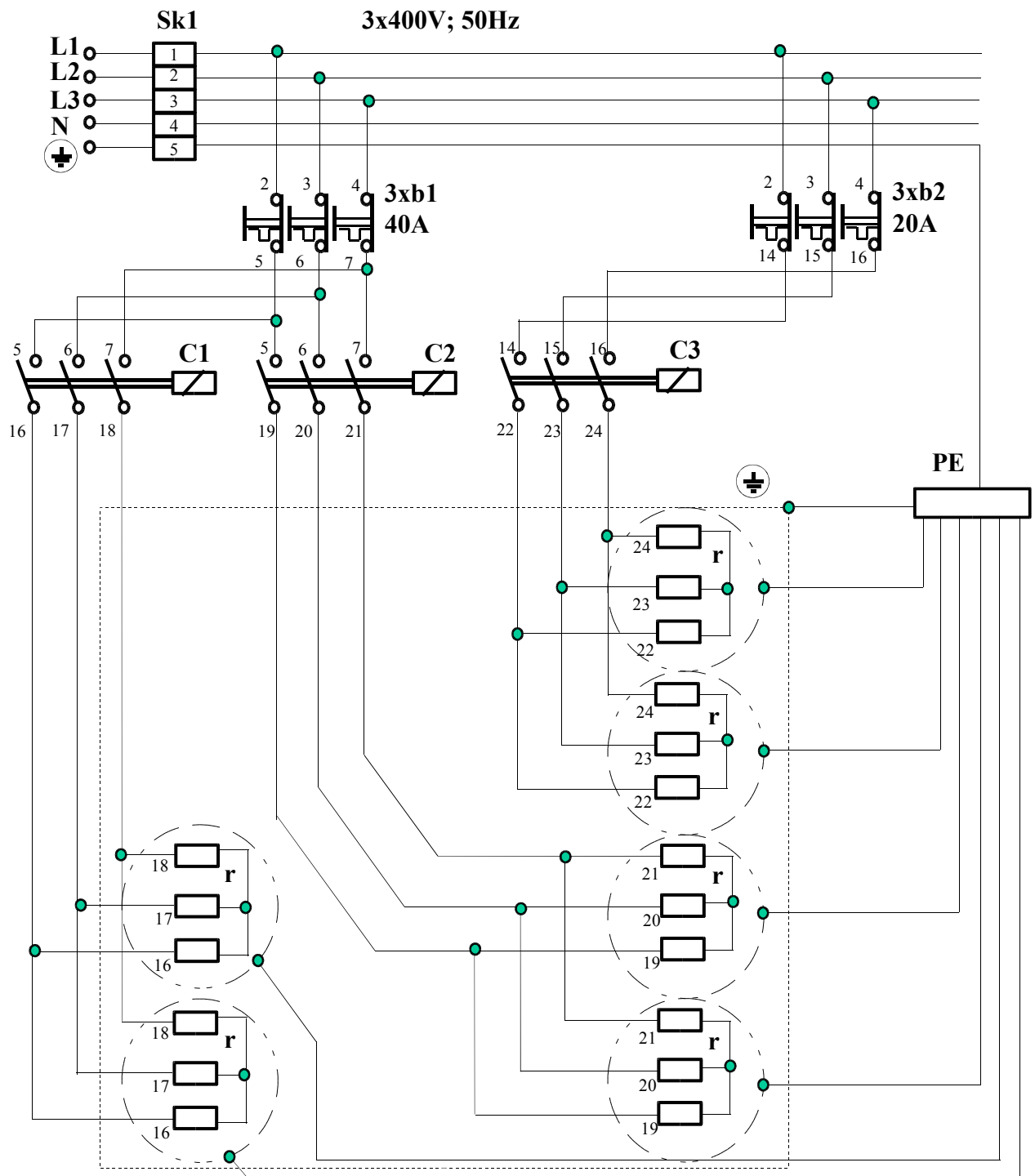


Jelmagyarázat

- b1-b2** Kismegszakító
- r** Fűtőtest
- C1-C3** Mágneskapcsoló
- Sk1** Sorkapocs
- PE** Földelés elosztó

ELF 201 típusú üst  
főáramkör

2/c. ábra



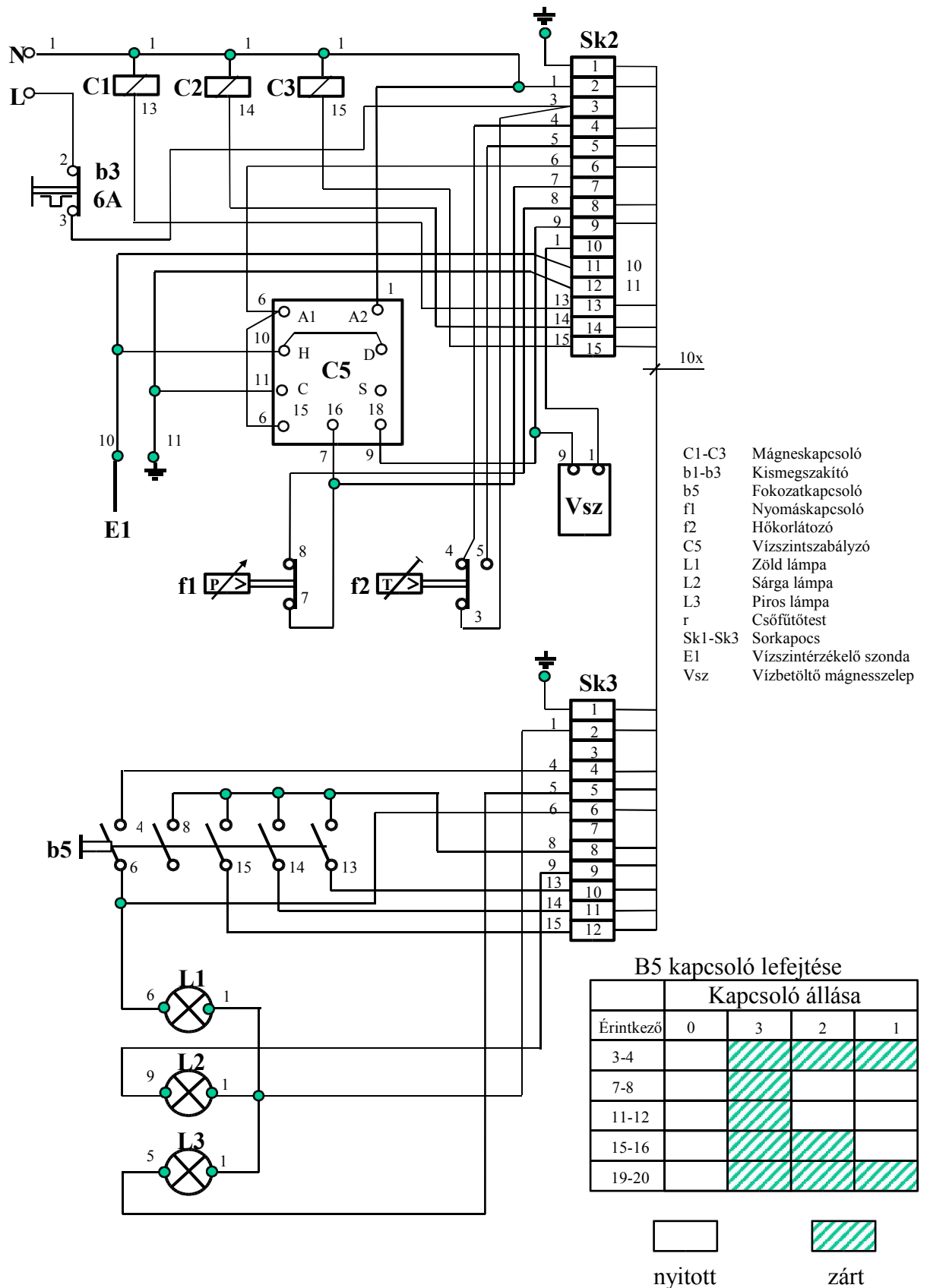
Jelmagyarázat

- b1-b2** Kismegszakító
- r** Fűtőtest
- C1-C3** Mágneskapcsoló
- Sk1** Sorkapocs
- PE** Földelés elosztó

ELF 301 típusú üst  
főáramkör

2/d. ábra

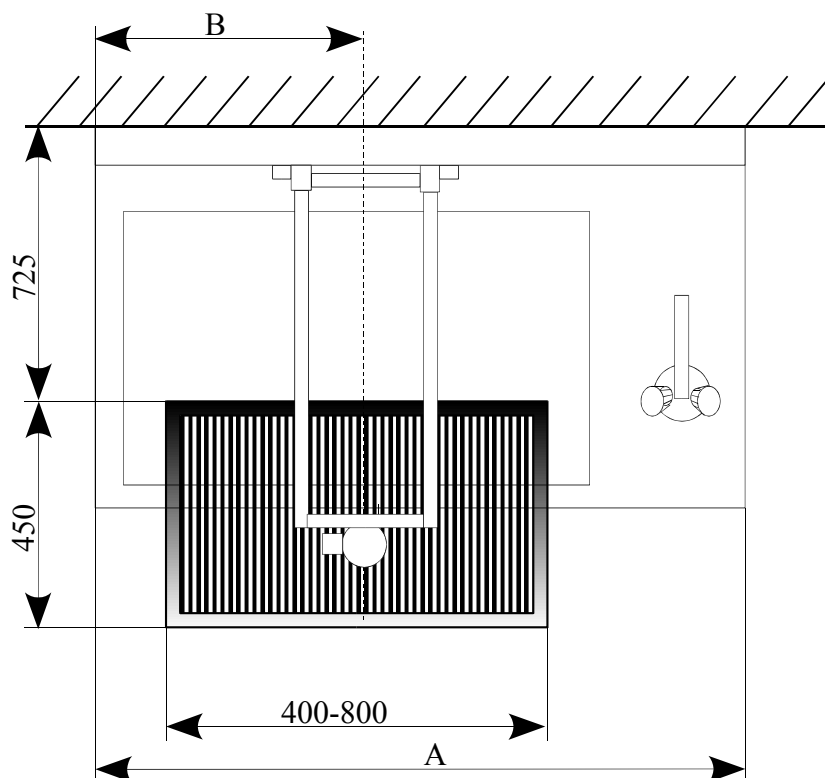




EL-1... típusú üstök kapcsolási rajza  
(mellékáramkör)

2/e. ábra

## Javasolt csatorna csatlakozás



Típus/méret

ELR 101

ELR 151

ELF 201

ELF 301

A

900

900

1350

1350

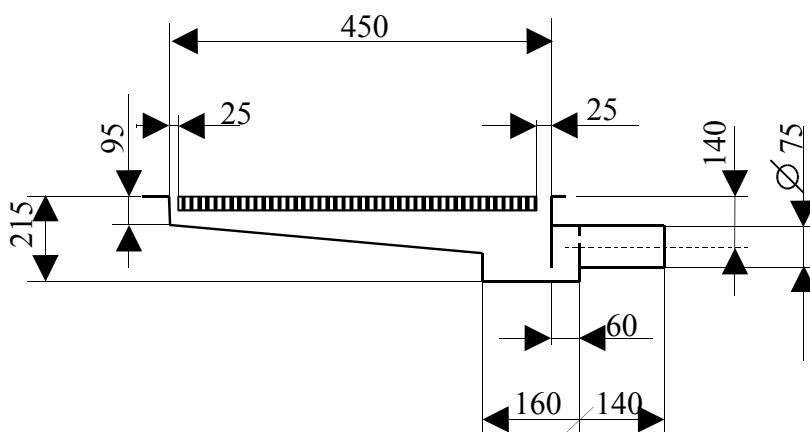
B

350

350

630

630



3. ábra