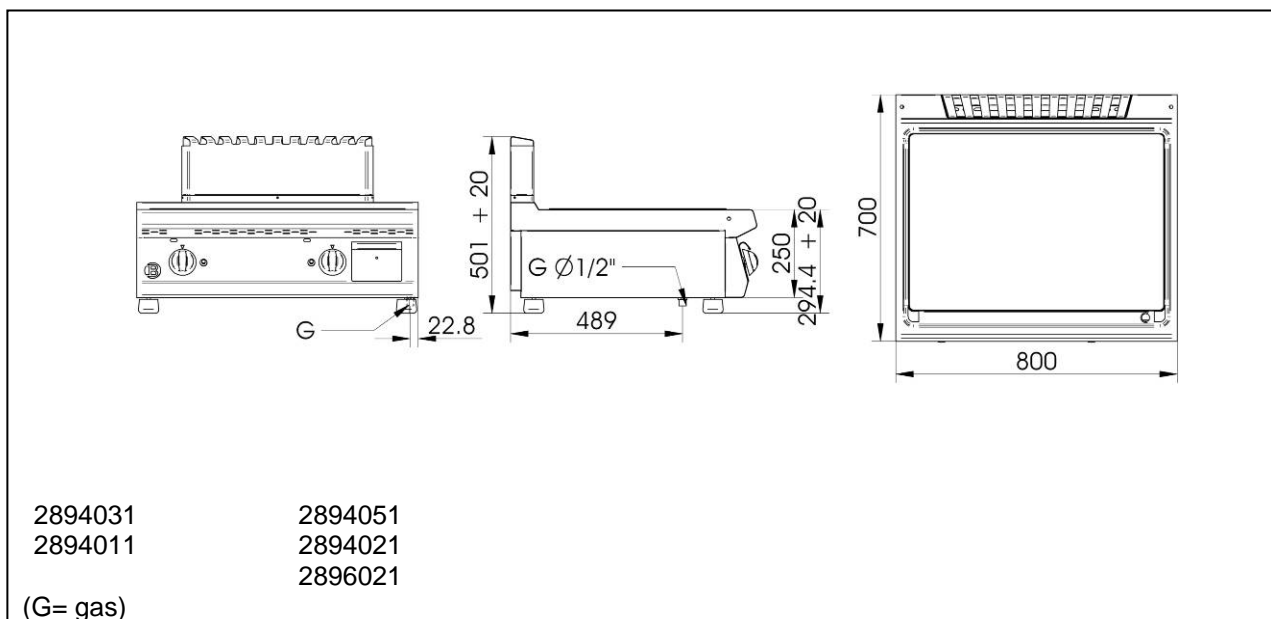


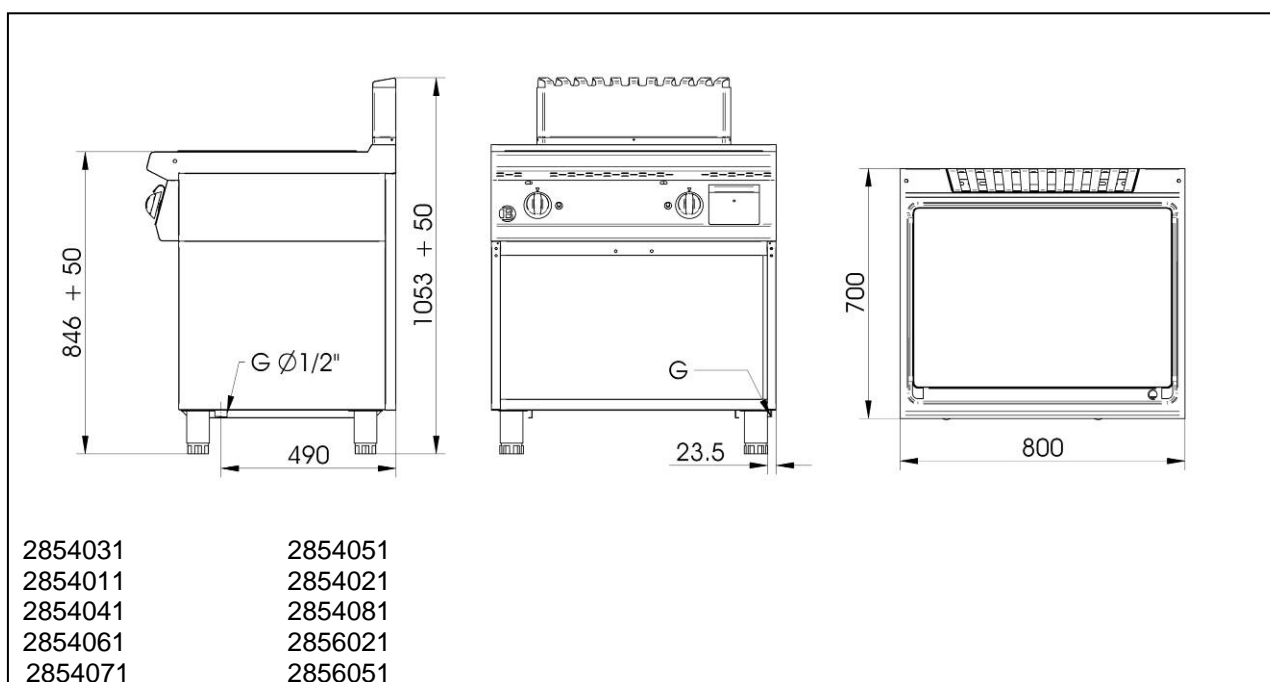
**GAZOWE PŁYTY GRILLOWE  
ELEKTRYCZNE PŁYTY GRILLOWE  
SERIA 70**

**INSTALACJA, UŻYTKOWANIE  
I KONSERWACJA**

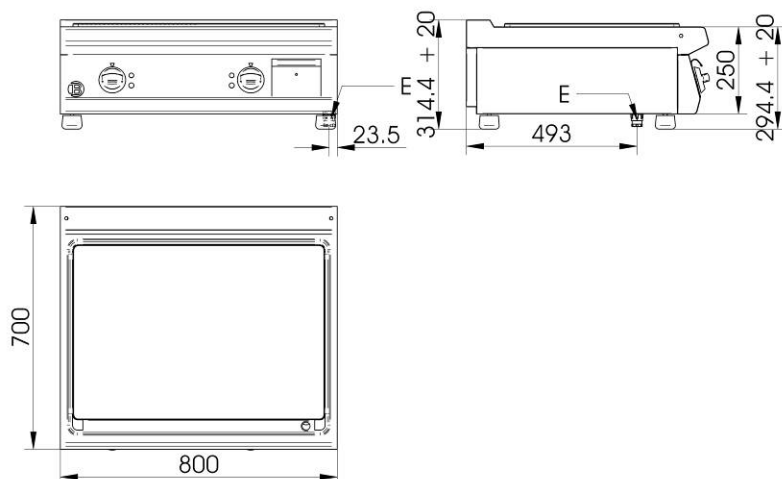
<b>286401</b>	<b>286409</b>	<b>2854011</b>	<b>2856021</b>
<b>286402</b>	<b>286603</b>	<b>2854021</b>	<b>2856051</b>
<b>286403</b>	<b>288401</b>	<b>2854031</b>	<b>2894011</b>
<b>286404</b>	<b>288402</b>	<b>2854041</b>	<b>2894021</b>
<b>286405</b>	<b>288403</b>	<b>2854051</b>	<b>2894031</b>
<b>286406</b>	<b>288405</b>	<b>2854061</b>	<b>2894051</b>
<b>286407</b>	<b>288406</b>	<b>2854071</b>	<b>2896021</b>
<b>286408</b>	<b>288602</b>	<b>2854081</b>	



Rys. 1: wymiary miejsca ustawienia



Rys. 2: wymiary miejsca ustawienia

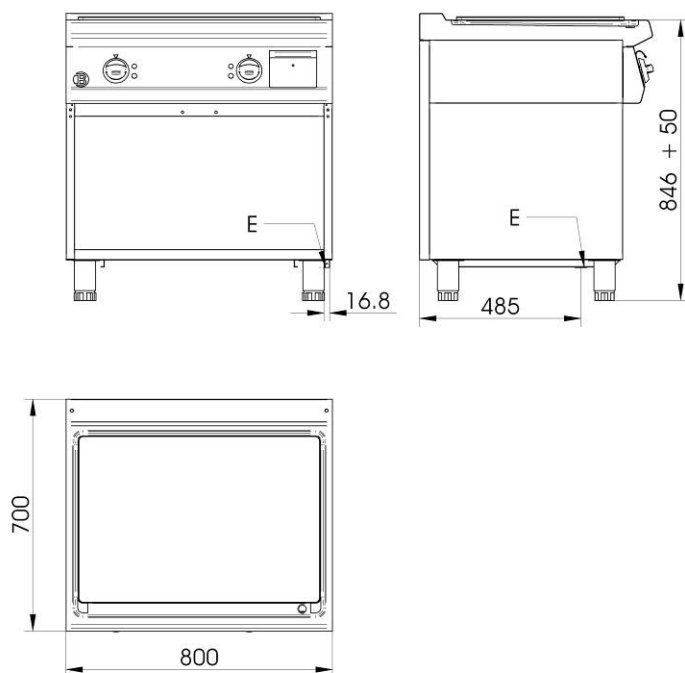


288403  
288401

288405  
288402  
288602

(E= elektryczna)

Rys. 3: wymiary miejsca ustawienia




286403  
286401  
286404  
286406  
286407

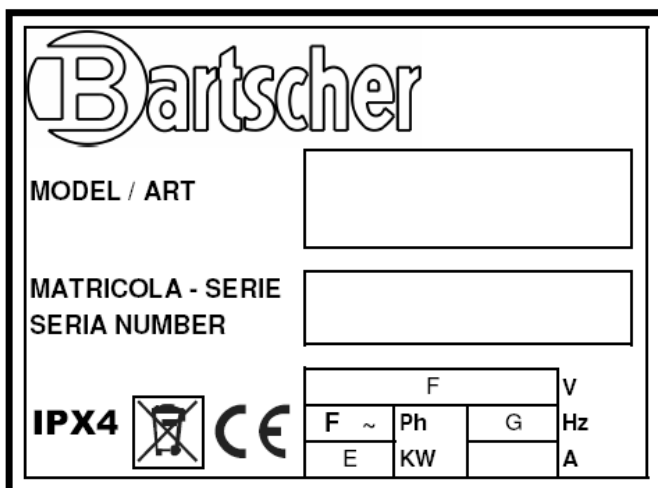
286405  
286402  
286408  
286409  
286602

(E = elektryczna)

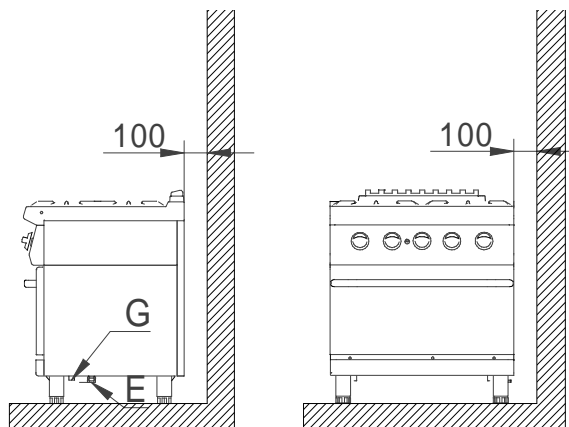
Rys. 4: wymiary miejsca ustawienia

	CAT/K	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.			
	II <sub>2</sub> H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV		
I <sub>3</sub> P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS			
I <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY	MT		
II <sub>2</sub> E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU			
II <sub>2</sub> E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR	BE		
<b>CE</b> XXXX <b>Nr.</b>	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB
	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH	
TIPO/TYPE <b>A</b>	II <sub>2</sub> E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL			
MOD.	II <sub>2</sub> ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE			
ART.	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK
Nº:	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG	
<b>kW</b> <b>B</b> <b>ΣQn</b> <b>m³/h</b> <b>C</b> <b>kg/h</b> <b>D</b>	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO	
	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR
<b>kW</b> <b>E</b> <b>V ~</b> <b>F</b> <b>Hz</b> <b>G</b>	II <sub>2</sub> HS3B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU			
	II <sub>2</sub> L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL			
	III <sub>1</sub> ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE			
	III <sub>1</sub> a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK			
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gas-Avsett for att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darbam ar gáz - Przystosobione na gaz - Numatyta dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin										<b>G20 20mbar (H)</b>			

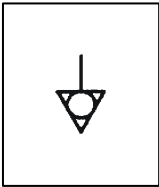
Rys. 5: tabliczka znamionowa



Rys. 6: tabliczka znamionowa

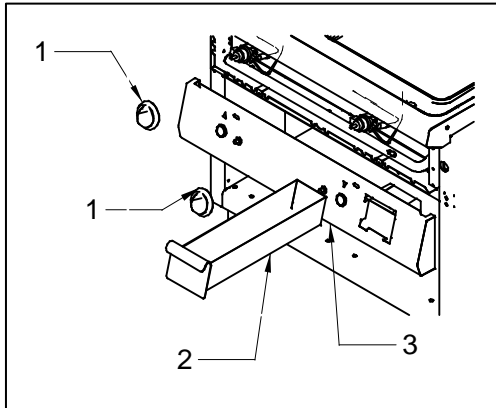
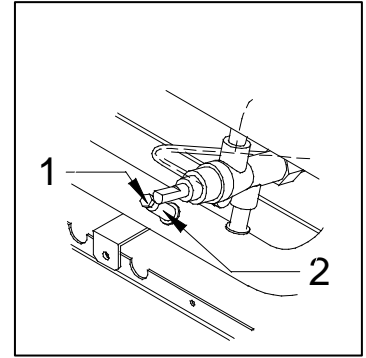


Rys. 7: miejsce instalacji



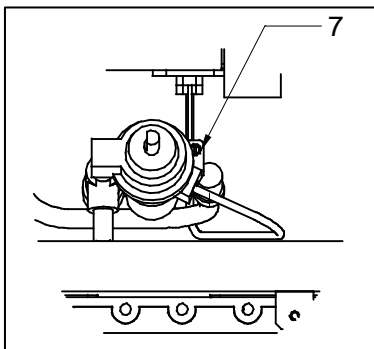
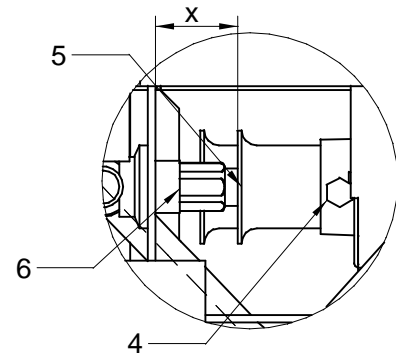
Rys. 8: symbol ekwipotencjału

Rys. 9: sprawdzanie szczelności i ciśnienia zasilania



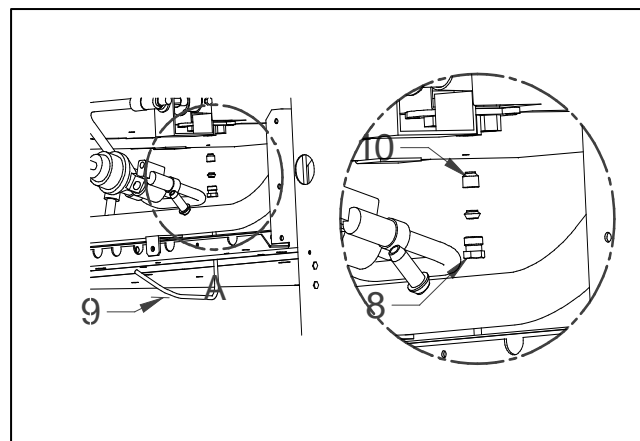
Rys. 10: wymiana dyszy palnika głównego

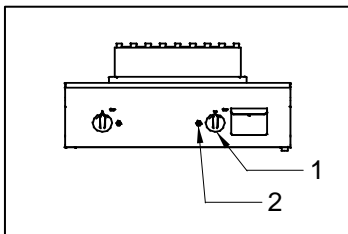
Rys. 11: regulacja powietrza pierwotnego dla palnika głównego



Rys. 12: wymiana bypassu

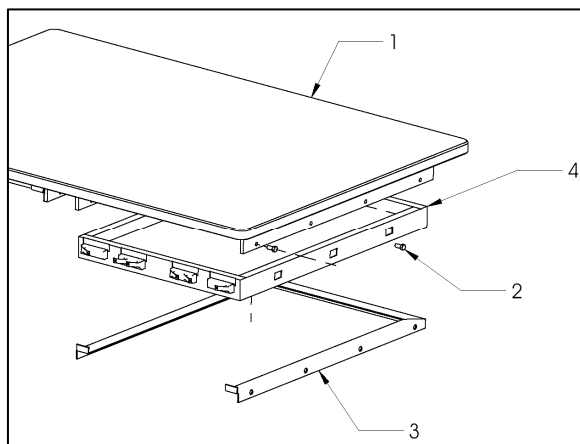
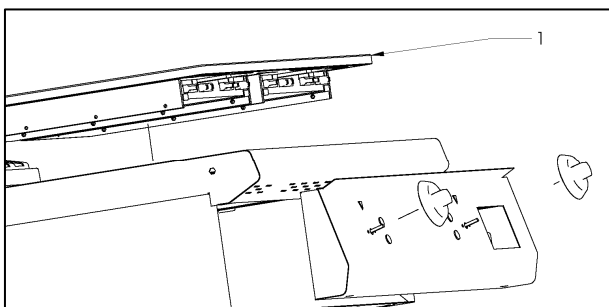
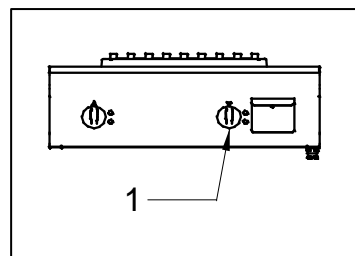
Rys. 13: wymiana dyszy palnika zapłonowego



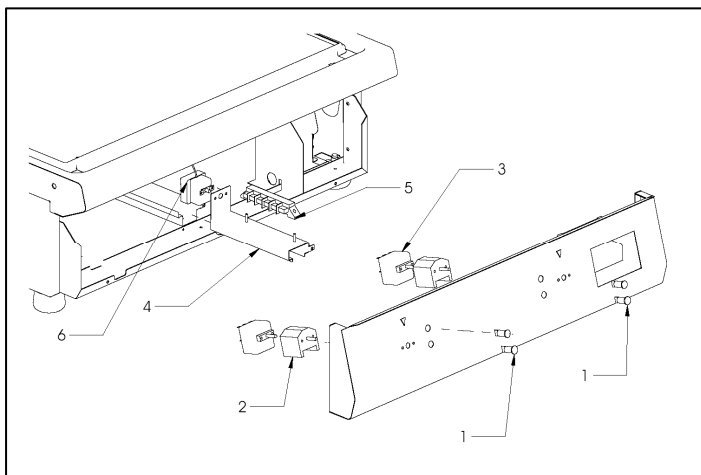


Rys. 14: Instrukcje obsługi (płyty grillowe)

Rys. 15: elektryczne (płyty grillowe)



Rys. 16, 17: wymiana grzałek



Rys. 18: wymiana elektrycznych składników sterowania

(Tabela 1) CECHY TECHNICZNE (PL-AT-CH)

Model	Opis	Wymiary sz.x gł.x wys.[mm]	Moc gaz. (B) [Kw]	Typ (A)	Zużycie gazu płynnego (G30) (D) [Kg/h]	Zużycie METANU (G20) (C) [m3/h]	Powietrze do spalania [m3/h]	Przyłącze gazowe	Moc elektr. (E) [Kw]	Napięcie (F) [V]	Częst. (G) [Hz]	Typ kabla H07 RN-F [mm2][mm2]	Gładka plyta	Płyta rowkowan a	Płyta rowkowan a 1/2	Płyta z miękkiej stali	Płyta Compound
2894031	Gazowa płyta grillowa moduł ½, stolowa	400x700x295	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	-	X
2894051	Gazowa płyta grillowa moduł 1, stolowa	800x700x295	14	A	1.104	1.481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	-	X
2894011	Gazowa płyta grillowa moduł ½, stolowa	400x700x295	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	X	-
2894021	Gazowa płyta grillowa moduł 1, stolowa	800x700x295	14	A	1.104	1.481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	X	-
2896021	Gazowa płyta grillowa moduł 1, stolowa	800x700x295	14	A	1.104	1.481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	X	-	-	-
2854031	Gazowa płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	-	X
2854061	Gazowa płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	-	X
2854051	Gazowa płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	14	A	1.104	1.481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	-	X
2854081	Gazowa płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	14	A	1.104	1.481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	-	X
2854011	Gazowa płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	-	X
2854021	Gazowa płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	14	A	1.104	1.481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-	-	X
2854041	Gazowa płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	X	-	-	-
2854071	Gazowa płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	X	-	-	-
2856021	Gazowa płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	14	A	1.104	1.481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	X	-	-
2856051	Gazowa płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	14	A	1.104	1.481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	X	-	-
2884003	Elektr. płyta grillowa moduł ½, stolowa	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	X	-	-	-	X
2884005	Elektr. płyta grillowa moduł 1, stolowa	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	X	-	-	-	X
2884001	Elektr. płyta grillowa moduł ½, stolowa	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	X	-	-	X	-
2884002	Elektr. płyta grillowa moduł 1, stolowa	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	X	-	-	X	-
2886002	Elektr. płyta grillowa moduł 1, stolowa	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	X	-	-
2886403	Elektr. płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	X	-	-	-	X
2886406	Elektr. płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	X	-	-	-	X
2886405	Elektr. płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	X	-	-	-	X
2886408	Elektr. płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	X	-	-	-	X
2886401	Elektr. płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	X	-	-	-	-
2886402	Elektr. płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	X	-	-	X	-
2886404	Elektr. płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	-	X	-	-	-
2886407	Elektr. płyta grillowa moduł ½ + szafka dolna	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	-	X	-	-	-
2886602	Elektr. płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	X	-	-
2886409	Elektr. płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	X	-	-
2886603	Elektr. płyta grillowa moduł 1 + szafka dolna	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	X	-	X

(Tabela 2) Cechy palnika (PL, AT, CH – KAT. II<sub>2</sub>ELL3B/P, II<sub>2</sub>H3B/P)

Rodzaj gazu	Moc znamionowa [kW]	Moc zmniejszona [kW]	Średnica dysz głównych [1/100 mm]	Średnica by-pasu [1/100 mm]	Dysze palnika zapłonowego [nr]	Regulacja powietrza „x” [mm]
PALNIK PŁYTY GRILLOWEJ moduł ½						
Gazy płynne GPL (G30-G31)	7.00	3.00	AL110	75	30	15.0
Gazy ziemne (G20)	7.00	3.00	AL195	125	41	20.0
Gazy ziemne (G25)	7.00	3.00	AL215	125	41	20.0
PALNIK PŁYTY GRILLOWEJ moduł 1						
Gazy płynne GPL (G30-G31)	7.00 x 2	3.00 x 2	AL110 x 2	75 x 2	30 x 2	15.0
Gazy ziemne (G20)	7.00 x 2	3.00 x 2	AL195 x 2	125 x 2	41 x 2	20.0
Gazy ziemne (G25)	7.00 x 2	3.00 x 2	AL215 x 2	125 x 2	41 x 2	20.0

## WSKAZÓWKI

### Sprawy ogólne

- *Przed ustawieniem, użytkowaniem i konserwacją urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe zalecenia.*
- *Ustawienie powinno być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel specjalistyczny i zgodnie z zaleceniami zawartymi w odpowiednim podręczniku producenta.*
- *Urządzenie powinno być użytkowane zgodnie z przeznaczeniem i obsługiwane tylko przez personel, który został w tym celu przeszkolony.*
- *W przypadku uszkodzenia lub wadliwej pracy, urządzenie należy wyłączyć i zasięgnąć porady autoryzowanej placówki serwisowej.*
- *Dopuszcza się stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych; w przeciwnym przypadku producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.*
- *Czyszczenie urządzenia nie może być prowadzone z zastosowaniem strumienia wody pod ciśnieniem. Należy pamiętać, że otwory i szczeliny do zasysania lub wydmuchiwanie powietrza, spalin i gorąca nie mogą być zatkane.*

**UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z wadliwej instalacji, celowych uszkodzeń, użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, wadliwej konserwacji, montażu nieoryginalnych części zamiennych, nieprzestrzegania lokalnych przepisów oraz nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszym podręczniku.**

### Dla instalatora

- *Użytkownika należy poinstruować w zakresie funkcjonowania urządzenia. Po upewnieniu się, że zostały udzielone odpowiedzi na wszystkie pytania użytkownika, należy mu przekazać instrukcję obsługi.*
- *Użytkownika należy poinformować, że wprowadzanie zmian lub renowacji wpływających na ilość powietrza potrzebną do spalania wymaga przeprowadzenia ponownej kontroli działania urządzenia.*



## CECHY TECHNICZNE

Zamieszczone poniżej zalecenia dotyczące uruchomienia odnoszą się do urządzeń zasilanych gazem oraz urządzeń kombinowanych należących do kategorii II<sub>2ELL3B/P</sub>, II<sub>2H3B/P</sub> charakteryzujących się ciśnieniem przyłącza 50 mbar dla mieszaniny Butan/Propan (G30 – G31) i 20 mbar dla gazu ziemnego (G20 – G25). Tabliczka znamionowa (rys. 5, 6 – str. 3) zawierająca wszystkie dane dotyczące urządzenia znajduje się, w zależności od modelu, na wewnętrznej stronie prawej lub lewej ścianki albo na wewnętrznej stronie panelu obsługi.

Wszystkie urządzenia zostały sprawdzone zgodnie z poniższymi dyrektywami WE:

- 2006/95/CE - Dyrektywa niskonapięciowa (LVD)
- CEE 2004/108 - Zgodność elektromagnetyczna (EMC)
- 90/396/CEE - Urządzenia zasilane gazem
- 98/37/CE - Regulacje dotyczące urządzeń

oraz odpowiednimi przepisami odnośnymi.

### Deklaracja zgodności

Niniejszym producent oświadcza, że produkowane przez niego urządzenia są zgodne z wyżej wymienionymi dyrektywami CEE i wyraźnie podkreśla, że instalacja, w szczególności w odniesieniu do odprowadzania spalin i wymiany powietrza, może być wykonana tylko pod warunkiem przestrzegania obowiązujących przepisów.

## OPIS URZĄDZEŃ

### Gazowa płyta grillowa

Solidna struktura ze stali szlachetnej na czterech stopach, które umożliwiają regulację wysokości w przypadku wersji do ustawiania na meblach. Obudowa zewnętrzna jest zbudowana ze stali chromowo-niklowej 18-10.

Płyta grillowa jest wyposażona w termostatyczny zawór bezpieczeństwa, który umożliwia ustawienie temperatury w zakresie grzewczym pomiędzy 180 °C i 360 °C; bezpieczeństwo urządzenia zapewnia termoelement, którego działanie zależy od palnika zapłonowego. Wersje o szerokości 800 mają dwie oddzielne strefy grzewcze z niezależnymi regulatorami temperatury.

Płyta grzewcza jest wykonana z bardzo odpornej stali szlachetnej z warstwą ochronną. Rozgrzewanie jest realizowane za pomocą palnika rurowego z chromowanej stali nierdzewnej, który jest przystosowany do pracy w wysokich temperaturach. W niektórych wersjach występuje płyta typu Compound.

### Elektryczna płyta do grillowania

Solidna struktura ze stali szlachetnej na czterech stopach, które umożliwiają regulację wysokości w przypadku wersji do ustawiania na meblach. Obudowa zewnętrzna jest zbudowana ze stali chromowo-niklowej 18-10.

Płyta grillowa jest wyposażona w termostat, który umożliwia ustawienie temperatury w zakresie pomiędzy 150 °C i 350 °C; bezpieczeństwo urządzenia zapewnia ręcznie zerowany termostat

bezpieczeństwa. Wersje o szerokości 800 mają dwie oddzielne strefy grzewcze z niezależnymi regulatorami temperatury.

Płyta grzewcza jest wykonana z bardzo odpornej stali szlachetnej z warstwą ochronną. Rozgrzewanie jest realizowane za pomocą grzałek opancerzonych. W niektórych wersjach występuje płyta typu Compound.

### **Neutralny element szafki**

Wersje podstaw przewidują otwartą szafkę dolną lub szafkę dolną z drzwiami w roli neutralnej szafki. Ponadto dostępne są pręty stanowiące wsporniki do odkładania tac gastronomicznych.

## **PRZYGOTOWANIE INSTALACJI**

### **Miejsce instalacji (rys. 7 – str. 3)**

Urządzenie należy ustawić w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub pod okapem wentylacyjnym. Urządzenie może być ustawione oddzielnie lub obok innych urządzeń. W obu przypadkach, podczas instalacji w pobliżu ścianki z palnego materiału należy zapewnić co najmniej 100 mm odstęp od boków i tylnej ścianki urządzenia. Jeśli zachowanie takiego odstępu jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale.

### **Instalacja**

Prace instalacyjne, ewentualne przebrojenie ze względu na rodzaj gazu lub przygotowanie do pracy przy napięciu różniącym się od przewidzianego, montaż instalacji i urządzeń, wentylacja, odprowadzenie spalin oraz ewentualne prace konserwacyjne powinny być wykonywane przez personel specjalistyczny z uwzględnieniem obowiązujących przepisów. Uwzględnieniu podlegają również poniższe postanowienia (DE):

- Arkusze robocze DVGW G600 TRGI (Techniczne Reguły Instalacji Gazowych)
- TRF – Techniczne Reguły dla Gazu Płynnego
- Arkusze robocze DVGW G634, Montaż Instalacji Użytkowych w Dużych Kuchniach
- Właściwe przepisy BHP
- Właściwe przepisy VDE
- Istotne rozporządzenia prawne, jak przepisy budowlane i przepisy ppoż.
- Postanowienia gazowni (GVU)
- Dyrektywy nadzoru budowlanego dotyczące technicznych wymagań ppoż. w odniesieniu do instalacji wentylacyjnych
- Zasady bezpieczeństwa w kuchniach ZH 1/37
- DIN 18160 część 1 „Kominy domowe“
- Dyrektywa „Techniczne Instalacje Wentylacyjne w Kuchniach“ VDI 2052
- Dyrektywy dotyczące stosowania gazu płynnego ZH 1/455
- Przepisy dotyczące zaopatrzenia w wodę pitną.

W innych krajach należy przestrzegać dyrektyw lokalnych:

- przepisów gazowniczych
- lokalnych przepisów budowlanych i ppoż.
- obowiązujących przepisów BHP
- postanowień gazowni
- norm elektrycznych
- obowiązujących przepisów ppoż.

### **Odprowadzenie spalin**

Te urządzenia należące do typu „A1” w odniesieniu do odprowadzania spalin powstających podczas spalania nie wymagają bezpośredniego połączenia z rurą odprowadzającą. W tym przypadku spaliny muszą być odprowadzane za pomocą odpowiednich okapów lub podobnych urządzeń, które są podłączone do czynnego kanału lub odprowadzają spaliny bezpośrednio na zewnątrz poprzez otwór wylotowy. W przypadku braku powyższych elementów dopuszcza się bezpośrednio odprowadzenie na zewnątrz poprzez instalację wentylacyjną, której wydajność nie może być mniejsza od wartości zawartej w tabeli 1 (strona 44). Tę wartość należy powiększyć o konieczną wymianę powietrza zapewniającą dobre samopoczucie zatrudnionych osób. (Łącznie ok. 35 m<sup>3</sup>/h w przeliczeniu na kW zainstalowanej mocy gazowej)

## **INSTALACJA**

### **Prace wstępne**

Rozpakować urządzenie i skontrolować nienagannosc jego stanu, w razie wątpliwości zasięgnąć porady specjalistycznego personelu. Po stwierdzeniu, że stan urządzenia nie budzi zastrzeżeń, można usunąć warstwę ochronną. W razie potrzeby, za pomocą letniej wody z płynem, usunąć resztki kleju z zewnętrznych części urządzenia, a na zakończenie osuszyć je używając miękkiej ściereczki. Jeśli nadal będą istnieć resztki kleju, należy zastosować odpowiedni rozcieńczalnik (np. aceton). W żadnym przypadku nie stosować środków szorujących. Po ustawieniu urządzenia należy je wypoziomować za pomocą regulowanych stóp.

### **Przyłącze gazowe**

Przed przyłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy doprowadzony rodzaj gazu jest zgodny z rodzajem, do którego zostało ono przystosowane. Jeśli występuje niezgodność rodzajów gazu, należy postępować zgodnie z zaleceniami z punktu „Zasilanie gazem różniącym się od tego, do którego fabrycznie przystosowano urządzenie”. Podłączenie do mufy gwintowanej o średnicy ½ cala znajdującej się w dnie urządzenia może zostać wykonane w sposób sztywny lub ruchomy za pomocą znormalizowanego szybkozłącza. W przypadku stosowania przewodów giętkich, muszą one być wykonane z nierdzewnej stali szlachetnej i odpowiadać obowiązującym przepisom. Wszystkie uszczelki przyłączy gwintowanych muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych do stosowania w instalacjach gazowych. Ponad każdym urządzeniem musi się znajdować łatwo dostępny zawór odcinający, za pomocą którego można odciąć dopływ gazu po zakończeniu pracy. Po wykonaniu podłączenia należy skontrolować szczelność przyłącza za pomocą specjalnego sprayu.

## Przyłącze elektryczne

Przed przyłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy doprowadzone napięcie jest zgodne z wartością, do której zostało przystosowane urządzenie. Jeśli występuje różnica w wartościach napięcia, należy dokonać odpowiednich zmian wg schematu połączeń elektrycznych. Listwy zaciskowe znajdują się za panelem obsługi górnej płyty. Panel obsługi i listwę zaciskową można wyciągnąć po odkręceniu dwóch śrub od wspornika. Następnie należy sprawdzić skuteczność instalacji uziemiającej i upewnić się, że przewód uziemiający po stronie przyłącza jest dłuższy niż pozostałe. Kabel przyłączeniowy musi mieć przekrój odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie i musi odpowiadać co najmniej typowi H05 RN-F. **Zgodnie z postanowieniami międzynarodowymi, ponad urządzeniem musi być zainstalowany wielobiegunowy mechanizm rozłączający wykazujący co najmniej 3 mm rozwarcie pomiędzy stykami, który nie rozłącza przewodu ŻÓŁTO-ZIEŁONEGO.** Mechanizm musi być zainstalowany w bezpośrednim pobliżu urządzenia, posiadać dopuszczenie i mieć właściwości odpowiednie do mocy pobieranej przez urządzenie (patrz cechy techniczne).

Następnie urządzenie należy podłączyć do instalacji ekwipotencjalnej. Odpowiednia listwa zaciskowa znajduje się w pobliżu otworu do kabla zasilającego i jest oznakowana etykietą z odpowiednim symbolem (rys. 8 – str. 4).

W przypadku stosowania wyłącznika bezpieczeństwa należy przestrzegać poniższych zaleceń.

## Kontrola szczelności i ciśnienia zasilania (rys. 9 – strona 4).

Przed sprawdzeniem ciśnienia, za pomocą specjalnego sprayu, należy skontrolować szczelność instalacji, aż do dyszy. Dzięki temu można ustalić, czy nie nastąpiło jakieś uszkodzenie podczas transportu. Następnie należy sprawdzić ciśnienie wejściowe za pomocą manometru, „u-rurki” lub przyrządu elektronicznego z podziałką co najmniej 0,1 mbar. Aby przeprowadzić pomiar należy wykręcić śrubę zamykającą (1) z przyłącza (2) pomiaru ciśnienia i w tym miejscu podłączyć przyrząd pomiarowy. Otworzyć zawór zasilania urządzenia gazem, sprawdzić ciśnienie zasilania i zamknąć zawór. Odłączyć przyrząd pomiarowy i wkręcić śrubę zamykającą przyłączy pomiaru ciśnienia. Wartość ciśnienia musi znajdować się w przedziale pomiędzy podaną wartością minimalną i maksymalną:

Rodzaj gazu	$P_n$ [mbar]	$P_{min}$ [mbar]	$P_{MAX}$ [mbar]
G20 (metan)	20	17	25
G25 (metan)	20	17	25
G30 (butan)	50	42,5	57,5
G31 (propan)	50	42,5	57,5

Jeśli ciśnienie wykracza poza przedział wyznaczony przez wartości graniczne, należy ustalić tego przyczynę. Po wyeliminowaniu problemu, ponownie zmierzyć ciśnienie.

$$E = \frac{\text{moc}}{\text{wartość energetyczna}}$$

### **Kontrola mocy**

W normalnym przypadku wystarczy sprawdzić, czy zainstalowane dysze odpowiadają zaleceniom, a palnik działa bez zastrzeżeń. Jeśli jednak ma nastąpić ustalenie pobieranej mocy, można w tym celu zastosować „metodę wolumetryczną”. Za pomocą chronometru i licznika można ustalić ilość gazu podawaną do urządzenia w jednostce czasu. Prawidłową ilość porównawczą [E] można obliczyć w litrach na godzinę (l/h) lub w litrach na minutę (l/min) za pomocą podanego wzoru, przy czym wartości mocy nominalnej i minimalnej umieszczone w tabeli cech palnika dzieli się przez dolną wartość energetyczną przewidzianego rodzaju gazu; wartość ta znajduje się w tabeli normatywnej, a można ją również uzyskać z gazowni.

Pomiaru dokonuje się przy uruchomionym urządzeniu.

### **Kontrola palnika zapłonowego**

Sprawdzić płomień palnika zapłonowego, nie może on być zbyt niski ani zbyt wysoki, ale musi opływać termoelement i posiadać ostre krawędzie; w przeciwnym razie należy sprawdzić numer dyszy w odniesieniu do rodzaju palnika zapłonowego; bliższe informacje znajdują się w kolejnych punktach.

### **Kontrola powietrza pierwotnego**

Wszystkie palniki główne są wyposażone w regulację powietrza pierwotnego. Kontrolę przeprowadza się na podstawie wartości z kolumny regulacji powietrza w tabeli cech palnika (strona 7).

W celu przeprowadzenia regulacji należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w kolejnych punktach.

**UWAGA! Wszelkie elementy chronione i zaplombowane przez producenta mogą być regulowane przez instalatora, tylko wtedy, gdy zostało to wyraźnie określone.**

## **REGULACJE I WYMIANY W PRZYPADKU ODMIENNEGO RODZAJU GAZU**

### **Praca w przypadku odmiennego rodzaju gazu.**

W celu przebrojenia urządzenia na inny rodzaj gazu konieczna jest wymiana dysz palnika głównego i palnika zapłonowego, przy czym należy stosować się do wskazówek zawartych poniższych punktach. Rodzaj zamontowanych dysz można odczytać z tabeli 2 (strona 7). Dysze palnika głównego o względnej średnicy w setnych oraz odpowiednie palniki zapłonowe oznaczone numerem znajdują się w przezroczystej torebce załączonej do podręcznika.

Po przebrojeniu należy sprawdzić szczelność połączeń oraz upewnić się, że zapłon i praca palnika zapłonowego i palnika głównego przebiega prawidłowo zarówno w przedziale maksimum, jak i minimum. Ewentualnie można jeszcze przeprowadzić kontrolę mocy.

Po wprowadzeniu modyfikacji na tabliczce znamionowej (rys. 5, str. 3) przy pozycji **H** nakleja się naklejkę z zestawu do przebrojenia określającą nowy rodzaj gazu.

#### Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 10, 11, strona 4)

Aby wymienić dyszę palnika głównego, najpierw należy zdemontować pokrętło (1), tackę na tłuszcz (2) i panel obsługi (3). Po udostępnieniu przestrzeni roboczej odkręcić śrubę (4), która blokuje tuleję regulacji powietrza pierwotnego (5), Za pomocą klucza wykręcić dyszę (6) i zastąpić ją dyszą przewidzianą dla danego rodzaju gazu (patrz tabela 2 – strona 7). Dobrze dokręcić dyszę i przeprowadzić regulację powietrza pierwotnego zgodnie z poniżej zawartymi wskazówkami. Po zakończeniu wszystkich prac należy ponownie zamontować wcześniej zdemontowane elementy.

#### Regulacja powietrza pierwotnego palnika głównego (rys. 11 – strona 5)

Po wymianie dyszy palnika głównego należy przeprowadzić regulację powietrza pierwotnego. W tym celu należy odkręcić śrubę (4) blokującą tuleję regulacji powietrza (5), ustawić wartość x wg danych z tabeli 2 (strona 7), ponownie przykręcić śrubę (4) i skontrolować poprawność wartości x.

#### Wymiana By-Pass'u (rys. 10, 12 – strona 4)

Aby wymienić By-Pass, najpierw należy zdemontować pokrętło (1), tackę na tłuszcz (2) i panel obsługi (3). Po uzyskaniu dostępu wykręcić By-Pass (7) za pomocą wkrętaka i zastąpić By-Pass'em odpowiednim dla danego rodzaju gazu (patrz tabela 2 – strona 7).

Całkowicie dokręcić By-Pass i ponownie zamontować panel obsługi, tackę na tłuszcz i pokrętło.

#### Wymiana dyszy palnika zapłonowego (rys. 10, 13, strona 4)

Aby wymienić dyszę palnika zapłonowego, najpierw należy zdemontować pokrętło (1), tackę na tłuszcz (2) i panel obsługi (3) według rysunku 10. Odkręcić przyłącze (8) przewodu gazowego palnika zapłonowego (9) i wyjąć dyszę (10). Dyszę zastąpić dyszą odpowiednią dla danego rodzaju gazu (patrz tabela 2 – strona 7). Po zamontowaniu nowej dyszy ponownie zamocować przewód i dokręcić przyłącze. Po zakończeniu wszystkich prac należy ponownie zamontować wcześniej zdemontowane elementy.

# INSTRUKCJE OBSŁUGI

## Płyta grillowa zasilana gazem (rys. 14 – strona 5).

Aby zapalić palnik płyty grillowej należy postępować następująco:

- pokrętko (1) przekręcić z pozycji zamknięte ● do pozycji zapłon ★ ;
- całkowicie wcisnąć włącznik;
- nacisnąć przycisk (2) ★ zapalarki piezoelektrycznej, aby zapalić palnik zapłonowy;
- przycisk włącznika trzymać wciśnięty, aż do rozgrzania termoelementu, co pozwoli na ciągłe palenie się palnika zapłonowego; ten proces można kontrolować przez szczelinę w panelu obsługi;
- spowodować zapalenie palnika głównego ustawiając przełącznik w jednej z ośmiu dostępnych pozycji, którą należy wybrać z uwzględnieniem poniżej zamieszczonych danych temperaturowych dla danego rodzaju pieczenia:

Pozycja [Nr.]	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura [°C]	180	205	230	255	285	310	335	360

Aby wyłączyć palnik główny, pokrętko należy przekręcić w prawo aż do pozycji zapłon ★ , aby wyłączyć również palnik zapłonowy, pokrętko należy ustawić w pozycji zamknięte ●.

## Elektryczna płyta grillowa (rys. 15 – strona 5).

Aby włączyć płytę grillową należy postępować następująco:

- ustawić pokrętko termostatu (1) w pozycji odpowiadającej żądanej temperaturze; zaświecą się obie kontrolki. Zielona kontrolka świeci ciągle i wskazuje istnienie zasilania, kontrolka pomarańczowa gaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury.

W celu wyłączenia płyty pokrętko należy ustawić w pozycji 0.

**UWAGA! Urządzenie zawsze należy nadzorować. Nie włączać płyt bez naczyń do gotowania.**

## Zakłócenia eksploatacyjne

Jeśli urządzenia nie można z jakiegoś powodu włączyć lub wyłączy się ono podczas pracy, należy skontrolować zasilanie i poprawność ustawienia funkcji roboczych. Jeśli nie można ustalić usterki, należy wezwać serwis.

# PIELĘGNACJA I KONSERWACJA URZĄDZENIA

## Czyszczenie

**UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia należy się upewnić, że zostało odłączone napięcie, i że zawór gazowy został zamknięty. Podczas czyszczenia nie należy kierować strumienia wody pod ciśnieniem bezpośrednio na urządzenie. Czyszczenie należy wykonywać po ostygnięciu urządzenia.**

Części ze stali szlachetnej należy przemyć letnią wodą z neutralnym płynem do mycia używając do tego celu miękkiej ściereczki; Płyn do mycia musi być dopuszczony do czyszczenia stali nierdzewnej i nie może zawierać dodatków szorujących. Nie stosować normalnych czyszczyków stalowych, ponieważ może to spowodować powstanie ognisk korozyjnych. Nie powinno się również stosować papieru ściernego. Tylko w przypadku trudnych do usunięcia osadów zanieczyszczeń, można stosować sproszkowany pumeks, jednak należy tu zaznaczyć, że lepiej stosować syntetyczne gąbki czyszczące lub czyszciki ze stali szlachetnej. Po umyciu urządzenie należy osuszyć suchą, miękką ściereczką.

Jeśli urządzenie ma być przez dłuższy czas wyłączone z eksploatacji, zaleca się zakręcenie zaworu gazowego, ewentualnie odłączenie napięcia i przetarcie wszystkich powierzchni ściereczką nasączoną olejem wazelinowym, dzięki czemu uzyska się pielęgnacyjną powłokę ochronną. Od czasu do czasu należy przeprowadzić kontrolę.

## Konserwacja

**UWAGA! Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych należy się upewnić, że zostało odłączone napięcie, i że zawór gazowy został zamknięty.**

Co najmniej raz w roku należy przeprowadzić następujące czynności konserwacyjne. Zaleca się podpisanie umowy konserwacyjnej.

- Sprawdzić prawidłowość działania wszystkich elementów kontrolnych i zabezpieczających.
- Sprawdzić poprawność zapalania palnika i poprawność działania po ustawieniu najmniejszego płomienia.
- Skontrolować szczelność instalacji gazowej.
- Sprawdzić stan kabla zasilającego.
- Należy również smarować zawór gazowy, jednak ze względu na mozolność i bezpieczeństwo zaleca się jego wymianę.



## WYMIANA CZĘŚCI

**UWAGA! Przed rozpoczęciem wymiany należy się upewnić, że zostało odłączone napięcie, i że zawór gazowy został zamknięty.**

### *Termoelement*

W celu wymiany termoelementu płyty grillowej makaronu należy zdemontować pokrętko i panel obsługowy. Następnie odkręcić przyłącze termoelementu przy zaworze oraz przy korpusie palnika zapłonowego i wymienić część.

### *Grzałki (rys. 10, 16, 17 – strony 4,5)*

Aby wymienić grzałki należy zdemontować pokrętko, tackę na tłuszcz i panel obsługi według rysunku 18 (strona 5). Następnie zdemontować wsporniki blokujące płyty i gałkę termostatu; unieść przednią stronę płyty o ok. 5 cm, lekko pociągnąć do przodu, aby zwolnić dźwignię blokującą z tyłu płyty, a następnie przechylić płytę w prawo. Następnie odkręcić śruby osłony (2), zdemontować osłonę (3) i odkręcić śruby (4) wymienianej grzałki. Wyjąć grzałkę.

W przypadku wpuszczanej płyty grillowej należy odkręcić śruby mocujące osłonę (3) i zdemontować wszystkie elementy z przodu urządzenia.

### *Elektryczne składniki elektrycznej płyty grillowej (rys. 10, 18 – strony 4,5)*

W celu wymiany regulatora (4), termostatu (5), termostatu zabezpieczającego (6), lampki (1) i listwy zaciskowej, konieczne jest usunięcie śrub mocujących (1 i 2) panelu (3). Następnie, w celu wymiany składników, rozłącza się ich połączenia kablowe. Po dokonaniu wymiany podłącza się przewody zgodnie ze schematem połączeń.

**JAKO CZĘŚCI ZAMIENNE MOGĄ SŁUŻYĆ TYLKO ORYGINALNE CZĘŚCI DOSTARCZONE PRZEZ PRODUCENTA. PRACE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZEZ AUTORYZOWANYCH SPECJALISTÓW.**

**UWAGA! Po wymianie części instalacji gazowej należy sprawdzić ich szczelność oraz poprawność pracy poszczególnych elementów.**

**PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WŁAŚCIWOŚCI PRZEDSTAWIONYCH TU PRODUKTÓW BEZ UPREDZENIA.**