

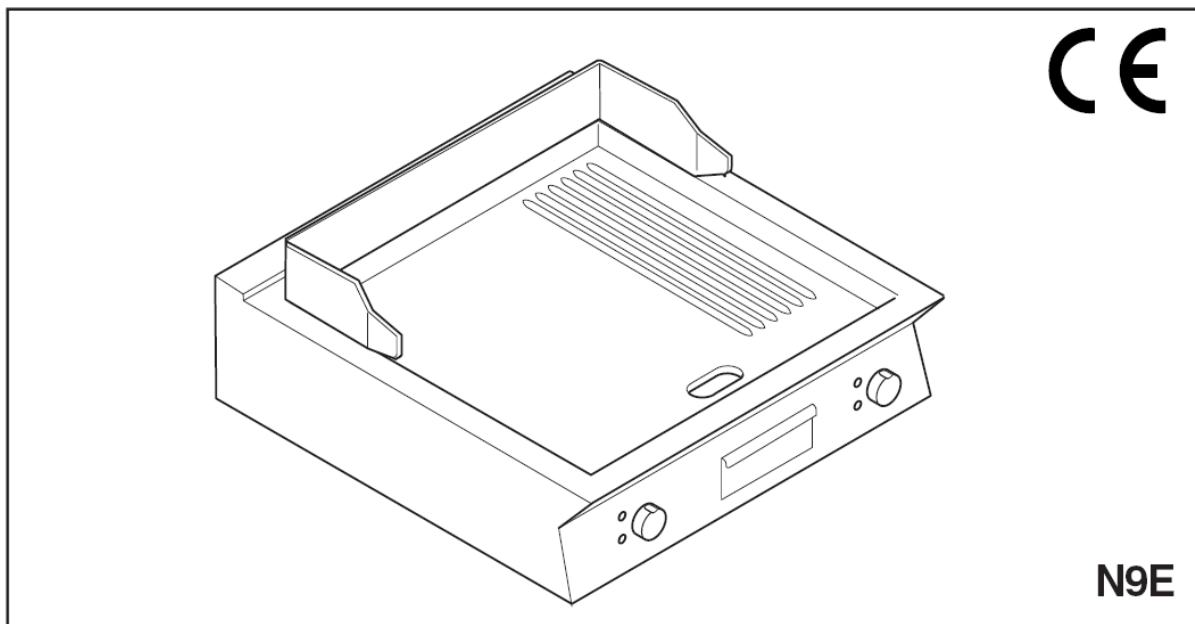
07/2012

Mod: E22/PLCD8T(230/3)-N

Production code: 393176



Diamond
catering equipment



PŁYTY GRILLOWE (NADSTAWKI + PIEKARNIK)

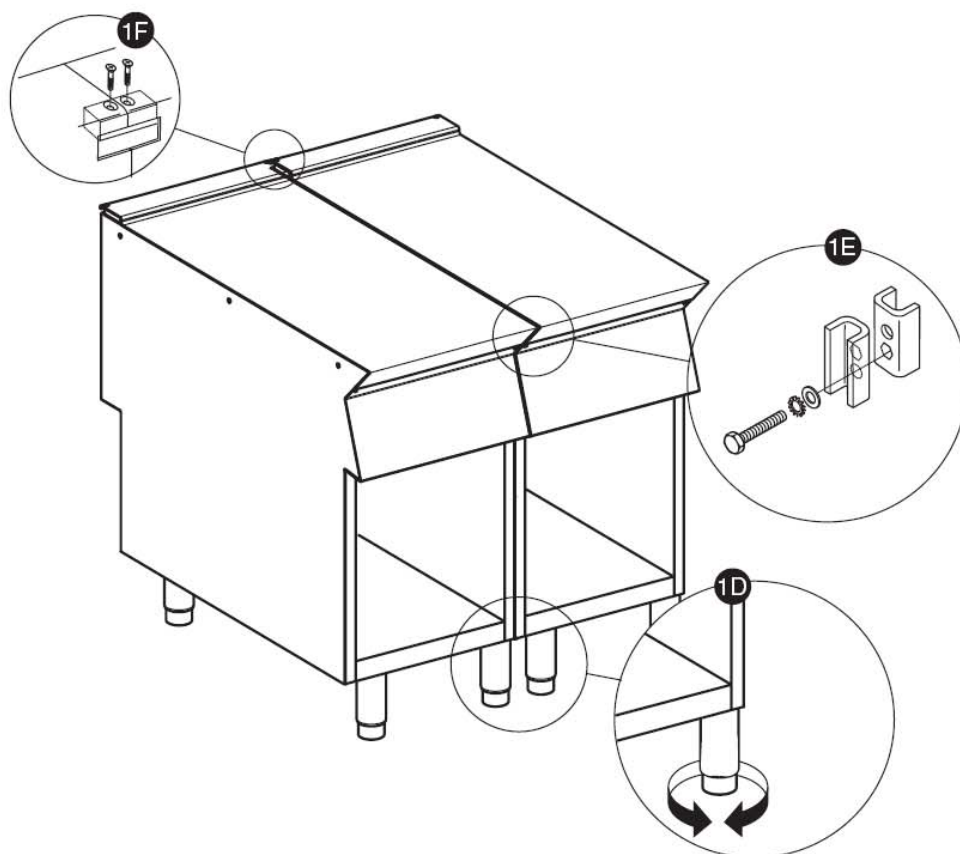
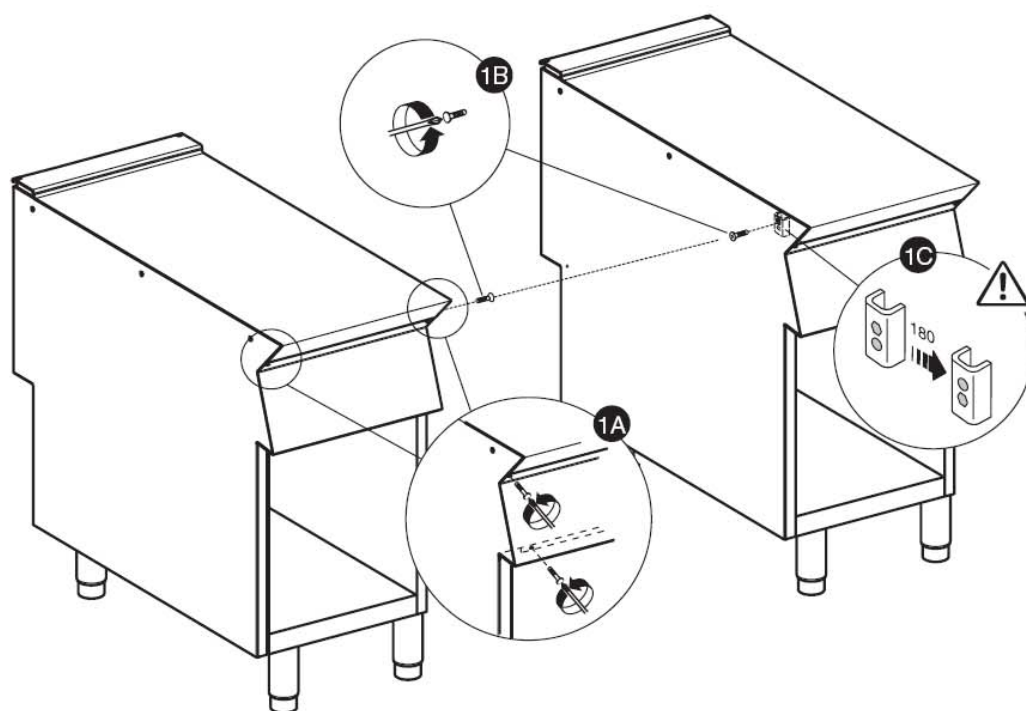
Gazowe i Elektryczne

Instrukcja instalacji, obsługi i konserwacji

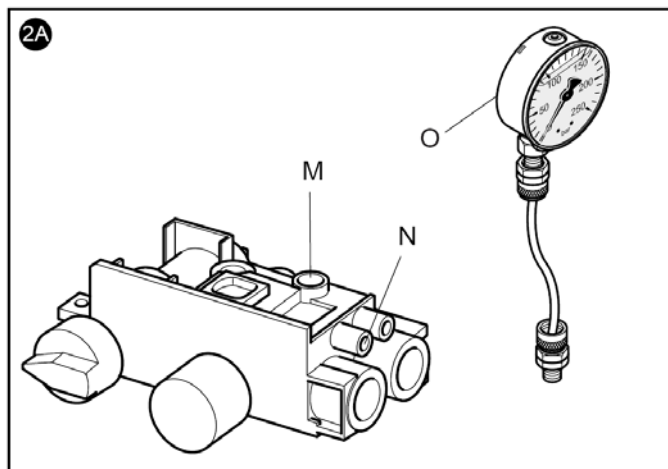
DOC. NO. 5958 9AT00
EDITION 1 03 2011

A SCHEMATY MONTAŻOWE (plany instalacji)

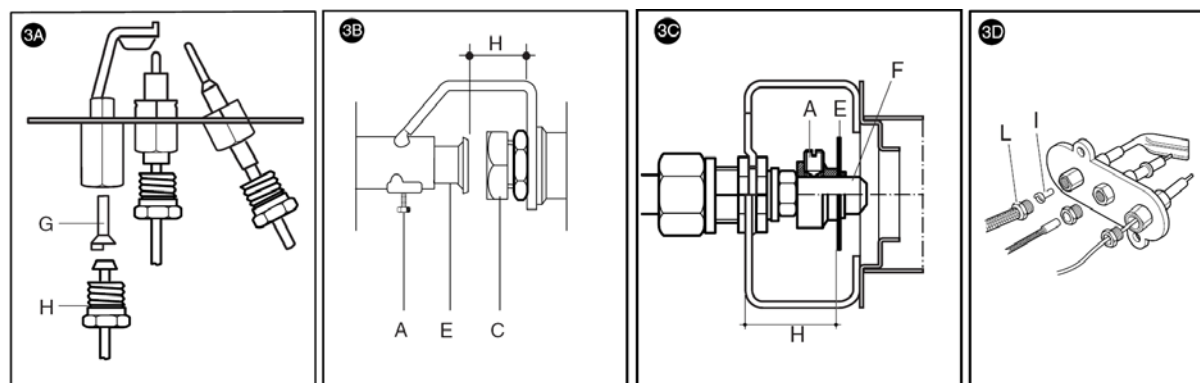
1 ŁĄCZENIE MODUŁÓW



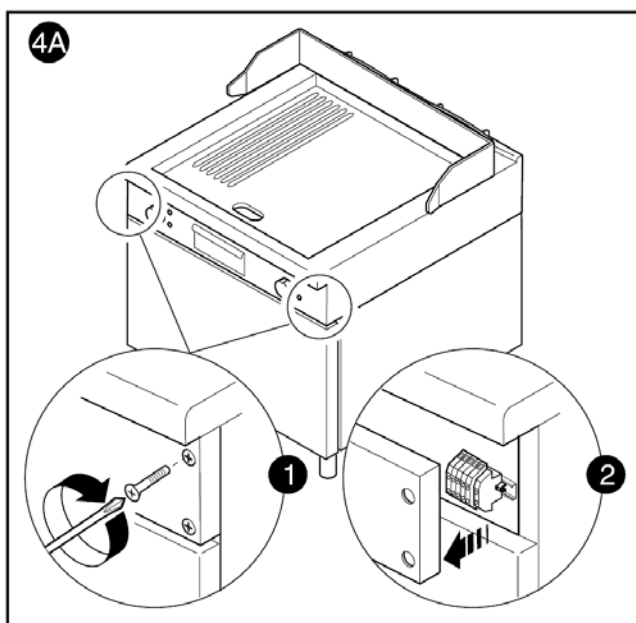
2 ZAWORY/KURKI GAZOWE



3 PALNIK GAZOWY /PALNIK PILOTA



4 SZKIC ZŁĄCZY ELEKTRYCZNYCH



SPIS TREŚCI

IA	SCHEMATY MONTAŻOWE (plany instalacji)	2
1	ŁĄCZENIE MODUŁÓW	2
2	ZAWORY/KURKI GAZOWE	3
3	PALNIK GAZOWY /PALNIK PILOTA	3
4	SZKIC ZŁĄCZY ELEKTRYCZNYCH	3
IB.	DANE TECHNICZNE	5
	TABELA A – DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ GAZOWYCH	5
	TABELA B – DYSZE PALNIKA, PILOTA I REGULACJA PRZYSŁONY POWIETRZA (H)	5
	TABELA C – DANE TECHNICZNE DLA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NA 400 V	6
	TABELA C – DANE TECHNICZNE DLA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NA 230 V	6
II.	INFORMACJE OGÓLNE	7
1.	OGÓLNE INSTRUKCJE	7
2.	EKOLOGIA	7
2.1	OPAKOWANIE	7
2.2	UŻYTKOWANIE	7
2.3	CZYSZCZENIE	7
2.4	ZŁOMOWANIE	8
2.5	ZAKŁÓCENIA RADIOWE	8
III.	INSTALACJA	9
1.	WYTYCZNE	9
2.	ROZPAKOWANIE	9
3.	POSADOWIENIE	9
3.1	INFORMACJE OGÓLNE	9
3.2	PRZYTWIERDZENIE DO PODŁOGI	9
3.3	ZESTAWIANIE KOMBINACJI URZĄDZEŃ	9
3.4	ZŁOŻENIE I POŁĄCZENIE URZĄDZEŃ NADSTAWKOWYCH MONTOWANYCH NA PODSTAWACH, PIEKARNIKACH, ORAZ W UKŁADACH MOSTKOWYCH I NA WSPORNIKACH TYPU CANTILEVER	9
3.5	USZCZELNIANIE SZCZELIN MIĘDZY URZĄDZENIAMI	9
4.	ODPROWADZANIE SPALIN	10
4.1	ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „B”	10
4.1.1	ZŁĄCZE (KOMINEK) DO ODPROWADZENIA SPALIN	10
4.1.2	MONTAŻ URZĄDZENIA POD OKAPEM WENTYLACYJNYM	10
4.1.3	MONTAŻ URZĄDZENIA Z ODPROWADZANIEM SPALIN NA ZEWNĄTRZ: KOMINEM LUB DO KANAŁU SYSTEMU ODPROWADZANIA SPALIN	10
4.2	ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „A1”	10
5.	PODŁĄCZENIA	10
5.1	URZĄDZENIA GAZOWE	10
5.1.1	PRZED WYKONANIEM PODŁĄCZENIA	10
5.1.2	PODŁĄCZENIE	11
5.1.3	KONTROLA CIŚNIENIA GAZU NA WEJŚCIU DO URZĄDZENIA	11
5.1.4	REGULATOR CIŚNIENIA GAZU	11
5.1.5	REGULACJA DOPŁYWU POWIETRZA PIERWOTNEGO	11
5.1.6	DOSTOSOWANIE URZĄDZENIA DO INNEGO RODZAJU GAZU	12
5.2	URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE	13
5.2.1	PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ (Rys. 4A – Tabela C)	13
5.2.2	KABEL ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO	13
5.2.3	WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA	13
5.3	PODŁĄCZENIE DO UZIEMIENIA I SYSTEMU EKWIPOTENCJALNEGO	13
6.	TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA	13
6.1	RESET (powrót do stanu wyjściowego)	13
IV.	INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA	14
1.	EKSPLLOATACJA PŁYT GRILLOWYCH (nadstawek)	14
1.1	MODELE URZĄDZEŃ GAZOWYCH	14
1.1.1	OBSŁUGA PIEKARNIKA GAZOWEGO	14
1.2	MODELE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH	15
1.2.1	OBSŁUGA ELEKTRYCZNEGO PIEKARNIKA	15
V.	CZYSZCZENIE	16
1.	CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE	16
2.	POZOSTAŁE POWIERZCHNIE	16
3.	OKRESY PRZESTOJU	17
4.	ELEMENTY WEWNĘTRZNE	17
VI.	KONSERWACJA	18
1.	KONSERWACJA	18
1.1	SKRÓCONY PRZEWODNIK LOKALIZACJI USZKODZEŃ	18
1.2	INSTRUKCJA WYMIANY CZĘŚCI ZAMIENNYCH	18

IB. DANE TECHNICZNE

TABELA A – DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ GAZOWYCH

MODELE		+9FTGDHS00 +9FTGDSR00 400mm	+9FTGHHS00 +9FTGHSP00 800mm	+9FTGHSP G0 800mm	+9FTGDCS00 400mm	+9FTGHCS00 +9FTGHCP00 800mm
DANE TECHNICZNE						
Przyłącze gazu wg ISO 7/1	[Ø]	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Moc cieplna	[kW]	10	20	20	10	20
Moc piekarnika	[kW]	-	-	8,5	-	-
Sumaryczne obciążenie cieplne	[kW]	10	10	20	20	28,5 (*)
Typ urządzenia		A1	A1	A1	A1	A1

TABELA B – DYSZE PALNIKA, PILOTA I REGULACJA PRZYSŁONY POWIETRZA (H)

PL. POLAND (category II2E3B/P)

TABELA B - Ciśnienie gazu oraz dane dysz

TYP GAZU				G20						G30/G31									
				Nominalne		Minimalne		Maksymalne		Nominalne		Minimalne		Maksymalne					
CIŚNIENIE GAZU		(nbar)		20		17		25		36		30		50					
PALNIKI		Ø (mm)	kW	Aerator		Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot		Aerator		Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot	
				mm		mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr	mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr			
PALNIK PŁYTY GRILLOWEJ	Max	-	-	15	2,40	240	1,90	190	27	17	1,50	150	1,10	110	14				
	Min	-	-																
PALNIK PŁYTY GRILLOWEJ NA PIEKARNIKU	Max	-	-	15	3,50	350	2,40	240	27	18	2,15	215	1,60	160	14				
	Min	-	-																
PALNIK PIEKARNIKA	Max	-	-	35,5	2,25	225	-	-	27	35	1,40	140	-	-	14				
	Min	-	-																
Dolna wartość opałowa (H)				34.02 MJ/m³						45.65 MJ/Kg (Gaz G30)									
Łączny pobór gazu (o dolnej wartości opałowej (H) przy 15°C i 1013nbar)																			
MODELS		+9FTGDHS00 - 10kW		1,06 m³/h						0,79 Kg/h									
		+9FTGDSR00 - 10kW		1,06 m³/h						0,79 Kg/h									
		+9FTGHHS00 - 20kW		2,12 m³/h						1,58 Kg/h									
		+9FTGHSP00 - 20kW		2,12 m³/h						1,58 Kg/h									
		+9FTGHSPG0 - 28,5kW		3,02 m³/h						2,25 Kg/h									
		+9FTGDCS00 - 10kW		1,06 m³/h						0,79 Kg/h									
		+9FTGHCS00 - 20kW		2,12 m³/h						1,58 Kg/h									
		+9FTGHCP00 - 20kW		2,12 m³/h						1,58 Kg/h									
: Śruba minimum zaworu powinna być odkręcona na dwa i pół obrotu, aby można było włączyć lub wyłączyć płytę grillową																			

**TABELA C – DANE TECHNICZNE DLA URZĄDZEŃ
ELEKTRYCZNYCH NA 400V**

MODELE		+9FTEDHS00 +9FTEDSR00 400mm	+9FTEHHS00 +9FTEHSP00 800mm	+9FTEHSPE0 800mm	+9FTEDCS00 400mm	+9FTEHCS00 +9FTEHCP00 800mm
DANE TECHNICZNE						
Napięcie zasilania	[V]	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Częstotliwość	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Fazy	ilość	3+ N	3+ N	3+ N	3+ N	3+ N
Sumaryczna moc maksymalna	[kW]	7,5	15	15	7,5	15
Moc piekarnika	[kW]	-	-	6	-	-
Przekroje przewodów zasilania elektrycznego	[mm ²]	1,5	1,5	-	2,5	2,5

**TABELA C – DANE TECHNICZNE DLA URZĄDZEŃ
ELEKTRYCZNYCH NA 230 V**

MODELE		+9FTEDHS0N +9FTEDSR0N +9FTEDCS0N 400mm	+9FTEHHS0N +9FTEHSP0N + 9FTEHCS0N +9FTEHCP0N 800mm
DANE TECHNICZNE			
Napięcie zasilania	[V]	230	230
Częstotliwość	[Hz]	50/60	50/60
Fazy	ilość	3	3
Sumaryczna moc maksymalna	[kW]	7,5	15
Przekroje przewodów zasilania elektrycznego	[mm ²]	2,5	6

II. INFORMACJE OGÓLNE

1. OGÓLNE INSTRUKCJE

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać podręcznik instrukcji.
- Instrukcję tę należy zachować i przetrzymywać w łatwo dostępnym dla każdego użytkownika miejscu, aby móc w każdej chwili skorzystać z informacji zawartych z niej lub przekazać ją innej osobie obsługującej urządzenie.
- Niniejszy podręcznik zawiera instrukcje dla różnych urządzeń. Celem identyfikacji posiadanego urządzenia, należy odczytać kod wyrobu (modelu) umieszczony na tabliczce znamionowej przytwierdzonej do urządzenia pod panelem sterowania.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU** – Otoczenie urządzenia należy utrzymywać wolne od wszelkich substancji palnych. **Nie należy umieszczać jakichkolwiek materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.**
- **Urządzenie należy instalować tylko w miejscach o odpowiednio skutecznej wentylacji. Nieodpowiednia wentylacja powoduje zamartwicę. W miejscu zainstalowania urządzenia nie należy wprowadzać utrudnień w systemie wentylacyjnym. Nie należy wprowadzać przeszkód do pionu wentylacyjnego oraz duktów wentylacyjnych tego lub innych urządzeń.**
- **Numer telefonu alarmowych należy umieścić na widocznym miejscu.**
- Instalacja, konserwacja urządzenia jak również adaptacja do różnych typów gazu musi być przeprowadzana przez uprawnionych fachowców z autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego. Dla zapewnienia stałej obsługi, zaleca się zawarcie odpowiedniej umowy z autoryzowanym przez producenta centrum obsługi serwisowej. Do napraw należy wyłącznie używać oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie może być wykorzystywane jedynie zgodnie ze swoim przeznaczeniem, to jest, do grillowania potraw. Urządzenie przeznaczone jest tylko do profesjonalnego wykorzystywania. **Inne zastosowanie uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem.**
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez **personel odpowiednio przeszkolony w tym zakresie.** Nie wolno pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru osoby obsługującej.
- W przypadku zaobserwowania jakiegokolwiek nieprawidłowości w pracy lub awarii, urządzenie należy natychmiast wyłączyć.
- Do mycia urządzenia oraz posadzki pod i wokół urządzenia nie wolno stosować żadnych agresywnych środków chemicznych zawierających chlor (wybielaczy, kwasu solnego itp.) również rozcieńczonych.
- Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać narzędzi ściernych takich jak wata żelazna,

szczotki ryżowe, szpachle metalowe itp. gdyż może to powodować rdzewienie.

- Nie zezwalać na kontakt oleju lub innych tłuszczów z plastikowymi elementami urządzenia.
- Nie zezwalać aby na urządzeniu powstawały zabrudzenia w postaci pozostałości tłuszczu, wykipianych lub zapieczonych potraw itp.
- Nie wolno myć urządzenia bezpośrednim strumieniem wody pod ciśnieniem z użyciem rozpylaczy.

Nie przestrzeganie powyższych zaleceń może mieć wpływ na bezpieczną eksploatację sprzętu. Nie przestrzeganie powyższych zaleceń unieważnia udzieloną gwarancję

2. EKOLOGIA

2.1 OPAKOWANIE

Wszystkie materiały użyte do pakowania są przyjazne dla środowiska naturalnego i mogą być w zależności od potrzeb przechowywane lub spalone. Materiały z tworzyw sztucznych mogą być ponownie użyte w ramach obiegu wtórnego i są oznaczone w następujący sposób 

PE polietylen

- zewnętrzne opaski ochronne, opakowanie instrukcji obsługi.

pp polipropylen

- opakowanie panelu górnego, taśmy.

PS rozciągliwy polistyren

- osłony elementów.

2.2 UŻYTKOWANIE

Nasze urządzenia zostały zaprojektowane, optymalizowane oraz poprzedzone badaniami laboratoryjnymi w sposób gwarantujący najwyższy poziom jakości działania oraz wydajności. Jednakże w celu zmniejszenia zużycia (energii elektrycznej, nadmiernego zużycia gazu lub wody) zalecamy aby urządzenie wyłączyć, gdy jest puste, albo nie użytkować urządzenia w warunkach naruszających optymalną wydajność (np. z otwartymi drzwiami lub pokrywami).

Gdy konieczne jest wstępne podgrzanie urządzenia, należy je włączać bezpośrednio przed normalnym cyklem pracy.

2.3 CZYSZCZENIE

W celu zminimalizowania emisji szkodliwych substancji do otoczenia, urządzenie należy myć (zewnątrzne i w zależności od potrzeb wewnętrzne części maszyny) używając środków, które ulegają przynajmniej 90% biodegradacji (patrz również rozdział V „CZYSZCZENIE”).

2.4 ZŁOMOWANIE

Nie zaśmiecać środowiska. Po zakończeniu eksploatacji, przed złomowaniem urządzenia, należy zapoznać się z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, obowiązującymi w miejscu jego eksploatacji.

Urządzenie, w ponad 90% (wagowo) wyprodukowano z elementów metalowych (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, metale galwanizowane), które łatwo mogą być poddane utylizacji – zgodnie z lokalnymi przepisami obowiązującymi w kraju, w którym zostało zainstalowane – zgodnie z konwencjonalnymi zasadami recyklingu, w ogólnie dostępnych miejscach odzysku surowców wtórnych.

Przed złomowaniem, należy urządzenie uczynić całkowicie niezdatnym do pracy odcinając przewód zasilania. Należy także zdemontować wszystkie zamki od zamykanych komór (jeżeli występują) aby wyeliminować ryzyko zatrzaśnięcia się kogokolwiek w ich środku.

2.5 ZAKŁÓCENIA RADIOWE

Niniejsze urządzenie odpowiada Wytycznym UE dyrektywa EEC 89/336 w zakresie poziomu zakłóceń radiowych.

III. INSTALACJA

1. WYTYCZNE

- Posadowienie, montaż i instalacje zapewniające zasilanie energią elektryczną, doprowadzenie i zasilanie gazem oraz wodą, jak również instalacja wentylacyjna, muszą być wykonane zgodnie z aktualnie obowiązującymi w danym kraju przepisami i normami państwowymi (np. prawo budowlane), wytycznymi branżowymi oraz lokalnymi wymaganiami, zwłaszcza w zakresie spełniającym wymagania norm z zakresu bezpieczeństwa i standardami w zakresie bezpieczeństwa.

2. ROZPAKOWANIE

Rozpakować urządzenie usuwając opakowanie. Ostrożnie usunąć folię ochronną z zewnętrznych metalowych powierzchni urządzenia. Usunąć ostrożnie pozostałości kleju. Klej usuwać za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika.

BARDZO WAŻNE! Po otrzymaniu przesyłki z urządzeniem, natychmiast sprawdzić czy podczas transportu nie powstały jakieś uszkodzenia.

- Opakowanie sprzętu należy dokładnie sprawdzić przed i po rozładowaniu.
- Spedytor odpowiedzialny jest za bezpieczeństwo dóbr podczas transportu i dostawy.
- W wypadku widocznych lub ukrytych uszkodzeń reklamację należy zgłosić spedytorowi. Na liście przewozowym należy zapisać wszelkie zauważone uszkodzenia oraz niedobory.
- Kierowca musi podpisać list przewozowy (spedytor może ustalić w tym celu odpowiedni formularz); spedytor może odrzucić reklamację jeżeli list przewozowy nie został podpisany przez kierowcę.
- Do ukrytych uszkodzeń lub niedoborów, które można było stwierdzić tylko po rozpakowaniu, można zgłosić w okresie nie dłuższym niż 15 dni od momentu dostawy, żądanie do spedytora o przeprowadzenie kontroli dostarczonego dobra.
- Należy zachować wszystkie dokumenty znajdujące się w dostarczonej przesyłce.

3. POSADOWIENIE

3.1 INFORMACJE OGÓLNE

- Na rysunkach instalacyjnych umieszczone są wszystkie wymiary wymagane do instalacji urządzenia oraz usytuowania przyłączy wszystkich mediów (złączka wejścia wody; złączka wejścia gazu; łączówka kabla zasilania energią elektryczną).
- Urządzenie może być posadowione samodzielnie lub w układzie zblokowanym obok innych urządzeń z tej samej linii grzewczej (patrz punkt 3.3).
- Urządzenie nie jest przeznaczone pod zabudowę (wewnątrz mebli).

- Odległość od ściany znajdującej się z tyłu lub boku urządzenia musi wynosić, co najmniej 10 cm.
- Należy zachować odpowiednią odległość urządzenia od ścian wykonanych z materiałów łatwopalnych.
- Należy zachować odpowiedni odstęp od ścian, aby zapewnić łatwy dostęp do urządzenia podczas wykonywania czynności związanych z obsługą, konserwacją i naprawą urządzenia.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiedniej izolacji termicznej na powierzchniach znajdujących się bliżej urządzenia niż odległości podane na rysunkach.

3.2 PRZYTWIERDZENIE DO PODŁOGI

Aby zapobiec przypadkowemu kołysaniu się pojedynczego urządzenia półmodułowego, zainstalowanego samodzielnie, należy przytwierdzić je do podłogi. Odpowiednie akcesoria dostarczane są razem z instrukcją.

3.3 ZESTAWIANIE KOMBINACJI URZĄDZEŃ

- (Rys 1A) Wykręcić 4 śruby mocujące i zdjąć panel sterowania z urządzenia.
- (Rys 1B) Wykręcić umieszczoną najbliżej panelu sterowania śrubę mocującą, z każdej strony, która ma być złączona.
- (Rys 1D) Zbliżyć urządzenia do siebie i wypoziomować je poprzez obracanie nóżek aż do wyrównania górnych krawędzi.
- (Rys 1F) Od tyłu urządzeń włożyć płytkę łączącą (dostarczona) w boczne kształtowniki na tylnych panelach. Płytkę zamocować za pomocą dostarczonych dwóch śrub M5 z płaskimi łbami.
- (Rys 1C) Obrócić o 180° jedną z dwóch płytek umieszczonych wewnątrz urządzenia.
- (Rys 1E) Od wnętrza panelu sterowania tego samego urządzenia, złączyć je po stronie czołowej, przykręcając jedną śrubę z łbem sześciokątnym TE M5x40 (dostarczona) do przeciwległej wkładki łączącej.

3.4 ZŁOŻENIE I POŁĄCZENIE URZĄDZEŃ NADSTAWKOWYCH MONTOWANYCH NA PODSTAWACH, PIEKARNIKACH, ORAZ W UKŁADACH MOSTKOWYCH I NA WSPORNIKACH TYPU CANTILEVER

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do wyrobów (wybranych jako opcje).

3.5 USZCZELNIANIE SZCELIN MIĘDZY URZĄDZENIAMI

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do past uszczelniających (wybranych jako opcje).

4. ODPROWADZANIE SPALIN

4.1 ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „B”

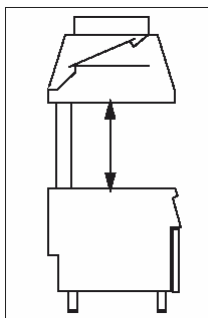
Urządzenia typu „B” muszą być wyposażone w specjalny system odprowadzania spalin zgodny z aktualnie obowiązującymi normami i przepisami.

4.1.1 ZŁĄCZE (KOMINEK) DO ODPROWADZENIA SPALIN

- Należy usunąć ruszt z kanału odprowadzania spalin.
- Zamontować złącze (kominek) do odprowadzania spalin postępując zgodnie z wytycznymi dostarczonymi razem z zamówionymi elementami (opcja).

4.1.2 MONTAŻ URZĄDZENIA POD OKAPEM WENTYLACYJNYM

- Urządzenie umieścić pod okapem wentylacyjnym (rys, obok).
- Podnieść kanał odprowadzania spalin bez zmiany położenia tego elementu.
- Nie instalować przerywaczy ciągu.
- Właściwa wysokość kanału odprowadzania spalin i odpowiednia odległość od okapu wentylacyjnego musi być zgodna z aktualnie obowiązującymi normami.
- Koniec rury wylotu spalin musi wychodzić, co najmniej 1,8 metra od górnej powierzchni urządzenia



4.1.3 MONTAŻ URZĄDZENIA Z ODPROWADZANIEM SPALIN NA ZEWNĄTRZ: KOMINEM LUB DO KANAŁU SYSTEMU ODPROWADZANIA SPALIN

- Przy braku okapu wentylacyjnego, należy zamontować wyciąg do odprowadzania spalin (opcja).
- Do złącza (kominka) odprowadzania spalin zamontować przerywacz ciągu (opcja).
- Górną część przerywacza ciągu wmontować do tulei złącza odprowadzania spalin.
- Dalej, (rurę) kanał odprowadzający spaliny, o odpowiednich wymiarach, odporny na temperaturę spalin, które mogą osiągnąć temperaturę 300°C, można teraz poprowadzić na zewnątrz budynku lub do kanału systemu odprowadzania spalin (komina)..

UWAGA: System odprowadzania spalin musi gwarantować: a) stałą drożność dla przepływu odprowadzanych spalin (bez zatorów); b) całkowitą długość rur odprowadzenia spalin, **nie przekraczającą 3 metrów**; c) zgodność z obowiązującymi przepisami. Do łączenia odcinków o różnych średnicach toru dla odprowadzania spalin, należy stosować specjalne adaptery.

WAŻNE!: Po wykonaniu każdego montażu zawsze z tabliczki znamionowej urządzenia, należy usunąć „Type” dla niewykonanych typów instalacji, co oznacza, że pozostawione „Type” na nowo naklejonej tabliczce dotyczy tylko aktualnie wykonanej instalacji.

4.2 ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „A1”

Urządzenia typu „A1”, w celu zapewnienia odprowadzenia gazów spalinowych oraz pary wodnej powstającej podczas procesu gotowania, zaleca się instalować pod okapem wyciągu.

5. PODŁĄCZENIA

Kod wyrobu należy odczytać z tabliczki znamionowej przytwierdzonej do urządzenia.

Dla lokalizacji podłączeń w urządzeniu należy posłużyć się schematami montażowymi:

- Przyłącze gazu wg ISO 7/1 (R ½).
- Podłączenie energii elektrycznej.

5.1 URZĄDZENIA GAZOWE

WAŻNE!: Urządzenia gazowe skonstruowano i przystosowano do współpracy z gazem G20/Gz50 – 20 mbar; dla adaptacji urządzenia do współpracy z innym rodzajem gazu, należy wykonać instrukcje podane w punkcie 5.1.6 niniejszego rozdziału.

5.1.1 PRZED WYKONANIEM PODŁĄCZENIA

- Przed urządzeniem należy zamontować kurek lub zawór szybko odcinający dopływ gazu. Powinien on znajdować się w łatwo dostępnym miejscu blisko urządzenia.
- Rury należy dokładnie przeczyszczyć, aby z ich wnętrza usunąć wszelkie zanieczyszczenia, kurze lub ciała obce, które mogłyby zahamować płynne zasilanie.
- Nie należy używać rur o średnicach mniejszych od konstrukcyjnie określonych w projekcie i wymaganych w dokumentacji.
- Przed każdym urządzeniem musi być zamontowany kurek lub zawór szybko odcinający dopływ gazu. Powinien on znajdować się w łatwo dostępnym miejscu blisko urządzenia.
- Po montażu należy sprawdzić czy nie ma żadnych nieszczelności w instalacji gazowej, używając roztworu mydła w wodzie.
- Należy upewnić się, czy urządzenie przystosowane jest do typu gazu, jaki aktualnie znajduje się w instalacji zasilającej. Jeśli tak nie jest, należy przejść do punktu „Dostosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu” i dokładnie wykonać podane tam instrukcje.

- Dołączenia gazu do urządzenia oraz ewentualne położenie instalacji gazowej, a następnie wszelkie prace konserwacyjne przy urządzeniu, może wykonać tylko Firma posiadająca przeszkolony i autoryzowany przez producenta personel techniczny, posiadający odpowiednie uprawnienia (koncesje) instalatora, przy czym powyższe zadania muszą być wykonane zgodnie z wymaganiami odpowiednich przepisów państwowych i zaleceń lokalnych oraz zgodnie z wymaganiami aktualnie ważnych instrukcji producenta urządzenia.

5.1.2 PODŁĄCZENIE

- Urządzenie przystosowane jest do podłączenia do instalacji gazu od dołu po prawej stronie urządzenia.
- Przed dołączeniem urządzenia do instalacji gazu, należy usunąć plastikową osłonę zakrywającą wlot gazu do urządzenia.
- Urządzenie wyposażone jest również w drugie przyłącze do gazu, umieszczone z tyłu po prawej stronie. Aby wykorzystać to przyłącze, należy odkręcić z niego metalową zaślepkę, nakręcić ją na dolne przyłącze a do górnego doprowadzić i podłączyć zasilanie gazem.

5.1.3 KONTROLA CIŚNIENIA GAZU NA WEJŚCIU DO URZĄDZENIA

Należy sprawdzić, czy urządzenie przystosowane jest do dostarczanego rodzaju gazu. Upewnić się, czy informacje podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom gazu, który ma zostać użyty.

Jeżeli nie, należy dokonać regulacji opisanych w punkcie „Dostosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu”

Ciśnienie w instalacji gazu zasilającego, na wejściu do urządzenia, mierzy się (przy działającym urządzeniu) manometrem o minimalnej rozdzielczości 0,1 mbar.

- Odkręcić i zdjąć panel sterowania.
- Wykręcić śrubę zabezpieczającą „N” z punktu pomiaru ciśnienia i w to miejsce podłączyć manometr „O” (Rys 2A).
- Porównać wartość ciśnienia odczytaną z manometru z wartością podaną w tabeli „A”

RODZAJ GAZU	CIŚNIENIE [mbar]		
	nominalne	minimum	maksimum
Gaz ziemny E / Ls	20 / 13	17 / 11	25 / 16
Gaz ciekły B/P (G30)	-	-	-

- Urządzenie nie może pracować, jeżeli ciśnienie gazu w instalacji, pomierzone manometrem na wejściu do urządzenia, nie mieści się w granicach podanych w tabeli (patrz tabela „A”). W takim przypadku nie należy włączać urządzenia i o zaistniałym fakcie natychmiast poinformować dostawcę gazu.

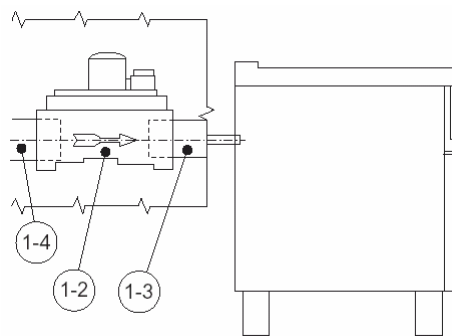
5.1.4 REGULATOR CIŚNIENIA GAZU

- Średnica przewodu przyłącza i instalacji gazowej, musi być wystarczająca dla zapewnienia przepływu gazu, niezbędnego dla pełnego eksploatacyjnego wykorzystania wszystkich urządzeń dołączonych do całej instalacji zasilania gazem.
- Jeżeli ciśnienie gazu jest różne od wymaganego, albo trudne do wyregulowania, należy w łatwo dostępnym miejscu, w szereg przed doprowadzeniem gazu do urządzenia zainstalować regulator ciśnienia (kod 927225).

Poniższy rysunek pokazuje sposób zamontowania regulatora ciśnienia:

- “1-3” strona złączki doprowadzenia gazu do urządzenia;
- “1-2” regulator ciśnienia gazu;
- “1-4” strona złączki doprowadzenia gazu z instalacji zasilającej.

Strzałka na regulatorze ciśnienia pokazuje kierunek przepływu gazu. Regulator ciśnienia w zasadzie powinien być zamontowany poziomo, aby zapewnić prawidłowe ciśnienie wyjściowe.



UWAGA:

Modele te zostały skonstruowane i zalegalizowane dla współpracy z gazem ziemnym (metan) lub gazem propan. Dla gazu ziemnego regulator ciśnienia osadzony jest na rozgałęzionym przewodzie rurowym (20mbar).

5.1.5 REGULACJA DOPŁYWU POWIETRZA PIERWOTNEGO

Dopływ powietrza pierwotnego jest prawidłowo wyregulowany, gdy przy zimnym palniku nie występuje podnoszenie się płomienia oraz gdy palnik jest gorący nie następuje przeskakowanie płomienia do wnętrza palnika.

W celu dokonania regulacji należy wykonać następujące czynności:

- Zwolnić wkręt dociskowy „A” i ustawić regulator dopływu powietrza pierwotnego (urządzenia do napowietrzania) „E” na odległość „H” zgodnie z wartościami podanymi w tabeli B (Rys. 3B-3C).

5.1.6 DOSTOSOWANIE URZĄDZENIA DO INNEGO RODZAJU GAZU

Tabela B: „Dysze palnika, pilota i regulacja przysłony powietrza (H)” zawiera typy dysz (numer jest wybity na korpusie dyszy), na które, celem dostosowania urządzenia do nowego rodzaju gazu, muszą zostać wymienione fabrycznie zainstalowane dysze.

Po zakończeniu procedury wymiany należy wypełnić poniższy formularz „Check – list” (wykaz czynności kontrolnych).

Sprawdź! Czy..	OK
- wymieniono dyszę /e palnika.....	
- prawidłowo ustawiono przepływ powietrza pierwotnego do palnika /ów.....	
- wymieniono dyszę /e palnika pilota.....	
- wymieniono śrubę /y minimalnego płomienia.....	
- prawidłowo wyregulowano dyżurny płomyk zapalacza pilota /ów (gdy konieczne).....	
- prawidłowo ustawiono ciśnienie w instalacji gazowej (patrz tabela Dane techniczne /dysze gaz)	
- umieszczono nalepki (dostarczone) z danymi zasilania nowym rodzajem gazu	

5.1.6.1 WYMIANA DYSZY W GŁÓWNYM PALNIKU ZAKRYTYM (płyta grillowa)

- Całkowicie wykręcić dyszę „C” i zamienić ją na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 3B).
- Średnica otworu dyszy, wybita jest na korpusie dyszy, w setnych częściach milimetra.
- Ostrożnie i dokładnie wkręcić nową dyszę „C”.

5.1.6.2 WYMIANA DYSZY W PALNIKU PILOTA (płyta grillowa)

- Wykręcić końcówkę złącza śrubowego „H” i wymienić dyszę „G” na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 3A).
- Oznaczenie identyfikujące dyszę umieszczone jest na jej korpusie.
- Ostrożnie i dokładnie wkręcić końcówkę złącza śrubowego „H”.

5.1.6.3 ŚRUBA MINIMALNEGO PŁOMIENIA (palnika głównego) (płyta grillowa)

- Aby płycie grillowej zapewnić działanie funkcji ON-OFF (włączono-wyłączono) śrubę minimalnego płomienia „M” z zaworu (Rys. 2A) wykręcić 2 i ½ obrotu.

5.1.6.4 WYMIANA DYSZY W GŁÓWNYM PALNIKU (piekarnik)

- Zdjąć dolny panel obudowy i wyjąć podłogę z piekarnika.
- Wykręcić dyszę „F” (**Tabela B**, Rys. 3C).
- Wyjąć dyszę i regulator dopływu powietrza pierwotnego.
- Zamienić dyszę „F” na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu zgodną z danymi podanymi w tabeli.
- Średnica otworu dyszy, wybita jest na korpusie dyszy, w setnych częściach milimetra.
- Teraz należy włożyć dyszę „F” do regulatora dopływu powietrza pierwotnego „E” i następnie obydwie te podzespoły zmontowane w całość, należy umieścić na swoim miejscu dokładnie przykręcając nową dyszę.

5.1.6.5 WYMIANA DYSZY W PALNIKU PILOTA (piekarnik)

- Odkręcić końcówkę złącza śrubowego „L” i wymienić dyszę „I” na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 3D).
- Oznaczenie identyfikujące dyszę umieszczone jest na jej korpusie, w setnych częściach milimetra.
- Ostrożnie i dokładnie wkręcić końcówkę złącza śrubowego „L”.

5.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

5.2.1 PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ (Rys. 4A – Tabela C)

WAŻNE!: Przed podłączeniem, należy upewnić się czy wartość podłączanego napięcia elektrycznego oraz częstotliwość prądu jest zgodna z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej.

- Celem uzyskania dostępu do zacisków łączówek, należy zdemontować z urządzenia panel przedni, wykręcając mocujące go śruby (Rys. 4A 1 – 2).
- Kabel zasilający urządzenie energią elektryczną, należy podłączyć do zacisków łączówki w sposób jak pokazano na schemacie elektrycznym załączonym do urządzenia.
- Kabel zasilający przymocować za pomocą przepustu.

WAŻNE!: Producent urządzenia odrzuci jakąkolwiek odpowiedzialność, jeżeli nie przestrzegano wymagań i przepisów w zakresie bezpieczeństwa.

5.2.2 KABEL ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Jeżeli nie ustalono inaczej, urządzenie dostarczane jest bez kabla do zasilania energią elektryczną. Instalujący powinien do zasilania użyć elastycznego kabla zasilającego, o parametrach nie gorszych, niż kable z izolacją gumową H05RN-F. Na zewnątrz urządzenia musi być on zabezpieczony metalową lub sztywną rurką z tworzywa sztucznego.

5.2.3 WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

W linii zasilania energią elektryczną, w szereg, w pobliżu urządzenia, tuż przed nim, musi zostać zainstalowany wyłącznik bezpieczeństwa o odpowiedniej obciążalności, posiadający właściwą przerwę między kontaktami i maksymalny prąd upływu oraz inne parametry zgodne z aktualnymi wymaganiami państwowych i branżowych przepisów.

5.3 PODŁĄCZENIE DO UZIEMIENIA I SYSTEMU EKWIPOTENCJALNEGO

Urządzenie musi być uziemione. Musi być również włączone do systemu ekwipotencjalnego za pomocą śruby umieszczonej pod ramą urządzenia po prawej stronie z przodu. Śruba oznaczona jest piktogramem .

6. TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA

Niektóre modele urządzeń wyposażone są w termostat bezpieczeństwa, który, gdy temperatury przekroczą zaprogramowane (wstępnie nastawione) wartości temperatury, automatycznie odcina dopływ gazu (urządzenia gazowe) lub prądu elektrycznego (urządzenia elektryczne).

6.1 RESET (powrót do stanu wyjściowego)

- Należy odczekać aż urządzenie wystarczająco ochłodzi się. Temperaturę wynoszącą około 90°C uważa się za odpowiednią dla resetowania.
- Naciśnięcie czerwonego przycisku na obudowie termostatu bezpieczeństwa powoduje jego resetowanie (powrót do stanu wyjściowego)

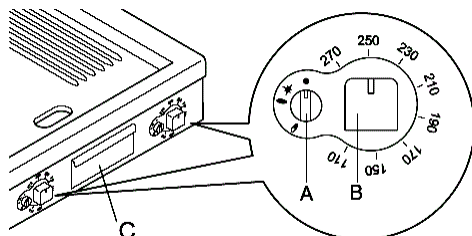
OSTRZEŻENIE!: Jeżeli resetowanie wymaga zdjęcia płyty czołowej urządzenia (lub panelu sterowania) to może być wykonane tylko przez odpowiednio przeszkolonego specjalistę technicznego z autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego. Manipulowanie przez nieupoważnione osoby przy termostacie bezpieczeństwa powoduje utratę gwarancji udzielonej na urządzenie.

IV. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

1. EKSPLOATACJA PŁYT GRILLOWYCH (nadstawek)

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do profesjonalnego wykorzystywania i musi być obsługiwane wyłącznie przez personel odpowiednio przeszkolony w tym zakresie.
- Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia gdy okresowo nie jest ono wykorzystywane (jest puste). Również nie należy używać urządzenia w warunkach odbiegających od jego optymalnej wydajności. Urządzenie należy podgrzewać dopiero bezpośrednio przed jego wykorzystaniem do grillowania danej potrawy.
- Płyta grillowa (nadstawka) konstrukcyjnie została zaprojektowana do bezpośredniego smażenia potraw na ruszcie (hamburgery, kotlety, jajka, kielbaski, ryby, warzywa itp.), jakkolwiek inny zakres zastosowania uznany zostanie jako niezgodny z przeznaczeniem urządzenia.
- Codziennie przed rozpoczęciem dnia pracy, gdy urządzenie jest jeszcze zimne, zawsze należy umyć szufladę ociekową do zbierania zużytego tłuszczu. Także w ciągu dnia, po ostudzeniu, należy opróżniać szufladę ociekową do zbierania zużytego tłuszczu jak tylko będzie bliska zapełnienia
- Nie używać płyty grilla do podgrzewania potraw w garnkach lub na patelniach.

1.1 MODELE URZĄDZEŃ GAZOWYCH



Zapalanie zakrytego palnika

Pokrętką termostaticznie regulowanego zaworu gazu (na płycie czołowej) można ustawiać w następujących pozycjach:

Pokrętko „A”

- wyłączone – off
- zapłon – pilota
- włączony dyżurny płomyk pilota
- włączony płomień palnika

Pokrętko „B”

Ustawianie wymaganej temperatury

- Lekko wcisnąć pokrętko „A” równocześnie obracając je o parę stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara poczym zwolnić nacisk puszczając pokrętko.
- Całkowicie wcisnąć pokrętko „A” i obrócić do pozycji „★ -zapłon – pilota” rozlegną się trzaski oznaczające zapalenie dyżurnego płomyka pilota;
- Przytrzymując dalej przyciśnięte pokrętko „A” przestawić na pozycję „● włączony dyżurny płomyk pilota” i przytrzymać przyciśnięte przez około 20 sekund, aby pozwolić na dotarcie gazu do palnika pilota, jego zapalenie i podgrzanie termopary. Przez wziernik kontrolny „C” obok szuflady ociekowej na zużyty tłuszcz można sprawdzić zapalenie się płomyka pilota.
- Następnie celem zapalenia płomienia głównego palnika, należy obrócić pokrętko „A” przestawiając je z pozycji „● włączony dyżurny płomyk pilota” na pozycję „○ włączony płomień palnika głównego.
- Teraz pokrętko „B” należy ustawić na pozycję wymaganej temperatury grillowania.
- W szczególnym przypadku można ręcznie zapalić dyżurny płomyk pilota poprzez przyłożenie płomienia do palnika pilota po wcześniejszym wyjęciu szuflady ociekowej, przy jednoczesnym przyciskaniu pokrętła „A” w pozycji „★ zapłon – pilota”.

Wyłączenie zakrytego palnika

Gaszenie płomienia głównego palnika

- Obrócić pokrętko „A” na pozycję „★ zapłon – pilota”.
- Aby odciąć dopływ gazu i zgasić dyżurny płomyk pilota, należy przestawić pokrętko „A” na pozycję „● wyłączone – off”.

Na zakończenie dnia pracy

- należy przestawić pokrętko „A” na pozycję „● wyłączone – off”
- i odciąć dopływ gazu do urządzenia, zakręcając kurek gazowy umieszczony bezpośrednio przed urządzeniem.

Interlock (blokada)

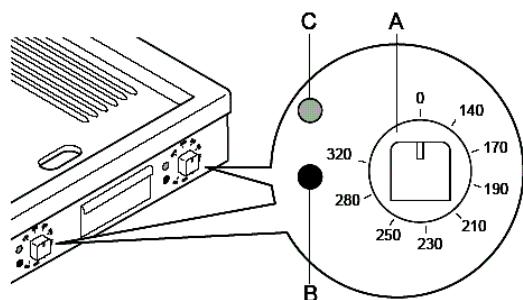
Zawór gazowy jest wyposażony w termiczną blokadę zwaną Interlock, która gdy zgaśnie dyżurny płomyk pilota, przez pewien okres (około 40 sekund) uniemożliwi ponowne zapalenie dyżurnego płomyka palnika pilota (czas niezbędny na ochłodzenie termopary bezpieczeństwa).

1.1.1 OBSŁUGA PIEKARNIKA GAZOWEGO

W modelach wyposażonych w piekarniki gazowe, obsługa piekarnika sterowana jest zaworem termostycznym identycznym z zaworami sterującymi pracą płyty grillowej.

Uwaga: wszystkie rodzaje grillowania wymagają zamkniętych drzwi piekarnika.

1.2 MODELE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Włączenie grzania

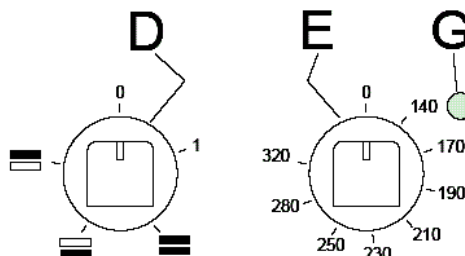
- Włączyć przełącznik główny dopływu prądu za instalowany szeregowo tuż przed urządzeniem.
- Pokrętkę termostatu „A” ustawić na pozycję odpowiadającą wartości wymaganej temperatury.
- Rozjaśnienie się zielonego wskaźnika kontrolnego „C” sygnalizuje, że napięcie zasilania zostało włączone.
- Rozjaśnienie się wskaźnika kontrolnego „B” sygnalizuje, że grzeją elementy grzewcze. Jeżeli wskaźnik zgaśnie oznacza to, że termostat osiągnął nastawioną temperaturę.

Wyłączenie grzania

Aby wyłączyć grzanie, należy obrócić pokrętkę „A”, regulacji temperatury, na pozycję „0” (wyłączone).

1.2.1 OBSŁUGA ELEKTRYCZNEGO PIEKARNIKA

Działanie elementów grzewczych piekarnika sterowane jest za pomocą pokrętki „D” ustawianego na jedną z czterech pozycji, gdzie z kolei temperatura piekarnika, sterowana jest termostatem „E”.



Pokrętkami należy dobrać najbardziej przydatny rodzaj grzania, wykorzystujący odpowiednie elementy grzewcze.

- wyłączone
- 1 urządzenie w pozycji „włączone”
- górne i dolne elementy grzewcze
- górne elementy grzewcze
- dolne elementy grzewcze

Włączenie grzania

- Pokrętkiem przełącznika „D”, należy wybrać wymagane do obróbki termicznej elementy grzewcze.
- Rozjaśnienie się zielonego wskaźnika kontrolnego „A” sygnalizuje, że energia elektryczna została włączona (podana).
- Obracając pokrętkę termostatu „E”, należy ustawić wartość temperatury wymaganą dla obróbki termicznej danej potrawy.
- Rozjaśnienie się żółtego wskaźnika kontrolnego „G” sygnalizuje, że elementy grzewcze grzeją się; zgaśnięcie tego wskaźnika oznacza osiągnięcie wymaganej temperatury.

Wyłączenie urządzenia

Aby wyłączyć urządzenie należy obrócić pokrętkę na pozycję „0” (wyłączone). Teraz głównym przełącznikiem zainstalowanym szeregowo tuż przed urządzeniem, należy je odłączyć od zasilania prądem elektrycznym.

Uwaga: wszystkie rodzaje obróbki termicznej) wymagają zamkniętych drzwi piekarnika.

V. CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!: Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia, urządzenie należy całkowicie odłączyć od zasilania energią elektryczną.

1. CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE

MATOWO WYKOŃCZONE POWIERZCHNIE STALOWE (codziennie)

- Należy bieżąco czyścić wszystkie powierzchnie ze stali: zabrudzenia łatwo usunąć zaraz po jego utworzeniu;
- zabrudzenia, tłuszcze oraz resztki potraw najlepiej usuwać z powierzchni stalowych gdy powierzchnie są zimne, używając do tego celu wody z rozpuszczonym mydłem, z lub bez detergentu, zmywając je gąbką lub tkaniną. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć;
- trudne do usunięcia, zapieczone na matowych powierzchniach stalowych: zanieczyszczenia, tłuszcze lub resztki potraw, należy ścierać tkaniną /gąbką często ją płuczając; pocieranie ruchem kołowym tkaniną /gąbką z pozostałościami może spowodować uszkodzenie matowego pokrycia powierzchni stali;
- drobiny oraz elementy z żelaza mogą zniszczyć lub uszkodzić stal nierdzewną. Uszkodzone powierzchnie łatwiej zabrudzają się i są bardziej podatne na powstawanie korozji;
- naprawiać, jeżeli konieczne, uszkodzone matowe pokrycia na powierzchni stali.

POWIERZCHNIE PRZYCZERNIONE PRZEZ CIEPŁO, (jeżeli konieczne)

Wystawienie powierzchni stalowych na działanie wysokich temperatur, może prowadzić do powstania na nich podczernionych plam. Nie oznaczają one uszkodzenia, i można je usunąć wykonując instrukcje podane w poprzednich punktach.

2. POZOSTAŁE POWIERZCHNIE

PŁYTY ZE STALI NISKOWĘGLOWEJ I PŁYTY ŻELIWNE (codziennie)

Zanieczyszczenia z powierzchni należy usuwać wilgotną tkaniną, a do usuwania zapiekań i pozostałości potraw, należy wykorzystywać akcesoria podane w wykazie (dostarczone lub opcja do nabycia), poczym należy urządzenie na kilka minut włączyć w celu szybkiego osuszenia, następnie płyty lekko natrzeć olejem jadalnym aby wytworzyć anty-korozyjną warstwę ochronną.

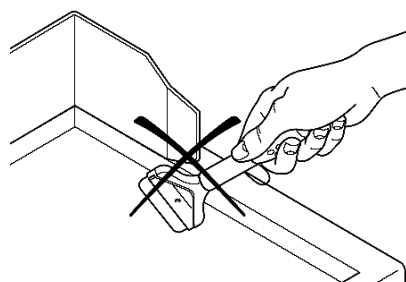
Powierzchnie z pokryciem chromowym

- Do czyszczenia nie wolno używać produktów zawierających chlor.
- Celem zabezpieczenia powłoki, ochronnej, wykończeniowej warstwy chromowej płyty, podczas procesu grillowania nie należy używać cytryn lub nadmiernych ilości soli (zawierają chlor).
- Do układania /zdejmowania produktu z płyty należy używać łopatek ze stali nierdzewnej z brzeszczotami o zaokrąglonych krawędziach.

- W trakcie grillowania do usuwania przylegających potraw do gładkiej powierzchni płyty grilla należy używać tylko specjalny skrobak z brzeszczotem o zaokrąglonych krawędziach a do usuwania przylegających potraw z ryflowanej powierzchni płyty, specjalnie żłobkowanej łopatką. W żadnym wypadku nie należy używać akcesoriów, które mogą uszkodzić chromową powierzchnię ochronną.
- Na zakończenia dnia pracy, po ostudzeniu płyty grillowej, należy umyć ją gąbką i dokładnie osuszyć. Jeżeli pozostaną jakieś ślady, to można użyć octu do ich usunięcia, pamiętając, aby go później dokładnie spłukać z płyty.
- Do czyszczenia płyty nie wolno stosować zmywaków z ostrymi włóknami, żrących, agresywnych detergentów, proszków ściernych lub innych środków chemicznych (np. zawierających chlor).

OSTRZEŻENIE!:

Do czyszczenia płyty nie wolno używać ostrych krawędzi skrobaków (patrz poniższy rysunek), mogą one trwale zarysować płytę. Dla narzędzi do czyszczenia stale należy szukać kompromisu między przydatnością funkcjonalną a zdolnością do czyszczenia. Brzeszczot narzędzia należy natychmiast wymienić, jeżeli jest niewystarczająco ostry.



SZUFLADY (ociekowe) POJEMNIKI NA ODPADKI I ZLEWKI (również kilka razy dziennie)

Kilka razy dziennie należy usuwać wszystkie zużyte tłuszcze, oleje, pozostałości potraw itp. z tacek, półek, wanien, szuflad i innych pojemników ogólnie przeznaczonych do zbierania odpadków. Pojemniki te należy zawsze przed zakończeniem dnia pracy dokładnie umyć. Podczas eksploatacji urządzenia, gdy pojemniki zbliżają się do zapelnienia, po wystudzeniu, należy je na bieżąco opróżniać.

3. OKRESY PRZESTOJU

Jeżeli dla urządzenia przewiduje się jakieś dłuższe okresy przestoju, wtedy należy wykonać poniższe czynności:

- Zamknąć znajdujące się przed urządzeniem wszystkie krany /kurki /zawory odcinające dopływ mediów z ich sieci oraz wyłączyć głównym wyłącznikiem zainstalowanym szeregowo tuż przed urządzeniem zasilanie prądem elektrycznym.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej silnie i dokładnie nacierać tkaniną nasączoną olejem wazelinowym aż do wytworzenia warstwy ochronnej.
- Znajdujące się, w urządzeniu zamykane przesłuzenie, należy okresowo wietrzyć lub pozostawić otwarte celem uniknięcia tworzenia się przykrego zapachu.
- Przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy je dokładnie sprawdzić.
- Celem uniknięcia gwałtownego odparowania zebranej wilgoci i zapobieżeniu ewentualnym pęknięciom, po ponownym uruchomieniu elektrycznego urządzenia, pozostawić je, na co najmniej 45 minut, na najniższym poziomie mocy.

4. ELEMENTY WEWNĘTRZNE

WAŻNE!: Wykonywać co każde 6 miesięcy.

Wszystkie czynności i operacje, mogą wykonywać wyłącznie specjaliści techniczni posiadający odpowiednie uprawnienia oraz autoryzację producenta urządzenia.

- Sprawdzić stan techniczny elementów wewnątrz urządzenia.
- Z wnętrza urządzenia usunąć brud i inne zanieczyszczenia.
- Sprawdzić i oczyścić system wentylacji i odprowadzania spalin gazu.

UWAGA: W szczególnie trudnych warunkach (np. intensywna eksploatacja, słone otoczenie itp.) inspekcję urządzenia należy przeprowadzać z większą częstotliwością.

VI. KONSERWACJA

1. KONSERWACJA

Zalecane jest zawarcie umowy na stałe wykonywanie konserwacji.

Wszystkie elementy wewnętrzne wymagające konserwacji i przeglądów dostępne są po zdjęciu pokręteł, i następnie po zdjęciu przedniego panelu sterowania

1.1 SKRÓCONY PRZEWODNIK LOKALIZACJI USZKODZEŃ

Nawet podczas normalnego działania urządzenia mogą pojawić się problemy w jego funkcjonowaniu:

- **Palnik pilota nie zapala się.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Iskrownik jest źle obsadzony lub źle podłączony.
- Zapalacz piezoelektryczny lub przewód iskrownika jest uszkodzony.
- Niedostateczne ciśnienie w instalacji gazowej.
- Zapchana dysza gazowa.
- Uszkodzony zawór gazowy.

- **Palnik pilota gaśnie po puszczeniu pokrętki zapłonu**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Termopara nie jest wystarczająco dobrze podgrzewana przez dyżurny płomyk pilota.
- Uszkodzona termopara.
- Niewystarczająco naciśnięte pokrętko zapłonu gazu.
- Zanik lub niedostateczne ciśnienie gazu przy zaworze gazu.
- Uszkodzony zawór gazu.

- **Palnik pilota pali się stałym płomieniem a główny palnik nie zapala się.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Niedostateczne ciśnienie w instalacji gazowej.
- Zapchana dysza gazowa lub uszkodzony zawór gazu.
- Zapchany palnik lub otwory wylotu gazu.

- **Nie można ustawiać temperatury płyty grillowej**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Uszkodzona główka czujnika termostatu.
- Uszkodzony zawór gazu.

- **Nie można ustawiać temperatury piekarnika**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Uszkodzona główka czujnika termostatu.
- Uszkodzony zawór gazu.
- Uszkodzony elektryczny termostat.
- Zablokowany elektryczny termostat bezpieczeństwa.

1.2 INSTRUKCJA WYMIANY CZĘŚCI ZAMIENNYCH

(operacje do wykonania wyłącznie przez autoryzowany serwis)

ZAWÓR GAZU:

- Zdemontować panel sterowania po wcześniejszym zdjęciu pokręteł.
- Odkręcić rurkę zapalarki (pilota) i termopary.
- Odkręcić wlotowe i wylotowe złącze gazu.
- Podnieść płytę od przodu i wyjąć główkę termostatu
- Aby z powrotem zamontować w/w elementy, operację należy wykonać w kolejności odwrotnej do powyższego.

ZESPÓŁ PALNIKA PILOTA, TERMOPARA, ZESPÓŁ ISKROWNIKA, ZAPALACZ PŁYTY GRILLOWEJ

- Zdemontować panel sterowania po wcześniejszym zdjęciu pokręteł.
- Wymienić zespół.

GŁÓWNY PALNIK PŁYTY GRILLOWEJ

- Zdemontować panel sterowania po wcześniejszym zdjęciu pokręteł.
- Zdemontować płytę, wcześniej wyjmąwszy główki termostatów.

- Zdemontować zacisk mocujący palnik do rury i uchwyt dyszy.
- Podnieść palnik i wymienić go.

Aby z powrotem zamontować powyższe elementy, należy wykonać te same operacje w odwrotnej kolejności.

ZESPÓŁ PALNIKA PILOTA, TERMOPARA, ZESPÓŁ ISKROWNIKA, ZAPALACZ PIEKARNIKA

- Zdemontować panel sterowania po wcześniejszym zdjęciu pokręteł.
- Zdemontować płytę żeliwną piekarnika i zespół osłony zabezpieczającej pilota.
- Wymienić zespół.

Aby z powrotem zamontować powyższe elementy, należy wykonać te same operacje w odwrotnej kolejności.

GŁÓWNY PALNIK PIEKARNIKA

- Zdemontować płytę żeliwną piekarnika.
- Podnieść płytę osłony zabezpieczającej palnik.
- Podnieść palnik i wymienić go.

Aby z powrotem zamontować powyższe elementy, należy wykonać te same operacje w odwrotnej kolejności.

**PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO MODYFIKACJI URZĄDZENIA I PARAMETRÓW BEZ
UPRZEDZENIA.**