

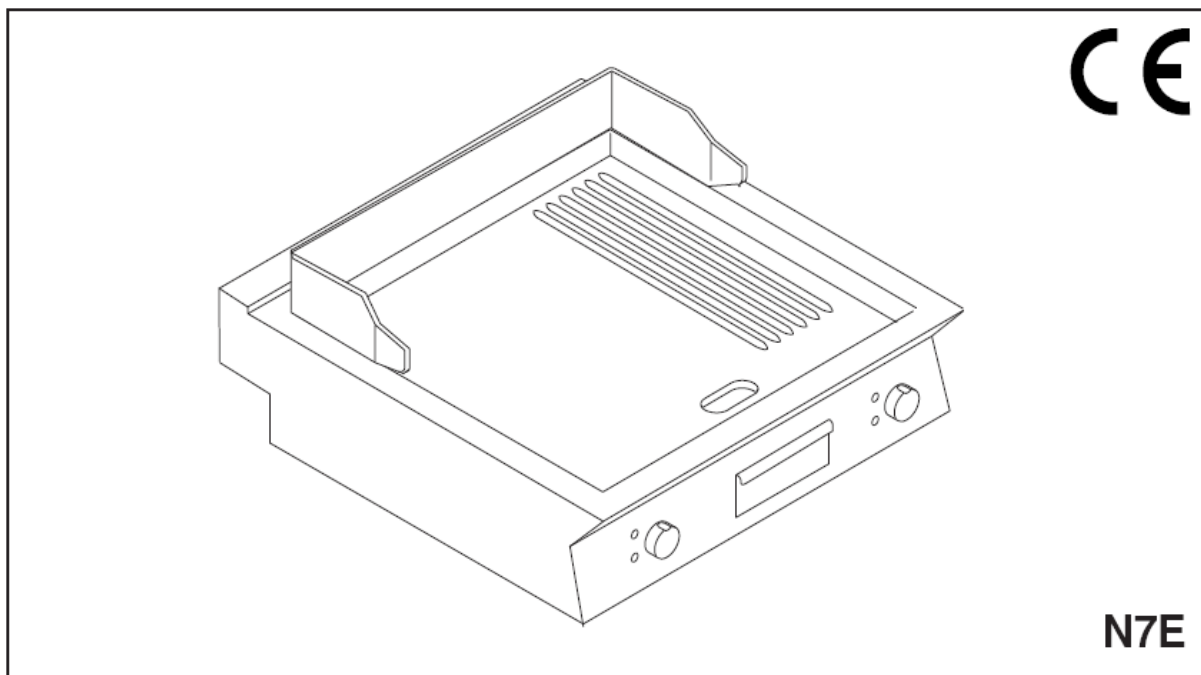
10/2011

Mod: G17/PLCD8T-N

Production code: 373038



Diamond
catering equipment



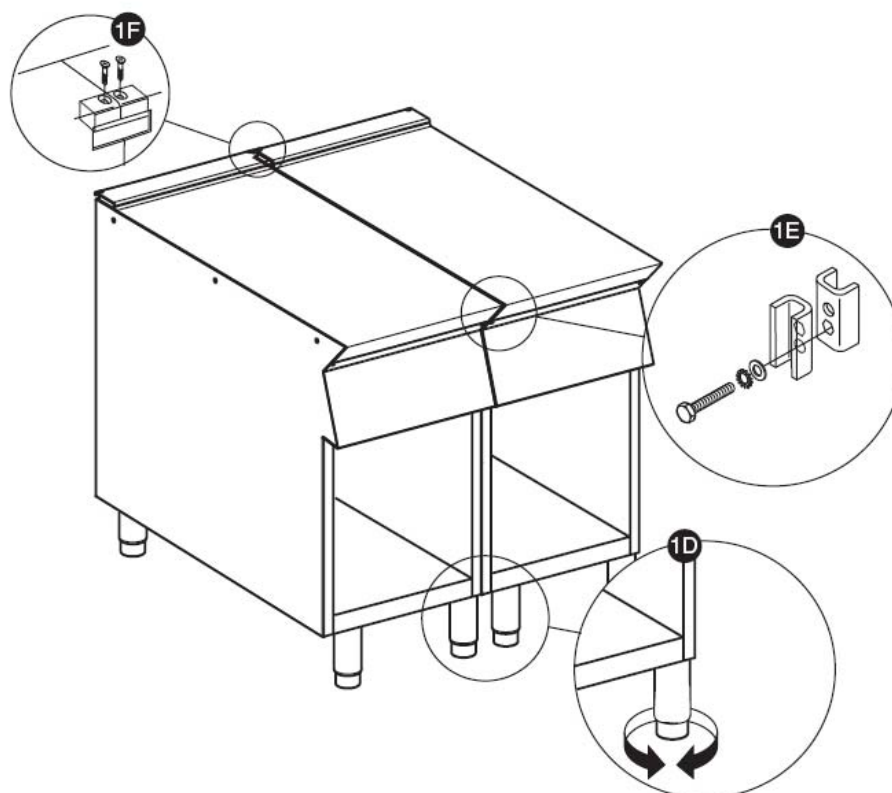
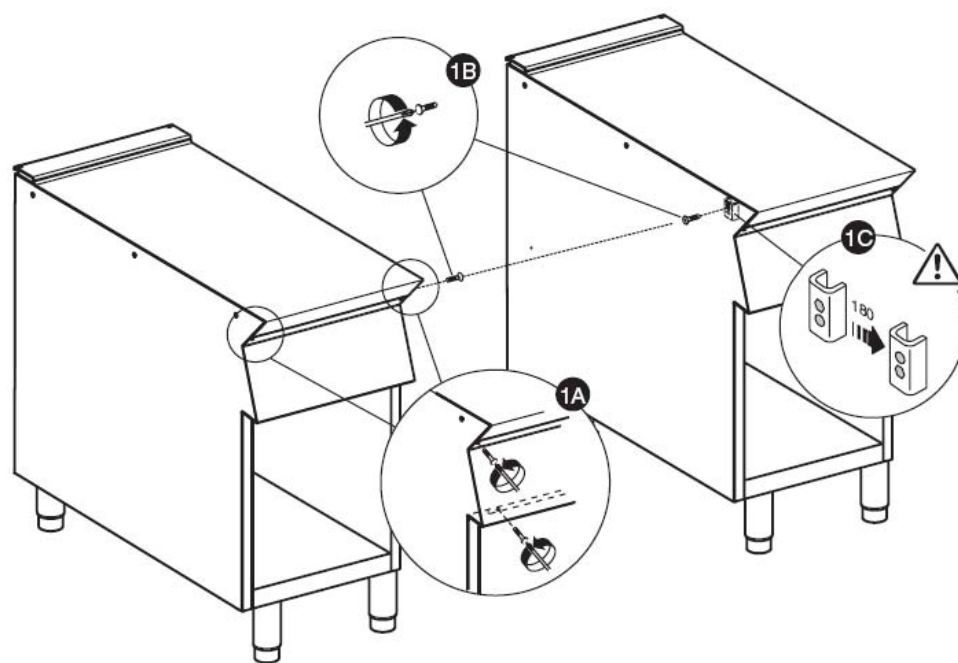
PŁYTY GRILLOWE

Instrukcja instalacji, obsługi i konserwacji

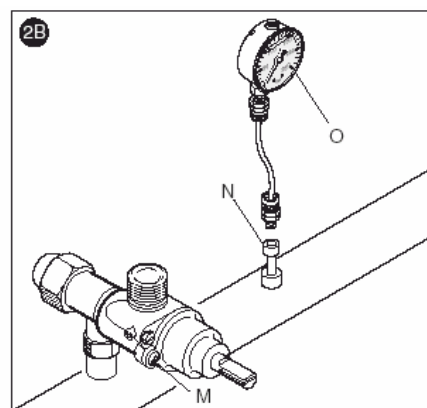
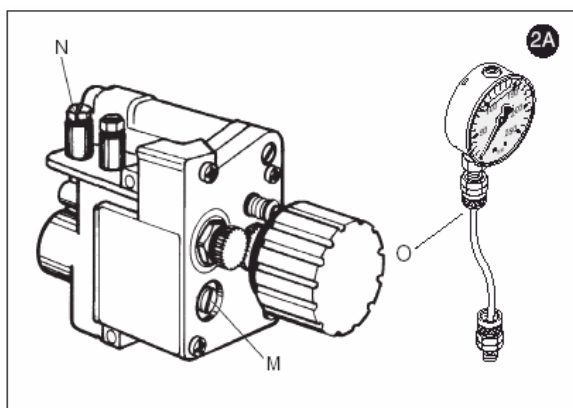
DOC.NO. 59589AQ00
EDITION 1 03 2011

I. DOKUMENTACJA WYKRESOWA:	3
Zgrupowanie urządzeń / Dane techniczne dot. dysz	
II. TABLICZKA ZNAMIONOWA I DANE TECHNICZNE	5
III. OGÓLNE WSKAZÓWKI	8
IV. OCHRONA ŚRODOWISKA	9
V. INSTALACJA URZĄDZENIA	9
1. Normy referencyjne	
2. Wypakowanie urządzenia	
3. Posadowienie urządzenia	
4. Odprowadzanie spalin	
5. Podłączenia	
6. Dostosowanie / nastawienie urządzeń gazowych	
VI. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA	14
VII. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	16
1. Powierzchnie zewnętrzne	
2. Pozostałe powierzchnie	
3. Długa przerwa w eksploatacji	
4. Części wewnętrzne	
VIII. KONSERWACJA URZĄDZENIA NAD RÁMY ZWYKŁEJ	16
1. Konserwacja	

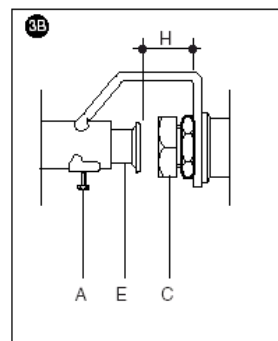
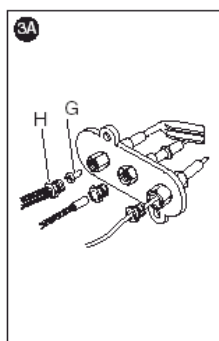
WZAJEMNE PODŁĄCZENIE URZĄDZEŃ



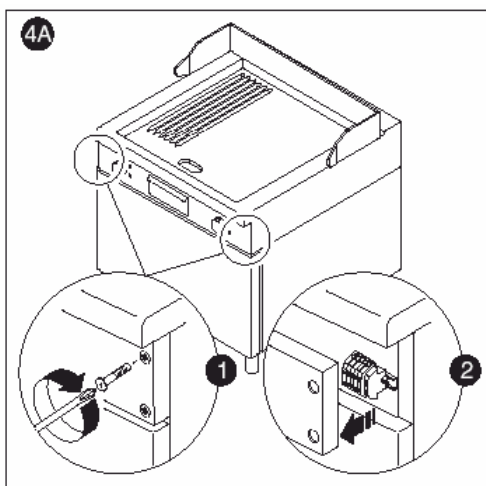
ZAWORY GAZOWE / KURKI



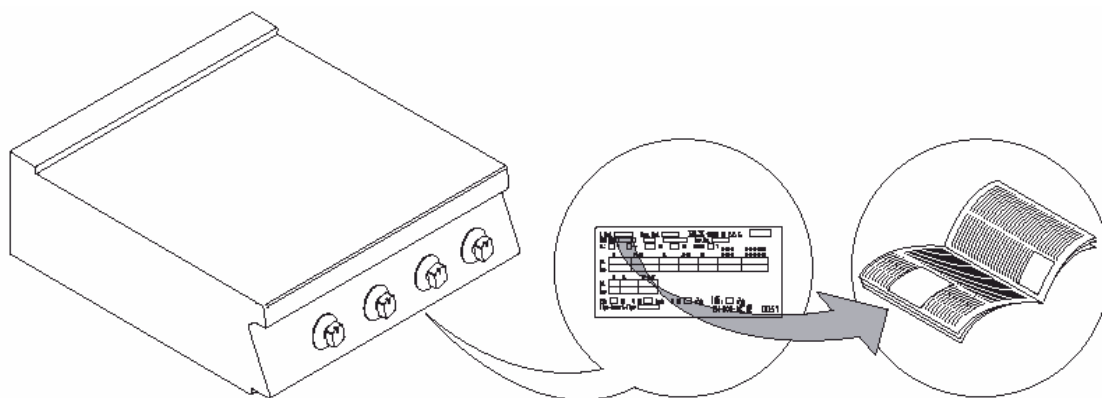
PALNIK GŁÓWNY / PALNIK PILOTA



ZŁĄCZA ELEKTRYCZNE



II. TABLICZKA ZNAMIONOWA I DANE TECHNICZNE



UWAGA!

Instrukcja niniejsza przeznaczona jest dla więcej modeli. Kod wyrobu znajduje się na tabliczce znamionowej, znajdującej się pod panelem sterowania urządzenia (patrz rysunek wyżej).

TABELA A : dane techniczne (urządzenia gazowe)								1 część
MODELE Dane techniczne		+7FTGDHS00 400mm	+7FTGDSR00 400mm	+7FTGDCS00 400mm	+7FTGHHS00 800mm	+7FTGHSP00 800mm	+7FTGHCS00 800mm	+7FTGDHSO0 400mm
Podłączenie ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nominalna moc cieplna (kW)	Max	7	7	7	14	14	14	7
	Min	3,2	3,2	3,2	6,4	6,4	6,4	3,2
Typ konstrukcji		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1

TABELA A : dane techniczne (urządzenia gazowe)							2 część
MODELE Dane techniczne		+E7FTGDSRO0 400mm	+7FTGDCSO0 400mm	+7FTGHHSO0 800mm	+E7FTGHSP00 800mm	+7FTGHCSO0 800mm	+7FTGHCP00 800mm
Podłączenie ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nominalna moc cieplna (kW)	Max	7	7	14	14	14	14
	Min	3,2	3,2	6,4	6,4	6,4	6,4
Typ konstrukcji		A1	A1	A1	A1	A1	A1

TABELA A : dane techniczne (urządzenia elektryczne)							1 część
MODELE Dane techniczne		+7FTEDSS00 +7FTEDHS00 400mm	+7FTEDSR00 400mm	+7FTEDCS00 400mm	+7FTEHSS00 800mm	+7FTEHSP00 800mm	+7FTEHCS00 800mm
Napięcie zasilania	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Ilość faz		3N	3N	3N	3N	3N	3N
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Moc maksymalna	kW	4,1-4,5	4,1-4,5	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm²	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5

TABELA A : dane techniczne (urządzenia el.)					2 część			
MODELE Dane techniczne		+7FTEDSSO0 400mm	+7FTEDSRO0 400mm	+E7FTEDCSO0 400mm	+7FTEHSSO0 800mm	+7FTEHSP00 800mm	+7FTEHCSO0 800mm	+7FTEHCP00 800mm
Napięcie sieci	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Ilość faz		3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Moc maksymalna	kW	4,1-4,5	4,1-4,5	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	8,2-9
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm ²	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5

TABELA A : dane techniczne (urządzenia elektryczne)					3 część		
MODELE Dane techniczne		+7FTEDSS0N 400mm	+7FTEHSS0N 800mm	+7FTEHSP0N 800mm	+7FTEHCP0N 800mm	+7FTMDSS05 400mm	+7FTMDSS06 400mm
Napięcie zasilania	V	230	230	230	230	400	440
Ilość faz		3	3	3	3	3	3
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Moc maksymalna	kW	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	4,1-4,5	4,1-4,5
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm ²	1,5	2,5	2,5	2,5	1,5	1,5

TABELA A : dane techniczne (urządzenia elektryczne)					4 część		
MODELE Dane techniczne		+7FTMDSR05 400mm	+7FTMDSR06 400mm	+7FTMHSS05 800mm	+7FTMHSS06 800mm	+7FTMHSP05 800mm	+7FTMHSP06 800mm
Napięcie zasilania	V	400	440	400	440	400	440
Ilość faz		3	3	3	3	3	3
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Moc maksymalna	kW	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	8,2-9	8,2-9
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm ²	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5

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			(mbar)	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
Płyta Stalowa	Max	-	-	15	2,00	200	1,45	145	27	15	1,30	130	1,00	100	14
	Min	-	-												
Płyta Chromowana	Max	-	-	15	2,00	200	1,60	160	27	15	1,30	130	1,00	100	14
	Min	-	-												
Dolna wartość opałowa (Hi)				34.02 MJ/m3						45.65 MJ/Kg (Gaz G30)					
Łączny pobór gazu (o dolnej wartości opałowej (Hi) przy 15°C i 1013mbar)															
MODELE		+7FTGDHS00 - 7kW		0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
		+7FTGDSR00 - 7kW		0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
		+7FTGDCS00 - 7kW		0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
		+7FTGHHS00 - 14kW		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					
		+7FTGHSP00 - 14kW		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					
		+7FTGHCS00 - 14kW		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					
		+7FTGDHS00 - 7kW		0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
		+E7FTGDSR00 - 7kW		0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
		+7FTGDCS00 - 7kW		0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
		+7FTGHHS00 - 14kW		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					
		+E7FTGHSP00 - 14kW		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					
		+7FTGHCS00 - 14kW		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					
		+7FTGHCP00 - 14kW		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					

III. WSKAZÓWKI OGÓLNE



- Przed wprowadzeniem urządzenia do eksploatacji należy dokładnie przeczytać niniejszy podręcznik.



- Podręcznik po instalacji przechowywać w takim miejscu, aby był do dyspozycji w przypadku problemów przy eksploatacji.



- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POWSTANIA POŻARU** – otoczenie urządzenia utrzymywać wolne, w jego pobliżu nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.



- Urządzenie należy instalować do pomieszczenia gdzie zabezpieczona jest dostateczna wentylacja, w innym przypadku w pomieszczeniu będzie się gromadzić para. System wentylacyjny nie może mieć przeszkód. Otwory wentylacyjne i wylotowe urządzenia nie przykrywać.



- Alarmowe numery telefoniczne umiejscowić na widocznym miejscu.

- Instalację, konserwację i nastawienie urządzenia na inny rodzaj gazu może wykonać wyłącznie kwalifikowany, producentem autoryzowany pracownik. Usługi techniczne wykonuje serwis klienta, autoryzowany przez producenta, który stosuje oryginalne części zamienne.
- Urządzenie przeznaczone jest do **gotowania potraw**. Stosuje się w dużej gastronomii. **Inne wykorzystanie jest wzbronione.**
- Obsługujący personel musi być przeszkolony. Podczas eksploatacji urządzenie nie może zostać bez nadzoru.
- W przypadku awarii urządzenie należy wyłączyć.
- Do mycia urządzenia lub podłogi w jego pobliżu nie stosować środków zawierające chlor, nawet rozcieńczony. Do czyszczenia stalowych powierzchni nie używać metalowych przedmiotów (szczotki albo druciaki).
- Uważać aby części z tworzyw sztucznych nie doszły do kontaktu z oliwą albo tłuszczem.
- Na urządzeniu nie wolno zostawiać resztek potraw, tłuszczu lub zanieczyszczeń.



- Urządzenie nie wolno myć wodą pod ciśnieniem.

- Symbol  oznacza, że likwidowane urządzenie nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów, ale należy go zlikwidować zgodnie z zarządzeniami o ochronie środowiska i ochronie zdrowia. Informacje o obrocie wtórnym produktów udziela miejscowe przedstawicielstwo, sprzedawca produktu, serwis albo lokalna spółka zajmująca się wywozem i likwidacją odpadów.

Niedotrzymanie niniejszych wskazówek może mieć wpływ na bezpieczeństwo podczas eksploatacji urządzenia.

Równocześnie automatycznie zanika gwarancja.

IV. OCHRONA ŚRODOWISKA

4.1 OPAKOWANIE

Materiały, wykorzystane do produkcji opakowania są ekologiczne i można je bez problemów i ryzyka magazynować i zlikwidować w spalarni odpadów. Materiały, które można wykorzystać w ramach obrotu wtórnego oznaczone są symbolem:



Polietylen: Zewnętrzna warstwa ochronna, woreczek na podręcznik i woreczek na dysze gazowe.



Polipropylen: Zewnętrzne plansze i taśmy umacniające.



Polistyren: Zewnętrzne elementy ochronne.

4.2 EKSPLOATACJA

Nasze urządzenia konstruowane i ulepszone są za pomocą testów laboratoryjnych, aby zagwarantować wysoki poziom wydajności, oszczędności i efektywności urządzeń. Pomimo to, w interesie minimalizacji zużycia energii (elektryczność, gaz i woda), należy urządzenia wykorzystywać w pełni załadowane tak, aby nie wpływać nieprzyjemnie na jego wydajność, tj. pracować zawsze z zamkniętą pokrywą. Polecamy również urządzenie zagrzać przed jego wykorzystaniem.

4.3 MYCIE URZĄDZENIA

Aby minimalizować emisję substancji szkodliwych do przyrody, należy urządzenie myć (z zewnątrz, a jeżeli jest to potrzebne również wewnątrz) środkami czyszczącymi, które minimum w 90% rozkładają się biologicznie.

4.4 LIKWIDACJA URZĄDZENIA



Po zakończeniu żywotności urządzenie należy odpowiednio zlikwidować. 90 % masy urządzenia wyprodukowanych jest z materiałów podatnych do obróbki wtórnej (stal nierdzewna, żelazo, glin, galwanizowana stal platerowana, itp.). Materiały te można wykorzystać w obróbce wtórnej. Zgodnie z przepisami lokalnymi dot. likwidacji odpadów można je przekazać do punktu skupu. Przed likwidacją urządzenie należy uczynić całkowicie niezdolnym do pracy: uciąć kabel zasilania oraz usunąć wszystkie drzwiczki, aby nie zdarzyło się, że w środku urządzenia zamkną się dzieci.

V. INSTALACJA URZĄDZENIA

- Instrukcję instalacji i konserwacji urządzenia przeczytać przed rozpoczęciem pracy.

- Instalację, konserwację i nastawienie urządzenia na inny rodzaj gazu może wykonać wyłącznie kwalifikowany pracownik, autoryzowany producentem. Usługi techniczne udziela serwis klienta, autoryzowany przez producenta, używający oryginalne części zamienne.



- Nie dotrzymanie zaleconego prawidłowego trybu postępowania podczas instalacji i konserwacji urządzenia, przestawianie oraz zmiany na urządzeniach mogą spowodować poważne uszkodzenia jak również wypadki przy pracy. Automatycznie również zanika gwarancja producenta.

5.1 NORMY REFERENCYJNE

- Urządzenie instaluje kwalifikowany pracownik, dotrzymując wszystkie obowiązujące przepisy bezpieczeństwa.

5.2 VYPAKOWANIE URZĄDZENIA UWAGA!

Należy natychmiast sprawdzić, czy urządzenie nie uszkodziło się podczas transportu.

- Sprawdzić czy opakowanie nie jest naruszone.

- Za bezpieczeństwo towaru podczas transportu i wyładunku odpowiada firma spedycyjna.

- Jawne i skryte wady należy reklamować u spedytora. Uszkodzony lub brakujący towar podczas przejmowania należy wpisać do dokumentu transportowego, który musi podpisać kierowca pojazdu. Spedytor ma prawo do nie przejęcia odpowiedzialności za szkodę, jeżeli dokument transportowy nie został podpisany przez kierowcę. (Właściwy druk do dyspozycji przekazuje spedytor).

- W terminie do 15 dni od przejęcia towaru należy spedytorowi zgłosić ewentualne usterki, które nie były widoczne podczas przejmowania towaru, a zostały odkryte aż po odpakowaniu urządzenia.

- Dokumentację, dołączoną do towaru należy przechować.

- Urządzenie należy ostrożnie odpakować, z plansz zewnętrznych usunąć folię ochronną. Jeżeli zajdzie potrzeba, odpowiednim rozpuszczalnikiem usunąć resztki kleju.



- Podczas odpakowywania urządzenia uważać, aby się nie uszkodziło. Pracować w

odpowiednich rękawicach ochronnych.

5.3 POSADOWIENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie ostrożnie podnieść, aby go nie uszkodzić i aby nie doszło do urazu osób. Podczas transportu i posadowienia urządzenie powinno być ułożone na palecie.
- Wymiary urządzenia i umiejscowienie poszczególnych przyłączy (woda, gaz, elektryczność) są uwidocznione na schematach instalacyjnych. Na miejscu instalacji sprawdzić, czy są do dyspozycji i czy działają wszystkie potrzebne przyłącza.
- Urządzenia można instalować samodzielnie albo w zgrupowaniu z innymi urządzeniami tej linii konstrukcyjnej (patrz ust. 3.3)
- Urządzenia nie są przeznaczone do instalacji pod zabudowę.
- Pomiedzy bocznymi albo tylną ścianą urządzenia i obok stojącym urządzeniem należy pozostawić minimum 10 cm wolnej przestrzeni.
- Jeżeli w pobliżu urządzenia znajduje się przedmiot z materiału łatwopalnego, podczas instalacji należy zachować odpowiednią odległość.
- Należy również pozostawić przestrzeń potrzebną podczas konserwacji i naprawy urządzenia.
- Jeżeli wymienione odstępki nie mogą być dotrzymane, należy powierzchnie styku odpowiednio termicznie izolować.
- Po posadowieniu urządzenie wyrównać do pozycji poziomej i uregulować jego ostateczne posadowienie. Jeżeli urządzenie nie zostanie posadowione w doskonale poziomej pozycji może się uszkodzić.

5.3.1 Wzajemne zestawienie urządzeń

- (Rys. 1A) Usunąć 4 śruby mocujące i demontować panele sterowania urządzeń.
- (Rys. 1B) Z bocznej strony każdego urządzenia, które należy zestawić z innym, usunąć śrubę mocującą, znajdującą się najbliżej do panelu sterowania.
- (Rys. 1D) Urządzenia zbliżyć do siebie i wypoziomować je obracaniem nóżek do wyrównania ich powierzchni roboczych.
- (Rys. 1C) Niek którą z dwóch płytek, znajdujących się wewnątrz urządzenia obrócić o 180°.
- (Rys. 1E) Z wnętrza panelu sterującego tego samego urządzenia połączyć oba urządzenia z przedniej strony, przy czym jedną śrubę TE M5x40 (dostarczoną z urządzeniem) umocować do przeciwległej wkładki.

5.3.2 Przytwierdzenie urządzenia do podłogi

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

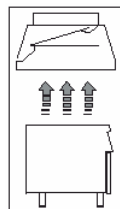
5.3.3 Montaż i połączenie urządzeń do wsporników mostkowych i ściennych albo betonowych podstawach

Postępować zgodnie ze wskazówkami, załączonymi do wybranej opcji i urządzenia.

5.3.4 Uszczelnienie szczelin między urządzeniami

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do materiału uszczelniającego (opcja na zamówienie).

5.4 ODPROWADZANIE SPALIN I ODPOWIEETRZANIE



- Urządzenie instalować do dobrze wietrzonego pomieszczenia.
- System wietrzenia pomieszczenia nie wolno modyfikować.
- Otwory wywiewne i wietrzące urządzeń nie wolno przykryć

UWAGA! Niedostateczna wentylacja ogranicza eksploatację urządzenia; w pomieszczeniu mogą się gromadzić opary i gazy, które mogłyby zagrozić zdrowie obecnych osób.

5.4.1 Odprowadzenie spalin urządzeń typu „A1“

Urządzenia typu „A1“ instaluje się pod okapem wentylacyjnym (dygestorium), zapewniającym odprowadzenie spalin i oparów.

Należy sprawdzić, czy odprowadzanie spalin i oparów kuchennych jest zapewnione.

5.4.2 Odprowadzanie spalin urządzeń typu „B“

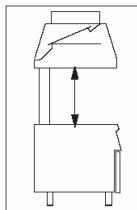
Dla urządzeń typu „B“ zaleca się instalowanie pod normowane urządzenie ssące, które zapewni odprowadzanie oparów i gazów odpadowych powstających podczas gotowania.

5.4.2.1 Instalacja kominka (złącza) do odprowadzania spalin

- Z otworu do odprowadzania spalin usunąć kratkę.
- Kominek instalować zgodnie ze wskazówkami dot. montażu.

5.4.2.2 Montaż urządzenia pod okapem wentylacyjnym

- Urządzenie ustawić pod okap wentylacyjny (patrz rysunek).
- Przyłączyć prowadzącą rurę o jednakowej średnicy jak otwór prowadzący.
- Nie jest wymagana instalacja regulatora ciągu.
- Wysokość kanału odprowadzania spalin jak również odległość urządzenia od okapu wentylacyjnego regulowane są normą.
- Koniec rury wylotu spalin musi wychodzić co najmniej 1,8 m od górnej powierzchni urządzenia.



5.4.2.3 Instalacja – odprowadzenie oparów na zewnątrz albo do komina

- Jeżeli na miejscu instalacji nie jest do dyspozycji żadne urządzenie odprowadzające, opary odprowadza się na zewnątrz, należy instalować urządzenie do odprowadzania spalin (opcja).
- Do komina (złącza) zamontować regulator ciągu: dolną, zwężoną część regulatora ciągu wmontować do tulei złącza odprowadzania spalin.
- Przyłączeniem do odpowiedniego kanału, odpornego na temperaturę 300°C można opary odprowadzić na zewnątrz budynku albo do komina budynku.

Uwaga:

Instalacja musi gwarantować, że

- a) opary będą odprowadzane bez przeszkody (zatory);
- b) rura nie będzie dłuższa niż 3 m;
- c) jeżeli będą łączone rury o różnych średnicach, zastosowany zostanie adapter "E".

UWAGA!

W zależności od rodzaju instalacji należy zmienić dane na tabliczce znamionowej. Nieprawidłowe dane "skasuje się", a widoczne zostaną tylko dane odpowiadające rzeczywistości.

5.5 PRZYŁĄCZENIA



- Wszystkie prace instalacyjne i serwis związany z siecią gazową, elektryczną i wodociągową musi wykonać technik, autoryzowany przez producenta albo firmę dostawczą.
- Na podstawie danych podanych na tabliczce znamionowej określić o jaki rodzaj urządzenia chodzi.
- Ze schematów instalacyjnych należy zlokalizować pozycję przyłączy energii urządzenia:

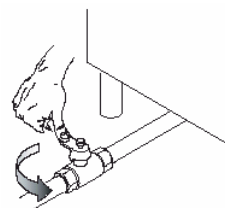
- gaz (Ø1/2" M ISO 7/1)
- energia elektryczna

5.5.1 Urządzenia z ogrzewaniem gazowym

UWAGA! Urządzenia przystosowane są do pracy z gazem G20 20 mbar. Jeżeli urządzenie należy dostosować do pracy z innym rodzajem gazu, należy postępować zgodnie ze wskazówkami w dalszym tekście niniejszego rozdziału.

5.5.1.1 Przed podłączeniem urządzenia

- Należy sprawdzić czy urządzenie jest przystosowane do pracy z takim rodzajem gazu, który jest do dyspozycji na miejscu instalacji. W innym przypadku urządzenie należy dostosować (patrz ust. „Dostosowanie urządzenia do pracy z innym rodzajem gazu”).
- Przed każdym urządzeniem gazowym w dostępnym miejscu przewodu zasilania należy zainstalować zawór szybko odcinający dopływ gazu.



- Rury dokładnie oczyścić, usunąć kurz, zabrudzenia, ciała obce, które mogłyby zahamować przepływ gazu.
- Do podłączenia nie wolno stosować rur o średnicach mniejszych niż określono dla urządzenia.
- UWAGA! Nieprawidłowe zestawienie może ograniczyć spalanie i zagrozić eksploatację urządzenia.

5.5.1.2 Przyłączenie urządzenia do rozrządu gazu

- Zgodnie ze schematem instalacyjnym znaleźć wyjście przyłącza gazowego na dole urządzenia.
- Przed podłączeniem do rozrządu gazu usunąć plastikową osłonę zakrywającą wlot przyłącza.
- Po podłączeniu urządzenia do rozrządu gazu standardowym sposobem sprawdzić szczelność wszystkich połączeń.

5.5.1.3 Kontrola ciśnienia gazu na wejściu

Sprawdzić, czy urządzenie jest odpowiednie do pracy z gazem, który jest do dyspozycji na miejscu instalacji. Dane, podane na tabliczce znamionowej muszą odpowiadać parametrom gazu, w innym przypadku postępować zgodnie

z ust. „Dostosowanie urządzenia na inny rodzaj gazu”.

- Wejściowe ciśnienie gazu mierzy się manometrem o minimalnej rozdzielczości 0,1 bar. Podczas pomiaru ciśnienia wejściowego należy:

- Usunąć panel sterowania urządzenia.
 - Usunąć śrubę mocującą „A” i na jej miejsce podłączyć manometr „O”. (Rys. 2A)
- Zmierzone wartości powinny odpowiadać danym, podanym w tabeli B.

Jeżeli zmierzone wartości nie odpowiadają danym w tabeli, urządzenia nie wolno włączyć. Należy kontaktować dostawcę gazu.

- Po zakończeniu pomiaru manometr odłączyć, śrubę „A” wrócić na pierwotne miejsce i umocować.

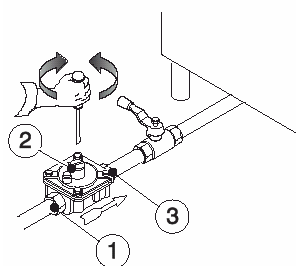
5.5.1.4 Regulator ciśnienia

- Przewód przyłącza musie mieć taką średnicę, aby zapewnić dla wszystkich podłączonych urządzeń prawidłowe ciśnienie gazu.
- Jeżeli ciśnienie nie odpowiada jest różne od wymaganego, albo trudne do wyregulowania, należy przed urządzenie w łatwo dostępnym miejscu zainstalować regulator ciśnienia gazu (kod 927225). Aby zapewnić prawidłowe ciśnienie, regulator powinien być instalowany poziomo.

Podczas zabudowy regulatora należy postępować zgodnie z rysunkiem:

- „1” Przyłącze gazowe ze strony budynku
 - „2” Regulator ciśnienia
 - „3” Przyłącze gazowe urządzenia
- Strzałka na regulatorze pokazuje kierunek przepływu gazu.

Regulator ciśnienia:



UWAGA: Urządzenia skonstruowane i certyfikowane są na pracę z gazem ziemnym lub z propan-butanem. Dla gazu ziemnego regulator ciśnienia nastawiony jest na 8” w.c. (20 mbar).

5.5.1.5 Kontrola dopływu powietrza pierwotnego

Dopływ powietrza pierwotnego nastawiony prawidłowo jest, jeżeli płomień

- na jeszcze zimnym palniku nie podnosi się i nie oddziela się, a
- na rozgrzanym palniku pali się równomiernie i

nie znika. Postępowanie podczas nastawiania dopływu powietrza pierwotnego (Rys. 3A):

- Obluzować śrubę mocującą „A” i pierścień „E” nastawić do odległości „H” (Rys. 3A, tab. B).
- Po nastawieniu odległości śrubę mocującą ponownie umocować.

5.5.1.6 Dostosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu

Tabela dysz „B” podaje typ dyszy, którą można zastąpić dyszę zainstalowaną przez producenta (numer podany jest na korpusie dyszy).

Po wymianie na nową dyszę należy wykonać co następuje:

Kontrola	Ok
• Wymiana dyszy (dysz) palnika	
• Prawidłowe nastawienie dopływu powietrza pierwotnego do palnika (palników)	
• Wymiana dyszy (dysz) pilota	
• Wymiana śruby (śrub) nastawienia Minimum	
• Prawidłowe nastawienie palnika pilota – jeżeli jest Potrzebny	
• Prawidłowe nastawienie ciśnienia wejściowego (patrz dane techniczne / dysze)	
• Oznaczenie urządzenia właściwą naklejką, określającą nastawiony rodzaj gazu.	

5.5.1.6.1 Wymiana dyszy w głównym palniku

- Obluzować i wyciągnąć dyszę „C”. Zamienić ją na nową, odpowiadającą dyszę, wybraną na podstawie tabeli B (Rys. 3B).
- Średnica dyszy podana jest w 1/100 mm na korpusie dyszy.
- Nową dyszę „C” mocno dokręcić.

5.5.1.6.2 Wymiana dyszy palnika pilota

- Usunąć całe złącze śrubowe „H”, dyszę „G” wymienić za nową, odpowiednią dla danego rodzaju gazu, wybraną na podstawie tabeli B (Rys. 3D).
- Właściwe oznakowanie podane jest na korpusie dyszy.
- Złącze śrubowe „H” umocować w pierwotnym miejscu.

5.5.1.6.3 Wymiana śruby nastawienia minimum

- Śrubę nastawienia minimum „M” wykręcić z zaworu i zamienić na nową, odpowiednią dla danego rodzaju gazu – umocować (Tab. B, Rys. 2A).

5.5.2 Urządzenia z ogrzewaniem elektrycznym

5.5.2.1 Podłączenie urządzenia do sieci zasilania (Rys. 4A, Tab. A)

UWAGA! Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilania należy się upewnić, że napięcie i częstotliwość prądu odpowiadają danym na tabliczce znamionowej.

- **Dostęp** do zacisków łączówki uzyskamy obluźowaniem śrub mocujących i usunięciem przedniego panelu urządzenia (Rys. 4A 1-2).
- Kabel zasilania przyłączyć do zacisków łączówki zgodnie z dołączonym schematem przyłączenia.
- Kabel zasilania umocować zaciskiem kablowym.

UWAGA: Producent nie ponosi odpowiedzialności za niedotrzymanie przepisów w zakresie bezpieczeństwa.

5.5.2.2 Kabel zasilania

Nasze urządzenia standardowo dostarczane są bez kabla zasilania. Instalujący powinien użyć elastyczny kabel, typu H05RN-F z izolacją gumową. Część kabla, prowadzona obok urządzenia musi być chroniona rurką metalową albo z utwardzanego plastiku.

5.5.2.3 Włacznik ochronny

Przed urządzenie należy zainstalować wyłącznik bezpieczeństwa (wyłącznik) obowiązującej klasy klasyfikacyjnej z odległością kontaktów i maksymalną wartością prądu upływowego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5.5.2.4 Uziemienie i wyrównanie potencjałów

- Urządzenie musi być odpowiednio uziemione. Kabel uziemienia przyłączyć do odpowiedniej końcówki.
- Urządzenie również musi być podłączone do systemu wyrównywania potencjałów (śruba pod ramą wprawo z przodu, oznakowana symbolem międzynarodowym ).

5.5.2.5 Termostat bezpieczeństwa

Niektóre modele wyposażone są w termostat bezpieczeństwa, który po przekroczeniu określonej temperatury automatycznie odetnie dopływ gazu (modele gazowe), albo energii elektrycznej (modele elektryczne).

5.5.2.5.1 Resetowanie termostatu (powrót do stanu wyjściowego)

- Zaczekać nim urządzenie wystygnie na ca 90°C. Potem termostat można resetować.

- Nacisnąć czerwony przycisk znajdujący się na termostacie bezpieczeństwa.

UWAGA:

- Jeżeli do resetowania termostatu potrzebny jest demontaż niektórych z elementów ochronnych (np. panelu sterowania), może to być wykonane tylko przez fachowca.
- Zmiana nastawienia termostatu bezpieczeństwa powoduje **utrata gwarancji**.

5.5.2.6 Wymiana bezpiecznika

- Bezpiecznik topikowy systemu elektrycznego znajduje się pod panelem sterowania. Jeżeli trzeba go wymienić, należy odkręcić główkę uchwytu bezpiecznika, stary bezpiecznik wyjąć i wymienić za nowy.

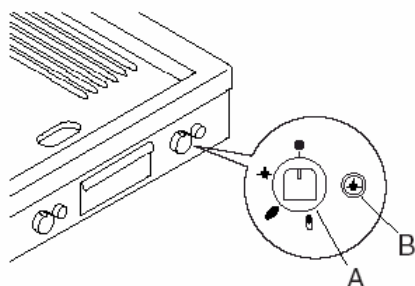
VI. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

6.1 WYKORZYSTANIE PŁYTY GRILLOWEJ I GRZEWNEJ

- Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego wykorzystywania i musi być obsługiwane wyłącznie personelem przeszkolonym do tego celu.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia, gdy nie jest wykorzystywane (jest puste). Jeżeli jest to możliwe, urządzenie należy podgrzewać bezpośrednio przed eksploatacją.
- Płytę grillową można wykorzystywać tylko do stanowionego celu, tj. do opiekania pokarmów (hamburgery, kotlety, jajka, kiełbasy, ryby, warzywa, itp.) bezpośrednio na płycie. Jakiegokolwiek inne zastosowanie jest niedozwolone.
- Płyta grzewcza przeznaczona jest do ogrzewania pokarmów w pojemnikach.
- Pojemnik, w którym zatrzymuje się sos z wypieku należy codziennie (zawsze przed włączeniem urządzenia, kiedy jest chłodne) wypróżnić i wyczyścić.
- Płytę grillową nie wolno używać do podgrzewania garnków, patelni, itp.
- **Płyta grillowa 400mm:** posiada jedną strefę grzewczą z regulacją temperatury termostatycznym zaworem gazowym (urządzenia gazowe) albo termostatem (urządzenia elektryczne). Czujnik temperatury znajduje się na środku płyty.
- **Płyta grillowa 800mm:** posiada dwie strefy grzewcze (na lewej i prawej stronie), które są samodzielnie sterowane zaworem termostatycznym (modele gazowe), albo termostatem (modele elektryczne). Każda strefa grzewcza posiada czujnik temperatury znajdujący się na środku.

6.1.1 Urządzenia gazowe

6.1.1.1 Urządzenia z kurkiem gazowym



Pokrętko „A” każdego palnika ma 4 pozycje:

- Wyłączone
- ★ Zapalanie palnika pilota



Maksymalny płomień

Minimalny płomień

6.1.1.1.1 Włączanie urządzenia

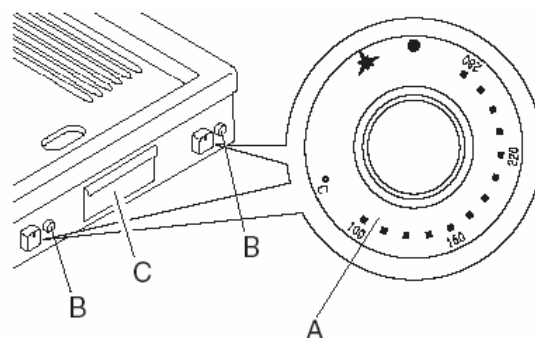
Zapalenie palnika pilota

- Otworzyć zawór gazowy na dopływie gazu.
- Pokrętko „A” nacisnąć i obrócić z pozycji „Wyłączone” do pozycji „Zapalanie palnika pilota”.
- Pokrętko „A” całkowicie nacisnąć i równocześnie parę razy nacisnąć przycisk zapalnika „B”, aby zapalił się płomyk dyżurny (sprawdzić poprzez otwór na panelu sterowania) Po zwolnieniu nacisku pokrętki, płomyk nie może zgasnąć. Jeżeli jest to potrzebne, postępowanie powtórzyć. W niezbędnym przypadku płomyk pilota można zapalić zapalką, zapalniczką lub przyłożeniem innego płomienia. Pokrętko „A” trzymać naciśnięte w pozycji „Zapalanie palnika pilota”.

Zapalenie głównego palnika

- Palnik główny zapali się po skróceniu pokrętki „A” z pozycji „Zapalanie „ do pozycji „Maksymalny płomień”.
- Regulacja mocy – ruchem pokrętki pomiędzy pozycjami „Maksymalny płomień” i „Minimalny płomień”.

6.1.1.2 Urządzenia z zaworami gazowymi



Pokrętko palnika „A” ma pozycje (nastawienia):

- Wyłączone
- ★ Zapalanie palnika pilota
- Temperatura

- Pokrętko „A” nacisnąć i obrócić w lewo do pozycji „Zapalanie palnika pilota”.
- Pokrętko „A” całkowicie nacisnąć i równocześnie parę razy nacisnąć przycisk zapalnika „B”, aby zapalił się płomyk na palniku pilota.

- Pokrętko trzymać naciśnięte jeszcze przez ca 20 sekund; po całkowitym zwolnieniu płomyk nie może zgasnąć. Otworem „C” sprawdzić, czy płomyk rzeczywiście pali się. Jeżeli jest to potrzebne, postępowanie powtórzyć.

UWAGA! Palnik pilota można zapalić również ręcznie. Płytę należy podnieść do palnika pilota przyłożyć zapaloną zapalniczkę itp., a pokrętko „A” obrócić do pozycji „Zapalenie palnika pilota”.

- Zapalenie głównego palnika: Pokrętko „A” delikatnie nacisnąć i obrócić tak, aby nastawić wymaganą temperaturę. Urządzenie posiada zawór termostaticzny, który reguluje temperaturę komory.

6.1.1.2.1 Wyłączanie urządzeń gazowych

Płyta grillowa z kurkiem gazowym

Palnik główny

- Pokrętko „A” z pozycji „Max” albo „Min” obrócić do pozycji „Zapalenie palnika pilota”

Palnik pilota

- Pokrętko „A” nacisnąć i obrócić do pozycji „Wyłączone”
- Odciać dopływ gazu zakręcając zawór gazowy

Płyta grillowa z zaworem gazowym

Palnik główny

- Pokrętko „A” obrócić do pozycji „Zapalenie palnika pilota”.

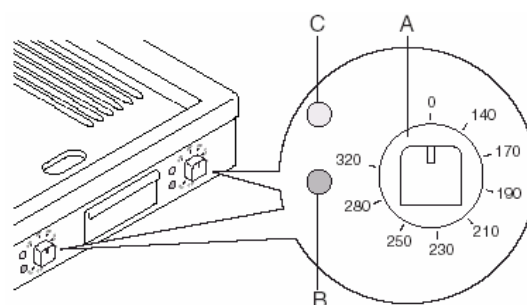
Palnik pilota

- Pokrętko „A” delikatnie nacisnąć i obrócić do pozycji „Wyłączone”

Element bezpieczeństwa INTERLOCK

Zawór gazowy urządzenia posiada element bezpieczeństwa INTERLOCK, który 40 sekund po zgaśnięciu palnika pilota uniemożliwia jego ponowne zapalenie. (czas potrzebny do wystygnięcia termopary)

6.1.2 Modele elektryczne



6.1.2.1 Włączanie urządzenia

- Włączyć przełącznik główny dopływu prądu znajdujący się przed urządzeniem.
- Pokrętkiem termostatu „A” nastawić wymaganą temperaturę.
- Rozjaśnienie zielonej kontrolki „C” sygnalizuje, że napięcie zasilania zostało włączone.
- Rozjaśnienie żółtej kontrolki „B” sygnalizuje aktywację oporów termicznych; zgaśnięcie po osiągnięciu stanowiącej temperatury.

6.1.2.2 Wyłączenie urządzenia

- Pokrętko obrócić do pozycji „0”.

VII. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

UWAGA!

Przed myciem urządzenie należy odłączyć od sieci zasilania.

8.1 POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

POWIERZCHNIE POLEROWANE ZE STALI NIERDZEWNEJ (codziennie)

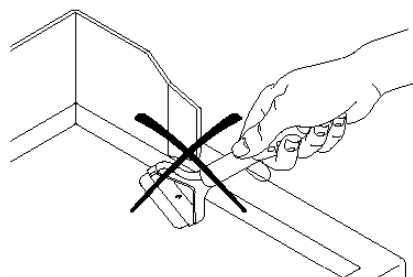
- Wyczyścić wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej: świeże zanieczyszczenia o wiele łatwiej usunąć.
- Zanieczyszczenia, tłuszcze i resztki pokarmów usunąć z wystudzonej powierzchni; używać roztwór mydłany. Powierzchnie po umyciu wytrzeć do sucha.
- Zaschnięte brudy usunąć ścierką albo gąbką w kierunku polerowania stali nierdzewnej, powierzchnię częściej opłukiwać. Polerowanie w koło oraz resztki pokarmów zatrzymane na ścierece mogą uszkodzić polerowanie stali szlachetnej.
- Przedmiotami metalowymi można podrapać powierzchnię: uszkodzona powierzchnia szybciej się brudzi i może ulec korozji.
- W przypadku potrzeby polerowanie stali nierdzewnej należy odnowić.

POWIERZCHNIE POCIEMNIAŁE Z POWODU WYSOKIEJ TEMPERATURY (według potrzeb)

Na powierzchniach wystawionych działaniu wysokiej temperatury mogą pojawić się ciemne plamy. Można je usunąć wyżej wymienionym sposobem.

8.2 POZOSTAŁE POWIERZCHNIE POWIERZCHNIE ZE STALI MIĘKKIEJ LUB ŻELIWA

Płyty wyczyścić wilgotną ścierką i na parę minut włączyć urządzenie, aby pozostała woda z powierzchni szybko odparowała. Na płyty nanieść delikatną warstwę oleju jadalnego.



Uwaga: Podczas czyszczenia szpachlę naciskać powierzchnią, nie krawędzią (patrz rysunek), aby nie uszkodzić powierzchnię płyty. Higiena i działanie urządzenia zostało by

uszkodzone. Ostrze szpachli musi być ostre, w bezbłędym stanie, inaczej należy go wymienić.

POJEMNIKI ZBIORCZE I SZUFLADY (parę razy dziennie)

Z pojemników zbiorczych, zlewek, szuflad, itp. Usuwać tłuszcz, olej, resztki potraw i inne zanieczyszczenia. Na zakończenie dnia pracy wszystkie pojemniki umyć.

8.3 DŁUGA PRZERWA W EKSPLOATACJI

Jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas wykorzystywane, należy:

- Zamknąć zawory na gazowym doprowadzeniu zasilającym i główny wyłącznik wyłączyć;
- Na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść ścierką delikatnie warstwę oleju wazelinowego;
- Pomieszczenie regularnie wietrzyć;
- Przed ponownym użyciem urządzenie sprawdzić;
- Urządzenia elektryczne włączyć przynajmniej na 45 minut i pozostawić w ruchu na najniższej mocy – aby zgromadzona wilgoć nie odparowała za szybko. Urządzenie mogłoby się uszkodzić.

8.4 CZĘŚCI WEWNĘTRZNE (Co 6 miesięcy)

UWAGA! Pracę tę musi wykonać specjalizowany technik.

- Sprawdzić stan elementów wewnętrznych;
- Usunąć osadzone zabrudzenia z przestrzeni wewnętrznej urządzenia;
- Sprawdzić i wyczyścić system odpadowy.

UWAGA! W szczególnych przypadkach (np. bardzo intensywne wykorzystywanie, za duże ilości soli w otoczeniu, itp.) zaleca się wspomniane prace wykonywać częściej.

VIII. KONSERWACJA URZĄDZENIA NAD RAMY ZWYKŁEJ

Wszystkie elementy, wymagające konserwacji są łatwo dostępne po usunięciu panelu sterowania. **Pomimo to, zalecamy zawarcie umowy o konserwacji urządzeń z firmą serwisową autoryzowaną przez producenta.**

8.1 AWARIE W EKSPLOATACJI I POMOC

Awaryje i problemy mogą pojawić się również przy prawidłowym używaniu urządzenia i

podczas zwykłej eksploatacji. Możliwe przyczyny:

Palnik pilota nie zapala się

Możliwe przyczyny:

- Elektroda zapalania nie jest prawidłowo umocowana albo jest podłączona nieprawidłowo.
- Zapalanie albo kabel świecy jest uszkodzony.
- Za małe ciśnienie gazu zasilającego;
- Upchana dysza.
- Zepsuty zawór gazowy.
- Zepsuty kurek gazowy.

Płomyk palnika zapalania po zwolnieniu pokrętki gaśnie

Możliwe przyczyny:

- Termopara nie ogrzeje się od palnika zapalania dostatecznie, albo jest zepsuta.
- Pokrętło podczas zapalania nie zostało dostatecznie naciśnięte.
- Za małe ciśnienie gazu.
- Zepsuty zawór gazowy.
- Zepsuty kurek gazowy.

Palnik główny nie zapala się, chociaż palnik zapalania pracuje bezbłędnie

Możliwe przyczyny:

- Za małe ciśnienie gazu.
- Upchana dysza albo zepsuty zawór gazowy na urządzeniu.
- Upchany palnik.

Nie można nastawić temperatury płyty grillowej

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzona bańka termostatu.
- Uszkodzony zawór gazowy.

Nie można nastawić temperatury piekarnika

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzona bańka termostatu.
- Uszkodzony zawór gazowy.
- Uszkodzony termostat elektryczny.
- Zadziałał termostat bezpieczeństwa urządzenia.

8.2 INSTRUKCJA WYMIANY NIEKTÓRYCH CZĘŚCI (praca dla fachowca)

Zawór gazowy + kurek gazowy

- Zdemontować elementy sterowania i panel sterowania;
- Wyśrubować przewód od palnika pilota do termopary, wyśrubować również przyłącze wejściowe i wyjściowe

- Z przedniej strony podnieść płytę grillową i zdemontować bańkę termostatu.
- Elementy wymienić, podczas montażu powrotnego postępować w odwrotnej kolejności.

Zgrupowanie palnik pilota, termopara, iskra i zapalarka

- Demontować dolną ścianę, elementy wymienić.

Uwaga

Podczas powrotnego montażu zaworu gazowego z regulacją termostatyczną i termostatu bezpieczeństwa należy uważać, aby rurka z kapilarą i bańka były umieszczone we właściwych miejscach.

Palnik główny

- Zdemontować panel sterowania.
- Podnieść płytę grillową i demontować bańkę termostatu.
- Usunąć umocowanie dyszy na palniku.
- Palnik wyciągnąć, wymienić i w odwrotnej kolejności wszystko zamontować do pierwotnego stanu.