



PŁYTY DO GRILLOWANIA

SERIA 650 SNACK

115108	1152163
115109	1152173
115120	1152093

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI**

Wskazówki należy przeczytać przed rozpoczęciem jakichkolwiek działań!

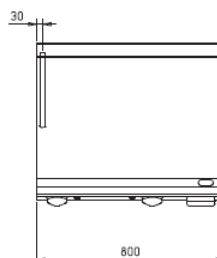
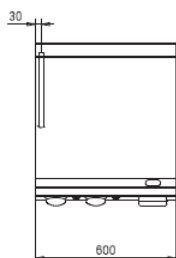
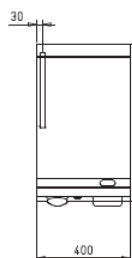
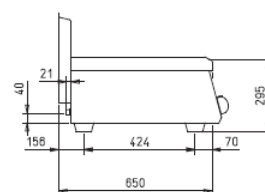
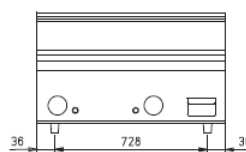
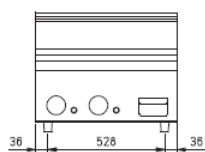
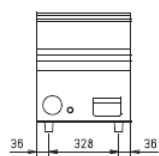
SCHEMAT INSTALACYJNY

WYMIARY w mm

FT64GL FT64GLC	OFT64GL OFT64GLC
6NFT/G400L 6NFT/G400C	EBG62TL EBG62TLC

FT66GL FT66GM FT66GLC	OFT66GL OFT66GM OFT66GLC
6NFT/G600L 6NFT/G600LR 6NFT/G600LC	EBG63TL EBG63TLR EBG63TLC

FT68GL FT68GLC FT68GMC FT68GM	OFT68GL OFT68GLC OFT68GMC OFT68GM
6NFT/G800L 6NFT/G800LC 6NFT/G800LRC 6NFT/G800LR	EBG64TL EBG64TLC EBG64TMC EBG64TLR



Legenda

G Przyłącze gazowe EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

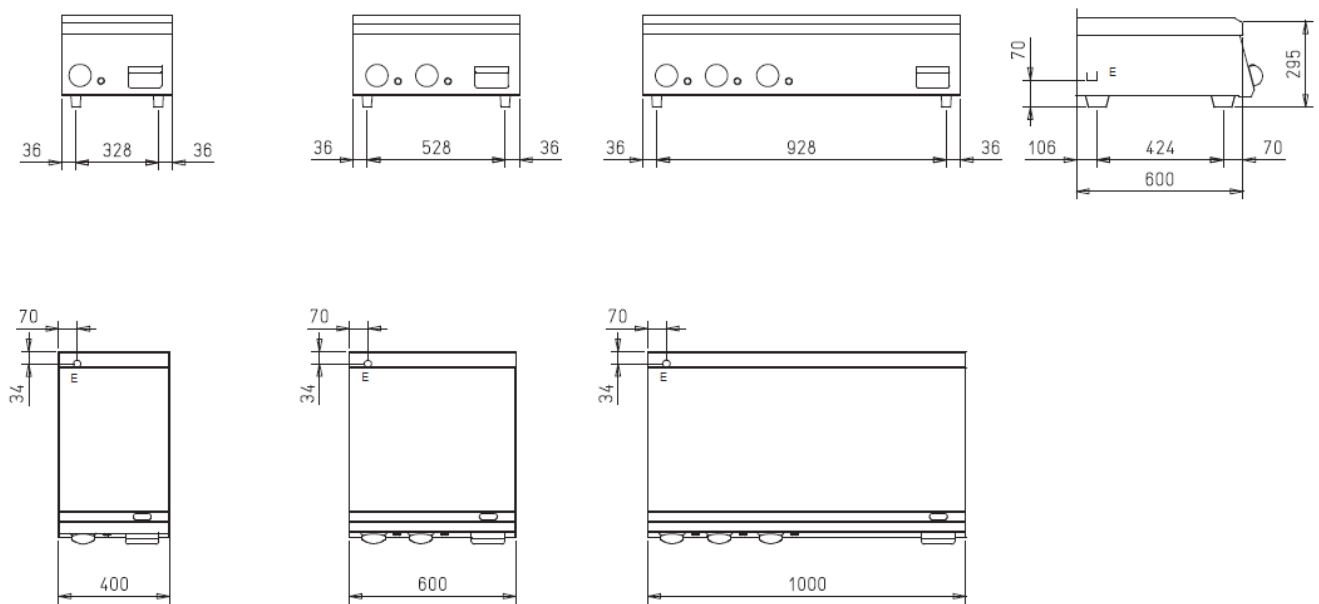
SCHEMAT INSTALACYJNY

WYMIARY w mm

FT64EL	6NFT/E400L
FT64ER	6NFT/E400R
FT64ELC	6NFT/E400LC

FT66EL	6NFT/E600L
FT66EM	6NFT/E600LR
FT66ELC	6NFT/E600LC

FT610EL	6NFT/E1000L
FT610EM	6NFT/E1000LR
FT610ELC	6NFT/E1000LRC



Legenda

E PRZEPUST KABLOWY

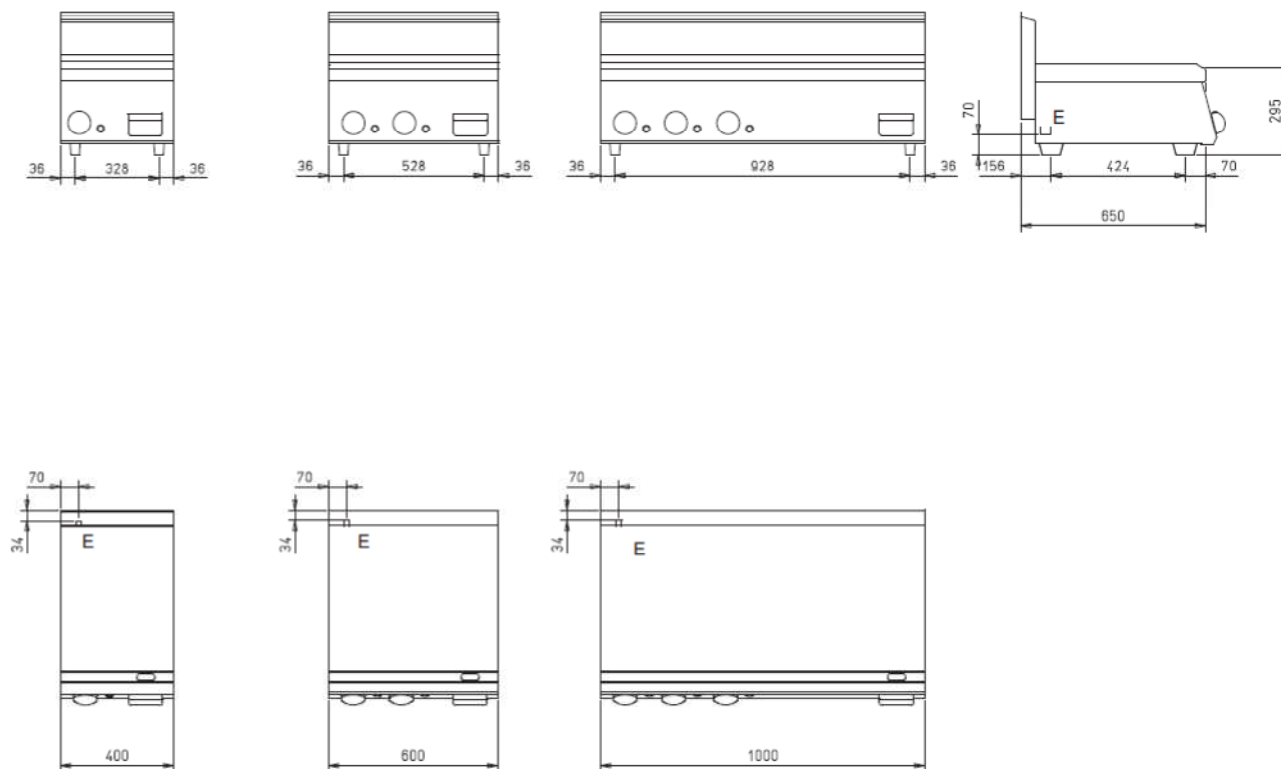
SCHEMAT INSTALACYJNY

WYMIARY w mm

OFT64EL	EBE62TL
OFT64ER	EBE62TR
OFT64ELC	EBE62TLC

OFT66EL	EBE63TL
OFT66EM	EBE63TLR
OFT66ELC	EBE63TLC

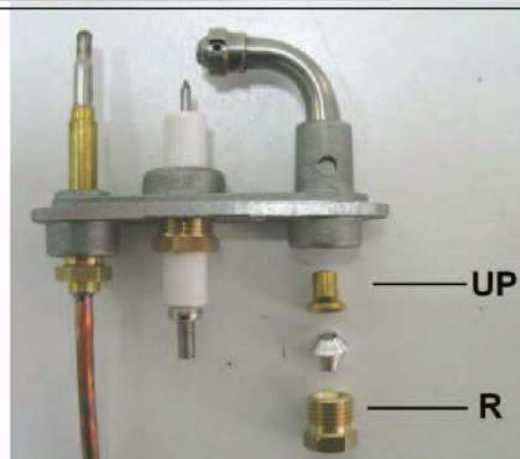
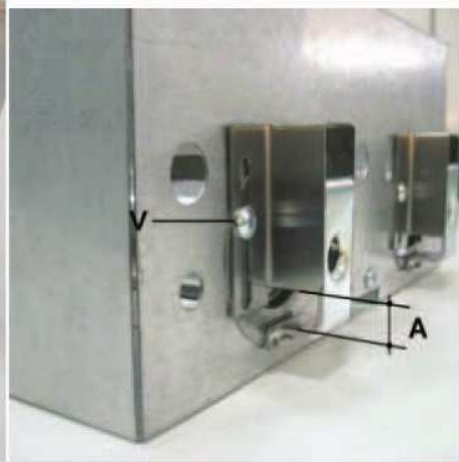
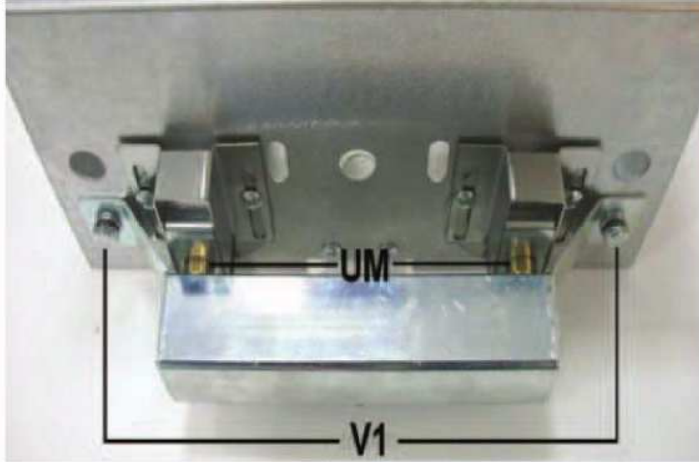
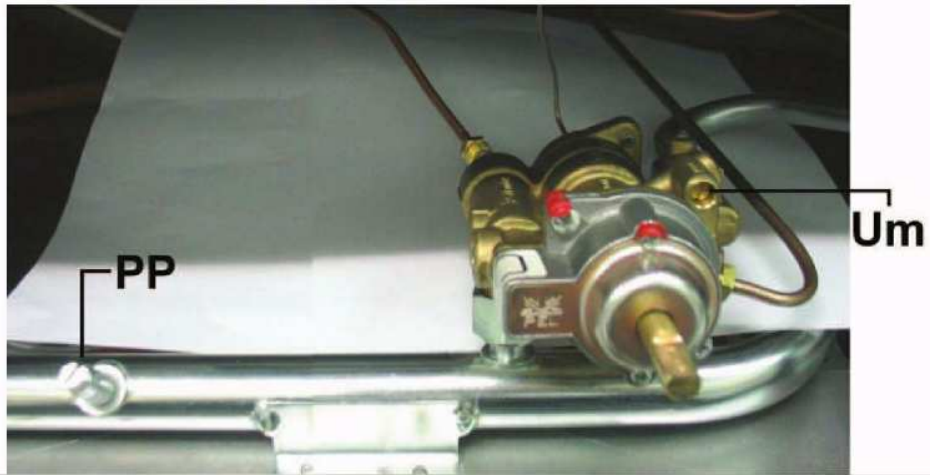
OFT610EL	EBE65TL
OFT610EM	EBE65TLR
OFT610EMC	EBE65TLRC



Legenda

E Przepust kablowy

IL.



T1

DANE TECHNICZNE Dysze i ustawienia

Kraj	Gaz	Pa (mbar)		FT64GL	EBG62TL	OFT64GL	6NFT/G400L	FT68GL	EBG64TL	OFT68GL	6NFT/G800L
				FT64GLC	EBG62TLC	OFT64GLC	6NFT/G400C	FT68GLC	EBG64TLC	OFT68GLC	6NFT/G800LC
				FT64GR	EBG62TR	OFT64GR	6NFT/G400R	FT68GM	EBG64TLR	OFT68GM	6NFT/G800LR
				FT64GRC	EBG62TRC	OFT64GRC	6NFT/G400RC	FT68GMC	EBG64TMC	OFT68GMC	6NFT/G800LRC
				FT66GL	EBG63TL	OFT66GL	6NFT/G600L	FT68GR	EBG64TR	OFT68GR	6NFT/G800R
				FT66GLC	EBG63TLC	OFT66GLC	6NFT/G600LC	FT68GRC	EBG64TRC	OFT68GRC	6NFT/G800RC
				FT66GM	EBG63TLR	OFT66GM	6NFT/G600LR	-	-	-	-
				FT66GMC	EBG63TMC	OFT66GMC	6NFT/G600LRC	-	-	-	-
				FT66GR	EBG63TR	OFT66GR	6NFT/G600R	-	-	-	-
				FT66GRC	EBG63TRC	OFT66GRC	6NFT/G600RC	-	-	-	-
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	120	120	120	120	135	135	135	135
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	100	100	100	100
DE	G25	20	UM	135	135	135	135	150	150	150	150
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	100	100	100	100
NL	G25	25	UM	120	120	120	120	135	135	135	135
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	100	100	100	100
HU	G20	25	UM	115	115	115	115	130	130	130	130
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	130	130	130	130
HU	G25.1	25	UM	130	130	130	130	145	145	145	145
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	130	130	130	130
BE - BG - CY - CZ - DK - EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE - IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	80	80	80	80	90	90	90	90
			UP	3	3	3	3	3	3	3	3
			A (mm)	4	4	4	4	4	4	4	4
			Um	70	70	70	70	70	70	70	70
PL	G30/G31	37	UM	75	75	75	75	83	83	83	83
			UP	3	3	3	3	3	3	3	3
			A (mm)	4	4	4	4	4	4	4	4
			Um	70	70	70	70	70	70	70	70
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	70	70	70	70	75	75	75	75
			UP	2	2	2	2	2	2	2	2
			A (mm)	4	4	4	4	4	4	4	4
			Um	70	70	70	70	70	70	70	70
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	290	290	290	290	350	350	350	350
			UP	3	3	3	3	3	3	3	3
			A (mm)	35	35	35	35	35	35	35	35
			Um	req	req	req	req	req	req	req	req
SE	G120	8	UM	230	230	230	230	320	320	320	320
			UP	3	3	3	3	3	3	3	3
			A (mm)	35	35	35	35	35	35	35	35
			Um	req	req	req	req	req	req	req	req

UM : Dysza MAX

Um : Dysza MIN

UP : Palnik zapłonowy

A : Otwarcie pierścienia powietrza

Pa : Ciśnienie przyłączeniowe

reg : Ustawiono

DANE TECHNICZNE

T2					
Kategorie i ciśnienie					
Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie przyłączeniowe		
			Neen.	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	13+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT;CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT;CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

T3

Dane techniczne urządzeń gazowych

Modele A	Modele B	Modele C	Modele D	Szerokość	ΣQn	ΣQn G25 (25)	Całkowite życie gazu									
							G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110(8)	G120(8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
							m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
FT64GL	EBG62TL	OFT64GL	6NFT/G400L	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GLC	EBG62TLC	OFT64GLC	6NFT/G400C	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GR	EBG62TR	OFT64GR	6NFT/G400R	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GRC	EBG62TRC	OFT64GRC	6NFT/G400RC	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT66GL	EBG63TL	OFT66GL	6NFT/G600L	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GLC	EBG63TLC	OFT66GLC	6NFT/G600LC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GM	EBG63TLR	OFT66GM	6NFT/G600LR	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GMC	EBG63TMC	OFT66GMC	6NFT/G600LR C	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GR	EBG63TR	OFT66GR	6NFT/G600R	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GRC	EBG63TRC	OFT66GRC	6NFT/G600RC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT68GL	EBG64TL	OFT68GL	6NFT/G800L	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GLC	EBG64TLC	OFT68GLC	6NFT/G800LC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GM	EBG64TLR	OFT68GM	6NFT/G800LR	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GMC	EBG64TMC	OFT68GMC	6NFT/G800LR C	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GR	EBG64TR	OFT68GR	6NFT/G800R	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GRC	EBG64TRC	OFT68GRC	6NFT/G800RC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99

T4

Dane techniczne urządzeń gazowych

Modele A	Modele B	Modele C	Modele D	Szerokość	Napięcie zasilania	Fazy	Częstotliwość	Maks. moc całkowita	Przekrój kabla przyłączeniowego
				mm	V	Nr. A ant.	Hz	kW	-
FT64EL	EBE62TL	OFT64EL	6NFT/E400L	400	400	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT64ELC	EBE62TLC	OFT64ELC	6NFT/E400LC	400	400	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT64ER	EBE62TR	OFT64ER	6NFT/E400R	400	400	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT64ERC	EBE62TRC	OFT64ERC	6NFT/E400RC	400	400	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT66EL	EBE63TL	OFT66EL	6NFT/E600L	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66ELC	EBE63TLC	OFT66ELC	6NFT/E600LC	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66EM	EBE63TLR	OFT66EM	6NFT/E600LR	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66EMC	EBE63TLRC	OFT66EMC	6NFT/E600LRC	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66ER	EBE63TR	OFT66ER	6NFT/E600R	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66ERC	EBE63TRC	OFT66ERC	6NFT/E600RC	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT610EL	EBE65TL	OFT610EL	6NFT/E1000L	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610ELC	EBE65TLC	OFT610ELC	6NFT/E1000LC	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610EM	EBE65TLR	OFT610EM	6NFT/E1000LR	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610EMC	EBE65TLRC	OFT610EMC	6NFT/E1000LRC	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610ER	EBE65TR	OFT610ER	6NFT/E1000R	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610ERC	EBE65TRC	OFT610ERC	6NFT/E1000RC	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT64EL	EBE62TL	OFT64EL	6NFT/E400L	400	230	3	50/60	3,90	4 G 1
FT64ELC	EBE62TLC	OFT64ELC	6NFT/E400LC	400	230	3	50/60	3,90	4 G 1
FT64ER	EBE62TR	OFT64ER	6NFT/E400R	400	230	3	50/60	3,90	4 G 1
FT64ERC	EBE62TRC	OFT64ERC	6NFT/E400RC	400	230	3	50/60	3,90	4 G 1
FT66EL	EBE63TL	OFT66EL	6NFT/E600L	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66ELC	EBE63TLC	OFT66ELC	6NFT/E600LC	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66EM	EBE63TLR	OFT66EM	6NFT/E600LR	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66EMC	EBE63TLRC	OFT66EMC	6NFT/E600LRC	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66ER	EBE63TR	OFT66ER	6NFT/E600R	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66ERC	EBE63TRC	OFT66ERC	6NFT/E600RC	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT610EL	EBE65TL	OFT610EL	6NFT/E1000L	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610ELC	EBE65TLC	OFT610ELC	6NFT/E1000LC	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610EM	EBE65TLR	OFT610EM	6NFT/E1000LR	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610EMC	EBE65TLRC	OFT610EMC	6NFT/E1000LRC	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610ER	EBE65TR	OFT610ER	6NFT/E1000R	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610ERC	EBE65TRC	OFT610ERC	6NFT/E1000RC	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4

INFORMACJE OGÓLNE	10
1. DANE URZĄDZEŃ.....	10
2. WSKAZÓWKI OGÓLNE.....	10
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	10
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA.....	10
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA	10
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA	10
3. URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE I REGULACYJNE	10
3.1 URZĄDZENIA Z CHROMOWANĄ PŁYTĄ	10
3.2 ELEKTRYCZNA PŁYTA DO GRILLOWANIA	10
4. UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	11
4.1 OPAKOWANIE.....	11
4.2 URZĄDZENIE	11
INSTRUKCJE INSTALACYJNE	11
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	11
5. ODNOŚNE NORMY I PRZEPISY	11
6. ROZPAKOWANIE	11
7. USTAWIENIE URZĄDZENIA	11
7.1 MONTAŻ URZĄDZENIA NA COKOLE	11
7.2 RZĄD URZĄDZEŃ	11
8. SYSTEM ODPROWADZANIA WYZIEWÓW	11
8.1 TYP URZĄDZENIA "A1"	11
8.2 TYP URZĄDZENIA "B21"	11
8.3 TYP URZĄDZENIA "B11"	11
9. PRZYŁĄCZA	12
9.1 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ	12
9.2 PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	12
9.3 UZIEMIENIE I PRZYŁĄCZE WYRÓWNIANIA POTENCJAŁÓW.....	12
9.4 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI WODNEJ	12
9.5 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ODPŁYWOWEJ	12
10. PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU	12
10.1 GAZOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA	12
10.1.1 WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO	12
10.1.2 WYMIANA ŚRUBY DO REGULACJI DOKŁADNEJ.....	12
10.1.3 WYMIANA DYSZY PALNIKA ZAPŁONOWEGO	12
11. URUCHOMIENIE	12
INSTRUKCJE URZĄDZENIA	13
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA	13
12. UŻYTKOWANIE GAZOWEJ PŁYTY DO GRILLOWANIA	13
13. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEJ PŁYTY DO GRILLOWANIA	13
14. PRZESTOJE	14
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA	14
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA	14
INSTRUKCJE KONSERWACYJNE	14
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA	14
15. PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU	14
16. URUCHOMIENIE	14
16.1 URZĄDZENIA GAZOWE	14
16.1.1 URUCHOMIENIE	14
16.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE	14
17. USUWANIE USTEREK	15
17.1 GAZOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA	15
17.2 ELEKTRYCZNA PŁYTA DO GRILLOWANIA	15
18. WYMIANA CZĘŚCI	15
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYMIANY CZĘŚCI	15
18.1 ELEKTRYCZNA PŁYTA DO GRILLOWANIA	15
18.2 GAZOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA	15
19. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW URZĄDZENIA	15
20. GŁÓWNE PODZESPOŁY	15
20.1 GAZOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA	15
20.2 ELEKTRYCZNA PŁYTA DO GRILLOWANIA	15

INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje, które powinny znać wszystkie osoby korzystające z instrukcji. Informacje kierowane do konkretnych osób korzystających z niniejszych instrukcji zostały zamieszczone w kolejnych rozdziałach („INFORMACJE DLA ...”).

1. DANE URZĄDZENIA

- Tabliczka z danymi urządzenia znajduje się na wewnętrznej stronie panelu obsługi.
- Ponadto model oraz numer seryjny urządzenia zostały podane na etykietach pod znakiem firmowym i na opakowaniu.

2. WSKAZÓWKI OGÓLNE

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym i znanym miejscu, aby przez cały czas użytkowania urządzenia można było z nich skorzystać.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Usługi serwisowe należy zlecać tylko serwisom autoryzowanym przez producenta, a przy tym wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być konserwowane przynajmniej dwa razy w roku. Zalecamy zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania. Inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Należy unikać dłuższej pracy pustego urządzenia. Urządzenie należy rozgrzewać bezpośrednio przed rozpoczęciem użytkowania.
- Podczas eksploatacji urządzenie należy nadzorować.
- W razie awarii lub usterki należy zamknąć zawór gazowy i/lub odłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego, oba elementy są montowane przed urządzeniem.

- Podczas czyszczenia należy przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA".
- W pobliżu urządzenia nie należy przechowywać żadnych palnych materiałów. **ZAGROŻENIE POŻAROWE**
- Uwaga: Dzieci muszą pozostawać pod stałym nadzorem, aby wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) z poważnie ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, ruchowymi lub umysłowymi oraz z niewielkim doświadczeniem – chyba, że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

- Codziennie należy czyścić zewnętrzne powierzchnie z matowanej stali szlachetnej, powierzchnie komory grillowej i płyty robocze.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecać czyszczenie wnętrza urządzenia autoryzowanemu technikowi.
- Nie należy myć urządzenia rozpylaną wodą lub strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia podłogi pod urządzeniem nie należy stosować żadnych agresywnych środków.

3. URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I REGULACYJNE

3.1 URZĄDZENIA Z CHROMOWANĄ PŁYTĄ

3.2 ELEKTRYCZNA PŁYTA DO GRILLOWANIA

TERMOSTAT ZABEZPIEZAJĄCY

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie zerowany termostat zabezpieczający, który przerywa grzanie, gdy nastąpi przekroczenie maksymalnej dopuszczalnej temperatury roboczej.
- W celu przywrócenia gotowości eksploatacyjnej urządzenia należy nacisnąć przycisk zerowania termostatu. Ta czynność jest zarezerwowana wyłącznie dla wykwalifikowanego i autoryzowanego technika.

4. UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

4.1 OPAKOWANIE

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska. Plastikowe składniki nadające się do recyklingu to:

- przezroczysty płaszcz, woreczki z instrukcjami i dyszami (z polietylenu – PE).
- opaski (z polipropylenu – PP).

4.2 URZĄDZENIE

Ponad 90% wagi urządzenia to metalowe materiały nadające się do recyklingu (stal szlachetna, blacha z warstwą aluminium, miedź).

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących przepisów dotyczących utylizacji.

- Urządzenie nie może zostać porzucone w środowisku.
- Przed utylizacją należy uniemożliwić uruchomienie urządzenia.

INSTRUKCJE INSTALACYJNE

WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

Urządzenia serii DROP-IN (urządzenia do zabudowy)

- Instalacja musi być realizowana dokładnie według schematów zamieszczonych w załączniku.
- Uwzględnić schematy połączeń. Instalować wyłącznie w meblach metalowych (nie z drewna lub z innych palnych materiałów).
- Szczególną uwagę należy zwrócić na przebieg kabla: Przepusty muszą być pozbawione zagięć i/lub ostrych krawędzi. Ponadto temperatura kabla na całej długości nie może przekraczać temperatury pomieszczenia o więcej niż 50°.

5. ODNOŚNE NORMY I PRZEPISY

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podczas instalacji należy uwzględnić poniższe przepisy.

- Odpowiednie regulacje prawne takie, jak przepisy budowlane i przepisy p.poż danego kraju.
- Przepisy dotyczące stanowisk pracy. Dyrektywy nadzoru budowlanego dotyczące technicznych wymagań ppoż. w odniesieniu do instalacji wentylacyjnych.

- Arkusz roboczy DVGW G634, „Montaż Gazowych Instalacji Użytkowych w Dużych Kuchniach”.
- Arkusz roboczy DVGW G600 (TRGI) „Reguły Techniczne Dla Instalacji Gazowych”.
- TRF „Reguły Techniczne dla Gazu Płynnego”. Obowiązujące przepisy BHP i dyrektywy dla kuchni i gazu płynnego.
- Obowiązujące dyrektywy i postanowienia zakładu gazowniczego.

Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z EN 1717 i krajowymi regulacjami dotyczącymi instalacji wodnych.

6. ROZPAKOWANIE

Skontrolować opakowanie pod kątem uszkodzeń i ewentualnie zażądać obecności spedytora podczas kontroli towaru.

- Usunąć opakowanie
- Usunąć folię ochronną z paneli zewnętrznych i zastosować odpowiedni rozcieńczalnik do usunięcia ewentualnych pozostałości kleju.

7. USTAWIENIE URZĄDZENIA

- Zewnętrzne wymiary urządzenia i miejsca przyłączy znajdują się na schemacie instalacyjnym znajdującym się na początku niniejszych instrukcji.
- Urządzenie może zostać ustawione pojedynczo lub zestawione z innymi urządzeniami tego samego typoszeregu.
- Urządzenie nie nadaje się do zabudowy.
- Należy zachować odstęp min. 10 cm od sąsiadujących ścian, Odstęp ten może być mniejszy, jeśli ściany są ognioodporne lub izolowane termicznie.

7.1 MONTAŻ URZĄDZENIA NA COKOLE

Należy postępować według wskazówek dostarczonych wraz z danym elementem montażowym.

7.2 RZĄD URZĄDZEŃ

- Zsunąć urządzenia i ustawić jednakową wysokość płyt roboczych.
- Połączyć urządzenia za pomocą dostarczanej na zamówienie listwy maskującej.

8. SYSTEM ODPROWADZANIA WYZIEWÓW

Wyciąg należy zainstalować odpowiednio do typu urządzenia. Typ podano na tabliczce z danymi urządzenia.

8.1 TYP URZĄDZENIA "A1"

- Urządzenie typu „A1” ustawić pod okapem, aby zapewnić odprowadzanie oparów powstających podczas pieczenia.

8.2 TYP URZĄDZENIA "B21"

- Urządzenie typu „B21” ustawić pod okapem.

8.3 TYP URZĄDZENIA "B11"

- Nad urządzeniem typu „B11” zainstalować odpowiedni wyciąg wyziewów, który można zamówić u producenta. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji załączonej do wyciągu wyziewów.
- Do wyciągu wyziewów podłączyć rurę odporną na temperaturę do 300 °C o średnicy 150/155 mm.
- Wyprowadzić ją na zewnątrz lub podłączyć do sprawnego komina. Długość rury nie może przekraczać 3 metrów.

9. PRZYŁĄCZA

Lokalizacja i wymiary przyłączy podano na schemacie instalacyjnym znajdującym się na początku instrukcji.

9.1 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do danego rodzaju gazu, z którym może być efektywnie użytkowane. W związku z tym należy sprawdzić etykiety umieszczone na opakowaniu i urządzeniu. W razie potrzeby przebroić urządzenie w celu przystosowania do danego rodzaju gazu. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Przebrojenie na inny rodzaj gazu”.

Poza tym, w przypadku nadstawek przewidziane jest przyłącze z tyłu. Usunąć zaślepkę i szczelnie skręcić je z przyłączem z przodu.

- W łatwo dostępnym miejscu, przed urządzeniem zainstalować zawór odcinający.
- Stosować tylko takie przewody przyłączeniowe, których średnica jest co najmniej tak duża, jak średnica przyłącza gazowego przy urządzeniu.
- Po podłączeniu upewnić się, że wszystkie połączenia są szczelne.

9.2 PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do napięcia i częstotliwości w sieci. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce z danymi.

- Przed urządzeniem zainstalować wielobiegunowy wyłącznik ochronny o odpowiedniej mocy i rozwarciu styków min. 3 mm oraz czułe zabezpieczenie różnicowe. Największy dopuszczalny prąd różnicowy: 1 mA/kW.
- Zastosować elastyczny przewód zasilający w izolacji gumowej, który odpowiada co najmniej typowi H05 RN-F.
- Przewód zasilający podłączyć do listwy zaciskowej odpowiednio do schematu dostarczonego wraz z urządzeniem.
- Przewód przyłączeniowy zamocować za pomocą opaski kablowej.
- Odcinek przewodu zasilającego znajdujący się poza urządzeniem należy chronić za pomocą rury metalowej lub plastikowej.

9.3 UZIEMIENIE I PRZYŁĄCZE WYRÓWNIANIA POTENCJAŁÓW

Podłączyć urządzenia do sprawnej instalacji uziemiającej. Przewód uziemiający podłączyć do zacisku oznaczonego symbolem  znajdującego się obok wejściowej listwy zaciskowej.

Metalową konstrukcję urządzenia elektrycznego podłączyć do zacisku wyrównania potencjałów. Podłączyć przewód do zacisku oznaczonego symbolem  znajdującego się na zewnętrznej stronie dna urządzenia.

9.4 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI WODNEJ

Urządzenie należy podłączyć do instalacji wody pitnej. Ciśnienie wody musi mieścić się w przedziale 150 kPa do 300 kPa. Jeśli ciśnienie przekracza podaną wartość maksymalną, należy zastosować reduktor ciśnienia.

- W łatwo dostępnym miejscu podłączyć do urządzenia filtr mechaniczny i zawór odcinający.
- Przed podłączeniem filtra i urządzenia oczyścić rury w celu usunięcia ewentualnych zanieczyszczeń.
- Nieczynne przyłącza zaślepić hermetycznymi zaślepkami.

- Po podłączeniu upewnić się, że wszystkie połączenia są szczelne.

9.5 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ODPIYWOWEJ

Przewody odprowadzające muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę do 100 °C. Dno urządzenia nie może być narażone na parę z odprowadzanej wody.

10. PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU

W zależności od kraju przeznaczenia tabela T1 podaje:

- które urządzenia gazowe są odpowiednie dla dostępnego rodzaju gazu
- dysze i ustawienia dla każdego stosowanego rodzaju gazu. Numery dla dysz podane w tabeli T1 znajdują się na korpusach dysz.

W celu przystosowania urządzenia do danego rodzaju gazu, z którym może być efektywnie użytkowane należy korzystać z danych zawartych w tabeli T1 i poniższych zaleceń.

- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Regulator powietrza palnika głównego ustawić w odstępie A.
- Wymienić dyszę palnika zapłonowego (UP).
- Wyregulować powietrze dla palnika zapłonowego (w razie potrzeby).
- Wymienić dyszę małej mocy zaworu gazowego (Um).
- Na urządzeniu umieścić naklejkę wskazującą owy rodzaj gazu. Dysze i naklejki należą do zakresu dostawy urządzenia.

10.1 GAZOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA

10.1.1 WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO

- Zdjąć panel obsługi.
- Odkręcić śruby V1.
- Zdemontować wspornik dysz.
- Zdemontować dyszę UM i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Wkręcić dyszę UM.
- Poluzować śrubę V i ustawić regulator powietrza w odstępie A podanym w tabeli T1.
- Dokręcić śrubę V.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

10.1.2 WYMIANA ŚRUBY DO REGULACJI DOKŁADNEJ

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować dyszę UM i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Wkręcić dyszę UM.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

10.1.3 WYMIANA DYSZY PALNIKA ZAPŁONOWEGO

- Zdjąć panel obsługi.
- Wykręcić element przyłączeniowy R.
- Zdemontować dyszę UP i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Ponownie przykręcić element przyłączeniowy R. Ponownie zmontować wszystkie części.
- Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

11. URUCHOMIENIE

Patrz rozdział „INSTRUKCJE KONSERWACYJNE”

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym i znanym miejscu, aby przez cały czas użytkowania urządzenia można było z nich skorzystać.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Usługi serwisowe należy zlecać tylko serwisom autoryzowanym przez producenta, a przy tym wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być konserwowane przynajmniej dwa razy w roku. Zalecamy zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania. Inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Należy unikać dłuższej pracy pustego urządzenia. Urządzenie należy rozgrzewać bezpośrednio przed rozpoczęciem użytkowania.
- Podczas eksploatacji urządzenie należy nadzorować.
- W razie awarii lub usterki należy zamknąć zawór gazowy i/lub odłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego, oba elementy są montowane przed urządzeniem.
- Podczas czyszczenia należy przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA".
- W pobliżu urządzenia nie należy przechowywać żadnych palnych materiałów. **ZAGROŻENIE POŻAROWE.**
- Uwaga: Dzieci muszą pozostawać pod stałym nadzorem, aby wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) z poważnie ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, ruchowymi lub umysłowymi oraz z niewielkim doświadczeniem – chyba, że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

12. UŻYTKOWANIE GAZOWEJ PŁYTY DO GRILLOWANIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego przygotowywania potraw na płycie do grillowania (steki, hamburgery, ryby, warzywa itd.).
- Nie używać płyty do rozgrzewania garnków lub patelni.
- Kilka razy dziennie opróżniać szufladę do wychwytywania tłuszczu.
- Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania szuflady do wychwytywania tłuszczu. Istnieje ZGROŻENIE zetknięcia się z gorącym olejem.

Włączanie i wyłączanie palników

Gałka zaworu gazowego może zostać ustawiona

w następujących pozycjach roboczych:

0 WYŁ

★ Włączanie palnika zapłonowego

1 Temperatura minimalna

2 ÷ 6 Pośrednie wartości temperatury

7 Temperatura maksymalna

Zapalanie palnika zapłonowego

Wcisnąć gałkę i ustawić w pozycji "★" Całkowicie wcisnąć gałkę i za pośrednictwem przycisku zapalnika piezoelektrycznego zapalić palnik zapłonowy.

- Przytrzymać wciśniętą gałkę przez ok. 20 sekund i następnie puścić. Jeśli palnik zapłonowy zgaśnie, czynność powtórzyć.
- Ustawić gałkę w pozycji odpowiadającej żądanej wartości temperatury.
- Palnik zapłonowy jest można zobaczyć przez wziernik po wyjęciu szuflady do wychwytywania tłuszczu.
- Palnik zapłonowy można zapalić małym płonieniem po wyjęciu szuflady do wychwytywania tłuszczu.

Wyłączanie

W celu wyłączenia palnika głównego ustawić gałkę na "★"

W celu wyłączenia palnika zapłonowego należy wcisnąć gałkę i ustawić na "●".

13. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEJ PŁYTY DO GRILLOWANIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego przygotowywania potraw na płycie do grillowania (steki, hamburgery, ryby, warzywa itd.).
- Nie używać płyty do rozgrzewania garnków lub patelni.
- Szczególnie ostrożnie należy obchodzić się z płytą chromowaną. Resztki potraw usuwać bezpośrednio po zakończeniu przygotowywania. Na gładkiej powierzchni płyty potrawy należy odwracać tylko za pomocą przewidzianej do tego celu łopatki, a powierzchnię rowkowanej, za pomocą łopatki ząbkowanej. Nie używać ostro zakończonych przedmiotów, które mogłyby zarysować lub uszkodzić chromowane powierzchnie.
- Urządzenie jest wyposażone w ręczny zerowany termostat zabezpieczający, który przerywa grzanie, gdy nastąpi przekroczenie maksymalnej dopuszczalnej temperatury roboczej.
- Kilka razy dziennie opróżniać szufladę do wychwytywania tłuszczu.
- Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania szuflady do wychwytywania tłuszczu. Istnieje ZGROŻENIE zetknięcia się z gorącym olejem.

ZAŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE GRZANIA

Gałka termostatu może zostać ustawiona w następujących pozycjach roboczych:

0 WYŁ

50 Temperatura minimalna

100 – 200 Pośrednie wartości temperatury

300 Temperatura maksymalna

Włączanie

- Gałkę termostatu ustawić na wybraną wartość temperatury.
- Zaświeci się żółta kontrolka.
- Żółta kontrolka gaśnie po osiągnięciu wybranej wartości temperatury.

Wyłączanie

- Gałkę termostatu przekręcić do pozycji „0”.
- Zgaśnie żółta kontrolka.

14 PRZESTOJE

Przed zaplanowanym okresem przestoju urządzenia należy postępować według poniższych zaleceń.

- Dokładnie wyczyścić urządzenie.
- Wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej przetrzeć szmatką nasączoną olejem wazelinowym, który utworzy powłokę ochronną.
- Nie zakrywać naczyń pokrywkami.
- Zamknąć wszystkie zawory związane z urządzeniem i wyłączyć wyłącznik główny.
- Po dłuższym przestoju urządzenia należy postępować według poniższych zaleceń.
- Przed kolejnym rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić działanie urządzenia.
- Przy minimalnej temperaturze uruchomić urządzenia elektryczne na 60 minut.

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Przed rozpoczęciem wszelkich działań urządzenie należy odłączyć od ewentualnego zasilania elektrycznego.
- Codziennie należy czyścić zewnętrzne powierzchnie z matowanej stali szlachetnej, powierzchnie komory grillowej i płyty robocze.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecać czyszczenie wnętrza urządzenia autoryzowanemu technikowi.
- Nie należy myć urządzenia rozpylaną wodą lub strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia podłogi pod urządzeniem nie należy stosować żadnych agresywnych środków.

MATOWANE POWIERZCHNIE ZE STALI SZLACHETNEJ

- Powierzchnie należy czyścić za pomocą ściereczki lub gąbki używając wody z popularnym środkiem myjącym bez szorstkich dodatków. Przecierać ściereczką przesuwając ją zgodnie z kierunkiem matowania. Kilkakrotnie opłukać, a następnie starannie osuszyć.
- Nie stosować szorstkich gąbek, ani metalowych przedmiotów.
- Nie stosować produktów chemicznych zawierających chlor.
- Nie używać ostro zakończonych przedmiotów, które mogłyby zarysować i uszkodzić powierzchnie.

Płyta ze stali miękkiej

- Powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej ściereczki.
- W celu przyspieszenia suszenia włączyć urządzenie na kilka minut.

- Na powierzchnie nanieść cienką warstwę ochronną z oleju jadalnego.

WANIENKI DO WYCHWYTYWANIA OLEJU

Oczyszczyć powierzchnie z tłuszczu, oleju, resztek potraw itd.

INSTRUKCJE KONSERWACYJNE

WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

15 PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU

Patrz rozdział „Instrukcje instalacji”

16. URUCHOMIENIE

Po instalacji sprawdzić dopasowanie do innego rodzaju gazu lub po czynnościach konserwacyjnych, działanie urządzenia. Jeśli występują usterki, można spróbować je usunąć na podstawie informacji zawartych w rozdziale „Usuwanie usterek”.

16.1 URZĄDZENIA GAZOWE

Uruchomić urządzenie według wskazówek zawartych w instrukcjach i zaleceniach dotyczących użytkowania zawartych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie zasilania gazem (patrz kolejny rozdział)
- poprawność załączania palników i sprawność wyciągu oparów.

16.1.1 SPRAWDZANIE CIŚNIENIA ZASILANIA GAZEM

- Zastosować ciśnieniomierz z podziałką 0,1 mbar.
- Zdjąć panel obsługi.
- Usunąć śrubę z przyłącza pomiarowego i podłączyć manometr.
- Pomiaru dokonać podczas pracy urządzenia. **UWAGA!** Jeśli ciśnienie zasilania gazem ma wartość spoza zakresu wartości granicznych (Min. – Maks.) z tabeli T2, należy przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z zakładem gazowniczym.
- Odłączyć manometr i ponownie przykręcić śrubę przy przyłączy pomiarowym.

16.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

Uruchomić urządzenie według wskazówek zawartych w instrukcjach i zaleceniach dotyczących użytkowania zawartych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- wartości elektryczne każdej fazy
- poprawność podłączenia grzałek.

17. USUWANIE USTEREK

17.1 GAZOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA

Palnik zapłonowy nie włącza się.

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Niedrożność przewodu lub dyszy.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Elektroda zapłonowa jest źle zamontowana lub uszkodzona.
- Uszkodzenie zapalnika lub przewodu elektrody zapłonowej.

Palnik zapłonowy gaśnie podczas uruchamiania lub podczas pracy.

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Uszkodzenie termoelementu lub nie jest on odpowiednio podgrzewany.
- Wadliwe podłączenie termoelementu do zaworu gazowego.
- Za słabo wciśnięta gałka zaworu gazowego.

Nie zapala się palnik główny (także przy działającym palniku zapłonowym)

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Niedrożność przewodu lub dyszy.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Palnik jest uszkodzony (niedrożność otworów wylotu gazu).

17.2 ELEKTRYCZNA PŁYTA DO GRILLOWANIA

Urządzenie nie grzeje.

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzenie termostatu regulatora temperatury.
- Uszkodzenie grzałek.
- Zadziałał termostat zabezpieczający.

Brak regulacji mocy grzewczej.

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzenie termostatu regulatora temperatury.

18. WYMIANA CZĘŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYMIANY CZĘŚCI

- Przed rozpoczęciem wszelkich działań urządzenie należy odłączyć od ewentualnego zasilania elektrycznego.
- Po wymianie jednego z elementów układu gazowego należy upewnić się, że w miejscu jego montażu nie występuje nieszczelność.
- Po wymianie jednego z elementów obwodu elektrycznego należy upewnić się, że został on prawidłowo okablowany.

18.1 ELEKTRYCZNA PŁYTA DO GRILLOWANIA

Wymiana grzałki i kontrolki

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.

Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

Wymiana termostatu roboczego i zabezpieczającego

- Zdjąć panel obsługi.
- Wyjąć gałkę z jej gniazda w dnie płyty.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie osadzić gałkę w gnieździe w dnie płyty.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

18.2 GAZOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA

Wymiana gałki włącznika gazowego

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

Wymiana palnika, palnika zapłonowego, termoelementu, zapalnika piezoelektrycznego i elektrody zapalnika.

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

19. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW URZĄDZENIA

- Sprawdzić stan wewnętrznych części urządzenia.
- Usunąć resztki ewentualnych zanieczyszczeń.
- Sprawdzić i oczyścić instalację wyciągu wywiewów.

20. GŁÓWNE PODZESPOŁY

20.1 GAZOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA

- Gałka włącznika gazowego
- Palnik główny
- Palnik zapłonowy
- Termoelement
- Elektroda zapłonowa
- Zapalnik piezoelektryczny

20.2 ELEKTRYCZNA PŁYTA DO GRILLOWANIA

- Termostat roboczy
- Termostat zabezpieczający
- Element grzejny
- Kontrolka

