



NP70-90

GRILLE GAZOWE, LAVA-GRILLE GAZOWE, GRILLE ELEKTRYCZNE GB – IE – MT

INSTRUKCJA MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją i przechowywać ją bezpiecznie w ogólnodostępnym miejscu przez cały czas użytkowania urządzenia.

Przed przystąpieniem do montażu i pierwszego uruchomienia urządzenia należy przeczytać niniejszą informację ogólną!

INSTRUKCJA NR 4

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej.

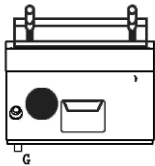
ALI S.p.A.
Via Conti Agosti, 231/247
I-31010 Marenò di Piave (TV)

NR DOK. **CR0584070**
WYDANIE **005 1512**

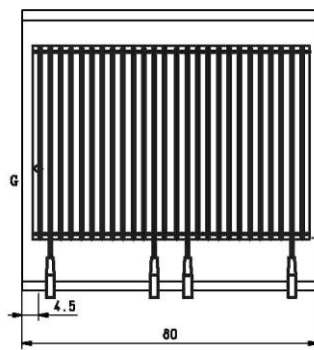
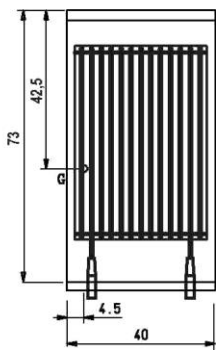
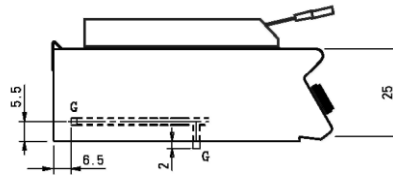
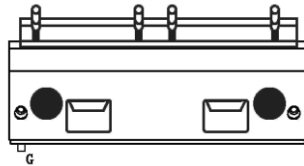
SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm

NGPL74G



NGPL78G

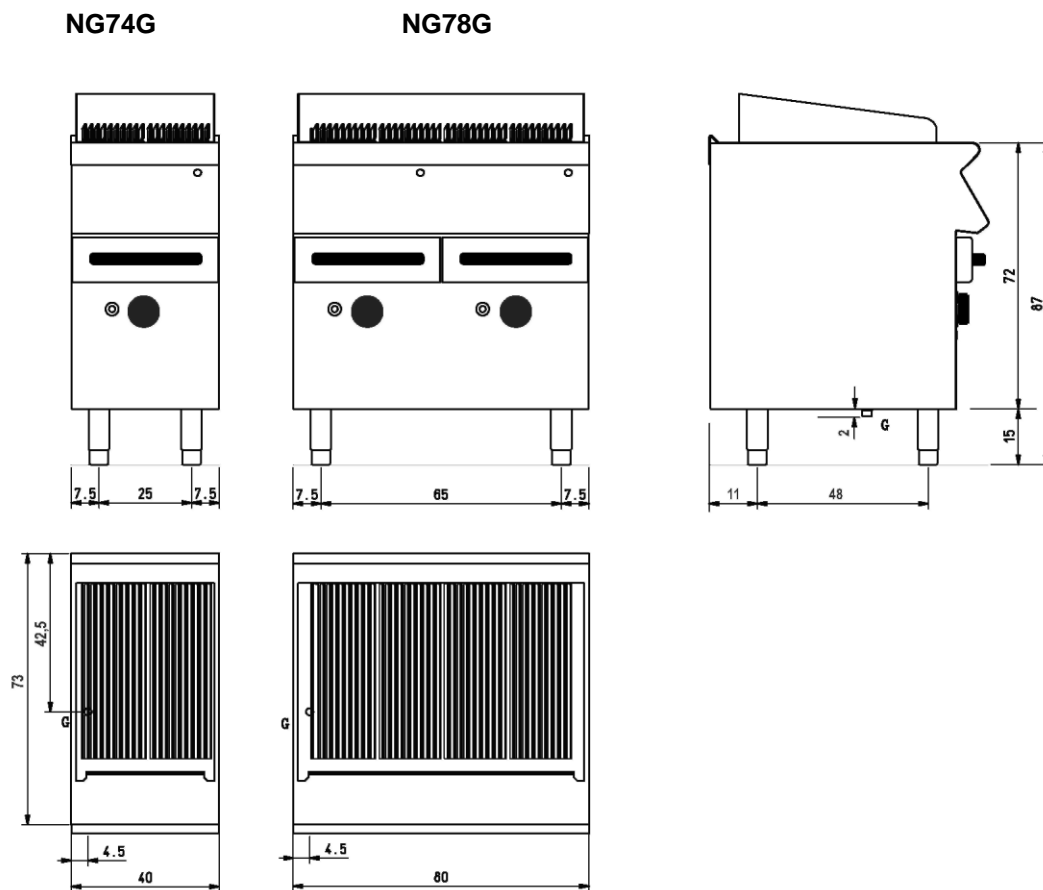


Legenda

- G** Podłączenie gazu
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm

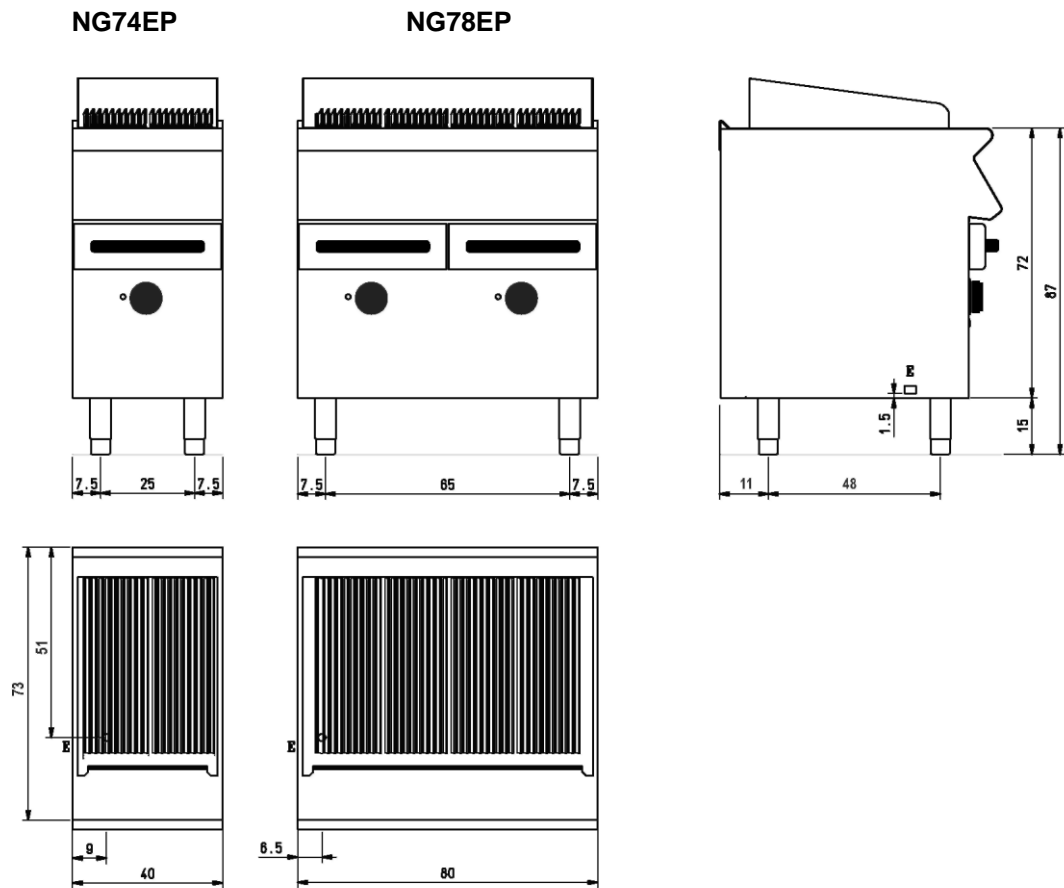


Legenda

- G Podłączenie gazu
EN 10226-1 R 3/4; EN ISO 228-1 G 3/4 (DK)

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm



Legenda

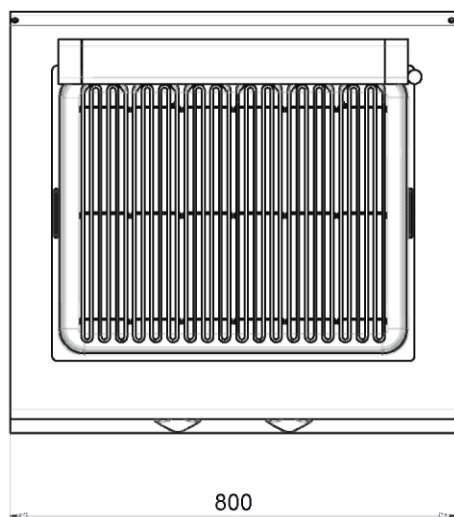
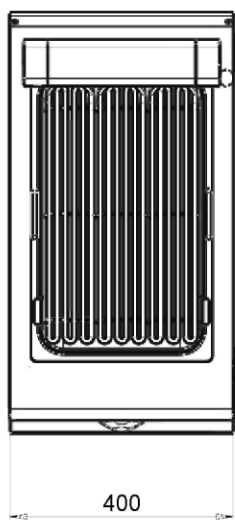
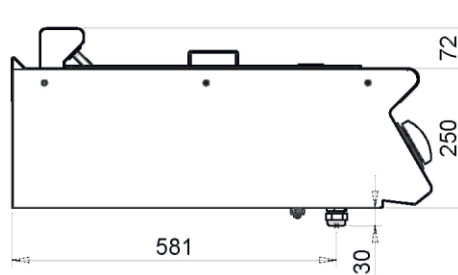
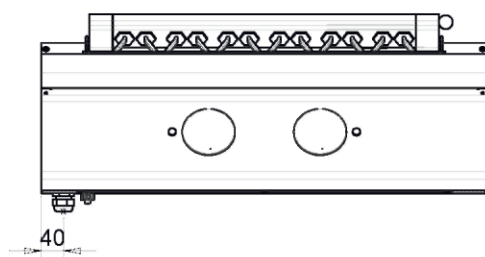
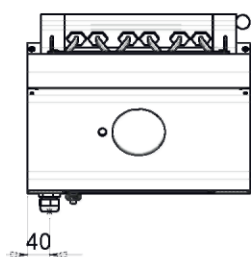
E Dławik kabla elektrycznego

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W mm

NGW74E

NGW78E



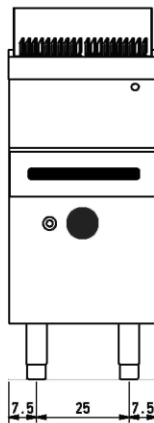
LEGENDA

E Dławik kabla elektrycznego

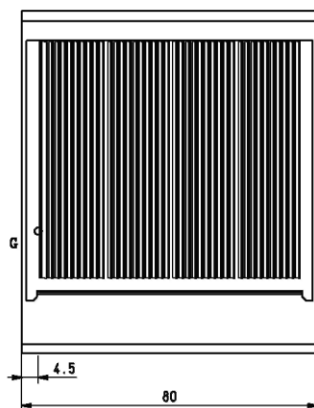
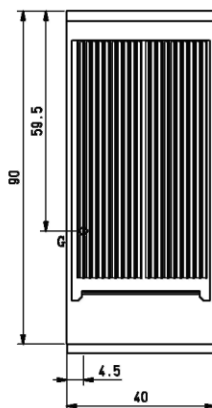
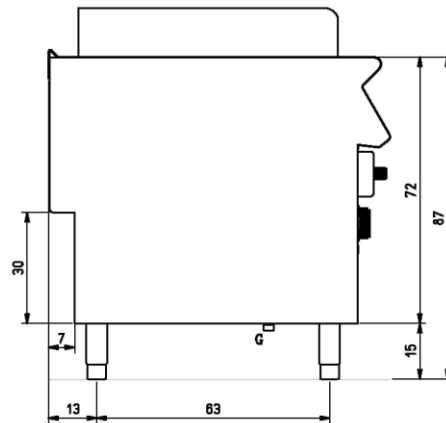
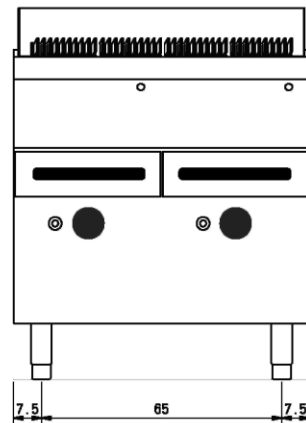
SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm

NG94G



NG98G



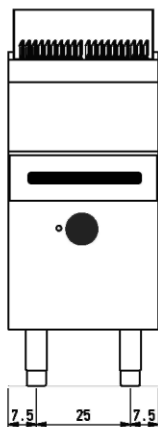
Legenda

- G** Podłączenie gazu
EN 10226-1 R 3/4; EN ISO 228-1 G 3/4 (DK)

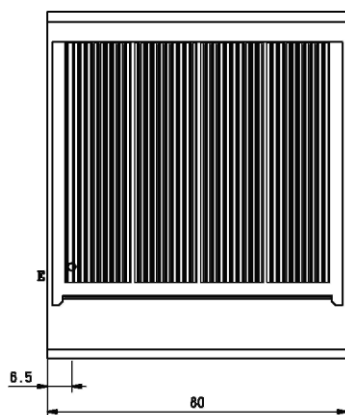
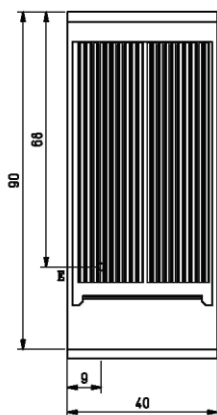
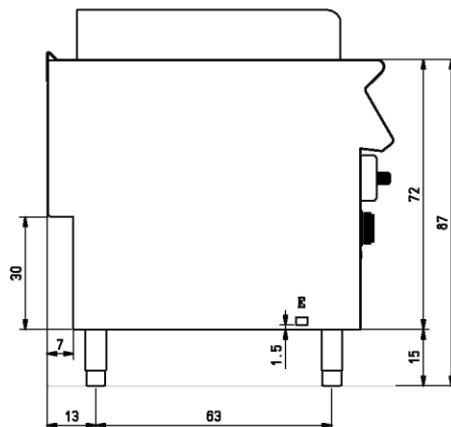
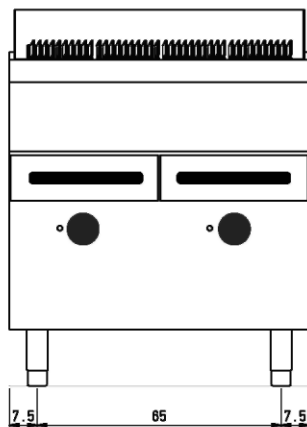
SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm

NG94EP



NG98EP



Legenda

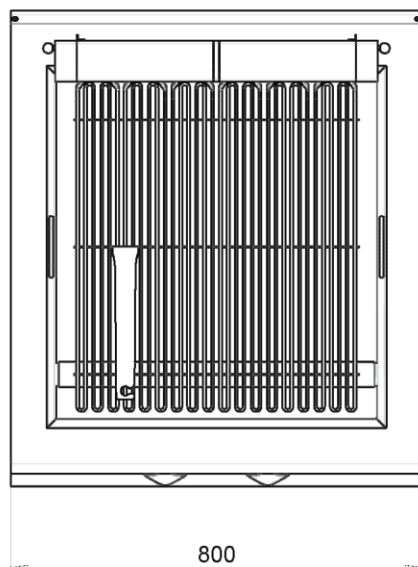
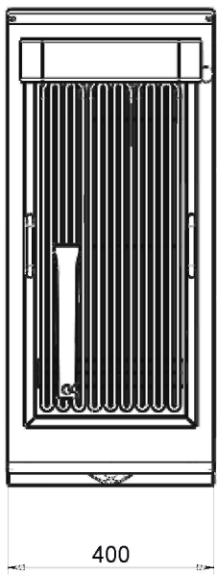
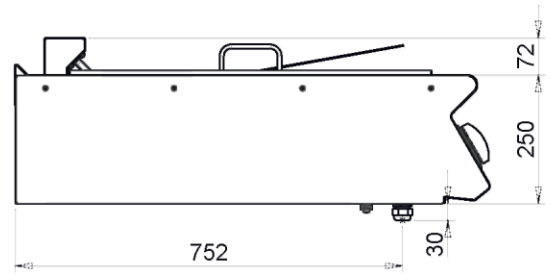
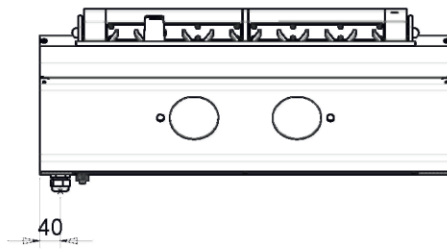
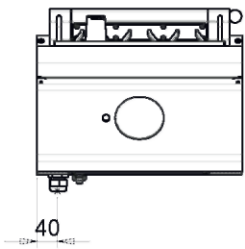
E Dławik kabla elektrycznego

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W mm

NGW94E

NGW98E



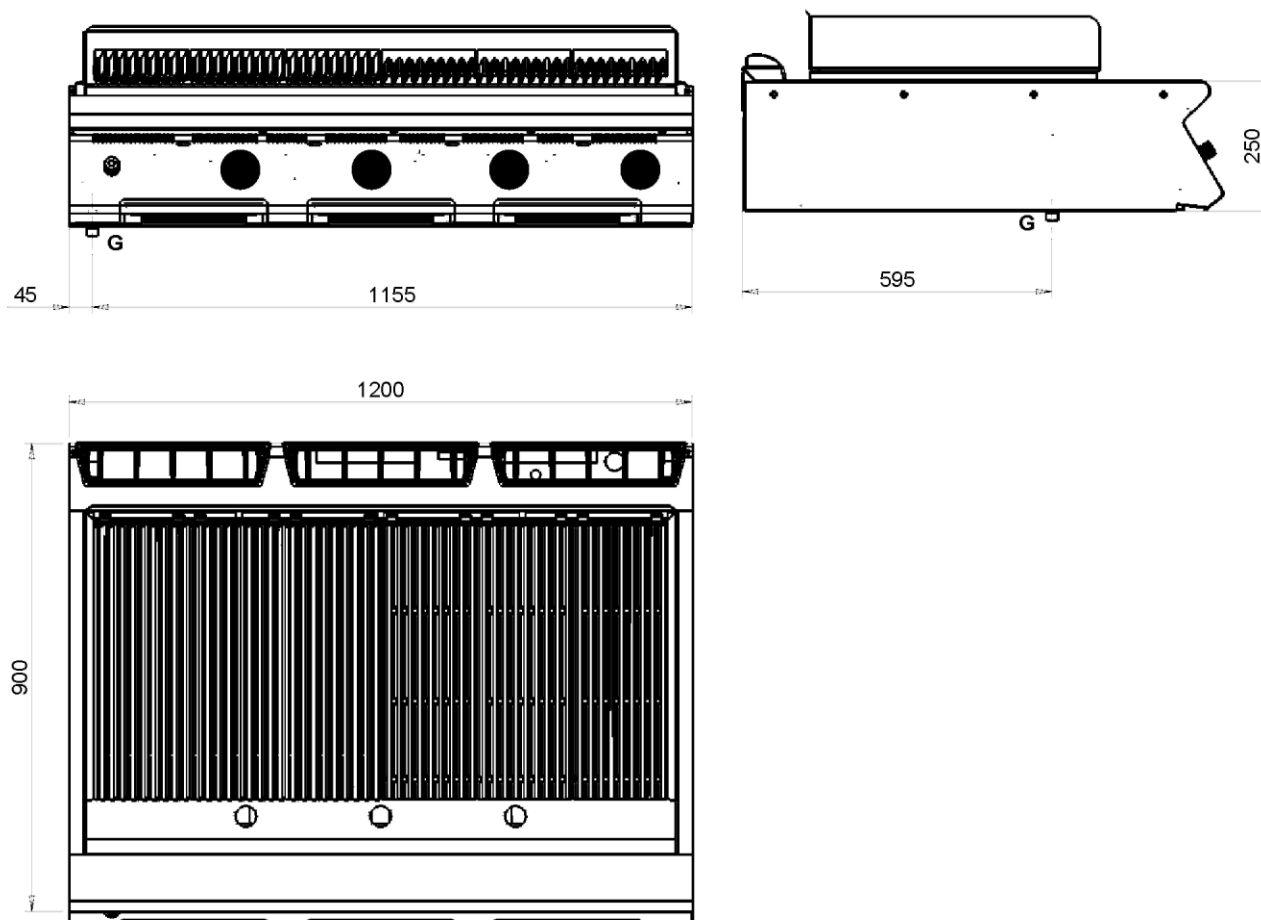
LEGENDA

E Dławik kabla elektrycznego

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W mm

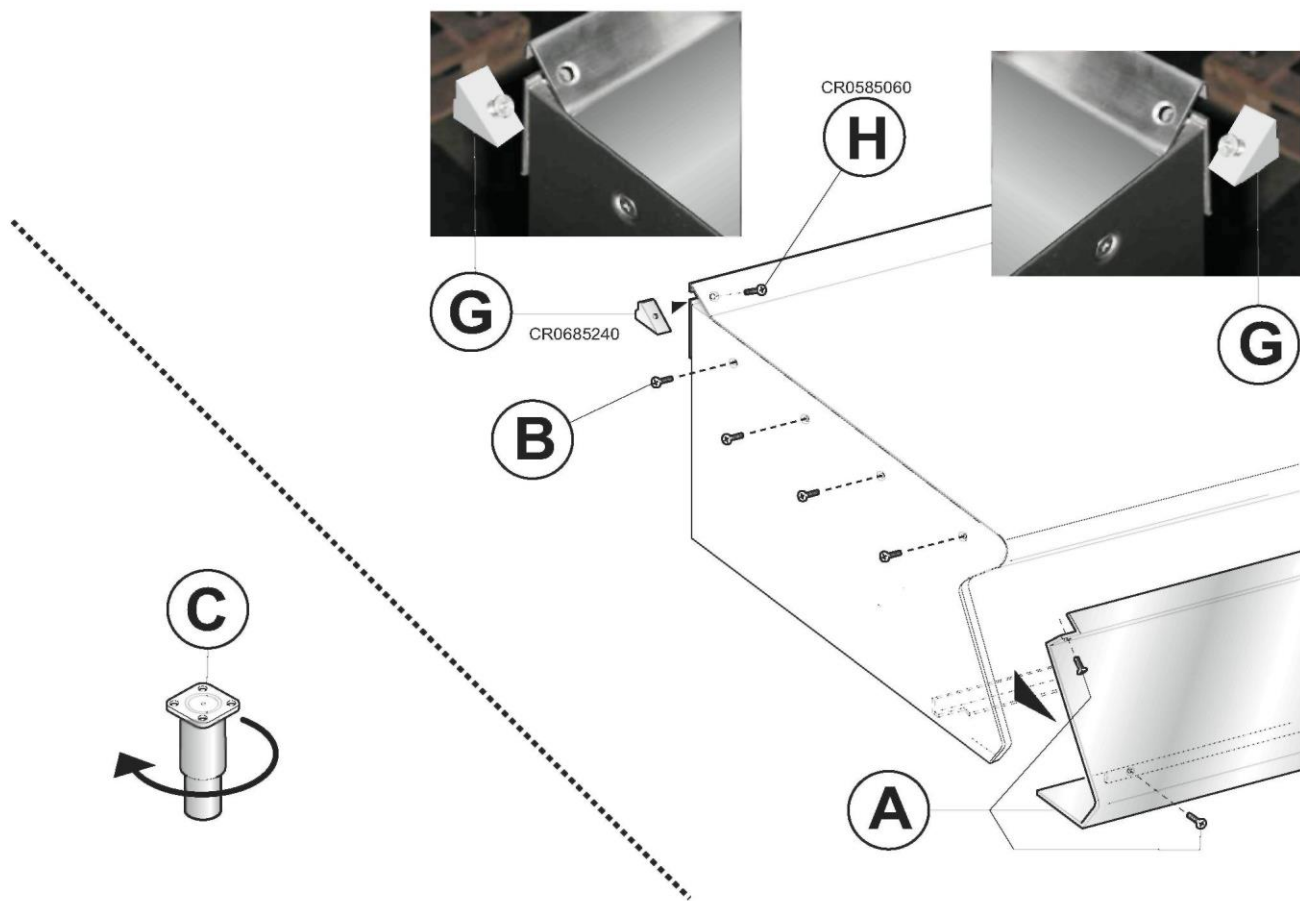
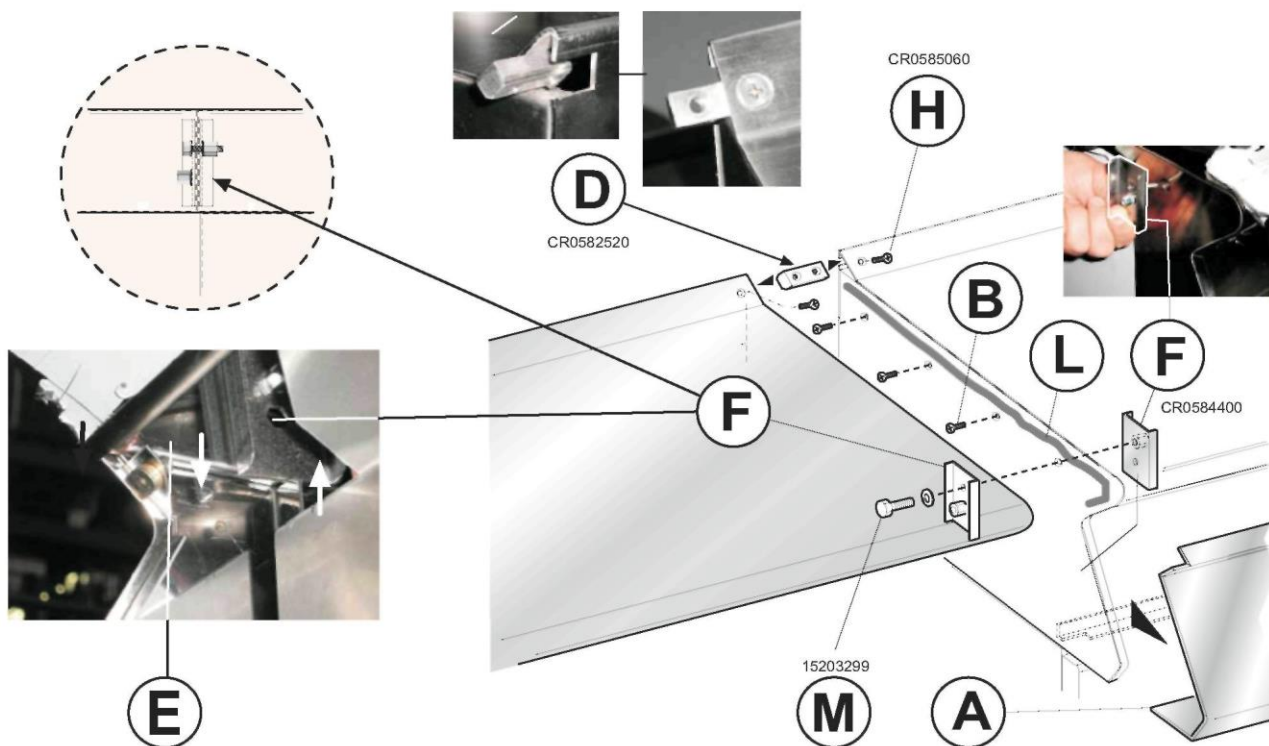
NGT912G



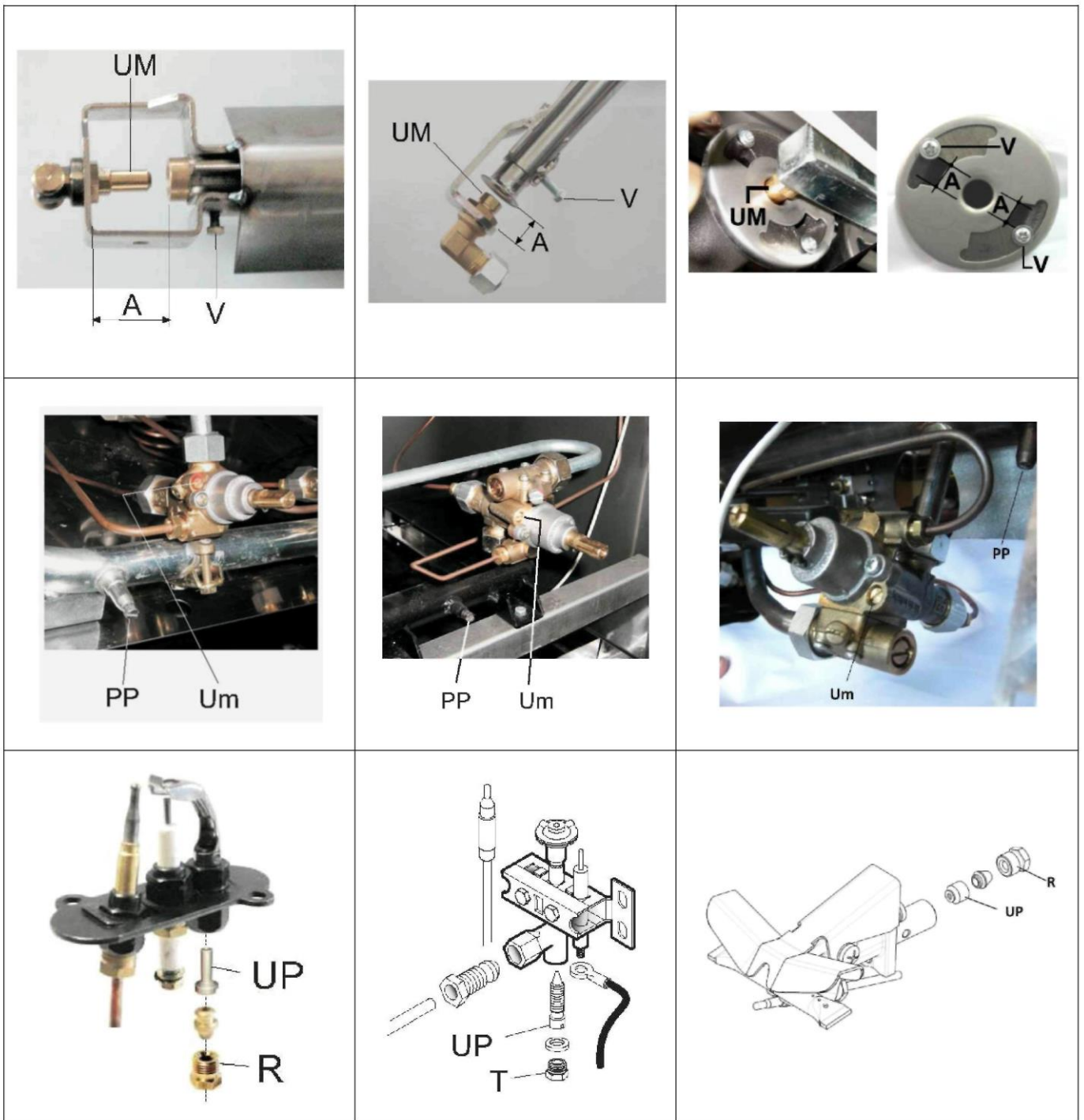
Legenda

- G** Dopływ gazu
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

ŁĄCZENIE
URZĄDZEŃ



RYS.



T1								
Dysze i ustawienia								
Kraj	Gaz	Pa (mbar)		NG94G	NG98G	NGT912G	NG74G NG78G	NGPL74G NGPL78G
				MNG94G	MNG98G	MNGT912G	MNG74G MNG78G	MNGPL74G MNGPL78G
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	250	240	160R	205	205
			P	40	40	41	40	27
			A (mm)	13	13	6	11	28
			Um	180	180	180	145	170
DE	G25	20	UM	280	265	180R	220	220
			P	40	40	41	40	27
			A (mm)	12	12	5	9	28
NL	G25	25	Um	180	180	180	145	170
			UM	250	240	160R	205	205
			P	40	40	41	40	27
HU	G20	25	A (mm)	13	13	6	11	28
			Um	180	180	180	145	170
			UM	240	230	-	195	190
HU	G25.1	25	P	40	40	-	40	27
			A (mm)	14	14	-	11	28
			Um	180	180	-	145	170
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	280	265	-	215	215
			P	40	40	-	40	27
			A (mm)	12	12	-	8	28
			Um	180	180	-	145	170
PL	G30/G31	37	UM	165	160	100	140	130
			P	25	25	25	25	14
			A (mm)	30	30	5	14	28
			Um	105	105	105	105	90
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	160	155	95	125	125
			P	25	25	25	25	14
			A (mm)	30	30	5	12	28
			Um	105	105	105	105	90
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	150	145	85	120	115
			P	20	20	25	20	14
			A (mm)	20	20	5	14	28
			Um	105	105	105	105	90
SE	G120	8	UM	500	500	310	420	440
			P	70	70	75	70	50
			A (mm)	14	14	3	11	28
			Um	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.
SE	G120	8	UM	440	440	275	350	390
			P	70	70	75	70	50
			A (mm)	14	14	3	11	28
			Um	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.

UM : MAKS. długość dyszy
Um : MIN. długość dyszy
P: Pilot
A: Otwór dopływu powietrza
Pa: Ciśnienie zasilania
reg. : Regulacja

T2.1					
Kategorie i ciśnienia					
(M)NG.					
Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie zasilania (mbar)		
			Norm.	Min.	Maks.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	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

T2.2					
Kategorie i ciśnienia					
NGT912G; MNGT912G					
Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie zasilania (mbar)		
			Norm.	Min.	Maks.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	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
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

DANE TECHNICZNE

T3

Dane techniczne urządzeń gazowych

Modele	Szerokość	Całkowite zużycie gazu																			
		$\Sigma Q_n G20$ (20)	$\Sigma Q_n G25$ (25)	$\Sigma Q_n G25$ (20)	$\Sigma Q_n G20$ (25)	$\Sigma Q_n G25.1$ (25)	$Q_n G110(8)$	$Q_n G120(8)$	$\Sigma Q_n G30$ (29)	$\Sigma Q_n G30$ (37)	$\Sigma Q_n G30$ (50)	G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
		kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h
NG94G	400	11	9,8	11	11	11	9,8	9,8	11	11	11	1,16	1,21	1,35	1,16	1,35	2,53	2,25	0,87	0,87	0,87
MNG94G	-	11	9,8	11	11	11	9,8	9,8	11	11	11	1,16	1,21	1,35	1,16	1,35	2,53	2,25	0,87	0,87	0,87
NG98G	800	21	20	22	21	22	19	19	21	22	22	2,22	2,41	2,71	2,22	2,70	4,80	4,27	1,66	1,73	1,73
MNG98G	-	21	20	22	21	22	19	19	21	22	22	2,22	2,41	2,71	2,22	2,70	4,80	4,27	1,66	1,73	1,73
NG74G	400	7,5	7,3	7,5	7,8	7,8	7,6	6,7	8	7,7	8	0,79	0,90	0,92	0,83	0,96	1,96	1,54	0,63	0,61	0,63
MNG74G	-	7,5	7,3	7,5	7,8	7,8	7,6	6,7	8	7,7	8	0,79	0,90	0,92	0,83	0,96	1,96	1,54	0,63	0,61	0,63
NG78G	800	15	15	15	16	15,6	15	13	16	15	16	1,59	1,80	1,85	1,65	1,92	3,92	3,08	1,26	1,21	1,26
MNG78G	-	15	15	15	16	15,6	15	13	16	15	16	1,59	1,80	1,85	1,65	1,92	3,92	3,08	1,26	1,21	1,26
NGPL74G	400	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0,74	0,86	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
MNGPL74G	-	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0,74	0,86	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
NGPL78G	800	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1,48	1,72	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
MNGPL78G	-	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1,48	1,72	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
NGT912G	1200	32	30	32	-	-	32	32	32	32	32	3,39	3,69	3,94	-	-	8,26	7,35	2,52	2,52	2,52
MNGT912G	-	32	30	32	-	-	32	32	32	32	32	3,39	3,69	3,94	-	-	8,26	7,35	2,52	2,52	2,52

DANE TECHNICZNE

T4

Dane techniczne urządzeń elektrycznych

Modele	Szerokość	Napięcie zasilania	Fazy	Częstotliwość	Maks. moc całkowita	Przekrój kabla zasilania
	mm	V	Nr	Hz	kW	-
NG74EP	400	380–415	3+N	50–60	7,80	5 G 1,5
NG78EP	800	380-415	3+N	50-60	15,60	5 G 2,5
NG94EP	400	380-415	3+N	50-60	9,90	5G 1,5
NG98EP	800	380-415	3+N	50-60	19,80	5G4
NGW74E	400	380-415	3+N	50-60	4,08	5G 1
NGW78E	800	380-415	3+N	50-60	8,16	5G 1,5
NGW94E	400	380-415	3+N	50-60	5,41	5G 1
NGW98E	800	380-415	3+N	50-60	10,83	5 G 2,5

DANE TECHNICZNE

INFORMACJE OGÓLNE	2
1. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA.....	2
2. PRZEPISY OGÓLNE.....	2
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA	2
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA	2
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA	3
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI	3
3. UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA.....	3
INSTRUKCJE MONTAŻU.....	3
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA	3
4. OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY	3
5. ROZPAKOWANIE.....	3
6. USTAWIANIE	4
7. UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH.....	4
8. POŁĄCZENIA.....	4
9. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU	5
9.1. WYMIANA GŁÓWNEJ DYSZY PALNIKA I REGULACJA GŁÓWNEGO PRZEPŁYWU POWIETRZA	5
9.2. WYMIANA ŚRUBY REGULACYJNEJ MINIMUM.....	5
9.3. GRILL GAZOWY.....	5
9.4. GRILL GAZOWY LAVA STONE.....	6
9.5. GRILL GAZOWY (M120).....	6
10. PIERWSZY ROZRUCH.....	6
11. USTAWIANIE GRILLI ŻELAZNYCH.....	7
12. UŻYTKOWANIE GRILLA GAZOWEGO	8
12.1. UŻYTKOWANIE TACY OCIEKOWEJ NA TŁUSZCZ	8
13. UŻYTKOWANIE GRILLA ELEKTRYCZNEGO.....	8
13.1. UŻYTKOWANIE TACY OCIEKOWEJ NA TŁUSZCZ	8
14. GRILL ELEKTRYCZNY (wyjmowany element grzejny)	8
15. UŻYTKOWANIE GRILLA GAZOWEGO LAVA STONE.....	9
16. DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA.....	9
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I MYCIA.....	9
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI	9
17. GRILL GAZOWY.....	10
18. GRILL GAZOWY LAVA STONE.....	10
19. GRILL ELEKTRYCZNY.....	10
20. GRILL ELEKTRYCZNY (wyjmowany element grzejny)	10
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI	10
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA	10
21. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU	11
22. PIERWSZY ROZRUCH.....	11
23. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	11
23.1. GRILL GAZOWY.....	11
23.2. GRILL ELEKTRYCZNY	11
23.3. GRILL GAZOWY LAVA STONE.....	11
23.4. GRILL ELEKTRYCZNY (wyjmowany element grzejny)	12
24. WYMIANA PODZESPOŁÓW	12
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW	12
24.1. GRILL GAZOWY.....	12
24.2. GRILL ELEKTRYCZNY	12
24.3. GRILL GAZOWY LAVA STONE.....	13
24.4. GRILL ELEKTRYCZNY (wyjmowany element grzejny)	13
25. CZYSZCZENIE WNĘTRZA.....	13
26. GŁÓWNE PODZESPOŁY	13
26.1. GRILL GAZOWY.....	13
26.2. GRILL ELEKTRYCZNY	13
26.3. GRILL GAZOWY LAVA STONE.....	13
26.4. GRILL ELEKTRYCZNY (wyjmowany element grzejny)	13

INFORMACJE OGÓLNE

Ten rozdział zawiera informacje ogólne, z którymi wszyscy użytkownicy instrukcji muszą być zaznajomieni. Informacje szczegółowe dla użytkowników poszczególnych urządzeń zawarte są w kolejnych rozdziałach („INSTRUKCJE DOTYCZĄCE...”).

1. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

- Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz panelu sterowania.
- Model i numer seryjny urządzenia są także zamieszczone na nalepkach pod logo producenta oraz na opakowaniu.

2. PRZEPISY OGÓLNE

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu znanym wszystkim użytkownikom w taki sposób, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z ośrodkami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.
- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki urządzenia lub nieprawidłowego działania należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Czyścić urządzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. **ZAGROŻENIE POŻAROWE.**
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat lub przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi i umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile odbywa się to pod nadzorem lub otrzymały instrukcje odnośnie do używania urządzenia

DANE TECHNICZNE

w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI

- Codziennie myć i czyścić powierzchnie zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu, komory do gotowania oraz płyty grzejne.
- Dwa razy w roku dokonać przeglądu technicznego przez uprawnionego technika, który oczyści wewnętrzne części urządzenia i przeprowadzi ich konserwację.
- Do czyszczenia czy mycia urządzenia nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody.
- Do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem nie stosować żadnych środków powodujących korozję.
- Nie myć w zmywarce korpusu ani nasadek płomieniowych do palników płyt kuchennych.

3. UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA

3.1. OPAKOWANIE

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych środowisku. Elementy z tworzyw sztucznych nadające się do recyklingu to:

- przezroczysta osłona, torby zawierające instrukcje obsługi i dysze (wykonane z polietylenu – PE);
- obejmy (polipropylen – PP).

3.2. URZĄDZENIE

Urządzenie jest wykonane w 90% z metali podlegających recyklingowi (stal nierdzewna, blacha aluminiowa, miedź itp.). Urządzenie musi być złomowane zgodnie z obowiązującymi przepisami regulującymi taką utylizację.

- Musi ono być utylizowane w sposób właściwy.
- Przed złomowaniem należy sprawić, aby urządzenie nie mogło być już dalej użytkowane.

RYZYKO ZWIĄZANE Z HAŁASEM

- Poziom emisji hałasu mierzony w postaci ważonego poziomu A ciśnienia akustycznego jest poniżej 70 dB (A).

INSTRUKCJE MONTAŻU

UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

4. OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami w zakresie bezpieczeństwa. Urządzenie należy zainstalować zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.

5. ROZPAKOWANIE

Sprawdzić stan opakowania, a w przypadku uszkodzenia należy poprosić dostawcę, aby dokonał przeglądu dostarczonych towarów.

- Usunąć opakowania.

- Zdjąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni i wnętrza. Użyć odpowiedniego rozpuszczalnika w celu usunięcia z powierzchni wszelkich śladów kleju.

6. USTAWIANIE

- Wymiary ogólne urządzenia oraz położenie przyłączy podane są na schemacie instalacyjnym na początku niniejszej instrukcji.
- Urządzenie może być instalowane pojedynczo lub w połączeniu z innymi urządzeniami w tym samym zakresie produktów.
- Urządzenie to nie nadaje się do montażu zintegrowanego.
- Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 10 cm od przyległych ścian. Odległość ta może być zmniejszona w przypadku ścian niepalnych lub z izolacją termiczną.
- Urządzenie wypoziomować za pomocą nóżek o regulowanej wysokości.
- Urządzenie blatowe ważące poniżej 40 kg, jeśli jest instalowane pojedynczo, musi być mocowane za pomocą stóp kołnierzowych.

6.1. MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ, MOSTKIEM I WSPORNIKAMI

Należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do typu zastosowanego urządzenia jako podstawy.

6.2. MOCOWANIE URZĄDZENIA DO PODŁOGI

Urządzenia o szerokości 40 cm, instalowane samodzielnie, muszą być przymocowane do podłogi. Do tego celu należy wykorzystać dostarczone nóżki kołnierzowe.

6.3. ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII

- Wymontować panele sterujące (A).
- Odkręcić śruby mocujące najbliższy panel sąsiedniego boku do połączenia (B).
- Urządzenia ustawić obok siebie, bok do boku, i wyrównać blaty do tej samej wysokości (C).
- Wsunąć płytkę łącznika (w zestawie) w gniazdo umiejscowione z boku u góry. Urządzenia łączyć poprzez przykręcenie płytki łącznikowej (D), używając śrub z łbem płaskim M5 (w zestawie).
- Obrócić jedną z dwóch wewnętrznych kłapek łączonych urządzeń tak, aby wykonać połączenie 180° (E).
- Połączyć urządzenia, skręcając je śrubami M5x40 po przeciwnej stronie wkładki (F).

7. UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH

Założyć system odprowadzania oparów w oparciu o „typ” urządzenia. „Typ” ten jest podany na tabliczce znamionowej urządzenia.

7.1. URZĄDZENIE TYPU „A1”

- Urządzenie typu „A1” ustawić pod okapem wyciągowym w celu zapewnienia bezpośredniego usuwania dymów i oparów powstających w procesie gotowania.

7.2. URZĄDZENIE TYPU „B21”

- Urządzenie typu „B21” ustawić pod okapem wyciągowym.

7.3. URZĄDZENIE TYPU „B11”

- Urządzenie typu „B11” wyposażyć w odpowiedni kanał dymowy, dostępny u producenta urządzenia. Postępować zgodnie z instrukcją montażu dostarczoną wraz z kanałem.
- Kanał podłączyć do węża o średnicy 150/155 mm o termoodporności do 300°C.
- Wylot przewodu wyprowadzić na zewnątrz lub do wydajnego wyprowadzającego przewodu wentylacji wylotowej. Długość węża nie może przekraczać 3 metrów.

8. POŁĄCZENIA

Wymiary oraz położenie przyłączy podane są na schemacie instalacyjnym na początku niniejszej instrukcji.

8.1. PODŁĄCZENIE GAZU DO URZĄDZENIA

Sprawdzić zgodność układu zasilania gazem. Sprawdzić informacje szczegółowe podane na nalepkach na opakowaniu oraz na urządzeniu. W razie potrzeby urządzenie przestawić na zasilanie miejscowym typem gazu. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w następnym rozdziale „Przystosowanie do innego typu gazu”.

Na urządzeniach blatowych dostępne jest także połączenie tylne. Wykręcić istniejącą zaślepkę i przykręcić ją szczelnie na złączu przednim.

- Przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, musi być zainstalowany gazowy zawór odcinający szybkiego działania.
- Nie stosować rur przyłączowych o średnicy mniejszej niż złącze gazowe urządzenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w punktach połączeniowych.

8.2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do pracy z napięciem zasilania elektrycznego i częstotliwością miejscowej sieci elektrycznej. Sprawdzić parametry podane na tabliczce znamionowej urządzenia.

Znaczenie symbolu , o ile jest zastosowany, jest następujące:

UWAGA NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE.

- W łatwo dostępnym miejscu powyżej urządzenia zainstalować w zgodności z przepisami instalacyjnymi bezpieczny automatyczny wyłącznik obwodowy o odpowiedniej mocy – wyłącznik obwodowy musi gwarantować bezpieczne natychmiastowe odłączenie od sieci zasilającej – o minimalnym otwarciu styku umożliwiającym całkowite odłączenie w warunkach zabezpieczenia przeciwprzepięciowego kategorii III. Maksymalny dopuszczalny prąd upływu wynosi 1mA/kW.
- Do połączeń elektrycznych użyć gumowego jednożyłowego kabla giętkiego, odpornego na działanie olejów, typu H05RN-F lub H07RN-F; wielkość przekroju jest podana w tabeli danych technicznych.


DANE TECHNICZNE

- Przewód zasilania podłączyć do płyty zaciskowej, jak pokazano na schemacie elektrycznym dostarczonym wraz z urządzeniem.
- Zabezpieczyć przewód zasilania zaciskiem kabla.
- Kabel zasilacza zabezpieczyć na zewnątrz urządzenia za pomocą sztywnej plastikowej lub metalowej rurki.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

8.3. POŁĄCZENIA UZIEMIENIA OCHRONNEGO I MASY

Urządzenie podłączyć do skutecznego obwodu zwarciowego doziemnego. Podłączyć

przewód masy do zacisku o symbolu  umiejscowionego obok głównej płyty zaciskowej.

Konstrukcję metalową urządzenia podłączyć do węzła wyrównania potencjałów. Przewód podłączyć do zacisku o symbolu  na zewnętrznej części spodu.

- Ten symbol oznacza, że urządzenie musi być włączone w system wyrównania potencjałów, podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

8.4. PODŁĄCZENIE WODY DO URZĄDZENIA

Urządzenie musi być podłączone do przewodu sieci wodociągowej dostarczającego wodę pitną. Ciśnienie wody na wlocie musi mieścić się między 150 kPa a 300 kPa. Zastosować reduktor ciśnienia w przypadku, jeśli ciśnienie wlotowe wody byłoby powyżej maksymalnego dopuszczalnego poziomu.

- W łatwo dostępnym miejscu powyżej urządzenia zainstalować filtr mechaniczny oraz zawór odcinający.
- Przed podłączeniem urządzenia oraz filtra sprawdzić, czy obieg wody jest wolny od cząstek żelaznych.
- Wszystkie nieużywane złącza należy uszczelnić zaślepką.
- Po zainstalowaniu urządzenia sprawdzić, czy nie ma nieszczelności w punktach połączeniowych.

8.5. PODŁĄCZENIE ODPIYU WODY OD URZĄDZENIA

System odprowadzania wody musi być wykonany z zastosowaniem materiałów odpornych na pracę w pobliżu temperatury 100°C. Spód urządzenia nie może podlegać działaniu pary powstającej przy odprowadzaniu gorącej wody. Poniżej kranu spustu wody kotłów warzelnych czy patelni przechylnych oraz przed bierami należy zainstalować syfonowy odpływ wraz z kratką ściekową.

9. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU

Tabela T1 podaje obowiązujące dla każdego kraju następujące specyfikacje:

- rodzaj gazu możliwego do zastosowania dla urządzenia;
- dysze i ustawienia dla każdego typu gazu, który może być użyty; w przypadku dysz numer podany w tabeli T1 jest również wybity na trzonie dyszy.

Aby urządzenie przystosować do typu miejscowego gazu, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli T1 oraz wykonać poniższe kroki procedury:

- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Ustawić regulator dopływu powietrza do palnika głównego na odległość A.
- Wymienić dyszę palnika pilotowego (UP).
- Wyregulować przepływ powietrza palnika pilotowego (w razie potrzeby).
- Wymienić dyszę minimalną zaworu gazowego (Um).
- Nakleić nalepkę podającą nowy typ zastosowanego gazu. Dysze i naklejki samoprzylepne są dostarczane wraz z urządzeniem.

9.1. WYMIANA GŁÓWNEJ DYSZY PALNIKA I REGULACJA GŁÓWNEGO PRZEPŁYWU POWIETRZA

- Wymontować panel sterujący.
- Usunąć kratki, płytki i palniki. (M120)
- Wymontować dyszę UM i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Dokręcić dyszę UM.
- Poluzować śrubę V i ustawić regulator powietrza na odległość A, jak wskazano w tabeli T1.
- Dociągnąć do końca śrubę V.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

9.2. WYMIANA ŚRUBY REGULACYJNEJ MINIMUM

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować dyszę UM i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Dokręcić dyszę UM.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

9.3. GRILL GAZOWY

9.3.1. WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO

- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić zaślepkę T.
- Wymontować dyszę UP i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Dokręcić zaślepkę R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

9.4. GRILL GAZOWY LAVA STONE

9.5. GRILL GAZOWY (M120)

9.6. WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO

- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić złączkę R.
- Wymontować dyszę UP i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Przykręcić złączkę R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

10. PIERWSZY ROZRUCH

Patrz rozdział „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI”.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu znanym wszystkim użytkownikom w taki sposób, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z ośrodkami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.
- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki urządzenia lub nieprawidłowego działania należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Czyścić urządzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. **ZAGROŻENIE POŻAROWE.**
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat lub przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi i umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile odbywa się to pod nadzorem lub otrzymały instrukcje odnośnie do używania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.

Ważne. Aby zapobiec emisji płomienia, przed rozpoczęciem pracy usunąć wszelki brud i olej z wnętrza grilla, pozostały po wcześniejszych sporządzaniach posiłków.

11. USTAWIANIE GRILLI ŻELAZNYCH

- Grill kuchenny jest odwracalny, nachylony do sporządzania potraw mięsnych i poziomy do sporządzania posiłków rybnych i warzyw.

12. UŻYTKOWANIE GRILLA GAZOWEGO

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw bezpośrednio na kracie (steki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Grilla nie można używać do ogrzewania garnków czy rondli.

ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA

Pokrętko regulacji kurka gazowego posiada następujące pozycje:

- Wyl. (Off)
- ★ Zapłon pilota
- 🔥₁ Płomień minimalny
- 🔥 Płomień maksymalny

Zapłon pilota

Wcisnąć i obrócić pokrętko do położenia „★”.

- Docisnąć do końca pokrętko i zapalarką piezoelektryczną zapalić płomień pilota.
- Wciśnięte pokrętko przytrzymać, aż upłynie ok. 20 sekund, i puścić je. Jeśli płomień pilota nie zapali się, należy powtórzyć tę czynność.

Zapłon palnika głównego

Obrócić pokrętko od położenia „★” do „🔥”.

Następnie, zależnie od wymagań warunków pieczenia, obrócić pokrętko w dowolne położenie między „🔥₁” a „🔥”.

Wyłączanie

Aby wyłączyć palnik główny, należy obrócić pokrętko do położenia „★”.

Aby wyłączyć płomień palnika pilotowego, należy nacisnąć i obrócić pokrętko do położenia „●”.

12.1. UŻYTKOWANIE TACY OCIEKOWEJ NA TŁUSZCZ

- Wlać 2–3 cm wody na tacę ociekową na zużyty tłuszcz w celu ułatwienia czyszczenia i uzyskania optymalnych rezultatów gotowania.

13. UŻYTKOWANIE GRILLA ELEKTRYCZNEGO

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw bezpośrednio na płycie grzejnej (steki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Płyty grzejnej nie można używać do ogrzewania garnków czy rondli.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Pokrętko regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

- 0 Wyl. (Off)
- 1 Temperatura minimalna
- 2...5 Temperatuty pośrednie
- 6 Temperatura maksymalna

Włączanie

- Pokrętko termostatu obrócić do pozycji wybranej temperatury pieczenia.
- Zaświeci się żółta kontrolka.
- Żółta kontrolka gaśnie, gdy płyta osiągnie ustawioną temperaturę.

Wyłączanie

- Pokrętko termostatu obrócić do pozycji „0”.
- Wyłączy się żółta kontrolka.

13.1. UŻYTKOWANIE TACY OCIEKOWEJ NA TŁUSZCZ

- Wlać 2–3 cm wody na tacę ociekową na zużyty tłuszcz w celu ułatwienia czyszczenia i uzyskania optymalnych rezultatów gotowania.

14. GRILL ELEKTRYCZNY (wyjmowany element grzejny)

- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego pieczenia potraw (steki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Urządzenia nie należy wykorzystywać do ogrzewania pośredniego lub gotowania żywności w garnkach, na patelniach itp.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Pokrętko regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

- 0 Wyl. (Off)
- 1 Temperatura minimalna
- 2...5 Temperatuty pośrednie
- 6 Temperatura maksymalna

Włączanie

- Pokrętko termostatu obrócić do pozycji wybranej temperatury pieczenia.

DANE TECHNICZNE

- Zaświeci się żółta kontrolka.

Wyłączanie

- Pokrętko termostatu obrócić do pozycji „0”.
- Wyłączy się żółta kontrolka.

15. UŻYTKOWANIE GRILLA GAZOWEGO LAVA STONE

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw bezpośrednio na kracie (steaki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Grilla nie można używać do ogrzewania garnków czy rondli.

Obciążanie grilla kamiennego lava stone

- Urządzenia są wyposażone w 2 pakiety płyt kamiennych lava stone na każdy ruszt (strefę pieczenia).
- Każdy pakiet waży 6 kg.
- Kamienie mają średnicę minimalną 25 mm, maksymalną 30 mm oraz maksymalną długość 50 mm, z tolerancją +/-5%.
- Rozłóż zawartość jednego pakietu równo między rusztami. W żadnym wypadku nie można stosować więcej płyt kamiennych niż jest to zalecane.
- Drugi pakiet można położyć w miejsce płyty lava stone pierwotnie położonej, tylko gdy ta ostatnia została już opróżniona.

Taca ociekowa na tłuszcz

Wszelki tłuszcz wytapiany podczas pieczenia ocieka i przechodzi przez ruszt, a następnie zbiera się na tacy ociekowej. Tacę należy co pewien czas opróżniać i czyścić.

ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA

Pokrętko regulacji kurka gazowego posiada następujące pozycje:

● Wyl. (Off)

★ Zapłon pilota

🔥 Płomień minimalny

🔥 Płomień maksymalny

Zapłon pilota

Wcisnąć i obrócić pokrętko do położenia „★”.

- Docisnąć do końca pokrętko i zapalarką piezoelektryczną zapalić płomień pilota.
- Wciśnięte pokrętko przytrzymać, aż upłynie ok. 20 sekund, i puścić je. Jeśli płomień pilota nie zapali się, należy powtórzyć tę czynność.

Zapłon palnika głównego

Obrócić pokrętko od położenia „★” do „🔥”.

Następnie, zależnie od wymagań warunków pieczenia, obrócić pokrętkiem w dowolne

położenie między „🔥” a „🔥”.

Wyłączanie

Aby wyłączyć palnik główny, należy obrócić pokrętko do położenia „★”.

Aby wyłączyć płomień palnika pilotowego, należy nacisnąć i obrócić pokrętko do położenia „●”.

16. DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Przed dłuższym okresem braku użytkowania urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Urządzenie dokładnie oczyścić i umyć.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej wytrzeć szmatką nasączoną olejem wazelinowym w celu utworzenia warstwy ochronnej.
- Pokrywę należy pozostawiać otwartą.
- Poodcinać dopływ mediów (wody, gazu) poprzez zamknięcie zaworów odcinających oraz odłącznika sieciowego przed urządzeniem.

Po okresie nieużytkowania postępować w sposób następujący:

- Dokładnie sprawdzić całe urządzenie przed przystąpieniem do jego ponownego użytkowania.
- Podzespołom elektrycznym umożliwić pracę na najniższej temperaturze przez co najmniej 60 minut.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I MYCIA

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Przed przeprowadzeniem jakiegokolwiek czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia, jeśli jest.
- Codziennie myć i czyścić powierzchnie zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu, komory do gotowania oraz płyty grzejne.

- Dwa razy w roku dokonać przeglądu technicznego przez uprawnionego technika, który oczyści wewnętrzne części urządzenia i przeprowadzi ich konserwację.
- Do czyszczenia czy mycia urządzenia nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody.
- Do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem nie stosować żadnych środków powodujących korozję.
- Nie myć w zmywarce korpusu ani nasadek płomieniowych do palników płyt kuchennych.

POWIERZCHNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ O WYKOŃCZENIU SATYNOWYM

- Powierzchnie czyścić szmatką lub gąbką, używając roztworu wody i wskazanych nieściernych środków czyszczących. Poruszać gąbką lub ścierką w kierunku wskazanym przez linie satynowego wykończenia powierzchni. Płukać dwukrotnie i dokładnie osuszyć.
- Nie używać narzędzi do szorowania garnków czy innych przedmiotów z żelaza.
- Nie stosować środków chemicznych zawierających chlor.
- Nie używać ostrych przedmiotów, które mogą rysować lub nawet uszkodzić powierzchnie.

TACE OCIEKOWE

Powierzchnie oczyścić, usuwając tłuszcz, olej, resztki jedzenia itp.

17. GRILL GAZOWY

Czyszczenie palnika i kraty rusztu

- Podnieść i wyjąć ruszt wraz z osłoną przeciwrozbryzgową.
- Wyjąć płyty poprzez ich lekkie uniesienie od tyłu i uwolnienie od przednich kołków prowadzących.
- Przystąpić do czyszczenia palnika wokół strefy płomienia oraz wzdłuż szczelin ochronnych płomienia, usuwając wszelkie ślady brudu i nadpalonych resztek, uważając jednocześnie, aby nie powiększać szczelin płomieniowych.
- Za pomocą skrobaka oczyścić żebra komory spalania, które odprowadzają gotowane soki do szuflady ociekowej, a następnie wytrzeć je wilgotną szmatką. Należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić układu zapłonowego płomienia palnika pilotowego.
- Ponownie zamontować płytę, zwracając uwagę, aby włożyć kołki przednie w ich gniazdka.

18. GRILL GAZOWY LAVA STONE

- Podnieść i wyjąć grill oraz ruszt wraz z kamieniem do pieczenia.
- Przystąpić do czyszczenia palnika wokół strefy płomienia oraz wzdłuż szczelin ochronnych płomienia, używając do tego szczotki drucianej, aby usunąć wszelkie ślady brudu, nadpalonych resztek oraz materiału ogniotrwałego z rusztu z płytami kamiennymi, uważając jednocześnie, aby nie powiększać szczelin płomieniowych.

19. GRILL ELEKTRYCZNY

- Ważne: przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia, upewnić się, że elementy grzejne są zimne.
- Odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia.
- Wymontować grill i osłonę przeciwrozbryzgową.
- Skrobakiem oczyścić wnętrze grilla.
- Ważne: nie czyścić wodą i nie używać jej wewnątrz grilla, ponieważ urządzenie zawiera elementy elektryczne.

20. GRILL ELEKTRYCZNY (wymowany element grzejny)

- Ważne: przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia, upewnić się, że elementy grzejne są zimne.
- Odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia.
- Ważne: nie czyścić wodą i nie używać jej wewnątrz grilla, ponieważ urządzenie zawiera elementy elektryczne.
- Zawsze czyścić powierzchnię roboczą i usuwać wszelkie resztki jedzenia natychmiast po zakończeniu gotowania. Potrawy przesuwać tylko za pomocą skrobaka. Nie używać ostrych narzędzi, które mogłyby zarysować lub uszkodzić element grzejny.
- Podnieść elementy grzejne do góry.
- Umyć komorę oraz dno zbiornika.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI

UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Przed przeprowadzeniem każdej czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, jeśli jest.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

DANE TECHNICZNE

21. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

Patrz rozdział „Instrukcje montażu”.

22. PIERWSZY ROZRUCH

Po wykonaniu montażu, przestawieniu na inny rodzaj gazu czy po zakończeniu konserwacji należy sprawdzić prawidłowe działanie urządzenia. W przypadku jakiegokolwiek usterki najpierw skorzystać z uwag zawartych w następnym rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.

22.1. URZĄDZENIA GAZOWE

Włączyć urządzenie w sposób opisany w instrukcji i ogólnych uwagach dotyczących użytkowania, zamieszczonych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie gazu zasilającego (patrz następny rozdział);
- prawidłowe zapalanie palników oraz skuteczność systemu odprowadzania oparów.

22.1.1. SPRAWDZANIE CIŚNIENIA GAZU ZASILAJĄCEGO

- Aby zmierzyć ciśnienie gazu zasilającego, należy użyć manometru o minimalnej dokładności do 0,1 mbar.
- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić śrubę w punkcie PP sprawdzania ciśnienia gazu i w tym miejscu podłączyć manometr.
- Dokonać pomiaru przy pracującym urządzeniu.
WAŻNE! Jeżeli ciśnienie gazu zasilającego nie mieści się w granicach (min.–maks.) podanych w tabeli T2, przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z firmą komunalną dostarczającą gaz.
- Odłączyć manometr i z powrotem przykręcić śrubę zabezpieczającą w złączce pomiaru ciśnienia.

22.2. URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

Włączyć urządzenie w sposób opisany w instrukcji i ogólnych uwagach dotyczących użytkowania, zamieszczonych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- bieżące wartości napięcia każdej fazy;
- prawidłowość działania elementów grzejnych.

23. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

23.1. GRILL GAZOWY

Nie pali się palnik pilotujący

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzona lub niewłaściwie podłączona zapalarka;
- uszkodzona zapalarka lub jej przewód.

Palnik pilotowy gaśnie podczas użytkowania

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- usterka termopary lub niedostateczne ogrzewanie;
- niewłaściwie podłączona termopara do kurka lub zaworu gazowego;
- niedostatecznie dociśnięte pokrętko korka lub zaworu gazowego.

Nie pali się palnik główny (nawet przy zapalonym palniku pilotowym)

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony palnik (zatkane otwory wylotowe gazu).

23.2. GRILL ELEKTRYCZNY

Urządzenie nie podgrzewa

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury;
- uszkodzony element grzejny (grzałka).

Nie można regulować ogrzewania

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury.

23.3. GRILL GAZOWY LAVA STONE

Nie pali się palnik pilotujący

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzona lub niewłaściwie podłączona zapalarka;

- uszkodzona zapalarka lub jej przewód.

Palnik pilotowy gaśnie podczas użytkowania

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- usterka termopary lub niedostateczne ogrzewanie;
- niewłaściwie podłączona termopara do kurka lub zaworu gazowego;
- niedostatecznie dociśnięte pokrętko korka lub zaworu gazowego.

Nie pali się palnik główny (nawet przy zapalonym palniku pilotowym)

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony palnik (zatkane otwory wylotowe gazu).

23.4. GRILL ELEKTRYCZNY (wyjmowany element grzejny)

Urządzenie nie podgrzewa

- Uszkodzony regulator energii.

Nie można regulować ogrzewania

- Uszkodzony regulator energii.

24. WYMIANA PODZESPOŁÓW

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW

- Przed przeprowadzeniem każdej czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, jeśli jest.
- Po wykonaniu wymiany części składowej układu gazowego należy sprawdzić, czy nie ma nieszczelności na złączach.
- Po dokonaniu wymiany elementu składowego układu elektrycznego należy sprawdzić, czy wszystkie przewody zostały podłączone w prawidłowy sposób.

24.1. GRILL GAZOWY

Wymiana kurka gazowego

- Wyjąć szufladę ociekową na wytopiony tłuszcz.
- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować panel czołowy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

Wymiana palnika pilotowego i termopary

- Wyjąć szufladę ociekową na wytopiony tłuszcz.
- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

Wymiana głównego palnika

- Wyjąć szufladę ociekową na wytopiony tłuszcz.
- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować panel czołowy.
- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować osłonę przeciwrozbrzygową, grille, płyty, wspornik płyty przedniej i osłonę palnika.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

24.2. GRILL ELEKTRYCZNY

Wymiana pokrętki regulacyjnego oraz lampki kontrolnej

- Wyjąć szufladę ociekową na wytopiony tłuszcz.
- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować panel czołowy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

Wymiana elementów grzejnych

- Wyjąć szufladę ociekową na wytopiony tłuszcz.
- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować osłonę przeciwrozbrzygową i grill.
- Wymontować skrzynkę i pokrywę zacisków elementu grzejnego poprzez odkręcenie samogwintujących wkrętów z górnej części urządzenia.
- Wymontować element grzejny od góry i wymienić go.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

Wymiana termostatu roboczego

- Wyjąć szufladę ociekową na wytopiony tłuszcz.

DANE TECHNICZNE

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować panel czołowy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

24.3. GRILL GAZOWY LAVA STONE

Wymiana kurka gazowego

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

Wymiana palnika pilotowego i termopary

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć kratki, kamień oraz ruszt wsporczy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

Wymiana głównego palnika

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

24.4. GRILL ELEKTRYCZNY (wyjmowany element grzejny)

Wymiana elementu grzejnego i kontrolki

- Wymontować panel czołowy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

Wymiana elementów grzejnych

- Aby wyjąć moduł ogrzewania ze zbiornika, podnieść go i obracać za pomocą uchwyty do podnoszenia aż się odłączy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

25. CZYSZCZENIE WNĘTRZA

- Sprawdzić stan wnętrza urządzenia.
- Usunąć wszelki brud i osad.
- Sprawdzić i oczyścić oraz umyć układ odprowadzania oparów.

26. GŁÓWNE PODZESPOŁY

26.1. GRILL GAZOWY

- Kurek gazowy
- Palnik główny
- Palnik pilotowy
- Termopara
- Zapalarka
- Zapłon piezoelektryczny

26.2. GRILL ELEKTRYCZNY

- Termostat roboczy
- Element grzejny
- Kontrolka świetlna

26.3. GRILL GAZOWY LAVA STONE

- Palnik główny
- Palnik pilotowy
- Termopara
- Zapalarka
- Zapłon piezoelektryczny
- Kurek gazowy
- Ruszt
- Kamień wulkaniczny

26.4. GRILL ELEKTRYCZNY (wyjmowany element grzejny)

- Regulator energii
- Kontrolka świetlna
- Element grzejny