



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź , ul. Warecka 5
Skr. pocztowa 42, 91-101 Łódź
telefon: (042) 613 40 01
fax: (042) 613 40 09
fax: (042) 613 40 10
internet: www.lozamet.com.pl
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl
info@lozamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

GRILLE PŁYTOWE GAZOWE

L700.GPG400G ; L700.GPG400G+P ; L700.GPG400G+S ; L700.GPG400G+SD
L700.GPG400R ; L700.GPG400R+P ; L700.GPG400R+S ; L700.GPG400R+SD

L700.GPG800G ; L700.GPG800G+P ; L700.GPG800G+S ; L700.GPG800G+SD
L700.GPG800R ; L700.GPG800R+P ; L700.GPG800R+S ; L700.GPG800R+SD
L700.GPG800RG ; L700.GPG800RG+P ; L700.GPG800RG+S ; L700.GPG800RG+SD



1450

*Wyrób spełnia wymagania techniczne
oraz bezpieczeństwa
potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu*

SPIS TREŚCI

strona

1	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Zastosowanie.....	3
1.2	Charakterystyka techniczna	3
1.3	Ogólny opis budowy	5
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	5
2.1	Ustawienie grilli płytowych gazowych	5
2.2	Przyłączenie do instalacji	5
2.2.1	Wentylacja	6
2.2.2	Przyłączenia do instalacji gazowej	6
2.2.3	Przyłączenie do instalacji elektrycznej	7
2.2.4	Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego	7
2.2.5	Przystosowanie do spalania innego gazu	8
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI	9
3.1	Przygotowanie grilli płytowych do pracy.....	9
3.2	Próbny rozruch.....	9
3.3	Czynności podczas pracy.....	9
3.3.1	Zapalanie palników	9
3.3.2	Czynności podczas smażenia na płycie	10
3.4	Czynności po zakończeniu pracy.....	10
3.5	Uwagi eksploatacyjne	10
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	10
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	11
5.1	Konserwacja bieżąca	11
5.2	Konserwacja okresowa.....	12
5.3	Naprawy i remonty	12
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	12
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	12
7	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH	13
8	RYSUNKI I SCHEMATY	14

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Grille płytowe gazowe przeznaczone są do smażenia i pieczenia produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej, w restauracjach, barach i innych zakładach zbiorowego żywienia.

1.2 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
Kategoria	II2ELwLs3B/P ; I3P
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
Kategoria	I2E
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg –(LU); Rumunia – (RO);
Kategoria	I2H
Kraj przeznaczenia	Austria – (AT); Szwajcaria – (CH); Cypr – (CY); Czechy – (CZ); Dania – (DK); Estonia – (EE); Hiszpania – (ES); Finlandia – (FI); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Łotwa – (LV); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Kategoria	I3P
Kraj przeznaczenia	Belgia – (BE); Szwajcaria – (CH); Czechy – (CZ); Hiszpania – (ES); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Rumunia – (RO); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Holandia– (NL); Portugalia – (PT); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	Typ A ₁
CE Cert. Budowy Typu	CE-1450BP0024
Stopień ochrony IP	IP22
Zabezp. przed prądem	Klasa I

TABLICA 2

GRILLE PŁYTOWE GAZOWE						
TYPY, MODELE		L700.GPG400G	L700.GPG400R	L700.GPG800G	L700.GPG800R	L700.GPG800RG
Materiał płyty grzewczej		stal nierdzewna				
Wykonanie płyty grzewczej		gładka	ryflowana	gładka	ryflowana	ryflow. / gładka
Długość	mm	400	400	800	800	800
Szerokość	mm	700	700	700	700	700
Wysokość do płyty górnej	mm	280 / 310	280 / 310	280 / 310	280 / 310	280 / 310
Ilość stref grzewczych	szt.	1	1	2	2	2
Temp. płyty grzewczej	°C	regulowana w zakresie 50÷280 °C				
Powierzchnia płyty	m ²	0,2	0,2	0,4	0,4	0,4
Wymiary płyty grzewczej	mm	345x560	345x560	745x560	745x560	745x560
Moc grzewcza	kW	4	4	2 x 4 = 8	2 x 4 = 8	2 x 4 = 8
Zapalanie generatorem		Wykonanie standardowe				
Zapalacze piezoelektryczne		¹⁾ Opcja wykonania - F				

GRILLE PŁYTOWE GAZOWE NA PODSTAWACH					
TYPY, MODELE	L700.GPG400G	L700.GPG400R	L700.GPG800G	L700.GPG800R	L700.GPG800RG
	+P	+P	+P	+P	+P
	+S	+S	+S	+S	+S
	+SD	+SD	+SD	+SD	+SD
PODSTAWY					
Podstawa otwarta z półką			+P		
Szafka otwarta			+S		
Szafka z drzwiami			+SD		

DANE PRZYŁĄCZENIA	
Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)
Zasilanie / Pobór mocy	~ 230V 50Hz / 0,6 W - Wykonanie standardowe
Przyłącze elektryczne	Przewód zasilający 3G1 mm ² z wtyczką 2P+Z 16A
Wymagane zabezpieczenie	6 A
¹⁾ Dla opcji wykonania z zapalaczami piezoelektrycznym – F grille płytowe wykonywane są bez przyłącza elektrycznego. Nie jest wymagane zasilanie elektryczne	

TABLICA 3

DANE DLA GAZÓW:						
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Model				
		L700.GPG400G	L700.GPG400R	L700.GPG800G	L700.GPG800R	L700.GPG800RG
		+P (podstawa z półką) +S (szafka otwarta) +SD (szafka z drzwiami)				
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW	8 kW
	Zużycie gazu	0,42 m ³ /h	0,42 m ³ /h	0,84 m ³ /h	0,84 m ³ /h	0,84 m ³ /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW	8 kW
	Zużycie gazu	0,52 m ³ /h	0,52 m ³ /h	1,04 m ³ /h	1,04 m ³ /h	1,04 m ³ /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW	8 kW
	Zużycie gazu	0,59 m ³ /h	0,59 m ³ /h	1,18 m ³ /h	1,18 m ³ /h	1,18 m ³ /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW	8 kW
	Zużycie gazu	0,315 kg/h	0,315 kg/h	0,63 kg/h	0,63 kg/h	0,63 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	3,4 kW	3,4 kW	7,2 kW	7,2 kW	7,2 kW
	Zużycie gazu	0,26 kg/h	0,26 kg/h	0,52 kg/h	0,52 kg/h	0,52 kg/h
Zasilanie elektryczne		~ 230V 50Hz				

TABLICA 4

Gaz	Ciśnienia zasilania nominalne [mbar]	Ciśnienia graniczne [mbar]	
		Ciśnienie minimalne	Ciśnienie maksymalne
E, H (G20)	20	17	25
Lw (G27)	20	16	23
Ls (G2.350)	13	10	16
B/P (G30)	37	29	44
P (G31)	37	29	44

TABLICA 5

Wartość opałowa wg: EN 203 -1, EN 437		Wartość opałowa H _i – 15 °C			
		MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kWh/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02	9,45		
	Lw (G27)	27,89	7,75		
	Ls (G2.350)	24,49	6,8		
Gazy skroplone	Butan/Propan (G30)	116,09	32,24	45,65	12,68
	Propan (G31)	88,00	24,44	46,34	12,87

Podane w tablicy 3 zużycie gazu zostało obliczone dla gazów odniesienia.

$$\text{Zużycie gazu [m}^3\text{/h]} = \frac{\text{Moc cieplna [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa [MJ/m}^3\text{]}}$$

$$\text{Zużycie gazu [kg/h]} = \frac{\text{Moc cieplna [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa [MJ/kg]}}$$

Grille spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami:

- ziemnymi E, Lw, Ls
- płynnym B/P(propan-butan), P (propan)

Standardowo kuchnie przystosowane są do gazu ziemnego E. W przypadku konieczności zasilania kuchni gazami Ls, Lw lub płynnym B/P (propan – butan), P(propan) należy zgłosić to producentowi, w celu przystosowania urządzenia do zasilania podanym rodzajem gazu.

1.3 Ogólny opis budowy

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej
- **Płyta grzewcza** - może być wykonana w całości jako gładka lub ryflowana (żeberkowana) bądź ryflowana z lewej a gładka z prawej strony. Osłony z boków i z tyłu płyty zapobiegają rozpryskiwaniu gorącego tłuszczu a specjalna wysuwana szuflada pod płytą umożliwia jego zbieranie.
- **Instalacja gazowa grilli L700.GPG400** zbudowana jest z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych \varnothing 4 i \varnothing 10 mm, kurka z termostatem i zabezpieczeniem przeciwwyływowym, palnika rurowego wielootworowego z palnikiem pilotowym jednopłomieniowym, elektrodą zapalającą i czujnikiem płomienia-termoparą.
- **Instalacja gazowa grilli L700.GPG800** składa się z dwóch niezależnych palników dwóch kurków z termostatami dzięki czemu można ustawiać niezależnie wymaganą temperaturę lewej lub prawej połowy płyty grzewczej. Kurki zamontowane są na wspólnym kolektorze.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU



Instalowanie mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych i elektrycznych.



Urządzenia ustawić pod okapem, aby całkowicie usunąć parę i wszystkie produkty spalania.

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchni powinno posiadać:

- instalację gazową
- odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- skuteczną wentylację
- oświetlenie

2.1 Ustawienie grilli płytowych gazowych

Grille płytowe gazowe są modułami górnymi linii 700. Można eksploatować je jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700. Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 700 (podstawa otwarta z półka **+ P**, szafka otwarta **+ S**, szafka z drzwiami **+SD**, belka pomostowa **M**) urządzenie przymocować 4 śrubami M5 x 20 wykorzystując otwory w nóżkach uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa. Odległość urządzenia od ściany powinna wynosić co najmniej 100 mm, przy czym ściana powinna wytrzymać temp. min. 80°C oraz powinna być niepalna. W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ognioodporna.

2.2 Przyłączenie do instalacji

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Przepisy wydane przez dostawców gazu, które również należy zastosować w celu potwierdzenia dopuszczenia instalacji urządzenia.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji gazowych i urządzeń zasilanych gazem.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące wentylacji.

Instalator powinien:

- Posiadać Świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania oraz warunkami zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić szczelność połączeń armatury gazowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

2.2.1 Wentylacja

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze.
- 2) Urządzenie należy ustawić pod okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od mocy cieplnej (co najmniej $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{moc cieplna w kW}$). Spaliny z kuchni należy odprowadzać na zewnątrz pomieszczeń w sposób podany w normach. Usuwanie spalin w urządzeniu typu "A1": dopuszcza się instalowanie pod okapem.
- 3) Wlot powietrza do pomieszczenia należy wykonać w taki sposób, aby nie powstawały szkodliwe prądy powietrza, które nie powinny być nawiewane bezpośrednio na obsługującego.
- 4) Należy prawidłowo nastawić otwory odprowadzające powietrze.
- 5) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 6) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.2.2 Przyłączenia do instalacji gazowej



Grille płytowe należy zasilać gazem o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicach 4, 5.

- 1) Sprawdzić czy urządzenie przystosowane jest do gazu stosowanego przez użytkownika.
- 2) Sprawdzić czy instalacja gazowa w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować.
- 3) Przewód instalacji gazowej zaopatrzonej w ręczny zawór odcinający doprowadzić do przyłącza gazowego R1/2" (rys.1 i rys.2, poz. A).
- 4) Grill przystosowany do gazów ziemnych Ls, Lw, lub E należy podłączyć „na sztywno” za pomocą stalowych rur instalacyjnych bez szwu. Do połączeń należy stosować typowe złączki instalacyjne o średnicy nominalnej DN 15 mm.
- 5) Grill przystosowany do gazu płynnego podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 3 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunięciem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Wąż i reduktor muszą być przystosowane do gazów płynnych.
- 6) Grill można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
- 7) Sprawdzić ciśnienie gazu za przyłączem wlotowym wykorzystując króciec $\varnothing 9 \text{ mm}$ (rys.1 i rys.2 poz. K). Dostęp do króćca możliwy jest po zdjęciu osłony przedniej (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6).

W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:

- zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić 4 wkręty (rys.1, poz.6 i rys.2, poz.8)
- odkręcić śrubę z króćca $\varnothing 9 \text{ mm}$ (rys.1 i rys.2, poz. K) znajdującego się na kolektorze
- rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego $\varnothing 9$ i manometru (zakres 0÷6 kPa, dokładność co najmniej 0.1 kPa)
- otworzyć zawór odcinający instalacji gazowej pomieszczenia
- zapalić wszystkie palniki urządzenia
- odczytać wskazanie manometru



Jeśli odczytane ciśnienie (ciśnienie dynamiczne na wlocie) jest mniejsze niż minimalne graniczne ciśnienie lub większe niż maksymalne graniczne dla danego gazu podane w tablicy 4, przyłączenie do instalacji jest niedopuszczalne. Instalator powinien powiadomić przedsiębiorstwo gazownicze.

- 8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową
- 9) Wyłączyć wszystkie palniki
- 10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową pomieszczenia
- 11) Wkręcić śrubę z uszczelką do króćca $\varnothing 9 \text{ mm}$ (rys.1 i rys.2, poz. K)
- 12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym
- 13) Założyć osłonę kurków (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6)

 **Zabrania się sprawdzania szczelności za pomocą płomienia**

Przyłączenia grilla do butli z gazem propan-butan i propan lub do istniejącej instalacji może wykonać tylko uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa. Sprawdzenie instalacji gazowej przeprowadza dystrybutor gazu.

2.2.3 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

 **Instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.**

 **Uruchomienie grilla może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.**

Grill płytowe gazowe standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy o długości 2,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza podano w tablicy 2, „DANE PRZYŁĄCZENIA”.

W celu przyłączenia należy:

- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.


Grille można także podłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia. Przewód zasilający należy doprowadzić do listwy zaciskowej grilla, od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu. Listwa zaciskowa znajduje się za panelem sterowania (osłona kurków palników). Należy w takim przypadku dokonać odłączenia standardowego przewodu przyłączeniowego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg schematu elektrycznego. Przewód poprowadzić od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie przez dławicę w obudowie (rys.2, poz. B) do listwy zaciskowej pod osłoną kurków (panelem sterowania) kuchni.

W celu zdjęcia osłony kurków należy:

- zdjąć pokrętła z kurków palników
- odkręcić 4 wkręty mocujące osłonę kurków (rys.1, poz.6 i rys.2, poz.8)
- wyciągnąć osłonę kurków. Przy wyciąganiu osłony zachować ostrożność, aby nie uszkodzić znajdującego się za nią osprzętu elektrycznego
- po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć osłonę kurków.

Przewód zasilający powinien posiadać żyły o przekroju właściwym, podanym w tablicach 2, „DANE PRZYŁĄCZENIA” oraz powinien być w powłoce olejoodpornej i mieć właściwości nie gorsze niż przewody (245 IEC57)- H07RN-F.

2.2.4 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się na tylnej części obudowy. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

2.2.5 Przystosowanie do spalania innego gazu

Konieczność przystosowania grilli do zasilania odpowiednim gazem należy zgłosić producentowi. Przebrojenie urządzenia na inny gaz oraz przeprowadzenie stosownych regulacji może wykonywać wyłącznie uprawniony przez ŁZM LOZAMET pracownik - instalator. Po przystosowaniu urządzenia do zasilania innym gazem instalator zobowiązany jest przymocować właściwą tabliczkę znamionową z parametrami nowego gazu oraz usunąć starą tabliczkę znamionową.

W celu przystosowania palników do spalania odpowiedniego gazu, należy:

- 1) Zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić 4 wkręty (rys.1, poz.6 i rys.2, poz.8)
- 2) Zamontować dyszę główną palnika (rys.5, poz.6) właściwą dla odpowiedniego gazu, zgodnie z tablicą 6.
- 3) Zamontować dyszę palnika pilotowego (rys.5, poz.19) właściwą dla odpowiedniego gazu zgodnie z tablicą 6, dokręcić nakrętkę mocującą z pierścieniem zaciskowym (rys.5, poz.20, 21)
- 4) Zapalić palnik pilotowy wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a, sprawdzić szczelność połączenia nakrętki (rys.5, poz.21) środkiem pianotwórczym.
- 5) Zamontować osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2 poz.6).
- 6) Wyregulować minimalne ciśnienie dyszy głównej (minimalny płomień) palnika:
 - zapalić palnik wykonując czynności wg rozdz. 3.3.1 pkt. b
 - ustawić pokrętło kurka w położenie maksymalnej mocy cieplnej (nastawa maksymalnej temperatury) i nagrzewać płytę grzewczą przez 20 minut
 - obrócić pokrętło kurka w położenie minimalnej mocy cieplnej (nastawa minimalnej temperatury)
 - wyregulować minimalne ciśnienie dyszy głównej palnika przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.3 i rys.5).



Dostęp do iglic regulacyjnych kurków palników możliwy jest po zdjęciu z nich pokręteł.

W celu sprawdzenia regulacji należy wygrzać palniki przez 20 min. Po przeprowadzonej regulacji :

- płomień palników powinien być stabilny, nie gasnąć i nie cofać się, nie przeskakiwać na dysze przy zmianie mocy cieplnej palników w całym zakresie przewidzianej regulacji mocy oraz przy szybkim obróceniu pokręteł kurków z położenia maksymalnej mocy do minimalnej
- palniki powinny zapalać i palić się stabilnie bez odrywania, cofania, drgań i gaśnięcia płomienia we wszystkich otworach płomieniowych na całej długości palnika
- **przy zapalaniu palnik główny powinien zapalać się w czasie nie dłuższym niż 10 sekund, a płomień powinien rozprzestrzeniać się łagodnie bez wybuchów na wszystkich otworach w czasie nie dłuższym niż 5 sekund.**

TABLICA 6

GAZY	Typ dyszy głównej d[1/100mm]	Wymiar X [mm]	Typ dyszy palnika pilot. d[1/100mm]
Ls (G2.350)	230K/GLA.43.50.00.20.0	20	50 / D1 kod 0.977.114
Lw (G27)	175K/GLA.43.50.00.31.0		27 / D2 kod 0.977.113
E (G20)	160K/GLA.43.50.00.19.0		27 / D2 kod 0.977.113
B/P (G30)	100K/GLA.43.50.00.06.0		14 / D3 kod 0.977.115
P (G31)	100K/GLA.43.50.00.06.0		14 / D3 kod 0.977.115

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI



Przed uruchomieniem usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z grilla płytowego.

3.1 Przygotowanie grilli płytowych do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- Sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do gazu i ciśnienia jakimi charakteryzuje się sieć gazownicza. Należy sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia. Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego rodzaju gazu, należy dokonać niezbędnych czynności zgodnie z p.2.2.5.
- Umyć obudowę i płytę grillową ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących
- Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

3.2 Próbnny rozruch

Przy pierwszym uruchomieniu grilla po podłączeniu do instalacji gazowej, ustawić pokrętła kurków, w pozycji (★) i utrzymać w położeniu wciśniętym do momentu odpowietrzenia instalacji.

- Zapalić palniki zgodnie z rozdz. 3.3.1.
- Sprawdzić czy po wykonaniu prac instalacyjnych nie ulatnia się gaz. Sprawdzenie wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Sprawdzić zapalanie palników pilotowych oraz palników głównych.
- Sprawdzić skuteczność działania kurków.
- Sprawdzić skuteczność odprowadzania spalin na zewnątrz.
- Wyrząć płytę na nastawionej minimalnej temperaturze przez około 60 minut, w celu wypalenia pozostałości warstwy środka ochronnego.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Zapalanie palników

a) Zapalić palnik pilotowy. W tym celu należy:

- nacisnąć i obrócić pokrętło kurka (rys.4) w lewo i ustawić w pozycji (★)
- ponownie nacisnąć pokrętło i jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przycisk generatora wysokonapięciowego (rys.1, poz.2 i rys.2,poz. 3) generującego iskrę zapalającą palnik pilotowy. (Dla wykonania grilli w opcji z zapalaczem piezoelektrycznym kilkakrotnie nacisnąć przycisk zapalacza).
- po zapaleniu się palnika pilotowego (płomień widoczny w otworze w osłonie przedniej (rys.1 poz.3 i rys.2 poz. 4, 5) przytrzymać wciśnięte pokrętło kurka przez ok.15 s, po czym przez chwilę lekko docisnąć i puścić pokrętło (jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć po 3 sekundach)

b) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:

- obrócić pokrętło kurka w lewo i ustawić na wybraną temperaturę płyty lub jej odpowiedniej połowy

Uwaga:

- **W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętło w prawo, do pozycji (★).**
- **Obrócenie pokrętła w położenie "O" powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.**
- **Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją „palnik zgaszony” (0) a położeniem oznaczającym temperaturę maksymalną.**
- **Jeśli palnik główny nie zapali się w czasie do 10 sek. należy zgłosić urządzenie do naprawy.**
- **Dla grilli płytowych L700.GPG800 należy wykonać czynności wg pkt. a) i b) oddzielnie dla palników lewej i prawej połowy płyty grzewczej.**

3.3.2 Czynności podczas smażenia na płycie

Podczas smażenia, pieczenia i podgrzewania na płycie należy:

- W celu zapobieżenia przywieraniu pożywienia do powierzchni roboczej płyty, przed termiczną obróbką żywności pokryć ją równomiernie cienką warstwą tłuszczu lub oleju.
- Ustawić żądaną temperaturę płyty, jej prawej lub lewej połowy.
- Wstępnie rozgrzać płytę przez ok. 20 min, aż osiągnie ona ustawioną temperaturę.
- Układać bezpośrednio na płycie grzewczej produkty przeznaczone do przyrządzenia.
- Okresowo należy wylewać z pojemnika szufladki (rys.1, poz.5 i rys.2, poz.7) wytopiony podczas smażenia tłuszcz.

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy:

- Wyłączyć wszystkie palniki główne oraz pilotowe, ustawiając pokrętki kurków w położenie "0".
- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia zaworem odcinającym.
- Odczekać do ostygnięcia płyty grzewczej, całość umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń następnie płytę grzewczą wysuszyć i pokryć cienką warstwą oleju jadalnego.



Przed rozpoczęciem mycia należy odłączyć od grilla zasilanie elektryczne i poczekać aż płyta grzewcza i całe urządzenie wystygnie.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

Palniki główne wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwypływowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętła w pozycji (★) przez 15 sek. Jest to czas niezbędny do nagrzania czujnika i zadziałania zabezpieczenia.

W przypadku zaniku płomienia palnika odcięcie dopływu gazu nastąpi po około 30 sek.

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń gazowych
- pracy w zapleczu kuchennym
- prawidłowej eksploatacji grilla na podstawie niniejszej instrukcji obsługi
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach

Szczególnie ważne jest, aby:

- 1) Przed montażem urządzenia:
 - zdjąć opakowanie i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
 - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej.
- 2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjalście.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu osób do tego nieuprawnionych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją grilla.
- 5) Do użytkowania grilla dopuszczać tylko osoby przeszkolone.
- 6) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania, gdyż nie znają one zasad obsługi. Szczególnie gorąca płyta grzewcza może być przyczyną poparzenia.
- 7) Nie zostawiać grilla bez nadzoru podczas użytkowania.
- 8) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części grilla.

- 9) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzewczej. Zabrudzoną płytę oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- 10) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 11) Nie otwierać głównego zaworu na przyłączy gazu lub zaworu butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- 12) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 13) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 14) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 15) W razie poparzenia lub zatrucia gazem niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 16) W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu z instalacji gazowej urządzenia należy:
 - wygasić wszystkie źródła otwartego ognia i nie używać narzędzi i urządzeń powodujących iskrzenie (gniazda wtykowe, wyłączniki prądu, sprzęt RTV itp.)
 - zamknąć dopływ gazu do grilla przez zamknięcie zaworu odcinającego
 - otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie
 - zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia uszkodzenia.
- 17) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
- 18) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
- 19) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- 20) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.
- 21) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
- 22) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.
- 23) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p. 3.4 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.
- 24) Jeśli palniki nie chcą zapalić się w czasie nie dłuższym niż 10 sek. należy zgłosić urządzenie do naprawy.



Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem.

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY



Przed rozpoczęciem czyszczenia, konserwacji i napraw należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać aż płyta grzewcza i całe urządzenie wystygnie.

5.1 Konserwacja bieżąca

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości grilla oraz jego otoczenia.

- Należy dbać o to, aby na powierzchni płyty grzewczej nie pozostawały przywarłe resztki smażonych potraw. Zwęglone resztki potraw w czasie smażenia mogą przypalać pożywienie, absorbują tłuszcz i powodują nadmierne dymienie.
- Należy uważać aby przy zeskrobywaniu zwęglonych resztek potraw nie uszkodzić powierzchni płyty grzewczej.
- Płytę grzewczą należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze, następnie wytrzeć i osuszyć przez lekkie jej podgrzanie. Aby zapobiec powstawaniu ewentualnej korozji powierzchnię płyty powlec cienką warstwą oleju jadalnego.

- Przy znacznym zanieczyszczeniu płyty grzewczej zaleca się stosowanie gąbek z tworzywa sztucznego w szczególnym przypadku można użyć sproszkowany pumeks lub drobnoziarnisty papier ścierny zwracając szczególną uwagę aby po zakończeniu czyszczenia dokładnie usunąć resztki materiału ściernego z powierzchni płyty.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnie. Nie można stosować także wełny stalowej oraz należy unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykłą stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
- Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.

5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania grilla należy jego okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

5.3 Naprawy i remonty

Producent grilli gazowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "ŁOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę.



**Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.**

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Palniki nie zapalają się, czuć ulatniający się gaz	Zanieczyszczone otwory płomieniowe	Zamknąć kurki palników oraz zawór odcinający. Przewietrzyć pomieszczenie. Zgłosić grilla do naprawy
Nie można zapalić palnika pilotowego	Uszkodzony generator, zapalacz, przewód zapalacza lub elektroda	Zgłosić grilla do naprawy. Wymienić uszkodzony element
Nie ma podtrzymania płomienia pilota	Uszkodzona lub źle przykręcona termopara, Uszkodzony kurek gazowy	Zgłosić grilla do naprawy. Dokręcić termoparę Wymienić uszkodzony element,

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo grill wyposażony jest w:

- Szufladkę z pojemnikiem na wytopiony tłuszcz
- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	rysunek	pozycja
Palnik kompletny 4,0 kW	GT.A.40.03.01.00.5/7	5	4
Palnik pilotowy kmpl.	GT.A.40.03.03.00.0/7 GT.A.40.03.03.00.5/7	5	17
Palnik pilotowy H.P.B	0.140.026 (SIT)	5	18
Nakrętka do zacisku Ø 4mm	0.958.013 (SIT)	5	21
Pierścień zaciskowy rurki pilota Ø 4mm	0.957.009 (SIT)	5	20
Nakrętka termopary	0.974.036 (SIT)	5	27
Nakrętka elektrody	0.974.037 (SIT)	5	24
Elektroda typ-C2 (przyłącze przewodu zapalacz M4)	0.915.024 (SIT)	5	23
Kurek z termostatem kmpl. Typ 24ST (zakres 100÷300°C); gwint do termoelementu M8x1	GL.A.43.25.00.00.0	5	3
Termopara L=850 mm - tuleja montażowa A2 kierunkowa. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1	0.290.168 (SIT)	5	26
Generator wysokonapięciowy - standard	MIFLEX W10T-2A		
Łącznik klawiszowy - standard	ELWAT W4.1.7	1 2	2 3
Zapalacz piezoelektryczny - opcja	0073960 (SIT)	1 2	2 3
Dysza nr 50 – typ D1	0.977.114 (SIT)	5	19
Dysza nr 27 – typ D2	0.977.113 (SIT)	5	19
Dysza nr 14 – typ D3	0.977.115 (SIT)	5	19
Dysza 175K	GL.A.43.50.00.31.0	5	6
Dysza 230K	GL.A.43.50.00.20.0	5	6
Dysza 160K	GL.A.43.50.00.19.0	5	6
Dysza 100K	GL.A.43.50.00.06.0	5	6
Nakrętka M20x1,5 D12mm	0907 (PEL)	5	15
Pierścień zaciskowy D12mm	0906 (PEL)	5	14
Nakrętka M20x1,5 D10mm	0907-1 (PEL)	5	28
Pierścień zaciskowy D10mm	0910 (PEL)	5	29
Nakrętka 3/8 D10mm	GL.A.43.00.00.30.0	5	30
Pierścień zaciskowy D10mm	0905-2 (PEL)	5	31
Nakrętka rurki pilota D4mm	0903 (PEL)	5	11
Pierścień zaciskowy rurki pilota D4mm	0904 (PEL)	5	10
Pokrętło 180° - oś 10/8 mm	EH.A.10.05.03.00.0/180	1 2	1 1,2
Oznacznik pierścieniowy	GT.A.80.03.00.05.5/7	1 2	1 1,2

8 RYSUNKI I SCHEMATY

Rysunek 1 - Ogólny widok grilli L700.GPG400G ; L700.GPG400R

Rysunek 1A - Grille L700.GPG400G ; L700.GPG400R na podstawach

Rysunek 2 - Ogólny widok grilli L700.GPG800G ; L700.GPG800R ; L700.GPG800RG

Rysunek 2A - Grille L700.GPG800G ; L700.GPG800R ; L700.GPG800RG na podstawach

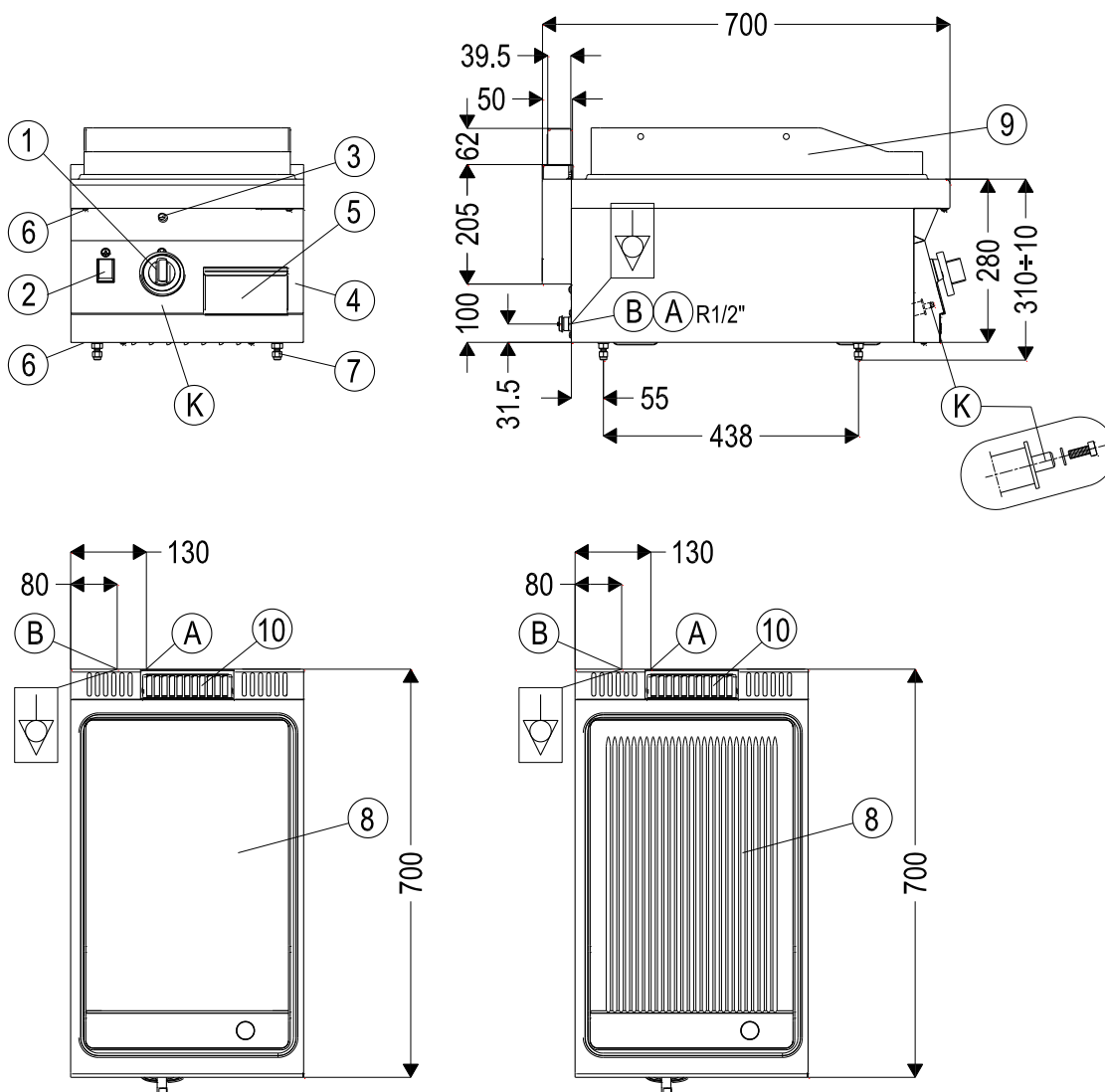
Rysunek 3 - Kurek gazowy z termostatem

Rysunek 4 - Pokrętło kurka gazowego z termostatem

Rysunek 5 - Elementy instalacji gazowej

Rysunek 6 - Schemat instalacji elektrycznej grilli L700.GPG400G ; L700.GPG400R

Rysunek 7 - Schemat instalacji elektrycznej grilli L700.GPG800G ; L700.GPG800R ; L700.GPG800RG



L700.GPG400G

L700.GPG400R

A - Przyłącze gazu R1/2

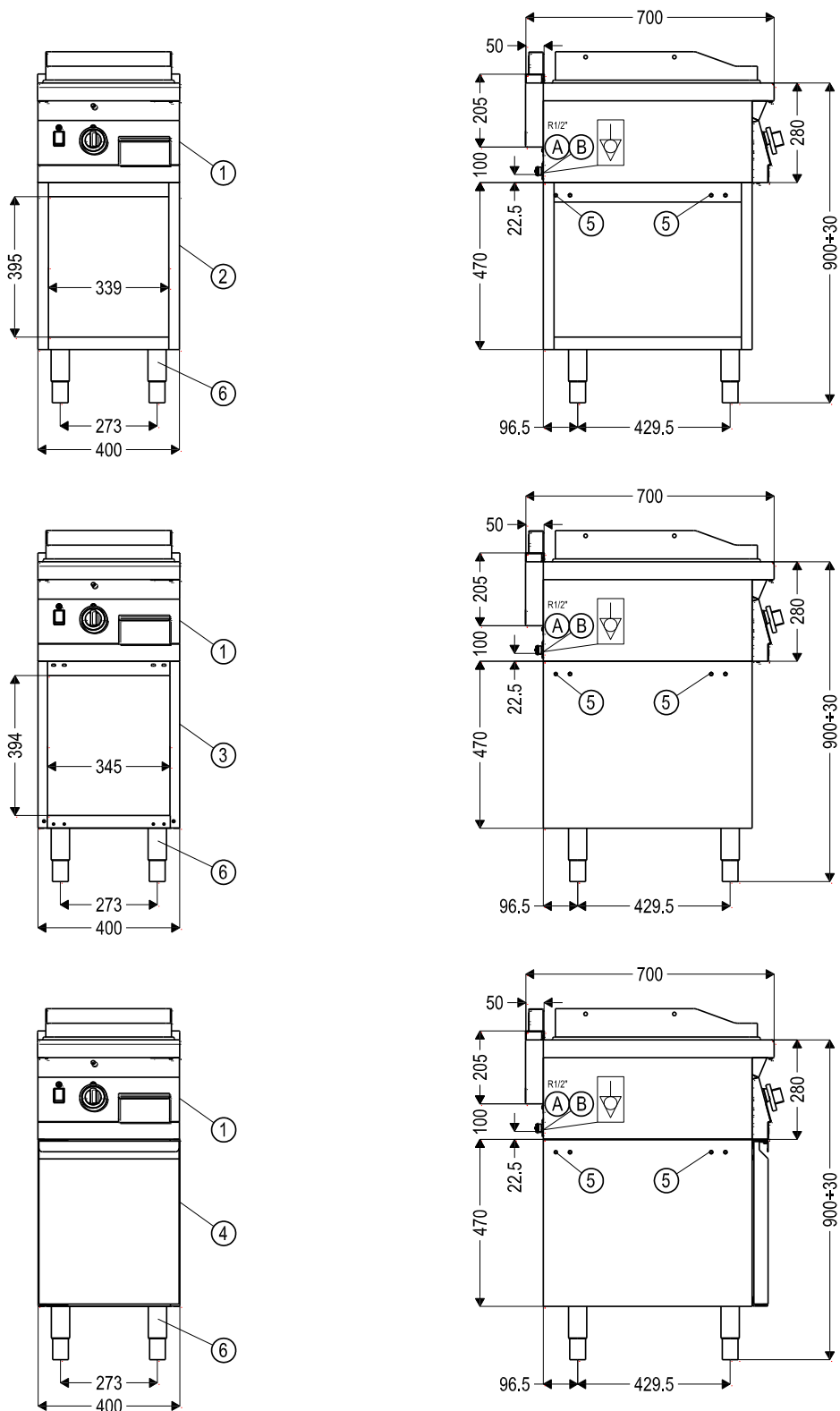
B - Wyprowadzenie przewodu instalacji elektrycznej

▽ - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

K - Króciec kontrolny \varnothing 9 mm ciśnienia gazu

1. Kurek gazowy z termostatem
2. Przycisk generatora zapalającego – standard (zapalacz piezoelektryczny - opcja)
3. Otwór do obserwacji płomienia
4. Osłona przednia
5. Szuflada do zbierania tłuszczu
6. Wkręty M5 (mocujące osłonę przednią)
7. Regulowana nóżka
8. Płyta grzewcza (do bezpośredniego smażenia)
9. Osłony przeciwrozpryskowe
10. Komin z kratką wylotu spalin

Rysunek 1 - Ogólny widok grilli L700.GPG400G ; L700.GPG400R

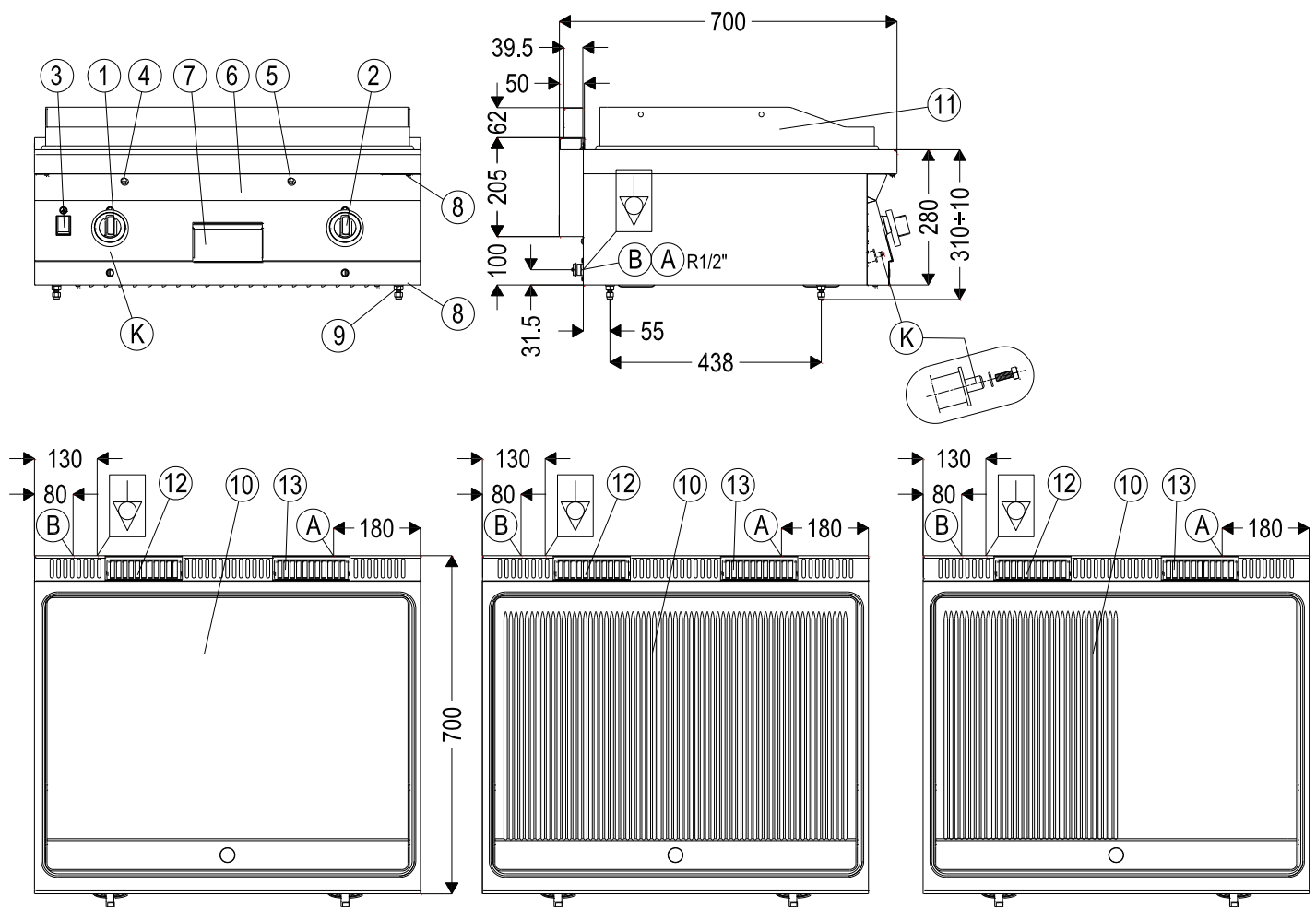


A - Przyłącze instalacji gazowe

B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

1. Grill płytowy gazowy - L700.GPG400G ; L700.GPG400R
2. Podstawa otwarta z półką - P
3. Szafka otwarta - S
4. Szafka z drzwiami - SD
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

Rysunek 1A - Grille L700.GPG400G ; L700.GPG400R na podstawach



L700.GPG800G

L700.GPG800R

L700.GPG800RG

A - Przyłącze gazu R1/2

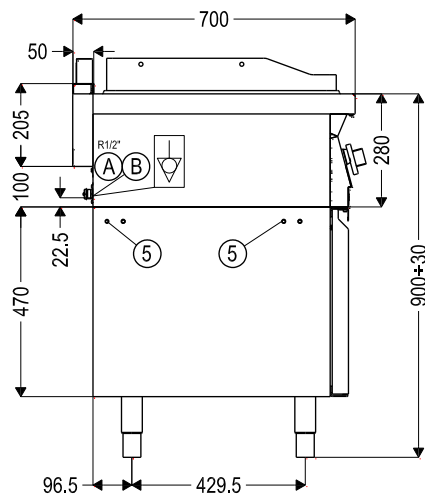
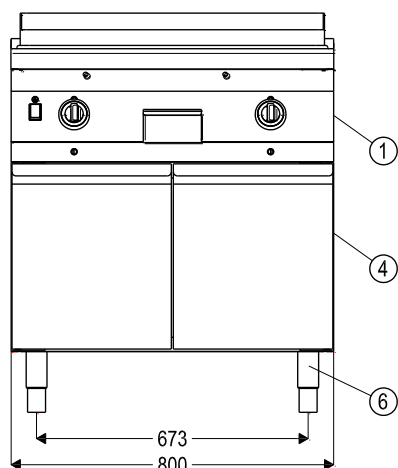
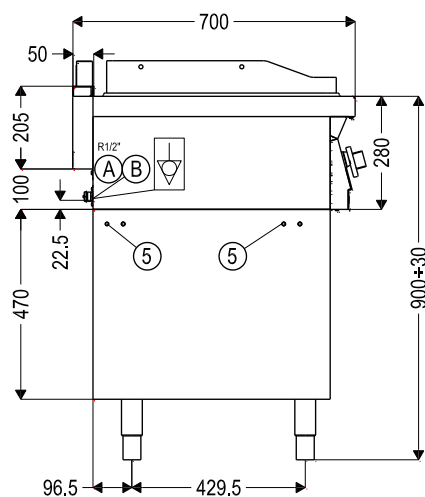
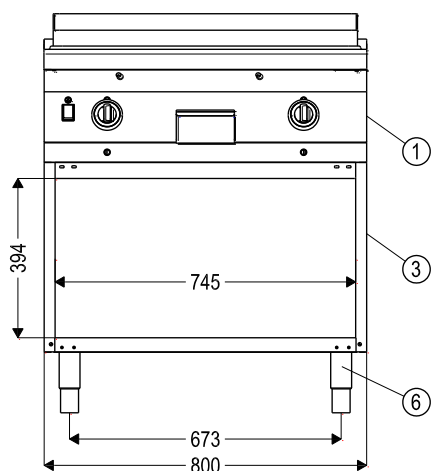
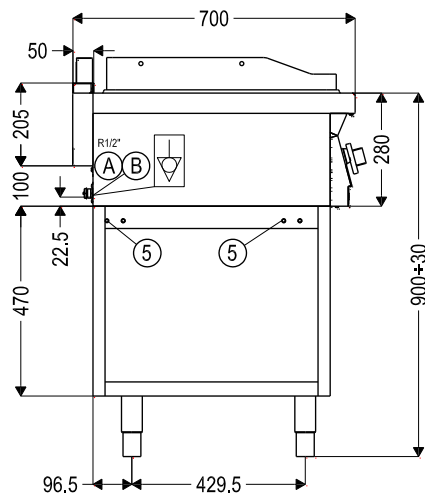
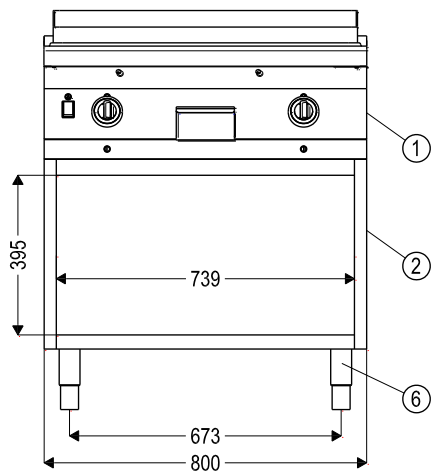
B - Wyprowadzenie przewodu instalacji elektrycznej

▽ - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

K - Króciec kontrolny \varnothing 9 mm ciśnienia gazu

1. Kurek gazowy z termostatem palnika lewej połowy płyty
2. Kurek gazowy z termostatem palnika prawej połowy płyty
3. Przycisk generatora zapalającego – standard (zapalacz piezoelektryczny - opcja)
4. Otwór do obserwacji płomienia palnika lewej połowy płyty
5. Otwór do obserwacji płomienia palnika prawej połowy płyty
6. Osłona przednia
7. Szuflada do zbierania tłuszczu
8. Wkręty M5 (mocujące osłonę przednią)
9. Regulowana nóżka
10. Płyta grzewcza (do bezpośredniego smażenia)
11. Osłony przeciwrozpryskowe
12. Komin z kratką wylotu spalin lewego palnika
13. Komin z kratką wylotu spalin prawego palnika

Rysunek 2 - Ogólny widok grilli L700.GPG800G ; L700.GPG800R ; L700.GPG800RG

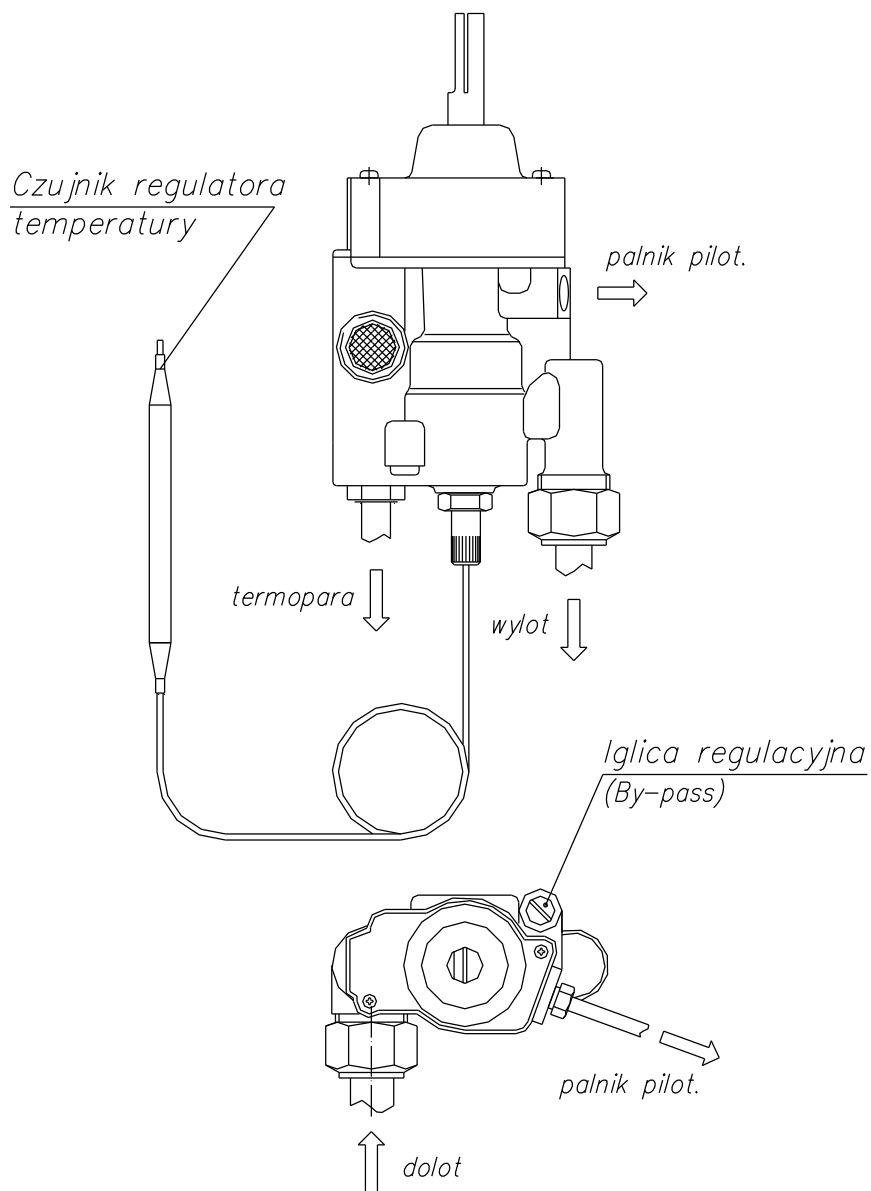


A - Przyłącze instalacji gazowe

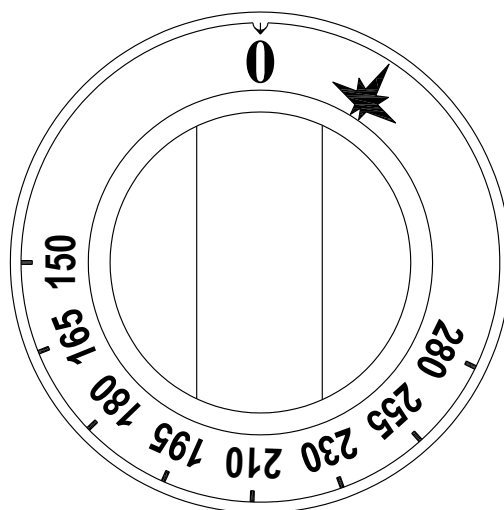
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

1. Grill płytowy gazowy - L700.GPG800G ; L700.GPG800R ; L700.GPG800RG
2. Podstawa otwarta z półką - P
3. Szafka otwarta - S
4. Szafka z drzwiami - SD
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduł
6. Noga regulowana

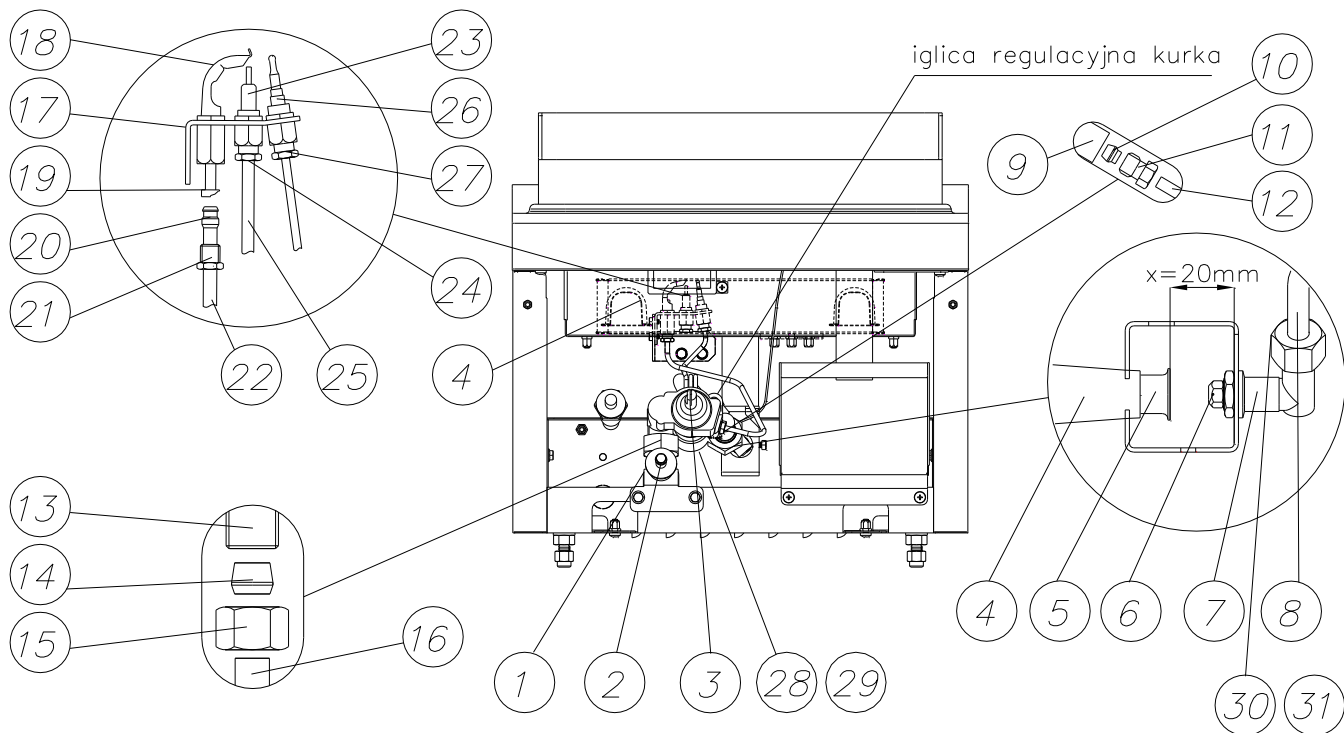
Rysunek 2A - Grille L700.GPG800G ; L700.GPG800R ; L700.GPG800RG na podstawach



Rysunek 3 - Kurek gazowy z termostatem

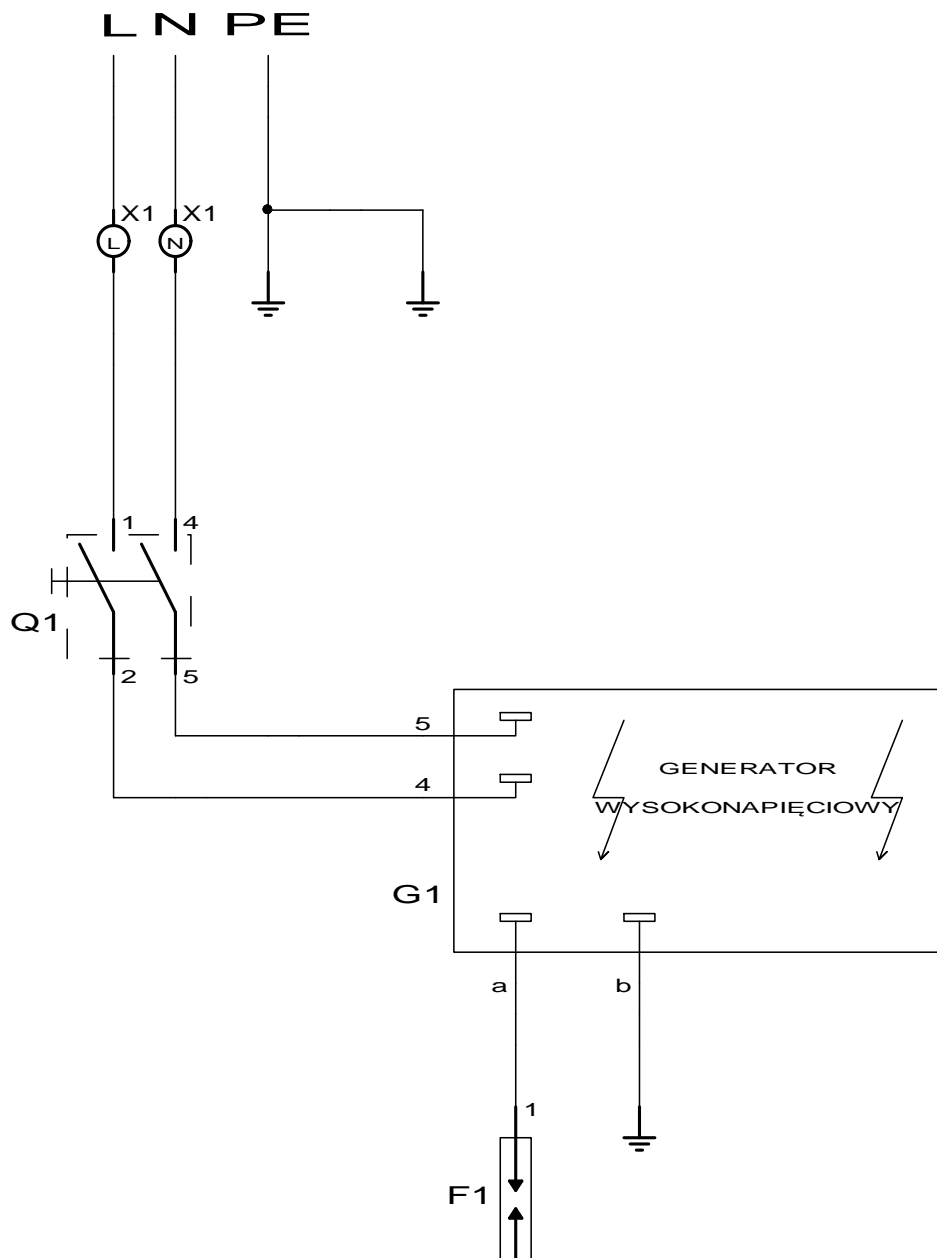


Rysunek 4 - Pokrętko kurka gazowego z termostatem



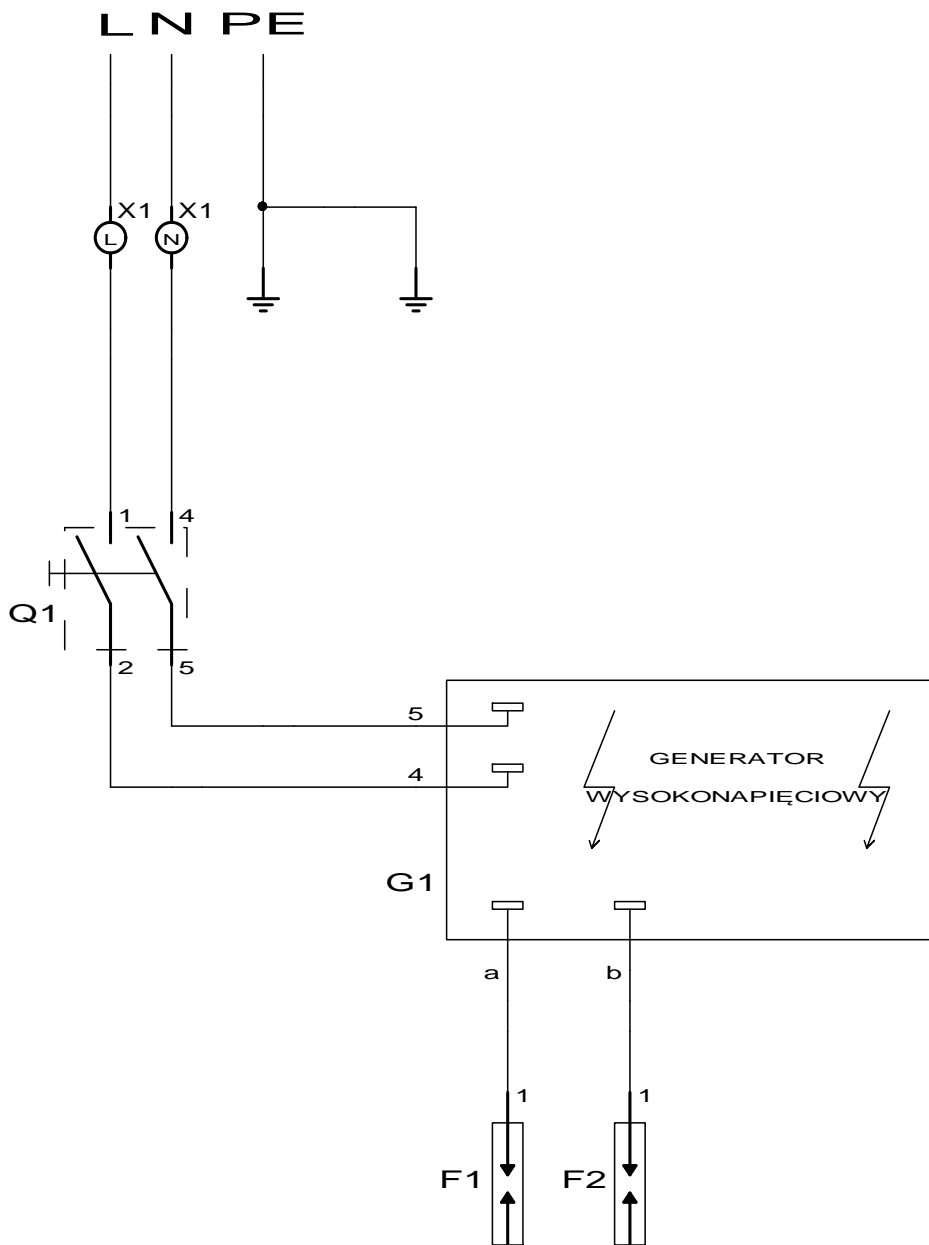
- | | |
|---|---|
| 1. Kolektor główny | 17. Palnik pilotowy kompletny |
| 2. Króciec kontrolny ciśnienia gazu | 18. Palnik pilotowy |
| 3. Kurek gazowy z termostatem | 19. Dysza palnika pilotowego |
| 4. Palnik główny | 20. Pierścień zaciskowy rurki pilota Ø4 mm do palnika |
| 5. Tuleja regulacyjna powietrza pierwotnego | 21. Nakrętka do zacisku Ø4mm |
| 6. Dysza główna | 22. Rura gazowa pilota Ø4 mm |
| 7. Kolanko przyłączeniowe | 23. Elektroda zapłonowa |
| 8. Rura gazowa Ø10 mm | 24. Nakrętka elektrody |
| 9. Króciec kurka (przyłączeniowy gazu palnika pilotowego) | 25. Przewód zapalacza piezoelektrycznego |
| 10. Pierścień zaciskowy rurki pilota do kurka | 26. Termopara |
| 11. Nakrętka rurki pilota | 27. Nakrętka termopary |
| 12. Rura gazowa pilota Ø4 mm | 28. Nakrętka M20x1,5 do rurki Ø10 mm do kurka |
| 13. Króciec kurka (przyłączeniowy gazu palnika głównego) | 29. Pierścień zaciskowy do rurki Ø10 mm do kurka |
| 14. Pierścień zaciskowy do rurkę Ø12 mm | 30. Nakrętka G3/8 do rurki Ø10 mm |
| 15. Nakrętka M20x1,5 do rurki Ø12 mm | 31. Pierścień zaciskowy Ø10 mm do kolanka |
| 16. Króciec kolektora Ø12 mm | |

Rysunek 5 - Elementy instalacji gazowej



- X1 – Listwa zaciskowa (SIMET 310)
- Q1 – Łącznik klawiszowy (ELWAT W4.1.7)
- G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX W10T-2A)
- F1 – Elektroda zapalająca

Rysunek 6 - Schemat instalacji elektrycznej grilli L700.GPG400G ; L700.GPG400R



- X1 – Listwa zaciskowa (SIMET 310)
- Q1 – Łącznik klawiszowy (ELWAT W4.1.7)
- G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX W10T-2A)
- F1, F2 – Elektrody zapalające

Rysunek 7 - Schemat instalacji elektrycznej grilli L700.GPG800G ; L700.GPG800R ; L700.GPG800RG



WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.