



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź , ul.Warecka 5
Skr. pocztowa 42, 91-101 Łódź
telefon: (042) 613 40 00
fax: (042) 613 40 09
fax: (042) 613 40 10
internet: www.lovamet.com.pl
e-mail: lovamet@lovamet.com.pl
info@lovamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

GRILLE PŁYTOWE ELKTRYCZNE

L700.GPE400G ; L700.GPE400G+P ; L700.GPE400G+S ; L700.GPE400G+SD
L700.GPE400R ; L700.GPE400R+P ; L700.GPE400R+S ; L700.GPE400R+SD

L700.GPE800G ; L700.GPE800G+P ; L700.GPE800G+S ; L700.GPE800G+SD
L700.GPE800R ; L700.GPE800R+P ; L700.GPE800R+S ; L700.GPE800R+SD
L700.GPE800RG ; L700.GPE800RG+P ; L700.GPE800RG+S ; L700.GPE800RG+SD



SPIS TREŚCI

strona

1. CHARAKTERYSTYKA	3
1.1 Zastosowanie.....	3
1.2 Charakterystyka techniczna	3
1.3 Ogólny opis	3
2 INSTRUKCJA MONTAŻU.....	4
2.1 Ustawienie	4
2.2 Przyłączenie do instalacji	4
2.2.1 Wentylacja	4
2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej.....	4
2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego	5
3 INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
3.1 Przygotowanie grilla płytowego do pracy	5
3.2 Próbny rozruch.....	5
3.3 Czynności podczas pracy.....	6
3.3.1 Włączenie ogrzewania płyty grzewczej.....	6
3.3.2 Czynności podczas smażenia, pieczenia i podgrzewania na płycie.....	6
3.4 Czynności po zakończeniu pracy.....	6
3.5 Uwagi eksploatacyjne	6
4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	6
5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	7
5.1 Konserwacja bieżąca	7
5.2 Konserwacja okresowa.....	8
5.3 Naprawy i remonty	8
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	8
6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE	9
7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	9
8 RYSUNKI I SCHEMATY	10

1. CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Grille płytowe przeznaczone są do smażenia i pieczenia, grillowania produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

1.2 Charakterystyka techniczna

GRILLE PŁYTOWE ELEKTRYCZNE						
TYPY, MODELE	L700.GPE400G	L700.GPE400R	L700.GPE800G	L700.GPE800R	L700.GPE800RG	
DANE TECHNICZNE						
Materiał płyty grzewczej		stal nierdzewna				
Wykonanie płyty grzewczej		gładka	ryflowana	gładka	ryflowana	ryflow. / gładka
Szerokość	mm	400	400	800	800	800
Głębokość	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÷300 °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 znamionowa	kW	4,05	4,05	8,1	8,1	8,1
Stopień ochrony IP	IP32					
Zabezpieczenie przed prądem	Klasa I					
DANE PRZYŁĄCZENIA						
Zasilanie	3N ~ 400V ; 50Hz					
Przyłącze elektryczne Przewód zasilający L=2,5mb	Przewód 5G 1,5 mm ² z wtyczką 3P+N+PE 16A			Przewód 5G 1,5 mm ² z wtyczką 3P+N+PE 16A		
Wymagane zabezpieczenie	10A			13A		

GRILLE PŁYTOWE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWACH					
TYPY, MODELE	L700.GPE400G	L700.GPE400R	L700.GPE800G	L700.GPE800R	L700.GPE800RG
	+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				

1.3 Ogólny opis

Do ważniejszych zespołów grilli płytowych należą:

- **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. Płyta grzewcza wykonana jest ze stali nierdzewnej. Pod płytą grzewczą znajduje się dodatkowa płyta przewodząca ciepło pod którą umieszczone są grzałki elektryczne.
- **Układ grzewczy** - w grillach o module 400 składa się z panela z trzema grzałkami elektrycznymi. Pracą grzałek steruje regulator temperatury zapewniający ciągłą regulację temperatury płyty. W grillach o module 800 układ grzewczy składa się z dwóch niezależnie sterowanych regulatorami temperatury paneli z grzałkami co umożliwia niezależne ogrzewanie lewej lub prawej połowy płyty grzewczej bądź jednoczesne ogrzewanie całej płyty. Przed nadmiernym wzrostem temperatury np. na skutek awarii regulatora temperatury, zabezpiecza **ogranicznik temperatury**.
- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej.
- **Instalacja elektryczna** - grilla przystosowana jest do zasilania napięciem: 3N ~ 400V , 50Hz;

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji grilla płytowego powinno posiadać:

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

2.1 Ustawienie

Grille płytowe można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700.

W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, materiałem izolacyjnym (zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100mm). Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg.

Grille płytowe są modułami górnymi gastronomicznej linii 700. W przypadku montażu ich na module dolnym linii 700 (podstawa otwarta z półką **+ P**, szafka otwarta **+ S**, szafka z drzwiami **+SD**, belka pomostowa **M**) urządzenie przymocować 4 śrubami M 5 x 20 wykorzystując otwory M5 w nóżkach, uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

2.2 Przyłączenie do instalacji

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- 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 zasilania elektrycznego.
- 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) Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągu co zapewni szybkie odprowadzenie oparów
- 3) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 4) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.2.2 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 grilli płytowych może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.

Gille płytowe standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy o długości 2,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza dla każdej kuchni podano w pkt.1.2 „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.

Grill płytowy 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.

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 przez dławice w obudowie (rys.3, poz.6) i w skrzynce sterowniczej (rys.3, poz.7) do listwy zaciskowej (rys.3, poz.9).


Dostęp do listwy zaciskowej możliwy jest po zdjęciu panelu sterowania (rys.3, poz.13).

W celu zdjęcia panelu sterowania należy:

- 1) Odkręcić 4 wkręty mocujące panel sterowania (rys.3, poz.14).
- 2) Wyciągnąć panel sterowniczy. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego.
- 3) Po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć panel sterowniczy postępując w odwrotnej kolejności

Przewód zasilający powinien posiadać żyły o przekroju podanym w pkt.1.2 „DANE PRZYŁĄCZENIA” oraz powinien być w powłoce olejoodpornej i mieć właściwości nie gorsze niż przewody (245 IEC57) - H07RN-F.

2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się na tylnej części obudowy grilla w pobliżu przepustów doprowadzających przewody zasilające (rys.1 i 2). Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 Przygotowanie grilla płytowego do pracy

- 1) Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy.
- 2) Umyć obudowę ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących.
- 3) Płytę grzewczą umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń następnie dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką aby środek ochronny nałożony fabrycznie został usunięty.
- 4) Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

3.2 Próbny rozruch

- 1) Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1.
- 2) Nastawić pokrętkiem regulatora temperatury temperaturę płyty grzewczej 150 °C i sprawdzić czy w po jej osiągnięciu nastąpi samoczynne wyłączenie układu grzewczego.
- 3) Wygrzać płytę przez około 60 minut w celu wypalenia pozostałości warstwy środka ochronnego.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączenie ogrzewania płyty grzewczej

- Pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.1 i rys.2, poz.1, 3) obrócić w prawo. Powinna zapalić się zielona lampka pod pokrętkiem sygnalizująca włączenie zasilania płyty grzewczej lub jej odpowiedniej połowy.
- Obracając dalej w prawo pokrętko wyłącznika głównego regulatora temperatury (rys.1, poz.2 i rys.2, poz.2,4) ustawić wymaganą temperaturę płyty grzewczej lub jej odpowiedniej połowy. Powinna zapalić się pomarańczowa lampka pod pokrętkiem sygnalizująca włączenie ogrzewania płyty grzewczej lub jej odpowiedniej połowy. Po osiągnięciu nastawionej temperatury pomarańczowa lampka powinna zgasnąć.

3.3.2 Czynności podczas smażenia, pieczenia i podgrzewania 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.
- Układać bezpośrednio na płycie grzewczej produkty przeznaczone do przyrządzenia.
- Okresowo należy wylewać z pojemnika szufladki (rys.1, poz.5 i rys.2, poz.8) tłuszcz wytopiony podczas smażenia

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy :

- Wyłączyć urządzenie. Ustawić pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.2 i rys.2, poz.2, 4) w położeniu „0”. Zielona lampka pod pokrętkiem powinna zgasnąć.
- Odłączyć grilla płytowego od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.
- Odczekać do ostygnięcia płyty grzewczej, całość umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń następnie płytę roboczą 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

Grille elektryczne wyposażone są między innymi w takie urządzenia zabezpieczające jak:

- Regulator temperatury** - służy do regulacji temperatury płyty grzewczej
- Ogranicznik temperatury** - działa w przypadku awarii regulatora temperatury. Zabezpiecza płytę grzewczą przed nadmiernym wzrostem temperatury i zabezpiecza elementy grzejne przed przepaleniem. Jego zadziałanie polega na rozłączeniu obwodu zasilającego grzałki elektryczne i oznacza awarię urządzenia. Należy wtedy odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie. Aby ponowne włączenie grilla było możliwe należy odblokować ogranicznik poprzez wciśnięcie jego przycisku (rys.1, poz.3 i rys.2, poz.5, 6). Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero po schłodzeniu płyty grzewczej. Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po zdjęciu osłonki z tworzywa.

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

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

Szczególnie ważne jest, aby:

- 1) Przed montażem urządzenia należy zdjąć opakowanie usunąć folię ochronną 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.).
- 2) Instalować urządzenie zgodnie z DTR.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją grilla.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania grilla, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Szczególnie gorąca płyta grzewcza może być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części grilla.
- 8) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzewczej. Zabrudzoną płytę oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- 9) Nie uderzać w pokrętła.
- 10) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 11) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 12) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 13) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 14) Pamiętać o okresowym wylewaniu wytopionego tłuszczu z pojemnika szufladki.
- 15) W razie poparzenia niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 16) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 17) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.



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 tłuszcz, 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 płytowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy 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
Po obróceniu pokrętki wyłącznika głównego i regulatora temperatury w prawo nie świeci zielona lampka, nie można załączyć układu grzewczego. Po ustawieniu pokrętki na wybraną temperaturę nie zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek.	Brak zasilania	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy grill jest podłączony do instalacji elektrycznej .Jeśli grill nadal nie daje się włączyć należy zgłosić go do naprawy.
Po ustawieniu pokrętki na wybraną temperaturę świeci się zielona lampka i zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek ale płyta grzewcza nie nagrzewa się.	Uszkodzenie grzałek elektrycznych Zadziałał ogranicznik temperatury (rys.3, poz.10,11,12)	Należy wymienić uszkodzone grzałki Zadziałanie ogranicznika temperatury oznacza awarię urządzenia. Należy zgłosić urządzenie do naprawy. Odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie. Aby ponowne włączenie grilla było możliwe należy odblokować ogranicznik poprzez wciśnięcie jego przycisku. Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero <u>po schłodzeniu płyty grzewczej</u> . Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po zdjęciu osłonki z tworzywa (rys.1, poz.3 i rys.2, poz.5, 6)

Po obróceniu pokrętki wyłącznika głównego i regulatora temperatury w prawo nie świeci zielona lampka ale można załączyć grzałki. Pomarańczowa lampka świeci się	Uszkodzenie zielonej lampki	Zgłosić grill do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po ustawieniu pokrętki na wybraną temperaturę świeci zielona lampka, można załączyć grzałki ale przy pracy grzałek nie świeci pomarańczowa lampka	Uszkodzenie pomarańczowej lampki	Zgłosić grill do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po ustawieniu pokrętki na wybraną temperaturę świeci się zielona lampka ale nie można załączyć układu grzewczego regulatorem temperatury. Pomarańczowa lampka nie świeci się	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić grill do naprawy. Wymienić uszkodzony regulator

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

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 / normy	rysunek	pozycja
Stopka M10	ET.A.70.00.00.02.0/7	1	8
		2	11
Wkładka stopki	ET.A.70.00.00.03.0/7	1	8
		2	11
Szufladka kompl.	ET.A.40.15.00.00.5/7	1	5
		2	8
Grzałka	ET.A.40.01.02.00.5/7	3	2
Zaślepka wysoka	SR1765	1	3
		2	5, 6
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	CO27500NAF	1	
		2	
Lampka sygnalizacyjna zielona	CO27500NAH	1	
		2	
Regulator temperatury	EGO 55.17062.140	1	2
		2	2, 4
Włącznik krzywkowy - główny	EGO 49.21015.300	1	1
		2	1, 3
Element złączny	EGO 0000617.079	1	1
		2	1, 3
Ogranicznik temperatury	EGO 55.13572.040	3	10, 11, 12
Pokrętło 180° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	1
		2	1, 3
Oznacznik pierścieniowy 0-300	ET.A.40.10.00.01.5/7	1	1
		2	1, 3

8 RYSUNKI I SCHEMATY

RYSUNEK 1 - Ogólny widok grilli L700.GPE400G ; L700.GPE400R

RYSUNEK 1A - Grille L700.GPE400G ; L700.GPE400R na podstawach

RYSUNEK 2 - Ogólny widok grilli płytowych L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG

RYSUNEK 2A - Grille L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG na podstawach

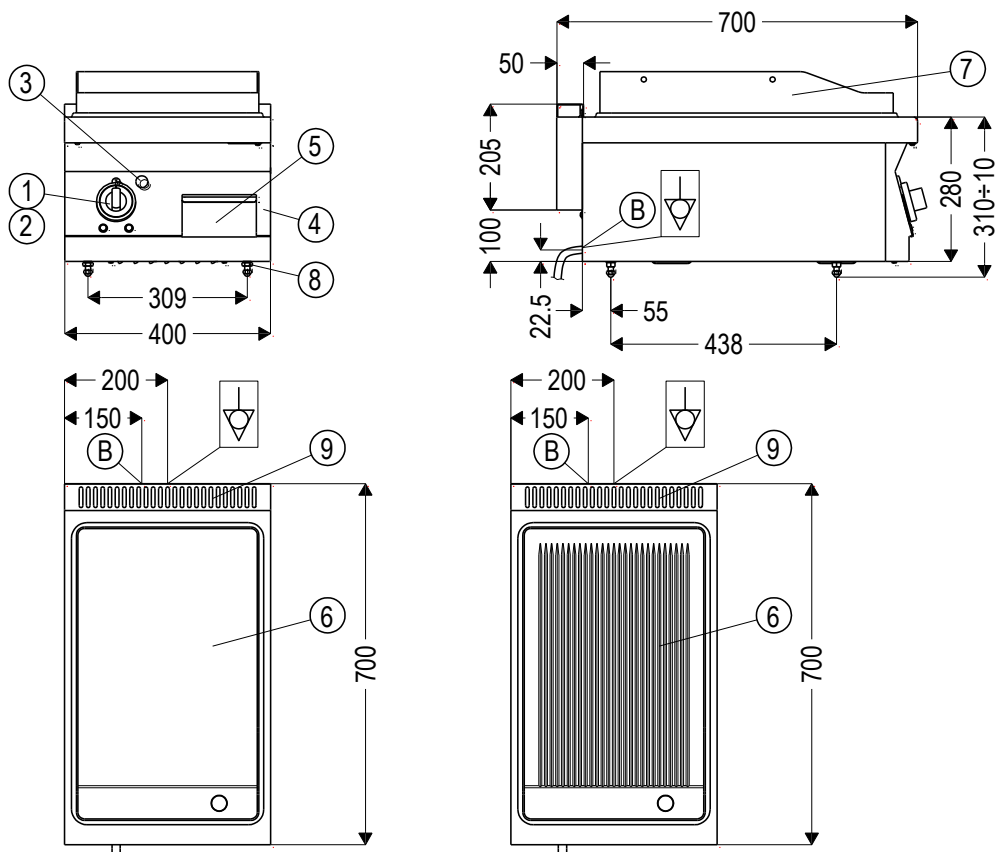
RYSUNEK 3 - Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznych

RYSUNEK 4 - Schemat elektryczny grilli L700.GPE400G ; L700.GPE400R

X1 – złączka szynowa (SIMET T-201)
S1 – wyłącznik krzywkowy (EGO 49.21015.300)
B1 – ogranicznik temperatury (EGO 55.13572.040)
B2 – regulator temperatury (EGO 55.17062.140 / EH.A.10.04.03.00.0/C11)
K1 – stycznik (11BG0910A230 LOVATO / AE.C.14.00.00.00.2/C22)
H1 – lampka sygnalizacyjna zielona (C027500NAH ARCOLECTRIC / EH.A.10.04.03.00.0/C18)
H2 – lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (C027500NAF ARCOLECTRIC / EH.A.10.04.03.00.0/C17)
E1, E2, E3 – grzałka elektryczna 1350W (ET.A.40.01.02.00.5/7)

RYSUNEK 5 - Schemat elektryczny grilli L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG


X1 – złączka szynowa (SIMET T-401)
X2 – złączka szynowa (SIMET T-201)
S1, S2 – wyłącznik krzywkowy (EGO 49.21015.300)
B1, B3 – regulator temperatury (EGO 55.17062.140 / EH.A.10.04.03.00.0/C11)
B2, B4 – ogranicznik temperatury (EGO 55.13572.040)
K1, K2 – stycznik (11BG0910A230 LOVATO / AE.C.14.00.00.00.2/C22)
H1, H3 – lampka sygnalizacyjna zielona (C027500NAH ARCOLECTRIC / EH.A.10.04.03.00.0/C18)
H2, H4 – lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (C027500NAF ARCOLECTRIC / EH.A.10.04.03.00.0/C17)
E1, E2, E3, E4, E5, E6 – grzałka elektryczna 1350W (ET.A.40.01.02.00.5/7)



L700.GPE400G

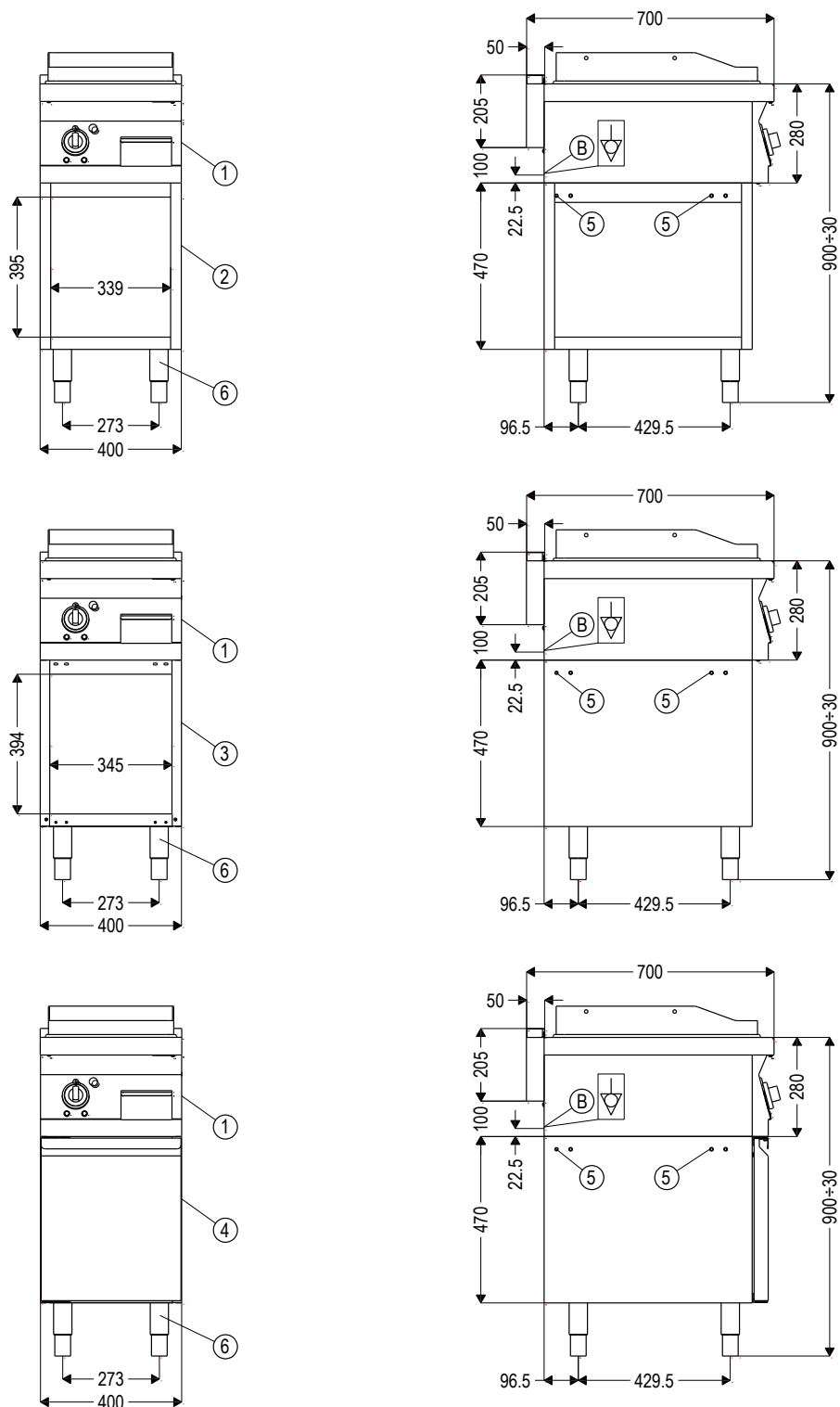
L700.GPE400R

B - Wyprowadzenie przewodu instalacji elektrycznej

 - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

1. Wyłącznik główny
2. Regulator temperatury
3. Ogranicznik temperatury
4. Panel sterowniczy
5. Szuflada na tłuszcz
6. Płyta grillowa
7. Osłony przeciwrozpryskowa
8. Regulowana nóżka
9. Kratka - maskownica

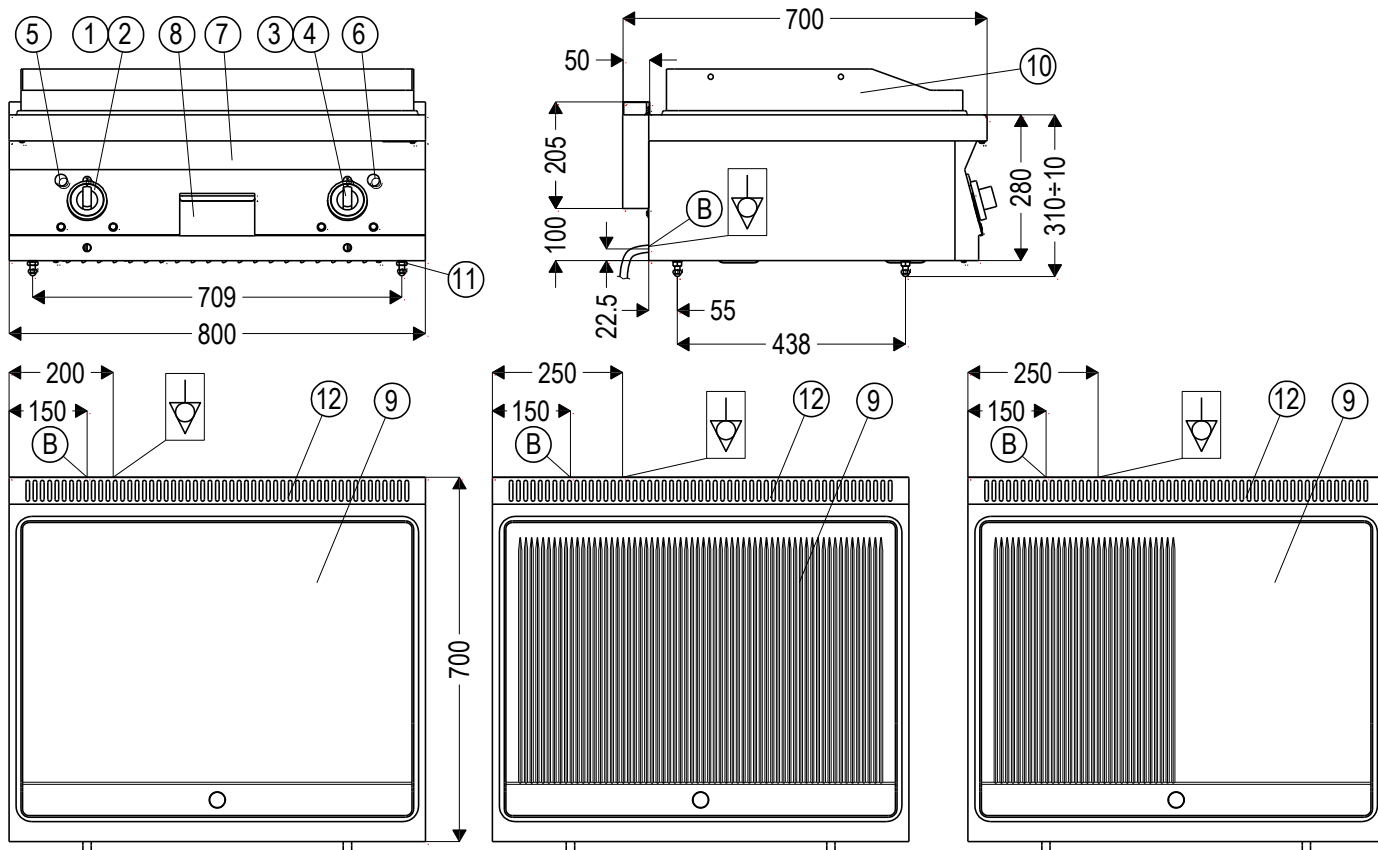
Rysunek 1 - Ogólny widok grilli L700.GPE400G ; L700.GPE400R



B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

1. Grill płytowy elektryczny - L700.GPE400G ; L700.GPE400R
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.GPE400G ; L700.GPE400R na podstawach



L700.GPE800G

L700.GPE800R

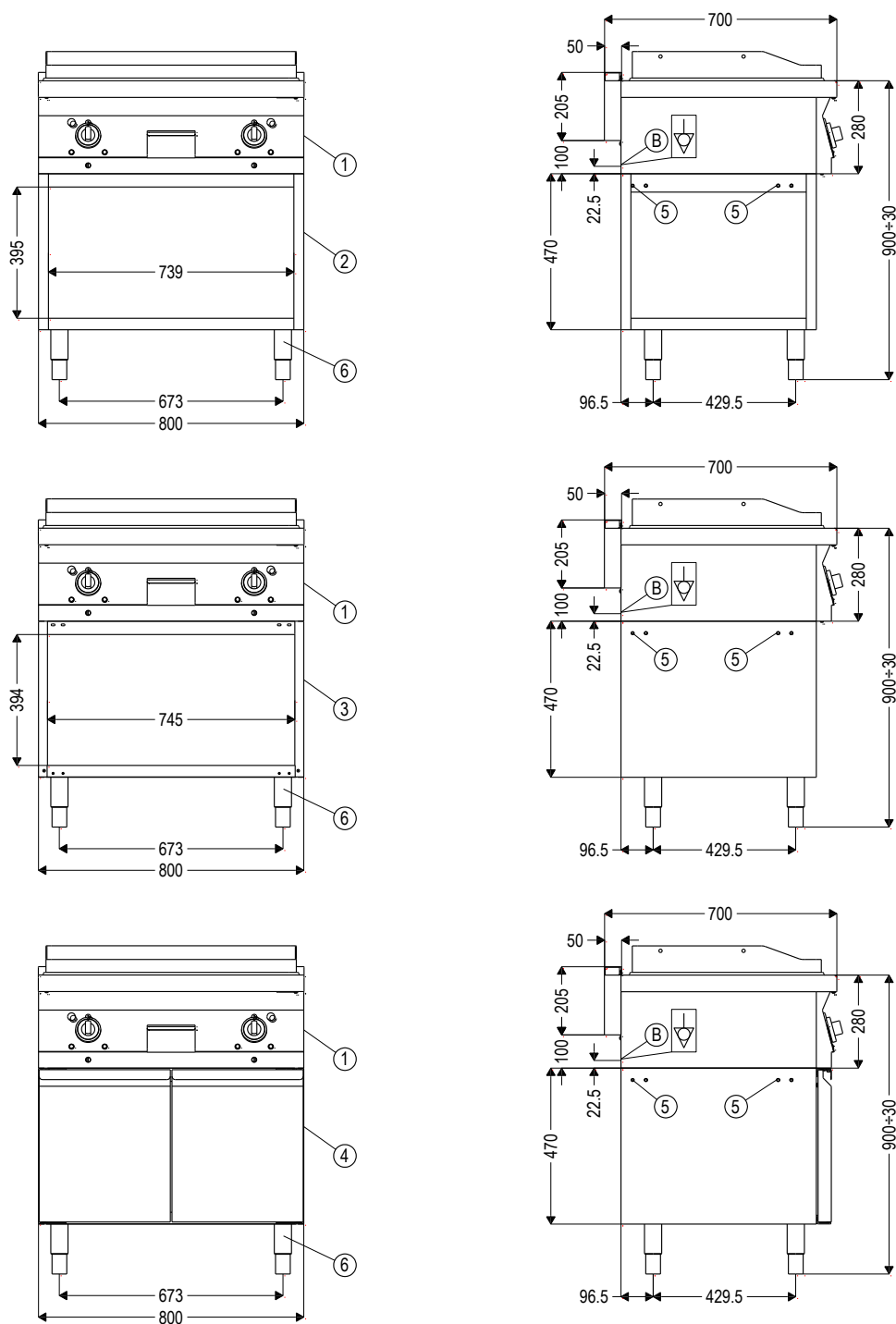
L700.GPE800RG

B - Wyprowadzenie przewodu instalacji elektrycznej

▽ - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

1. Wyłącznik główny lewej części
2. Regulator temperatury lewej części
3. Wyłącznik główny prawej części
4. Regulator temperatury prawej części
5. Ogranicznik temperatury lewej części
6. Ogranicznik temperatury prawej części
7. Panel sterowniczy
8. Szuflada na tłuszcz
9. Płyta grillowa
10. Osłony przeciwrozpryskowa
11. Regulowana nóżka
12. Kratka - maskownica

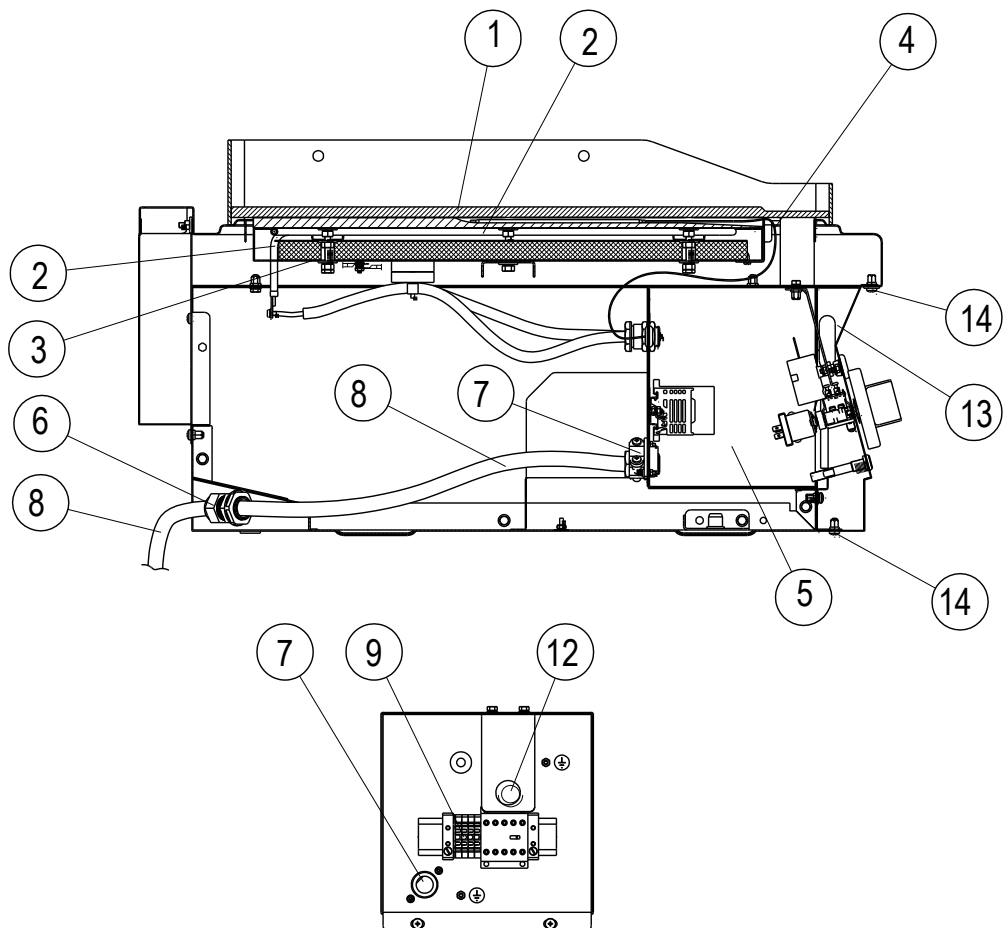
Rysunek 2 - Ogólny widok grilli L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG



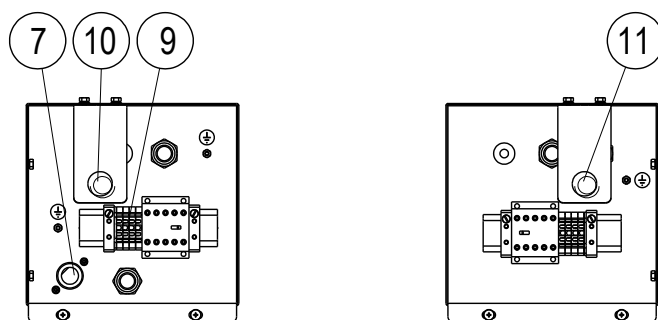
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

1. Grill płytowy elektryczny - L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG
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 2A - Grille L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG na podstawach



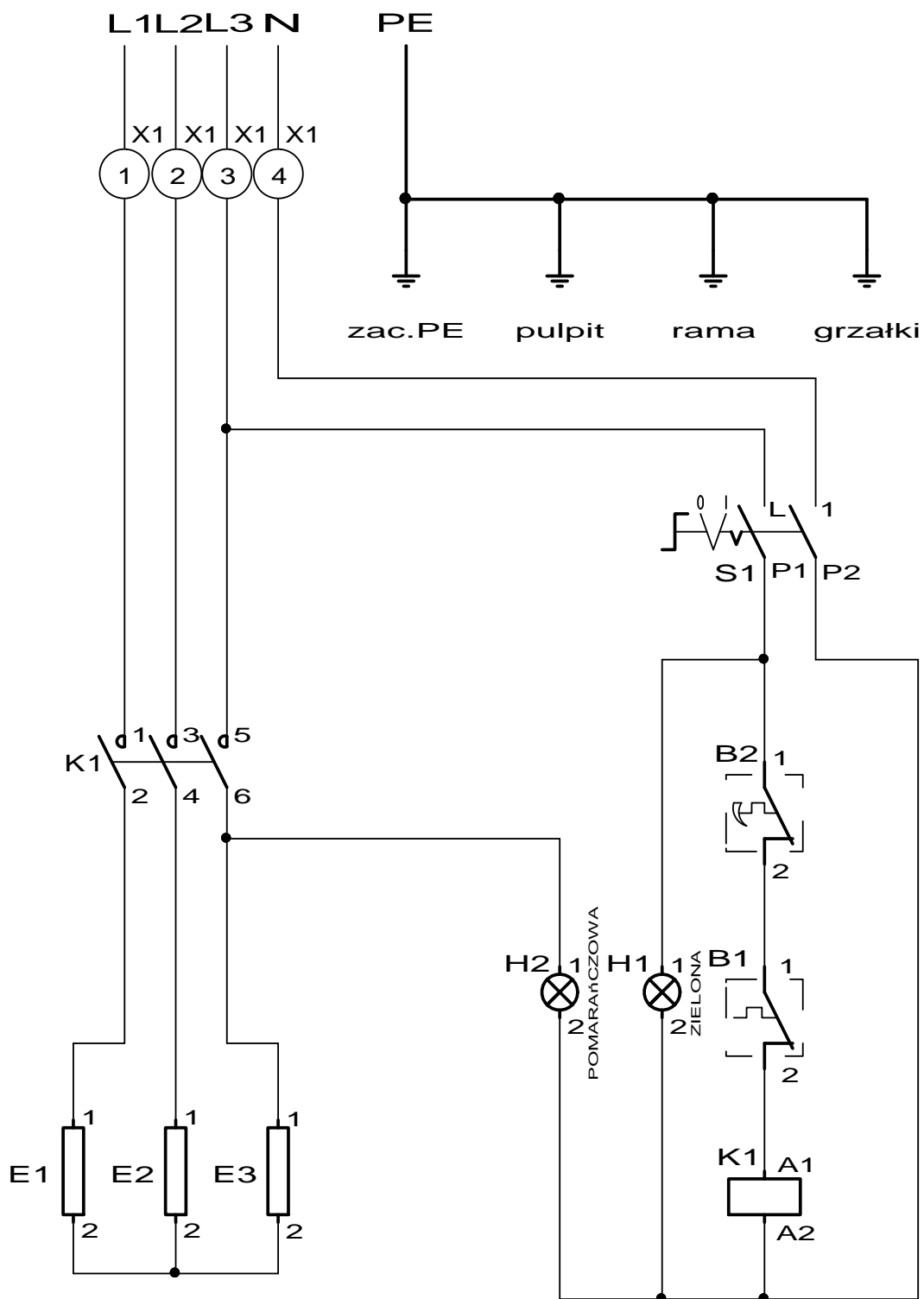
Skrzynka sterownicza grilli L700.GPE400G ; L700.GPE400R
Widok bez panela sterowania poz.13



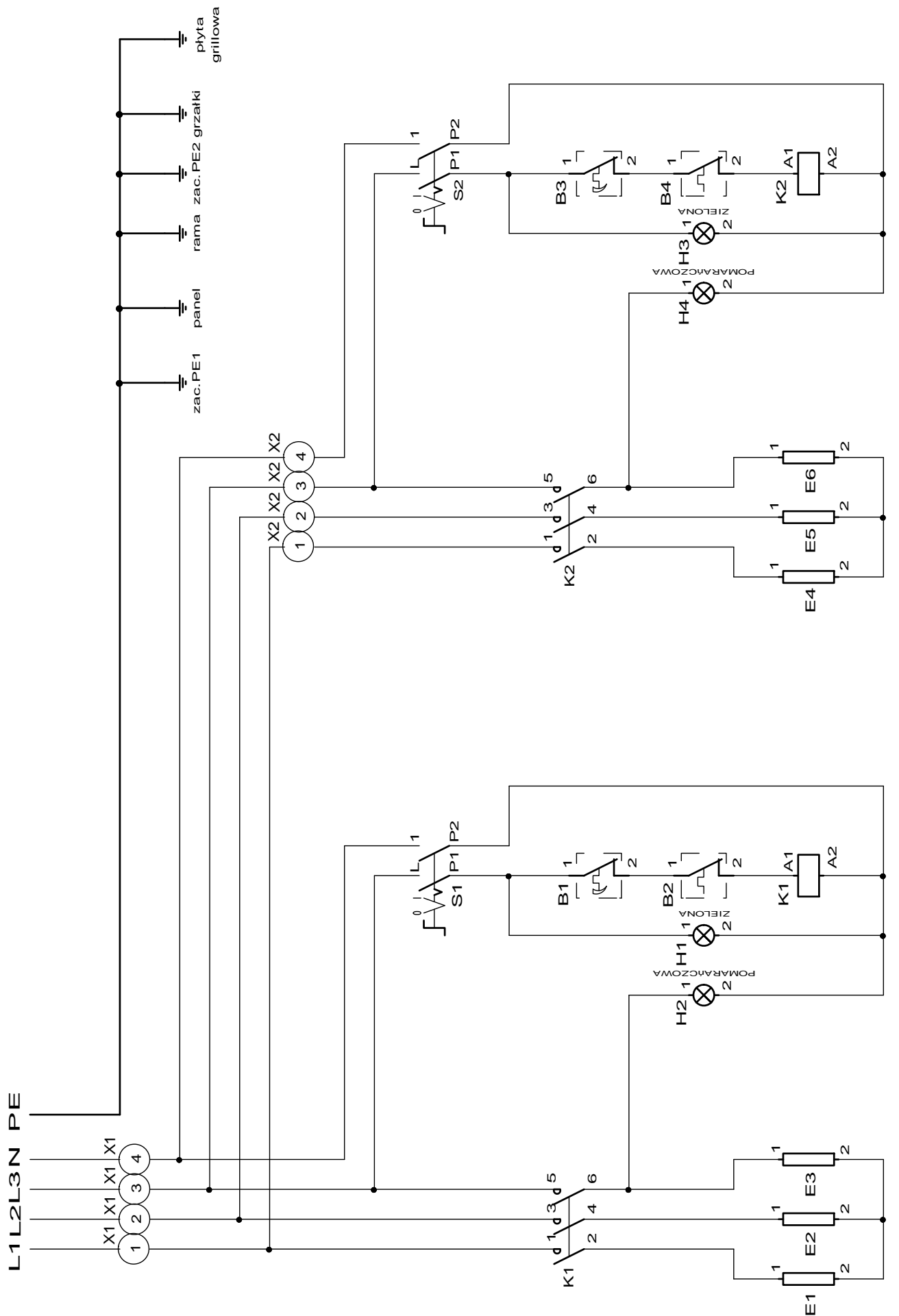
Skrzynka sterownicza grilli L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG
Widok bez panela sterowania poz.13

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Płyta grzewcza 2. Grzałka 3. Obudowa dolna z płytą izolacyjną 4. Kapilary regulatora i ogranicznika temperatury 5. Skrzynka sterownicza 6. Dławica przewodu zasilającego (w obudowie) 7. Dławica przewodu zasilającego (w skrzynce sterowniczej) 8. Przewód zasilający | <ol style="list-style-type: none"> 9. Listwa przyłączeniowa zasilania 10. Ogranicznik temperatury lewej połowy płyty grzewczej grilla L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG 11. Ogranicznik temperatury prawej połowy płyty grzewczej grilla L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG 12. Ogranicznik temperatury płyty grzewczej grilla L700.GPE400G ; L700.GPE400R 13. Panel sterowania 14. Wkręty mocujące panel sterowania |
|--|---|

Rysunek 3 - Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej



Rysunek 4 - Schemat elektryczny grilli L700.GPE400G ; L700.GPE400R



Rysunek 5 - Schemat elektryczny grilli L700.GPE800G ; L700.GPE800R ; L700.GPE800RG



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.