

## GRILL GAZOWY · GASGRILL · GAS GRILL BARBECUE GRILL À GAZ · PARRILLA A GAS · PLYNOVÝ GRIL PLYNOVÝ GRIL

9730110, 9730130, 9730210, 9730230, 9731110, 9731130,  
 9731210, 9731230, 9731310, 9731330, 9731490, 9731590,  
 9731690, 9736110, 9736130, 9736210, 9736230, 9737110,  
 9737130, 9737210, 9737230, 9737310, 9737330



PL 4-8  
39-48

DE 9-13  
49-57

EN 14-18  
58-66

FR 19-23  
67-76

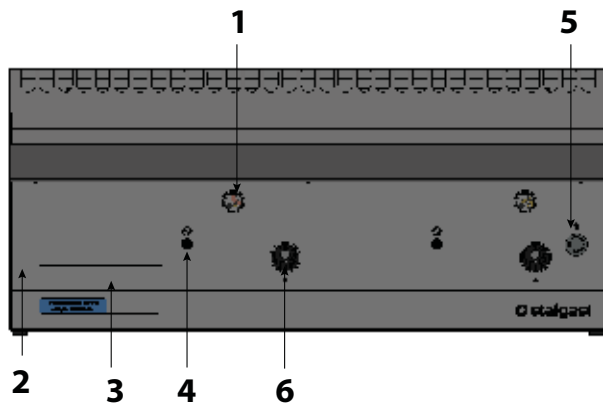
ES 24-28  
77-86

CZ 29-32  
87-95

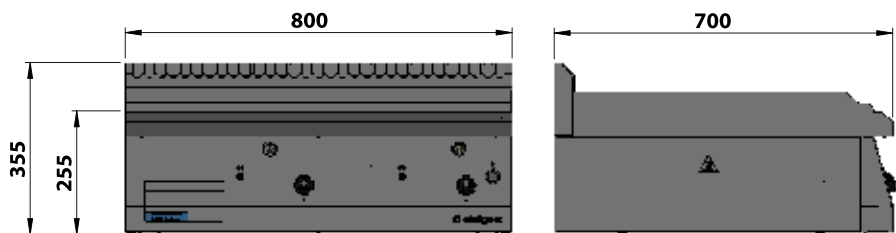
SK 33-36  
96-104

Instrukcja obsługi / Instrukcja dla instalatora · Bedienungsanleitung / Anleitung für den  
 Installateur · Instruction manual / Instructions for the installer · Notice d'instruction / Notice  
 pour l'agent d'installation · Manual de instrucciones · Instrucciones para el instalador /  
 Instrucciones de uso · Návod k použití / Návod pro instalatéry · Návod na použitie /  
 Pokyny pre inštalátora

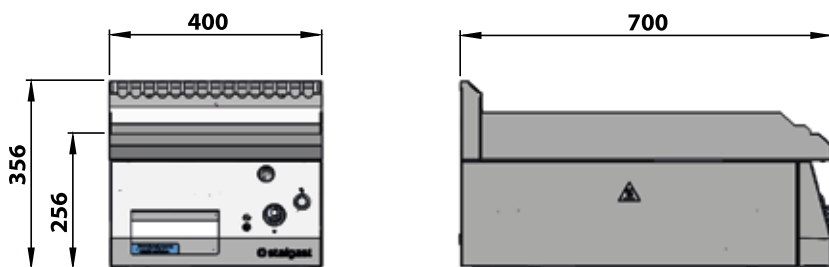
1



2



3



**Instrukcja obsługi**

**Bedienungsanleitung**

**Instruction manual**

**Notice d'instruction**

**Instrucciones de uso**

**Návod k použití**

**Návod na použitie**

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej [www.stalgast.com](http://www.stalgast.com) w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

## 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.
- **Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chrono przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA: Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.**
- Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.
- Podłączenie grilla do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne „E” w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.
- Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- Płyta grzewcza i blat roboczy nagrzewają się podczas pracy. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać gorących części i używać rękawic ochronnych do przenoszenia potraw na płytki do gotowania. Podczas gotowania należy używać odpowiednich widelców i szczypic kuchennych, a także nie pochyłać się zbyt blisko w kierunku gorącego blatu roboczego. Należy uważać, aby nie pozostawiać przedmiotów takich jak narzędzia lub ubrania na otworach kominowych z tyłu blachy, ponieważ mogą one blokować odprowadzanie spalanych gazów i wytwarzać szkodliwe opary.
- Nie stawiaj naczyń bezpośrednio na płycie roboczej.
- Nie uderzaj w pokrętko zaworu.
- Nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru podczas eksploatacji. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi z powodu przegrzania.



- Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla (puszki podłączeniowej).
- Niedozwolone jest wlewianie wody na rozgrzaną płytę roboczą, gdyż spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie płyty oraz w przypadku wiania wody na gorący olej, zapalenie oleju i pożar.
- W przypadku pojawienia się ognia w okolicach blachy, należy ostrożnie wyłączyć zasilanie gazowe i elektryczne, uważając, aby czynności te nie naraziły nikogo na niebezpieczeństwo. Następnie użyj odpowiedniej gaśnicy (proszkowej lub śniegowej), aby ugasić płomień, a następnie, jeśli to konieczne, wezwij straż pożarną.

#### 1.1. W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno

- Zapalać zapatek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli i zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.**
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu grilla należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
- Wyłączać zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

## 2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Grill gazowy linii 700 przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do obróbki cieplnej produktów na cienkiej warstwie tłuszczu.

Grilla nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi. W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

## 3. DANE TECHNICZNE

Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1** -Wizjer płomienia pilota, **2** - Panel sterujący, **3** - Szufłada na odpadki z płyty, **4** - Termostat bezpieczeństwa, **5** - Włącznik generatora iskry, **6** - Pokrętko zaworu gazowego

Parametry techniczne urządzenia		
Numer katalogowy	9730* / 9736*	9731* / 9737*
Wysokość	250 mm	250 mm
Szerokość	400 mm	800 mm
Głębokość	700 mm	700 mm
Moc gazowa	6.5 kW	13 kW
Powierzchnia robocza płyty	0.23 m <sup>2</sup>	0.47 m <sup>2</sup>
Waga	41 kg	90 kg
Napięcie	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Stopień ochrony przed wodą	IP21	IP21

Tabela 1.1

Urządzenia występują w wersji z płytą grillową: **gładką, gładką-ryflowaną, ryflowaną 9736110, 9736130, 9736210, 9736230, 9737110, 9737130, 9737210, 9737230, 9737310, 9737330** - modele z powierzchnią chromowaną

## 4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię blatu, obudowy. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia, następnie podłączyć do sieci.
- Przed użyciem należy upewnić się, że pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie jest właściwie wentylowane, a wywiew jest wystarczający i niczym nieutrudniony. Proszę sprawdzić, czy systemy odprowadzania gazu i urządzenia (wentylatory, okapy) są w stanie na tyle dobrym, aby utrzymać pomiesz-


czenie we właściwej kondycji. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z naszym serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie i użytkowanie urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją. Jeśli masz jakiegokolwiek problemy z urządzeniem, prosimy o skontaktowanie się z firmą Stalgast.

- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że żadne przedmioty nie blokują wlotu świeżego powietrza do palników (np. otwory wewnątrz komory za drzwiami).
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że w pobliżu urządzenia lub wewnątrz komory za drzwiami nie znajdują się żadne substancje łatwopalne (butelki, papier).
- Urządzenie jest wyposażone w regulator temperatury dzięki któremu możemy ustawić temperaturę na płycie w zakresie od 100 do 295 °C. Urządzenie zostało dodatkowo wyposażone w ogranicznik temperatury ustawiony na 360 °C zabezpieczający płytę przed przegrzaniem, co może się zdarzyć w przypadku uszkodzenia regulatora temperatury. Po zadziałaniu termostatu bezpieczeństwa urządzenie może być ponownie uruchomione po schłodzeniu płyty i po zresetowaniu termostatu bezpieczeństwa – czerwony przycisk na panelu sterującym.
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację – uruchamianie palnika głównego.
- W momencie gdy urządzenie osiągnie wybraną wartość temperatury zawór termostatyczny odcina dopływ gazu do palnika głównego. Po spadku temperatury płyty zawór automatycznie otwiera dopływ gazu i temperatura płyty roboczej wzrasta.
- **Bardzo ważne jest przeprowadzenie procesu „wypalenia się” grilla podczas pierwszego użycia. Należy to zrobić następująco (podczas pierwszego podłączenia urządzenia):**
  - zdjąć z płyty roboczej powłokę izolacyjną, oczyścić powierzchnie przy użyciu środków czyszczących, odtłuszczających;
  - włączyć urządzenie i ustawić temperaturę za pomocą pokrętła na 150 °C
  - po nagraniu odczekać ok. 20min i wyłączyć grilla
  - płyta robocza wykonana jest z stali podatnej na rdzę ale o dużej przewodności cieplnej, należy pamiętać o konserwowaniu powierzchni olejem/tłuszczem.
  - W innej wersji płyta robocza może być pokryta warstwą chromu. Chrom zmniejsza przywieranie potraw i ułatwia mycie powierzchni
- **Podczas smażenia powinno się kontrolować temperaturę płyty poprzez regulator temperatury.**
- Urządzenie wyposażone jest w wysuwany pojemnik na zużyty olej, resztki i odpadki.
- W celu usunięcia pozostałości z szuflady, należy wysunąć szufladę i zawartość wyrzucić do kosza.

#### 4.1. Uruchomienie urządzenia

W celu uruchomienia grilla należy włączyć płomień pilota kontrolnego (pilot kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wyciekowi gazu). W tym celu należy:

- Ustawić pokrętło zaworu w pozycji gwiazdki.
- Wcisnąć pokrętło zaworu, trzymając pokrętło w tej pozycji należy uruchomić generator iskry (srebrny przycisk nr 5 na rysunku 1).
- Przez otwór kontrolny nr 1 na rysunku 1 w panelu sprawdzamy działanie pilota – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając pokrętło zaworu przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- Po rozgrzaniu termopary puszcza pokrętło, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.
- Pokrętłem głównym ustawiamy orientacyjnie wartość temperatury płyty.

	Pozycja na pokrętło	Przybliżona temperatura płyty [°C]
	1	100
	2	160
	3	200
	4	215
	5	235
	6	260
7	295	

- Po osiągnięciu zadanej temperatury zawór odcina dopływ gazu do palnika. Jak płyta ostygnie zawór włącza dopływ gazu i uruchamia palnik główny – utrzymuje stałą temperaturę.
- W celu całkowitego wyłączenia grilla należy obrócić pokrętło do pozycji kropki. Płomień kontrolny zgaśnie.

## 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła napięcia.

**Codzienna konserwacja** polega na oczyszczeniu płyty i opróżnieniu szuflady na odpadki.

- Płytę w wersji stalowej i szufladę należy umyć za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarcia suchą szmatką a następnie płytę pokryć cienką warstwą oleju.
- Płytę w wersji chromowanej należy umyć wodą lub lodem po uprzednim rozgrzaniu płyty do temp 120-130 °C. Płyty chromowanej nie należy czyścić ostrymi środkami, skrobakami.

**Do czyszczenia urządzenia nie należy używać bezpośrednich strumieni wody o wysokim ciśnieniu (np. z myjki ciśnieniowej), ponieważ może to doprowadzić do zniszczenia wewnętrznych elementów urządzenia. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas należy pamiętać o natłuszczeniu płyty roboczej.**

**Raz na miesiąc** należy sprawdzić, czy:

- podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo
- prawidłowo działa instalacja wentylacyjna

**Raz na rok** należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

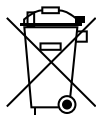
<b>Pilot palnika głównego nie działa</b>	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza pilota	
	Uszkodzony zawór gazu	
<b>Nie można włączyć patelni</b>	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza palnika głównego	
	Uszkodzona lub źle podłączona termopara	
<b>Żółty płomień palnika głównego</b>	Uszkodzony zawór gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego	
	Zabrudzony palnik główny	
<b>Zbyt niska temperatura misy</b>	Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego.	Proszę wezwać SERWIS
	Uszkodzony zawór gazu	
<b>Brak iskry na pilocie po włączeniu generatora – przycisk na panelu</b>	Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci	Podłącz urządzenie do sieci 230V - wtyczka
	Uszkodzony generator iskry	Proszę wezwać SERWIS
	Sprawdź połączenia przewodów	Proszę wezwać SERWIS

## 7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym.

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesi zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na [www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl).
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

**Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.**



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

## 8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen.

Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten. Fotoaufnahmen und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

**ACHTUNG:** Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung ! Wenn der Grill während des Transports beschädigt wurde, darf er nicht angeschlossen werden!**
- Vor der ersten Inangangsetzung des Grills sollte man sich gründlich mit der Gebrauchsanleitung und den Sicherheitshinweisen bekannt machen.
- Eine falsche Bedienung und Nutzung kann eine ernsthafte Beschädigung des Gerätes oder die Verletzung von Personen verursachen.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es projektiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die durch eine falsche Bedienung und Nutzung des Gerätes verursachten Schäden.
- Sichern Sie während der Nutzung das Gerät und den Stecker des Stromkabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Wenn das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser fallen sollte oder mit Wasser übergossen wurde, sollte man sofort der Stecker aus der Steckdose ziehen und als nächstes das Gerät zur Kontrolle einem Spezialisten überlassen.

### Die Nichtbefolgung dieser Anleitung kann Lebensgefahr bedeuten.

- Öffnen Sie niemals selbständig das Gehäuse des Gerätes.
- Stecken Sie niemals irgendwelche Gegenstände in die Gehäuse-Öffnungen hinein.
- Berühren Sie den Stecker des Stromkabels niemals mit feuchten Händen.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig Schaden nimmt, überlassen Sie das Gerät immer vor der weiteren Benutzung einer entsprechenden Reparaturstelle zur Kontrolle und eventuellen Reparatur.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbständig – dies könnte lebensgefährlich sein.
- Nicht beruflich geschulte Personen dürfen keine Änderungen und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie ihn fern von der offenen Feuerquelle. Wenn Sie das Gerät von der Steckdose trennen wollen, ergreifen Sie immer den Stecker, ziehen Sie nie am Stromkabel.
- Sichern Sie das Stromkabel (oder das Verlängerungskabel) so, dass niemand es versehentlich aus der Steckdose ziehen könnte oder über es stolpern könnte.
- Wenn das Stromkabel beschädigt wird, sollte es ausgetauscht werden. Ein nicht trennbares Kabel kann in speziellen Reparaturbetrieben oder durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.
- Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes während der Nutzung.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Stromnetz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG: Wenn der Stecker des Stromkabels an die Steckdose angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.**
- Man sollte sicherstellen, dass der Zugang zum Ausschalter des Steckers des nicht trennbaren Stromkabels leicht zugänglich ist.
- Den Anschluss des Grills an die Gasinstallation oder an die Gasflasche mit Flüssiggas und deren Regulierung sollte ausschließlich durch einen zugelassenen Installateur der Gasgeräte, der über eine aktuelle Qualifikationsbescheinigung „E“ im Bereich der Wartung der energiebetriebenen Geräte und Installationen besitzt vorgenommen werden.
- Das Gerät ist an den Gas und den Druck angepasst, die auf dem Leistungsschild angegeben sind.
- Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, ohne Vorankündigung Änderungen einzuführen, um das Gerät zu modernisieren und ständig seine Qualität zu verbessern. Diese Veränderungen werden aber den Nutzern keine Schwierigkeiten bereiten.
- Die Materialien, aus denen die Verpackung gefertigt ist eignen sich zur Verwendung als Zweitrohstoffe.
- Das Kochfeld und die Arbeitsplatte werden während des Betriebs heiß. Heiße Elemente nicht berühren die Speisen mit Schutzhandschuhen auf die Herdplatten übertragen. Verwenden Sie beim Kochen eine

geeignete Gabel und Zange und lehnen Sie sich nicht zu weit an die heiße Arbeitsfläche heran. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände wie Werkzeuge oder Kleidung in den Kaminöffnungen hinten an der Platte zurückbleiben, da sie die Ableitung von Verbrennungsgasen blockieren und schädliche Dämpfe erzeugen können.

- Das Geschirr nicht unmittelbar auf die Arbeitsplatte stellen.
- Nicht an den Drehknopf des Ventils schlagen.
- Man darf den Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen. Die erhitzten Öle und Fette können infolge der Überhitzung sich selbst entzünden.
- Das Gerät muss an das Äquipotentialsystem angeschlossen werden. Eine entsprechende Klemme befindet sich neben dem Kabeleingang (der Verbindungsdose).
- Es ist verboten, das Wasser auf die erhitzte Arbeitsplatte zu gießen, da dies eine irreversible Beschädigung der Platte, und, im Falle des Gießens des Wassers auf heißes Öl, eine Entzündung des Öls und den Brand zur Folge haben würde.
- Beim Iodernden Feuer im Plattenbereich, die Gas- und Stromversorgung vorsichtig abschalten. Achten Sie dabei darauf, dass niemand gefährdet wird. Dann mit einem geeigneten Feuerlöscher (Pulver oder Schaum) die Flamme löschen, und ggf. die Feuerwehr rufen.

### 1.1. Im falle des verdachts eines gasaustritts darf man folgendes nicht tun:

- Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, elektrische Einrichtungen (Klingel oder Lichtschalter) ein- oder ausschalten oder andere elektrische und mechanische Geräte benutzen, die die Entstehung eines elektrischen Funkens oder eines durch Schlag entstehenden Funkens verursachen. In solchem Falle sollte sofort das Ventil an der Gasflasche oder der Absperrhahn der Gasinstallation geschlossen werden und der Raum gelüftet werden und als nächstes, eine Person herbeigeholt werden, die zur Beseitigung der Ursache berechtigt ist.
- **Im Falle einer Entzündung des aus einer undichten Installation entweichenden Gases sollte der Gaszfluss sofort mit Hilfe eines Absperrventils abgesperrt werden.**
- **Im Falle der Entzündung des aus einem undichten Ventil der Gasflasche entweichenden Gases sollte: auf die Gasflasche eine nasse Decke geworfen werden, um sie abzukühlen und dann das Ventil an der Flasche zuge dreht werden. Nach der Abkühlung sollte die Flasche nach draußen hinausgetragen werden Es ist verboten, die beschädigte Flasche erneut zu benutzen.**
- Im Falle einer mehrtägigen Nutzungspause sollte das Hauptventil an der Gasinstallation verschlossen werden und bei der Nutzung der Gasflasche sollte dies nach jeder Nutzung gemacht werden.
- Man sollte das Ventil an dem Gasanschluss oder das das Ventil an der Flasche nicht öffnen, ohne vorher zu prüfen, ob alle Gasventile am Gerät verschlossen sind.
- Die Gasspeisung des Gerätes an dem Steuerungspanel ausschalten und das Absperrventil nach der Beendigung des Betriebes und während der Reinigung schließen.

## 2. DIE ZWECKBESTIMMUNG DES GERÄTES

Der Gasgrill Linie 700 ist für den professionellen Gebrauch in der Gemeinschaftsverpflegung, Bars, Restaurants u.ä. bestimmt. Das Gerät ist für die Wärmebearbeitung der Produkte auf dünner Fettschicht vorgesehen. Der Grill darf nicht anders verwendet werden, als es die Gebrauchsanleitung vorsieht.

Bei zusätzlichen Fragen sollte man sich mit der technischen Abteilung der Firma in Kontakt setzen.

## 3. DIE TECHNISCHEN DATEN

Die Frontalausstattung des Gerätes (seite 2): **1** - Das Kontrollöffnung für die Pilotflamme, **2** - Das Steuerungspanel, **3** - Die Schublade für die Abfälle von der Platte, **4** - Sicherheitsthermostat, **5** - Schalter Funkengenerator, **6** - Der Drehknopf des Gasventils

Technische Parameter des Gerätes		
Die katalognummer	SL371* / SL3714*	SL372* / SL3718*
Höhe	250 mm	250 mm
Breite	400 mm	800 mm
Tiefe	700 mm	700 mm
Gas-leistung	6.5 kW	13 kW
Die arbeitsfläche der platte	0.23 m <sup>2</sup>	0.47 m <sup>2</sup>
Gewicht	41 kg	90 kg
Spannung	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Die schutzstufe gegen wasser	IP2I	IP2I

Tabelle 1.1

Die Gasgrills treten mit folgenden Grillplatten-Varianten auf: glatte, glatt-geriffelte, geriffelte.


## 4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

- Vor der ersten Inangangsetzung sollte die Schutzfolie vom Gerät entfernt werden. Die äußeren und inneren Oberflächen sollten mit warmem Wasser mit Zugabe eines Fettlösers, der für die Geschirrwäsche verwendet wird, abgewaschen werden. Keine Schleifmittel oder andere Mittel verwenden, die die Blatt- und Gehäuseoberfläche kratzen könnten. Zum Waschen sollte nur ein feuchtes Wischtuch verwendet werden. Nach dem Waschen des Gerätes, das Gerät stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist und dann ans Stromnetz anschließen.
- Stellen Sie sicher, dass der Geräteraum gut belüftet ist und die Abluft ausreichend und ungehindert zur Verfügung steht. Überprüfen Sie, ob die Gasableitungssysteme und -einrichtungen (Ventilatoren, Hauben) gut genug sind, um den Raum in einem guten Zustand zu halten. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung. Der Endverbraucher ist für die Reinigung und Benutzung des Gerätes gemäß dieser Anleitung verantwortlich. Bei Problemen mit dem Gerät wenden Sie sich bitte an Stalgast.
- Vor der Inbetriebnahme der Platte sicherstellen, dass keine Gegenstände die Frischluftzufuhr zu den Brennern behindern (z.B. Löcher in der Kammer hinter der Tür).
- Vor Inbetriebnahme der Fritteuse sicherstellen, dass sich keine brennbaren Stoffe (Flaschen, Papier) in der Nähe des Gerätes oder in der Kammer hinter der Tür befinden.
- Das Gerät ist mit einem Temperaturregler ausgestattet, mit dem Sie die Temperatur der Platte im Bereich von 100 bis 295 °C einstellen können. Das Gerät ist zusätzlich mit einem auf 360 °C eingestellten Temperaturbegrenzer ausgestattet, der die Platte vor Überhitzung schützt, was bei einer Beschädigung des Temperaturreglers passieren kann. Nach dem Auslösen des Sicherheitsthermostats kann das Gerät nach dem Abkühlen der Platte und nach dem Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats - rote Taste auf dem Bedienfeld - neu gestartet werden.
- Das Gerät wurde mit einem elektrischen Zündapparat (Funkengenerator) ausgestattet, der den täglichen Betrieb - die Inangangsetzung des Hauptbrenners ermöglicht.
- Im Moment, als das Gerät den gewählten Temperaturwert erreicht wird das Thermostat-Ventil den Gaszufluss zum Hauptbrenner abschneiden. Nach dem Sinken der Temperatur der Platte wird das Ventil automatisch den Gaszufluss öffnen und die Temperatur der Arbeitsplatte steigt an.
- **Es ist sehr wichtig bei der ersten Nutzung den Prozess des „Ausbrennens“ des Grills durchzuführen. Dies sollte (während des ersten Anschlusses des Gerätes) folgendermaßen gemacht werden:**
  - die Isolationshülle von der Arbeitsplatte nehmen, die Oberfläche mit Hilfe der Reinigungs- und Fettlösmittel reinigen;
  - das Gerät einschalten und die Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes auf 150 °C einstellen
  - Nach dem Erhitzen etwa 20 Min abwarten und den Grill ausschalten
  - Die Arbeitsplatte ist aus einem korrosionsanfälligen Stahl, jedoch von großer Wärmeleitfähigkeit ausgeführt, daher sollte man an die Pflege der Oberfläche mit Öl/Fett denken.
- **Während des Bratens sollte die Temperatur der Platte durch den Temperaturregler kontrolliert werden.**
- Das Gerät ist mit einem ausschiebbaren Behälter für verbrauchtes Öl, Reste und Abfälle ausgestattet.
- Zum Zwecke der Entfernung des Schubladeninhalts sollte die Schublade hinausgeschoben werden und der Inhalt sollte in den Müllkorb hinausgeworfen werden.

### 4.1. Inangangsetzung des gerätes

Zum Zwecke der Inangangsetzung des Grills sollte die Flamme des Kontrollbrenners (Pilotflammenbrenners) eingeschaltet werden (der Kontrollbrenner verhindert einen unkontrollierten Gasausfluss). Dazu sollte:

- Der Drehknopf des Ventils auf die Position des Sterns eingestellt werden
- Der Drehknopf des Ventils hineingedrückt werden und, indem man den Drehknopf in dieser Position hält, sollte der Funkengenerator in Gang gesetzt werden (silberner Knopf Nr.5 auf dem Bild 1)
- Durch die Kontrollöffnung Nr. 1 auf dem Bild 1 im Panel prüft man die Tätigkeit des Kontrollbrenners – die Flamme sollte in hellem, blauem Farbton leuchten. Indem man den Drehknopf des Ventils etwa 20 Sekunden lang hält wärmt man das Thermoelement auf.
- Nach dem Aufwärmen des Thermoelements, den Drehknopf loslassen, die Flamme des Kontrollbrenners erlischt nicht – das Gerät ist bereit für den Betrieb. Wenn die Flamme des Kontrollbrenners erlischt, kehren wir zum ersten Punkt zurück.
- Mit dem Hauptdrehknopf stellen wir den gewünschten Temperaturwert der Platte ein.

	Position auf dem Zifferblatt	Ungefähre Plattentemperatur [°C]
	1	100
	2	160
	3	200
	4	215
	5	235
	6	260
7	295	

Nach dem Erreichen der eingegebenen Temperatur wird das Ventil den Gaszufluss zum Brenner abschneiden. Als die Platte sich abkühlt wird das Ventil den Gaszufluss einschalten und den Hauptbrenner in Gang setzen – sowie die Temperatur dauerhaft aufrechterhalten.

- Zum völligen Ausschalten des Grills sollte man den Drehknopf in die Position des Punktes drehen. Die Pilotflamme erlischt.

## 5. WARTUNG UND REINIGUNG

Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungstätigkeiten sollte das Gerät von der Spannungsquelle getrennt werden.

**Die tägliche Wartung** besteht in der Reinigung der Platte und dem Entleeren der Schublade für die Abfälle.

- Die Stahlplatte und die Schublade sollten mit einem in Wasser mit Spülmittel angefeuchteten Tuch abgewaschen und dann mit einem trockenen Tuch abgewischt werden, und die Platte sollte mit einer dünnen Ölschicht versehen werden.
- Die Chromplatte sollte mit Wasser oder Eis gewaschen werden, nachdem die Platte zuvor auf 120-130 °C erhitzt wurde. Die Chromplatte sollte nicht mit scharfen oder schabenden Werkzeugen gereinigt werden.

**Verwenden Sie keine direkten Hochdruckwasserstrahlen (z.B. von einem Hochdruckreiniger) zur Reinigung des Gerätes, da dies die internen Komponenten des Gerätes beschädigen kann.**

Wenn das Gerät über eine längere Zeit nicht benutzt wird, sollte man an die Einfettung der Arbeitsplatte denken.

**Einmal im Monat** sollte geprüft werden, ob:

- alle Gas - und Stromanschlüsse richtig ausgeführt sind
- der Stromkabel nicht beschädigt wurde
- alle Elemente des Gerätes richtig funktionieren
- Die Lüftungsinstallation richtig funktioniert

**Einmal im Jahr** sollte vom Service der Grad der Abnutzung des Gerätes geprüft werden und eventuelle Fehlfunktionen seiner Elemente und Teile entdeckt werden. Im Falle der Entdeckung irgendwelchen Ausfalls ist ein qualifiziertes technisches Personal (technischer Service) zu seiner Behebung verpflichtet.

Die einmal **im Monat** durchgeführten Wartungen, die jährlichen Service-Kontrollen und Reparaturen an dem Gerät können nur durch qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.

## 6. PROBLEMLÖSUNGEN

<b>Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht</b>	Zu niedriger Gasdruck	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verstopfte Düse des Kontrollbrenners	
	Beschädigtes Gasventil	
<b>Man kann die Pfanne nicht einschalten</b>	Zu niedriger Gasdruck	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verstopfte Düse des Hauptbrenners	
	Beschädigtes oder schlecht angeschlossenes Thermoelement	
	Beschädigtes Gasventil	



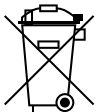
<b>Gelbe Flamme des Hauptbrenners</b>	Falsche Menge der zum Hauptbrenner gelieferten Luft	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verschmutzter Hauptbrenner	
<b>Zu niedrige Temperatur des (Brenner-) Gehäuses</b>	Falsch angeordneter Sensor des Regelthermostats	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Beschädigtes Gasventil	
<b>Kein Funke am Kontrollbrenner nach dem Einschalten des Generators – Knopf am Panel</b>	Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist	Schließen Sie das Gerät ans Netz 230V - Stecker
	Beschädigter Funkengenerator	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE

## 7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

**Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.**

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

**Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.**



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

## 8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use. Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited.

The photos and drawings are for illustrative purposes only and may differ from the purchased device.

**CAUTION:** The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

- **Caution! If the grill was damaged during transport, it should not be connected!**
- Please read this instruction manual and safety guidelines carefully before starting the grill.
- Incorrect operation and improper use can cause serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.
- During operation the device and the power cable plug must be protected against contact with water or other liquids. If the device accidentally falls into the water or is flooded, it is necessary to immediately pull out the plug from the socket, and then commission the inspection of the device to an authorized technician.

### **Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.**

- Never open the housing of the device by yourself.
- Do not insert any objects into the openings in the housing of the device.
- Do not touch the power cable plug with wet hands.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never try to repair the device by yourself - it could lead to life-threatening situations.
- It is prohibited for any changes and repairs to be performed by persons other than trained professionals.
- Protect the power supply cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the cord.
- Secure the cable (or extension cord) to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable
- If the power cord is damaged, it should be replaced. The inseparable power cord may be replaced by a specialist repair shop or by a qualified person.
- Control the operation of the device during use.
- It is prohibited for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- **CAUTION: If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.**
- Ensure easy access to disconnect the plug of the inseparable power cord.
- The grill must be connected to the LPG system or LPG tank and adjusted by an authorized gas appliance installer who holds a current „E“ qualification certificate for the operation of the equipment and power installations.
- The appliance is adapted to the gas type and pressure stated on the rating plate.
- The manufacturer reserves the right to make changes to update the device and to continually improve quality without prior notice. These changes will not, however, create difficulties for users.
- The materials from which the package is made are suitable for use as secondary raw materials.
- The hob and worktop heat up during use. Exercise caution in order to avoid touching the hot parts and use protective gloves to move the food on cooking plates. Use suitable forks and kitchen tongs during cooking and do not lean too much towards the hot worktop. Pay attention not to leave objects like tools or clothes on chimneys openings at the rear side of griddle since they could clog the evacuation of burned gases and produce harmful fumes.
- Do not place dishes directly on the worktop.
- Do not hit the valve knob.
- Do not leave the grill unattended during operation. Hot oils and fats may spontaneously ignite due to overheating.
- The device must be connected to the equipotential system. The appropriate clamp is located near the cable entry (junction box).

- It is forbidden to pour water onto a hot working plate, as this will cause irreversible damage to the hob and, if water is poured onto hot oil, set the oil on fire.
- In case of fire flaring up from the griddle, carefully turn off the gas supply and the electrical supply paying attention so that such operations will not put anyone in danger. Then use a suitable extinguisher (dry powder or CO<sub>2</sub> type) to choke the flames and then, should this be necessary, call firefighters.

### 1.1. In case of suspected gas leak, do not

- Light up matches, smoke cigarettes, turn on or off electrical appliances (bell or light switch), or use other electrical and mechanical devices that cause an electric or shock hazard. In this case, immediately shut down the gas tank valve or shut off the gas system and vent the room, and then call a qualified person to remove the cause.
- **In case of ignition of gas escaping from a leaky installation, immediately shut off the gas supply by means of a shut-off valve.**
- **In case of ignition of gas leaking from a leaky gas tank valve: Place a wet blanket on the tank to cool it down and close the valve on the tank. After cooling down, take the tank outdoors. It is forbidden to reuse damaged tanks.**
- In the case of a few days of downtime, close the main valve on the gas system, or, if using a gas tank, close after each use.
- Do not open the valve on the gas connection or the tank valve without first checking that all gas valves on the unit are closed.
- Turn off the gas supply on the control panel and close the shut-off valve after use and during cleaning.

## 2. PURPOSE OF THE DEVICE

The line 700 gas grill is designed for professional use in catering, bars, restaurants, etc. This device is intended for heat treatment of products on a thin layer of fat.

The grill should not be used in any manner other than intended in the manual.

For additional questions, please consult our technical department.

## 3. TECHNICAL DATA OF THE DEVICE

Unit's equipment (page 2): **1** - Pilot light, **2** - Control panel, **3** - Drawer for waste from the hob, **4** - Safety thermostat, **5** - Spark generator switch, **6** - Gas valve knob

Technical parameters of the device		
Catalog number	9730* / 9736*	9731* / 9737*
Height	250 mm	250 mm
Width	400 mm	800 mm
Depth	700 mm	700 mm
Gas power	6.5 kW	13 kW
Hob working surface	0.23 m <sup>2</sup>	0.47 m <sup>2</sup>
Weight	41 kg	90 kg
Voltage:	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Water protection degree	IP21	IP21

Table 1

Gas grills are available in versions: smooth, smooth-ribbed, ribbed.

**9736110, 9736130, 9736210, 9736230, 9737110, 9737130, 9737210, 9737230, 9737310, 9737330** - models with chrome-plated surface

## 4. DEVICE OPERATION

- Before first use, please remove the protective film from the device. Wash the external and internal surfaces of the body with warm water and a degreasing agent which is used for washing kitchen utensils. Do not use abrasive cleaners and others which could scratch the surface of the countertop, housing. Only use a damp cloth for washing. After washing the device, leave it to dry completely, then reconnect to the mains.
- Before use, make sure that the room where the appliance is in is well ventilated, the amount of exhaust air is sufficient and is not disturbed. Check the fumes evacuation systems and devices (fans, hoods) are in good order to keep healthy the room. If in doubt, please contact our service. The end user is responsible for cleaning and using the unit in accordance with the manual. If you have any problems with your device, please contact Stalgast.
- Before operating the griddle, make sure that no objects blocks the inlet of fresh air to burners (e.g. the openings inside the compartment behind the doors).

- Before operating the griddle, make sure that no flammable substances (bottles, papers) are stored near the appliance or inside the compartment behind the doors).
- The device is equipped with a temperature controller that allows you to set the temperature of the plate in the range from 100 to 295 °C. The unit is additionally equipped with a temperature limiter set to 360 °C to protect the plate from overheating, which can happen if the temperature controller is damaged. After the safety thermostat has been triggered, the appliance can be restarted after the plate has cooled down and after resetting the safety thermostat - red button on the control panel.
- The unit is equipped with an electric igniter (spark generator) to facilitate daily operation - starting the main burner.
- When the device reaches the desired temperature, the thermostatic valve cuts off the gas supply to the main burner. After the plate temperature has fallen, the valve automatically opens the gas supply and the temperature of the plate increases.
- **It is very important to carry out the process of „burning out“ the grill during the first use. This should be done as follows (during the first connection):**
  - remove the insulation from the working plate, clean the surfaces with cleaning and degreasing agents;
  - turn on the unit and use the knob to set the temperature at 150 °C
  - after heating up, wait about 20 minutes and turn off the grill
  - the working plate is made of rust-prone steel with a high thermal conductivity; remember to preserve the surface with oil/fat
  - In another version the working surface can be chromed. That reduces sticking of the food to the surface and makes cleaning easier.
- **During frying, the temperature of the plate should be controlled by the temperature controller**
- The device is equipped with a removable container for waste oil, residues and garbage.
- To remove waste from the drawer, pull out the drawer and throw the contents into the trash.

#### 4.1. Starting the device

To start the grill, turn on the control pilot light (control pilot prevents uncontrolled gas leaks and ignites the main burner). To do this:

- Set the valve knob to the position marked with asterisk.
- Press the knob of the valve, start the spark generator while holding the knob in this position (silver button No. 5 in Figure 1).
- Through control hole No. 1 in Figure 1 in the panel, check the operation of the pilot - the flame should be lit with a bright blue color. Hold the valve knob for about 20 seconds to heat up the thermocouple.
- When the thermocouple is warmed up, the pilot flame does not go out - the unit is ready for use. If the pilot flame goes out, return to the first step.
- Use the main dial to set the approximate plate temperature.



Position on the dial	Approximate plate temperature [°C]
1	100
2	160
3	200
4	215
5	235
6	260
7	295

- Once the set temperature has been reached, the valve cuts off the gas supply to the burner. As the plate cools down, the valve engages the gas supply and activates the main burner - keeps the temperature constant.
- To completely switch off the grill, rotate the knob to the dot position. The control flame will go out.

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting any maintenance work, disconnect the device from voltage.

**Daily maintenance** involves cleaning the plate and emptying the waste drawer.

- Wash the steel plate and drawer with a cloth dampened with water with dishwashing liquid and then wipe with a dry cloth and cover with a thin layer of oil.

- The chrome plate should be washed with water or ice after the plate has been heated to 120-130 °C. It can't be cleaned by sharp agents or scraper.

**Do not use direct high pressure jets of water (for example from a pressure washer) to clean the appliance since it could ruin internal components**

If you do not intend to use the unit for an extended period, remember to lubricate the work plate.

**Once a month**, please check whether:

- all gas and electrical connections are executed properly
- the power cord hasn't been damaged
- all the components of the device are working properly.
- the ventilation system is working properly

**Once a year** the device should be inspected by the technical service in order to check the degree of wear and to identify possible faults of the components and parts of the device. In case any faults are detected, they have to be removed by qualified technical personnel (technical service).

**Monthly maintenance**, annual service and repair of the device should only be carried out by qualified technical personnel (technical service).

## 6. TROUBLESHOOTING

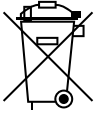
<b>The main burner pilot does not work</b>	Gas pressure too low	Please call MAINTENANCE
	The nozzle of the pilot is clogged	
	Gas valve defective	
<b>The pan cannot be turned on</b>	Gas pressure too low	Please call MAINTENANCE
	Main burner nozzle clogged	
	Thermocouple defective or poorly connected	
	Gas valve defective	
<b>Main burner flame burns yellow</b>	Wrong amount of air supplied to the main burner	Please call MAINTENANCE
	Soiled main burner	
<b>Bowl temperature too low</b>	Incorrect placement of the thermostat regulator sensor.	Please call MAINTENANCE
	Gas valve defective	
<b>No spark on the pilot after turning on the generator - button on the panel</b>	Make sure the unit is connected to the mains	Connect your device to a 230V network - plug
	Spark generator defective	Please call MAINTENANCE
	Check the wiring connections	Please call MAINTENANCE

## 7. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

**Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment.**

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

**Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.**



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

## 8. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty. The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil. Toute reproduction de cette notice sans consentement du fabricant est interdite.

Les photos et dessins présents ont un caractère illustratif et peuvent différer de l'aspect réel de l'appareil acheté.

**ATTENTION :** La notice doit être gardée dans un endroit sécurisé accessible au personnel. Le fabricant se réserve le droit de modifier les paramètres techniques des appareils sans préavis.

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Attention! Si le barbecue a été endommagé pendant le transport, il est interdit de le brancher !**
- Avant la première utilisation du barbecue, lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Une manipulation ou exploitation incorrecte risque d'entraîner des dégradations importantes de l'appareil et causer de graves blessures.
- L'appareil peut être utilisé exclusivement à des fins pour lesquelles il a été conçu.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une manipulation ou exploitation inappropriée de l'appareil.
- Pendant l'utilisation, préservez l'appareil et la fiche du cordon d'alimentation de tout contact avec de l'eau ou autres liquides. Si, par inadvertance, votre appareil est tombé dans l'eau ou a été inondé, retirez immédiatement la fiche de la prise murale et faites-le vérifier par un professionnel spécialisé.

### **Le non-respect de ces consignes peut entraîner un risque pour la vie.**

- N'ouvrez jamais l'enveloppe de l'appareil.
- N'insérez aucuns objets dans les ouvertures de l'enveloppe.
- Ne touchez pas la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Si l'appareil est tombé ou a été endommagé de toute autre manière, avant de poursuivre son utilisation, faites-le vérifier et éventuellement réparer par un professionnel spécialisé.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même – cela peut créer un danger pour la vie.
- Il est interdit d'effectuer des modifications et des réparations par des personnes non formées professionnellement.
- Protégez le cordon d'alimentation du contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le éloigné des sources de flammes ouvertes. Si vous voulez déconnecter l'appareil de la prise de courant, saisissez la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Sécurisez le cordon d'alimentation de sorte que personne ne l'arrache accidentellement de la prise secteur ou ne s'y prenne les pieds.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé. Un cordon d'alimentation inamovible peut être remplacé dans des ateliers de réparation spécialisés ou par un technicien qualifié.
- Surveillez le fonctionnement de l'appareil pendant son utilisation.
- Il est interdit de laisser manipuler l'appareil par les mineurs, personnes porteuses de handicap physique ou mental et à mobilité réduite, ainsi que par les personnes manquant d'expérience et de connaissance appropriées en matière d'utilisation correcte de l'appareil. Ces personnes peuvent faire fonctionner l'appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité.
- Pendant l'utilisation ou le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation en retirant la fiche de la prise secteur.
- **ATTENTION: Si le cordon d'alimentation est branché sur une prise de courant, l'appareil reste sous tension.**
- Positionnez l'appareil de manière à assurer la commodité du débranchement de la fiche du cordon d'alimentation inamovible.
- Le raccordement du barbecue au réseau gazier ou à une bouteille de gaz liquide ainsi que le réglage de cette dernière seront effectués exclusivement par un installateur professionnel d'appareils à gaz titulaire du certificat de qualification « E » relatif à l'exploitation et au montage d'appareils alimentés en énergie.
- L'appareil est adapté au type à la pression de gaz indiqués sur la plaque signalétique.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, des modifications visant à moderniser l'appareil et à en améliorer la qualité. Or, ces modifications n'occasionneront pas de difficultés pour les utilisateurs.
- Les matériaux utilisés pour l'emballage sont recyclables.
- La plaque chauffante et le plan de travail chauffent pendant le travail. Veuillez rester vigilant afin de ne pas toucher les pièces chauffées et utilisez des gants de protection lorsque vous déplacez des aliments sur les plaque de cuisson. Pendant la cuisson veuillez utiliser les fourchettes et pinces appropriées, et ne pas vous pencher au dessus du plan de travail chauffé. Veuillez prêter attention à ne pas laisser des articles comme les outils ou tissus sur les ouvertures d'échappement situées derrière la plaque car ils peuvent boucher l'échappement des gaz brûlés et dégager des vapeurs nuisibles.
- Ne placez pas la vaisselle directement sur le plaque de travail.

- Ne frappez pas sur la manette de la vanne.
- Ne laissez pas le barbecue en marche sans surveillance. Les huiles et les graisses chaudes peuvent prendre spontanément feu à cause de la surchauffe.
- L'appareil doit être connecté à un système équipotentiel. Le terminal correspondant est situé près de l'entrée du câble (boîte de jonction).
- Il est interdit de verser de l'eau sur la plaque chauffée au risque de la dégrader irrémédiablement. L'eau versée sur de l'huile brûlante provoque son inflammation et un incendie.
- En cas d'inflammation près de la plaque, veuillez éteindre avec précaution l'alimentation à gaz et électrique, en veillant à ce que cette activité ne mette en danger la sécurité de personne. Puis utilisez un extincteur (à poudre ou à neige carbonique) afin d'éteindre la flamme puis, si nécessaire, appelez les pompiers.

### 1.1. En cas de suspicion d'une fuite de gaz il est interdit

- d'allumer des allumettes, fumer des cigarettes, allumer et éteindre les appareils électriques (sonnette de porte ou interrupteur d'éclairage) et utiliser d'autres appareils électriques ou mécaniques générateurs d'étincelles électriques ou mécaniques. En cas de fuite, fermez immédiatement le robinet d'arrêt sur la bouteille de gaz ou la vanne d'isolement du réseau de distribution du gaz et aérez la pièce, puis appelez un professionnel autorisé à éliminer la cause de la fuite.
- **En cas d'inflammation du gaz fuyant du réseau gazier, coupez immédiatement l'alimentation en actionnant le robinet d'arrêt.**
- **En cas d'inflammation du gaz fuyant du robinet d'arrêt de la bouteille de gaz, jetez une couverture mouillée sur la bouteille pour la refroidir et coupez le robinet d'arrêt. Une fois refroidie, portez la bouteille dehors, à l'air libre. Il est interdit de réutiliser la bouteille défectueuse.**
- Si le barbecue n'a pas été utilisé pendant plusieurs jours, fermez la vanne principale du gaz. Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, fermez le robinet après chaque utilisation.
- N'ouvrez pas la vanne sur le tuyau de raccordement au réseau gazier ni le robinet d'arrêt sur la bouteille sans vérifier que toutes les manettes sont fermées.
- Coupez l'alimentation en gaz sur le panneau de commande et fermez la vanne d'arrêt après l'utilisation et pendant le nettoyage de l'appareil.

## 2. DESTINATION DE L'APPAREIL

Le barbecue à gaz ligne 700 est destiné à l'usage professionnel dans des établissements de restauration collective (bars, restaurants, cantines, etc.). L'appareil est conçu pour traitement thermique d'aliments sur une fine couche d'huile.

N'utilisez pas le barbecue d'une manière contraire à celle indiquée dans la présente notice.

Pour toute question supplémentaire, veuillez contacter le service technique.

## 3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Équipement à l'avant de l'appareil (page 2): **1** - Viseur de la flamme du pilote, **2** - Panneau de commande, **3** - Tiroir collecteur de déchets de la plaque de barbecue, **4** - Thermostat de sécurité, **5** - Interrupteur du générateur d'étincelles, **6** - Manette de la vanne de gaz

Paramètres techniques de l'appareil		
Numéro de catalogue	9730* / 9736*	9731* / 9737*
<b>Hauteur</b>	250 mm	250 mm
<b>Largeur</b>	400 mm	800 mm
<b>Profondeur</b>	700 mm	700 mm
<b>Puissance de gaz</b>	6.5 kW	13 kW
<b>Surface de travail de la plaque</b>	0.23 m <sup>2</sup>	0.47 m <sup>2</sup>
<b>Poids</b>	41 kg	90 kg
<b>Tension</b>	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
<b>Indice de protection des intrusions de corps liquides</b>	IP21	IP21

Tableau 1.1

Les barbecues à gaz sont disponibles en version avec la plaque de cuisson lisse, lisse rainurée et rainurée.

**9736110, 9736130, 9736210, 9736230, 9737110, 9737130, 9737210, 9737230, 9737310, 9737330** - modèles avec surface chromée.




## 4. EXPLOITATION DE L'APPAREIL

- Avant la première mise en service, retirez le film protecteur enveloppant l'appareil. Nettoyez ses surfaces externes et internes avec un chiffon imbibé d'eau tiède avec du dégraissant utilisé pour la vaisselle. N'utilisez pas de produits abrasifs ou autres susceptibles de griffer la surface du plan de travail et de l'enveloppe. Pour le nettoyage, utilisez uniquement des chiffons humides. Une fois nettoyé, laissez l'appareil sécher complètement, puis branchez-le au réseau.
- Avant toute utilisation assurez-vous que le local dans lequel se trouve l'appareil est bien ventilé, que l'aération est suffisante et non entravée. Veuillez vérifier que les systèmes d'évacuation de gaz et les appareils (ventilateurs, hottes) se trouvent en bon état afin de maintenir le local dans de bonnes conditions. En cas de doute veuillez contacter notre service. L'utilisateur final est responsable du nettoyage et de l'utilisation de l'appareil conformément à ce mode d'emploi. Si vous rencontrez tous problèmes avec l'appareil, veuillez contacter l'entreprise Stalgast.
- Avant de mettre en marche la plaque veuillez vous assurer qu'aucun des articles ne bloque les ouvertures d'air frais vers les brûleurs (ex. ouvertures à l'intérieur du bac derrière les portes)
- Avant de mettre en marche la friteuse assurez-vous qu'aucune substance inflammable (bouteilles, papier) ne se trouve à côté de l'appareil ou à l'intérieur du bac derrière les portes.
- L'appareil est équipé d'un régulateur de température, grâce auquel nous pouvons régler la température sur température comprise entre 100 et 295 °C. L'appareil est également équipé d'un limiteur de température réglé à 360 °C pour protéger la plaque contre la surchauffe, qui peut se produire en cas de endommager le régulateur de température. Après le déclenchement du dispositif de thermostat de sécurité, on peut redémarrage après le refroidissement de la plaque et le réarmement du thermostat de sécurité - rouge sur le panneau de commande.
- L'appareil est équipé d'un allume-feu électrique (générateur d'étincelles) qui facilite l'allumage du brûleur principal.
- Lorsque l'appareil atteint la température souhaitée, la vanne thermostatique coupe l'afflux du gaz au brûleur principal. Après que la température tombe la soupape à plaque ouvre automatiquement l'alimentation en gaz et la température de l'augmentation de la platine.
- **Il est très important de « rôder » le barbecue lors de la première utilisation. Pour ce faire, procédez comme suit (après avoir branché l'appareil pour la première fois) :**
  - zôtez le film protecteur recouvrant la plaque, nettoyez la surface avec un détergent dégraissant ;
  - mettez l'appareil en marche et réglez la température sur na 150 °C à l'aide de la manette ;
  - quand la plaque aura chauffée, patientez environ 20 min et allumez le barbecue ;
  - la plaque de cuisson étant réalisée en acier vulnérables à la corrosion mais à forte conduction thermique, prenez soin d'en entretenir la surface avec de l'huile/de la graisse.
- **Pendant la friture, contrôlez la température de la plaque en actionnant le régulateur thermique.**
- L'appareil est muni d'un tiroir amovible sur glissières pour récupérer l'huile usagée, les restes et débris.
- Pour vider le tiroir, sortez-le et mettez son contenu à la poubelle.

### 4.1. Mise en marche de l'appareil

Pour mettre le barbecue en marche, allumez la flamme du pilote de commande (le pilote de contrôle empêche une fuite de gaz). Pour ce faire procédez comme suit:

- Placez la manette de la vanne en position « astérisque ».
- Pressez la manette de la vanne, maintenez-la enfoncée et activez le générateur d'étincelles (bouton argenté n°5 sur la figure 1).
- Vérifiez le fonctionnement du pilote en l'observant par la viseur de contrôle (élément n°1 sur la figure 1) : la flamme doit être claire et bleue. Maintenez la manette de la vanne pendant environ 20 secondes pour chauffer le thermocouple.
- Une fois le thermocouple chauffé, lâchez la manette ; si la flamme du pilote ne s'éteint pas, l'appareil est prêt pour l'exploitation. Si la flamme s'éteint, revenez au premier point.
- Réglez la température approximative de la plaque à l'aide de la manette principale.

	Position sur le cadran	Température approximative de la plaque [°C]
	1	100
	2	160
	3	200
	4	215
	5	235
	6	260
	7	295

- Lorsque la température souhaitée est atteinte, la manette de la vanne coupe l'afflux du gaz au brûleur. Si la plaque refroidit, la vanne débloque l'afflux du gaz et réactive le brûleur principal pour maintenir une température constante.
- Pour éteindre le barbecue définitivement, tournez la manette sur la position « point ». La flamme de contrôle s'éteindra.

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant toute opération d'entretien, débranchez l'appareil de la source de tension.

**L'entretien** courant consiste à nettoyer la plaque et à vider le tiroir récupérateur de restes.

- La plaque d'acier et le tiroir doivent être lavés avec un chiffon humidifié dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle, puis essuyés avec un chiffon sec, et la plaque doit être recouverte d'une fine couche d'huile.
- La plaque chromée doit être lavée à l'eau ou à la glace après avoir été chauffée à 120-130 °C. La plaque chromée ne doit pas être nettoyée avec des outils tranchants ou grattants.

**Afin de nettoyer l'appareil il est interdit d'utiliser des sources d'eau directe à haute pression (ex. nettoyeurs à haute pression), car ces derniers peuvent causer un endommagement des éléments intérieurs de l'appareil.**

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, n'oubliez pas de graisser la plaque.

**Une fois par mois**, vérifiez que:

- les connexions aux réseaux gazier et électriques sont effectués correctement
- le cordon d'alimentation n'est pas endommagé
- tous les composants de l'appareil fonctionnent correctement
- le système de ventilation fonctionne convenablement.

**Une fois par an**, confiez l'appareil à un professionnel pour une revue payante visant à vérifier son état d'usure et à détecter d'éventuels dysfonctionnements. Les personnels qualifiés (service technique) sont tenus de réparer toute panne révélée de l'appareil.

Les entretiens mensuels, les revues annuelles et les réparations de l'appareil seront effectuées exclusivement par des professionnels qualifiés (service technique).

## 6. SOLUTION DES PROBLEMES

<b>Le pilote du brûleur principal ne fonctionne pas.</b>	La tension de gaz est trop basse.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE.
	L'injecteur du pilote est bouché.	
	La vanne de gaz est endommagée.	
<b>Impossible d'allumer le barbecue.</b>	La tension de gaz est trop basse.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE.
	L'injecteur du brûleur principal est bouché.	
	Le thermocouple défectueux ou mal monté.	
	La vanne de gaz est endommagée.	
<b>La flamme du brûleur principal est jaune.</b>	Trop ou trop peu d'air afflue au brûleur principal.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE.
	Le brûleur principal est encrassé.	

<b>La température de la cuve est trop basse.</b>	Mauvaise position du détecteur du thermostat de sécurité.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE.
	La vanne de gaz est endommagée.	
<b>La température de la plaque n'est pas bonne.</b>	Vérifiez que l'appareil est branché au réseau.	Raccordez l'appareil au réseau (230V) – fiche.
	Le générateur d'étincelles est défectueux.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE.
	Vérifiez les connexions des câbles.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE.

## 7. RETRAIT D'ÉQUIPEMENT USAGÉ

**Information pour les utilisateurs sur les mesures à prendre envers les équipements électriques et électroniques usagés**

- **Laissez l'ancien appareil dans le magasin où vous achetez un nouvel appareil.** Chaque magasin a l'obligation de reprendre votre ancien équipement gratuitement si vous achetez de nouveaux équipements du même type et dans la même quantité. La condition est de livrer à ses frais le matériel au magasin.
- **Emmener l'appareil usagé à un point de collecte.** Des informations sur l'emplacement le plus proche se trouve sur la page internet ou au panneau d'information de la commune.
- **Laisser l'appareil au point de service d'entretien.** Si la réparation de l'appareil n'est pas rentable ou impossible pour des raisons techniques, le service est tenu à prendre gratuitement cet appareil.
- **Redonner l'appareil usagé sans bouger de la maison.** Si vous n'avez pas le temps ou la possibilité de transporter votre appareil à un point de collecte, vous pouvez profiter des services d'une entreprise spécialisée.

**Rappelez-vous! Ne jetez pas les déchets d'équipements avec d'autres déchets. Vous êtes passibles d'amendes élevées.**



La poubelle barrée symbolisée sur le produit, son emballage ou les instructions signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ordinaires. L'utilisateur est tenu à emmener l'appareil utilisé à un point de collecte pour le traitement approprié.

## 8. GARANTIE

Le vendeur est responsable au titre de l'intervention ou de la garantie.

Les dommages résultant de la formation de dépôts de calcium dans l'appareil ne sont pas soumis à la garantie.

Le remplacement au titre de la garantie ne concerne pas des éléments tels que les ampoules, les pièces en caoutchouc, les éléments chauffants détruits par le dépôt de la chaudière, les vis et les composants soumis à l'usure, par exemple; les joints en caoutchouc et toutes sortes de composants endommagés mécaniquement. Aussi tous les composants endommagés en raison d'une mauvaise utilisation. La perte de garantie se produit automatiquement à la suite de la rupture du sceau de garantie ou d'une auto-réparation.

Gracias por adquirir nuestro producto. Antes de realizar la primera puesta en marcha del equipo rogamos lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso.

Queda terminantemente prohibida la copia de las presentes instrucciones sin la autorización del fabricante.

Las fotografías y figuras presentadas en el manual tienen carácter orientativo y podrían diferenciarse del equipo adquirido. **ATENCIÓN:** Conserve las instrucciones en un lugar seguro, accesible al personal. El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en los parámetros técnicos del equipo sin previo aviso.

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **¡Atención! ¡Si la parrilla sufriera algún tipo de daños durante el transporte no la conecte!**
- Antes de realizar la primera puesta en marcha de la parrilla lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso y recomendaciones de seguridad.
- El uso incorrecto o inadecuado del aparato podría provocar graves daños en la máquina o dañar a las personas.
- El equipo deberá utilizarse únicamente para el fin para el que ha sido diseñado.
- El fabricante no se hace responsable de ningún tipo de daño provocado por un uso incorrecto e inadecuado del equipo.
- Proteja el aparato y los enchufes de los cables eléctricos del aparato frente al contacto con el agua u otro tipo de líquido. En caso de que cayera agua o se inundará el equipo de forma accidental, retire el enchufe de la red eléctrica de forma inmediata y lleve el aparato a un especialista para una revisión.

### El incumplimiento de las presentes instrucciones podría provocar la muerte.

- Nunca habrá la carcasa del aparato por su propia cuenta.
- No introduzca ningún objeto en los orificios de la carcasa del equipo.
- No toque los enchufes de los cables eléctricos con las manos húmedas.
- En caso de que el aparato cayera o se dañara de cualquier otra forma, antes de seguir utilizándolo revíselo y realiza las reparaciones pertinentes en un servicio de reparaciones especializado.
- Nunca arregle el equipo por su propia cuenta - podría provocar un grave riesgo de muerte.
- Está prohibida la realización de cualquier tipo de modificación o reparación por parte de personal no cualificado profesionalmente.
- Proteja los cables de alimentación del contacto con objetos afilados o calientes, así como lejos de una fuente de fuego abierto. Si quiere desconectar el equipo de la red eléctrica, agárrelo siempre por el enchufe, y nunca tire de los cables eléctricos.
- Proteja los cables eléctricos (o alargadera) de forma que nadie tire por accidente del enchufe eléctrico o pueda engancharse con ellos.
- Si el cable de alimentación tuviera algún daño habría que cambiarlo. Los cables de alimentación no desmontables pueden ser sustituidos en talleres de reparación especializados o por parte de una persona cualificada.
- Controle el funcionamiento del equipo durante su uso.
- No permita que los menores, personas con discapacidad física o mental y con movilidad reducida, así como aquellas personas que no tengan una adecuada experiencia y conocimiento del uso correcto del dispositivo lo utilicen. Estas personas citadas previamente únicamente podrán manejar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad.
- Si el equipo no estuviera funcionando en un momento dado o acaba de limpiar desconéctelo siempre de la red eléctrica, tirando del enchufe del contacto de alimentación eléctrica.
- **ATENCIÓN: Si el enchufe del cable de alimentación está conectado a la red eléctrica el equipo mantendrá corriente eléctrica durante todo el tiempo.**
- Asegúrese de proporcionar un fácil acceso para desconectar el enchufe no desmontable del cable de alimentación.
- La conexión de la parrilla con la instalación de gas o bombona de gas licuado y su ajuste debe ser realizada únicamente por un instalador de gas autorizado que cuente con un certificado actual con calificación „E” referente al funcionamiento de dispositivos e instalaciones eléctricas.
- El dispositivo está adaptado para el gas y la presión especificados en la placa de características.
- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios sin previo aviso, que tengan como objetivo la modernización del dispositivo y la mejora continua de la calidad. Aunque estos cambios no plantearán dificultades para los usuarios.
- Los materiales con los que está realizado el embalaje son adecuados como materias primas reciclables.
- La placa calentadora y la superficie de trabajo se calientan durante su funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes y usar guantes protectores para llevar la comida a la placa para cocinar. Al cocinar, utilice tenedores y pinzas adecuadas y no se incline en dirección a la placa de trabajo caliente. Tenga cuidado de no dejar objetos como herramientas o ropa en las aberturas de la chimenea en la parte

posterior de la placa, ya que podrían obstruir los gases de combustión y emitir gases nocivos.

- No coloque la vajilla directamente sobre la placa de trabajo.
- No golpee el mando de la válvula.
- No deje la parrilla sin vigilancia durante su utilización. Los aceites y las grasas calientes pueden inflamarse debido a un sobrecalentamiento.
- El dispositivo debe conectarse a un sistema equipotencial. El terminal correspondiente se encuentra cerca de la entrada del cable (caja de conexiones).
- Está prohibido verter agua sobre la placa de trabajo caliente ya que podría causar daños irreparables en la placa y, en caso de verter agua sobre aceite caliente, provocar la inflamación del aceite e incendios.
- Si apareciera fuego en los alrededores de la placa, desconecte con cuidado el suministro de gas y electricidad, teniendo cuidado de no poner en peligro a nadie. A continuación, utilice un extintor adecuado (de polvo o nieve), para apagar la llama, y, a continuación, si fuera necesario, llame a los bomberos.

### 1.1. En caso de sospecha de escape de gas está prohibido

- Encender cerrillas, fumar, encender o apagar interruptores eléctricos (timbres o interruptores de iluminación) o utilizar otro tipo de dispositivos eléctricos y mecánicos que pudieran provocar chispas eléctricas o por impacto. En tal caso, deberá cerrar inmediatamente la válvula de la bombona de gas o la válvula de cierre de la instalación de gas y ventilar la zona, a continuación llame a una persona autorizada para eliminar las causas del escape.
- **En caso de ignición del gas que pudiera escapar de una instalación no estanca, cierre inmediatamente el suministro de gas mediante la válvula de cierre.**
- **En caso de ignición del gas que pudiera escapar de una bombona de gas no estanca, coloque una manta húmeda para enfriar la bombona y cierre la válvula de la bombona. Una vez enfriada traslade la bombona de gas a un espacio abierto. Está prohibida la reutilización de una bombona dañada.**
- En caso de no utilizar la parrilla durante algunos días cierre la válvula principal de la instalación de gas, mientras que si utiliza una bombona de gas debe hacerse después de cada uso.
- No abra la válvula de suministro de gas o la válvula de la bombona sin comprobar que todas las válvulas de gas del dispositivo están cerradas.
- Desconecte la unidad de suministro de gas en el panel de control y cierre la válvula de corte una vez utilizada y durante la limpieza.

## 2. USO DEL EQUIPO

La parrilla a gas línea 700 está destinada a uso profesional en puntos de catering, bares, restaurantes etc. El dispositivo está destinado al tratamiento térmico de productos sobre una fina capa de grasa.

No utilice la parrilla de una forma distinta a la especificada en las instrucciones de uso.  
En caso de preguntas adicionales consulte con el departamento técnico de la empresa.

## 3. PARÁMETROS TÉCNICOS

Equipamiento del frontal del dispositivo (página 2): **1** - Visor llama piloto, **2** - Panel de control, **3** - Cajón para desperdicios de la placa, **4** - Termostato de seguridad, **5** - Interruptor del generador de chispas, **6** - Mando de la válvula de gas

Parámetros técnicos del dispositivo		
Número de catálogo	9730* / 9736*	9731* / 9737*
Altura	250 mm	250 mm
Anchura	400 mm	800 mm
Profundidad	700 mm	700 mm
Potencia de gas	6.5 kW	13 kW
Superficie de trabajo de la placa	0.23 m <sup>2</sup>	0.47 m <sup>2</sup>
Peso	41 kg	90 kg
Tensión	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Nivel de protección contra el agua	IP21	IP21

Tabla 1.1

La parrilla de gas se presenta en versión con placa para parrilla: lisa, lisa-acanalada, acanalada.

9736110, 9736130, 9736210, 9736230, 9737110, 9737130, 9737210, 9737230, 9737310, 9737330 - modelos cromados

## 4. MANEJO DEL DISPOSITIVO

- Antes de su primera puesta en marcha retire el plástico de protección del dispositivo. Limpie las superficies exteriores e interiores con un paño empapado en agua caliente con un producto desengrasante, adecuado para limpiar vajillas de cocina. No utilice productos abrasivos o de otro tipo que pudieran arañar las superficies de la encimera o la carcasa. Para su limpieza utilice únicamente un paño húmedo. Tras limpiar el dispositivo, deje que se seque totalmente y, a continuación, conéctelo a la red.
- Antes del usar el dispositivo, asegúrese de que la habitación en la que se encuentra esté bien ventilada y de que la corriente de extracción sea suficiente y no esté obstruida. Compruebe que los sistemas y dispositivos de evacuación de gases (ventiladores, campanas) son lo suficientemente buenos como para mantener la habitación en unas condiciones adecuadas. En caso de duda, póngase en contacto con nuestro servicio técnico. El usuario final es responsable de limpiar y utilizar el dispositivo de acuerdo con las presentes instrucciones. Si tiene algún problema con el dispositivo, póngase en contacto con la empresa Stalgest.
- Antes de poner en marcha la placa, asegúrese de que ningún objeto obstruya la entrada de aire fresco a los quemadores (por ejemplo, las aberturas en el interior de la cámara tras la puerta).
- Antes de poner en marcha la freidora, asegúrese de que no haya sustancias inflamables (botellas, papel) cerca del dispositivo o dentro de la cámara tras la puerta.
- El aparato está equipado con un controlador de temperatura que permite ajustar la temperatura de la placa en un rango de 100 a 295 °C. El aparato está equipado adicionalmente con un limitador de temperatura ajustado a 360 °C para proteger la placa del sobrecalentamiento, lo que puede ocurrir si el controlador de temperatura está dañado. Tras la activación del termostato de seguridad, el aparato puede volver a ponerse en marcha después de que la placa se haya enfriado y tras restablecer el termostato de seguridad - botón rojo del panel de control.
- El dispositivo está equipado con un encendedor eléctrico (generador de chispas) que facilita la acción diaria de encender el quemador principal.
- Una vez que el dispositivo haya alcanzado la temperatura elegida la válvula del termostato corta el flujo de gas hacia el quemador principal. Al caer la temperatura de la placa la válvula abre automáticamente el flujo de gas y la temperatura de la placa de trabajo aumenta.
- **Es muy importante realizar un proceso de „quemado“ de la parrilla durante su primer uso. Debe realizarse de la siguiente forma (durante la primera conexión del dispositivo):**
  - retire el revestimiento aislante de la placa de trabajo, limpie las superficies con un producto de limpieza desengrasante;
  - encienda el dispositivo y establezca la temperatura con ayuda del mando en 150 °C
  - una vez calentada espere unos 20 minutos y apague la parrilla
  - la placa de trabajo ha sido realizada en acero resistente a la corrosión pero con una alta conductividad térmica, recuerde conservar su superficie con aceite/grasa
- **Durante el cocinado controle la temperatura de la placa mediante el regulador de temperatura**
- El dispositivo está equipado con un recipiente deslizante para aceite usado, restos y residuos.
- Para eliminar totalmente el contenido del cajón, saque el cajón y elimine su contenido en la basura.

### 4.1. Puesta en marcha del dispositivo

- Para poner en marcha el dispositivo conecte la llama del piloto de control (el piloto de control previene los escapes de gas no controlados). Para ello deberá:
- Ajuste el mando de la válvula en la posición de la estrella.
- Pulse el mando de la válvula y manteniéndolo en esta posición encienda el generador de chispas (botón plata nº 5 en la figura 1).
- A través del orificio de control nº 1 en la figura 1 situado en el panel, comprobamos el funcionamiento del piloto – la llama debe encenderse con un color azul claro. Manteniendo pulsado el mando de la válvula durante unos 20 segundos calentamos el termopar.
- Una vez calentado el termopar soltamos el mando, la llama del piloto no se apaga – el dispositivo está listo para trabajar. Si la llama del piloto se apagara volveremos al primer punto.
- Ajustamos el mando principal al valor orientativo de temperatura de la placa.

	Posición en la esfera	Temperatura aproximada de la placa [°C]
	1	100
	2	160
	3	200
	4	215
	5	235
	6	260
7	295	

- Una vez alcanzada la temperatura deseada, la válvula corta el flujo de gas hacia el quemador. Si la placa se enfría la válvula conecta el flujo de gas y enciende el quemador principal, manteniendo una temperatura estable.
- Para apagar completamente la parrilla gire el mando a la posición de puntos. La llama de control se apagará.

## 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de comenzar cualquier tarea de mantenimiento desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

**El mantenimiento diario** consiste en la limpieza de la placa y el vaciado del cajón de desperdicios.

- La placa de acero y el cajón deben lavarse con un paño humedecido en agua con detergente y, a continuación, con un paño seco, y la placa debe cubrirse con una fina capa de aceite.
- La placa cromada debe lavarse con agua o hielo después de calentarla a 120-130 °C. La placa de cromo no debe limpiarse con herramientas afiladas o de raspado.

No utilice una corriente de agua directa de alta presión (p. ej., un lavado a presión) para limpiar el dispositivo, ya que podría dañar los componentes internos de la unidad

Si el dispositivo no va a utilizarse durante un largo periodo de tiempo recuerde engrasar la placa de trabajo.

**Una vez al mes** deberá comprobar que:

- las conexiones de gas y eléctricas estén realizadas de forma correcta
- el cable de alimentación no esté dañado
- todos los elementos del equipo funcionen correctamente
- la instalación de ventilación funcione correctamente

**Una vez al año** revise el correcto funcionamiento del aparato, delimitando su nivel de desgaste y comprobando la existencia de posibles averías en los distintos elementos y piezas. En caso de encontrarse cualquier tipo de avería póngase en contacto con un empleado cualificado (servicio técnico) para que emprenda su reparación.

El mantenimiento realizado una vez al mes, la revisión técnica anual y la reparación del dispositivo deberán ser realizadas únicamente por personal técnico debidamente formado (servicio técnico).

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>El piloto del quemador principal no funciona</b>	Presión de gas demasiado baja	Llame al SERVICIO TÉCNICO
	Boquilla piloto bloqueada	
	Válvula de gas averiada	
<b>No se puede encender la sartén</b>	Presión de gas demasiado baja	Llame al SERVICIO TÉCNICO
	Boquilla del quemador principal atascada	
	Termopar dañado o mal conectado	
<b>Llama amarilla en el quemador principal</b>	Válvula de gas averiada	Llame al SERVICIO TÉCNICO
	Cantidad de aire suministrada al quemador principal incorrecta	
	Quemador principal sucio	

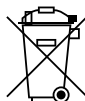
<b>Temperatura del recipiente demasiado baja</b>	Sensor del termostato de regulación mal colocado	Llame al SERVICIO TÉCNICO
	Válvula de gas averiada	
<b>No hay llama en el piloto al encender el generador – botón en el panel</b>	Compruebe que el equipo está conectado a la red	Conecte el equipo a la red 230V - enchufe
	Generador de chispas averiado	Llame al SERVICIO TÉCNICO
	Compruebe la conexión de los cables	Llame al SERVICIO TÉCNICO

## 7. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

**Información para los usuarios sobre el tratamiento correcto de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos**

- **Deje su viejo equipo en la tienda en la que compre su nuevo dispositivo.** Cada tienda está obligada a aceptar de forma gratuita los aparatos viejos si adquirimos en ella un nuevo equipo del mismo tipo y en la misma cantidad. La única condición es trasladar el dispositivo a la tienda por cuenta propia.
- **Lleve su equipo usado a un punto de recogida de residuos.** Encontrará más información sobre el punto de recogida más cercano en la página web de su ayuntamiento o en el tablón de anuncios de la oficina municipal.
- **Deje su equipo en el servicio técnico.** Si la reparación del equipo no es rentable o no es posible por motivos técnicos, el servicio técnico estará obligado a aceptar el aparato de forma gratuita.
- **Entregue su equipo usado sin salir de casa.** Si no tiene tiempo o no dispone de los medios para trasladar su dispositivo al punto de recogida, puede utilizar los servicios de una empresa especializada.

**Recuerda: No tire los aparatos usados junto a otro tipo de residuos. Está penado con multas muy elevadas.**



El cubo de basura tachado en el producto, su embalaje o instrucciones significan que el producto no debe desecharse con los residuos comunes. El usuario está obligado a llevar el equipo usado a un punto de recogida oficial para su correcto procesamiento.

## 8. GARANTÍA

El vendedor es responsable de todas las obligaciones derivadas de la garantía.

Los daños causados por la acumulación de residuos de cal en el dispositivo no estarán sujetos a reparación en garantía. Los cambios realizados en garantía no cubrirán elementos como: bombillas, elementos de goma, elementos del calefactor destruidos por la cal de la caldera, tornillos y elementos afectados por un desgaste natural p. ej.; juntas de goma y cualquier tipo de elemento averiado por causas mecánicas. Incluyendo cualquier componente dañado por un uso inadecuado.

La pérdida de garantía será inmediata en caso de rotura del precinto de garantía o de cualquier intento de reparación por cuenta propia.



Děkujeme Vám za zakoupení našeho výrobku. Před prvním použitím se prosím podrobně seznámte s tímto návodem k použití.

Pořizování kopií tohoto návodu k použití bez souhlasu výrobce je zakázáno. Fotografie a nákresy mají pouze ilustrativní charakter a mohou se lišit od vzhledu zakoupeného výrobku.

**UPOZORNĚNÍ:** Návod k použití musí být uchováván na bezpečném a přístupném místě. Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technických parametrů zařízení bez předchozího oznámení.

## 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### • **Pozor! Gril nesmí být instalován, pokud došlo k jeho poškození při přepravě!**

- Před prvním zapnutím grilu se pečlivě seznámte s návodem k použití a bezpečnostními pokyny.
- Nesprávné zacházení nebo použití může mít za následek vážné poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zařízení může být používáno výhradně k účelu, pro který bylo navrženo.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo zacházením se zařízením.
- Během provozu chraňte zařízení a zástrčku napájecího kabelu před kontaktem s vodou nebo jinými kapalninami. Jestliže nedopatřením dojde k pádu zařízení do vody nebo k jeho zalití, neprodleně vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a následně zajistěte kontrolu zařízení odborně způsobilou osobou.

### **Nedodržení těchto pokynů může vést k ohrožení života.**

- Nikdy sami neodstraňujte plášť zařízení.
- Nevkládejte žádné předměty do otvorů v plášti zařízení.
- Nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu mokrou rukou.
- Dojde-li k pádu nebo k poškození zařízení, před dalším použitím zajistěte kontrolu a případnou opravu ve specializované servisní provozovně.
- Nikdy sami neopravujte zařízení – riziko ohrožení života.
- Zařízení nesmí být pozměňováno nebo opravováno nekvalifikovanými osobami.
- Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s ostrými nebo horkými předměty a udržujte ho v bezpečné vzdálenosti od otevřeného ohně. Odpojte zařízení z elektrické zásuvky uchopením a zatažením zástrčky, nikdy netáhněte za napájecí kabel.
- Zajistěte napájecí nebo prodlužovací kabel takovým způsobem, aby se předešlo jeho neúmyslnému odpojení od elektrické zásuvky nebo zakopnutí o něj.
- Došlo-li k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn. Napájecí kabel, který nelze odpojit, může být vyměněn ve specializovaných servisních provozovnách nebo kvalifikovanou osobou.
- Kontrolujte řádné fungování zařízení za jeho provozu.
- Zabraňte tomu, aby zařízení používaly osoby neplnoleté, tělesně nebo mentálně postižené, osoby s omezenou schopností pohybu a osoby bez náležitých zkušeností a znalostí týkajících se jeho správného používání. Výše uvedené osoby mohou používat zařízení pouze pod dozorem osoby odpovědné za bezpečnost.
- Pokud zařízení není používáno nebo probíhá-li jeho čištění, vždy je odpojte od zdroje napájení vytažením zástrčky z elektrické zásuvky.
- **UPOZORNĚNÍ: Je-li zástrčka napájecího kabelu zapojena do elektrické zásuvky, zařízení je neustále pod napětím.**
- Zajistěte snadný přístup k zástrčce neodpojitelného napájecího kabelu.
- Připojení grilu k plynovému potrubí nebo k plynové láhvi může být provedeno pouze kvalifikovaným instalátérem plynových zařízení, který vlastní platné kvalifikační osvědčení typu „E“ pro provozování energetických zařízení a sítí.
- Zařízení je přizpůsobeno pro plyn a tlak uvedený na štítku s údaji o zařízení.
- Výrobce si vyhrazuje právo provést změny za účelem modernizace a zvýšení kvality zařízení bez předchozího upozornění. Tyto změny však nebudou představovat komplikace pro uživatele zařízení.
- Materiál, z něhož je vyroben obal, lze využít pro recyklaci.
- Varná deska a pracovní deska se zahřívají během provozu. Buďte opatrní, abyste nedotkli horkých součástí a používejte ochranné rukavice pro přenášení potravin na varné desky. Při vaření používejte vhodné vidličky a kuchyňské kleště a také se příliš nenaklánějte nad horkou pracovní desku. Dávejte pozor, abyste na kominových otvorech na zadní straně kamen nenechávali předměty, jako jsou nářadí nebo oblečení, protože mohou blokovat odvádění spáleného plynu a vytvářet škodlivé výpary.
- Neumísťujte nádoby přímo na grilovací desce.
- Zabraňte úderům do regulačního knoflíku.
- Během provozu neponechávejte gril bez dozoru. Horký olej nebo tuk se může vznítit z důvodu přehřátí.
- Zařízení musí být připojeno k ekvipotenciálnímu systému. Příslušná svorka se nachází poblíž vstupu pro kabel (rozvodná krabice).
- Rozehřátá grilovací deska nesmí být polita vodou, může to způsobit trvalé poškození desky a, v případě polití horkého oleje vodou, zapálení oleje a vznik požáru.

- Pokud se v okolí kamen objeví oheň, opatrně vypněte plynové a elektrické napájení a dávejte přitom pozor, aby tyto činnosti nikoho neohrožily. Pak použijte vhodný hasicí přístroj (práškový nebo sněhový), abyste uhasili plamen, a pak, bude-li to nutné, zavolejte hasiče.

### 1.1. Při podezření, že dochází k uvolňování plynu, je zakázáno

- Zapalovat zápalky, kouřit cigarety, zapínat a vypínat elektrické přístroje (zvonek nebo vypínač osvětlení) a používat jiná elektrická zařízení, která mohou způsobit vznik elektrické nebo mechanické jiskry. V podobných případech musí být vždy uzavřen ventil plynové láhve nebo uzavírací kohout přívodu plynu a vyvětrána místnost. Následně musí být přivolána oprávněná osoba za účelem odstranění příčiny.
- **V případě, že dojde ke vznícení plynu vycházejícího ze špatně těsnícího vedení, neprodleně uzavřete přívod plynu pomocí uzavíracího kohoutu.**
- **V případě, že dojde ke vznícení plynu vycházejícího ze špatně těsnícího ventilu plynové láhve, přehodte přes láhev pro chlazení mokrou deku a uzavřete ventil na láhvi. Po chlazení vynesete láhev na otevřené prostranství. Poškozená láhev nesmí být znovu použita.**
- V případě několikadenní přestávky v provozu grilu uzavřete hlavní ventil pro přívod plynu, v případě užívání plynové láhve tak učíňte po každém použití.
- Neotevírejte ventil na přívodu plynu nebo ventil na láhvi bez předchozí kontroly, zda jsou všechny plynové ventily na zařízení uzavřeny.
- Po ukončení použití zařízení a při jeho čištění vypínejte přívod plynu na řídicím panelu a uzavírejte uzavírací ventil.

## 2. URČENÍ

Plynový gril řady 700 je určen k profesionálnímu použití v gastronomických provozovnách, barech, restauracích apod. Zařízení je určeno k tepelnému zpracování potravin na tenké vrstvě tuku.

Gril smí být používán pouze způsobem uvedeným v návodu k použití.

V případě jakýchkoliv dalších dotazů kontaktujte technické oddělení společnosti.

## 3. TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis přední části zařízení (strana 2): **1** - Průzor na plamen pilotního hořáku, **2** - Řídicí panel, **3** - Zásuvka na tuk z grilovací desky, **4** - Bezpečnostní termostat, **5** - Spínač zapalování, **6** - Regulační knoflík pro přívod plynu

Technické parametry zařízení		
Katalogové číslo	9730* / 9736*	9731* / 9737*
Výška	250 mm	250 mm
Šířka	400 mm	800 mm
Hloubka	700 mm	700 mm
Výkon	6.5 kW	13 kW
Pracovní povrch	0.23 m <sup>2</sup>	0.47 m <sup>2</sup>
Hmotnost	41 kg	90 kg
Napětí	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Stupeň ochrany proti vodě	IP21	IP21

Tabulka 1.1

**Plynové grily jsou dostupné ve verzích s hladkou, žebrovanou a kombinovanou grilovací deskou. 9736110, 9736130, 9736210, 9736230, 9737110, 9737130, 9737210, 9737230, 9737310, 9737330 - pochromované modely.**

## 4. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

- Před prvním uvedením zařízení do provozu z něj odstraňte ochrannou fólii. Vnější povrch přetřete utěrkou navlhčenou v teplé vodě s odmašťovacím přípravkem a poté vytřete dosucha. Nepoužívejte brusné přípravky ani prostředky, které by mohly poškodit povrch. Pro mytí používejte výhradně vlhkou utěrku. Po umytí zařízení ho nechte zcela vyschnout a poté ho připojte k síti.
- Před použitím se ujistěte, že místnost, ve které se nachází zařízení, je náležitě větraná a odtah je dostatečný a ničím neblokován. Zkontrolujte, zda systémy a zařízení odvádějící plyn (ventilátory, odsavače) jsou natolik dobré, aby byla místnost v náležitém stavu. Budete-li mít pochybnosti, kontaktujte náš servis. Koncový uživatel odpovídá za čištění a používání zařízení v souladu s tímto návodem. Pokud máte jakékoli problémy se zařízením, kontaktujte firmu Stalgast.
- Před uvedením kabem do provozu se ujistěte, že žádné předměty neblokuje přívod čerstvého vzduchu do hořáků (např. otvory v komoře za dvířky).
- Před uvedením fritézy do provozu se ujistěte, že se v blízkosti zařízení nebo v komoře za dvířky ne-

nacházejí žádné lehce hořlavé materiály (láhve, papír).

- Zařízení je vybaveno regulátorem teploty, který umožňuje nastavit teplotu desky v rozsahu od 100 do 295 °C. Jednotka je navíc vybavena omezovačem teploty nastaveným na 360 °C, který chrání desku před přehřátím, což se může stát, pokud je regulátor teploty poškozen. Po spuštění bezpečnostního termostatu může být přístroj po vychladnutí desky restartován a po resetování bezpečnostního termostatu - červené tlačítko na ovládacím panelu.
- Zařízení je vybaveno elektrickým zapalovačem (generátor jisker) pro usnadnění každodenního použití – zapínání hlavního hořáku.
- Dosáhne-li zařízení zvolené teploty, termostatický ventil odpojí přívod plynu do hlavního hořáku. Po poklesu teploty desky ventil automaticky otvírá přívod plynu a teplota grilovací desky se zvyšuje.
- **Při prvním použití je velmi důležité provést proces „vypálení“ grilu. Je nutné ho uskutečnit následujícím způsobem (při první instalaci zařízení):**
  - odstraňte z grilovací desky izolační povlak, očistěte povrch pomocí čistících odmašťujících přípravků;
  - zapněte zařízení a pomocí knoflíku nastavte teplotu na 150 °C
  - po zahřátí vyčkejte a následně vypněte gril
  - Pracovní povrch je vyroben z oceli náchylné ke korozi, avšak s vysokou tepelnou vodivostí. Nezapomeňte na údržbu povrchu pomocí oleje/tuku
- Při smažení musí být teplota desky kontrolována pomocí regulátoru teploty
- Zařízení je vybaveno výsuvnou nádobou na použitý olej, zbytky a odpad.
- Pro odstranění zbytků ze zásuvky ji vysuňte a vyhodte její obsah do odpadkového koše

#### 4.1. Spuštění zařízení

Pro spuštění grilu zapněte plamen pilotního hořáku (pilotní hořák zabraňuje nekontrolovanému uvolňování plynu). Pro zapnutí:

- Nastavte regulační knoflík do polohy s hvězdičkou.
- Stlačte regulační knoflík. Držením knoflíku v této pozici spustíte generátor jisker (stříbrné tlačítko č. 5 na obrázku 1).
- Kontrolní otvor č. 1 z obrázku 1 slouží ke kontrole pilotního hořáku – svítící plamen musí mít světle modrou barvu. Držením knoflíku po dobu přibližně 20 sekund rozehřejeme termočlánek.
- Po rozehřátí termočlánek pouštíme knoflík, plamen pilotního hořáku nezhasíná – zařízení je připraveno k použití. Zhasne-li plamen pilotního hořáku, vrátíme se k bodu č. 1.
- Pomocí hlavního knoflíku orientačně nastavujeme teplotu desky.

Poloha na knoflíku	Přibližná teplota desky [°C]
1	100
2	160
3	200
4	215
5	235
6	260
7	295

- Po dosažení cílové teploty ventil odpojuje přívod plynu do hořáku. Jakmile dojde ke zchlazení desky, ventil zahajuje přísun plynu a spouští hlavní hořák – dochází k udržení stálé teploty.
- Pro úplné vypnutí grilu otočte knoflíkem do polohy tečky. Plamen zhasne.

## 5. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakýchkoliv údržbových prací odpojte zařízení od zdroje napájení.

**Každodenní údržba** spočívá v čištění desky a vyprazdňování zásuvky na tuk.

- Ocelová deska a zásuvka by měly být omyty hadříkem navlhčeným ve vodě s mycí kapalinou a poté otřeny suchým hadříkem a poté desku zakryjte tenkou vrstvou oleje.
- Po zahřátí na 120-130 °C umyjte chromovanou desku vodou nebo ledem. Chromovaná deska by neměla být čištěna ostrými prostředky, škrabkami.

**K čištění zařízení nepoužívejte přímý proud vody s vysokým tlakem (např. vysokotlaká myčka), protože to může vést ke zničení vnitřních součástí zařízení.**

Neбудe-li zařízení po delší dobu používáno, potřete grilovací desku olejem.

**Jednou měsíčně** zkontrolujte, zda:

- je připojení k plynové a elektrické síti provedeno správně

- nedošlo k poškození napájecího kabelu
- všechny komponenty zařízení fungují správně
- správně funguje ventilační zařízení

**Jednou ročně** je zapotřebí provádět servis zařízení za účelem zjištění úrovně jeho opotřebení a detekce případných závad jeho komponent a součástí. V případě zjištění jakékoliv závady je zapotřebí oznámit tuto skutečnost kvalifikovanému technickému personálu (technický servis) za účelem získání pomoci s jejím odstraněním.

## 6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

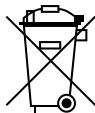
<b>Pilotní hořák hlavního hořáku nefunguje</b>	Příliš nízký tlak plynu	Kontaktujte prosím SERVIS
	Ucpaná tryska pilotního hořáku	
	Poškozený plynový ventil	
<b>Pánev nelze zapnout</b>	Příliš nízký tlak plynu	Kontaktujte prosím SERVIS
	Ucpaná tryska hlavního hořáku	
	Poškozený nebo špatně připojený termočlánek	
<b>Žlutý plamen hlavního hořáku</b>	Poškozený plynový ventil	Kontaktujte prosím SERVIS
	Nedostatečný přísun vzduchu do hlavního hořáku	
	Znečištěný hlavní hořák	
<b>Příliš nízká teplota mísy</b>	Nesprávně umístěné čidlo regulačního termostatu.	Kontaktujte prosím SERVIS
	Poškozený plynový ventil	
<b>Absence jiskry na hořáku po zapnutí generátoru jisker – tlačítko na panelu</b>	Zkontrolujte, zda je zařízení připojeno k elektrické síti	Připojte zařízení k síti 230V – zástrčka
	Poškozený generátor jisker	Kontaktujte prosím SERVIS
	Zkontrolujte připojení kabelů	Kontaktujte prosím SERVIS

## 7. LIKVIDACE STARÝCH SPOTŘEBIČŮ

**Informace pro uživatele o pravidlech správného nakládání s opotřebenými elektrickými a elektro-nickými přístroji**

- **Odevzdejte starý spotřebič v obchodě, kde kupujete nový spotřebič.** Každý obchod je povinen bezplatně přijmout staré spotřebiče, pokud je v nich zakoupen nový spotřebič stejného typu ve stejném množství. Podmínkou je přeprava spotřebiče do obchodu na vlastní náklady.
- **Odevzdejte starý spotřebič do sběrného zařízení.** Informace o nejbližším takovém místě naleznete na webových stránkách příslušné obce, informační tabuli obecního úřadu.
- **Zanechte spotřebič v servisní provozovně.** Nevyplácí-li se spotřebič opravit nebo pokud to není z technických důvodů možné, servis je povinen bezplatně přijmout daný spotřebič.
- **Odevzdejte starý spotřebič aniž byste vyšli z domu.** Nemáte-li čas nebo možnost přepravit váš spotřebič do sběrného zařízení, můžete využít služeb specializovaných společností.

**Pamatujte! Nevyhazujte použité vybavení společně s ostatním odpadem. Hrozí za to vysoký finanční potah.**



Symbol přeškrtnutého odpadkového koše, kterým je opatřen výrobek, jeho balení nebo návod, znamená, že výrobek nesmí být vkládán do standardních odpadních kontejnerů. Uživatel je povinen odevzdat opotřebené zboží do určeného sběrného zařízení za účelem jeho správného zpracování.

## 8. ZÁRUKA

Prodejce poskytuje záruku na výrobek.

Poškození v důsledku vzniku vápenných usazenin ve spotřebiči není předmětem záručních oprav.

Předmětem záruční výměny nejsou prvky jako žárovky, gumové prvky, topná tělesa poníčená kotelním kamenem, šrouby ani prvky, u nichž dochází k přirozenému opotřebení, např. gumová těsnění a veškeré mechanicky poškozené prvky. Toto se vztahuje také na veškeré komponenty poškozené v důsledku nesprávného použití.

Ke ztrátě záruky dochází automaticky po otevření záruční pečeti nebo po opravě vlastními prostředky.

Ďakujeme Vám, za nákup nášho výrobku. Pred prvým použitím sa prosím dôkladne zoznámte s týmto návodom na použitie.

Kopírovanie tohto návodu na použitie bez súhlasu výrobcu je zakázané.

Fotografie a obrázky majú informačný charakter a môžu sa líšiť od kúpeného zariadenia.

**UPOZORNENIE!** Návod na použitie uchovávajte na bezpečnom, prístupnom pre personál mieste. Výrobca si vyhradzuje právo meniť technické parametre zariadenia, a to bez predchádzajúceho oznámenia.

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

- **Pozor! Ak gril bol poškodený počas prepravy, nesmie sa zapínať!**
- Pred prvým zapnutím grilu, je nutné sa dôkladne zoznámiť s návodom na obsluhu a odporúčaniami ohľadom bezpečnosti.
- Nesprávna obsluha a nesprávne používanie môže spôsobiť vážne poškodenie zariadenia alebo zranenie osôb.
- Zariadenie môže byť používané len na účely, pre ktoré bolo navrhnuté.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou obsluhou a nesprávnym používaním zariadenia.
- Počas používania zabezpečte zariadenie a zástrčku napájacieho kábla pred kontaktom s vodou alebo inými tekutinami. V prípade, keby zariadenie náhodou vpadlo do vody alebo bolo zaliate vodou, okamžite vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a následne zabezpečte kontrolu zariadenia vykonanou odborníkom.

**Nedodržanie tejto inštrukcie môže spôsobiť ohrozenie života.**

- Nikdy samostatne neotvárajte kryt zariadenia.
- Nevkladajte žiadne predmety do otvorov v kryte zariadenia.
- Nedotýkajte zástrčku napájacieho kábla vlhkými rukami.
- V prípade, keď zariadenie padne na zem alebo bude iným spôsobom poškodené, vždy pred ďalším použitím zabezpečte kontrolu a prípadnú opravu v odbornom servise.
- Nikdy neopravujte zariadenie samostatne - to môže spôsobiť ohrozenie života.
- Je zakázané vykonávať zmeny a opravy nevyškolenými osobami.
- Chráňte napájací kábel pred kontaktom s ostrými alebo horúcimi predmetmi, ako aj pred otvorenými zdrojmi ohňa. Ak chcete odpojiť zariadenie od elektrickej zásuvky, vždy držte za zástrčku, nikdy netiahnite za napájací kábel.
- Zabezpečte napájací kábel (alebo predlžovací kábel), aby ho nikto omylom nevytiahol z elektrickej zásuvky alebo o neho nezakopol.
- Ak bude kábel zničený, musí byť vymenený. Neodpojitelný napájací kábel môže byť vymenený v odborných servisoch alebo kvalifikovanou osobou.
- Počas používania kontrolujte, či zariadenie správne funguje.
- Zariadenie nesmú používať osoby neploleté, fyzicky alebo psychicky postihnuté a postihnuté z hľadiska mobility, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné skúsenosti a znalosti týkajúce sa správneho používania zariadenia. Tieto osoby môžu používať zariadenie len pod dohľadom osoby zodpovednej za bezpečnosť.
- Ak zariadenie nie je používané alebo prebehá jeho čistenie, vždy ho odpojte od zdroja napájania tak, že odpojíte zástrčku z elektrickej zásuvky.
- **UPOZORNENIE! Ak zástrčka napájacieho kábla je pripojená k elektrickej zásuvke, zariadenie je stále pod napätím.**
- Zabezpečte, aby vypnutie neodpojitelného napájacieho kábla bolo dostupné.
- Pripojenie grilu ku plynovej inštalácii alebo ku plynovej bombe a jeho reguláciu musí vykonať výhradne oprávnený inštalatér plynových zariadení, ktorý má platné kvalifikačné potvrdenie „E“ v rozsahu prevádzky energetických zariadení a inštalácií.
- Zariadenie je prispôbené plynu a tlaku uvedenému na výrobnom štítku.
- Výrobca si vyhradzuje možnosť uvádzať zmeny za účelom modernizácie a neustáleho zlepšovania kvality, bez predchádzajúceho oznámenia. Tieto zmeny však nebudú predstavovať problémy pre užívateľov.
- Materiály, z ktorých je vyrobený obal sú vhodné recyklácii.
- Varná doska a pracovná doska sa počas prevádzky zahrievajú. Pozor, nedotýkajte sa horúcich častí a používajte ochranné rukavice na presúvanie potravín na varné dosky. Pri varení používajte vhodné vidličky a kliešte a príliš sa nenakláňajte v smere horúcej pracovnej dosky. Je potrebné dbať na to, aby ste na komínových otvoroch zo zadnej strany platne neponechávali žiadne predmety, ako sú nástroje alebo odevy, pretože môžu upchať otvory pre vypúšťanie spalín a uvoľňovať škodlivé výpary.
- Nestavajte riady priamo na pracovnej doske.
- Neudierajte v otočný gombík ventilu.
- Nenechávajte gril počas prevádzky bez dozoru. Rozohriate oleje a tuky môžu sa samovoľne zapáliť z dôvodu prehriatia.

- Zariadenie musí byť pripojené k inštalácii, ktorá vyrovnáva elektrické potenciály. Príslušná svorka sa nachádza blízko vstupu kábla (inštaláčnej krabice).
- Nie je povolené vlievanie vody na rozohriatu pracovnú dosku, pretože to spôsobí nezvratné poškodenie pracovnej dosky a v prípade vyliatia vody na horúci olej - zapálenie oleja a požiar.
- V prípade vzniku ohňa v okolí platne opatrne odpojte plynové a elektrické napájanie a dbajte na to, aby ste pritom nikoho neohrozili. Potom použite vhodný hasiaci prístroj (práškový alebo snehový), uhasťte plameň a následne, v prípade potreby zavolajte, hasičov.

### 1.1. V prípade podozrenia na únik plynu sa nesmie

- Zapalovať zápalky, fajčiť cigarety a zapínať elektrické prijímače (zvonček alebo vypínač osvetlenia) a používať iné elektrické a mechanické zariadenia, ktoré môžu spôsobiť vznik elektrickej alebo mechanickej iskry. V takomto prípade je nutné okamžite zavrieť ventil na plynovej bombe alebo uzatvárať ventil plynovej inštalácie a vyvetrať miestnosť a následne zavolať oprávnenú osobu, aby odstránila príčinu.
- **V prípade zapálenia plynu unikajúceho z netesnej inštalácie je nutné okamžite uzavrieť prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu.**
- **V prípade zapálenia plynu unikajúceho z netesného ventilu plynovej bomby je nutné: na bombu nahodiť mokrú deku za účelom vychladenia bomby a zavrieť ventil na bombe. Po vychladení bomby odnesť do otvoreného priestoru. Je zakázané opäť používať poškodenú plynovú bombu.**
- V prípade trvajúcej niekoľko dní prestávky v prevádzke grilu, je nutné uzavrieť hlavný uzáver plynovej inštalácie, a v prípade používania plynovej bomby - vždy po dokončení použitia.
- Neotvárajte plynový uzáver alebo ventilu na bombe bez predchádzajúcej kontroly, či všetky plynové ventily v zariadení sú zavreté.
- Počas čistenia a po dokončení práce zatvárajte prívod plynu na ovládacom panelu a zatvárajte plynový uzáver.

## 2. URČENIE ZARIADENIA

Plynový gril rady 700 je určený na profesionálne použitie v miestach hromadného stravovania, baroch, reštauráciách atď. Zariadenie je určené na tepelnú úpravu jedla na tenkej vrstve tuku.

Gril sa nesmie používať inak, ako to predpokladá návod na použitie.

V prípade ďalších otázok kontaktujte prosím technické oddelenie našej spoločnosti.

## 3. TECHNICKÉ ÚDAJE

Vybavenie prednej strany zariadenia (strana 2): **1** - Hľadáčik plameňa ovládača, **2** - Ovládací panel, **3** - Šuplík na odpad z grilovacej dosky, **4** - Bezpečnostný termostat, **5** - Tlačidlo generátora iskry, **6** - Otáčací gombík plynového ventilu

Technické parametre zariadenia		
Katalógové číslo	9730* / 9736*	9731* / 9737*
Výška	250 mm	250 mm
Šírka	400 mm	800 mm
Hĺbka	700 mm	700 mm
Plynový výkon	6.5 kW	13 kW
Pracovná plocha	0.23 m <sup>2</sup>	0.47 m <sup>2</sup>
Hmotnosť	41 kg	90 kg
Napätie	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Stupeň ochrany pred vodou	IP21	IP21

Tabuľka 1.1

**Plynové grile môžu byť vyhotovené vo verziách s grilovaciaou doskou: hladkou, hladkou-ryhovanou, ryhovanou.**

**9736110, 9736130, 9736210, 9736230, 9737110, 9737130, 9737210, 9737230, 9737310, 9737330 - pochromované modely.**

## 4. OBSLUHA ZARIADENIA

- Pred prvým použitím je nutné odstrániť zo zariadenia ochrannú fóliu. Vonkajšie a vnútorné plochy umyte teplou vodou s dodatkom odmastovacieho prostriedku používaného na umývanie kuchynských riadov. Nepoužívajte stieracie a iné prostriedky, ktoré by mohli poškrabať povrch pultu a krytu. Na umývanie používajte len vlhkú handričku. Po umytí nechajte zariadenie aby úplne uschlo, následne pripojte k elektrickej sieti.
- Pred použitím zariadenia sa uistite, že miestnosť, v ktorej sa zariadenie nachádza je správne vetrané a ventilácia je dostatočná a nie je ničím blokovaná. Prosím skontrolujte, či sú systémy odsávania spalin a zariadenia (ventilátory, digestory) v natolko dobrom stave, aby zabezpečili miestnosť v správnom stave.


V prípade pochybností kontaktujte náš zákaznícky servis. Konečný užívateľ je zodpovedný za čistenie a používanie tohto zariadenia v súlade s týmito pokynmi. Ak máte akékoľvek problémy so zariadením, obráťte sa na spoločnosť Stalgast.

- Pred zapnutím platne sa uistite, že žiadne objekty neblokujú prívod čerstvého vzduchu do horákov (napr. otvory vo vnútri komory za dvierkami).
- Pred spustením fritézy sa uistite, že sa v blízkosti zariadenia alebo vnútri komory za dvierkami nenachádzajú žiadne horľavé látky (flaše, papier).
- Zariadenie je vybavené regulátorom teploty, ktorý umožňuje nastaviť teplotu platne v rozsahu od 100 do 295 °C. Prístroj je navyše vybavený obmedzovačom teploty nastaveným na 360 °C, ktorý chráni platňu pred prehriatím, čo sa môže stať v prípade poškodenia regulátora teploty. Po spustení bezpečnostného termostatu je možné prístroj reštartovať po vychladnutí platne a po resetovaní bezpečnostného termostatu - červeného tlačidla na ovládacom paneli.
- Zariadenie je vybavené elektrickým zapalovačom (generátor iskry), ktorý zjednodušuje každodennú prevádzku - spustenie hlavného horáka.
- Vo chvíli, keď zariadenie dosiahne požadovanú teplotu, termostatický ventil odpojí prívod plynu do hlavného horáka. Keď teplota klesne, ventil automaticky otvára prívod plynu a teplota pracovnej dosky rastie.
- **Je veľmi dôležité vykonanie procesu „prepálenia“ grilu počas prvého použitia. Táto činnosť sa vykonáva takto (počas prvého pripojenia zariadenia):**
  - z pracovnej dosky odstráňte izolačný povlak, vyčistite povrch pri použití čistiacich odmasťovacích prostriedkov;
  - zapnite zariadenie a nastavte teplotu pomocou otočného gombíka na 150 °C
  - po nahriatí počkajte cca 20 minút a vypnite gril
  - pracovná doska je vykonaná z ocele náchylnej na hrdzu, ale s veľkou tepelnou vodivosťou, je nutné si pamätať na konzerváciu povrchu pomocou oleja/tuku.
- **Počas vyprážania je nutné kontrolovať teplotu dosky pomocou regulátora teploty**
- Zariadenie je vybavené vysúvacou nádobou na použitý olej, zvyšky a odpadky.
- Za účelom odstránenia zvyškov z šuplíka, je nutné vysunúť šuplík a obsah vyhodiť do koša.

#### 4.1. Uvedenie zariadenia do prevádzky

Za účelom uvedenia grilu do prevádzky je nutné zapnúť plameň kontrolného ovládača (kontrolný ovládač predchádza nekontrolovanému úniku plynu). Za týmto účelom je nutné:

- Nastaviť otáčací gombík na polohu hviezdičky.
- Stlačiť otáčací gombík ventilu a držiak otáčací gombík v tejto polohe stlačiť generátor iskry (strieborné tlačidlo č. 5 na obrázku 1).
- Cez kontrolný otvor č. 1 na obrázku 1 na panelu kontrolujeme fungovanie ovládača - plameň by sa mal svietiť svetlou modrou farbou. Držiak otáčací gombík ventilu počas cca 20 sekúnd rozohrievame termo paru.
- Po zohriatí termo pary uvoľňujeme otáčací gombík, plameň ovládača nezhasína - zariadenie je pripravené na prácu. Ak plameň ovládača zhasne, opakujeme činnosti od prvého bodu.
- Hlavným otočným gombíkom nastavujeme orientačnú teplotu dosky.

	<b>Poloha na číselníku</b>	<b>Približná teplota platne [°C]</b>
	1	100
	2	160
	3	200
	4	215
	5	235
	6	260
	7	295

- Po dosiahnutí nastavenej teploty ventil zatvára prívod plynu do horáka. Ak doska vychladne, ventil zapne prívod plynu a spúšťa hlavný horák - udržuje stálu teplotu.
- Za účelom úplného vypnutia grilu je nutné otočiť otočný gombík na polohu bodky. Kontrolný plameň zhasne.

## 5. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred zahájením akýchkoľvek činností údržby je nutné odpojiť zariadenie od zdroja napájania.

**Každodenná údržba** spočíva v očistení dosky a vyprázdnení šuplíka na odpadky.

- Oceľová doska a zásuvka by sa mali umyť handričkou navlhčenou vo vode s kvapalinou na umývanie



riadu a potom utrieť suchou handričkou a potom zakryť platňu tenkou vrstvou oleja.

- Chrómovú platňu umyte vodou alebo ľadom po zahriatí na 120-130 °C. Chrómová doska by sa nemala čistiť ostrými prostriedkami, škrabkami.

**Na čistenie prístroja nepoužívajte priame vysokotlakové vodné zariadenia (napr. tlakové umývačky), pretože môžu poškodiť vnútorné komponenty zariadenia.**

Ak zariadenie má nebyť používané dlhšiu dobu, je nutné si pamätať o namastení pracovnej dosky.

**Raz v mesiaci** je nutné skontrolovať, či:

- sú elektrické a plynové pripojenia vykonané správne
- nie je napájací kábel poškodený
- všetky prvky zariadenia fungujú správne
- ventilačná inštalácia funguje správne

**Raz ročne** je nutné servisovať zariadenie za účelom kontroly opotrebovania a zistenia prípadných porúch komponentov a častí. V prípade zistenia akejkoľvek poruchy, kvalifikovaný technický personál (technický servis) je povinný ju odstrániť.

Pravidelná mesačná údržba, každoročný servis a opravy zariadenia môže vykonávať výhradne kvalifikovaný technický personál (technický servis).

## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV

<b>Ovládač hlavného horáka nefunguje</b>	Príliš nízky tlak plynu	Kontaktujte prosím servis
	Zapchatá tryska ovládača	
	Poškodený plynový ventil	
<b>Nie je možné zapnúť platňu</b>	Príliš nízky tlak plynu	Kontaktujte prosím servis
	Zapchatá tryska hlavného horáka	
	Poškodená alebo nesprávne pripojená termo para	
<b>Žltý plameň hlavného horáka</b>	Poškodený plynový ventil	Kontaktujte prosím servis
	Nesprávne množstvo vzduchu privádzaného k horáku	
	Znečistený hlavný horák	
<b>Príliš nízka teplota misky</b>	Nesprávne umiestnený senzor regulačného termostatu.	Kontaktujte prosím servis
	Poškodený plynový ventil	
<b>Po zapnutí generátora iskry sa iskra neobjavuje - tlačidlo na panelu</b>	Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k elektrickej sieti	Pripojte zariadenie do siete 230 V - zástrčka
	Poškodený generátor iskry	Kontaktujte prosím servis
	Skontrolujte pripojenia káblov	Kontaktujte prosím servis

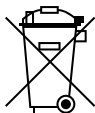
## 7. ODSTRÁŇOVANIE POUŽITÝCH ZARIADENÍ

**Informácie pre užívateľov o správnych zásadách nakladania s odpadom z elektrických a elektronických zariadení**

- **Odovzdajte staré zariadenie v obchode, v ktorom kupujete nové zariadenie.** Každý obchod má povinnosť bezplatného prevzatia starého zariadenia, ak v ňom kupujeme nové zariadenie toho istého typu a v tom istom množstve. Podmienkou je dodanie zariadenia do obchodu na svoje náklady.
- **Odnesť opotrebované zariadenie do zberných surovín.** Informácie o najbližšom mieste nájdete na internetovej stránke alebo nástenke obecného úradu.
- **Zariadenie odovzdajte do servisu.** Ak sa oprava zariadenia neopláca alebo nie je možná z technických dôvodov, servis je povinný bezplatne prijať toto zariadenie.
- **Opotrebované zariadenie odovzdajte bez toho, aby ste vyšli z domu.** Ak nemáte čas alebo možnosti prepravy svojho zariadenia do zberných surovín, môžete využiť službu špecializovaných firiem.

**Nezabúdajte! Nevyhádzajte opotrebované zariadenie spolu s inými odpadmi. Hrozia Vám za to vysoké peňažné pokuty.**





Symbol prečiarknutého smetného koša na výrobku, jeho balení alebo návode znamená, že výrobok nesmie byť vyhodený do bežných odpadov. Povinnosťou užívateľa je odovzdanie opotrebovaného zariadenia na určené zberné miesto pre jeho správne zhodnotenie.

## 8. ZÁRUKA

Predávajúci zodpovedá v rámci záruky.

Škody spôsobené usadzovaním vápnika v zariadení nepodliehajú záručným opravám.

Záruka na výmenu častí sa nevzťahuje na: žiarovky, gumové elementy, vykurovacie telesá zničené kameňom, skrutky a elementy podliehajúce prirodzenému opotrebeniu, napr.: gumové tesnenie a všetky typy mechanického poškodenia. Taktiež všetky poškodené súčiastky v dôsledku nesprávneho používania.

K strate záruky dôjde automaticky v dôsledku odstránenia záručnej pečate alebo samostatnej opravy zariadenia.

**Instrukcja dla instalatora**

**Anleitung für den Installateur**

**Maintenance manual**

**Notice pour l'agent d'installation**

**Instrucciones para el instalador**

**Návod pro instalatéry**

**Pokyny pre inštalátora**

## 1. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

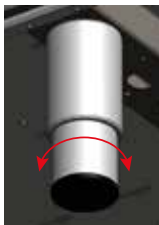
Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Błat urządzenia zamocowana jest na podstawie z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować grill. Poziomowanie jest możliwe w zakresie  $\pm 10$ mm.

Głównymi elementami urządzenia są: blat z podgrzewaną płytą roboczą (stalową lub chromowaną), zawór gazowy oraz palnik główny o mocy 6,5 kW. Na panelu umieszczone jest pokrętko zaworu gazowego, przycisk generator iskry, termostat bezpieczeństwa oraz szuflada na odpadki z płyty roboczej.

Urządzenie wyposażone jest w komplet dysz.

## 2. INSTALACJA GRILLA

- Grill z podstawą należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy wypoziomować grill z podstawą za pomocą nóżek w korpusie lub w podstawie grilla.



Nóżka regulowana

- Grill należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Urządzenie może być zestawiane w ciąg urządzeń. W przypadku, gdy urządzenie nie jest zestawione w ciąg z innymi urządzeniami tej samej linii, ściany przylegające do urządzenia (tył i bok) powinny być wykonane z materiałów niepalnych.
- Sprzedawane urządzenie jest przystosowane do określonego rodzaju gazu (tabliczka znamionowa), zgodnego z posiadanym certyfikatem. Wszelkie zmiany typu gazu mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego i autoryzowanego instalatora, a także muszą zostać one zawarte w karcie gwarancyjnej dołączonej do urządzenia. Urządzenia zaplombowane i zabezpieczone przez producenta mogą być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów po autoryzacji i przeszkoleniu przeprowadzonym przez serwis techniczny firmy STALGAST.**

## 3. PODŁĄCZENIE

### 3.1. Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać podłączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej znajdującej się z tyłu urządzenia. Jest ona oznaczona następującym symbolem:



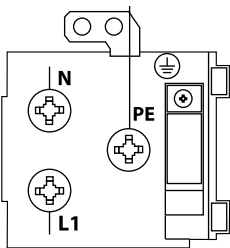
**Aby przyłączyć urządzenie do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne należy:**

- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.



Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne.

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej (typ H07RN-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup>) - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!



**PE – przewód ochronny (żółto-zielony)**

**N – przewód neutralny (niebieski)**

**L1 – przewód fazowy (pozostałe kolory)**

### Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda jednofazowego zasilanego prądem elektrycznym 230V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym  $I_n=30\text{mA}$  za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej.

### 3.2. Warunki podłączenia do sieci gazowej

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w przepisach obowiązujących w danym kraju. Jeżeli urządzenia będzie montowane w innym kraju przy instalacji muszą być przestrzegane przepisy obowiązujące w danym kraju.

Grille gazowe mogą zostać zainstalowane w następujący sposób:

Urządzenia typu A: brak przyłącza do przewodu odprowadzającego spalone gazy na zewnątrz; pomieszczenie powinno być wyposażone w mechanizmy (wentylatory lub okapy), które są w stanie utrzymać pomieszczenie w stanie niezagrażającym zdrowiu, unikając w nim skupienia szkodliwych substancji.

Urządzenia typu B2: obowiązkowa instalacja pod okapami z systemami bezpieczeństwa blokującymi pracę urządzenia.

Zgodnie z krajowymi przepisami pomieszczenie takie musi posiadać:

Grille należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy do niej dostęp, w oddaleniu od przedmiotów palnych i ścian.

- Urządzenia dostosowane do spalania gazu propan – butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu (np. piwnice) a także w pomieszczeniu nie może być więcej niż dwie 11 kg butle z propanem – butanem.
- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

**Uwaga:** jeżeli urządzenie zasilane jest z butli gazowej, komora, w której znajduje się urządzenie, powinna być oddzielona od korpusu blachy i wyposażona w odpowiednie otwory w celu zapewnienia przewiewności wokół urządzenia. Komora powinna być zaprojektowana tak, aby pomieścić tylko jedną butlę o maksymalnym obciążeniu 20 kg. Całkowite obciążenie termiczne urządzenia (suma całkowitego obciążenia palnika) nie powinno przekraczać 12 kW.

- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem przypadkowym przemieszczeniem.
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35°C.

**Grill może być przyłączony do butli z propanem-butanem lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje grilla na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.**

Grill na gaz płynny powinien być podłączony do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan –butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50cm. Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunieniem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 m i nie może być większa niż 1,5m. Butla z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu do 3,7kPa.

Grill na gaz ziemny (E) powinien być przyłączony do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Należy używać dwuzłączki i rury 1/2” bez szwu. Grill ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2”. Grill wyposażony

jest w przejściówkę która umożliwia podłączenie urządzenia do instalacji wyposażonej w gwint G1/2".

Podczas pierwszej instalacji urządzenia i po każdej zmianie paliwa (inny rodzaj gazu), ciśnienie zasilania musi być sprawdzone za pomocą manometru. Kurek do kontroli ciśnienia znajduje się na rurze zasilającej przed zaworem i można się do niego dostać po zdjęciu przedniego panelu. Po zdjęciu nasadki z kurka i podłączeniu manometru za pomocą elastycznego przewodu, należy zmierzyć ciśnienie przy włączonym urządzeniu, a wartość ciśnienia zasilania musi mieścić się w przedziale od wartości minimalnych do maksymalnych, w zależności od rodzaju gazu.

Pomiaru ciśnienia zasilania urządzenia można dokonać na zaworze gazu. Rysunek poniżej przedstawia sposób pomiaru ciśnienia.



1. Ciśnienie zasilania zaworu
2. Ciśnienie na wyjściu z zaworu

### Zawór termostatyczny

DANE GRILLA 800														
Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Painik pilota				Zużycie	
Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	[kg/h]	Zużycie maksymalne
													[m <sup>3</sup> /h]	
G20	20	13.00	190 x2	C010649	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	ustawić		1.376
G20	25	13.00	185x2	C010917	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	ustawić		1.376
G27	20	13.00	220 x2	C010650	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	ustawić		1.678
G25.3	25	13.00	200x2	C010916	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	ustawić		1,564
G30/ G31	28- 30/37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	otwarte	1.025	->G30
G30/ G31	37	13.00	120 x2	C010652	14 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	otwarte	1.025	->G30
G30/ G31	50	13.00	115 x2	C010653	13 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	otwarte	1.025	->G30
G31	37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	otwarte	1.010	-> G31

Tabela 3.1

DANE GRILLA 400														
Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Palnik pilota			Zużycie		
Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum połączenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-pass	[kW]	Ø średnica dyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	Zużycie maksymalne	
													[kg/h]	[m³/h]
G20	20	6,5	190	C010649	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	ustawić	0,688	0,688
G20	25	6,5	185	C010917	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	ustawić	0,688	0,688
G27	20	6,5	220	C010650	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	ustawić	0,839	0,839
G25.3	25	6,5	200	C010916	12	-	-	-	< 0,25	< 0,25	C010657	ustawić	0,782	0,782
G30/ G31	28- 30/37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otwarte	0,512	->G30
G30/ G31	37	6,5	120	C010652	14	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otwarte	0,512	->G30
G30/ G31	50	6,5	115	C010653	13	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otwarte	0,512	->G30
G31	37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otwarte	0,505	-> G31

Tabela 3.2

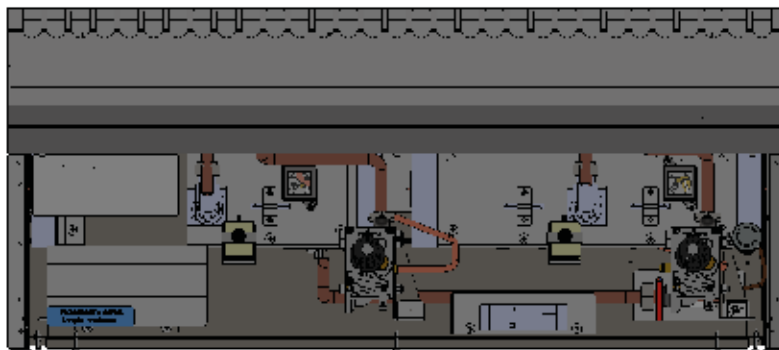
Grill przystosowany jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kraj	Kategoria urządzenia	Gaz	Ciśnienie nominalne [mbar]	Ciśnienie minimalne [mbar]	Ciśnienie maksymalne [mbar]
PL	II2ELw3P(B/P)	G20	20	17	25
		G30	37	25	45
		G31	37	25	45
		G27	20	16	23
FR-BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	II2E3B/P	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
		G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ- -SK-CY-SI-LT-LV-CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
BG	I2H	G20	20	17	25
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
		G25.3	25	20	30

Moc cieplna palnika grilla 400x700x250: 6,5kW, 800x700x250: 13kW

2E	-rodzina 2 grupa E	(20mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	-rodzina 2 grupa LW	(20mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P	(37mbar) – gaz propan-butan (G30/G31)
3P	-rodzina 3 grupa P	(37mbar) – gaz propan (G31)
2K	-rodzina 2 grupa K	(25mbar) - gaz ziemny zaazotowany (G25.3)

#### 4. ADAPTACJA URZĄDZENIA NA INNY RODZAJ GAZU:



Widok ogólny

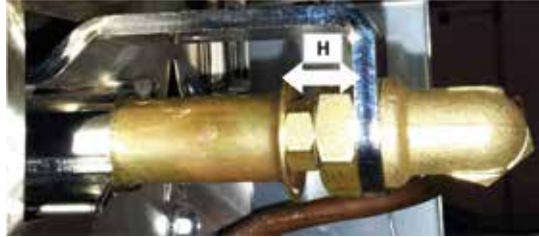
1. Wymienić dysze w palniku głównym – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w punkcie 3 instrukcji tabelą 3.1 / 3.2.



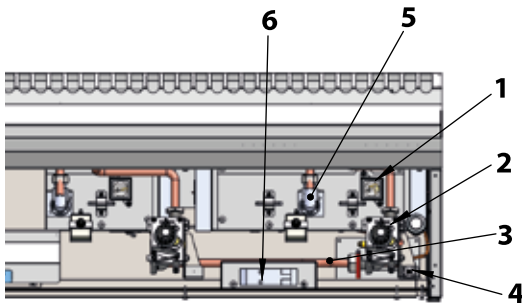


**Dysza główna**

2. Odkręcić wkręt mocujący tulejkę w korpusie palnika, wysunąć lub wsunąć tulejkę w korpus do położenia zgodnego z tabelą 3.1 / 3.2.



**Pozycja tulei regulacyjnej**



1. Wziernik kontrolny płomienia pilota palnika głównego
2. Zawór termostatyczny
3. Rura zasilająca
4. Kostka elektryczna
5. Kolanko dyszy
6. Iskrownik

3. Wyregulować przepływ gazu na palniku pilota – zmienić dyszę pilota według tabeli 3.1 / 3.2 po odkręceniu wkrętu 1.





**Dysza pilota**

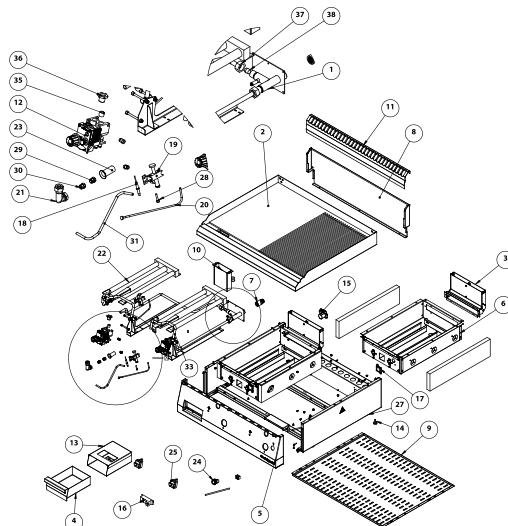
**Uwaga:**

**Po zmianie na inny rodzaj gazu należy pamiętać o:**

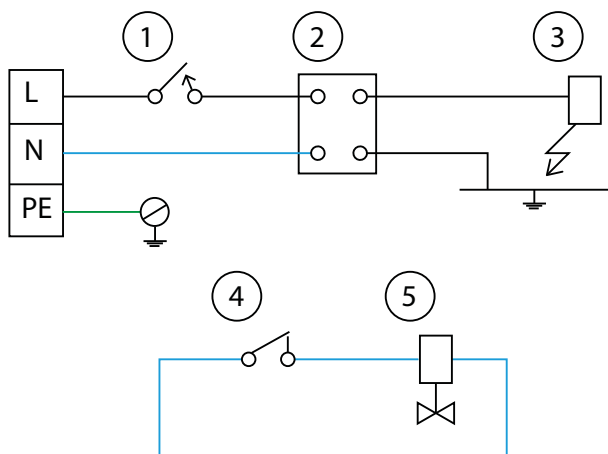
- Wymienić wszystkie wtryskiwacze zgodnie z tabelą 3.1 / 3.2.
- Wymienić uszczelki i uszczelnici czerwoną farbą żaroodporną elementy podlegające regulacji (tuleje powietrzne).
- Sprawdzić szczelność instalacji gazowej (w szczególności w pobliżu połączeń).
- Sprawdzić prawidłowość pracy palników, kolor i stabilność płomienia.
- Przygotuj i przyklej nową tabliczkę na urządzeniu, aby mieć przejrzystość co do stanu urządzenia po modyfikacji.

**5. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH**

Numer	Nazwa części	Numer	Nazwa części
1	Kolektor grilla 800	19	Pilot płomienia
2	Płyta grilowa gładko ryflowana 800	20	Termopara
3	Kominek	21	Kolanko rurki 12mm
4	Szuflada na odpadki	22	Palnik grilla
5	Panel frontowy	23	Regulator powietrza
6	Palnik główny	24	Włącznik
7	Redukcja	25	Termostat bezpieczeństwa 360°C.
8	Osłona tylna 400	27	Body
9	Osłona dolna 400	28	Dysza pilota
10	Odpływ	29	Dysza palnika głównego
11	Osłona górna kominka	30	Dysza palnika głównego
12	Zawór grilla	31	Lewa rurka pilota fi 6x1
13	Osłona szuflady	32	Prawa rurka pilota fi 6x2
14	Stopka 20xM06x20	33	Lewa rurka palnika głównego fi10x1
15	Puszka podłączeniowa KADO2/3	35	Tulejka 12mm
16	Generator iskry	36	Nakrętka rurki zasilającej fi 12mm
17	Oczko wizjera	37	Nakrętka kolektora
18	Elektroda	38	Tulejka na rurkę 12mm kolektora



## 6. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



1. Przycisk
2. Regulator iskrownika
3. Elektroda
4. Termostat bezpieczeństwa
5. Termopara

## 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

<b>Pilot palnika głównego nie działa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciśnienie gazu jest za niskie.</li> <li>• Dysza pilota jest zapchana.</li> <li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li> <li>• Zadziałał termostat bezpieczeństwa.</li> </ul>
<b>Nie utrzymuje się płomień pilota</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota.</li> </ul>
<b>Palnik główny nie działa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciśnienie gazu jest za niskie.</li> <li>• Dysza palnika głównego jest zapchana.</li> <li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li> </ul>

<b>Żółty płomień palnika głównego</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnika głównego.</li> <li>• Zabrudzony palnik główny – otwory.</li> </ul>
<b>Zła temperatura płyty</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego.</li> <li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li> </ul>
<b>Brak iskry na pilocie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niewłaściwe umieszczenie elektrody zapłonowej w grupie pilotowej.</li> <li>• Odłączenie przewodu zapłonowego łączącego generator iskry z elektrodą zapłonową.</li> <li>• Generator iskry jest uszkodzony.</li> <li>• Przewód zasilający jest uszkodzony.</li> </ul>
<b>Uchwyty zaworów gazowych są zablokowane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zawory gazowe należy natłuścić.</li> <li>• Zawory gazowe są uszkodzone.</li> </ul>

## 8. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy grilla można wymienić po usunięciu panelu - obudowy przedniej. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Przed rozpoczęciem prac należy zamknąć dopływ gazu do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

### a. Zawór termostatyczny gazu

- odkręcić rurę miedziana o średnicy 10mm od głównego palnika, klucz 17
- odkręcić rurę miedziana o średnicy 6mm od pilota palnika, klucz 9
- odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 10
- wyjąć czujkę zaworu z gniazda w dnie płyty
- odkręcić zawór gazu od wspornika
- przykręcić nowy zawór, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### b. Termopara bezpieczeństwa

- odkręć termoparę z zawory termostaticznego, klucz 10
- odkręć pilota z misy palnika
- odkręć termoparę z pilota
- wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### c. Elektroda

- usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
- odkręć pilota z misy palnika
- odkręć elektrodę
- wymień elektrodę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### d. Włącznik zapłonu

- odłącz przewody elektryczne z włącznika zapłonu
- wyjmij przełącznik z panela przedniego
- wymień wyłącznik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### e. Generator iskry

- otwórz puszkę w której jest generator – odkręć pokrywę
- odłącz generator od przewodów zasilających
- wymień generator, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### f. Palnik główny

- odkręć panel przedni
- odkręcić od płyty grzewczej osłonę spustu oleju
- odkręć kolanko mocujące dyszę palnika głównego
- odkręć śruby mocujące osłonę palnika (6 sztuk)
- wymień palnik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### g. Termostat bezpieczeństwa

- wyjmij czujkę termostatu bezpieczeństwa z gniazda w dnie płyty
- odłącz przewody elektryczne od termostatu
- wymień termostat, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

## UWAGA

Po wymianie elementów instalacji gazowej należy przeprowadzić badanie szczelności układu czujnikiem gazu.

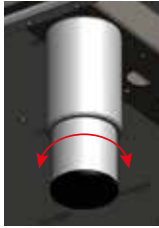
## 1. DIE CHARAKTERISTIK DES BAUS DES GERÄTES

Das Gehäuse des Gerätes ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Das Blatt des Gerätes ist auf einem Untergestell mit vier Beinen, mit deren Hilfe der Grill ausnivelliert werden kann befestigt. Das Ausnivellieren ist möglich im Bereich von  $\pm 10$ mm.

Die Hauptelemente des Gerätes sind: das Blatt mit einer erhitzbaren Arbeitsplatte, das Gasventil und der Hauptbrenner mit einer Leistung von 6,5 kW. Am Panel ist der Drehknopf des Gasventils, der Knopf des Funkengenerators, das Sicherheitsthermostat und die Schublade für die Abfälle von der Arbeitsplatte angebracht. Das Gerät ist mit einem Düsen-Set ausgestattet.

## 2. DIE INSTALLATION DES GRILLS

- Der Grill mit dem Untergestell sollte auf einer stabilen Oberfläche in einem geschlossenen Raum bei ausgeschaltetem Strom aufgestellt werden. Als nächstes sollte der Grill mit dem Untergestell mit Hilfe der Beine am Gehäuse oder am Untergestell des Grills ausnivelliert werden.



**Ausnivellieren des Gerätes**

- Der Grill sollte so aufgestellt werden, dass er zumindest von der Frontseite zugänglich ist. Hinter dem Gerät sollte sich eine aus nicht brennbaren Materialien gefertigte Wand befinden.
- Das Gerät kann reihenweise zusammen mit anderen Geräten aufgestellt werden. Wenn das Gerät nicht reihenweise zusammen mit anderen Geräten derselben Linie aufgestellt wird, sollten die an das Gerät (hinten und seitlich) anliegenden Wände aus nicht brennbaren Materialien ausgeführt werden.
- Das Gerät wird für die Bedienung mit einer bestimmten Gasart verkauft, gemäß dem Zertifikat auf dem Typenschild. Jegliche Änderungen der Gasart dürfen ausschließlich von einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorgenommen werden und müssen in der mit dem Gerät gelieferten Garantiekarte enthalten sein. Die vom Hersteller versiegelten und abgesicherten Geräte dürfen nur nach Genehmigung und Schulung durch den technischen Dienst von STALGAST von qualifizierten Installateuren bedient werden.

## 3. ANSCHLUSS

### 3.1. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz

- Es sollte geprüft werden, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, sollte der Stromkabel an den Klemmkasten, der sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindet, angeschlossen werden. **Der Stromkabel samt dem Stecker ist KEIN TEIL des Sets und muss zusätzlich gekauft werden.**
- Das Gerät muss unbedingt mit Hilfe einer Äquipotential-Schraube, die sich hinten am Gerät befindet an eine Einrichtung zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Sie ist mit folgendem Symbol markiert:



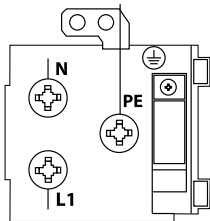
**Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:**

- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen
- Die Mutter daran festschrauben
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen werden.



**Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich**

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdungsader und mit einer Polychloropren-Hülle sein (Typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>).– es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich!



**PE – Schutzleitung (gelb-grün)**

**N – Nullleiter (blau)**

**L1 – Phasenleitung (die restlichen Farben)**

### **Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation.**

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Einphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 230V 50Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz 1n=30mA ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden.

### **3.2. Bedingungen des Anschlusses an das Gasnetz**

Der Raum, in dem das Gasgerät installiert werden soll, muss den Richtlinien der geltenden nationalen Vorschriften entsprechen. Wenn das Gerät in einem anderen Land installiert werden soll, müssen bei der Installation die geltenden nationalen Vorschriften beachtet werden.

Grillplatten (Bratplatten) können wie folgt montiert werden:

Geräte des Typs A: kein Anschluss an den Rauchabzug zwecks Ableitung verbrannter Gase; der Raum muss mit Einrichtungen (Ventilatoren oder Hauben) ausgestattet sein, die in der Lage sind, den Raum gesund zu halten und Schadstoffkonzentrationen zu vermeiden.

Geräte des Typs B2: vorgeschriebener Einbau unter den Hauben mit Sicherheitssystemen, die den Betrieb des Gerätes blockieren.

Gemäß den Vorschriften des Landes muss solcher Raum folgendes besitzen:

Die Grills sollten an einer Stelle aufgestellt werden, die einen leichten Zugang zu ihnen ermöglicht, in Entfernung von den brennbaren Gegenständen und Wänden.

- Die Geräte, die zum Verbrennen des Propan-Butan-Gases vorgesehen sind können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. Keller) installiert werden, und es dürfen auch im Raum nicht mehr als zwei 11 kg-Flaschen mit Propan-Butan sein.
- Die Flaschen sollten in einem Abstand von mindestens 1,5m von den Wärme ausstrahlenden Geräten (Heizkörper, Öfen u.ä.) aufgestellt werden, mit Ausnahme der Kombination der Flaschen mit den Flaschenschränken.

**Achtung:** wird des Gerätes versorgt, soll die Kammer, in der sich die Platte befindet, vom Plattenkörper getrennt und mit Löchern versehen werden, um sicherzustellen, dass des Gerätes gut gelüftet ist. Die Kammer sollte nur für einen Zylinder mit einer maximalen Belastung von 20 kg ausgelegt sein. Die Gesamtwärmebelastung des Gerätes (Summe der Brennerleistung) darf keine 12kW überschreiten.

- Die Flaschen nicht in der Nachbarschaft anderer Funken erzeugender Geräte aufbewahren.
- Die Flaschen in senkrechter Position aufbewahren und vor Schlägen, Umkippen und zufälliger Verlagerung bewahren.
- Die Temperatur der Räume, in denen die Flaschen installiert werden darf nicht 35°C überschreiten.

**Der Grill kann an die Propan-Butan-Flasche oder die Gasinstallation nur durch eine Person angeschlossen werden, die zur Ausführung der Installationsdienstleistungen berechtigt ist. Die Anpassung des Grills an eine andere Art von Gas muss durch einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.**

Der Flüssiggas-Grill sollte an eine biegsame Leitung (Leitung für den Propan-Butan-Gas, die das Sicherheitszeichen „B“ besitzt), unter der Vermittlung eines nahtlosen Stahlrohrs mit einer Länge von mindestens 50cm angeschlossen werden. Die Leitung sollte an beiden Enden mit Klemmschellen vor dem Verrutschen gesichert werden. Die Länge der Leitung sollte nicht kleiner als 1,2 m und nicht größer als 1,5m sein. Die Flasche mit dem Propan-Butan-Gas (B/P) sollte mit einem Druckreduzierventil bis 3,7kPa ausgestattet sein.

Der Erdgas-Grill (E) sollte an die Gasinstallation innerhalb der Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe elastischer Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Man sollte Gewindemuffen und nahtlose Rohre 1/2 verwenden. Der Grill hat eine Leitungsspitze mit dem Gewinde R

1/2". Der Grill ist mit einem Zwischenstecker ausgestattet, der den Anschluss des Gerätes an eine mit dem Gewinde G1/2 ausgestattete Installation ermöglicht.

Bei der Erstinstallation des Gerätes und nach jedem Brennstoffwechsel (unterschiedliche Gasart) ist der Versorgungsdruck mit einem Manometer zu überprüfen. Das Druckregelventil befindet sich an der Zuleitung vor dem Ventil und kann durchs Entfernen des Frontpanels erreicht werden; nach dem Entfernen der Kappe vom Ventil und dem Anschließen des Manometers mit einem flexiblen Schlauch ist der Druck bei eingeschaltetem Gerät zu messen, und der Versorgungsdruck muss je nach Gasart zwischen dem Mindest- und dem Höchstwert liegen.

Der Versorgungsdruck des Geräts kann am Gasventil gemessen werden. Die folgende Abbildung zeigt, wie der Druck zu messen ist.



1. Versorgungsdruck des Ventils
2. Ventilausgangsdruck

### Thermostatisches Ventil

ANGABEN ZUM GRILL 800															
Gas... Druck	Nennleistung			Reduzierte Leistung			Pilot-Spezifikationen				Verbrauch				
	Gas	Druck der Gasspeisung [mbar]	[kW]	Ø der Hauptdüse [1/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand H[mm]	[kW]	Ø Bypass (minimale Lage - Umdrehungen) [1/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollbrenners [1/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Luftregulator [mm]	[kg/h]	Maximaler Verbrauch [m <sup>3</sup> /h]
G20	20	13.00	190 x2	C010649	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	einstellen		1.376	1.376
G20	25	13.00	185 x2	C010917	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	einstellen		1.376	1.376
G27	20	13.00	220 x2	C010650	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	einstellen		1.678	1.678
G253	25	13.00	200 x2	C010916	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	einstellen		1,564	1,564
G30/ G31	28- 30/37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	offen		->G30	->G30
G30/ G31	37	13.00	120 x2	C010652	14 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	offen		->G30	->G30
G30/ G31	50	13.00	115 x2	C010653	13 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	offen		->G30	->G30
G31	37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	offen		-> G31	-> G31

belle 3.1



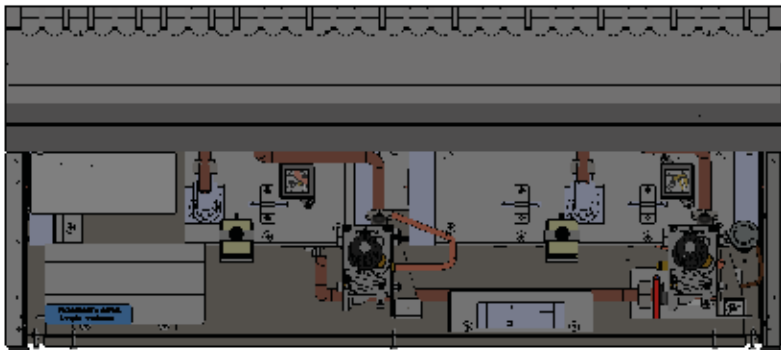
Der Grill ist an die Speisung mit folgenden Gasbrennstoffen angepasst:

Staat	Gas-Kategorie	Gas	Nennndruck [mbar]	Mindestdruck [mbar]	Höchstdruck [mbar]
PL	I12ELw3P(B/P)	G20	20	17	25
		G30	37	25	45
		G31	37	25	45
		G27	20	16	23
FR-BE	I12E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	I12E3B/P	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
		G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ- -SK-CY-SI-LT-LV-CH	I12H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
BG	I2H	G20	20	17	25
AT-CH	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	I12H3B/P	G20	25	18	33
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL	I12EK3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
		G25.3	25	20	30

Die Wärmeleistung des Grill-Brenners 400x700x250: 6,5kW, 800x700x250: 13kW

- 2E –Gasfamilie 2 Gruppe E (20mbar) – methanreicher Erdgas (G20)
- 2Lw –Gasfamilie 2 Gruppe Lw (20 mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
- 3B/P –Gasfamilie 3 Gruppe B/P (37 mbar) – Propan-Butan-Gas (G30/G31)
- 3P –Gasfamilie 3 Gruppe P (37 mbar) - Propangas (G31)
- 2K -family 2 group K (25mbar) - nitrogen-rich natural gas (G25.3)

#### 4. DIE ANPASSUNG DES GERÄTES AN EINE ANDERE GASART



1. Die Düse im Hauptbrenner austauschen – die Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas sind im Punkt 3 der Anleitung, Tabelle 3.1 / 3.2 angegeben.

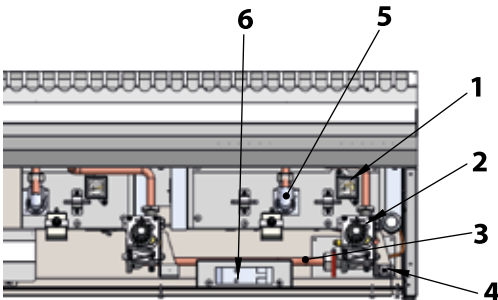


**Hauptdüse**

2. Die die Muffe im Gehäuse des Brenners befestigende Schraube abschrauben, die Muffe in dem Gehäuse, bis zur Position, wie in der Tabelle 3.1 / 3.2 dargestellt, heraus- oder hineinschieben.

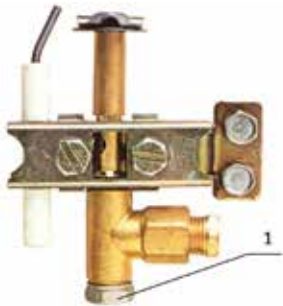


**Die Position der regulierenden Muffe**



1. Hauptbrennerflamme Zündflammenkontrollblick
2. Thermostatisches Ventil
3. Versorgungsrohr
4. Elektrischer Würfel
5. Düsenrohrkrümmer
6. Funkenerzeuger

3. Stellen Sie den Gasfluss am Zündbrenner ein - wechseln Sie die Zünddüse nach Tabelle 3.1 / 3.2 , nachdem Sie die Schraube 1 herausgedreht haben, und stellen Sie die Luft am Verschlussring des Zündbrennergehäuses ein.





**Die Düse des Kontrollbrenners**

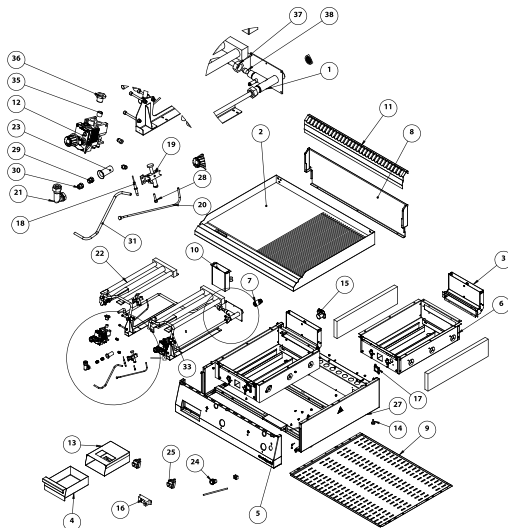
**Achtung:**

**Nach der Änderung der Gasart sollte man Folgendes beachten**

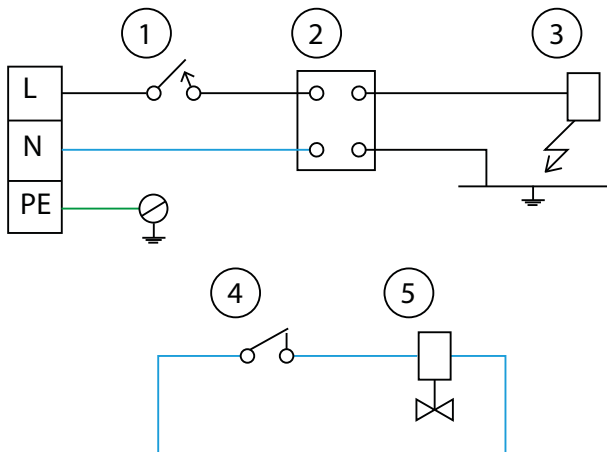
- Alle Injektoren gemäß Tabelle 3.1 / 3.2 austauschen.
- Ersetzen Sie die Dichtungen und versiegeln Sie mit hitzebeständiger roter Farbe die Elemente, die den Vorschriften unterliegen (Luftbuchsen).
- Überprüfen Sie das Gassystem auf Undichtigkeiten (insbesondere in der Nähe von Anschlüssen).
- Überprüfen Sie die einwandfreie Funktion der Brenner, die Farbe und die Stabilität der Flamme.
- Bereiten Sie ein neues Typenschild für das Gerät vor und bringen Sie es an, um den Status des Geräts nach der Änderung deutlich zu machen.

**5. DIE AUFSTELLUNG DER ERSATZTEILE**

Pos.	Bezeichnung des Teils	Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Grill-Kollektor 800	19	Flamme Pilot
2	Glatt gerillte Grillplatte 800	20	Thermoelement 270
3	Gasgrill-Schornstein	21	12mm Rohrkrümmer
4	Abfallbehälter	22	Grill-Brenner
5	Frontplatte	23	Luftregler
6	Brennerwanne	24	Schalter
7	Reduktion	25	Sicherheitsthermostat 360°C.
8	Schornsteinboden 400	27	Gehäuse
9	Untere Abdeckung 400	28	Zündbrennerdüse
10	Begleitende	29	Hauptbrennerdüse
11	Kaminabdeckung	30	Hauptbrennerdüse
12	Grill-Ventil	31	Linkes Zündbrennerrohr fi 6x1
13	Behältergehäuse	32	Rechtes Hauptbrennerrohr fi10x1
14	Fuß 20xM06x20	33	Linkes Hauptbrennerrohr fi10x1
15	Abzweigdose KADO2 / 3	35	12mm Hülse
16	Stromerzeuger	36	Ventilkappe
17	Masche	37	Verteilmutter
18	Elektrode	38	Sammler 12-mm-Hülse



## 6. ELEKTRISCHES SCHEMA



1. Knopf
2. Regler des Zündfunktengabers
3. Elektrode
4. Sicherheitsthermostat
5. Thermoelement

## 7. PROBLEMLÖSUNGEN

<b>Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig.</li> <li>• Die Düse des Kontrollbrenners ist verstopft.</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> </ul>
<b>Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das beschädigte oder nicht genügend durch die Pilotflamme aufgewärmte Thermolement.</li> </ul>
<b>Der Hauptbrenner funktioniert nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig.</li> <li>• Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft.</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> <li>• Der Sicherheitsthermostat funktioniert nicht.</li> </ul>

<b>Gelbe Flamme des Hauptbrenners</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche an den Hauptbrenner gelieferte Luftmenge – es ist eine Regulierung der Muffen an der Düse des Hauptbrenners erforderlich.</li> <li>• Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen.</li> </ul>
<b>Falsche Temperatur der Platte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsch angeordneter Sensor des Regelthermostats.</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> </ul>
<b>Kein Funke an den Pilotflammenbrenner</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Platzierung der Zündelektrode in der Zündbrennergruppe.</li> <li>• Trennen des Zündkabels, das den Funkenerzeuger mit der Zündelektrode verbindet.</li> <li>• Der Funkenerzeuger ist defekt.</li> <li>• Das Netzkabel ist defekt.</li> </ul>
<b>Die Gasventilgriffe sind verriegelt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gasventile schmieren.</li> <li>• Die Gasventile sind defekt.</li> </ul>

## 8. AUSTAUSCH GRUNDLEGENDER BESTANDTEILE

Die Hauptelemente des Grills können nach der Entfernung des Panels – des vorderen Gehäuses ausgetauscht werden. Alle Maßnahmen müssen durch ein entsprechend qualifiziertes technisches Personal ausgeführt werden. Vor dem Beginn der Arbeit sollte der Gaszufluss zum Gerät geschlossen werden und der Strom abgeschaltet werden. Abwarten, bis das Gerät abkühlt.

### a. Das Gasthermostatventil

- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 10mm von dem Hauptbrenner abschrauben, Schlüssel 17
- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 6mm von dem Kontrollbrenner abschrauben, Schlüssel 9
- das Sicherheitsthermoelement abschrauben, Schlüssel 10
- den Ventil-Sensor aus dem Nest am Boden der Platte herausnehmen
- das Gasventil von dem Tragarm abschrauben
- einen neuen Ventil anschrauben, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge durchführen

### b. Das Thermoelement

- das Thermoelement von dem Thermostatventil abschrauben, Schlüssel 10
- den Kontrollbrenner von dem Brennergehäuse abschrauben
- das Thermoelement von dem Kontrollbrenner abschrauben
- das Thermoelement austauschen, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### c. Elektrode

- die Hochspannungsleitung aus der Elektrode entfernen
- den Kontrollbrenner von dem Brennergehäuse abschrauben
- die Elektrode abschrauben
- die Elektrode austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### d. Der Einschalter der Zündung

- die Stromleitungen von dem Einschalter der Zündung abschalten
- den Umschalter aus dem vorderen Panel herausnehmen
- den Einschalter austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### e. Funkengenerator

- den Kasten öffnen, in dem sich der Generator befindet – den Deckel abschrauben
- den Generator von den Stromleitungen abschalten
- den Generator austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

### f. Der Hauptbrenner

- das vordere Panel abschrauben
- von der Heizplatte die Abdeckung des Öllasses abschrauben
- das die Düse des Hauptbrenners befestigende Kniestück abschrauben
- die die Abdeckung des Brenners befestigenden Schrauben (6 Stück) abschrauben
- den Brenner austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

### g. Sicherheitsthermostat

- den Sensor des Sicherheitsthermostats aus dem Sockel am Boden der Platte herausnehmen
- die Stromleitungen von dem Thermostat abschalten
- das Thermostat austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

## ACHTUNG

**Nach dem Austausch der Elemente der Gasinstallation sollte eine Untersuchung der Dichtheit des Systems mit dem Gasmelder durchgeführt werden.**

## 1. CHARACTERISTICS OF THE DEVICE

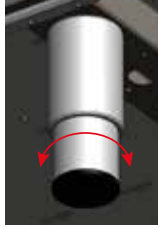
The housing is made of stainless steel. The tabletop is mounted on a base with four feet, by means of which you can level the grill. Leveling is possible within the range of  $\pm 10\text{mm}$ .

The main components of the device include: worktop with heated working plate (steel or chromed), gas valve and main 6,5kW burner. The panel contains a gas valve, a spark generator, a safety thermostat, and a waste drawer.

The device is equipped with a set of nozzles.

## 2. GRILL INSTALLATION

- The grill with base should be placed on a stable surface in a closed room with the power off. Then level the grill with the base by means of the feet in the body or in the base of the grill.




**adjustable foot**

- Place the grill so that it is accessible at least from the front. There should be a wall made of non-combustible materials behind the device.
- The device can be set up in a row of appliances. If the appliance is not set up in a row with other devices of the same line, the walls adjacent to the appliance (rear and side) should be made of non-combustible materials.
- The appliance is sold for a specific type of gas, as certified on the rating plate. Any change to the type of gas can only be made by a qualified and authorized installers and must be included in the warranty card attached to the appliance. The devices sealed and protected by the manufacturer could only be handled by qualified installers after authorization and training provided by the Technical Service of STALGAST.**

## 3. CONNECTION

### 3.1. Conditions for connection to mains:

- You must check if voltage in grid is equal to the grid indicated on device's rating plate.
- To plug the device in electricity network you must perform plugging of the power cord in the terminal box placed on the back wall of the device. **The power cord with a plug IS NOT the part of the set and you must buy it.**
- You must necessarily join the device to the installation of equalising electrical potentials with the help of equipotential bolt placed in the back of the device. It is marked by the following symbol: 

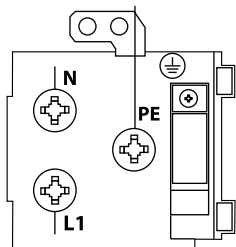
**To join the device to the installation of equalising electrical potentials, you must:**

- Remove the nut from the bolt
- Introduce equipotential's cable
- Tighten the nut until it stops
- You must plug the second end of equipotential cable in the countervailing rail.



**Connection of the device with installation of equalising electrical potentials.**

The power cord should be flexible, oil-resistant, earthed, polychloroprene-coated (type H07RN-F 3G 1.5 mm<sup>2</sup>). It can be made by the manufacturer and available from him or in specialist repair shops.



**PE – protective wire (yellow-green)**

**N – neutral wire (blue)**

**L1 – phase wires (other colors)**

### Connecting the unit to the mains.

- Only an authorized technician with a certificate for electrical works may connect the device to the electrical grid.
- The appliance should be connected to a 230V 50Hz one-phase socket equipped with a circuit breaker  $I_n=30\text{mA}$  by means of a plug or directly to the power supply.

### 3.2. Conditions for connecting to the gas network

Premises intended for installation of gas appliances must comply with the guidelines set out in the regulations in force in the country concerned. If the appliance is to be installed in another country, the regulations in force in that country must be observed during installation.

Type A appliances: no connection to a flue evacuating outside burned gases; the room should be equipped with means (fans or hoods) capable to keep healthy the environment avoiding concentrations of harmful substances.

Type B2 appliances: mandatory installation under hoods with safety interlock systems.

According to national regulations, such rooms must have:

- Grills should be placed in a location that is easily accessible, away from combustible objects and walls.
- Appliances adapted for propane-butane gas combustion cannot be installed below ground level (e.g. cellars) and there must be no more than two 11 kg propane-butane cylinders in the room.
- The cylinders should be located at least 1.5 m (5 ft) from heat emitters (heaters, stoves, etc.), except for the set with cylinder cabinets.

Note: if the device is supplied by a gas cylinder, the compartment housing the cylinder should be separated from griddle body and should be correctly provided with openings to keep fresh and aired the environment around the cylinder. The compartment should be designed to fit only one cylinder with a maximum load of 20 kg. The total thermal load of the device (sum of all burner load) should not exceed 12 kW.

- Do not place the cylinder near any appliances that generate sparks.
- The cylinders should be stored in a vertical position and protected against impact, overturning, accidental displacement.
- The temperature in the room where the cylinders are installed must not exceed 35°C.

**The grill may be connected to a propane-butane tank or gas installation only by a person authorized to perform installation services. Adapting the grill to another type of gas should be performed by an authorized installer.**

The LPG grill should be connected to a flexible hose (propane-butane hose with safety mark „B”) via a seamless steel pipe of at least 50 cm. The cable should be secured with clamps at both ends against slipping. The length of the hose cannot be less than 1.2 m and cannot exceed 1.5 m. The propane-butane (B/P) gas cylinder must be equipped with a gas pressure reducer up to 3.7kPa.

A natural gas grill (E) should be connected to the gas installation inside the building rigidly or by means of flexible metal hoses with an updated safety mark. Use a pipe union and a 1/2” seamless pipe. The Grill has a threaded connection with an R 1/2” thread. The grill is equipped with an adapter that allows the machine to be connected to an installation equipped with G1/2” thread.

During the first installation of the device and after each change of supply (another type of gas), the supply pressure must be verified with a manometer. The spigot for pressure checks is on the supply pipe before the valve and can be reached after removing the frontal panel. After removing the cap on spigot and connecting the manometer through a flexible hose, the pressure shall be measured with the appliance on and the value of supply pressure must be included between the minimum and maximum values according to the type of gas.

To check inlet and outlet pressure you can use test points at valve:



1. Inlet pressure
2. Outlet pressure

**Thermostatic valve**

DETAILS OF GRILL 800														
Gas ... Pressure	Rated power				Reduced power		Pilot specifications				Con- sumption			
	Gas	Supply pressure [mbar]	[kW]	Ø of the main nozzle [1/100 mm]	Main nozzle code	Distance H[m]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [1/100mm]	By-pass code	Ø pilot nozzle diameter [1/100mm]	Ø pilot nozzle diameter [mm]	Air regulator [mm]	[kg/h]	Maximum consumption [m³/h]
G20	20	13.00	190 x2	C010649	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	set		1.376
G20	25	13.00	185x2	C010917	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	set		1.376
G27	20	13.00	220 x2	C010650	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	set		1.678
G25.3	25	13.00	200x2	C010916	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	set		1,564
G30/ G31	28- 30/37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	open	1.025	->G30
G30/ G31	37	13.00	120 x2	C010652	14 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	open	1.025	->G30
G30/ G31	50	13.00	115 x2	C010653	13 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	open	1.025	->G30
G31	37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	open	1.010	-> G31

**Table 3.1**



DETAILS OF GRILL 400																
Gas ... Pressure	Rated power				Reduced power			Pilot specifications				Consumption				
	Gas	Supply pressure [mbar]	[kW]	Ø of the main nozzle [1/100 mm]	Main nozzle code	Distance H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [1/100mm]	By-pass code	[kW]	Ø pilot nozzle diameter [1/100mm]	Ø pilot nozzle diameter [1/100mm]	Air regulator [mm]	Maximum consumption	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	6,5	190	C010649	12	-	-	-	-	< 0,25	40	C010657	set	0,688		0,688
G20	25	6,5	185	C010917	12	-	-	-	-	<0,25	40	C010657	set	0,688		0,688
G27	20	6,5	220	C010650	12	-	-	-	-	< 0,25	40	C010657	set	0,839		0,839
G25.3	25	6,5	200	C010916	12	-	-	-	-	< 0,25	< 0,25	C010657	set	0,782		0,782
G30/ G31	28- 30/37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	-	< 0,25	20	C010658	open	0,512		->G30
G30/ G31	37	6,5	120	C010652	14	-	-	-	-	< 0,25	20	C010658	open	0,512		->G30
G30/ G31	50	6,5	115	C010653	13	-	-	-	-	< 0,25	20	C010658	open	0,512		->G30
G31	37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	-	< 0,25	20	C010658	open	0,505		-> G31

Table 3.2

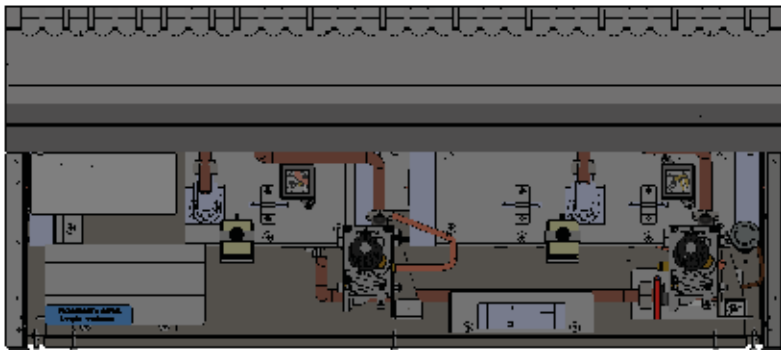
The grill is designed for supply with the following gas fuels:

Country	Category	Gas	Nominal pressure [mbar]	Minimum pressure [mbar]	Maximum pressure [mbar]
PL	II2ELw3P(B/P)	G20	20	17	25
		G30	37	25	45
		G31	37	25	45
		G27	20	16	23
FR-BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	II2E3B/P	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
		G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-CY-SI-LT-LV-CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
BG	I2H	G20	20	17	25
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
		G25.3	25	20	30

Thermal power of the grill burner 400x700x250: 6.5 kW, 800x700x250: 13 kW

2E	-family 2 group E	(20mbar) – high-methane natural gas (G20)
2Lw	-family 2 group LW	(20mbar) – nitrogen-rich natural gas (G27)
3B/P	-family 3 group B/P	(37mbar) – propane-butane (G30/G31)
3P	-family 3 group P	(37mbar) – propane (G31)
2K	-family 2 group K	(25mbar) - nitrogen-rich natural gas (G25.3)

#### 4. ADAPTING THE DEVICE TO ANOTHER GAS TYPE:



General view

1. Replace nozzles in the main burner - the nozzle diameters for the respective gas are given in section 3 of the manual in table 3.1 / 3.2.

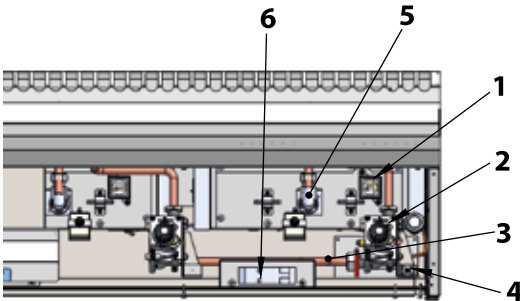


**Main nozzle**

2. Unscrew the screw securing the sleeve in the burner body, slide in or out the sleeve into the body to the position shown in Table 3.1 / 3.2.

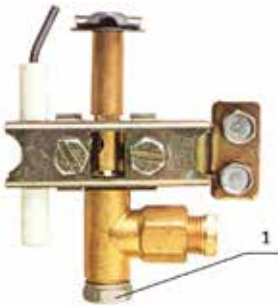


**Adjustable sleeve position**



1. Main burner flame pilot inspection sight
2. Thermostatic valve
3. Supply tube
4. Electric cube
5. Nozzle elbow
6. Spark generator

3. Adjust the gas flow on the pilot burner - change the pilot nozzle according to table 3.1 / 3.2 after unscrewing screw 1 then adjust air by the shutter-ring of pilot body.



**Pilot nozzle**

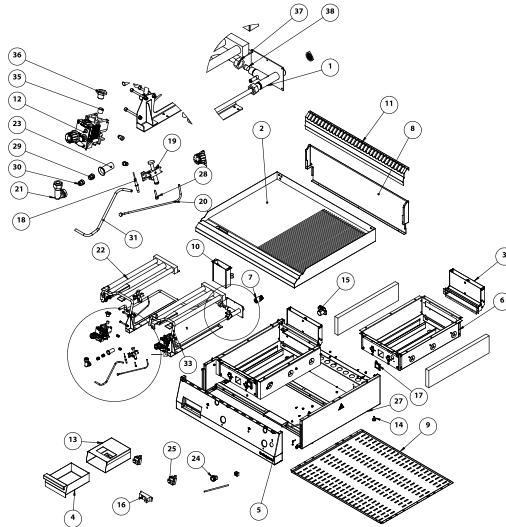
**Note:**

**When changing to another type of gas, remember to:**

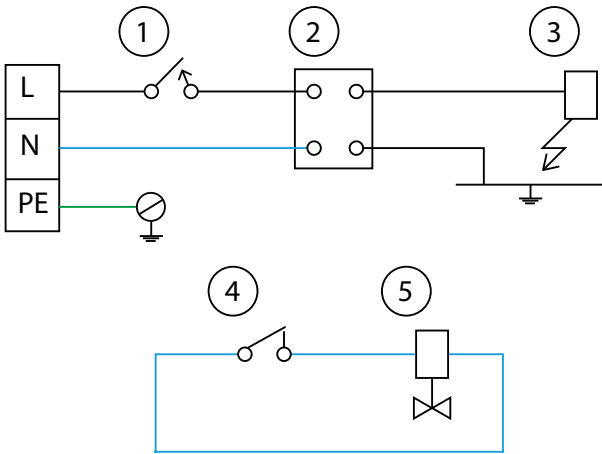
- Replace all injectors according to Table 3.1 / 3.2
- Replace gaskets and seal with a heat resistant red paint the elements subjected to regulations (air bushes).
- Check tightness of gas circuit (in particular near connections).
- Verify correct operation of burners, flames colour and stability.
- Prepare and stick a new plate on the appliance in order to provide clear identification of the state of the appliance after modification.

**5. LIST OF SPARE PARTS**

No.	Name of the part	No.	Name of the part
01	Grill collector 800	19	Flame pilot
02	Smoothly grooved grill plate 800	20	Thermocouple 270
03	Gas grill chimney	21	12mm pipe elbow
04	Waste container	22	Grill burner
05	Front panel	23	Air regulator
06	Burner pan	24	Switch
07	Reduction	25	Safety thermostat 360°C.
08	Chimney base 400	27	Body
09	Bottom cover 400	28	Pilot burner nozzle
10	Escorting	29	Main burner nozzle
11	Fireplace cover	30	Main burner nozzle
12	Grill valve	31	Left pilot burner tube fi 6x1
13	Container housing	32	Right main burner tube fi 10x1
14	Foot 20xM06x20	33	Left main burner tube fi 10x1
15	Junction box KADO2 / 3	35	12mm sleeve
16	Generator	36	Valve cap
17	Mesh	37	Manifold nut
18	Electrode	38	Collector 12mm sleeve



## 6. ELECTRICAL WIRING DIAGRAM



1. Button
2. Spark regulator
3. Electrode
4. Safety thermostat
5. Thermocouple

## 7. TROUBLESHOOTING

<b>The main burner pilot does not work</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas pressure is too low.</li> <li>• The pilot nozzle is clogged.</li> <li>• The gas valve is defective.</li> <li>• The safety thermostat operated.</li> </ul>
<b>The pilot's flame is not retained</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame.</li> </ul>
<b>The main burner does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas pressure is too low.</li> <li>• The main burner nozzle is clogged.</li> <li>• The gas valve is defective.</li> </ul>
<b>Main burner flame burns yellow</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wrong amount of air supplied to the main burner - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle.</li> <li>• Soiled main burner - holes.</li> </ul>
<b>Wrong plate temperature</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect placement of the thermostat regulator sensor.</li> <li>• The gas valve is defective.</li> </ul>
<b>No spark on the pilot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect placement of ignition electrode in pilot group.</li> <li>• Detachment of ignition cable connecting spark generator to ignition electrode.</li> <li>• Spark generator is defective.</li> <li>• Electrical supply cord is defective.</li> </ul>
<b>Gas handles are stuck</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas valves need to be greased.</li> <li>• Gas valves are damaged.</li> </ul>

## 8. REPLACEMENT OF BASIC COMPONENTS

Main components of the grill can be replaced after the removal of the front panel. All operations must be performed by qualified technicians. Before beginning work, close the gas supply to the unit and disconnect the power supply. Wait until the appliance has cooled down.

### a. Gas thermostatic valve

- unscrew the copper pipes 12 mm in diameter from the valve, supplying the burner and supplying the valve
- unscrew the 6 mm copper pipe from the burner pilot
- unscrew the safety thermocouple
- unscrew the cover of the detector socket and remove the valve detector from the socket in the bottom of the plate

- unscrew the gas valve from the bracket
- screw in the new valve, reverse the other steps

**b. Safety thermocouple**

- unscrew the thermocouple from the thermostatic valve, key 10
- unscrew the pilot from the burner bowl
- unscrew the thermocouple from the pilot
- replace the thermocouple, reverse the other steps

**c. Electrode**

- remove the high voltage cable from the electrode
- unscrew the pilot from the burner bowl
- unscrew the electrode
- replace the electrode, reverse the other steps

**d. Ignition switch**

- disconnect electrical wires from the ignition switch
- remove the switch from the front panel
- replace the switch, reverse the other steps

**e. Spark generator**

- open the box where the generator is - unscrew the cover
- disconnect the generator from the power wires
- replace the generator, reverse the other steps

**f. Main burner**

- unscrew the front panel
- unscrew the oil drain cover from the heating plate
- unscrew the elbow mounting the main burner nozzle
- unscrew the screws securing the burner cover (6 pcs)
- replace the burner; reverse the other steps

**g. Safety thermostat**

- remove the safety thermostat detector from the socket at the bottom of the plate
- disconnect electrical wires from the thermostat
- replace the thermostat, reverse the other steps

**NOTE**

**After replacing the gas system components, test the system for tightness with a gas detector.**

## 1. CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

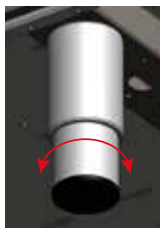
L'enveloppe de l'appareil est réalisée en acier inox. Le plan de travail est monté sur un châssis à quatre pieds réglables servant à mettre l'appareil à niveau. La mise à niveau s'opère dans la plage de  $\pm 10$  mm.

Les composants principaux de l'appareil sont: la table de cuisson avec la plaque chauffante, la vanne de gaz et le brûleur principal d'une puissance de 6,5 kW. Le panneau avant comporte : la manette de la vanne de gaz, le bouton du générateur d'étincelles, le thermostat de sécurité et le tiroir récupérateur de déchets de la plaque de travail.

L'appareil est équipé d'un jeu complet d'injecteurs.

## 2. INSTALLATION DU BARBECUE

- Placez le barbecue et son châssis sur une surface stable, dans une pièce fermée, avec l'alimentation électrique coupée. Mettez le barbecue à niveau à l'aide des pieds réglables intégrés à l'enveloppe de l'appareil ou à son châssis.



Pied réglable

- Le barbecue doit être disposé de manière à être accessible au moins du devant. L'appareil doit être adossé à un mur réalisé de matériaux non inflammables.
- L'appareil peut être placé sur une ligne d'appareils. Si l'appareil n'est pas placé avec d'autres appareils de la même série, les murs placés contre l'appareil (arrière et côté) devraient être en matériaux ignifugés
- L'appareil est vendu dans le but d'une utilisation de gaz précise, conformément au certificat de la plaque signalétique. Tous les changements de type de gaz d'alimentation peuvent être réalisés par un installateur qualifié et autorisé, ils doivent également être notifiés dans la carte de garantie jointe à l'appareil. Les appareils scellés et sécurisés par le fabricant peuvent uniquement être utilisés par des installateurs qualifiés et suite à une autorisation et formation réalisées par le service technique de l'entreprise STALGAST.**

## 3. CONNEXION

### 3.1. Condition du raccordement au réseau électrique

- Vérifiez que la tension sur le réseau électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Afin de brancher l'appareil au courant électrique, vous devez raccorder le cordon d'alimentation à la boîte de jonction située au dos de l'appareil. Le cordon d'alimentation avec la fiche N'EST PAS fourni avec l'appareil.
- et il vous appartient de l'acheter.
- L'appareil doit obligatoirement être raccordé à l'installation équilibrant le potentiel électrique à l'aide d'une vis équipotentielle se situant à l'arrière de l'appareil. Celle-ci est marquée de ce symbole:

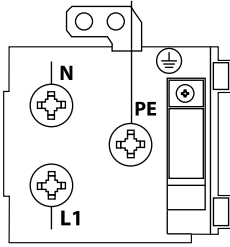
**Afin de raccorder l'appareil à une installation équipotentielle vous devez :**

- dévisser l'écrou de la vis
- introduire le fil équipotentiel
- visser l'écrou jusqu'à la butée
- brancher l'autre extrémité du fil équipotentiel à la liaison équipotentielle



Raccordement de l'appareil à une installation équipotentielle.

Le cordon d'alimentation doit être un tuyau flexible, oléorésistant, muni d'un conducteur de mise à la terre et d'une gaine en polychloroprène (type H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>); ce câble peut être disponible auprès du fabricant et confectionné par ses soins ou vendu par des sociétés de réparation spécialisées.



**PE – conducteur de protection (jaune-vert)**

**N – conducteur neutre (bleu)**

**L1 – conducteur de phase (autres couleurs)**

### Branchement de l'appareil au réseau électrique

- Le raccordement de l'appareil au réseau électrique peut être effectué uniquement par un technicien titulaire de certificats d'autorisant à manipuler les installations électriques.
- Branchez l'appareil sur une prise secteur d'une tension de 230 V 50 Hz munie d'un interrupteur résiduel différentiel de  $I_n=30\text{mA}$ . Faites-le à l'aide d'une fiche ou directement sur l'installation d'alimentation.

### 3.2. Conditions de connexion au réseau de gaz

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz doit être installé doit répondre aux directives définies dans les réglementations nationales applicables. Si l'appareil doit être installé dans un autre pays, les réglementations nationales applicables doivent être respectées lors de l'installation.

Les appareils peuvent être installés comme suit :

Appareils de type A: manque de branchement du tuyau évacuant les gaz brûlés à l'extérieur ; le local devrait être équipé de mécanismes (ventilateurs, hottes) pouvant le maintenir dans un état ne présentant aucun danger pour la santé, en évitant la formation de substances dangereuses.

Appareils de type B2: l'installation avec de systèmes de sécurité bloquant le travail de l'appareil et placée sous les hottes est obligatoire.

Conformément à la réglementation nationale, une telle pièce doit avoir:

Le barbecue doit être installé dans un endroit qui permet un accès facile à l'appareil et à distance des objets inflammables et des murs.

- Les appareils alimentés en propane-butane ne peuvent être installés au-dessous du niveau du sol (par exemple au sous-sol, dans la cave) ; il est interdit de stocker dans la même pièce plus de deux bouteilles de propane-butane de 11 kg chacune.
- Sauf pour le kit comportant une armoire pour bouteilles de gaz, les bouteilles doivent être placées à une distance minimale de 1,5 m des appareils générateurs de chaleur (radiateurs, poêles, etc.).

**Attention:** Si la plaque est alimentée à la bouteille à gaz, la cuve dans laquelle se trouve la plaque doit être séparée du corps de la plaque et équipée d'ouvertures appropriées afin d'assurer une aération optimale autour de la plaque de cuisson. Le bac devrait être conçu de telle manière qu'un seul cylindre d'un poids maximal de 20 kg puisse y être placé. La charge thermique totale de l'appareil (somme de la charge totale du brûleur) ne devrait pas dépasser 12 kW.

- Ne placez pas les bouteilles à proximité d'appareils générateurs d'étincelles.
- Les bouteilles doivent être placées en position verticale et protégées contre les chocs, chutes et déplacements fortuits.
- La température des locaux où les bouteilles sont installées ne doit pas dépasser 35°C.

**Le barbecue peut être branché à une bouteille de propane-butane ou au réseau gazier uniquement par un professionnel autorisé à fournir les services de montage. Les adaptations du barbecue à un autre type de gaz doivent être effectuées par un technicien agréé.**

Le barbecue à gaz liquide doit être raccordé à un tuyau flexible (tuyau pour propane-butane avec marque de sécurité « B ») via un tube en acier sans soudure d'une longueur d'au moins 50 cm. Les deux extrémités du tuyau seront serrées par des colliers anti-glisement. La longueur du câble sera comprise entre 1,2 m (minimum) et 1,5 m (maximum). La bouteille de propane-butane (B/P) doit être munie d'un limiteur de pression de gaz réglé sur un maximum de  $do\ 3,7\text{kPa}$ .

Les barbecues alimentés en gaz naturel (E) seront branchés au réseau gazier interne du bâtiment au moyen d'un dispositif de fixation rigide ou de fils métalliques souples portant la marque de sécurité en vigueur. Utilisez un raccord isolant et un tuyau sans soudure 1/2". Le barbecue est équipé d'un embout de raccordement avec filetage R 1/2". Le barbecue est équipé d'un adaptateur qui permet la connexion de l'appareil à l'installation avec filetage G1/2".

Lors de la première installation de l'appareil ou après chaque changement de combustible (autre type de gaz), la tension d'alimentation doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre. Le robinet de contrôle de pression



se trouve sur le tuyau d'alimentation avant la valve, on peut y accéder une fois le panneau avant démonté. Une fois l'embout du robinet enlevé et le manomètre branché à l'aide d'un câble élastique, veuillez mesurer la pression lorsque l'appareil est en marche. La valeur de la tension doit être comprise entre les valeurs limites minimales et maximales en fonction du type de gaz.

Pour vérifier la pression d'entrée et de sortie, vous pouvez utiliser des points de test sur la valve :



1. Pression à l'entrée
2. Pression à la sortie

**Vanne thermostatique**

PARAMETRES DU GRILL 800														
Gaz ... Pres- sion	Puissance nominale				Puissance réduite			Spécifications du pilote				Consommation		
	Pression de l'alimentation [mbar]	[kW]	Ø de l'injecteur principal [1/100 mm]	Code de l'injecteur principal	Distance H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum [1/100mm position - rotations])	Code du by-pass	[kW]	Ø Dimètre de l'injecteur du pilote [1/100mm]	Code de l'injecteur du pilote de flamme	Régulateur d'air [mm]	[kg/h]	Consumo máximo [m <sup>3</sup> /h]
G20	20	13.00	190 x2	C010649	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	Régler	1.376	1.376
G20	25	13.00	185x2	C010917	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	Régler	1.376	1.376
G27	20	13.00	220 x2	C010650	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	Régler	1.678	1.678
G25.3	25	13.00	200x2	C010916	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	Régler	1.564	1.564
G30/ G31	28- 30/37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	Ouvert	1.025	->G30
G30/ G31	37	13.00	120 x2	C010652	14 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	Ouvert	1.025	->G30
G30/ G31	50	13.00	115 x2	C010653	13 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	Ouvert	1.025	->G30
G31	37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	Ouvert	1.010	-> G31

Tableau 3.1

PARAMETRES DU GRILL 400														
Gaz ... Pression		Puissance nominale				Puissance réduite			Spécifications du pilote				Consommation	
													Consumo máximo	[m <sup>3</sup> /h]
Gaz	Pression de l'alimentation [mbar]	[kW]	Ø de l'injecteur principal [1/100 mm]	Code de l'injecteur principal	Distance H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [1/100mm]	Code du by-pass	[kW]	Ø Dimètre de l'injecteur du pilote [1/100mm]	Code de l'injecteur du pilote de flamme	Régulateur d'air [mm]	[kg/h]	[m <sup>3</sup> /h]
		G20	20	6,5	190	C010649	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	Régler
G20	25	6,5	185	C010917	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	Régler		0,688
G27	20	6,5	220	C010650	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	Régler		0,839
G25.3	25	6,5	200	C010916	12	-	-	-	< 0,25	< 0,25	C010657	Régler		0,782
G30/ G31	28- 30/37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	Ouvert	0,512	->G30
G30/ G31	37	6,5	120	C010652	14	-	-	-	< 0,25	20	C010658	Ouvert	0,512	->G30
G30/ G31	50	6,5	115	C010653	13	-	-	-	< 0,25	20	C010658	Ouvert	0,512	->G30
G31	37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	Ouvert	0,505	-> G31

Tableau 3.2

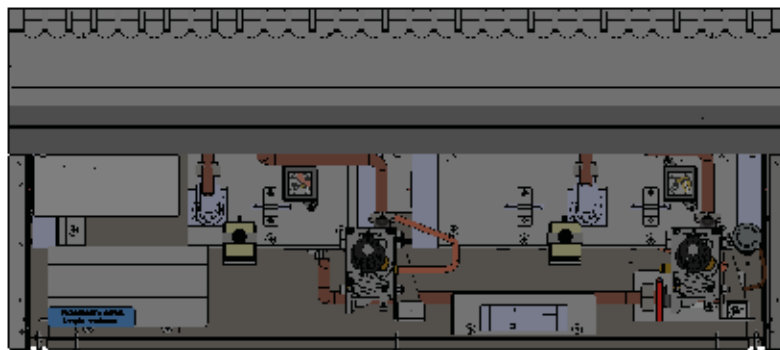
Le barbecue est adapté pour fournir des combustibles gazeux suivants:

Pays	Catégorie d'équipement	Gaz	Tension nominale [mbar]	Tension minimale [mbar]	Tension maximale [mbar]
PL	I12ELw3P(B/P)	G20	20	17	25
		G30	37	25	45
		G31	37	25	45
		G27	20	16	23
FR-BE	I12E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	I12E3B/P	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
		G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-CY-SI-LT-LV-CH	I12H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
BG	I2H	G20	20	17	25
AT-CH	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	I12H3B/P	G20	25	18	33
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL	I12EK3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
		G25.3	25	20	30

Puissance thermique du brûleur du barbecue 400x700x250 : 6,5 kW, 800x700x250 : 13 kW

2E	-familia 2 grupo E	(20 mbar) – gaz naturel riche en méthane (G20)
2Lw	-familia 2 grupo LW	(20 mbar) – gaz naturel riche en azote (G27)
3B/P	-familia 3 grupo B/P	(37mbar) – propane-butane (G30/G31)
3P	-familia 3 grupo P	(37 mbar) – propane (G31)
2K	-familia 2 grupo K	(25mbar) - gaz naturel riche en azote (G25.3)

#### 4. ADAPTATION DE L'APPAREIL POUR UN AUTRE TYPE DE GAZ:



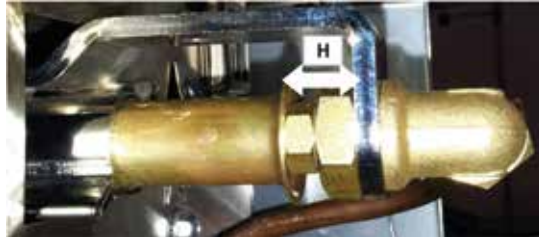
Vue générale

1. Remplacer les injecteurs du brûleur principal – les diamètres des injecteurs pour différents types de gaz sont indiqués au point 3 de cette notice d'utilisation, tableau 3.1 / 3.2.

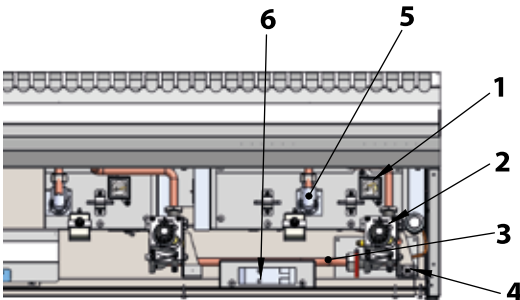


**L'injecteur principal**

2. Dévissez l'écrou fixant le manchon au corps du brûleur, sortez le manchon du corps ou l'enfoncez dans celui-ci jusqu'à ce qu'il trouve la position conforme à celle indiquée dans le tableau 3.1 / 3.2.

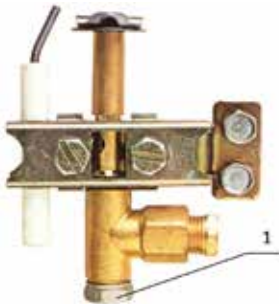


**Position du manchon de réglage**



1. Voyant de contrôle de la flamme du brûleur principal
2. Vanne thermostatique
3. Tube d'alimentation
4. Cube électrique
5. Coude de buse
6. Générateur d'étincelles

3. Régler le débit de gaz vers le brûleur pilote – remplacez l'injecteur du pilote conformément au tableau 3.1 / 3.2 après avoir désseré l'écrou 1.





**Injecteur du pilote**

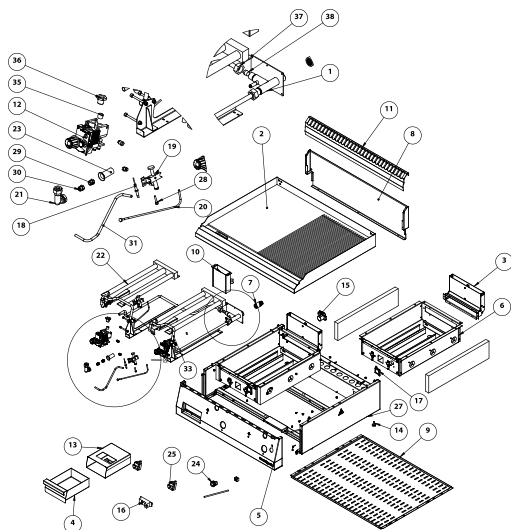
**Atención:**

**Après être passé à un autre type de gaz, rappelez-vous qu'il est nécessaire de**

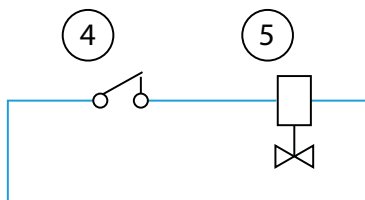
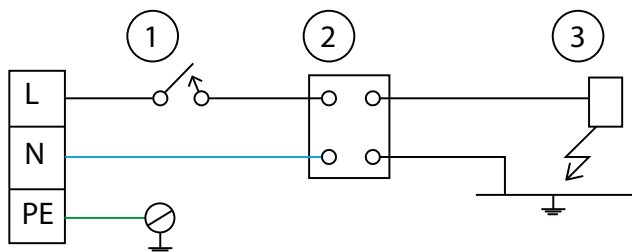
- Remplacer tous les injecteurs selon les tableaux 3.1 / 3.2
- Remplacer les joints et étancher avec une peinture rouge résistante à la chaleur les éléments soumis à la réglementation (bagues d'air).
- Vérifiez l'étanchéité de l'isolation à gaz (en particulier vers les branchements).
- Vérifiez le bon fonctionnement des brûleurs, la couleur et stabilité de la flamme.
- Préparez et collez un nouveau tableau sur l'appareil, afin de visionner l'état de l'appareil après la modification.

**5. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES**

N°.	Désignation de la pièce	N°.	Désignation de la pièce
1	Collecteur de grillades 800	19	Pilote de flamme
2	Plaque de grill à rainures lisses 800	20	Thermocouple 270
3	Cheminée pour grill à gaz	21	Coude de 12 mm
4	Poubelle	22	Brûleur pour barbecue
5	Panneau avant	23	Régulateur d'air
6	Plateau du brûleur	24	Interrupteur
7	Réduction	25	Thermostat de sécurité 360 °C.
8	Fond de cheminée 400	27	Logement
9	Couvercle inférieur 400	28	Buse du brûleur pilote
10	Accompagnement	29	Buse du brûleur principal
11	Couverture de cheminée	30	Buse du brûleur principal
12	Soupape du grill	31	Tube du brûleur pilote gauche fi 6x1
13	Corps du réservoir	32	Tube du brûleur principal droit fi10x1
14	Pied 20xM06x20	33	Tube du brûleur principal gauche fi10x1
15	Boîte de jonction KADO2 / 3	35	Manchon de 12 mm
16	Générateur	36	Bouchon de valve
17	Mailles	37	Ecrou du collecteur
18	Électrode	38	Manifold manchon 12mm



## 6. SCHEMA ELECTRIQUE



1. Bouton
2. Régulateur du générateur d'étincelles
3. Electrode
4. Thermostat de sécurité
5. Thermocouple

## 7. SOLUTION DES PROBLEMES

<b>Le pilote du brûleur principal ne fonctionne pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pression du gaz est trop faible.</li> <li>• L'injecteur du pilote est obstrué.</li> <li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li> <li>• Le thermostat de sécurité ne fonctionne pas.</li> </ul>
<b>La flamme du pilote s'éteint.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermocouple est endommagé ou insuffisamment chauffé par la flamme du pilote.</li> </ul>
<b>Le brûleur principal ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pression du gaz est trop faible.</li> <li>• L'injecteur du brûleur principal est bouché.</li> <li>• La valve de gaz est défectueuse.</li> </ul>

<b>La flamme du brûleur principal est jaune.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop ou trop peu d'air afflue au brûleur principal – il faut régler le manchon de l'injecteur du brûleur principal.</li> <li>• Les orifices du brûleur principal sont encrassés.</li> </ul>
<b>La température de la plaque est inappropriée.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise position du détecteur du thermostat de sécurité.</li> <li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li> </ul>
<b>Il n'y a pas d'étincelle sur le brûleur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placement incorrect de l'électrode d'allumage sur le groupe de commande.</li> <li>• Débranchement du câble d'allumage liant le générateur d'étincelles à l'électrode d'allumage.</li> <li>• Le générateur d'étincelle est endommagé.</li> <li>• Le câble d'alimentation est endommagé.</li> </ul>
<b>Les manches des valves à gaz sont bloqués</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez graisser les valves à gaz.</li> <li>• Les valves à gaz sont endommagées.</li> </ul>

## 8. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS PRINCIPAUX

Pour remplacer les composants principaux du barbecue, enlevez le panneau du devant. Toutes les opérations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Avant de commencer le travail, fermez l'alimentation de l'appareil en gaz et en courant électrique. Attendez que l'appareil refroidisse.

### a. Vanne thermostatique de gaz

- Dévissez le tube en cuivre d'un diamètre de 10mm du brûleur principal, clé 17
- Dévissez le tube en cuivre d'un diamètre de 6mm du pilote du brûleur, clé 9
- Dévissez le thermocouple de sécurité, clé 10
- Sortez le détecteur de la vanne de son nid situé dans le fond de la plaque
- Dévissez la vanne de gaz de son support
- Vissez une vanne neuve et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### b. Thermocouple de sécurité

- Dévissez le thermocouple de la vanne thermostatique, clé 10
- Dévissez le pilote du brûleur
- Dévissez le thermocouple du pilote
- Remplacez le thermocouple et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### c. Electrode

- Ôtez le câble de haute tension de l'électrode
- Dévissez le pilote du brûleur
- Dévissez l'électrode
- Remplacez l'électrode et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### d. Interrupteur d'ignition

- Déconnectez les câbles électriques de l'interrupteur d'ignition
- Sortez l'interrupteur du panneau avant
- Remplacez l'interrupteur et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### e. Générateur d'étincelles

- Ouvrez le boîtier contenant le générateur – dévissez le couvercle
- Déconnectez les câbles électriques du générateur
- Remplacez le générateur et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### f. Le brûleur principal

- Dévissez le panneau avant
- Dévissez la cache du robinet de vidange d'huile de la plaque chauffante
- Dévissez le coude fixant l'injecteur au brûleur principal
- Dévissez les vis fixant le capot du brûleur (6 vis)
- Remplacez le brûleur et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### g. Thermostat de sécurité

- Sortez le détecteur de la vanne de son nid situé dans le fond de la plaque
- Déconnectez les câbles électriques du thermostat
- Remplacez le thermostat et faites le reste des opérations

## ATTENTION

**Après remplacement d'éléments de l'installation de gaz, vérifiez-en l'étanchéité à l'aide d'un détecteur de gaz.**



## 1. CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO DEL EQUIPO

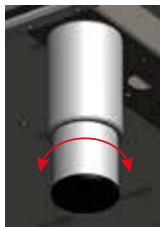
La carcasa de dispositivo ha sido realizada en acero inoxidable. La encimera del dispositivo está montada sobre una base con cuatro patas, con las que se puede nivelar la parrilla. Puede nivelarse a intervalos de  $\pm 10$ mm.

Los elementos principales del dispositivo son: una encimera con placa de trabajo calentada, una válvula de gas y un quemador principal con una potencia de 6,5 kW. En el panel se sitúan el mando de la válvula de gas, el botón del generador de chispas, el termostato de seguridad y el cajón para desperdicios de la placa de trabajo.

El dispositivo está provisto de un conjunto de boquillas.

## 2. INSTALACIÓN DE LA PARRILLA

- La parrilla con la base debe colocarse sobre una superficie estable, en una habitación cerrada con suministro de corriente eléctrica. A continuación nivele la parrilla con la base con ayuda de las patas situadas en el cuerpo o en la base de la parrilla.



Nivelación del dispositivo

- Coloque la parrilla de tal forma que se pueda acceder a ella al menos desde su parte frontal. Tras el dispositivo debería haber una pared realizada en materiales no inflamables.
- El dispositivo se puede configurar en línea con otros dispositivos. Si el dispositivo no está configurado en línea con otros dispositivos de la misma línea, las paredes adyacentes al dispositivo (trazera y lateral) deben estar hechas de materiales no combustibles.
- El dispositivo está destinado para funcionar con el tipo concreto de gas especificado en el certificado de la placa de características. Cualquier cambio en el tipo de gas debe ser realizado únicamente por un técnico cualificado y autorizado y debe incluirse en la tarjeta de garantía suministrada con el dispositivo. Los dispositivos sellados y protegidos por el fabricante únicamente pueden ser operados por instaladores cualificados previa autorización y formación del servicio técnico de STALGAST.**

## 3. INSTALACIÓN

### 3.1. Condiciones de conexión a la red eléctrica:

- Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de características del dispositivo.
- Para conectar el dispositivo a la red eléctrica conecte el cable de alimentación a la caja de conexiones situada en la parte posterior del dispositivo. El cable de alimentación con enchufe NO ES parte integral del conjunto y deberá adquirirse por separado.
- El dispositivo debe conectarse obligatoriamente a una instalación equipotencial mediante el tornillo equipotencial que se encuentra en la parte trasera del mismo. Está señalizada con el símbolo siguiente:



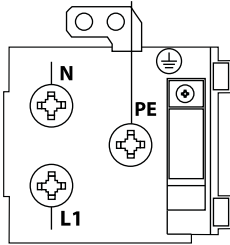
**Para conectar el equipo a una instalación equipotencial deberá:**

- aflojar la tuerca del tornillo
- conectar un cable equipotencial
- apretar la tuerca hasta que ofrezca resistencia
- conectar el otro extremo del cable a la caja equipotencial



Conexión del equipo a una instalación equipotencial.

El cable de alimentación debería ser flexible, resistente al aceite, provisto de toma de tierra y con recubrimiento de policloropreno (tipo H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - ¡puede adquirirse a través del fabricante o en talleres de reparación especializados.



**PE – cable de seguridad (amarillo-verde)**

**N – cable neutro (azul)**

**L1 – cable de fase (resto de colores)**

### Conexión del equipo a la instalación eléctrica

- La conexión del equipo a la red eléctrica únicamente puede ser realizada por un electricista autorizado.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente 230 V 50 Hz equipada con un interruptor automático de protección por corriente diferencial residual  $I_n=30\text{mA}$  mediante un enchufe o directamente a la instalación eléctrica.

### 3.2. Condiciones de conexión a la red de gas

El local en el que se va a instalar el aparato de gas debe cumplir las directrices establecidas en la normativa nacional vigente. Si el aparato se va a instalar en otro país, durante la instalación se debe respetar la normativa nacional vigente.

Las placas para hornear a fuego lento (placa freidora) pueden montarse de la siguiente forma:

Dispositivos tipo A: sin conexión al conducto de evacuación de gases de combustión hacia el exterior; la habitación deberá estar provista de mecanismos (ventiladores o campanas) capaces de mantenerla en un estado que no implique riesgos para la salud, evitando la concentración de sustancias nocivas en ella.

Dispositivos tipo B2: instalación obligatoria bajo campanas con sistemas de seguridad que bloqueen el funcionamiento del dispositivo.

Conforme a la legislación vigente en el país la habitación debe contar con:

Coloque la parrilla en un lugar donde se pueda acceder a ella fácilmente, lejos de objetos inflamables y paredes.

- Los dispositivos destinados a la quema de gas propano – butano no pueden instalarse bajo el nivel del suelo (p.ej. en sótanos) y además en la habitación no puede haber más de dos bombonas de propano – butano de 11 kg.
- Las bombonas deben estar situadas a una distancia de al menos 1,5 m de dispositivos de irradiación de calor (radiadores, calderas etc.) con la excepción de conjuntos con espacios especiales para bombonas.

**Atención:** Si el dispositivo está alimentada mediante una bombona de gas, la cámara en la que se encuentra la placa debe estar separada del cuerpo de la placa y provista de aberturas adecuadas para asegurar la ventilación alrededor de la placa para hornear. La cámara debería estar diseñada para alojar una sola bombona con una carga máxima de 20 kg. La carga térmica total del dispositivo (suma total de la carga de los quemadores) no debería exceder los 12 kW.

- No coloque las bombonas cerca de dispositivos que pudieran provocar chispas.
- Coloque las bombonas en posición vertical y protéjalas frente a los golpes y vuelcos o desplazamientos accidentales.
- La temperatura de la habitación donde se va a instalar la bombona no puede sobrepasar los 35°C.

**La conexión de la parrilla a bombonas de propano-butano o a instalaciones de gas únicamente podrá ser realizada por una persona debidamente autorizada como instalador. La adaptación de la parrilla a otros tipos de gas debería realizarla un instalador autorizado.**

Las parrillas a gas licuado deberían conectarse a mangueras flexibles (una manguera para gas propano-butano que cuente con la marca de seguridad „B”) mediante un tubo de acero sin costura con una longitud de al menos 50 cm. El tubo deberá estar protegido en ambos extremos con una abrazadera para evitar deslizamientos. La longitud del tubo no podrá ser inferior a 1,2 m ni superior a 1,5m. La bombona con gas propano –butano (B/P) debe estar equipada con un reductor de presión de gas de 3,7 kPa.

Las parrillas a gas natural (E) deberían estar conectadas a la instalación de gas en el interior de edificios de forma rígida o por medio de tubos metálicos flexibles con marca de seguridad actual. Utilice tubos y accesorios sin costura de 1/2". La parrilla cuenta con un terminal de conexión con rosca R1/2". La parrilla está equipada con un adaptador que permite su conexión a una instalación equipada con rosca G1/2".

Durante la primera instalación del dispositivo y tras cada cambio de combustible (otro tipo de gas), deberá

comprobarse la presión de alimentación mediante un manómetro. La válvula de control de presión se encuentra en el tubo de alimentación antes de la válvula y puede accederse a ella quitando el panel frontal. Una vez retirada la caperuza de la válvula y conectado el manómetro mediante un tubo flexible, mida la presión con el dispositivo conectado, debiéndose mantener la presión de alimentación entre sus valores mínimo y máximo, dependiendo del tipo de gas.

Para comprobar la presión de entrada y salida puede utilizar puntos de prueba en la válvula:



1. Presión de entrada
2. Presión de salida

**Válvula termostática**

DATOS PARRILLA 800															
Gas ... Presión	Potencia nominal				Potencia reducida			Especificaciones del piloto				Consumo			
	Gas	Presión de alimentación [mbar]	[kW]	Ø boquilla principal [1/100 mm]	Código de la boquilla principal	Distancia H[mm]	[kW]	Ø By-pass (posición mínima - vueltas) [1/100mm]	Código del By-pass	[kW]	Ø Diámetro de la boquilla del piloto [1/100mm]	Código de la boquilla de la llama piloto	Regulador de aire [mm]	[kg/h]	Consumo máximo [m³/h]
G20	20	13.00	190 x2	C010649	12 x2	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	establece	1.376	1.376
G20	25	13.00	185x2	C010917	12x2	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	establece	1.376	1.376
G27	20	13.00	220 x2	C010650	12 x2	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	establece	1.678	1.678
G25.3	25	13.00	200x2	C010916	12x2	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	establece	1,564	1,564
G30/ G31	28- 30/37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	abierto	1.025	->G30
G30/ G31	37	13.00	120 x2	C010652	14 x2	14 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	abierto	1.025	->G30
G30/ G31	50	13.00	115 x2	C010653	13 x2	13 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	abierto	1.025	->G30
G31	37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	abierto	1.010	-> G31

Tabla 3.1

DATOS PARRILLA 400																
Gas ... Presión	Potencia nominal				Potencia reducida			Especificaciones del piloto				Consumo				
	Gas	Presión de alimentación [mbar]	[kW]	Ø boquilla principal [1/100 mm]	Código de la boquilla principal	Distancia H[mm]	[kW]	Ø By-pass (posición mínima - vueltas) [1/100mm]	Código del By-pass	[kW]	Ø Diámetro de la boquilla del piloto [1/100mm]	Código de la boquilla de la llama piloto	Regulador de aire [mm]	Consumo máximo	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	20	6,5	190	C010649	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	establece	0,688		0,688
G20	25	25	6,5	185	C010917	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	establece	0,688		0,688
G27	20	20	6,5	220	C010650	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	establece	0,839		0,839
G25.3	25	25	6,5	200	C010916	12	-	-	-	< 0,25	< 0,25		establece	0,782		0,782
G30/ G31	28- 30/37	28- 30/37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	abierto	0,512		->G30
G30/ G31	37	37	6,5	120	C010652	14	-	-	-	< 0,25	20	C010658	abierto	0,512		->G30
G30/ G31	50	50	6,5	115	C010653	13	-	-	-	< 0,25	20	C010658	abierto	0,512		->G30
G31	37	37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	abierto	0,505		-> G31

Tabla 3.2

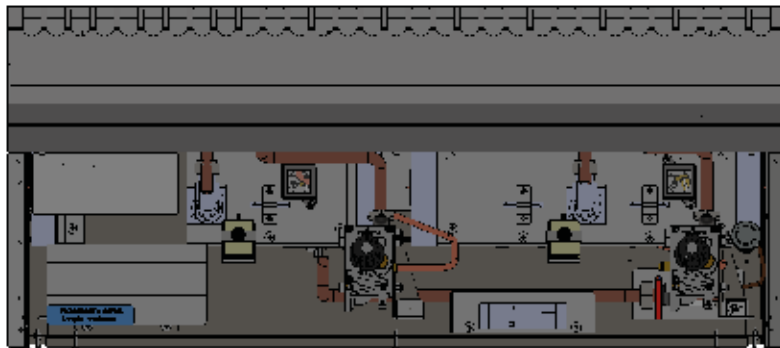
Parrilla está destinada a la quema de los siguientes combustibles gaseosos:

País	Categoría de equipamiento	Gas	Presión nominal [mbar]	Presión mínima [mbar]	Presión máxima [mbar]
PL	II2ELw3P(B/P)	G20	20	17	25
		G30	37	25	45
		G31	37	25	45
		G27	20	16	23
FR-BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	II2E3B/P	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
		G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-CY-SI-LT-LV-CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
BG	I2H	G20	20	17	25
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
		G25.3	25	20	30

Potencia calorífica del quemador de la parrilla 400x700x250: 6,5 kW, 800x700x250: 13 kW

- 2E -familia 2 grupo E (20 mbar) – gas natural con alto contenido en metano (G20)  
 2Lw -familia 2 grupo LW (20 mbar) – gas natural rico en nitrógeno (G27)  
 3B/P -familia 3 grupo B/P (37mbar) – gas propano-butano (G30/G31)  
 3P -familia 3 grupo P (37 mbar) – gas propano (G31)  
 2K -familia 2 grupo K (25mbar) – gas natural rico en nitrógeno (G25.3)

#### 4. ADAPTACIÓN DEL DISPOSITIVO A OTROS TIPOS DE GAS:



Vista general

1. Cambie la boquilla del quemador principal – el diámetro adecuado para cada tipo de gas se ofrece en el punto 3 de las instrucciones tabla 3.1 / 3.2.

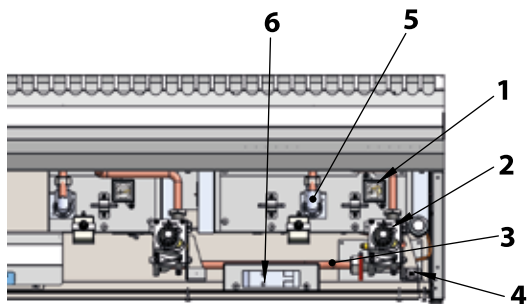


**Boquilla principal**

2. Afloje el tornillo que sujeta el manguito al cuerpo del quemador, tire o empuje del manguito en el cuerpo hasta la posición correcta conforme la tabla 3.1 / 3.2.

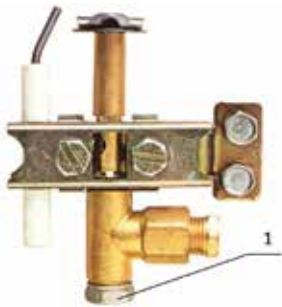


**Posición del manguito de regulación**



1. Mirilla de inspección del piloto de la llama del quemador principal
2. Válvula termostática
3. Tubo de alimentación
4. Cubo eléctrico
5. Codo de la boquilla
6. Generador de chispa

3. Regule el flujo de gas en el quemador del piloto – cambie las boquillas conforme a la tabla 3.1 / 3.2 tras retirar el tornillo1





**Boquilla piloto**

**Atención:**

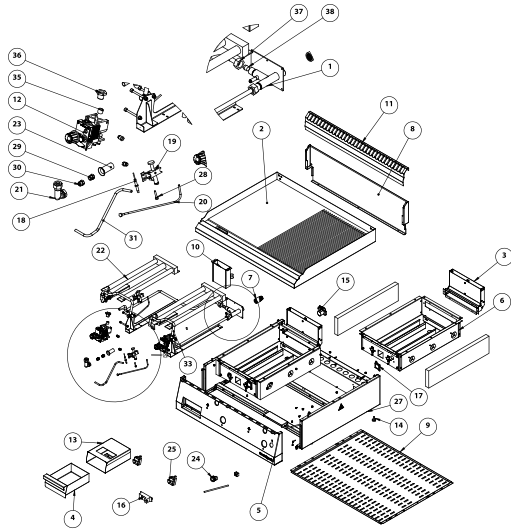
**Al cambiar a otro tipo de gas hay que recordar:**

- Sustituir todos los inyectores según la tabla 3.1 / 3.2
- Sustituir las juntas y sellar con pintura roja resistente al calor los elementos sometidos a normativa (casquillos de aire).
- Comprobar la estanqueidad de la instalación de gas (especialmente en las proximidades de las conexiones).
- Comprobar el buen funcionamiento de los quemadores, el color y la estabilidad de la llama.
- Prepare y pegue una nueva placa en el dispositivo para informar del estado del dispositivo tras la modificación.

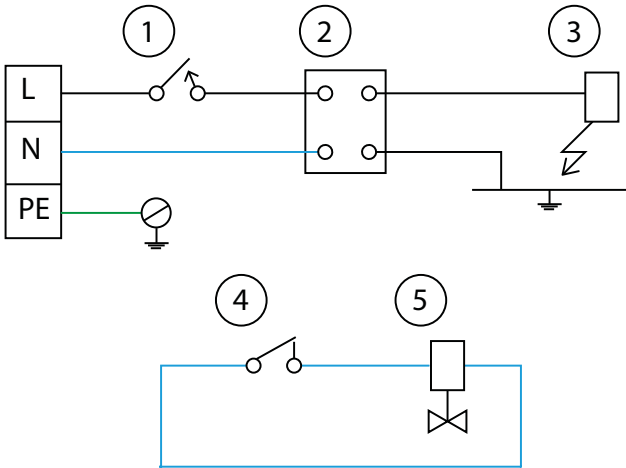
**5. LISTADO DE PIEZAS DE REPUESTO**

Nº.	Número de la pieza	Nº.	Número de la pieza
1	Colector de parrilla 800	19	Piloto de llama
2	Placa de rejilla lisa ranurada 800	20	Termopar 270
3	Chimenea de la parrilla de gas	21	Codo de 12mm
4	Papelera	22	Quemador de barbacoa
5	Panel frontal	23	Regulador de aire
6	Bandeja del quemador	24	Cambia
7	Reducción	25	Termostato de seguridad 360 °C.
8	Fondo de chimenea 400	27	Vivienda
9	Cubierta inferior 400	28	Boquilla del quemador piloto
10	Acompañando a	29	Boquilla del quemador principal
11	Cubierta de chimenea	30	Boquilla del quemador principal
12	Válvula de la parrilla	31	Tubo del quemador piloto izquierdo fi 6x1
13	Cuerpo del tanque	32	Tubo del quemador principal derecho fi10x1
14	Pie 20xM06x20	33	Tubo del quemador principal izquierdo fi10x1
15	Caja de conexiones KADO2 / 3	35	Manguito de 12 mm
16	Generador	36	Tapa de la válvula
17	Malla	37	Tuerca del colector
18	Electrodo	38	Manguito de 12 mm del colector





## 6. ESQUEMA ELÉCTRICO



1. Botón
2. Regulador de chispa
3. Electrodo
4. Termostato de seguridad
5. Termopar

## 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>El piloto del quemador principal no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presión del gas demasiado baja.</li> <li>• La boquilla del piloto está atascada.</li> <li>• La válvula de gas está dañada.</li> <li>• El termostato de seguridad se puso en marcha.</li> </ul>
<b>La llama del piloto no se mantiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termopar dañado o insuficientemente calentado por la llama del piloto.</li> </ul>
<b>El quemador principal no funciona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presión del gas demasiado baja.</li> <li>• Boquilla del quemador principal atascada.</li> <li>• La válvula de gas está dañada.</li> </ul>
<b>Llama amarilla en el quemador principal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantidad de aire suministrada al quemador principal incorrecta – regule el manguito de la boquilla del quemador principal.</li> <li>• Quemador principal sucio – orificios.</li> </ul>

<b>Temperatura de la placa incorrecta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensor del termostato de regulación mal colocado.</li> <li>• La válvula de gas está dañada.</li> </ul>
<b>No hay llama en el piloto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocación incorrecta del electrodo de encendido en el grupo piloto.</li> <li>• Desconecte el cable de encendido que conecta el generador de chispa al electrodo de encendido.</li> <li>• El generador de chispa está dañado.</li> <li>• El cable de alimentación está dañado.</li> </ul>
<b>Los soportes de las válvulas de gas están bloqueados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engrase las válvulas de gas.</li> <li>• Las válvulas de gas están dañadas.</li> </ul>

## 8. CAMBIO DE COMPONENTES PRINCIPALES

Los elementos principales de la parrilla pueden sustituirse una vez retirado el panel - carcasa frontal. Cualquier tarea deberá ser realizada únicamente por personal técnico debidamente cualificado. Antes de comenzar el procedimiento cierre el flujo de gas al dispositivo y desconecte la alimentación eléctrica. Espere a que el dispositivo se enfríe.

### a. Válvula de gas termostática

- afloje el tubo de cobre de 10 mm de diámetro del quemador principal, llave 17
- afloje el tubo de cobre de 6 mm de diámetro del piloto del quemador, llave 9
- afloje el termopar de seguridad, llave 10
- retire el sensor de la válvula de su asiento en el fondo de la placa
- afloje la válvula de gas del soporte
- coloque una nueva válvula, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### b. Termopar de seguridad

- afloje el termopar de la válvula termostática, llave 10
- afloje el piloto del recipiente del quemador
- afloje el termopar del piloto
- cambie el termopar, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### c. Electrodo

- retire los cables de alta tensión del electrodo
- afloje el piloto del recipiente del quemador
- afloje el electrodo
- cambie el electrodo, el resto de tareas se realizarán en orden inverso
- Interruptor de encendido
- desconecte los cables eléctricos del interruptor de encendido
- cambie el interruptor del panel frontal
- cambie el interruptor, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### d. Generador de chispas

- abra la caja donde se encuentra el generador – afloje la tapa
- desconecte el generador del cable de alimentación
- cambie el generador, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### e. Quemador principal

- afloje el panel delantero
- afloje la tapa de vaciado del aceite de la placa calentadora
- afloje el codo de sujeción de la boquilla del quemador principal
- afloje los tornillos de sujeción de la tapa del quemador (6 unidades)
- cambie el quemador, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### f. Termostato de seguridad

- retire el sensor del termostato de seguridad de su asiento en el fondo de la placa
- desconecte los cables eléctricos del termostato
- cambie el termostato, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

## ATENCIÓN

**Una vez sustituidos los elementos de la instalación de gas compruebe la estanqueidad del sistema con un sensor de gas.**

## 1. CHARAKTERISTIKA KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ

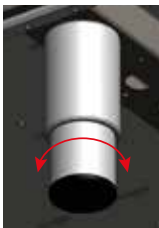
Plášť zařízení je vyroben z nerezové oceli. Pracovní deska zařízení je připevněna k podstavci se čtyřmi nožičkami, pomocí kterých lze vyrovnat gril. Vyrovnání je možné v rozsahu  $\pm 10$  mm.

Hlavní komponenty zařízení tvoří: pracovní deska s ohřívanou grilovací deskou, plynový ventil a hlavní hořák o výkonu 6,5 kW. Na panelu je umístěn knoflík pro ovládání plynového ventilu, knoflík pro ovládání generátoru jisker, bezpečnostní termostat a zásuvka na tuk z grilovací desky.

Zařízení je vybaveno sadou trysek.

## 2. INSTALACE GRILU

- Gril s podstavcem umístěte na stabilním povrchu v uzavřené místnosti s vypnutým elektrickým napájením. Následně vyrovnajte gril pomocí nožiček v hlavním tělese nebo podstavci grilu.




Vyrovnávání zařízení

- Gril umístěte tak, aby k němu byl umožněn přístup alespoň z přední strany. Za přístrojem by se měla nacházet stěna vyrobená z nehořlavých materiálů.
- Zařízení může být spojováno do sestav. V případě, že zařízení netvoří součást sestavy s jinými zařízeními stejné řady, musí být stěny přiléhající k zařízení (zadní a boční strana) zhotoveny z nehořlavých materiálů
- Zařízení se prodává s popisem stanoveného druhu plynu, v souladu s označením na typovém štítku. Veškeré změny druhu plynu může provádět pouze kvalifikovaný a autorizovaný instalatér a také musí být zapsány v záručním listu přiloženém k zařízení. Zařízení, která zaplomboval a zajistil výrobce, mohou obsluhovat pouze kvalifikovaní instalatéři s autorizací, zaškolení technickým servisem firmy STALGAST.**

## 3. INSTALACE

### 3.1. Podmínky pro připojení do elektrické sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na štítku s údaji o zařízení.
- Pro připojení zařízení k elektrické síti připojte napájecí kabel ke svorkovnicové skříni umístěné na zadní straně zařízení. **Napájecí kabel se zástrčkou NENÍ součástí balení a je nutné ho dokoupit zvlášť.**
- Zařízení musí být povinně připojeno k zařízení pro vyrovnání potenciálů pomocí ekvipotenciálního šroubu umístěného na zadní straně zařízení a označeného symbolem: 

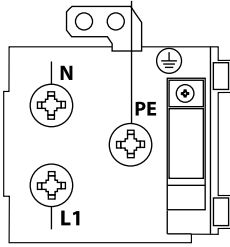
#### Pro připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálů:

- odšroubujte matici na šroubu
- připojte ekvipotenciální kabel
- pevně přišroubujte matici zpět
- druhý konec ekvipotenciálního kabelu připojte k ekvipotenciální svorkovnici



Připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálů.

Napájecí kabel musí být ohebný, odolný proti oleji, s uzemňovacím vodičem a polychloroprenovým pláštěm (typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - může být připraven výrobcem k odebrání v jeho prostorech nebo ve specializovaných servisních provozovnách.



**PE – ochranný vodič (zelenožlutý)**

**N – nulový vodič (modrý)**

**L1 – fázové vodič (ostatní barvy)**

#### **Připojení zařízení k elektrické síti.**

- Připojení zařízení k elektrické síti může být provedeno pouze osobou s příslušnou kvalifikací.
- Zařízení musí být zapojeno do zásuvky s elektrickým napětím 230 V 50 Hz s vypínačem s proudovým chráničem  $I_n=30$  mA prostřednictvím zástrčky nebo připojeno k napájení přímo.

### **3.2. Podmínky pro připojení k plynovému potrubí**

Místnost, ve které má být plynový spotřebič instalován, musí splňovat pokyny stanovené v platných vnitrostátních předpisech. Pokud má být spotřebič instalován v jiné zemi, je třeba při instalaci dodržovat platné vnitrostátní předpisy.

Gril můžete namontovat následujícím způsobem:

Zařízení typu A: bez přípojky k potrubí odvádějícího spálený plyn vně; místnost musí být vybavena zařízeními (ventilátory nebo odsavače), která jsou schopna zajistit v místnosti bezpečný stav neohrožující zdraví, bez nahromadění škodlivých látek.

Zařízení typu B2: povinná instalace pod odsavače s bezpečnostními systémy blokuujícími práci zařízení.

V souladu s vnitrostátními předpisy musí být taková místnost vybavena:

Umístíte gril na místě, kde je k němu možný snadný přístup, daleko od hořlavých předmětů a stěn.

- Přístroje přizpůsobené ke spalování plynu propan-butan nesmí být instalovány pod úroveň země (např. sklepy) a v dané místnosti se mohou nacházet maximálně dvě 11 kg láhve s propan-butanem.
- Láhve umístějte do vzdálenosti alespoň 1,5 m od zařízení generujících teplo (ohřívače, pece apod.) s výjimkou sady se skříněmi na láhve.

**Upozornění:** pokud je plech napájen z plynové láhve, musí být komora, ve které se nachází plech, oddělena od těla plechu a vybavena vhodnými otvory pro zajištění větrání kolem fritovací desky. Komora musí být navržena tak, aby vešel pouze jeden válec s maximálním zatížením 20 kg. Celkové tepelné zatížení zařízení (součet celkového zatížení hořáku) nesmí překročit 12 kW.

- Neumísťujte láhve v blízkosti jiných zařízení způsobujících vznik jisker.
- Umísťujte láhve do vertikální polohy a zajistěte jejich ochranu před úderem a náhodným převrácením nebo přemístěním.
- Teplota místnosti, v nichž jsou instalovány láhve, nesmí přesahovat 35 °C.

**Gril může být připojen k láhvi s propan-butanem nebo k plynovému potrubí pouze osobou s osvědčením k poskytování instalátérských služeb. Přizpůsobení grilu jinému typu plynu musí být provedeno autorizovaným instalátérem.**

Plynový gril by měl být připojen k ohebnému vedení (vedení k plynu propan-butan s bezpečnostním značením „B“) pomocí ocelové trubky beze švů o délce minimálně 50 cm. Vedení by mělo být na obou stranách chráněno před sklouznutím pomocí stahovacích svorek. Vedení nesmí být kratší než 1,2 m a delší než 3,0 m. Láhev s propan-butanem (B/P) musí být vybavena regulátorem tlaku plynu do 3,7 kPa

Gril na zemní plyn (E) musí být pevně připojen k plynovému potrubí uvnitř budovy pomocí elastického kovového potrubí s aktuálním bezpečnostním značením. Používejte spojky a trubky 1/2" beze švů. Gril je vybaven koncovkou se závitem R 1/2". Gril je vybaven adaptérem umožňujícím jeho připojení k potrubí vybaveném závitem R 1/2".

Při první instalaci zařízení a po každé změně paliva (jiný druh plynu) zkontrolujte přívodní tlak pomocí manometru. Kohoutek pro kontrolu tlaku se nachází na přívodní trubce před ventilem a můžete se k němu dostat po odebrání předního panelu. Po sejmutí čepičky z kohoutku a připojení manometru pomocí pružné hadice změřte tlak při zapnutém zařízení, hodnota napájecího tlaku musí kolísat v rozsahu minimální a maximální hodnoty, v závislosti na druhu plynu.

Ke kontrole vstupního a výstupního tlaku můžete použít zkušební body na ventilu:



1. Vstupní tlak
2. Výstupní tlak

**Termostatický ventil**

ÚDAJE O GRILU 800										
Spotřeba	Maximální spotřeba	[m <sup>3</sup> /h]	1.376	1.376	1.678	1,564	->G30	->G30	->G30	-> G31
		[kg/h]					1,025	1,025	1,025	1,010
Specifikace piloty		Regulátor vzduchu [mm]	nastavit	nastavit	nastavit	nastavit	otevřeno	otevřeno	otevřeno	otevřeno
		Kód trysky pilotního hořáku	C010657	C010657	C010657	C010657	C010658	C010658	C010658	C010658
Snižovaný výkon		Ø Průměr trysky pilotního hořáku [1/100mm]	40 x2	40x2	40 x2	40x2	20 x2	20 x2	20 x2	20 x2
		[kW]	< 0.25	< 0.25	< 0.25	< 0.25	< 0.25	< 0.25	< 0.25	< 0.25
Jmenovitý výkon		Kód By-pass	-	-	-	-	-	-	-	-
		Ø By-pass (minimum poloha - otáčení) [1/100mm]	-	-	-	-	-	-	-	-
Plyn... Tlak		Vstupní tlak [mbar]	20	25	20	25	28-30/37	37	50	37
		Plyn	G20	G20	G27	G25.3	G30/G31	G30/G31	G30/G31	G31
Vzdálenost H[mm]		Ø hlavní trysky [1/100 mm]	190 x2	185x2	220 x2	200x2	130 x2	120 x2	115 x2	130 x2
		[kW]	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00
Kód hlavní trysky		Kód hlavní trysky	C010649	C010917	C010650	C010916	C010651	C010652	C010653	C010651
		Vzdálenost H[mm]	12 x2	12x2	12 x2	12x2	15 x2	14 x2	13 x2	15 x2

Tabulka 3.1

ÚDAJE O GRILU 400														
Plyn... Tlak		Jmenovitý výkon				Snižovaný výkon			Specifikace pilota				Spotřeba	
													Maximální spotřeba	[m <sup>3</sup> /h]
Plyn	Vstupní tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavní trysky [1/100 mm]	Kód hlavní trysky	Vzdálenost H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum polo-ha - otáčení) [1/100mm]	Kód By-pass	[kW]	Ø průměr trysky pilotního hořáku [1/100mm]	Kód trysky pilotního hořáku	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m <sup>3</sup> /h]
	G20	20	6,5	190	C010649	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	nastavit	0,688
G20	25	6,5	185	C010917	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	nastavit	0,688	0,688
G27	20	6,5	220	C010650	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	nastavit	0,839	0,839
G25.3	25	6,5	200	C010916	12	-	-	-	< 0,25	< 0,25	C010657	nastavit	0,782	0,782
G30/ G31	28- 30/37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otevřeno	0,512	->G30
G30/ G31	37	6,5	120	C010652	14	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otevřeno	0,512	->G30
G30/ G31	50	6,5	115	C010653	13	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otevřeno	0,512	->G30
G31	37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otevřeno	0,505	-> G31

Tabulka 3.2

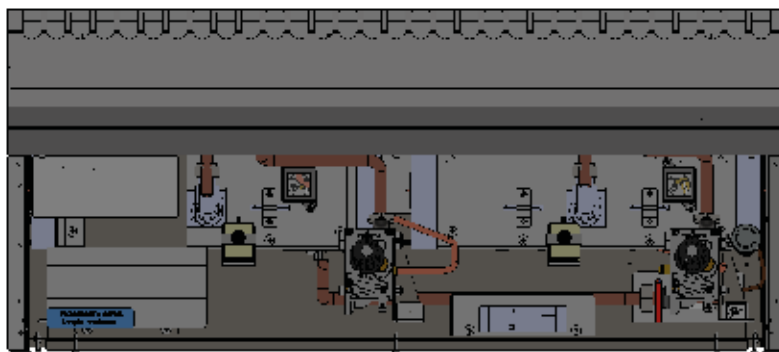
Gril je přizpůsoben k použití s následujícími plynnými palivy:

Země	Kategorie zařízení	Plyn	Jmenovitý tlak [mbar]	Minimální tlak [mbar]	Maximální tlak [mbar]
PL	II2ELw3P(B/P)	G20	20	17	25
		G30	37	25	45
		G31	37	25	45
		G27	20	16	23
FR-BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	II2E3B/P	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
		G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-CY-SI-LT-LV-CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
BG	I2H	G20	20	17	25
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
		G25.3	25	20	30

Tepelný výkon hořáku grilu 400x700x250: 6,5 kW, 800x700x250: 13 kW

- 2E - kategorie 2 skupina E (20 mbar) – zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)  
 2Lw - kategorie 2 skupina LW (20 mbar) – zemní plyn s dusíkem (G27)  
 3B/P - kategorie 3 skupina B/P (37 mbar) – plyn propan-butan (G30/G31)  
 3P - kategorie 3 skupina P (37mbar) – gaz propan (G31)  
 2K - kategorie 2 skupina K (25mbar) - zemní plyn s dusíkem (G25.3)

#### 4. PŘIZPŮBENÍ ZAŘÍZENÍ JINÉMU DRUHU PLYNU:



**Celkový náhled**

1. Vyměňte trysku hlavního hořáku – průměry trysek pro příslušné druhy plynu jsou uvedeny v bodě 3 návodu, tabulka 3.1 / 3.2.

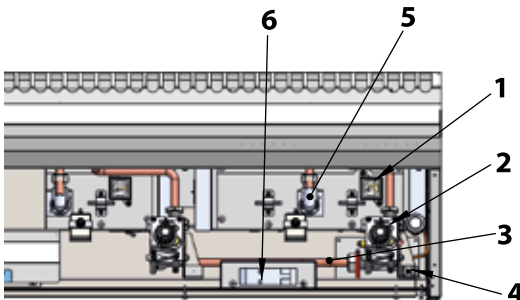


**Hlavní tryska**

2. Odšroubujte šroub připevňující objímku k tělesu hořáku, vysuňte nebo zasuňte objímku do tělesa do polohy dle tabulky 3.1 / 3.2.

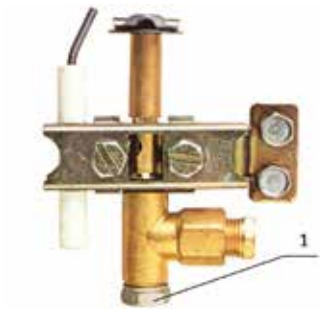


**Poloha regulační objímky**



1. Hlavní hořák plamen pilot kontrolní pohled
2. Termostatický ventil
3. Přívodní trubka
4. Elektrická kostka
5. Loket trysky
6. Generátor jisti

3. Nastavte průtok plynu na pilotním hořáku – upravte trysku pilotního hořáku dle tabulky 3.1 / 3.2 po odšroubování šroubu1.







**Tryska pilotního hořáku**

**Upozornění:**

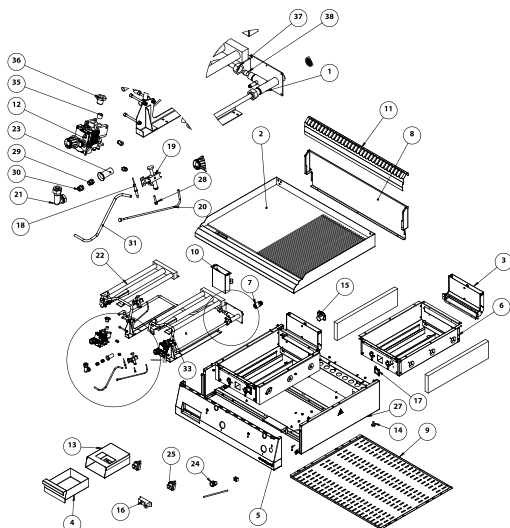
Po změně druhu plynu nezapomeňte na:

- Vyměňte všechny vstřikovače podle tabulky 3.1 / 3.2
- Těsnění a těsnění vyměňte za žáruvzdornou červenou barvu prvků podléhajících předpisům (vzduchové pouzdra).
- Zkontrolujte těsnost plynového rozvodu (zejména v blízkosti spojů).
- Zkontrolujte správné fungování hořáků, barvu a stabilitu plamene.
- Připravte a nalepte novou tabulku na zařízení, abyste měli přehled o stavu zařízení po úpravě.

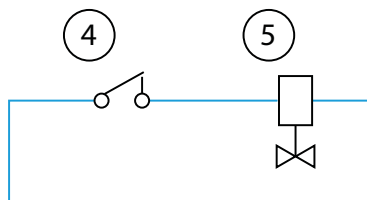
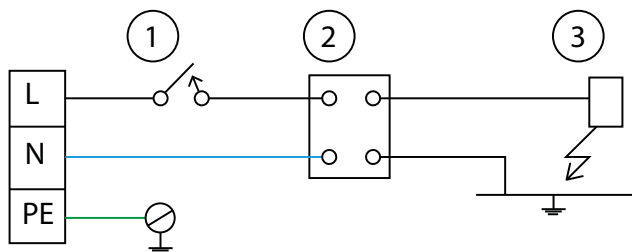
**5. EZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ**

Č.	Název dílu	Č.	Název dílu
1	Sběrač grilů 800	19	Pilot plamene
2	Gril deska hladce líněná 800	20	Termočláč 270
3	Krb	21	12mm potrubí
4	Zásuvka na odpad	22	Hořák na gril
5	Přední panel	23	Regulátor vzduchu
6	Hlavní hořák	24	Přepnout
7	Snížení	25	Bezpečnostní termostat 360 °C.
8	Zadní kryt 400	27	Bydlení
9	Spodní kryt 400	28	Tryska zapalovacího hořáku
10	Odtok	29	Hlavní tryska hořáku
11	Horní kryt krbu	30	Hlavní tryska hořáku
12	Grilovací ventil	31	Trubka hořáku levého zapalování fi 6x1
13	Kryt zásuvky	32	Pravá hlavní hořáka fi10x1
14	Zápatí 20xM06x20	33	Levá hlavní hořáka fi10x1
15	Připojovací box KADO2/3	35	12mm rukáv
16	Generátor jistí	36	Víčko ventilu
17	Osička hledáčku	37	Matice distributora
18	Elektrody	38	Sběratelský 12mm rukáv





## 6. ELEKTRICKÉ SCHÉMA



1. Tlačítko
2. Regulátor zapalovače
3. Elektroda
4. Bezpečnostní termostat
5. Termočlánek

## 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

<b>Pilotní hořák hlavního hořáku nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš nízký tlak plynu.</li> <li>• Tryska pilotního hořáku je ucpaná.</li> <li>• Plynový ventil je poškozený.</li> <li>• Aktivace bezpečnostního termostatu.</li> </ul>
<b>Plamen pilotního hořáku zhasíná.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poškozený termočlánek nebo nedostatečné zahřívání plamenem pilotního hořáku.</li> </ul>
<b>Hlavní hořák nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš nízký tlak plynu.</li> <li>• Tryska hlavního hořáku je ucpaná.</li> <li>• Plynový ventil je poškozený.</li> </ul>

<b>Žlutý plamen hlavního hořáku</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přívod nesprávného množství vzduchu do hlavního hořáku – nastavte objímku u trysky hlavního hořáku.</li> <li>• Znečištěný hlavní hořák – otvory.</li> </ul>
<b>Špatná teplota desky</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nesprávně umístěné čidlo regulačního termostatu.</li> <li>• Plynový ventil je poškozený.</li> </ul>
<b>Absence jiskry u hořáku</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nesprávně umístění zapalovací elektrody v zapalovací jednotce.</li> <li>• Odpojení zapalovacího kabelu spojujícího generátor jiskry se zapalovací elektrodou.</li> <li>• Generátor jiskry je poškozen.</li> <li>• Napájecí kabel je poškozen.</li> </ul>
<b>Rukojeti plynových ventilů jsou tuhé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plynové ventily namažte.</li> <li>• Plynové ventily jsou poškozeny.</li> </ul>

## 8. VÝMĚNA ZÁKLADNÍCH KOMPONENT

Hlavní komponenty grilu lze vyměnit po sejmutí panelu – předního pláště. Veškeré úkony musí být prováděny kvalifikovaným technickým personálem. Před zahájením prací uzavřete přívod plynu do zařízení a odpojte zařízení od elektrického napájení. Počkejte, až zařízení vystydně.

### a. Termostatický plynový ventil

- vyšroubujte měděnou trubku o průměru 10 mm od hlavního hořáku, klíč 17
- vyšroubujte měděnou trubku o průměru 6 mm od pilotního hořáku, klíč 9
- vyšroubujte bezpečnostní termočlánek, klíč 10
- vyjměte měřič ventilu ze zásuvky na dně desky
- vyšroubujte plynový ventil od nosníku
- přišroubujte nový ventil, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### b. Bezpečnostní termočlánek

- vyšroubujte bezpečnostní termočlánek od termostatického ventilu, klíč 10
- vyšroubujte pilotní hořák z mísy hořáku
- odšroubujte termočlánek od pilotního hořáku
- vyměňte termočlánek, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### c. Elektroda

- odstraňte vedení vysokého napětí z elektrody
- vyšroubujte pilotní hořák z mísy hořáku
- vyšroubujte elektrodu
- vyměňte elektrodu, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### d. Vypínač zapalování

- odpojte elektrické kabely od vypínače zapalování
- vyjměte spínač z čelního panelu
- vyměňte vypínač, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### e. Generátor jisker

- otevřete skříňku, ve které se nachází generátor – odšroubujte víko
- odpojte vypínač od napájecích kabelů
- vyměňte generátor, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### f. Hlavní hořák

- odšroubujte čelní panel
- odšroubujte kryt odtoku oleje z grilovací desky
- odšroubujte koleno pro připevnění trysky hlavního hořáku
- odšroubujte šrouby pro připevnění krytu hořáku (6 kusů)
- vyměňte hořák, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### g. Bezpečnostní termostat

- vyjměte měřič bezpečnostního termostatu ze zásuvky na dně desky
- odpojte elektrické kabely od termostatu
- vyměňte termostat, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

## UPOZORNĚNÍ

Po výměně komponent plynové instalace proveďte zkoušku těsnosti soustavy pomocí plynového čidla.

## 1. CHARAKTERISTIKA KONŠTRUKCIE ZARIADENIA

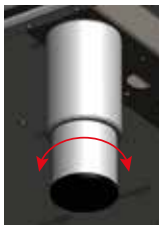
Kryt zariadenia je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele. Pult zariadenia je namontovaný na podstavci so štyrmi nožičkami, pomocou ktorých je možné vyrovnáť gril do vodorovnej polohy. Vyrovnanie je možné v rozsahu  $\pm 10$  mm.

Hlavnými prvkami zariadenia sú: pult s ohrievanou pracovnou doskou, plynový ventil a hlavný horák s výkonom 6,5 kW. Na panelu sa nachádza otočný gombík plynového ventilu, tlačidlo generátora iskry, bezpečnostný termostat a šuplík na odpadky z pracovnej dosky.

Zariadenie je vybavené súpravou trysiek.

## 2. INŠTALÁCIA GRILU

- Gril s podstavcom je nutné postaviť na stabilnom povrchu v zatvorenej miestnosti pri zapnutom elektrickom prúde. Následne je nutné vyrovnáť gril do vodorovnej polohy pomocou nožičiek v zariadení alebo v podstavci grilu.



Vyváženie zariadenia

- Gril je nutné postaviť takým spôsobom, aby bol možný prístup k nemu z prednej strany. Za zariadením by sa mala nachádzať stena vyrobená z nehorľavých materiálov.
- Zariadenia môže byť zabudované v rade za sebou. V prípade, že zariadenie nie je zabudované v rade s inými zariadeniami tej istej rady, steny prilahlé k zariadeniu (zadná a bočné steny) by mali byť vyrobené z nehorľavých materiálov.
- Zariadenie sa predáva so špecifickým typom plynu, spolu s certifikátom podľa typového štítku. Akékoľvek zmeny druhu plynu môžu byť vykonané iba kvalifikovaným a oprávneným inštalátorom a musia byť uvedené aj v záručnom liste dodanom spolu so zariadením. Zaplombované a výrobcom chránené zariadenie môže byť obsluhované len kvalifikovaným inštalátorom po autorizácii a školení vykonávanom technickou službou STALGAST.**

## 3. PINSTALACE

### 3.1. Podmínky pro připojení do elektrické sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na štítku s údaji o zařízení.
- Pro připojení zařízení k elektrické síti připojte napájecí kabel ke svorkovnicové skříni umístěné na zadní straně zařízení. Napájecí kabel se zástrčkou NENÍ součástí balení a je nutné ho dokoupit zvlášť.
- Zařízení musí být povinně připojeno k zařízení pro vyrovnání potenciálů pomocí ekvipotenciálního šroubu umístěného na zadní straně zařízení a označeného symbolem:



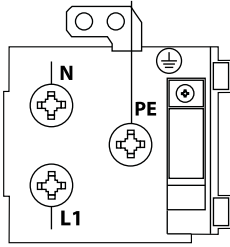
#### Pro připojení přístroje k zařízení pro vyrovnání potenciálů:

- odšroubujte matici na šroubu
- připojte ekvipotenciální kabel
- pevně přišroubujte matici zpět
- druhý konec ekvipotenciálního kabelu připojte k ekvipotenciální svorkovnici



#### Připojení přístroje k zařízení pro vyrovnání potenciálů.

Napájecí kabel musí být ohebný, odolný proti oleji, s uzemňovacím vodičem a polychloroprenovým pláštěm (typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - může být připraven výrobcem k odebrání v jeho prostorách nebo v specializovaných servisních provozovnách.



**PE – ochranný vodič (zelenožltý)**

**N – nulový vodič (modrý)**

**L1 – fázové vodič (ostatní barvy)**

#### **Pripojení zařízení k elektrické síti.**

- Pripojení zařízení k elektrické síti může být provedeno pouze osobou s příslušnou kvalifikací.
- Zařízení musí být zapojeno do zásuvky s elektrickým napětím 230 V 50 Hz s vypínačem s proudovým chráničem  $I_n=30$  mA prostřednictvím zástrčky nebo připojeno k napájení přímo.

### **3.2. Podmienky pripojenia do plynovej siete**

Miestnosť, v ktorej sa má plynový spotrebič inštalovať, musí spĺňať pokyny stanovené v platných vnútroštátnych predpisoch. Ak sa má spotrebič inštalovať v inej krajine, musia sa pri inštalácii dodržiavať platné vnútroštátne predpisy.

Zariadenie je možné nainštalovať nasledovným spôsobom:

Zariadenia typu A: bez napojenia na odsávacie potrubie spalín; miestnosť musí byť vybavená ventilačným mechanizmom (ventilátory alebo digestory), ktoré sú schopné udržať vzduch v miestnosti v stave neohrozujúcom život, aby sa zabránilo koncentrácii škodlivých látok.

Zariadenia typu B2: povinná inštalácia pod digestormi s bezpečnostnými systémami blokujúcimi prevádzku zariadenia

V súlade so štátnymi predpismi, takáto miestnosť musí mať:

Grile je potrebné postaviť na mieste umožňujúcom ľahký prístup, v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov a stien.

- Zariadenia určené na spaľovanie plynu propán - bután nemôžu byť inštalované pod úrovňou pôdy (napr. sklep) a v miestnosti sa nesmú nachádzať viac ako 11 kg bomby s propánom - butánom.
- Plynové bomby je potrebné umiestňovať vo vzdialenosti aspoň 1,5 m od zariadení vyžarujúcich teplo (radiátory, pece atď.) s vylúčením sady so skriňami na plynové bomby.

**Pozor!** Ak je plech napájaný z plynovej fľaše, komora, v ktorej sa plech nachádza musí byť oddelená od tela platne a vybavená príslušnými otvormi s cieľom zabezpečiť prietok vzduchu okolo platne na pečenie. Komora musí byť naprojektovaná tak, aby sa do nej zmestil len jeden valec s maximálnym zaťažením 20 kg. Celkové tepelné zaťaženie zariadenia (súčet celkovej záťaže horáka) nesmie presiahnuť 12 kW.

- Plynová bomba sa nesmie umiestňovať v blízkosti iných zariadení, ktoré spôsobia iskrenie.
- Plynové bomby je potrebné umiestňovať vo vertikálnej polohe a zabezpečiť pred údermi, prevrátením, náhodným premiestnením.
- Teplota miestností, v ktorých sú inštalované plynové bomby nemôže prekračovať 35 °C.

**Pripojenie grilu do plynovej bomby s propánom-butánom alebo k plynovej inštalácii môže vykonať len osoba, ktorá má oprávnenia na vykonávanie inštalatérskych služieb. Adaptáciu plynu na iný typ plynu musí vykonať autorizovaný inštalatér.**

Gril na plyn LPG by mal byť pripojený k pružnej hadici (hadica pre plyn propán - bután označená bezpečnostným znakom „B“) prostredníctvom ocelevej bezšvovej rúrky s dĺžkou aspoň 50 cm. Hadica by mala byť na oboch koncoch zabezpečená pred zošmyknutím pomocou svoriek. Dĺžka hadice nesmie byť menšia ako 1,2 m a väčšia ako 1,5 m. Bomba s plnom propán-bután (B/P) musí byť vybavená redukciovou tlaku plynu na 3,7 kPa.

Gril na zemný plyn (E) musí byť pripojený do plynovej inštalácie vo vnútri budovy pevným spôsobom alebo pomocou pružných kovových hadíc, ktoré sú označené platným bezpečnostným znakom. Je nutné použiť obojstrannú spojku a bezšvovú rúrkou 1/2". Gril je vybavený pripojovacou koncovkou so závitom R 1/2". Gril je vybavený redukciovou, ktorá umožňuje pripojenie zariadenia k inštalácii vybavenej závitom G1/2".

Pri prvej inštalácii zariadenia a po každej zmene paliva (iný druh plynu) je nutné skontrolovať prevádzkový tlak pomocou tlakomeru. Kohútik na ovládanie tlaku sa nachádza na napájaní pred ventilom a dá sa k nemu dostať po odstránení predného panelu. Po odstránení krytu z kohútika a pripojení tlakomeru prostredníctvom ohybného kábla je potrebné zmerať tlak pri zapnutom prístroji, hodnota tlaku musí byť v rozsahu od minima do maxima, v závislosti od typu plynu.

Na kontrolu vstupného a výstupného tlaku môžete použiť skúšobné body na ventil:



1. Vstupný tlak
2. Výstupný tlak

Termostatický ventil

		ÚDAJE GRIL 800									
Spotreba	Maximálna spotreba	[kg/h]	1.376	1.376	1.678	1,564	->G30	->G30	->G30	->G31	
		[m <sup>3</sup> /h]					1.025	1.025	1.025	1.010	
Špecifikácie pilotu		Regulátor vzduchu [mm]	nastaviť	nastaviť	nastaviť	nastaviť	otvorené	otvorené	otvorené	otvorené	
		Kód trysky ovládača	C010657	C010657	C010657	C010657	C010658	C010658	C010658	C010658	
		Ø priemer trysky ovládača [1/100mm]	40 x2	40x2	40 x2	40x2	20 x2	20 x2	20 x2	20 x2	
		[kW]	< 0.25	<0.25	< 0.25	<0.25	< 0.25	< 0.25	< 0.25	< 0.25	
Zredukovaný výkon		Kód By-pass	-	-	-	-	-	-	-	-	
		Ø By-pass (minimum polo-ha - otáčky) [1/100mm]	-	-	-	-	-	-	-	-	
		[kW]	-	-	-	-	-	-	-	-	
Menovitý výkon		Vzdialenosť H[mm]	12 x2	12x2	12 x2	12x2	15 x2	14 x2	13 x2	15 x2	
		Kód hlavnej trysky	C010649	C010917	C010650	C010916	C010651	C010652	C010653	C010651	
		Ø hlavnej trysky [1/100 mm]	190 x2	185x2	220 x2	200x2	130 x2	120 x2	115 x2	130 x2	
		[kW]	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	
Plyn ... Tlak		Tlak privádzaného plynu [mbar]	20	25	20	25	28-30/37	37	50	37	
		Plyn	G20	G20	G27	G25.3	G30/ G31	G30/ G31	G30/ G31	G31	

Tabla 3.1

ÚDAJE GRIL 400														
Plyn ... Tlak		Menovitý výkon				Zredukovaný výkon			Špecifikácie pilotu				Spotreba	
													Maximálna spotreba	
Plyn	Tlak privádzaného plynu [mbar]	[kW]	Ø hlavnej trysky [1/100 mm]	Kód hlavnej trysky	Vzdialenosť H[m]	[kW]	Ø By-pass (minimum poloha - otáčky) [1/100mm]	Kód By-passu	[kW]	Ø priemer trysky ovládača [1/100mm]	Kód trysky ovládača	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m <sup>3</sup> /h]
	G20	20	6,5	190	C010649	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	nastaviť	0,688
G20	25	6,5	185	C010917	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	nastaviť	0,688	0,688
G27	20	6,5	220	C010650	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	nastaviť	0,839	0,839
G25.3	25	6,5	200	C010916	12	-	-	-	< 0,25	< 0,25	C010657	nastaviť	0,782	0,782
G30/ G31	28- 30/37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otvorené	0,512	->G30
G30/ G31	37	6,5	120	C010652	14	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otvorené	0,512	->G30
G30/ G31	50	6,5	115	C010653	13	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otvorené	0,512	->G30
G31	37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	otvorené	0,505	-> G31

Tabla 3.2

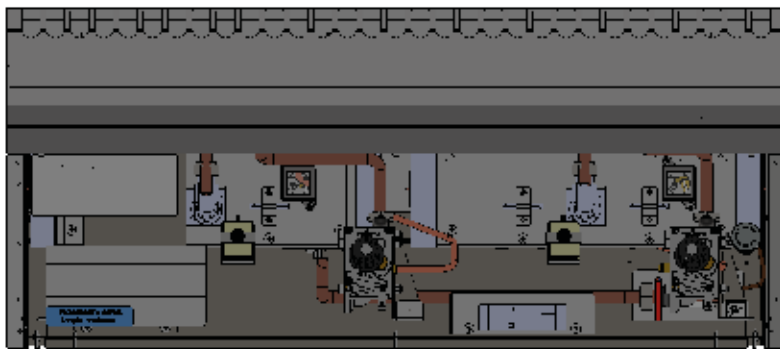
Gril je prispôsobený na prácu s nasledujúcimi plynovými palivami:

Štát	Kategória zariadenia	Plyn	Nominálny tlak [mbar]	Nominálny tlak [mbar]	Nominálny tlak [mbar]
PL	II2ELw3P(B/P)	G20	20	17	25
		G30	37	25	45
		G31	37	25	45
		G27	20	16	23
FR-BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	II2E3B/P	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
		G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ- -SK-CY-SI-LT-LV-CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
BG	I2H	G20	20	17	25
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
		G25.3	25	20	30

Tepelný výkon horáka grilu 400x700x250: 6,5 kW, 800x700x250: 13 kW

- 2E -rodina 2 skupina E (20mbar) – zemný plyn vysoko metánový (G20)  
 2Lw -rodina 2 skupina LW (20mbar) – zemný plyn s vysokým obsahom dusíka (G27)  
 3B/P -rodina 3 skupina B/P (37mbar) – plyn propán - bután (G30/G31)  
 3P -rodina 3 skupina P (37mbar) – plyn propán (G31)  
 2K -rodina 2 skupina K (25mbar) – zemný plyn s vysokým obsahom dusíka (G25.3)

#### 4. ADAPTÁCIA ZARIADENIA NA INÝ TYP PLYNU:



Všeobecný pohľad

3. Vymeňte trysky v hlavnom horáku - priemery trysiek pre daný plyn sú uvedené v bode 3 návodu tabuľka 3.1 / 3.2.



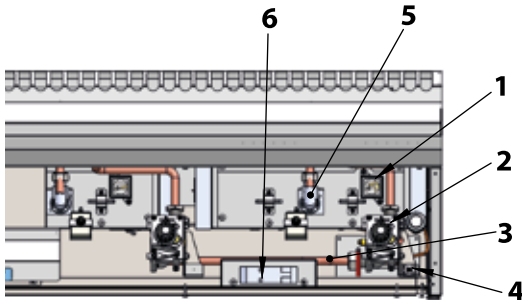


**Hlavná tryska**

4. Odskrutkujte skrutku, ktorá upevňuje objímku v horáku, vyťahnite alebo vložte objímku do horáka do polohy podľa tabuľky 3.1 / 3.2.

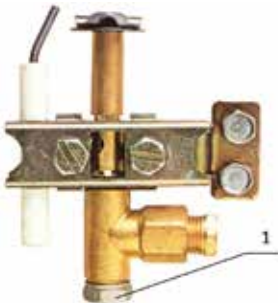


**Poloha regulačnej objímky**



1. Hlavný horák plameň pilot inšpekčný pohľad
2. Termostatický ventil
3. Prívodná trubica
4. Elektrická kocka
5. Kleno trysky
6. Generátor iskry

3. Nastavte prietok plynu na ovládači horáka – vymeňte trysku ovládača podľa tabuľky 3.1 / 3.2 po vyskrutkovaní skrutky 1.





**Tryska ovládača**

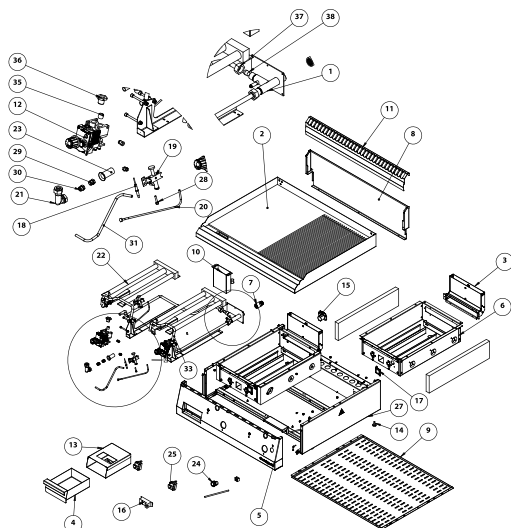
**Pozor:**

Po zmene na iný typ plynu je nutné si pamätať na:

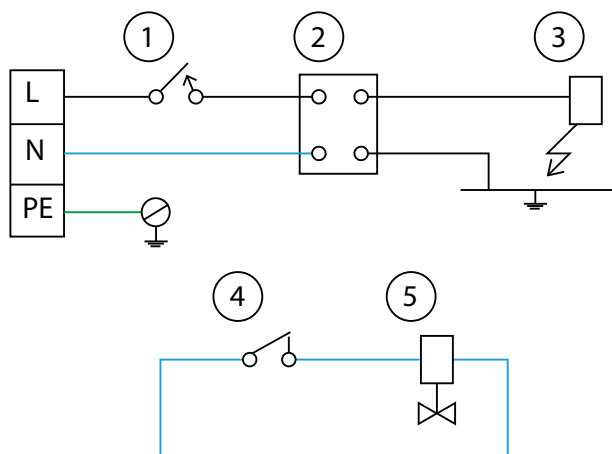
- Vymeňte všetky vstrekovače podľa tabuľky 3.1 / 3.2
- Vymeňte tesnenia a tesnenie za tepelne odolnú červenú farbu prvkov, ktoré podliehajú predpisom (vzduchové puzry).
- Skontrolujte tesnosť plynovej inštalácie (najmä v blízkosti spojení).
- Skontrolujte správne fungovanie horákov, farbu a stabilitu plameňa.
- Pripravte a pripevnite nový štítok na vaše zariadenie, aby bolo jasné, v akom stave je zariadenie po modifikácii.

## 5. ZOZNAM NÁHRADNÝCH ČASTÍ

PČ.	Názov dielu	PČ.	Názov dielu
1	Plameňový pilot	19	Plameň pilot
2	Termočlánok	20	Termočlánok 270
3	Koleno rúrky 12mm	21	12mm potrubné potrubie
4	Grilovacia horák	22	Grilovacia horák
5	Regulátor vzduchu	23	Regulátor vzduchu
6	Prepnúť	24	Prepnúť
7	Bezpečnostný termostat 360°C.	25	Bezpečnostný termostat 360 °C.
8	Telo	27	Bývanie
9	Dýza diaľkového ovládania	28	Tryska zapalovacieho pochodne
10	Hlavná tryska horáka	29	Hlavná tryska horáka
11	Hlavná tryska horáka	30	Hlavná tryska horáka
12	Ľavá diaľkovo ovládaná trubica fi 6x1	31	Ľavá zapalovacie fajka fi 6x1
13	Pravá diaľkovo ovládaná trubica fi 6x2	32	Pravé hlavné horákové potrubie fi 10x1
14	Ľavá hlavná rúrka na pochodne fi 10x1	33	Ľavé hlavné horák potrubia fi 10x1
15	Objímka 12mm	35	12mm rukáv
16	12mm matica napájanej trubice	36	Uzáver ventilu
17	Kolektorová matica	37	Rozdeľovacia matica
18	Puzdro rúrky 12mm kolektor	38	Kolektor 12mm rukáv



## 6. ELEKTRICKÁ SCHÉMA



1. Tlačidlo
2. Regulátor generátora iskry
3. Elektróda
4. Bezpečnostný termostat
5. Termo paral

## 7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

<b>Ovládač hlavného horáka nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tlak plynu je príliš nízky.</li> <li>• Tryska ovládača je zapchatá.</li> <li>• Plynový ventil je poškodený.</li> <li>• Bezpečnostný termostat fungoval.</li> </ul>
<b>Plameň ovládača sa neudrzuje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poškodená termo para alebo nedostatočne ohrievaná plameňom ovládača.</li> </ul>
<b>Hlavný horák nefunguje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tlak plynu je príliš nízky.</li> <li>• Tryska hlavného horáka je zapchatá.</li> <li>• Plynový ventil je poškodený.</li> </ul>

<b>Žltý plameň hlavného horáka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nesprávne množstvo vzduchu dodávaného do hlavného horáka - nevyhnutná regulácia objímky pri tryske hlavného horáka.</li> <li>Znečistený hlavný horák - otvory.</li> </ul>
<b>Nesprávna teplota dosky</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nesprávne umiestnený senzor regulačného termostatu.</li> <li>Plynový ventil je poškodený.</li> </ul>
<b>Nedostatok iskry na ovládači</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nesprávne umiestnenie elektród zapaľovania v skupine diaľkového ovládania.</li> <li>Odpojte zapaľovací kábel spájajúci generátor iskier so zapaľovacou elektródou.</li> <li>Generátor iskry je poškodený.</li> <li>Napájací kábel je poškodený.</li> </ul>
<b>Rukoväte plynových ventilov sú blokované</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plynové ventily je potrebné premazať.</li> <li>Plynové ventily sú poškodené.</li> </ul>

## 8. VÝMENA ZÁKLADNÝCH KOMPONENTOV

Hlavné elementy grilu môžeme vymeniť po odstránení panela - predného krytu. Všetky činnosti musí vykonávať kvalifikovaný technický personál. Pred zahájením prác je nutné zavrieť prívod plynu do zariadenia a odpojiť elektrické napájanie. Počkejte až zariadenie vychladne.

### a. Termostatický plynový ventil

- odskrutkujte medenú rúrku s priemerom 10 mm od hlavného horáka, kľúč 17
- odskrutkujte medenú rúrku s priemerom 6mm od ovládača horáka, kľúč 9
- odskrutkujte bezpečnostnú termo paru, kľúč 10
- senzor ventilu vytiahnite zo zásuvky v dne dosky
- odskrutkujte plynový ventil od podpory
- priskrutkujte nový ventil, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### b. Bezpečnostná termo para

- odskrutkujte termo paru z termostatického ventilu, kľúč 10
- odskrutkujte ovládač z misy horáka
- odskrutkujte termo paru z ovládača
- vymeňte termo paru, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### c. Elektróda

- odstráňte kábel vysokého napätia z elektródy
- odskrutkujte ovládač z misy horáka
- odskrutkujte elektródu
- vymeňte elektródu, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### d. Gombík zapaľovania

- odpojte elektrické káble od gombíka zapaľovania
- vytiahnite prepínač z predného panela
- vymeňte gombík, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### e. Generátor iskry

- otvorte skrinku, v ktorej sa nachádza generátor - odkrúťte vrchnák
- odpojte generátor od elektrických káblov
- vymeňte generátor, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### f. Hlavný horák

- odskrutkujte predný panel
- odskrutkujte od ohrievacej dosky clonu odtoku oleja
- odkrúťte kolienko upevňujúce trysku hlavného horáku
- odskrutkujte skrutky upevňujúce clonu horáku
- vymeňte horák, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### g. Bezpečnostný termostat

- senzor bezpečnostného termostatu vytiahnite zo zásuvky v dne dosky
- odpojte elektrické káble od termostatu
- vymeňte termostat, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

## UPOZORNENIE!

**Po výmene prvkov plynovej inštalácie je potrebné vykonať kontrolu tesnosti systému pomocou senzoru plynu.**









# stalghost

ekspert gastronomiczny

**Stalgast Radom Sp. z o.o.**

**Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa**

**tel.: 22 517 15 75      fax: 22 517 15 77**

**www.stalgast.com      email: stalghost@stalghost.com**

• DE •

Stalgast GmbH  
Konsul-Smidt-Str. 76 a  
28217 Bremen  
Tel.: +49 421 9898066-1  
stalghost@stalghost.de  
www.stalgast.de

• EN •

Tel.: +48 22 509 30 77  
export@stalghost.com  
www.stalgast.eu

• FR • ES •

Tel.: +48 22 509 30 55  
export@stalghost.com  
www.stalgast.eu