Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

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

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 900

GRILLE PŁYTOWE GAZOWE

L900.GPG450G ; L900.GPG450G+P ; L900.GPG450G+S ; L900.GPG450G+SD
L900.GPG450R ; L900.GPG450R+P ; L900.GPG450R+S ; L900.GPG450R+SD

L900.GPG900G ; L900.GPG900G+P ; L900.GPG900G+S ; L900.GPG900G+SD
L900.GPG900R ; L900.GPG900R+P ; L900.GPG900R+S ; L900.GPG900R+SD
L900.GPG900RG ; L900.GPG900RG+P ; L900.GPG900RG+S ; L900.GPG900RG+SD

CE

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 001

S P I S T R E Ś C I

strona

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

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Grille płytowe gazowe przeznaczone są do smażenia i pieczenia produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej. Na płycie grzewczej można także podgrzewać żywność w metalowych naczyniach. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia. Zabrania się przechowywania i podgrzewania na płycie substancji niebezpiecznych, żrących, trujących, wybuchowych, emitujących szkodliwe opary itp. Podczas użytkowania i konserwacji grilla płytowego należy przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności obowiązujących w danym kraju.

1.2 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
Kategoria	**II2EB/PP**
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
Kategoria	**I2E**
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg –(LU); Rumunia – (RO);
Kategoria	**I2H**
Kraj przeznaczenia	Austria – (AT); Szwajcaria – (CH); Cypr– (CY); Czechy – (CZ); Dania – (DK); Estonia – (EE); Hiszpania – (ES); Finlandia – (FI); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Węgry – (HU); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Luksemburg –(LU); Łotwa – (LV); Holandia– (NL); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Kategoria	**I3P**
Kraj przeznaczenia	Belgia – (BE); Szwajcaria – (CH); Czechy – (CZ); Hiszpania – (ES); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Holandia– (NL); Portugalia – (PT); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	**Typ A_1**
Stopień ochrony IP	IP22
Zabezp. przed prądem	Klasa I

TABLICA 2

GRILLE PŁYTOWE GAZOWE						
TYPY, MODELE		**L900.GPG450G**	**L900.GPG450R**	**L900.GPG900G**	**L900.GPG900R**	**L900.GPG900RG**
Materiał płyty grzewczej		stal nierdzewna				
Wykonanie płyty grzewczej		gładka	ryflowana	gładka	ryflowana	ryflow. / gładka
Długość	mm	450	450	900	900	900
Szerokość	mm	900	900	900	900	900
Wysokość do płyty górnej	mm	280 / 310	280 / 310	280 / 310	280 / 310	280 / 310
Ilość stref grzewczych	szt.	1	1	2	2	2
Temp. płyty grzewczej	ºC	regulowana w zakresie 150÷280 ºC				
Powierzchnia płyty	m^2	0,30	0,30	0,60	0,60	0,60
Wymiary płyty grzewczej	mm	415x730	415x730	865x730	865x730	865x730
Znam obciążenie cieplne	kW	6,0	6,0	2 x 6,0 = 12	2 x 6,0 = 12	2 x 6,0 = 12
Zapalanie generatorem		**Wykonanie standardowe**				
Zapalacze piezoelektryczne		**1)** Opcja wykonania **- P**				
GRILLE PŁYTOWE GAZOWE NA PODSTAWACH						
TYPY, MODELE		**L900.GPG450G +P +S +SD**	**L900.GPG450R +P +S +SD**	**L900.GPG900G +P +S +SD**	**L900.GPG900R +P +S +SD**	**L900.GPG900RG +P +S +SD**
PODSTAWY						
Podstawa otwarta z półka		**+P**				
Szafka otwarta		**+S**				
Szafka z drzwiami		**+SD**				
DANE PRZYŁĄCZENIA						
Przyłącze gazu		Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)				
Zasilanie / Pobór mocy Przyłącze elektryczne		~ 230V 50Hz / 0,6 W **- Wykonanie standardowe** Przewód zasilający 3G1 mm^2 z wtyczką 2P+Z 16A				
Wymagane zabezpieczenie		6 A				
1) Dla opcji wykonania z zapalaczami piezoelektrycznym - P, grille płytowe wykonywane są bez przyłącza elektrycznego. Nie jest wymagane zasilanie elektryczne						

TABLICA 3

DANE DLA GAZÓW			**Typ / Model**				
			L900.GPG450G	**L900.GPG450R**	**L900.GPG900G**	**L900.GPG900R**	**L900.GPG900RG**
			+P (podstawa z półką) **+S** (szafka otwarta) **+SD** (szafka z drzwiami)				
Znamionowe obciążenie cieplne		kW	6	6	12	12	12
Zużycie gazu	E, H (G20)	m^3/h	0,63	0,63	1,26	1,26	1,26
	B/P (G30)	kg/h	0,47	0,47	0,94	0,94	0,94
	P (G31)		0,46	0,46	0,92	0,92	0,92
Zużycie gazu	E, H,	kWh/h	6,66	6,66	13,32	13,32	13,32
Obciążenie cieplne palnika pilotowego	E, H (G20)	W	215	215	2 x 215	2 x 215	2 x 215
	B/P (G30)		195	195	2 x 195	2 x 195	2 x 195
	P (G31)		165	165	2 x 165	2 x 165	2 x 165

TABLICA 4

Gaz	**Ciśnienia zasilania nominalne** [mbar]	**Ciśnienia graniczne** [mbar]	
		Ciśnienie minimalne	Ciśnienie maksymalne
E, H (G20)	20	17	25
B/P (G30)	37	29	44
P (G31)	37	29	44

TABLICA 5

Wartości wg: EN 203 –1, EN 437		**Wartość opałowa Hi – 15 ºC**		**Ciepło spalania Hs – 15 ºC**	
		MJ/m^3	MJ/kg	MJ/m^3	MJ/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02		37,78	
Gazy skroplone	Butan/Propan (G30)	116,09	45,65	125,81	49,47
	Propan (G31)	88,00	46,34	95,65	50,37

Podane w tablicy 3 zużycie gazu zostało obliczone dla wartości kalorycznych Hi i Hs gazów odniesienia G20, G30, G31 podanych w tablicy 5. Rzeczywiste zużycie gazów używanych do zasilania urządzenia zależy od ich rzeczywistych wartości Hi i Hs. Aby dowiedzieć się jakie są rzeczywiste wartości ciepła spalania Hi lub wartości opałowej Hs używanego gazu należy skontaktować się ze swoim dystrybutorem lub sprzedawcą gazu.

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

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

$$\textbf{Zużycie gazu [kWh] = Zużycie gazu } [m^3 \text{ lub kg}] \times \frac{\textbf{Ciepło spalania Hs } [MJ/m^3 \text{ lub MJ/kg}]}{\textbf{3,6}}$$

Dystrybutorzy gazu do wyliczeń zużycia w kWh posługują się współczynnikiem konwersji. Współczynnik konwersji jest to iloraz średniej arytmetycznej wartości ciepła spalania z miesięcy okresu rozliczeniowego i liczby 3,6.

☞ **Grille płytowe spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi w tablicy 4. Standardowo kotły przystosowane są do gazu ziemnego E (G20).**
W przypadku konieczności zasilania kotła innym gazem wyszczególnionym w tablicy 4, należy zgłosić to producentowi w celu przystosowania urządzenia do zasilania odpowiednim gazem.

1.3 Ogólny opis grilla płytowego

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej
- **Płyta grzewcza** - może być wykonana w całości jako gładka lub ryflowana (żeberkowana) bądź ryflowana z lewej a gładka z prawej strony. Osłony z boków i z tyłu płyty zapobiegają rozpryskiwaniu gorącego tłuszczu a specjalna wysuwana szuflada pod płytą umożliwia jego zbieranie.
- **Instalacja gazowa grilli L900.GPG450** zbudowana jest z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych ø 4 i ø 10 mm, kurka z termostatem i zabezpieczeniem przeciwwypływowym, palnika rurowego wielootworowego z palnikiem pilotowym jednopłomieniowym, elektrodą zapalającą i czujnikiem płomienia-termoparą.
- **Instalacja gazowa grilli L900.GPG900** składa się z dwóch niezależnych palników dwóch kurków z termostatami dzięki czemu można ustawiać niezależnie wymaganą temperaturę lewej lub prawej połowy płyty grzewczej. Kurki zamontowane są na wspólnym kolektorze.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

⚠ **LOZAMET nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia grilla płytowego, będące wynikiem jego niewłaściwego transportu i montażu. Niewłaściwy transport i montaż skutkuje utratą gwarancji.**

⚠ **Jeśli odbiorca nie dysponuje właściwymi środkami do transportu grilla płytowego, w miejscu jego przeznaczenia, może zamówić usługę jego montażu i transportu poziomego przez serwis LOZAMET za dodatkową opłatą.**

⚠ **Grilla płytowy, należy przechowywać i instalować w pomieszczeniach, w których panuje temperatura powyżej +5 ^{o}C.**

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

⚠ **Przy instalacji należy zwrócić uwagę, aby było zapewnione doprowadzenie powietrza do spalania i odprowadzenia spalin. Nie powinno być możliwe przysłanianie wlotów powietrza do spalania i ograniczenie odprowadzenia spalin.**

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji grilli powinno posiadać:

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

⚠ **Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz. U. 2019 poz. 1065 dział IV, rozdział 7, Instalacja gazowa na paliwa gazowe).**

2.1 Montaż grilli płytowych na podstawach

Grille płytowe są modułami górnymi linii 900. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 900 (podstawa otwarta z półką **+ P**, szafka otwarta **+ S**, szafka z drzwiami **+SD**, belka pomostowa **M**) urządzenie przymocować 4 śrubami M 5 x 20 wykorzystując otwory w nóżkach uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

2.2 Ustawienie grilli płytowych

Grille płytowe można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 900.
Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym ciepło materiałem. Zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm. W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ognioodporna. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.
Po dostawieniu urządzenia do ściany jego tylne lub boczne powierzchnie po zainstalowaniu będą niedostępne.
Nie należy ustawiać grilla przy oknie. Przeciąg, podmuchy wiatru, ruchy powietrza zakłócają pracę palników.

2.3 Przyłączenie do instalacji

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

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

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

Instalator powinien:

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

2.3.1 Wentylacja i odprowadzanie spalin

⚠ **Urządzenie powinno być instalowane w pomieszczeniach z wystarczającą wentylacją aby zapobiec występowaniu niedopuszczalnych stężeń substancji szkodliwych dla zdrowia i uzupełniać usuwane powietrze.**

1) Grill płytowy jest urządzeniem grzejnym gazowym dla zakładów zbiorowego żywienia.
   W zależności od sposobu odprowadzania spalin jest urządzeniem otwartego spalania **typu "A1"** pobierającym powietrze z pomieszczenia i odprowadzającym spaliny do pomieszczenia, w którym jest zainstalowane. W związku z tym urządzenie należy ustawić pod wyciągiem miejscowym z okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od mocy cieplnej (co najmniej 2 m^3/h x moc cieplna w kW).

   Spaliny należy odprowadzać od okapu na zewnątrz budynku, w sposób zgodny z obowiązującymi normami, przepisami i rozporządzeniami.
2) Wlot powietrza do pomieszczenia należy wykonać w taki sposób, aby nie powstawały szkodliwe prądy powietrza, które nie powinny być nawiewane bezpośrednio na obsługującego.
3) Należy prawidłowo nastawić otwory odprowadzające powietrze.
4) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
5) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.3.2 Przyłączenia do instalacji gazowej

⚠ **Grille płytowe należy zasilać gazem podanym na tabliczce znamionowej i opakowaniu grilla płytowego o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicy 4, 5.**

⚠ **Zabrania się zasilania grilla płytowego innym gazem niż ten, który jest podany na tabliczce znamionowej i opakowaniu. Grozi to wybuchem gazu, zatruciem gazem lub spalinami.**

⚠ **Zabrania się podłączać urządzenie do sieci zawierających tlenek węgla lub inne toksyczne gazy.**

⚠ **Przewody rurowe lub węże doprowadzające gaz powinny spełniać obowiązujące przepisy krajowe oraz powinny być okresowo sprawdzane i w razie konieczności wymieniane.**

⚠ **W pomieszczeniu w którym przechowywane są butle gazowe oraz w pomieszczeniu w którym pracuje urządzenie na gaz płynny należy zapewnić prawidłową wentylację wewnątrz i wokół przedziału na butlę do gazu i urządzenia stały dopływ świeżego powietrza, który uniemożliwi gromadzenie się niespalonych gazów.**

1) Sprawdzić czy urządzenie przystosowane jest do gazu stosowanego przez użytkownika.
2) Sprawdzić czy instalacja gazowa w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować. Zawór powinien być zainstalowany w miejscu łatwo dostępnym.
3) Przewód instalacji gazowej zaopatrzonej w ręczny zawór odcinający doprowadzić do przyłącza gazowego R1/2" (rys.1 i rys.2, poz. A).
4) Grill przystosowany do gazów ziemnych E, H należy podłączyć na stałe za pomocą stalowych rur instalacyjnych bez szwu lub przewodów miedzianych. Do połączeń należy stosować złączki instalacyjne o średnicy nominalnej DN 15 mm.
5) Grill przystosowany do gazów płynnych B/P, P podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 1,5 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunięciem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Wąż i reduktor muszą być przystosowane do gazów płynnych.
   Grillę łączyć z wężem elastycznym rurą stalową o długości co najmniej 500 mm.
   - W przypadku użytkowania grilla zasilanej gazem płynnym pomieszczenie nie może znajdować się poniżej poziomu „zerowego" (terenu) tzn. w piwnicy lub suterenie. Temperatura pomieszczenia, w którym, znajduje się butla z gazem płynnym nie może przekraczać 35°C.
   - W pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie gazowe przystosowane do zasilania gazem płynnym nie można przechowywać i eksploatować więcej niż dwie butle gazowe o zawartości 11 kg każda. W przypadku stosowania gazu płynnego producent zaleca zastosowanie baterii butli na zewnątrz budynku lub zbudowanie zbiornikowej instalacji gazowej.
6) Grill można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
7) Sprawdzić ciśnienie gazu za przyłączem wlotowym wykorzystując króciec ø 9 mm (rys.1 i rys.2 poz. K). Dostęp do króćca możliwy jest po zdjęciu osłony przedniej (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6).
   W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:
   - zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić 4 wkręty (rys.1, poz.6 i rys.2, poz.8)
   - odkręcić śrubę z króćca ø 9 mm (rys.1 i rys.2, poz. K) znajdującego się na kolektorze
   - rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego ø 9 i manometru (zakres 0÷6 kPa, dokładność co najmniej 0.1 kPa)
   - otworzyć zawór odcinający instalacji gazowej pomieszczenia
   - zapalić wszystkie palniki urządzenia
   - odczytać wskazanie manometru

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

8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową
9) Wyłączyć wszystkie palniki
10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową pomieszczenia
11) Wkręcić śrubę z uszczelką do króćca ø9 mm (rys.1 i rys.2, poz. K)
12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym
13) Założyć osłonę kurków (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6)

⚠ **Po przeprowadzonej instalacji sprawdzić szczelność instalacji gazowej, połączenia armatury gazowej w grillu płytowym (kurków z kolektorem i rurami gazowymi), połączenia przyłącza gazu (A) z instalacją gazową pomieszczenia oraz szczelność króćców pomiarowych ciśnienia.**

⚠ **Do uszczelnienia połączeń gwintowych stosować uszczelniacze przeznaczone dla gazu.**

⚠ **Zabrania się sprawdzania szczelności za pomocą płomienia.**

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

2.3.3 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

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

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

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

W celu przyłączenia należy:

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

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

W celu zdjęcia osłony kurków należy:

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

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

2.3.4 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

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

2.3.5 Przystosowanie do spalania innego gazu

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

W celu przystosowania palników do spalania odpowiedniego gazu, należy:

1) Zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić 4 wkręty (rys.1,poz.6 i rys.2, poz.8)
2) Zamontować dyszę główną palnika (rys.5, poz.6) właściwą dla odpowiedniego gazu, zgodnie z tablicą 6.
3) Zamontować dyszę palnika pilotowego (rys.5, poz.19) właściwą dla odpowiedniego gazu zgodnie z tablicą 6, dokręcić nakrętkę mocującą z pierścieniem zaciskowym (rys.5, poz.20, 21)
4) Zapalić palnik pilotowy wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a, sprawdzić szczelność połączenia nakrętki (rys.5, poz.21) środkiem pianotwórczym.
5) Zamontować osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2 poz.6).

6) Wyregulować minimalne ciśnienie dyszy głównej (minimalny płomień) palnika:
   - zapalić palnik wykonując czynności wg rozdz. 3.3.1 pkt. b
   - ustawić pokrętło kurka w położenie maksymalnej mocy cieplnej (nastawa maksymalnej temperatury) i nagrzewać płytę grzewczą przez 20 minut
   - obrócić pokrętło kurka w położenie minimalnej mocy cieplnej (nastawa minimalnej temperatury)
   - wyregulować minimalne ciśnienie dyszy głównej palnika przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.3 i rys.5).

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

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

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

TABLICA 6

GAZY	Typ dyszy głównej d[1/100mm]	Wymiar X [mm]	Typ dyszy palnika pilot. d[1/100mm]
E, H (G20)	190K/GLA.43.50.00.14.0	20	27 / D2 kod 0.977.113
B/P (G30)	120K/GLA.43.50.00.16.0		14 / D3 kod 0.977.115
P (G31)	130K/GLA.43.50.00.01.0		14 / D3 kod 0.977.115

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

3.1 Przygotowanie grilli płytowych do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

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

3.2 Próbny rozruch

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

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

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Zapalanie i wygaszanie palników

a) Zapalić palnik pilotowy. W tym celu należy:

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

b) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:
- obrócić pokrętło kurka w lewo i ustawić na wybraną temperaturę płyty lub jej odpowiedniej połowy

c) Wygaszanie palników:
- W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętło w prawo, do pozycji (✦).
- Obrócenie pokrętła w położenie "O" powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.
- Dla grilli płytowych L700.GPG800 należy wykonać czynności wg pkt. a) i b) oddzielnie dla palników lewej i prawej połowy płyty grzewczej.

⚠ **Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją (O) „ palnik zgaszony" i pozycją (🔥) „maksymalna moc cieplna". Jeśli palnik główny nie zapali się w czasie do 10 sekund należy zgłosić grilla do naprawy.**

3.3.2 Czynności podczas smażenia na płycie

Podczas smażenia, pieczenia i podgrzewania na płycie należy:

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

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy:

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

⚠ **Zabrania się używania łatwopalnych substancji do czyszczenia płyty grzewczej.**

3.5 Uwagi eksploatacyjne

Palniki główne wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwypływowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętła w pozycji (✦) przez 15 sek. Jest to czas niezbędny do nagrzania czujnika i zadziałania zabezpieczenia.
W przypadku zaniku płomienia palnika odcięcie dopływu gazu nastąpi po około 30 sek.

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

⚠ **Nieprzestrzeganie poniższych wskazań grozi poparzeniem lub porażeniem prądem elektrycznym.**

Przed przystąpieniem do pracy, obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- **prawidłowej eksploatacji grilla na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,**
- **eksploatacji urządzeń gazowych i elektrycznych oraz bezpieczeństwa pracy w zapleczach kuchennych,**
- **udzielania pierwszej pomocy w nagłych przypadkach.**

Szczególnie ważne jest, aby:

1) Przed montażem urządzenia:

- zdjąć opakowanie i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
- upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej.

2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjaliście.
3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu osób do tego nieuprawnionych.
4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją grilla.
5) Do użytkowania grilla dopuszczać tylko osoby przeszkolone.
6) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania, gdyż nie znają one zasad obsługi.
7) **Nie dotykać gorących części. Szczególnie gorąca płyta grzewcza, kominki i kratki wylotu spalin mogą być przyczyną poparzenia.**
8) **Zachować ostrożność przy wyjmowaniu szuflady ociekowej aby nie ulec poparzeniu gorącym tłuszczem.**
9) Nie zostawiać grilla bez nadzoru podczas użytkowania.
10) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego sprzętu nie dotykały gorących części grilla.
11) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzewczej. Zabrudzoną płytę oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
12) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
13) Nie otwierać głównego zaworu na przyłączu gazu lub zaworu butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
14) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
15) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
16) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
17) W razie poparzenia lub zatrucia gazem niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
18) **W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu z instalacji gazowej urządzenia należy:**
    - **wygasić wszystkie źródła otwartego ognia i nie używać narzędzi i urządzeń powodujących iskrzenie (gniazda wtykowe, wyłączniki prądu, sprzęt RTV itp.)**
    - **zamknąć dopływ gazu do grilla przez zamknięcie zaworu odcinającego**
    - **otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie**
    - **zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia uszkodzenia.**
19) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
20) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
21) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
22) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.**
23) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
24) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych i mechanicznych.
25) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p. 3.4 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.

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

⚠ **Nieodpowiednia i niezgodna z przepisami wentylacja w pomieszczeniu oraz niewłaściwe i niezgodne z przepisami odprowadzanie spalin z pomieszczenia, może spowodować gromadzenie się tlenku węgla. Należy w takim przypadku natychmiast wyłączyć zainstalowane urządzenia gazowe z eksploatacji.**

Zatrucie tlenkiem węgla (CO) można podejrzewać u osób, u których pojawiają się objawy, takie jak bóle głowy, zawroty głowy, szum w uszach, zaburzenia wzroku, zmiany psychiczne oraz uczucie odurzenia. Przy dłuższym okresie zatrucia następuje utrata przytomności, skurcze i wreszcie dochodzi do zatrzymania oddechu.
U osób podejrzewanych o zatrucie należy jak najszybciej przerwać kontakt z tlenkiem węgla. Pierwsza pomoc polega na usunięciu zatrutego z pomieszczenia. Należy szeroko otworzyć drzwi i wstrzymując oddech otworzyć szeroko okno, aby powstał przeciąg, a następnie wynieść poszkodowanego. Po wyniesieniu zatrutego natychmiast należy skontrolować jego oddech, w przypadku bezdechu trzeba rozpocząć sztuczne oddychanie. Jeśli oddycha, nieprzytomnego należy ułożyć na boku, zapewnić spokój, bezruch. Jak najszybciej wezwać karetkę pogotowia i zapewnić szybką pomoc lekarską.

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

⚠ **Konserwację i naprawy mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych i elektrycznych.**

⚠ **Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i czyszczenia należy zamknąć dopływ gazu zaworem odcinającym, odłączyć grilla płytowego od zasilania elektrycznego i poczekać aż wystygnie.**

⚠ **Zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni nie czyścić substancjami żrącymi oraz zawierających chlorki. Nie używać ostrych metalowych szczotek, druciaków i podobnych narzędzi mogących porysować powierzchnie grilla płytowego.**

5.1 Konserwacja bieżąca

- Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czyści grilla oraz jego otoczenia.
- Należy dbać o to, aby na powierzchni płyty grzewczej nie pozostawały przywarte resztki smażonych potraw. Zwęglone resztki potraw w czasie smażenia mogą przypalać pożywienie, absorbują tłuszcz i powodują nadmierne dymienie.
- Należy uważać aby przy zeskrobywaniu zwęglonych resztek potraw nie uszkodzić powierzchni płyty grzewczej.
- Płytę grzewczą należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze, następnie wytrzeć i osuszyć przez lekkie jej podgrzanie. Aby zapobiec powstawaniu ewentualnej korozji powierzchnię płyty powlec cienka warstwą oleju jadalnego.
- Przy znacznym zanieczyszczeniu płyty grzewczej zaleca się stosowanie gąbek z tworzywa sztucznego w szczególnym przypadku można użyć sproszkowany pumeks lub drobnoziarnisty papier ścierny zwracając uwagę aby po zakończeniu czyszczenia dokładnie usunąć resztki materiału ściernego z powierzchni płyty.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć ciepłą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnie. Nie można stosować także wełny stalowej oraz należy unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykła stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
- Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.

5.2 Konserwacja okresowa

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

5.3 Naprawy i remonty

Producent grilli płytowych gazowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE „LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

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

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo grill wyposażony jest w:

- Szufladkę z pojemnikiem na wytopiony tłuszcz
- Uchwyty do podnoszenia płyty grzewczej szt.2
- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Rys.	Poz.
Palnik kompletny 5,5 kW	GTA9.40.03.01.00.4	5	4
Palnik pilotowy kmpl.	GT.A.40.03.03.00.0/7 GT.A.40.03.03.00.5/7	5	17
Palnik pilotowy z podstawką 0.140.026 SIT	GL.A.43.30.00.00.0/C01	5	18
Pierścień zaciskowy rurki pilota Ø 4mm 0.957.009 SIT	GL.A.43.30.00.00.0/C08	5	20
Nakrętka zacisku pilota Ø 4mm 0.958.013 SIT	GL.A.43.30.00.00.0/C07	5	21
Nakrętka elektrody 0.974.037 SIT	GL.A.43.30.00.00.0/09	5	24
Nakrętka termopary 0.974.036 SIT	GL.A.43.30.00.00.0/10	5	27
Elektroda zapłonowa C2 (M4) 0.915.024 SIT	GC.A.03.04.00.00.0/C02	5	23
Termopara L=320 mm, tuleja montażowa A2, nakrętka złącza elektromagnesu M9x1 0.290.082 SIT	GT.A.40.00.00.00.5/7/C21 0918-139-0010-00	5	26
Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1 G6.032.011 SIT 34.440.010 LF	GLG9.40.03.00.00.5/C46 0789-634-0006-00		
Termopara L=850 mm, tuleja montażowa A2, nakrętka złącza elektromagnesu M8x1 0.290.168 SIT	GLA.43.00.00.00.0/C46	Zamiennie z termoparą L=320 i nakr. M8x1	
Kurek z termostatem PEL 24 ST kompletny	GL.A.43.25.00.00.0/C00	3	-
Kurek z termostatem PEL 24 ST(150÷300ºC) kod799941	GL.A.43.25.00.00.0/01	3	1
Nakrętka M20 x1,5 D10 kod 0907-1	GL.A.43.25.00.00.0/02	3	2
Pierścień zaciskowy D10 kod 0910	GL.A.43.25.00.00.0/03	3	3
Nakrętka M20 x1,5 D12 kod 0907	GL.A.43.25.00.00.0/04	3	4
Pierścień zaciskowy D12 kod 0906	GL.A.43.25.00.00.0/05	3	5
Nakrętka rurki pilota D4 kod 0903	GL.A.43.25.00.00.0/06	3	6
Pierścień zaciskowy rurki pilota D4 kod 0904	GL.A.43.25.00.00.0/07	3	7
Nakrętka 3/8” D10	GL.A.43.00.00.30.0	5	30
Pierścień zaciskowy D10 kod 0905-2	RGC460.03.03.00.4/C04	5	31
Generator wysokonapięciowy (zapalający) W10T-2A Miflex	GC.H.10.01.04.00.1/C34	-	-
Przycisk generatora zapalającego Łącznik klawiszowy niestabilny z osłonką W 4.1.7 Elwat	DE.A.15.00.00.00.0/C22	1 2	2 3
Zapalacz piezoelektryczny – **OPCJA** 0.073.960(0.073.952) SIT	GL.A.43.00.00.00.0/C49	1, 2	2, 3
Pokrętło 180° - oś 10/8 mm	EH.A.10.05.03.00.0/180	1, 2	1, 1,2
Oznacznik pierścieniowy	GT.A.80.03.00.05.5/7	1, 2	1, 1,2
DYSZE DO GAZÓW			
Dysza nr 27 – typ D2 0.977.113 (SIT) gaz E, H (G20)	GC.A.03.04.00.00.0/C04	5	19
Dysza nr 14 – typ D3 0.977.115 (SIT) gaz B/P (G30), P (G31)	GC.A.03.00.00.00.0/C62	5	19
Dysza 215K Lw (G27)	GL.A.43.50.00.34.0	5	6
Dysza 120K gaz B/P (G30)	GL.A.43.50.00.16.0	5	6
Dysza 130K gaz P (G31)	GL.A.43.50.00.01.0	5	6

8 RYSUNKI I SCHEMATY

Rysunek 1 - Ogólny widok grilli L900.GPG450G ; L900.GPG450R

Rysunek 1A - Grille L900.GPG450G ; L900.GPG450R na podstawach

Rysunek 2 - Ogólny widok grilli L900.GPG900G ; L900.GPG900R ; L900.GPG900RG

Rysunek 2A - Grille L900.GPG900G ; L900.GPG900R ; L900.GPG900RG na podstawach

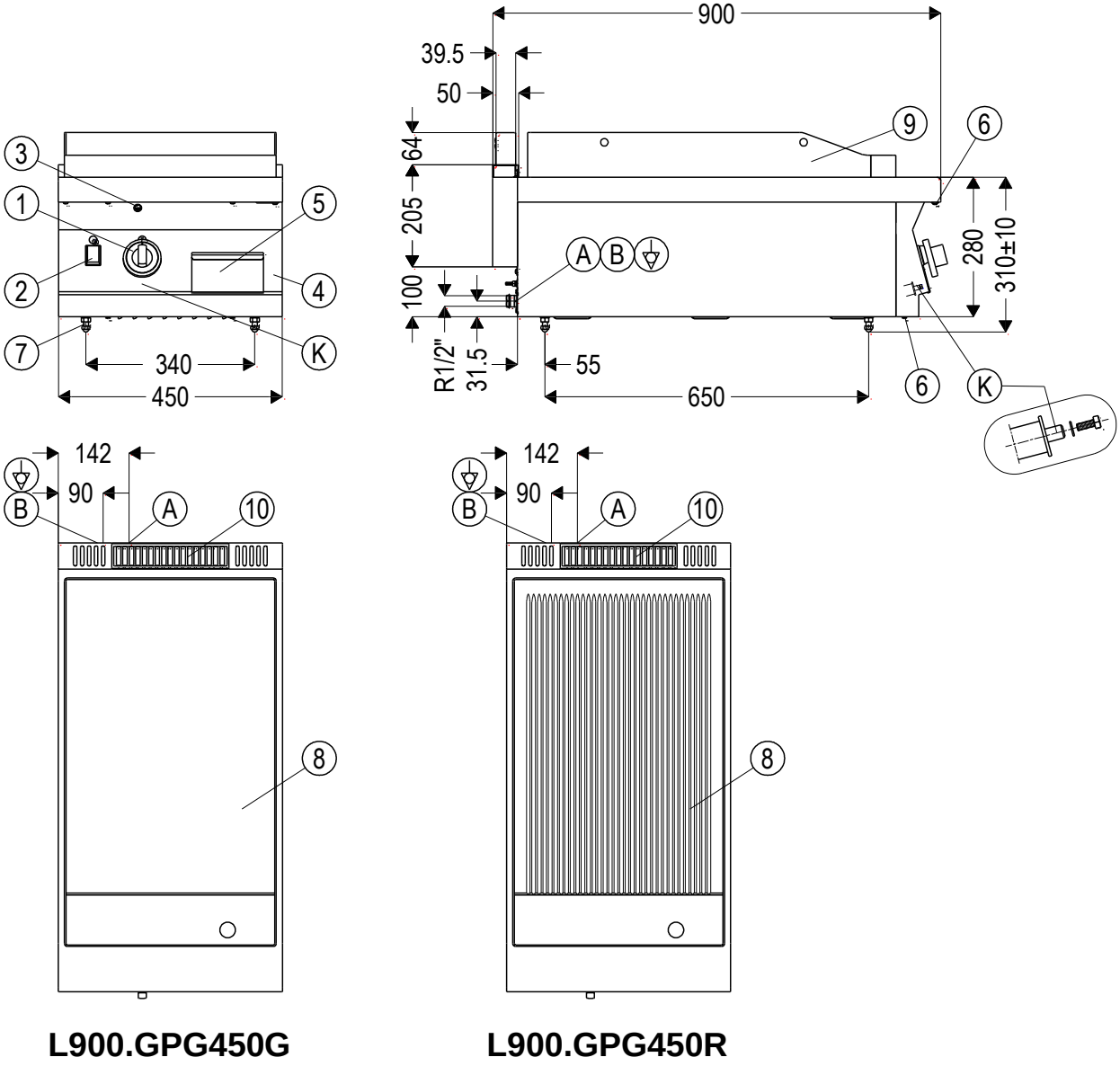
Rysunek 3 - Kurek gazowy z termostatem

Rysunek 4 - Pokrętło kurka gazowego z termostatem

Rysunek 5 - Elementy instalacji gazowej

Rysunek 6 - Schemat instalacji elektr. grilli L900.GPG450G ; L900.GPG450R

Rysunek 7 - Schemat instalacji elektr. grilli L900.GPG900G ; L900.GPG900R ; L900.GPG900RG

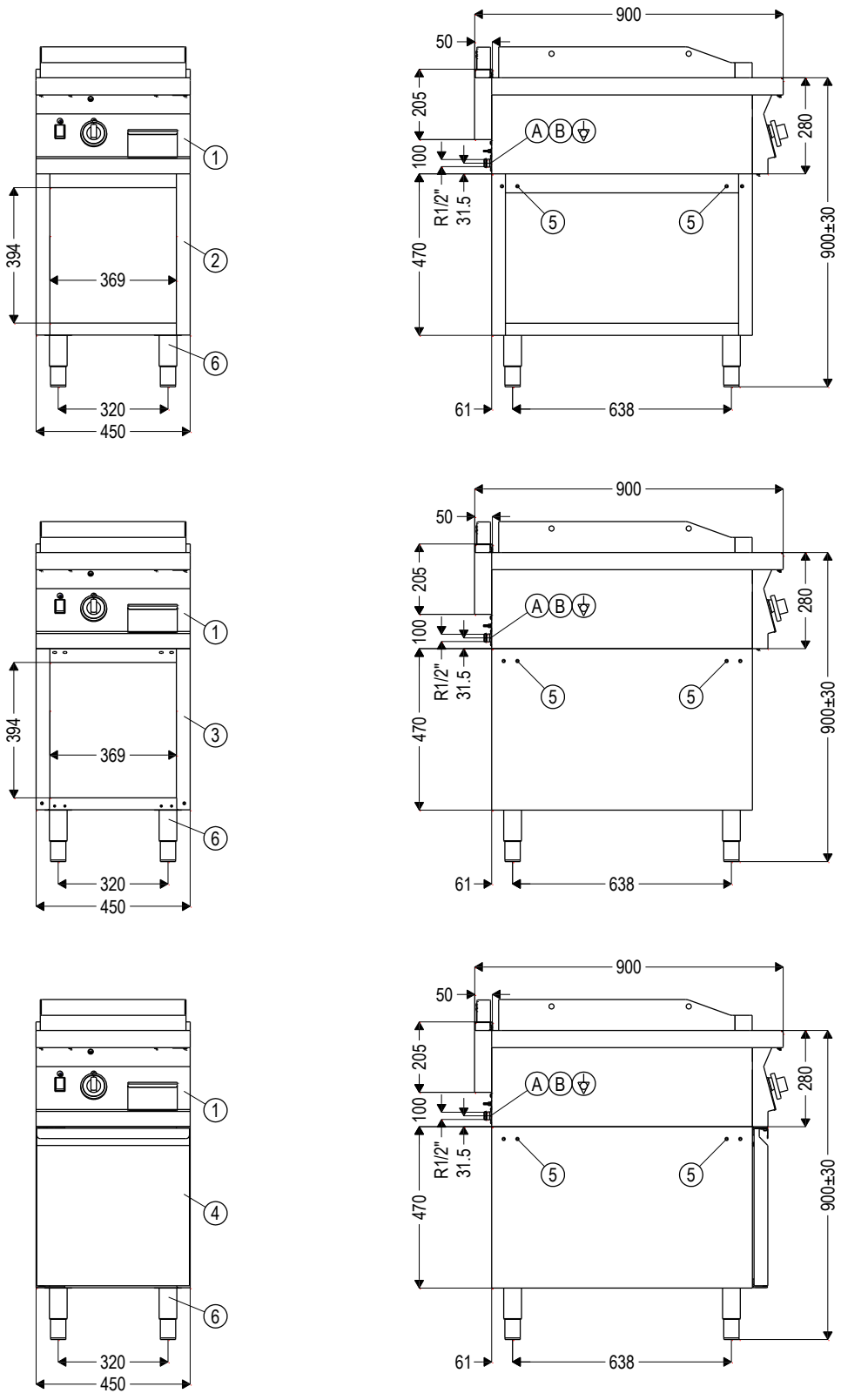


L900.GPG450G **L900.GPG450R**

A - Przyłącze gazu R1/2
B - Wyprowadzenie przewodu instalacji elektrycznej
⏚ - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego
K - Krócieć kontrolny ø 9 mm ciśnienia gazu

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

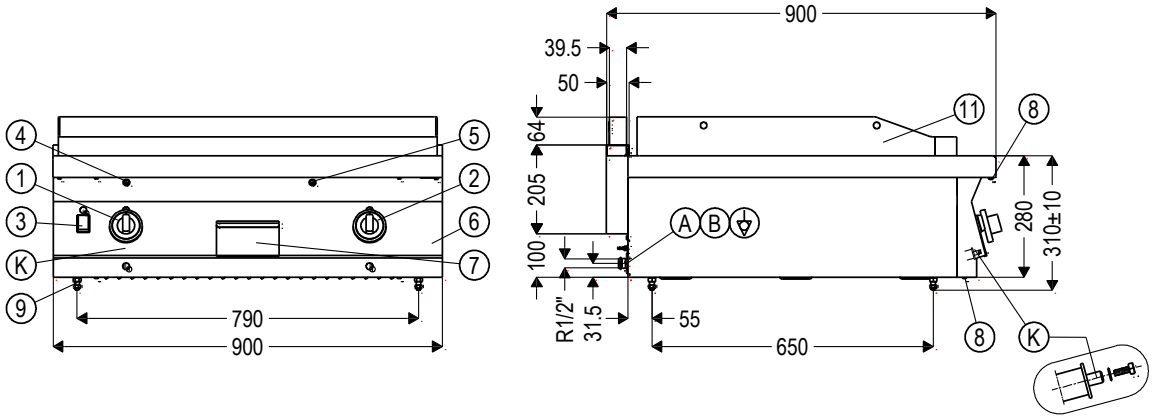
Rysunek 1 - Ogólny widok grilli L900.GPG450G ; L900.GPG450R

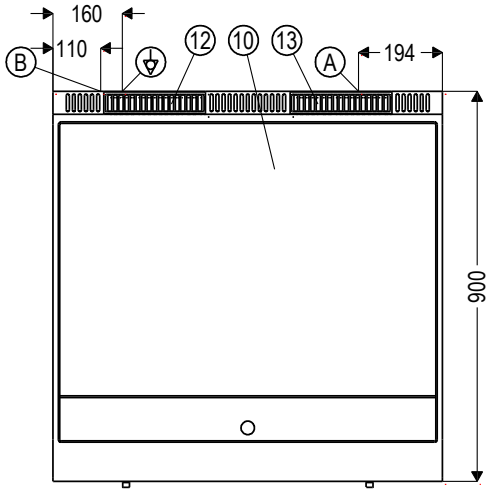


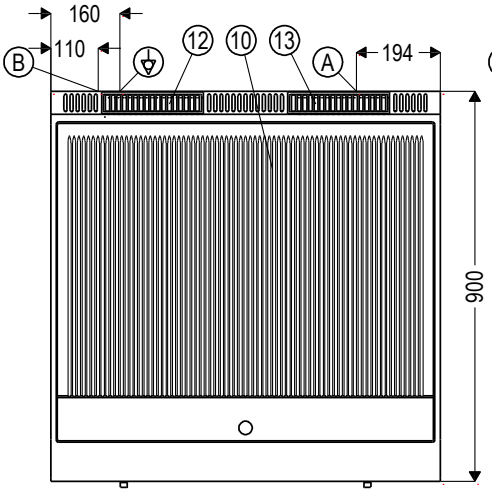
A - Przyłącze instalacji gazowe
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

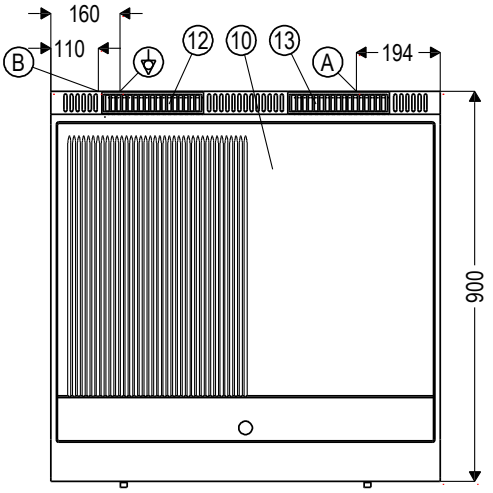
1. Grill płytowy gazowy – **L900.GPG450G ; L900.GPG450R**
2. Podstawa otwarta z półką - P
3. Szafka otwarta - S
4. Szafka z drzwiami - SD
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

Rysunek 1A - Grille L900.GPG450G ; L900.GPG450R na podstawach







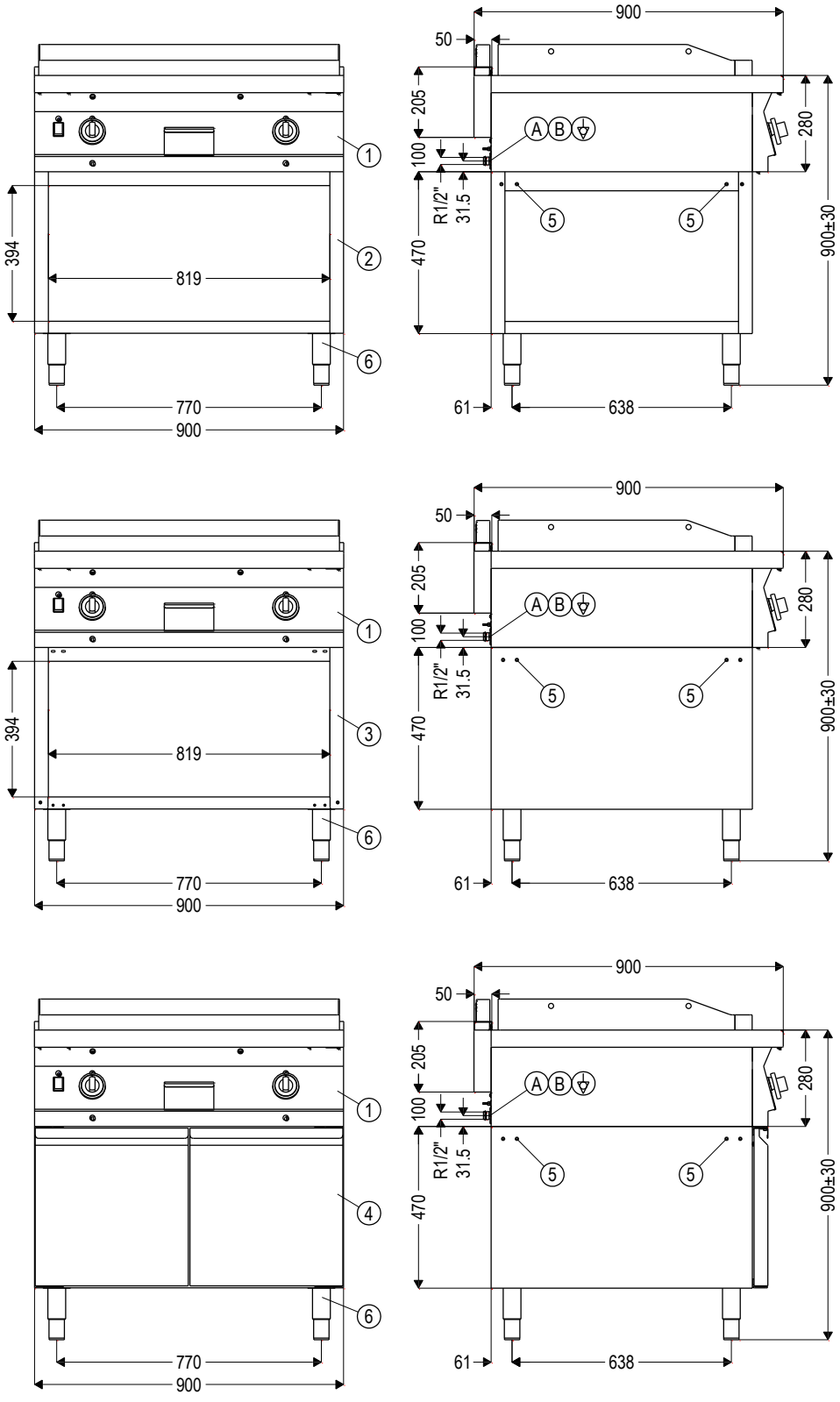


L900.GPG900G **L900.GPG900R** **L900.GPG900RG**

A - Przyłącze gazu R1/2
B - Wyprowadzenie przewodu instalacji elektrycznej
⏚ - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego
K - Krócieć kontrolny ø 9 mm ciśnienia gazu

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

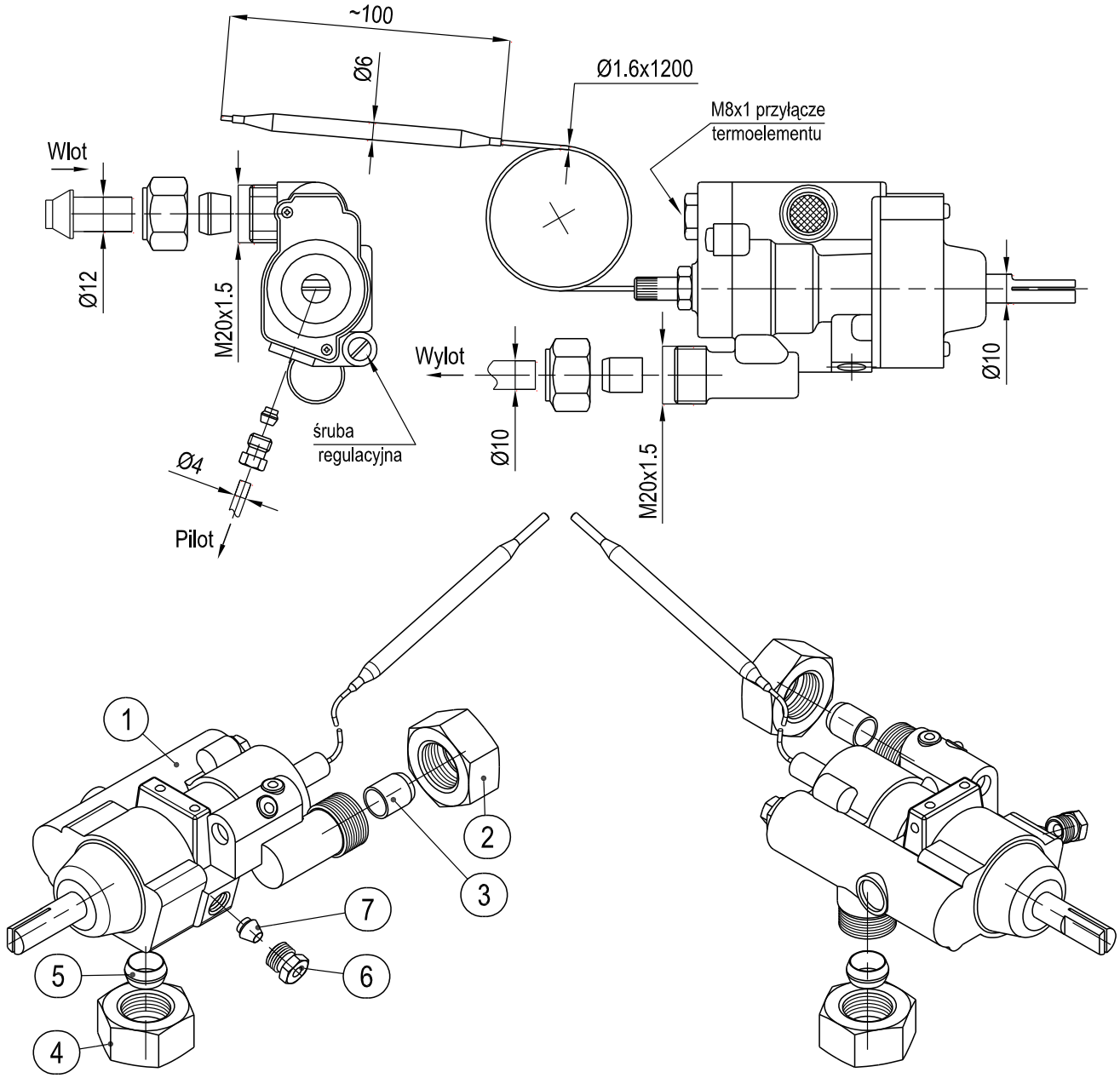
Rysunek 2 – Ogólny widok grilli L900.GPG.900G ; L900.GPG900R ; L900.GPG900RG



A - Przyłącze instalacji gazowe
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

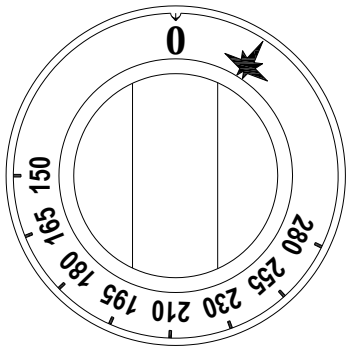
1. Grill płytowy gazowy – **L900.GPG900G ; L900.GPG900R ; L900.GPG900RG**
2. Podstawa otwarta z półką - P
3. Szafka otwarta - S
4. Szafka z drzwiami - SD
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

Rysunek 2A - Grille L900.GPG900G ; L900.GPG900R ; L900.GPG900RG na podstawach

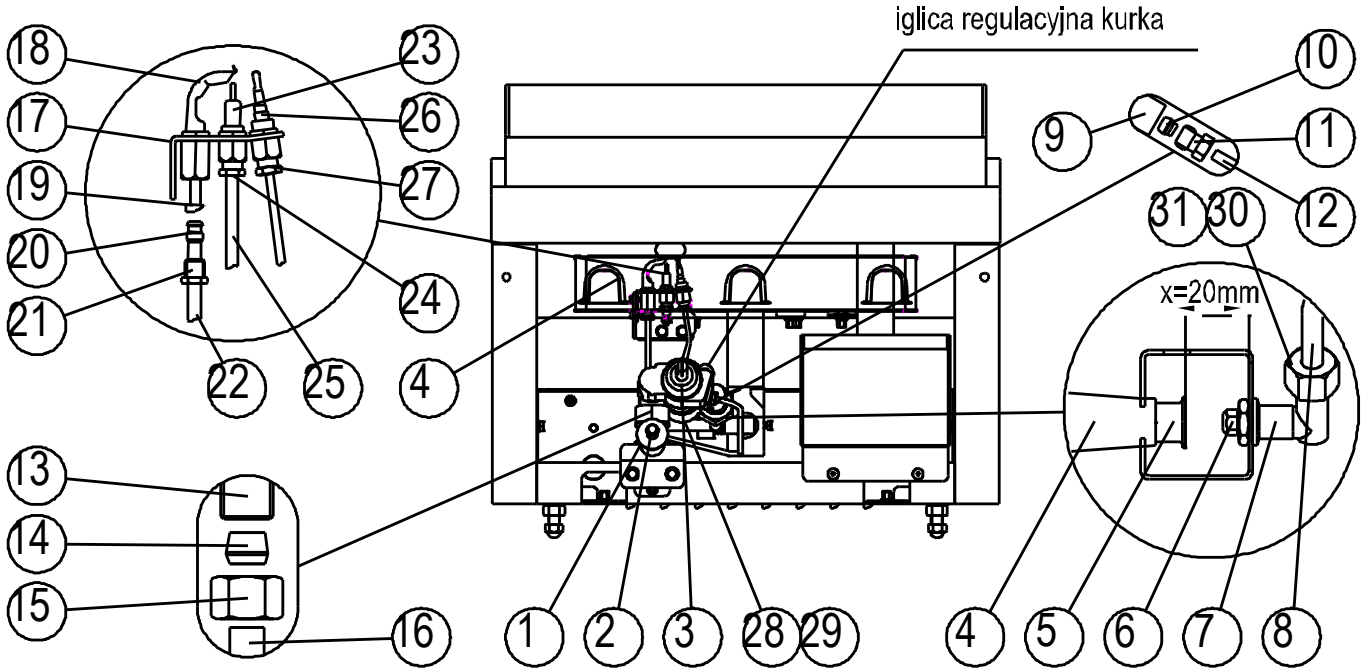


Poz.	Nazwa	Index	Ilość
7	Pierścień zaciskowy rurki pilota D4	GL.A.43.25.00.00.0/C07	1
6	Nakrętka rurki pilota D4	GL.A.43.25.00.00.0/C06	1
5	Pierścień zaciskowy D12	GL.A.43.25.00.00.0/C05	1
4	Nakrętka M20 x1.5 D12	GL.A.43.25.00.00.0/C04	1
3	Pierścień zaciskowy D10	GL.A.43.25.00.00.0/C03	1
2	Nakrętka M20 x1.5 D10	GL.A.43.25.00.00.0/C02	1
1	Kurek z termostatem PEL 24 ST(150÷300°C)	GL.A.43.25.00.00.0/C01	1

Rysunek 3 - Kurek gazowy z termostatem

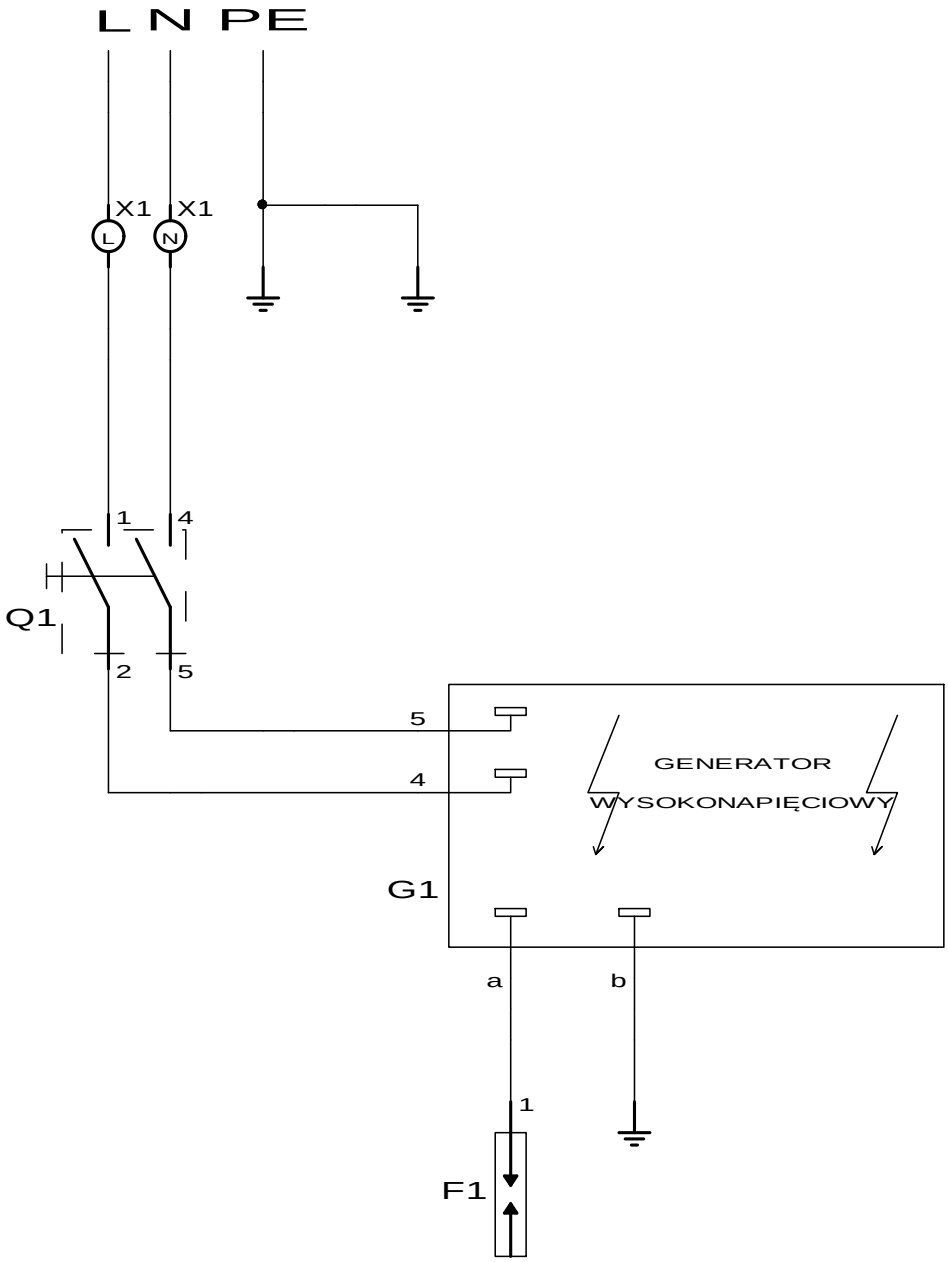


Rysunek 4 - Pokrętło kurka gazowego z termostatem



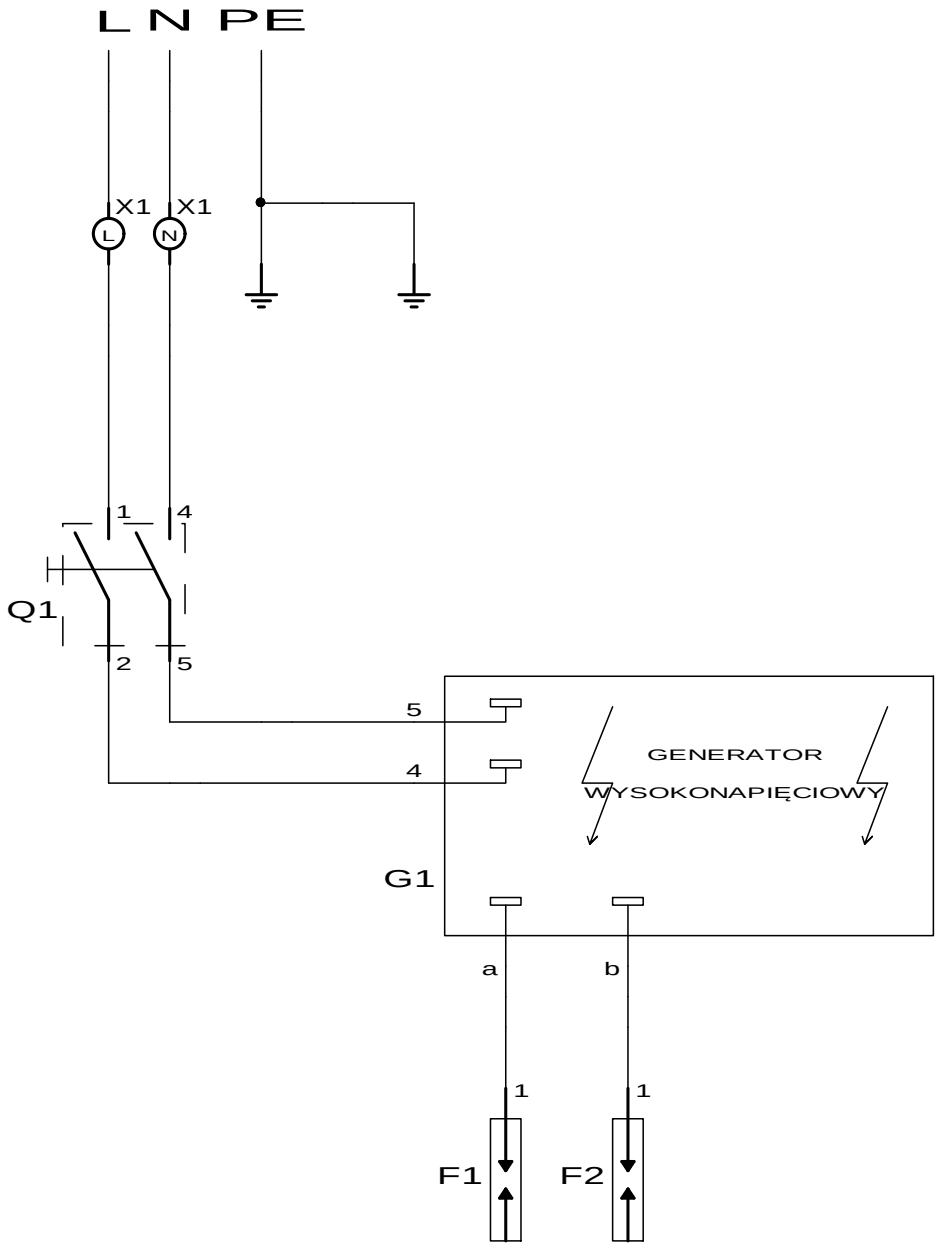
1. Kolektor główny
2. Króciec kontrolny ciśnienia gazu
3. Kurek gazowy z termostatem
4. Palnik główny
5. Tuleja regulacyjna powietrza pierwotnego
6. Dysza główna
7. Kolanko przyłączeniowe
8. Rura gazowa Ø10 mm
9. Króciec kurka (przyłączeniowy gazu palnika pilotowego)
10. Pierścień zaciskowy rurki pilota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

Rysunek 5 - Elementy instalacji gazowej



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

Rysunek 6 - Schemat instalacji elektrycznej grilli L900.GPG450G ; L900.GPG450R



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

Rysunek 7 - Schemat instalacji elektrycznej grilli L900.GPG900G ; L900.GPG900R ; L900.GPG900RG



WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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

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