



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.lovamet.com.pl
e-mail: lovamet@lovamet.com.pl
info@lovamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

LAVA GRILLE GAZOWE

L700.LGG400
L700.LGG400+P
L700.LGG400+S
L700.LGG400+SD

L700.LGG800
L700.LGG800+P
L700.LGG800+S
L700.LGG800+SD



SPIS TREŚCI

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

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Lava grille gazowe przeznaczone są do smażenia, pieczenia, grillowania produktów spożywczych bezpośrednio położonych ruszcie umieszczonym nad gorącymi kamieniami lava. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia. Zabrania się przechowywania i podgrzewania na ruszcie substancji niebezpiecznych, żrących, trujących, wybuchowych, emitujących szkodliwe opary itp. Podczas użytkowania i konserwacji lava grilli należy przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności obowiązujących w danym kraju.

1.2 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
Kategoria	II2E3B/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); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Luksemburg –(LU); Łotwa – (LV); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Kategoria	I3P
Kraj przeznaczenia	Belgia – (BE); Szwajcaria – (CH); Czechy – (CZ); Hiszpania – (ES); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Holandia– (NL); Portugalia – (PT); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	Typ A₁
Certyfikat Badania Typu UE	GAR1450CT0018

TABLICA 2

LAVA GRILLE GAZOWE			
TYPY, MODELE		L700.LGG400	L700.LGG800
Długość	mm	400	800
Szerokość	mm	700	700
Wysokość do płyty górnej	mm	280 / 310	280 / 310
Ilość stref grzewczych	szt.	1	2
Temperatura	°C	Regulacja obciążenia cieplnego (temperatury grillowania)	
Powierzchnia robocza rusztu	m²	0,14	0,28
Wymiary powierzchni roboczej rusztu	mm	330 x 440	650 x 440
Znamionowe obciążenie cieplne	kW	6,5	2 x 6,5 = 13
Zapalanie		Zapalacze piezoelektryczne	
Ilość kamieni lava ¹⁾	kg	5	10
Ruszt z rynienkami ociekowymi		Wypożyczenie standardowe	
Ruszt z prętów		Wypożyczenie dodatkowe na zamówienie	
¹⁾ Kamienie lava nie sa dostarczane z urządzeniem			

LAVA GRILLE GAZOWE NA PODSTAWACH		
TYPY, MODELE	L700.LGG400	L700.LGG800
	+P	+P
	+S	+S
	+SD	+SD
PODSTAWY		
Podstawa otwarta z półką		+P
Szafka otwarta		+S
Szafka z drzwiami		+SD

DANE PRZYŁĄCZENIA	
Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)

TABLICA 3

DANE DLA GAZÓW			Typ / Model	
			L700.LGG400	L700.LGG800
			+P (podstawa z półką) +S (szafka otwarta) +SD (szafka z drzwiami)	
Znamionowe obciążenie cieplne		kW	6,5	13
Zużycie gazu	E, H (G20)	m³/h	0,69	1,38
	B/P (G30)	kg/h	0,51	1,02
	P (G31)		0,50	1,00
Zużycie gazu	E, H (G20)	kWh/h	7,22	14,44
Obciążenie cieplne palnika pilotowego	E, H (G20)	W	248	2 x 248
	B/P (G30)		225	2 x 225
	P (G31)		215	2x 215

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 °C		Ciepło spalania Hs – 15 °C	
		MJ/m³	MJ/kg	MJ/m³	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.

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

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.



Lava grille 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 lava grilli

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej
- **Ruszty** ze stali nierdzewnej. W wyposażeniu standardowym znajduje się ruszt z prętami w kształcie litery V, co umożliwia odprowadzanie wytopionego tłuszczu do wanieki ociekowej znajdującej się z przodu urządzenia a z niej do wyjmowanej szuflady gromadzącej tłuszcz. Ruszty mają możliwość regulacji wysokości położenia nad paleniskiem.
- **Siatka na kamienie lava** wykonana ze stali nierdzewnej, umieszczona jest na komorze spalania.
- **Instalacja gazowa lava grilli L700.LGG400** zbudowana jest z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych $\varnothing 4$ i $\varnothing 10$ mm, kurka gazowego z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, palnika rurowego wielootworowego z palnikiem pilotowym, elektrodą zapalającą i czujnikiem płomienia-termoparą.
- **Instalacja gazowa lava grilli L700.LGG800** składa się z dwóch niezależnych palników i dwóch kurków gazowych dzięki czemu można regulować obciążenie cieplne lewej lub prawej połowy. Kurki zamontowane są na wspólnym kolektorze.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU



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



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



Lava grilli, należy przechowywać i instalować w pomieszczeniach, w których panuje temperatura powyżej +5 °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 lava grilli na podstawach

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

2.2 Ustawienie lava grilli

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

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych 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 lava grilli 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) Lava grill 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 $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{moc cieplna w kW}$).
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

 **Lava grille należy zasilać gazem podanym na tabliczce znamionowej i opakowaniu i lava grilla o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicy 4, 5.**

 **Zabrania się zasilania Lava grilla 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, 2, poz. A).
- 4) Lava 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) Lava 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.
Lava grillę łączyć z węzem 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) Lava grill można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
- 7) Sprawdzić ciśnienie gazu za przyłączem wlotowym wykorzystując króciec $\varnothing$ 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.7).
W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:
 - zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.7). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić 4 wkręty (rys.1, poz.6 i rys.2, poz.10)
 - odkręcić śrubę z króćca $\varnothing$ 9 mm (rys.1 i rys.2, poz. K) znajdującego się na kolektorze
 - rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego $\varnothing$ 9 i manometru (zakres 0÷6 kPa, dokładność co najmniej 0.1 kPa)
 - otworzyć zawór odcinający instalacji gazowej pomieszczenia
 - zapalić wszystkie palniki urządzenia
 - odczytać wskazanie manometru



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

- 8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową
- 9) Wyłączyć wszystkie palniki
- 10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową pomieszczenia
- 11) Wkręcić śrubę z uszczelką do króćca $\varnothing$ 9 mm (rys.1 i rys.2, poz. K)
- 12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym
- 13) Założyć osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.7)



Po przeprowadzonej instalacji sprawdzić szczelność instalacji gazowej, połączenia armatury gazowej w lava grillu (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 lava grilla do butli z gazem propan-butan i propan lub do istniejącej instalacji może wykonać tylko uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa. Sprawdzenie instalacji gazowej przeprowadza dystrybutor gazu.

2.2.3 Przystosowanie do spalania innego gazu

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

W celu przystosowania palników do spalania odpowiedniego gazu, należy zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.7). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić 4 wkręty (rys.1, poz.6 i rys.2, poz.10).

Wymiana dyszy głównej – rysunek 5

- 1) Wykręcić dyszę główną **1**. Dysza główna zamontowana jest w kolanku przed tuleją regulacyjną powietrza pierwotnego.
- 2) Wkręcić nową dyszę główną palnika 1 właściwą dla odpowiedniego gazu, zgodnie z tabelą 6. Dyszę dokręcić do oporu.

Wymiana dyszy palnika pilotowego – rysunek 5

- 1) Wykręcić rurkę gazową palnika pilotowego z zaworu gazowego.
- 2) Odkręcić podstawkę palnika pilotowego. Ostrożnie wyjąć palnik pilotowy wraz z podstawką z komory spalania. Zwrócić uwagę, aby zbyt mocno nie przegiąć termopary **4** i nie uszkodzić przewodu elektrody zapłonowej **3**.
- 3) Odkręcić nakrętkę **11** i wyjąć termoparę **4**.
- 4) Odkręcić nakrętkę **10** i wyjąć elektrodę zapłonową **3**.
- 5) Odkręcić nakrętkę **9** wyjąć rurkę gazową, pierścień uszczelniający **8** oraz dyszę pilota **7**.
- 6) Wymienić dyszę pilota **7** na właściwą dla danego gazu zgodnie z tabelą 6. Włożyć pierścień uszczelniający **8** i rurkę gazową, następnie dokręcić nakrętkę **9**.
- 7) Zamontować elektrodę zapłonową **3** i dokręcić nakrętkę **10**.
- 8) Zamontować termoparę **4** i dokręcić nakrętkę **11**.
- 9) Zamontować palnik pilotowy wraz z podstawką.
- 10) Wkręcić rurkę gazową palnika pilotowego do zaworu gazowego.

Regulacja powietrza pierwotnego – rysunek 5

- 1) Sprawdzić wymiar **X** między czołem tulei regulacyjnej powietrza pierwotnego **6** a uchwytem kolanka zgodnie z tabelą 6.
- 2) W razie potrzeby poluzować śrubę **5** i przesunąć tuleję **6** tak, aby wymiar **X** był zachowany zgodnie z tabelą 5. Ponownie dokręcić śrubę **5**.

Regulacja minimalnego przepływu dyszy głównej (płomień oszczędnościowy) – rysunek 3

Regulacja palników - płomień oszczędnościowy – rysunek 3, 4

- 1) Zapalić palniki
 - 2) Ustawić pokrętło kurka regulowanego palnika w położenie płomienia oszczędnościowego (rys.4). Kurek drugiego palnika (jeśli jest) ustawić w położeniu płomienia maksymalnego
 - 3) Wyregulować płomień oszczędnościowy przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.3). Wartości przepływów dla płomieni oszczędnościowych przyjąć ok. 30-35% wartości przepływu podanego w tabelicy 3 na stronie 4.
- Regulacji dokonać kolejno dla każdego palnika w sposób opisany powyżej.



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 w całym zakresie przewidzianej regulacji oraz przy szybkim obroceniu pokręteł kurków z położenia płomienia maksymalnego do położenia płomienia oszczędnościowego
- 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

Ciśnienie	Dysza palnika głównego D [1/100mm]	Dysza palnika pilotowego	Regulacja powietrza pierwotnego X [mm]
E, H (G20)	195K	27/D2	15
B/P (G30)	125K	14/D3	20
P (G31)	135K	14/D3	20

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

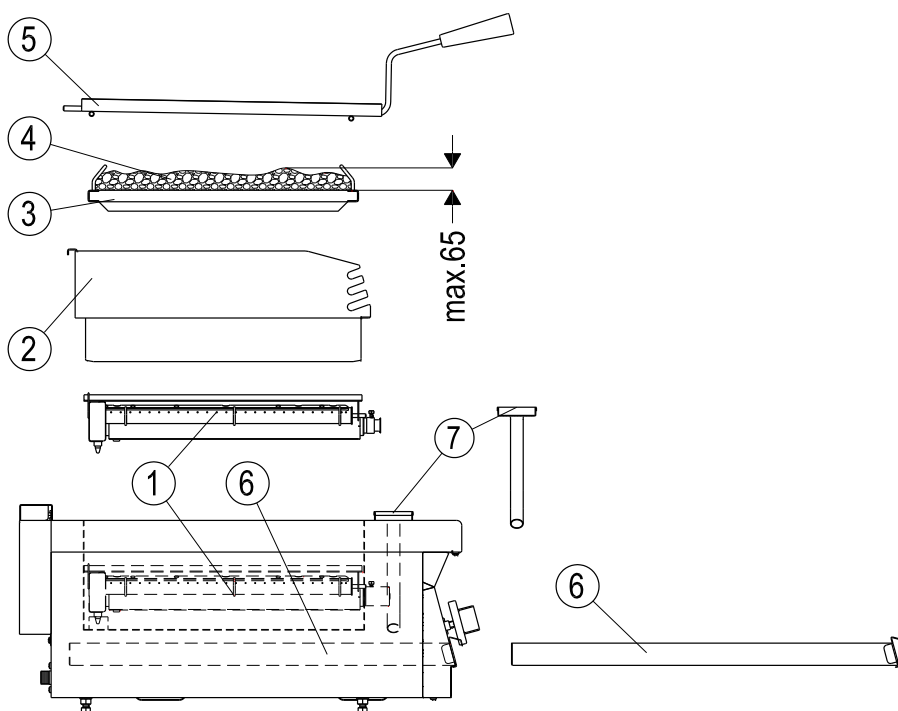


Przed uruchomieniem lava grilla usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z elementów lava grilla.

3.1 Przygotowanie lava grilli 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.2.2.3.
- sprawdzić czy urządzenie zmontowane jest zgodnie z rysunkiem poniżej;
- Umyć obudowę i płytę grillową ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących
- Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniemi BHP.



1. Palnik główny
2. Osłona przeciwbryzgowa
3. Siatka na kamienie
4. Kamienie lava
5. Ruszt
6. Szuflada do zbierania tłuszczu
7. Wanienka ociekowa

3.2 Próbnny rozruch



Przy pierwszym uruchomieniu lava grilla, po podłączeniu do instalacji gazowej, ustawić pokrętki 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 urządzenie na ustawionej 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 pokrętkę kurka (rys.4) w lewo i ustawić w pozycji (★)
 - ponownie nacisnąć pokrętkę i kilkakrotnie nacisnąć przycisk zapalacza (rys.1, poz.2 i rys.2, poz.3) generującego iskrę zapalającą palnik pilotowy.
 - po zapaleniu się palnika pilotowego (płomień widoczny w otworze w osłonie przedniej (rys.1 poz.3 i rys.2 poz. 4, 5) przytrzymać wciśniętą pokrętkę kurka przez ok.15 s, po czym przez chwilę lekko docisnąć i puścić pokrętkę. Jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć.
- b) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:
 - obrócić pokrętkę kurka w lewo do pozycji (🔥) „płomień maksymalny”. Palnik główny zapali się od płomienia palnika pilotowego
 - ustawić płomień - dobór wielkości płomienia zależy od położenia pokrętki między pozycją (🔥) „płomień maksymalny” a pozycją (🔥) „płomień oszczędnościowy”.
- c) Wygaszanie palników:
 - W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętkę w prawo, do pozycji (★).
 - Obrócenie pokrętki w położenie "O" powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.

Dla lava grilli dwustrefowych należy wykonać czynności wg pkt. a), b), c) oddzielnie dla palników lewej i prawej połowy.



Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją (O) „palnik zgaszony” i pozycją (🔥) „płomień maksymalny”.

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 należy:

- a) W celu zapobieżenia przywieraniu pożywienia do powierzchni roboczej rusztu, przed termiczną obróbką żywności pokryć go równomiernie cienką warstwą tłuszczu lub oleju.
- b) Regulować płomień (wymaganą moc cieplną palników) w zależności od potrzeb ustawiając pokrętki kurków palników (rys. 3) w pozycjach (🔥) „maksymalna moc cieplna”, (🔥) „minimalna moc cieplna” lub w pozycjach pośrednich między pozycjami .
- c) Wstępnie rozgrzać kamień lava. Jeśli chce się przyrządzać na ruszcie rybę należy rozgrzać kamień lava przez około 12÷15 minut. Jeśli chce się przyrządzać potrawy mięsne należy rozgrzać kamień lava przez około 20÷25 minut. Pamiętaj, aby na czas wygrzewania kamienia w obu przypadkach płomień palnika głównego ustawić na „maksymalną moc cieplną”.
- d) Układać bezpośrednio na ruszcie produkty przeznaczone do przyrządzenia.
- e) **Okresowo należy wylewać z pojemnika szufladki (rys.1, poz.5 i rys.2, poz.8, 9) wytopiony podczas smażenia tłuszcz i olej.**

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy:

- Wyłączyć wszystkie palniki główne oraz pilotowe, ustawiając pokrętki kurków w położenie "O".
- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia zaworem odcinającym.
- Odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Aby dobrze oczyścić grilla lava należy wyjąć ruszt, następnie wyjąć siatkę z kamieniami lava podnosząc ją za specjalne uchwyty, zdemonstrować osłonę przeciwbryzgową oraz ostrożnie wyjąć palnik główny (patrz rysunek pkt. 3.1). Umyć grill wodą z dodatkiem detergentu, używając miękkiej szmatki, natomiast palnik wyczyścić aż do usunięcia wszystkich resztek pochodzących z procesu spalania i obróbki potraw.
- Po zakończeniu procesu czyszczenia zmontować urządzenie zgodnie z rysunkiem (patrz rysunek pkt. 3.1) zachowując szczególną ostrożność podczas montażu palnika głównego, aby usytuować go jednoznacznie w obudowie i nie uszkodzić elementów współpracujących z palnikiem.



Zabrania się używania łatwopalnych substancji do czyszczenia grilla.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

Palniki główne wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwypływowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętki 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 lava grilla na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,**
- **eksploatacji urządzeń gazowych 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 powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
 - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej.
- 2) **Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjalście.**
- 3) **Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu osób do tego nieuprawnionych.**
- 4) **Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją grilla.**
- 5) **Do użytkowania grilla dopuszczać tylko osoby przeszkolone.**
- 6) **Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania, gdyż nie znają one zasad obsługi.**
- 7) **Nie dotykać gorących części. Szczególnie gorący ruszt, płyta górna, wanienska ociekowa, szuflada do zbierania tłuszczu 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) **W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.**
- 12) **Nie otwierać głównego zaworu na przyłączy gazu lub zaworu butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.**
- 13) **Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.**
- 14) **Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.**
- 15) **Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.**
- 16) **W razie poparzenia lub zatrucia gazem niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.**
- 17) **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.**
- 18) **Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.**
- 19) **Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.**
- 20) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
- 21) **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.**
- 22) **Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.**
- 23) **Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.**
- 24) **Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p. 3.4 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.**



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.



Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i czyszczenia należy zamknąć dopływ gazu zaworem odcinającym, i poczekać aż lava grill wystygnie.



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

5.1 Konserwacja bieżąca



Systematycznie sprawdzać i czyścić środek lava grilla zanim zostanie on zapalony, w celu ochrony przed emisją płomienia od tłuszczu i oleju, który został zgromadzony podczas wcześniejszego pieczenia.

- **Należy lava grilla rozmontować na części wg rysunku na stronie 9 pkt 3.1, dokładnie umyć i wyczyścić wnętrze komory w której umieszczony jest palnik, sam palnik, osłony przeciwrozpryskowe, szufladę do zbierania tłuszczu, wanienkę ociekową oraz ruszt.**
- **Regularnie czyścić palnik miękką metalową szczotką, w razie konieczności otwory płomieniowe przeczyszczyć drutem miedzianym aby przeciwdziałać powstawaniu ewentualnych przeszkód w prawidłowym spalaniu gazu.**
- **Regularnie uzupełniać i wymieniać kamienie lava do ilości podanej w tablicy 2 i na rysunku na stronie 9.**

- Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości lava grilla oraz jego otoczenia.
- Należy dbać o to, aby na powierzchni rusztu 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 rusztu.
- Aby dobrze oczyścić grilla lava należy wyjąć ruszt, następnie wyjąć siatkę z kamieniami lava podnosząc ją za specjalne uchwyty, zdemonstrować osłonę przeciwbryzgową oraz ostrożnie wyjąć palnik główny (patrz rysunek pkt. 3.1). Umyć grill wodą z dodatkiem środków zmywających tłuszcz, używając miękkiej szmatki, natomiast palnik wyczyścić aż do usunięcia wszystkich resztek pochodzących z procesu spalania i obróbki potraw. Po wyschnięciu zmontować podzespoły grilla zgodnie z rysunkiem.
- Przy znacznym zanieczyszczeniu zaleca się stosowanie gąbek z tworzywa sztucznego.
- 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 styczości elementów ze stali nierdzewnej ze zwykłą stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
- Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.

5.2 Konserwacja okresowa

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

5.3 Naprawy i remonty

Producent Lava grilli 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, 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 I DODATKOWE

Standardowo grill wyposażony jest w:

- Ruszt z rynienkami ociekowymi V nr. GT.R.40.11.00.00.5/7/C00 do Lava grilla jednostrefowego
- Ruszt z rynienkami ociekowymi V nr. GT.R.80.11.00.00.5/7/C00 do Lava grilla dwustrefowego
- Osłonę przeciwbryzgową
- Siatkę kompletną na kamienie lawa
- Szufladkę do zbierania tłuszczu
- Wanienkę ociekową z rusztu
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

Uwaga: Kamienie Lava nie są dostarczane z urządzeniem

Wyposażenie dodatkowe:

Jako wyposażenie dodatkowe można dokupić

- Ruszt z prętów okrągłych nr. GT.R.40.09.00.00.5/7/C00 do Lava grilla jednostrefowego
- Ruszt z prętów okrągłych nr. GT.R.80.09.00.00.5/7/C00 do Lava grilla dwustrefowego

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Rys.	Poz.
Palnik kompletny 6,5 kW	RGC460.03.01.00.0/C00	5	
Ośłona palnika rurowego (2 szt. w komplecie z palnikiem)	RGC460.03.01.9.0/C00	4	12
Palnik pilotowy kompletny	GLA.43.30.00.00.0/C00	5	
Palnik pilotowy z podstawką 0.140.026 SIT	GLA.43.30.00.00.0/C01	5	2
Pierścień zaciskowy rurki pilota 0.957.009 SIT	GLA.43.30.00.00.0/C08	5	8
Nakrętka zacisku pilota 0.958.013 SIT	GLA.43.30.00.00.0/C07	5	9
Nakrętka elektrody 0.974.037 SIT	GLA.43.30.00.00.0/C09	5	10
Nakrętka termopary 0.974.036 SIT	GLA.43.30.00.00.0/C10	5	11
Elektroda zapłonowa C2 (M4) 0.915.024 SIT	GLA.43.30.00.00.0/C03	5	3
Kurek gazowy PEL 21S kompletny	RGC460.03.03.00.4/C00	3	
Kurek gazowy PEL 21S kod 7988-B/1	RGC460.03.03.00.4/C01	3	1
Pierścień zaciskowy ϕ 10 kod 0905-2	RGC460.03.03.00.4/C04	3	2
Nakrętka M16x1,5 pod rurkę ϕ 10 kod 0907-6	RGC460.03.03.00.4/C02	3	3
Pierścień zaciskowy rurki pilota ϕ 4 kod 0904	RGC460.03.03.00.4/C05	3	4
Nakrętka rurki pilota ϕ 4 kod 0903	RGC460.03.03.00.4/C03	3	5
Pokrętko (kurków palników)	EH.A.10.05.02.00/180/C00	4	
Oznacznik pierścieniowy (kurków palników)	GL.A.43.00.00.40.3/C00	4	
Termopara L=450mm - tuleja montażowa A1 zunifikowana. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1 0.200.132 SIT	GL.A.43.00.00.00.0/C44	5	4
Zapalacz piezoelektryczny 0073952 SIT	GL.A.43.00.00.00.0/C49	1	3
Przewód zapalacza	GF.A.80.03.11.00.5/7/C00	-	-
Nakrętka 3/8 D10mm (do kolanka przy palniku)	GL.A.43.00.00.30.0/C00	5	-
Pierścień zaciskowy D10 (do kolanka przy palniku) kod 0905-2	RGC460.03.03.00.4/C04	5	-
Siatka kompletna na kamienie LAVA	LGC460.07.00.00.0/C00	Pkt.3.1	3
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	7
Dysza nr 14 – typ D3 0.977.115 (SIT) gaz B/P (G30), P (G31)	GC.A.03.00.00.00.0/C62	5	7
Dysza 195K gaz E, H (G20)	GL.A.43.50.00.26.0/C00	5	1
Dysza 135K gaz P (G31)	GL.A.43.50.00.23.0/C00	5	1
Dysza 125K gaz B/P (G30)	GL.A.43.50.00.25.0/C00	5	1

8 RYSUNKI

Rysunek 1 - Ogólny widok lava grilla L700.LGG400

Rysunek 1A - Lava grille L700.LGG400 na podstawach

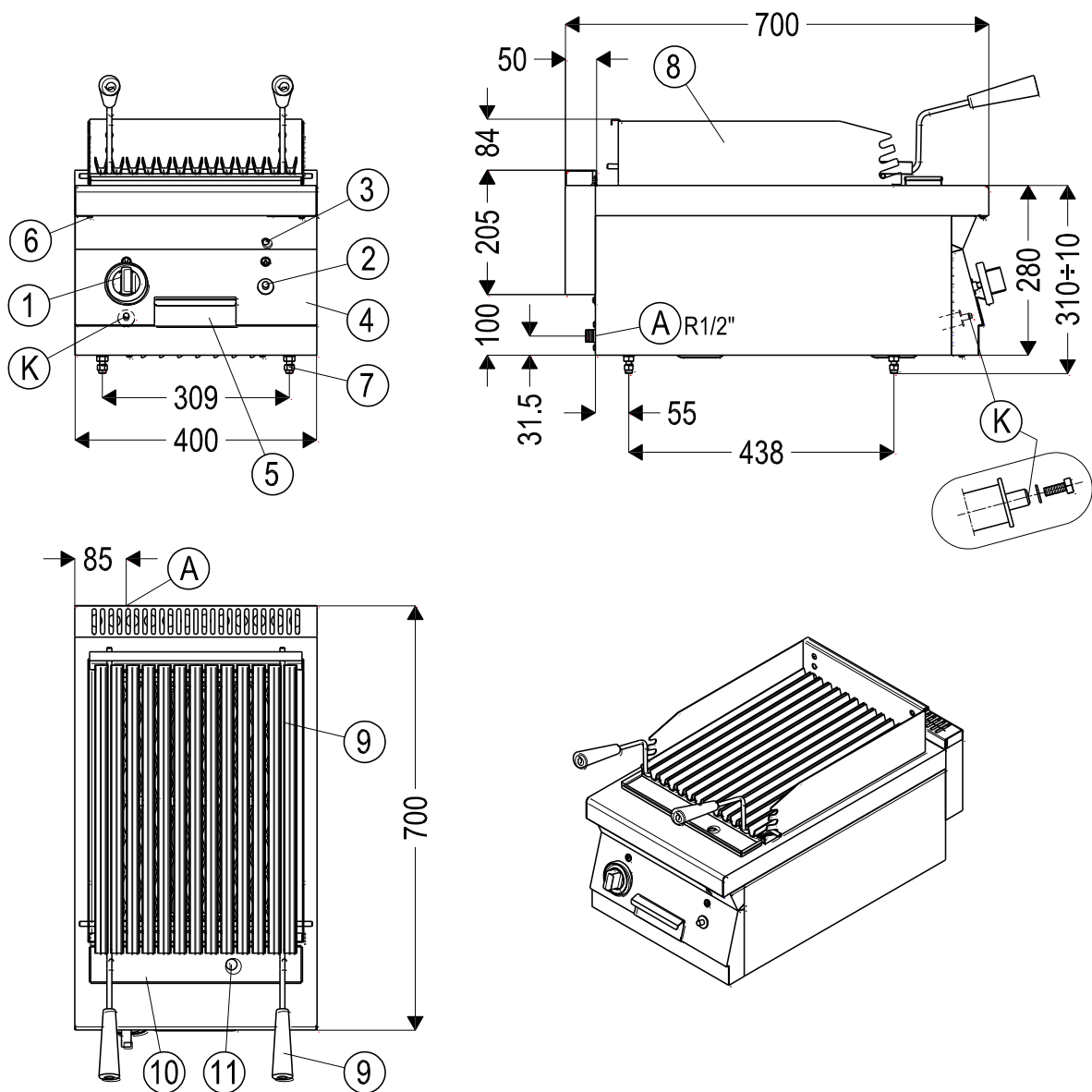
Rysunek 2 - Ogólny widok lava grilla L700.LGG800

Rysunek 2A - Lava grille L700.LGG800 na podstawach

Rysunek 3 - Kurek gazowy

Rysunek 4 - Pokrętko kurka gazowego

Rysunek 5 - Zespół palnika gazowego

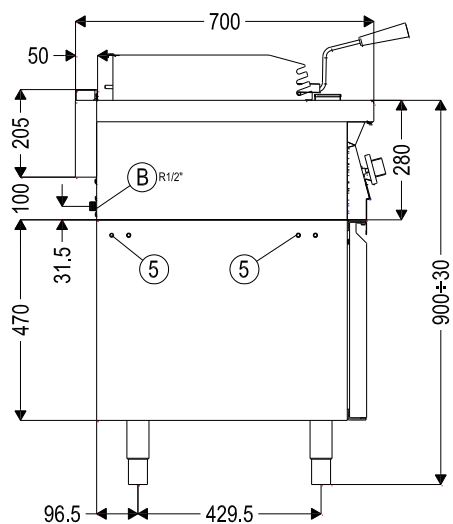
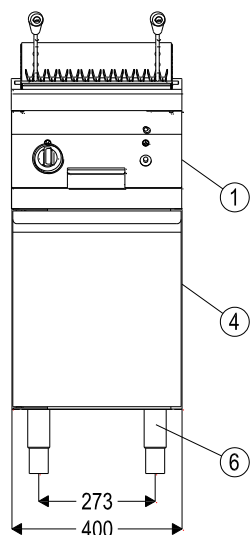
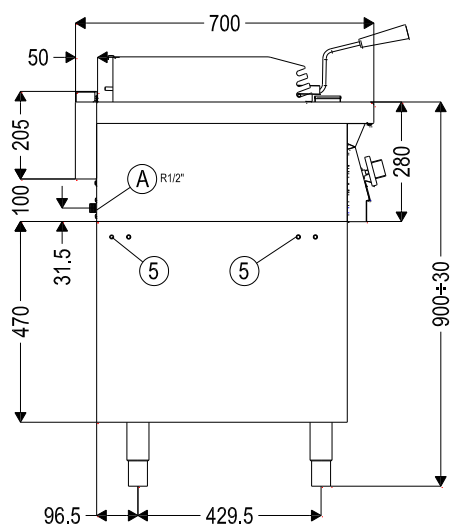
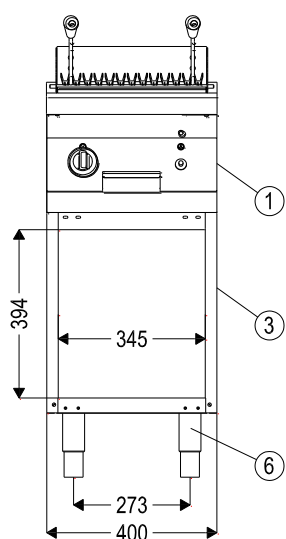
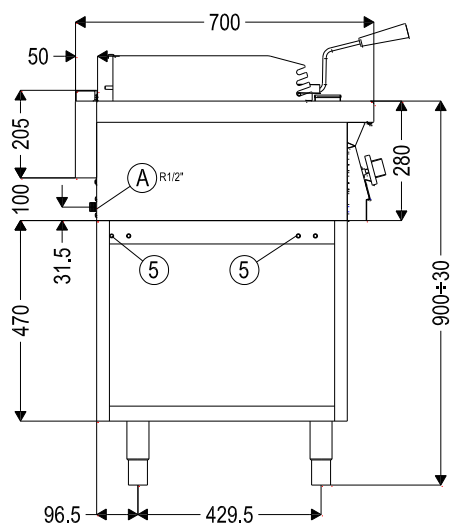
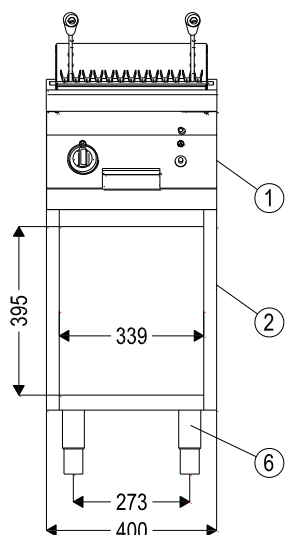


A - Przyłącze gazu R1/2

K - Króciec kontrolny $\varnothing$ 9 mm ciśnienia gazu

1. Kurek gazowy
2. Przycisk zapalacza piezoelektrycznego
3. Otwór do obserwacji płomienia
4. Osłona przednia
5. Szuflada do zbierania tłuszczu
6. Wkręty M5 (mocujące osłonę przednią)
7. Regulowana nóżka
8. Osłony przeciwrozpryskowe
9. Ruszt
10. Wanienka ociekowa
11. Otwór odpływowy do szuflady

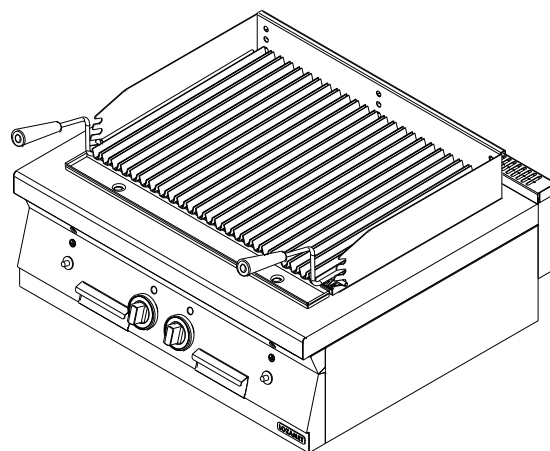
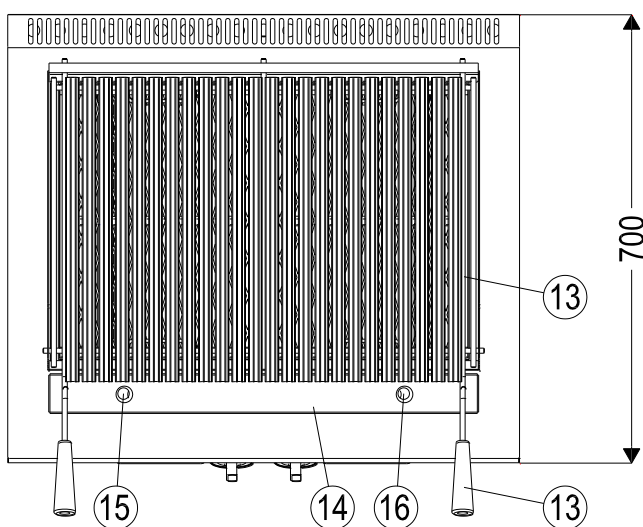
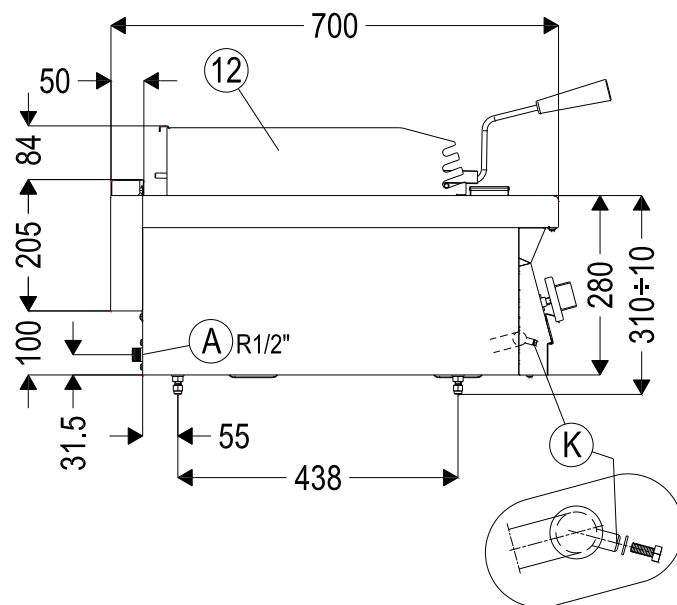
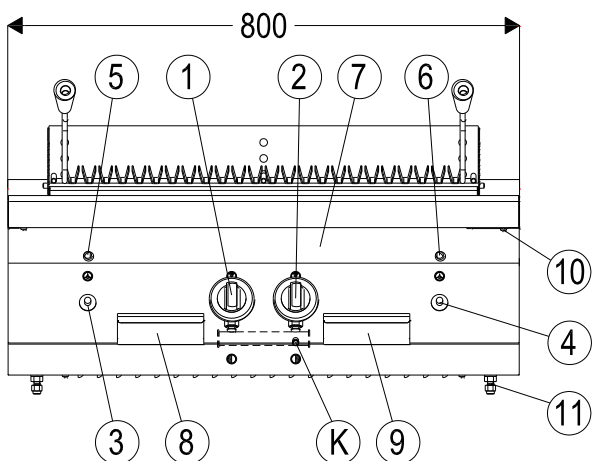
Rysunek 1 - Ogólny widok lava grilla L700.LGG400



A - Przyłącze instalacji gazowe

1. Lava grill gazowy - L700.LGG400
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 - Lava grille gazowe L700.LGG400 na podstawach

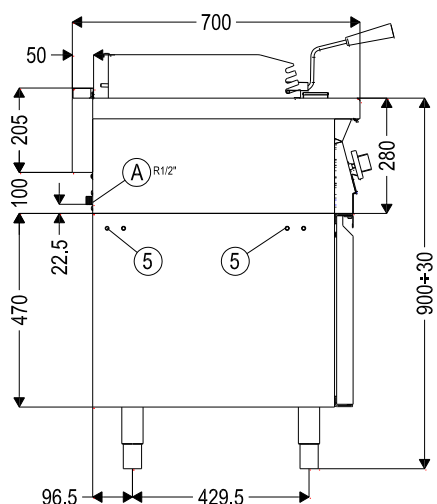
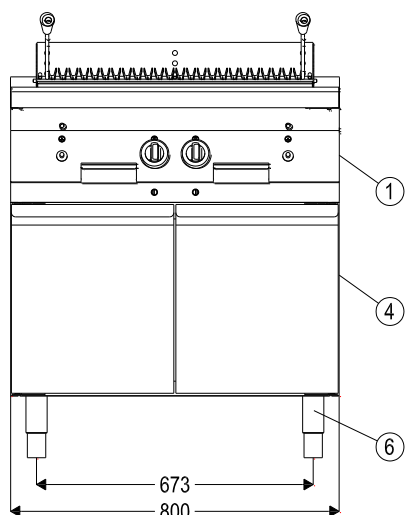
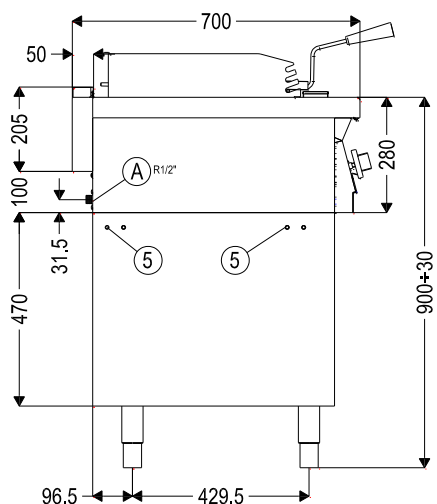
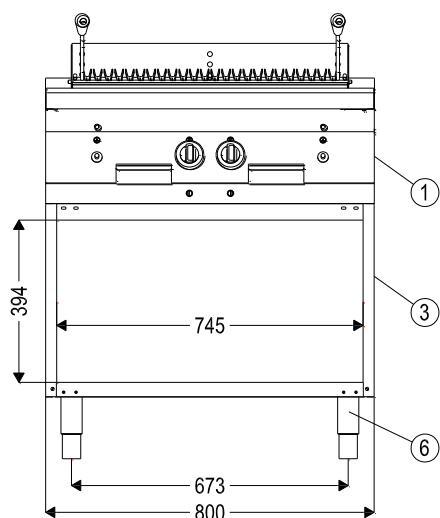
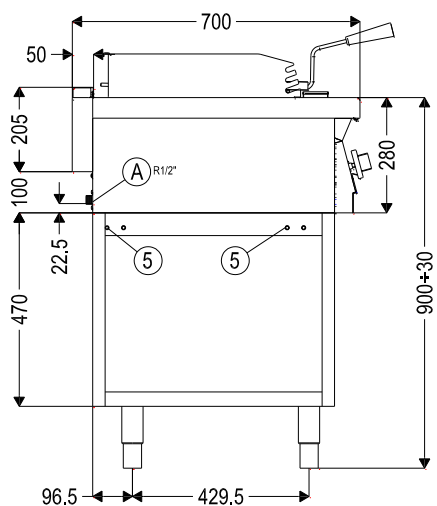
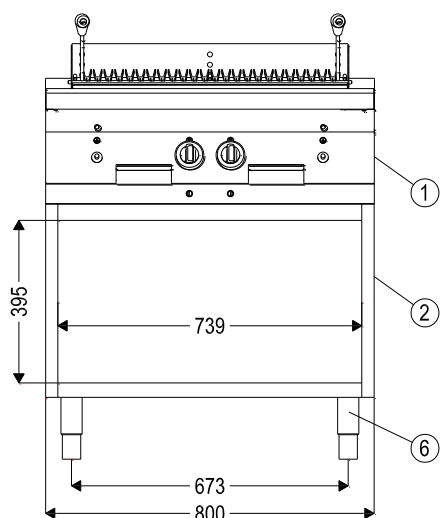


A - Przyłącze gazu R1/2

K - Króciec kontrolny $\varnothing$ 9 mm ciśnienia gazu

1. Kurek gazowy lewej strefy grzejnej
2. Kurek gazowy prawej strefy grzejnej
3. Przycisk zapalacza piezoelektrycznego lewej strefy grzejnej
4. Przycisk zapalacza piezoelektrycznego prawej strefy grzejnej
5. Otwór do obserwacji płomienia palnika lewej strefy grzejnej
6. Otwór do obserwacji płomienia palnika prawej strefy grzejnej
7. Osłona przednia
8. Szuflada do zbierania tłuszczu lewa
9. Szuflada do zbierania tłuszczu prawa
10. Wkręty M5 (mocujące osłonę przednią)
11. Regulowana nóżka
12. Osłony przeciwrozpryskowe
13. Ruszt
14. Wanienka ociekowa
15. Otwór odpływowy do szuflady lewy
16. Otwór odpływowy do szuflady prawy

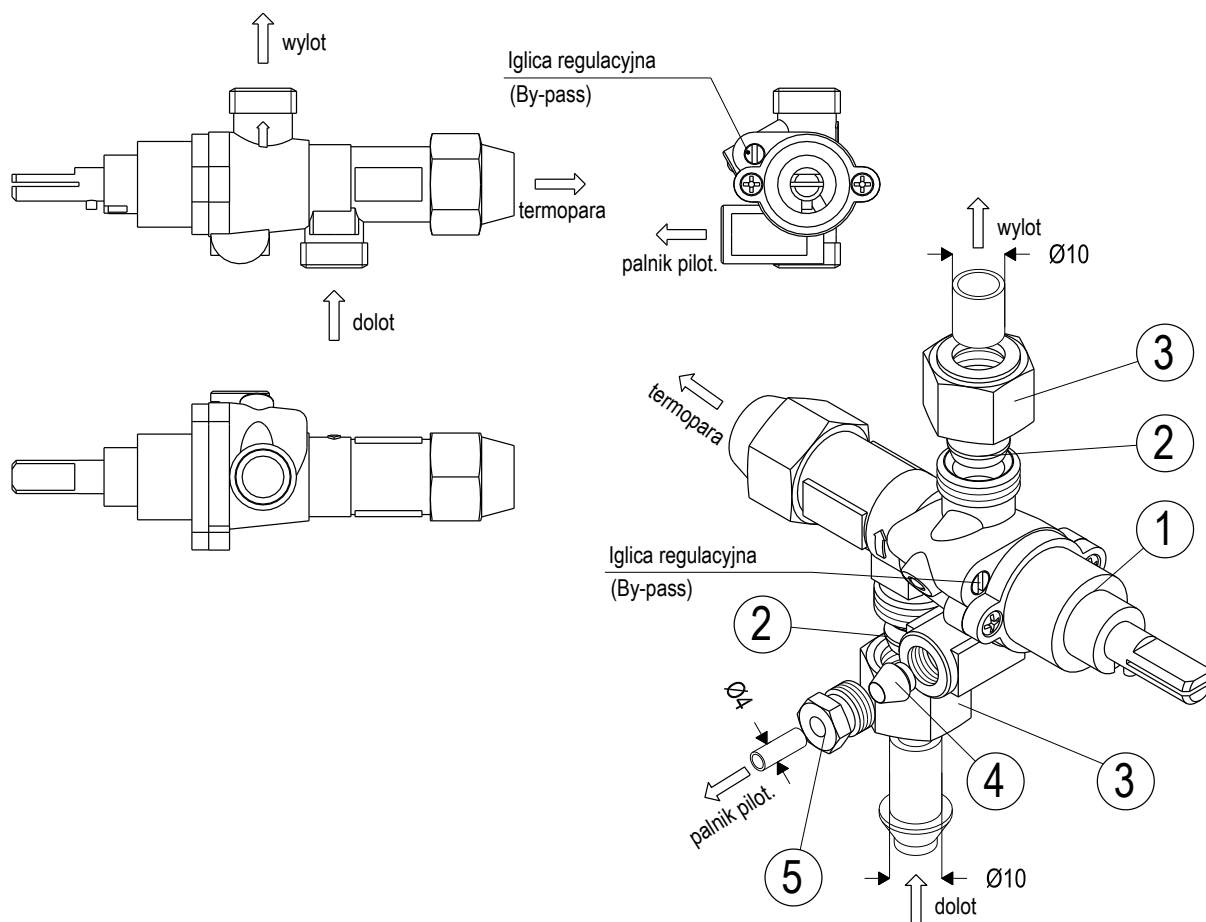
Rysunek 2 - Ogólny widok lava grilla L700.LGG800



A - Przyłącze instalacji gazowe

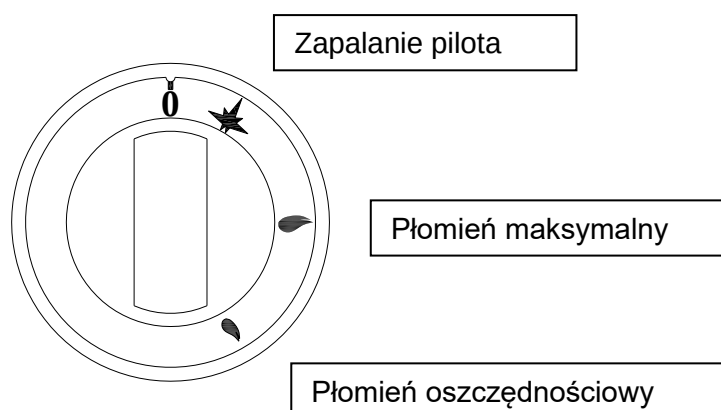
1. Lava grill gazowy - L700.LGG400
2. Podstawa otwarta z półką - P
3. Szafka otwarta - S
4. Szafka z drzwiami - SD
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

Rysunek 2A - Lava grille gazowe L700.LGG800 na podstawach

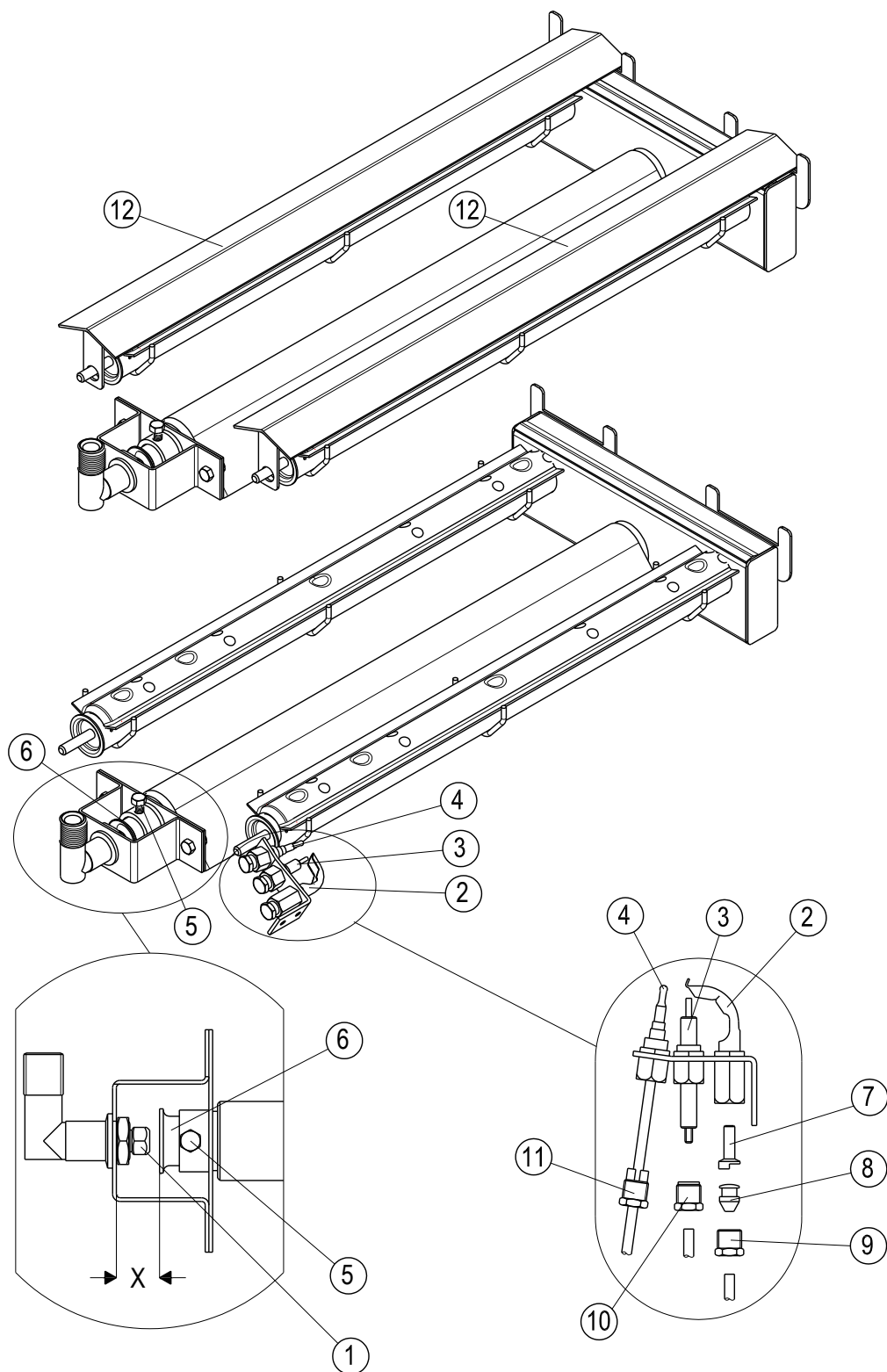


1. Kurek gazowy PEL 21S
2. Pierścień zaciskowy $\phi 10$
3. Nakrętka M16x1,5 pod rurkę $\phi 10$
4. Pierścień zaciskowy rurki pilota $\phi 4$
5. Nakrętka rurki pilota $\phi 4$

Rysunek 3 - Kurek gazowy



Rysunek 4 - Pokrętło kurka gazowego



1. Dysza główna palnika gazowego
2. Palnik pilotowy
3. Elektroda zapalająca
4. Termopara
5. Śruba blokująca tuleję regulacyjną poz. 6
6. Tuleja regulacyjna powietrza pierwotnego palnika gazowego
7. Dysza palnika pilotowego
8. Pierścień zaciskający rurkę gazową palnika pilotowego
9. Nakrętka mocująca dyszę palnika pilotowego
10. Nakrętka mocująca elektrodę zapalającą
11. Nakrętka mocująca termoparę
12. Osłona palnika rurowego

Rysunek 4 - Zespól palnika gazowego

D e k l a r a c j a z g o d n o ś c i U E
D e c l a r a t i o n o f C o n f o r m i t y
D é c l a r a t i o n d e C o n f o r m i t é
K o n f o r m i t ä t s e r k l ä r u n g

Producent / Manufacturer / Fabricant / Hersteller :

Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Sp. z o.o.

Adres / Address / Adresse / Adresse :

ul. Warecka 5**91-202 Łódź****Polska / Poland / Pologne / Polen**

Deklaruje, że wyrób / declare that the product / déclare que le produit / erklären, dass das Produkt :

Nazwa / Name / Nom / Name:

Lava Grill gazowy**Gas grill LAVA / Grill à pierre de lave à gaz / Gas-Lavasteingrill/**

Typ / Type / Type / Type:

L700.LGG400 ; L700.LGG800

spełnia zasadnicze wymagania wynikające z następujących Rozporządzeń i Dyrektyw UE:

*meets the essential requirements according to of the following EU-Regulation and Directive:**est conforme aux exigences essentielles du Règlement et de la Directive UE:**die grundlegenden Anforderungen gemäss der nachstehenden EU- Verordnung und Richtlinie erfüllt:***2016/426****GAR - Urządzenia spalające paliwa gazowe / Gas appliances / Directives Gaz / Richtlinie für Gas**

i, że następujące normy zharmonizowane zostały zastosowane:

*and that the following harmonised standards have been applied:**et que les standards harmonisés suivants ont été appliqués:**und dass die folgenden harmonisierten Normen angewandt wurden:***PN-EN 203-1+A1:2024-05 ; PN-EN 203-2-10:2007**

Jednostka notyfikowana / The notified body / L'organisme notifié / Die benannte Stelle:

Instytut Nafty i Gazu - Państwowy Instytut Badawczy, PL 31-503 Kraków, ul. Lubicz 25 A, Nr 1450

przeprowadziła procedury oceny zgodności i wydała certyfikat badania typu UE:

*carried out conformity assessment procedures and issued an EU- Type examination certificate:**effectué des procédures d'évaluation de la conformité et délivré un UE Certificat d'examen de type:**Konformitätsbewertungsverfahren durchgeführt und ein EU-Baumusterprüfbescheinigung:*Nr / No: **GAR1450CT0018**

Wydanie / Issue / Edition / Ausgabe: nr 2, 19-09-2024 r.

Certyfikat ważny do / certificate is valid until / certificat valide pour / Zertifikat gültig, bis: 18-04-2028 r.

Niniejsza deklaracja zgodności zostaje wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta.

*This declaration of conformity is issued on the sole responsibility of the manufacturer.**Cette déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.**Diese Konformitätserklärung ist auf der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt.*Niniejsza deklaracja zgodności jest podstawą do oznakowania wyrobu znakiem **CE** 1450*This declaration of conformity is the foundation for marking the product with the CE₁₄₅₀ mark.**Cette déclaration de conformité est la base pour marquer le produit avec la marque CE₁₄₅₀**Diese Konformitätserklärung ist die Grundlage für die Kennzeichnung des Produkts mit dem CE₁₄₅₀-Zeichen.*

Łódź, dn. 19.09.2024

Data wydania:

*Date of issue:**Date d'émission:**Ausgabedatum:*

Potwierdzona przez:

*Confirmed by:**Confirmé par:**Bestätigt durch:***Julian Bąkowski****Prezes Zarządu Dyrektor Generalny***The president of Board the General Manager**Le président de l'Administration PDG**Der Vorstandsvorsitzende ein Generaldirektor*