



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

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

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 650

GRILL PŁYTOWY ELEKTRYCZNY

**TYP: LEB 230
LEB 630
LEG 220
LEG 620
LEG 625**

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 001
do numeru seryjnego;

SPIS TREŚCI

Strona

1	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Zastosowanie	3
1.2	Charakterystyka techniczna	3
1.3	Ogólny opis	3
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	4
2.1	Ustawienie	4
2.2	Przyłączenie do instalacji	4
2.2.1	Wentylacja	4
2.2.2	Przyłączenie do instalacji elektrycznej	4
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI	6
3.1	Przygotowanie grilla płytowego do pracy	6
3.2	Próbny rozruch	7
3.3	Czynności podczas pracy	7
3.3.1	Włączenie ogrzewania płyty grzewczej	7
3.3.2	Czynności podczas smażenia, pieczenia i podgrzewania potraw na płycie	7
3.3	Czynności po zakończeniu pracy	7
3.4	Uwagi eksploatacyjne	7
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	8
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	9
5.1	Konserwacja bieżąca	9
5.2	Konserwacja okresowa	9
5.3	Naprawy i remonty	9
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	9
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	10
7	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH	10
8	OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW	11

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Grille płytowe służą do smażenia i pieczenia produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej - grillowej. Urządzenie przeznaczone jest do eksploatacji w restauracjach, barach i innych zakładach zbiorowego żywienia. Solidne wykonanie zapewnia dużą trwałość, estetykę i zachowanie najwyższych standardów higieny.

1.2 Charakterystyka techniczna

DANE TECHNICZNE	Typ, wersja, odmiana, model											
	LEB 230.0		LEG 220.0		LEB 230.2		LEG 220.2					
Materiał płyty grzewczej	stal kwasoodporna				stal niskowęglowa							
Wykonanie płyty grzewczej	gładka		ryflowana		gładka		ryflowana					
Wymiary płyty grzewczej [mm]	345 x 560		345 x 560		345 x 560		345 x 560					
Wymiary gabarytowe [mm]	szerokość 400 x głębokość 650 x wysokość 300											
Temperatura płyty grzewczej [°C]	regulowana w zakresie 50÷300											
Standardowe zasilanie	400V 3N~50Hz											
Moc znamionowa [kW]	3,4											
Zabezpieczenie [A]	10											
Masa [kg]	43											
DANE TECHNICZNE	Typ, wersja, odmiana, model											
	LEB 630.0		LEG 620.0		LEG 625.0		LEB 630.2		LEG 620.2		LEG 625.2	
Materiał płyty grzewczej	stal kwasoodporna						stal niskowęglowa					
Wykonanie płyty grzewczej	gładka		ryflowana		półryflowana-półgładka		gładka		ryflowana		półryflowana-półgładka	
Wymiary płyty grzewczej [mm]	645 x 560		645 x 560		645 x 560		645 x 560		645 x 560		645 x 560	
Wymiary gabarytowe [mm]	szerokość 700 x głębokość 650 x wysokość 300											
Temperatura płyty grzewczej [°C]	regulowana w zakresie 50÷300											
Zasilanie	400V 3N~50Hz											
Moc znamionowa [kW]	6,8											
Zabezpieczenie [A]	16											
Masa [kg]	72±2 /w zależności od rodzaju płyty/											

1.3 Ogólny opis

Do ważniejszych zespołów grilli płytowych należą:

- **Płyta grzewcza** - może być wykonana w całości jako gładka lub ryflowana (żeberkowana), bądź w grillach o szerokości 700 mm jako półryflowana-półgładka. Klient ma również możliwość dokonania wyboru materiału z którego będzie wykonana płyta robocza tj. stal kwasoodporna lub stal niskowęglowa (zwykła). Osłony z obu boków i z tyłu płyty chronią otoczenie urządzenia i obsługę przed przyskajającym gorącym tłuszczem.
- **Układ grzewczy** - w grillach typu LEB 230 i LEG 220 składa się z trzech grzałek elektrycznych, umieszczonych bezpośrednio pod płytą grzewczą. Pracą grzałek steruje regulator temperatury zapewniający płynną i precyzyjną regulację temperatury powierzchni płyty roboczej. W grillach typu LEB 630 i LEG 620(625) układ grzewczy składa się z dwóch niezależnie sterowanych regulatorami temperatury zespołów grzewczych (trzy grzałki elektryczne na jeden zespół), co umożliwi pracę lewej lub prawej połowy płyty grzewczej z różnymi nastawami regulatora, bądź jednoczesną pracę całej płyty roboczej z jednakową temperaturą na jej powierzchni.
- Przed nadmiernym wzrostem temperatury i przegrzaniem urządzenia np. na skutek awarii regulatora temperatury wszystkie typy grilli zabezpieczone są odpowiednio dobranym **ogranicznikiem temperatury**.
- **Instalacja elektryczna** - grilla przystosowana jest standartowo do zasilania napięciem: **400V 3N~50Hz**, z możliwością szybkiego dostosowania jej do przyłączy: 230V 3~50Hz; 230V~ 50Hz.

- **Obudowa** wykonana jest ze stali kwasoodpornej (za wyjątkiem blachy spodniej wykonanej z blachy ocynkowanej). Wyposażono ją w specjalną wysuwaną szufladę znajdującą się pod płytą grzewczą, która umożliwia zbieranie nadmiaru tłuszczu.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji grilla płytowego powinno posiadać:

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

2.1 Ustawienie

Grill płytowy można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 650.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 650 (szafka, podstawa z półką) urządzenie przymocować 4 śrubami M5 x 20 wykorzystując otwory w nóżkach uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa. 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 cieplnie materiałem (zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100mm). Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

2.2 Przyłączenie do instalacji

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych

Instalator powinien:

- Zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tabliczce znamionowej
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia

2.2.1 Wentylacja

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane, aby uzupełniać usuwane powietrze.
- 2) Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągu, co zapewni szybkie odprowadzenie oparów.
- 3) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 4) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Grill płytowy standardowo przystosowany jest do zasilania **400V 3N~50Hz** i wyposażony jest w przewód przyłączeniowy 5x1,5 mm² o długości 1,5m zakończony wtyczką 3P+N+Z 5x16A.

- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej grilla.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej /zerowanie lub uziemienie/.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.
- 5) W przypadku podłączania grilla bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia, należy dokonać odłączenia standardowego przewodu zasilającego, a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej (złączki szynowej) zgodnie

z warunkami zasilania w pomieszczeniu wg poniższych schematów. Przewód poprowadzić przez dławicę izolacyjną w obudowie (rys.2, poz.8), uchwyt przewodu zasilającego (rys.2, poz.6) (w skrzynce sterowniczej znajdującej się wewnątrz urządzenia) do odpowiednich zacisków złączki szynowej (rys.2, poz.5) znajdującej się z lewej strony (patrząc od przodu) skrzynki sterowniczej (rys.2, poz.12).

Przewód zasilający powinien być w izolacji olejoodpornej, odpornej na wysokie temperatury i charakteryzować się właściwościami nie gorszymi niż przewody SILFLEX –EWKF.

Przewód zasilający doprowadzić do grilla od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie który powinien znajdować się w pomieszczeniu. Dostęp do złączki zaciskowej możliwy jest po zdjęciu panelu sterowania (rys.1, poz.9; rys.2, poz.14).

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

W celu zdjęcia panelu sterowania należy:

- odkręcić wkręty mocujące panel sterowania (rys.1, poz.8 ; rys.2 , poz.13)
- wyciągnąć szufladkę na wytopiony tłuszcz (rys.1, poz.6)
- wyciągnąć panel sterowniczy. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność, aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego
- po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć panel sterowniczy postępując w odwrotnej kolejności

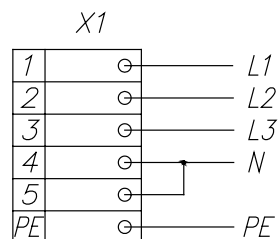
Listwa zaciskowa grilla płytowego typu LEB 230 i LEG 220

Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U = 400V$ z przewodem neutralnym N i ochronnym PE

400V 3N~ 50Hz

Przewód zasilający: $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$

Prąd znamionowy : 4,9 A

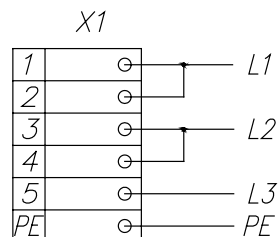


Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U = 230V$ z izolowanym punktem zerowym

230V 3~ 50Hz

Przewód zasilający: $4 \times 1,5 \text{ mm}^2$

Prąd znamionowy : 8,6 A

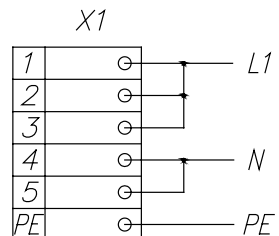


Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym $U = 230V$.

230V~ 50Hz

Przewód zasilający: $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$

Prąd znamionowy : 14,8 A



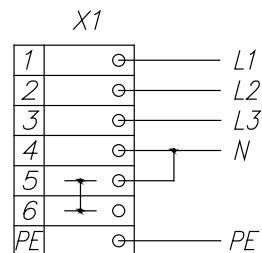
Listwa zaciskowa grill płytowego typu LEB 630 i LEG 620(625)

Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U = 400V$ z przewodem neutralnym N i ochronnym PE

400V 3N~ 50Hz

Przewód zasilający: $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$

Prąd znamionowy: 9,8 A

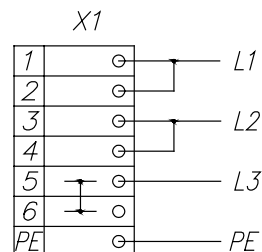


Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U = 230V$ z izolowanym punktem zerowym

230V 3~ 50Hz

Przewód zasilający: $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$

Prąd znamionowy: 17,2 A

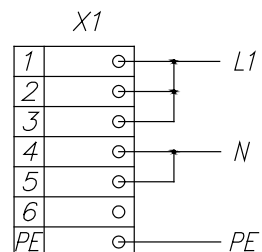


Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym $U = 230V$.


230V~ 50Hz

Przewód zasilający: $3 \times 6 \text{ mm}^2$

Prąd znamionowy: 29,6 A



6) Dokonać przyłączenia do systemu ekwipotencjalnego

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

URUCHOMIENIE GRILLA MOŻE NASTĄPIĆ PO POTWIERDZENIU SKUTECZNOŚCI OCHRONY PRZECIWPORAŻENIOWEJ WYNIKAMI POMIARÓW

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 Przygotowanie grilla płytowego do pracy

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

3.2 Próbny rozruch

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

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączenie ogrzewania płyty grzewczej

- a) Włączyć zasilanie wyłącznikiem głównym ustawiając pokrętko w pozycję „1” (rys.1, poz.1 i 1a). Powinna zapalić się zielona lampka (rys.1, poz.4) sygnalizująca włączenie zasilania.
- b) Obrócić w prawo pokrętko regulatora temperatury (rys.1, poz.2 i 2a) i ustawić wymaganą temperaturę pracy płyty grzewczej lub jej odpowiedniej części. Powinna zapalić się pomarańczowa lampka (rys.1, poz.3) sygnalizująca włączenie ogrzewania płyty grzewczej lub jej odpowiedniej części. Po osiągnięciu żądanej temperatury pomarańczowa lampka zgaśnie. Lampka ta powinna zapalać się i gasnąć cyklicznie w takt załączania i wyłączania się układu grzewczego, który pracując w ten sposób utrzymuje na powierzchni płyty grillowej nastawioną temperaturę.

3.3.2 Czynności podczas smażenia, pieczenia i podgrzewania potraw na płycie

Podczas smażenia, pieczenia i podgrzewania potraw na płycie grillowej należy:

- W celu zapobieżenia przywieraniu pożywienia do powierzchni roboczej płyty, przed termiczną obróbką żywności pokryć ją równomiernie cienką warstwą tłuszczu lub oleju.
- Układać bezpośrednio na płycie grzewczej produkty przeznaczone do przyrządzenia.
- Okresowo należy wylewać z pojemnika - szufladki (rys.1, poz.6) tłuszcz wytopiony podczas smażenia.
- Należy pamiętać, aby zachować szczególną ostrożność podczas pracy urządzenia, ponieważ proces obróbczy potraw na płytach grillowych przebiega zazwyczaj przy bardzo wysokich temperaturach.

3.3 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy należy:

- Ustawić pokrętko regulator temperatury (rys.1, poz.2 i 2a) w położeniu „0”.
- Wyłączyć zasilanie przekręcając pokrętko wyłącznika głównego (rys.1, poz.1 i 1a) w położenie „0”.
- Odczekać aż urządzenie a w szczególności płyta grzewcza ostygnie.
- Całość umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie płytę roboczą wysuszyć i pokryć cienką warstwą oleju jadalnego.

**Czyszczenie powierzchni płyty grzewczej grilla jak i całego urządzenia
dopuszczalne jest tylko wtedy, gdy jest ona zimna**

3.4 Uwagi eksploatacyjne

Czynności eksploatacyjne sprowadzają się do okresowego opróżniania pojemnika – szufladki znajdującej się na panelu sterowniczym urządzenia celem usunięcia z niej tłuszczu wytopionego podczas przyrządzania potraw. Grille elektryczne wyposażone są między innymi w takie urządzenia zabezpieczające jak:

- a) **regulator temperatury** - służy do regulacji temperatury płyty grzewczej lub jej odpowiedniej części;
- b) **ogranicznik temperatury** - działa w przypadku awarii regulatora temperatury. Zabezpiecza w ten sposób płytę grzewczą przed nadmiernym wzrostem temperatury, a elementy grzewcze przed przepaleniem. Działanie ogranicznika polega na rozłączeniu obwodu zasilającego grzałki elektryczne i **oznacza awarię urządzenia**.

Aby ponownie załączyć grill należy usunąć przyczynę awarii urządzenia i odblokować ogranicznik temperatury postępując zgodnie z poniższą instrukcją:

- wyłączyć urządzenie z sieci i postąpić zgodnie z p.3.3, poczekać aż urządzenie się schłodzi
- zachowując ostrożność wyciągnąć zaślepkę ogranicznika (rys. 1, poz.5) znajdującą się na panelu sterowniczym urządzenia
- przy pomocy izolowanego pręta (np. śrubokręt) wcisnąć widoczny przycisk ogranicznika
- założyć zaślepkę ogranicznika
- dokonać próbnego rozruchu postępując zgodnie z p.3.2

Zabrania się rozkręcania urządzenia bez wcześniejszego schłodzenia go i odłączenia od sieci elektrycznej

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

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

Szczególnie ważne jest, aby:

- 1) Przed montażem urządzenia należy zdjąć opakowanie usunąć folię ochronną i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.).
- 2) Instalować urządzenie zgodnie z DTR.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją grilla.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania grilla, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Szczególnie gorąca płyta grzewcza może być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać, aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części grilla.
- 8) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzewczej. Zabrudzoną płytę oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- 9) Nie uderzać w pokrętła, ani inne części urządzenia.
- 10) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 11) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 12) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 13) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 14) Pamiętać o okresowym wylewaniu wytopionego tłuszczu z pojemnika – szufladki.
- 15) W razie poparzenia niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 16) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 17) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 18) **Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem grilla i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**
- 19) **Czyszczenie powinno odbywać się tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne, a wszystkie czynności serwisowo-naprawcze, kiedy grill jest zimny i odłączony od sieci elektrycznej.**

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

5.1 Konserwacja bieżąca

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.

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

Płytę grzewczą należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcz, następnie wytrzeć i osuszyć przez lekkie jej podgrzanie. Aby zapobiec powstawaniu ewentualnej korozji powierzchnię płyty powlec cienką warstwą oleju jadalnego.

Przy znacznym zanieczyszczeniu płyty grzewczej zaleca się stosowanie gąbek z tworzywa sztucznego w szczególnym przypadku można użyć sproszkowany pumeks lub drobnoziarnisty papier ścierny zwracając szczególną uwagę, aby po zakończeniu czyszczenia dokładnie usunąć resztki materiału ściernego z powierzchni płyty.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką. Nie używać środków mogących rysować powierzchnie. Nie można stosować wełny stalowej oraz należy unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykłą stalą, gdyż może to spowodować powstawanie korozji.

UWAGA ! Przed rozpoczęciem czyszczenia grilla należy go wyłączyć i poczekać aż wystygnie.

5.2 Konserwacja okresowa

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

5.3 Naprawy i remonty

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” nie świeci zielona lampka, nie można załączyć układu grzewczego. Po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0”, nie zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek.	Brak zasilania	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy grill jest prawidłowo podłączony do instalacji. Jeśli grill nadal nie daje się włączyć należy zgłosić go do naprawy.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” nie świeci zielona lampka, ale można załączyć grzałki regulatorem temperatury.	Uszkodzenie lampki	Zgłosić grill do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci zielona lampka, można załączyć grzałki regulatorem temperatury, ale przy pracy układu grzewczego nie świeci się pomarańczowa lampka	Uszkodzenie lampki	Zgłosić grill do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.

Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci zielona lampka ,oraz po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0” zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę elementów grzejnych, ale płyta grzewcza pozostaje zimna.	Uszkodzenie grzałek elektrycznych	Zgłosić grill do naprawy. Wymienić uszkodzone grzałki.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci zielona lampka, po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0” zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę elementów grzejnych, a płyta grzewcza nagrzewa się zdecydowanie bardziej niż nastawiona wartość i urządzenie wyłącza się bez możliwości powtórnego załączenia.	Zadziałał wbudowany ogranicznik temperatury	Zadziałanie ogranicznika temperatury oznacza awarię urządzenia. Należy zgłosić urządzenie do naprawy. Należy odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie. Aby ponowne włączenie grilla było możliwe należy odblokować ogranicznik postępując zgodnie z punktem 3.4 poniższej instrukcji.;
Po ustawieniu włącznika głównego w poz.„1” świeci się zielona lampka ale nie można załączyć układu grzewczego regulatorem temperatury pomarańczowa lampka nie świeci się	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić grill do naprawy. Wymienić uszkodzony regulator

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo grill wyposażony jest w:

- Szufładkę z pojemnikiem na wytopiony tłuszcz
- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Rysunek	Pozycja
Stopka M10	ET.A.70.00.00.00.0/7	1	10
Wkładka stopki	ET.A.70.00.00.03.0/7	1	10
Szufładka kompl.	LEB230.04.00.00.0	1	6
Grzałka	ET.A.70.01.02.00.0/7	2	10
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	C027500NAF	1	3
Lampka sygnalizacyjna zielona	C027500NAH	1	4
Regulator temperatury	EGO 55.10062.010	1	2, 2a
Włącznik krzywkowy	EGO 49.22015.520	1	1, 1a
Ogranicznik temperatury	EGO 55.32583.030	2	3
Pokrętło	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	1, 1a, 2, 2a
Oznacznik pierścieniowy 0-300	EL.A.44.00.00.02.0	1	2, 2a
Oznacznik pierścieniowy 0-1	EH.A.10.00.00.04.0	1	1, 1a
Stycznik MOC3+1ZZ	RELPOL CRMI09-30-10-A230	2	4
Uchwyt przewodu zasilającego	ELWAT OD1	2	6
Dławica izolacyjna z nakrętką	ERGOM DP 13H	3	---
Dławica izolacyjna z nakrętką	ERGOM DP 16H	2	8

8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW

RYSUNEK 1 - Ogólny widok grilli LEB 230, LEG 220, LEB 630, LEG 620, LEG 625

A przyłączy instalacji elektrycznej

E położenie listwy przyłączeniowej (złączki szynowej)



przyłączy przewodu ekwipotencjalnego

1. Wyłącznik główny płyty grillowej lub jej lewej części
- 1a. Wyłącznik główny prawej części płyty grillowej
2. Regulator temperatury płyty grillowej lub jej lewej części
- 2a. Regulator temperatury prawej części płyty grillowej
3. Lampka sygnalizująca włączenie zasilania - pomarańczowa
4. Lampka sygnalizująca włączenie układu grzewczego - zielona
5. Zaślepka przycisku ogranicznika temperatury
6. Szuflada do zbierania tłuszczu
7. Płyta grillowa z obrzeżem przeciwrozbryzgowym
8. Wkręty mocujące panel sterowania
9. Panel sterowania
10. Regulowana nóżka

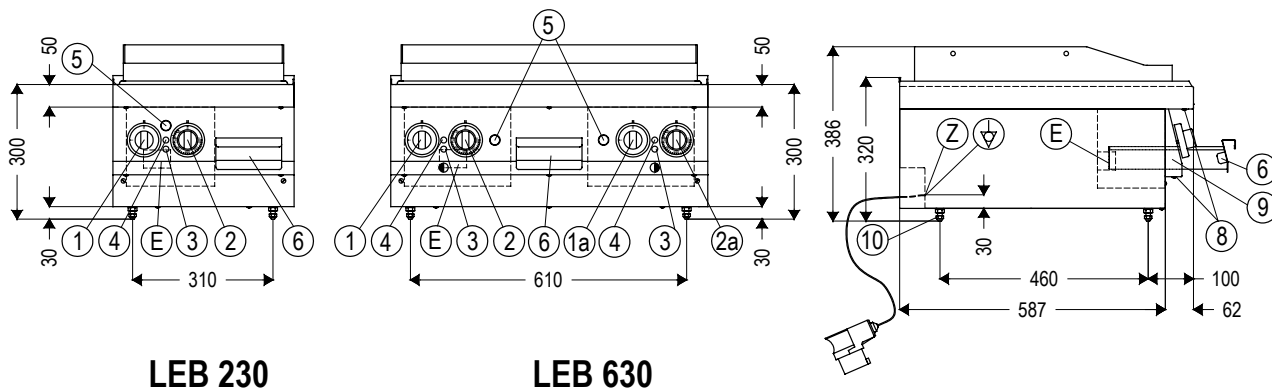
RYSUNEK 2 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

1. Płyta grzewcza
2. Włącznik krzywkowy / regulator temperatury
3. Ogranicznik temperatury
4. Stycznik
5. Złączka szynowa (listwa przyłączeniowa)
6. Uchwyt przewodu zasilającego
7. Przewód zasilający
8. Dławica izolacyjna przewodu zasilającego 16H
9. Kapilara ogranicznika temperatury i regulatora temperatury
10. Grzałka
11. Osłona grzałek z płytą izolacyjną
12. Skrzynka sterownicza
13. Wkręty mocujące panel sterowniczy
14. Panel sterowniczy

RYSUNEK 3 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej w skrzynkach sterowniczych

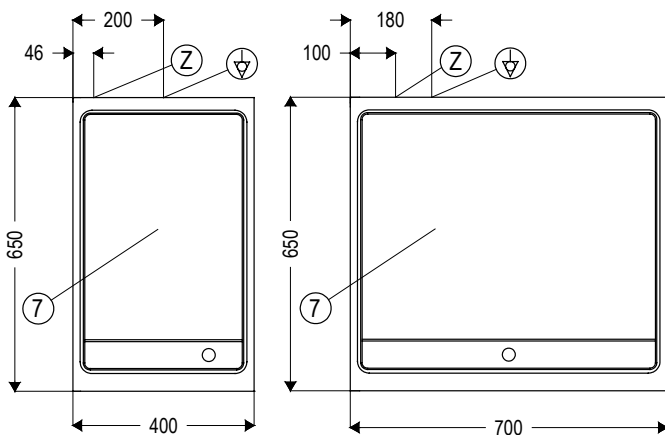
RYSUNEK 4 – Schemat elektryczny grilla LEB 230, LEG 220

RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny grilla LEB 630, LEG 620, LEG 625



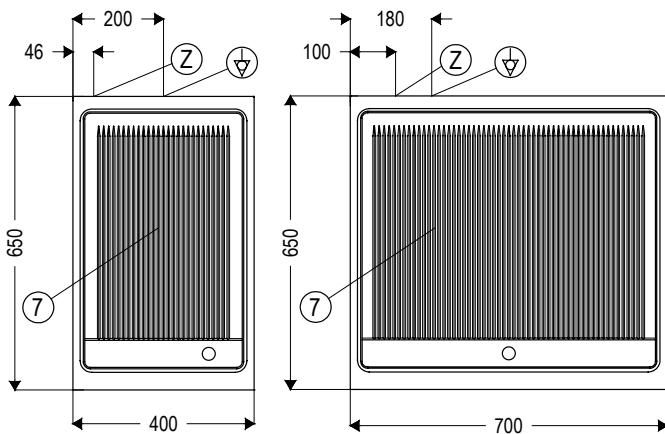
LEB 230

LEB 630

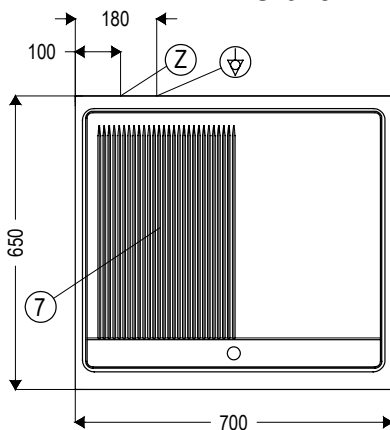


LEG 220

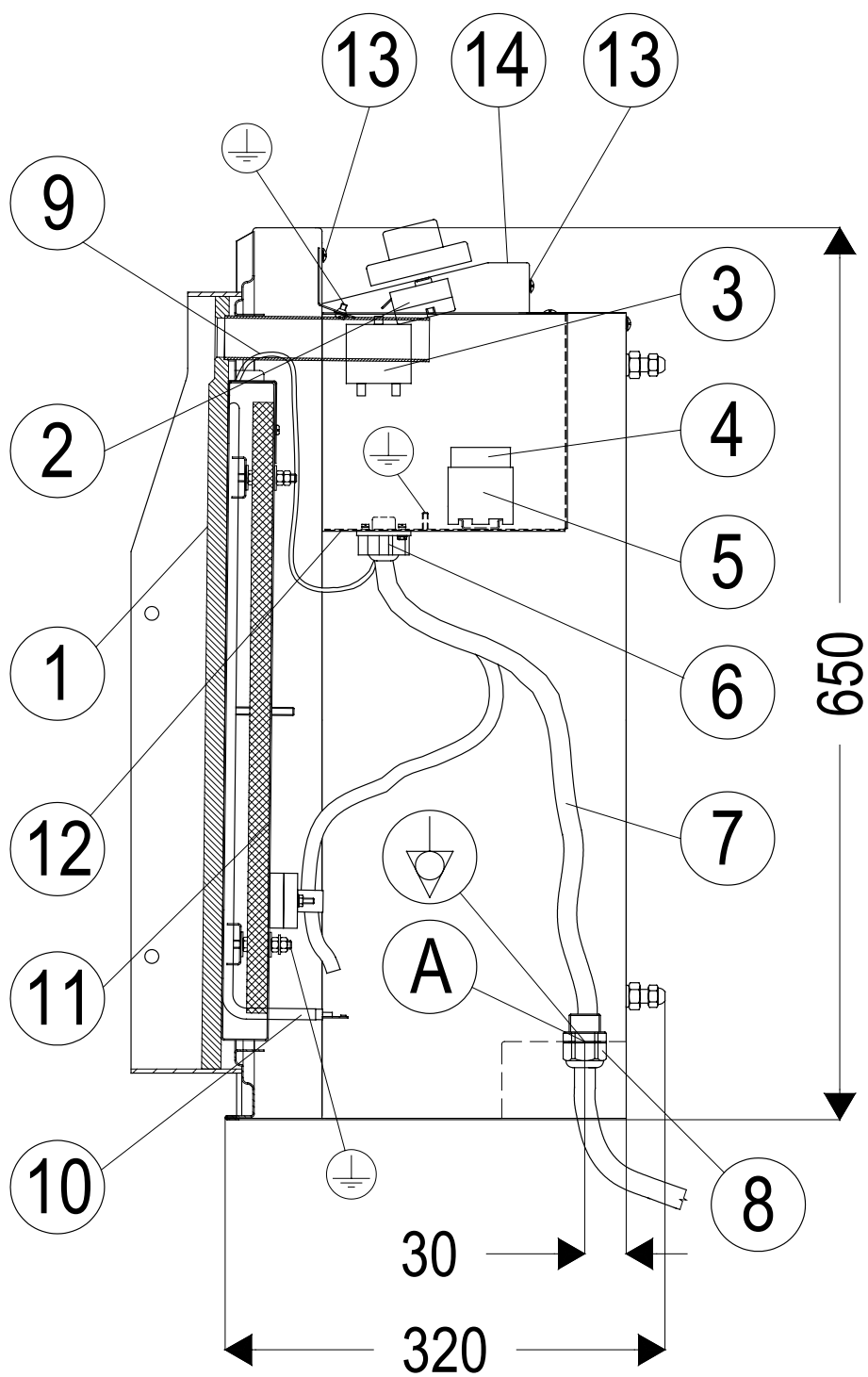
LEG 620



LEG 625

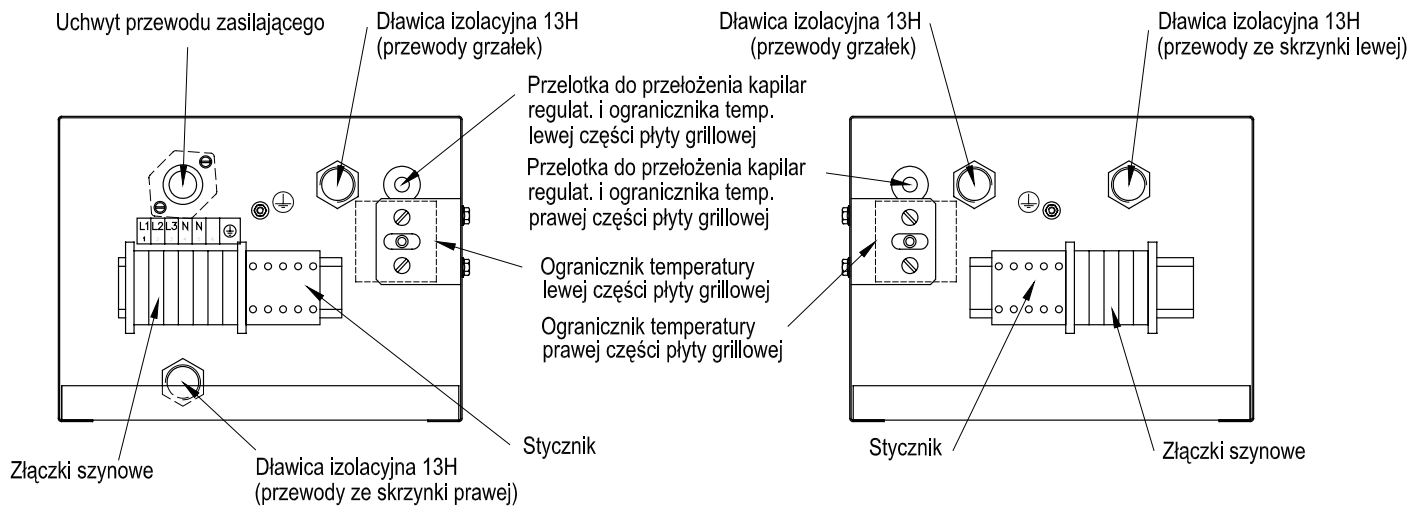


RYSUNEK 1 - Ogólny widok grilli LEB 230, LEG 220, LEB 630, LEG 620, LEG 625

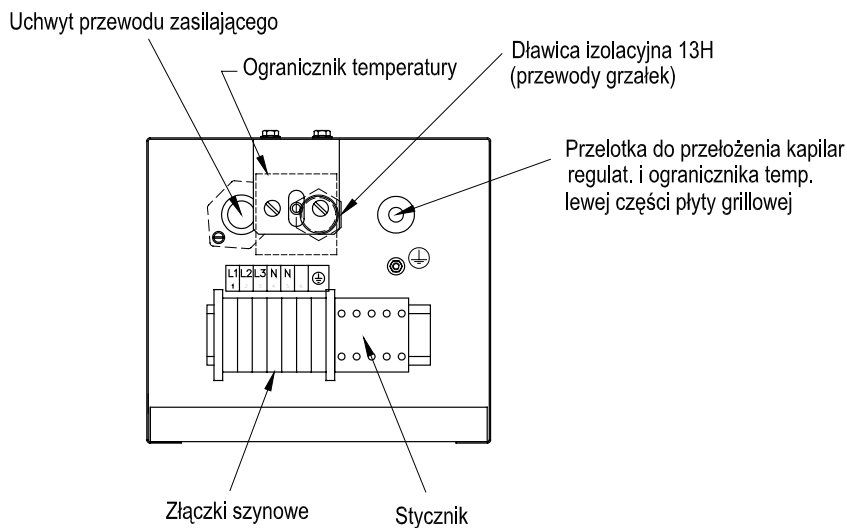


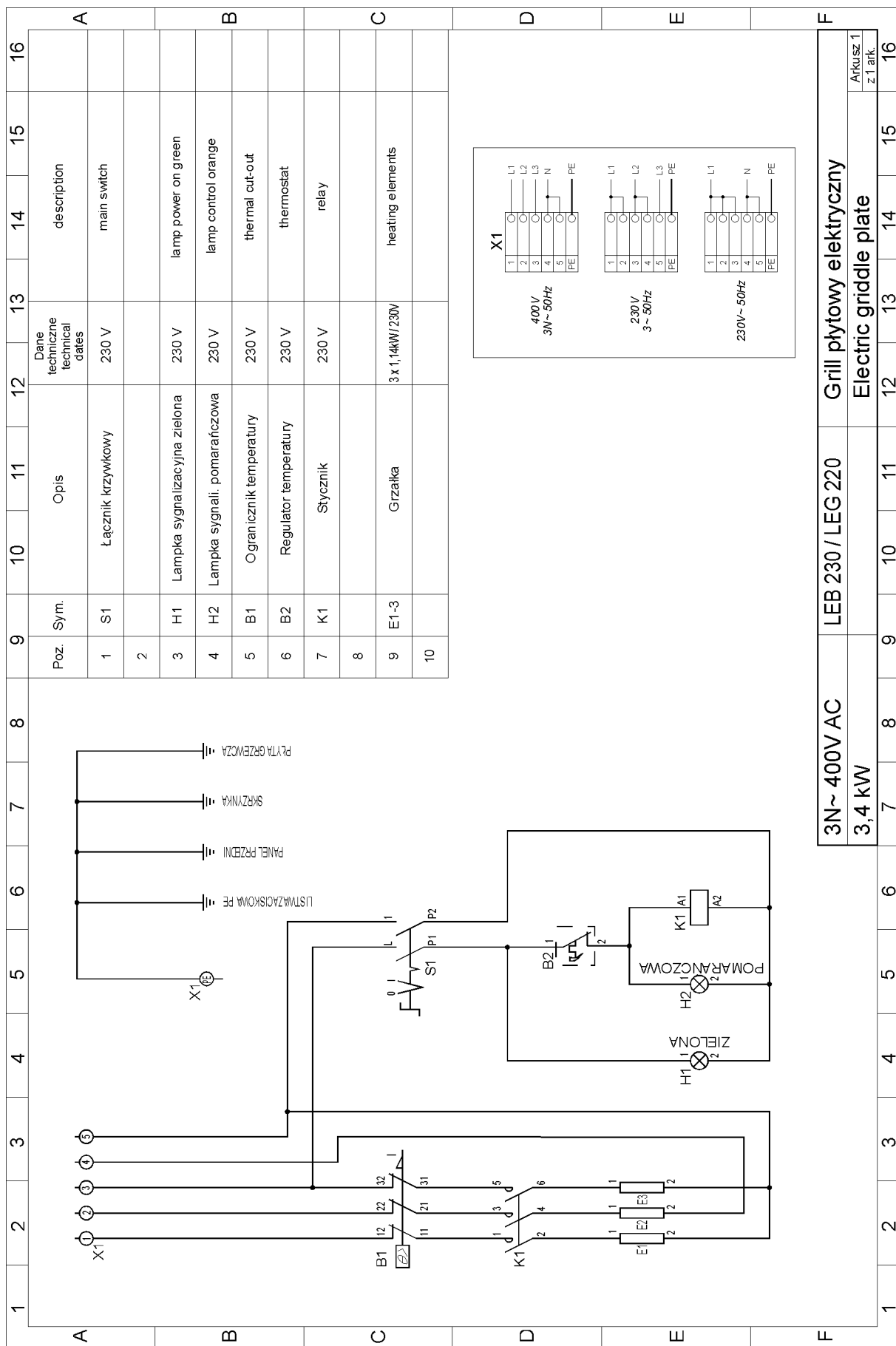
RYȘUNEK 2 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

Rozmieszczenie aparatów w skrzynkach sterowniczych grilli LEB 630, LEG 620, LEG 625

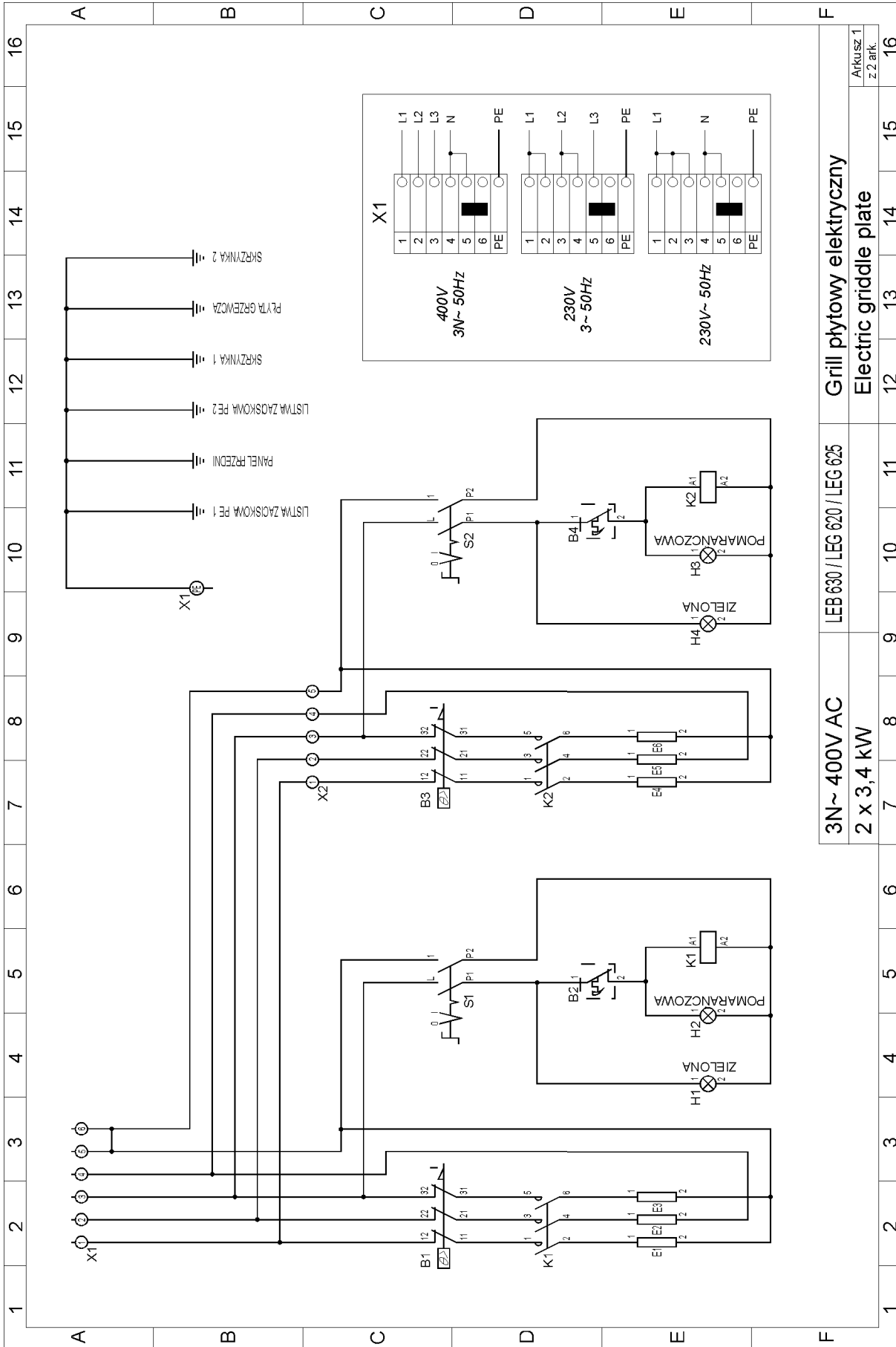


Rozmieszczenie aparatów w skrzynkach sterowniczych grilli LEB 230, LEG 220





RYSUNEK 4 – Schemat elektryczny grilla LEB 230, LEG 220



RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny grilla LEB 630, LEG 620, LEG 625 ark 1/2

	A	B	C	D	E	F	
16	Poz.	Sym.	Opis	Dane techniczne technical dates	description		16
	1	S1	Łącznik krzywkowy	230 V	switch		
15	2	S2	Łącznik krzywkowy	230 V	switch		15
	3						
14	4	H1	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green		14
	5	H4	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green		
13	6	H2	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	230 V	lamp control orange		13
	7	H3	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	230 V	lamp control orange		
12	8						12
	9	B1	Ogranicznik temperatury	230 V	thermal cut-out		
11	10	B3	Ogranicznik temperatury	230 V	thermal cut-out		11
	11	B2	Regulator temperatury	230 V	thermostat		
10	12	B4	Regulator temperatury	230 V	thermostat		10
	13	K1	Stycznik	230 V	relay		
9	14	K2	Stycznik	230 V	relay		9
	15						
8	16	E1-3	Grzałka	3x 1,14kW / 230V	heating elements		8
	17	E4-6	Grzałka	3x 1,14kW / 230V	heating elements		
7							7
6							6
5							5
4							4
3							3
2							2
1							1
	A	B	C	D	E	F	
						3N~ 400V AC	
						LEB630 / LEG 620 / LEG 625	
						Grill płytowy elektryczny	
						Electric griddle plate	
						2 x 3,4 kW	
						Arkusz 2	
						z 2 ark.	

RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny grilla LEB 630, LEG 620, LEG 625 ark 2/2