



INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



GYROS GAZOWY

DG-4A, DG-6A, DG-8A, DG-10A



Spis treści

1. Oświadczenie zgodności norm	3
2. Dane techniczne	3
3. Instalacja i regulacja.....	4
3.1. Rozpakowanie	4
3.2. Ustawienie	4
3.3. Podłączenie do instalacji gazowej.....	4
3.4. Odprowadzenie spalin	4
3.5. Kontrola typu gazu.....	5
3.6. Kontrola i ustawienie ciśnienia.....	5
3.7. Przystosowanie do innego gazu.....	6
3.8. Ustawianie minimalnego płomienia.....	6
3.9. Ogólna kontrola działania	6
4. Instrukcja obsługi	8
4.1. Załączanie urządzenia	8
4.2. Wyłączanie urządzenia	8
4.3. Regulacja elementów grzejnych	8
4.4. Nakładanie igły	9
5. Czyszczenie i konserwacja	10
6. Postępowanie w przypadku usterki	11
7. Wskazówki dla nabywcy w przypadku reklamacji.....	12
8. Schemat elektryczny	13

1. Oświadczenie zgodności norm

Producent oświadcza, że urządzenia są wykonane według polskich norm i przepisów Unii Europejskiej. Montaż musi być przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza w kwestii odpowiedniego wietrzenia pomieszczeń i systemu odprowadzenia spalin.



Uwaga!

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe pośrednio lub bezpośrednio przez: złą instalację, niewłaściwą obsługę lub przeróbki, niedostateczną konserwację lub inne przyczyny niezgodne z punktami warunków sprzedaży. Urządzenie to przeznaczone jest do profesjonalnego użytkowania i musi być obsługiwane osobami o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

2. Dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie z instrukcją obsługi i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

- Wszystkie gary gazowe posiadają znak CE
- Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB

MODEL	Wymiary	Podział pól grzewczych	Liczba dysz	Średnica dysz	Moc	Zużycie gazu ziemnego	Zużycie gazu propan butan	Waga
	cm			mm (GZ50 / PB)		m ³ / h	kg / h	
DG-4A	53 x 64 x 67h	2	4	0,96 / 0,62	7	0,6	0,45	31
DG-6A	53 x 64 x 83h	3	6		10,5	0,9 ÷ 1,05	0,66 ÷ 0,67	33
DG-8A	53 x 64 x 99h	4	8		14	1,2 ÷ 1,4	0,88 ÷ 0,9	37
DG-10A	53 x 64 x 115h	5	10		17,5	1,5 ÷ 1,75	1,05 ÷ 1,9	38
DG-M	40x45x59h	1	1		4	0,4	0,25	12

3. Instalacja i regulacja



Ważne!

Instalacja i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, który nie ponosi odpowiedzialności za błędną instalację lub obsługę. Każda regulacja urządzenia musi być przeprowadzona przy wyłączonym urządzeniu. Jeśli jednak istnieje potrzeba regulacji przy włączonym zasilaniu, należy zachować wszelkie środki ostrożności.

3.1. Rozpakowanie

Urządzenie jest dostarczane w oryginalnym opakowaniu, oznakowanym odpowiednimi symbolami. Razem z urządzeniem dostarczana jest instrukcja obsługi. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia opakowania, należy niezwłocznie złożyć reklamację w firmie przewozowej wraz ze spisaniem i podpisaniem protokołu o szkodzie.

3.2. Ustawienie

Urządzenie winno być ustawione w pomieszczeniu wyposażonym w sprawny układ wentylacyjny. Urządzenie powinno stać pod pochłaniaczem, celem odpowiedniego odprowadzenia spalin gazowych. Ponadto trzeba zapewnić dopływ powietrza, odpowiedni do mocy urządzenia tj. 2m³/h świeżego powietrza na 1 kW mocy cieplnej. Jeżeli urządzenie będzie instalowane w pobliżu ściany, należy sprawdzić czy materiał z którego wykonano ścianę jest odporny na wysoką temperaturę.

Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej oraz ognioodpornej powierzchni o stopniu nachylenia max 2°.

Urządzenie może być instalowane samoistnie, bądź w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji. Należy zachować minimalną odległość 10cm od innych przedmiotów i uniemożliwić kontakt z łatwopalnymi materiałami. W przeciwnym przypadku należy zapewnić izolację termiczną między urządzeniem a materiałami palnymi.

3.3. Podłączenie do instalacji gazowej

Gaz musi być doprowadzony do urządzenia przewodami (rurkami) z odpowiedniego do rodzaju gazu materiału, według obowiązujących norm. Na dopływie gazu musi być zainstalowany łatwo dostępny zawór, aby była możliwość szybkiego zamknięcia dopływu w razie potrzeby. Po instalacji należy sprawdzić szczelność przyłącza – nie należy tego robić otwartym ogniem.

Należy użyć materiałów nie powodujących korozji.

3.4. Odprowadzenie spalin

Urządzenia typu A muszą być podłączone do odpowiedniej instalacji odprowadzania spalin, podłączonych do komina o dopasowanej wydajności. Ewentualnie spaliny mogą być odprowadzane bezpośrednio na zewnątrz budynku (odprowadzenie naturalne).

3.5. Kontrola typu gazu

Należy upewnić się, że urządzenie jest przystosowane do używanego typu gazu. Na tabliczce znamionowej znajduje się informacja odnośnie ciśnienia i typu gazu odpowiedniego dla urządzenia.

3.6. Kontrola i ustawienie ciśnienia

Dostarczone urządzenie jest przystosowane do gazu propan-butan o ciśnieniu 30mbar. Jeśli urządzenie ma pracować na innym gazie, należy je odpowiednio przerobić.

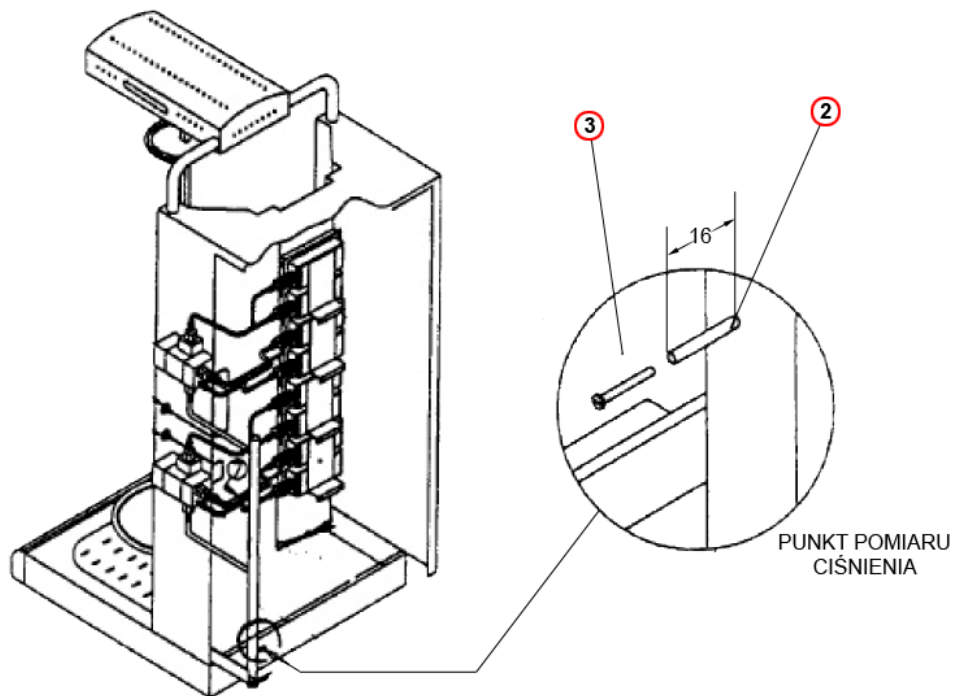
Ciśnienie doprowadzonego gazu:

- 28-30/37 mbar – propan-butan (PB)
- 20/25 mbar – gaz ziemny (GZ50)

Do pomiaru ciśnienia należy użyć manometru o dokładności 0,1 mbar.

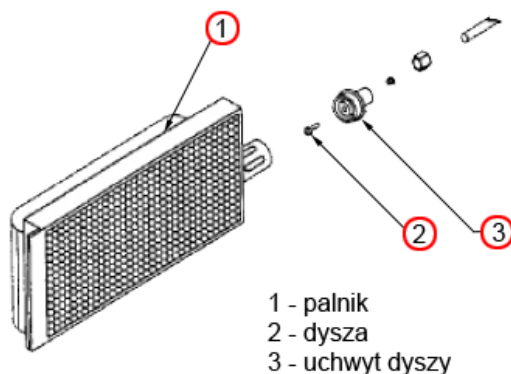
Przeprowadzić następujące czynności:

- odkręcić śrubę kontroli ciśnienia **3**
- podłączyć manometr do punktu pomiaru ciśnienia **2**
- skontrolować czy zmierzone ciśnienie w urządzeniu odpowiada ciśnieniu używanego gazu
- po kontroli odłączyć manometr, przykręcić z powrotem śrubę i sprawdzić szczelność



3.7. Przystosowanie do innego gazu

W przypadku użycia innego typu gazu niż wymieniony na tabliczce znamionowej konieczna jest wymiana dyszek palników. Wymiar dyszy dla odpowiedniego gazu można znaleźć w tabeli opisującej parametry techniczne (na początku instrukcji). Wymianę dysz wykonujemy według poniższego rysunku. Wykręcamy nieodpowiednią dyszę i w jej miejsce wstawiamy dyszę stosowaną do używanego typu gazu.

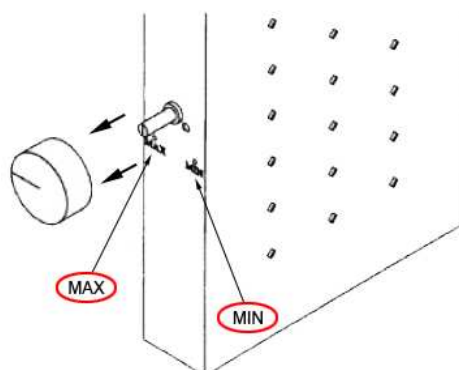


3.8. Ustawianie minimalnego płomienia

Po wymianie dysz z powodu zmiany rodzaju stosowanego gazu należy ustawić płomień minimalny. Należy ustawić pokrętkę regulacyjną na minimum – płomień powinien dalej się palić, jeśli tak jest, należy przekręcić kilka razy na maksimum i z powrotem na minimum, a płomień powinien dalej się palić.

Jeśli płomień zgaśnie gdy ustawimy minimum lub jest za duży, możemy wykonać jego regulację w następujący sposób:

- Ustawić pokrętkę regulacyjną na minimum
- Zdjąć pokrętkę regulacyjną i małym śrubokrętem ustawić minimalny płomień
- Przekręcając śrubkę w lewo zwiększamy płomień, przekręcając w prawo – zmniejszamy
- Po ustawieniu płomienia nałożyć pokrętkę regulacyjną i ponownie przetestować działanie regulacji



3.9. Ogólna kontrola działania

- należy włączyć urządzenie, aby sprawdzić jego działanie
- sprawdzić szczelność wszystkich połączeń dopływu gazu
- sprawdzić płomień palnika – jego barwę i stabilność

UWAGA!

- Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące instalacji i użytkowania urządzenia, stąd po zapoznaniu się z zawartością instrukcji należy ją zachować
- Podczas instalacji należy się upewnić, że obsługa została przeszkolona w zakresie obsługi i konserwacji urządzenia
- Urządzenie mogą obsługiwać jedynie przeszkolone osoby pełnoletnie
- Urządzenie nie może pozostać włączone bez nadzoru
- Gyros służy wyłącznie do smażenia potraw
- Dla poprawnego działania i eksploatacji zaleca się przeprowadzanie przez uprawniony serwis okresowych przeglądów urządzenia
- Elementy zużyte lub uszkodzone należy bezwzględnie zastępować oryginalnymi częściami
- W przypadku stwierdzenia usterki należy niezwłocznie odłączyć zasilanie gazowe oraz wezwać autoryzowany serwis.



IMPORTER NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USTERKI I ZAGROŻENIA ZDROWIA, JEŻELI POWYŻSZE USTALENIA I NORMY NIE BĘDĄ DOTRZYMANE.

4. Instrukcja obsługi



Ważne!

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy odkleić folię ochronną oraz przemyć niewielką ilością wody z płynem do mycia naczyń. Ponadto, pierwsze uruchomienie gyrosa wiąże się z jego wypaleniem co trwa ok.15÷20 minut. W tym czasie z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach.

4.1. Załączanie urządzenia

Otworzyć zawór dopływu gazu, a następnie zapalić palniki w kolejności – od dołu do góry, nie odwrotnie! Zapalanie przeprowadzamy w następujący sposób:

- 1 - Lekko wcisnąć pokrętko regulacyjne i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do położenia maksimum.
- 2 - Pokrętko regulacyjne przytrzymać wciśnięte, jednocześnie zapalając palnik.
- 3 - Pokrętko trzymać wciśnięte przez ok. 10 sekund, aby zdążył się nagrzać termoelement, który kontroluje pracę palnika i w przypadku jego zgaśnięcia odetnie dopływ gazu.

Pożądaną moc grzania regulujemy przez obrót pokrętła regulacyjnego pomiędzy położeniem minimum i maksimum.

4.2. Wyłączanie urządzenia

Obrócić pokrętkiem regulacyjnym w prawo (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) do położenia wyłączającego palnik. W taki sposób odcinamy dopływ gazu, więc palnik zgaśnie.

4.3. Regulacja elementów grzejnych

- Moc grzałek regulować można pokrętkiem (osobno każdą sekcję). Regulacja polega na ustawieniu pokrętła pomiędzy minimum a maksimum
- Regulacja odległości grzałek
- Odchylanie lub przychylenie igły do grzałek

4.4. Nakładanie igły

Iglę zdemontować z urządzenia i nabić mięso do maksymalnego ciężaru wg. tablicy dla danego typu urządzenia. Nie przeciążać urządzenia, grozi to uszkodzeniem silnika. Po założeniu mięsa na igłę umieścić ją w pozycji roboczej, luzując górny uchwyt i wkładając igłę najpierw do dolnego mocowania, potem unieść górny uchwyt i wsunąć do niego igłę. Przy zabezpieczeniu górnego uchwytu zwrócić uwagę, by igła mogła obracać się swobodnie.

Każdą regulację należy przeprowadzać przy wyłączonym urządzeniu.

Przed uruchomieniem skontrolować mocowanie i sprawdzić czy igła obraca się. Silnik uruchomi się po załączeniu wyłącznika. W dolnej części urządzenia zamontowane jest gniazdo 230V (np. do noża elektrycznego), a jego maksymalne obciążenie to 250W.



- 1 - wyłącznik silnika
- 2 - pokrętko przesuwu palników
- 3 - nakrętka górnego mocowania
- 4 - talerz górny
- 5 - pokrętko regulacji płomienia

5. Czyszczenie i konserwacja

- Czyszczenie przede wszystkim powierzchni, która jest w kontakcie z żywnością musimy przeprowadzać codziennie i bardzo dokładnie.
- Części nierdzewnych nie wolno czyścić pastami gruboziarnistymi lub środkami agresywnymi.
- Do czyszczenia nie używać papierów ściernych.
- W razie silnego zabrudzenia powierzchni dopuszczalne jest użycie gąbki z utwardzoną powierzchnią.
- Urządzenie czyścić wyłącznie zimne - w przeciwnym wypadku grozi to oparzeniem.
- W czasie dłuższej przerwy w eksploatacji urządzenia należy je zakonserwować olejem jadalnym i zamknąć dopływ gazu.
- Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem (z węża).

6. Postępowanie w przypadku usterki

Wyłączyć urządzenie i wezwać firmę serwisową.



UWAGA!

Gwarancją nie są objęte części ulegające zużyciu w trakcie codziennej eksploatacji (uszczelki, żarówki, szklane i plastikowe części itp.). Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem oraz wbrew zaleceniom niniejszej instrukcji powodują utratę gwarancji. Gwarancją nie są objęte usterki spowodowane w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

7. Wskazówki dla nabywcy w przypadku reklamacji

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny przeprowadza firma sprzedająca urządzenie.

Firma sprzedająca:

Adres

.....

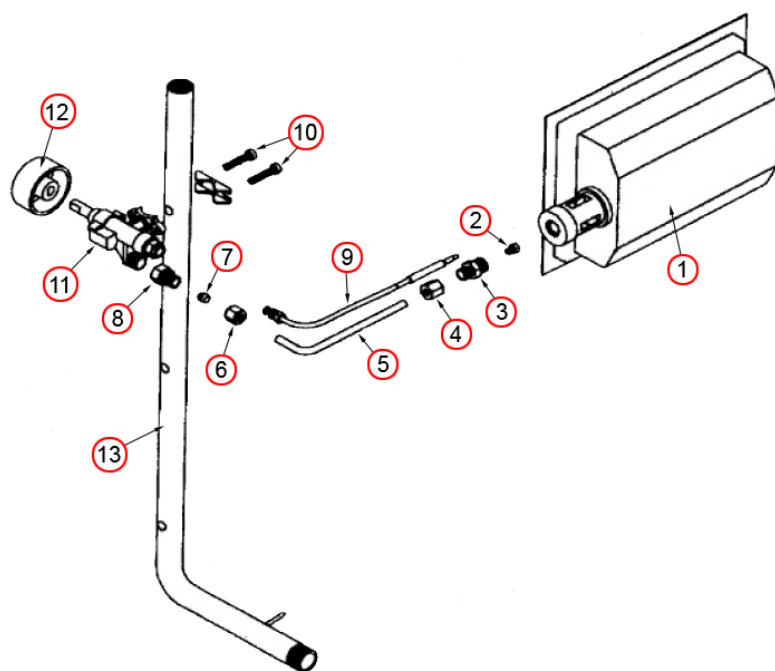
Importer: **RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**

ul. Skoczowska 94

43-450 Ustroń

www.rmgastro.pl

8. Rysunek składowy części roboczej



- 1 - palnik
- 2 - dysza palnika
- 3 - uchwył dyszy
- 4 - nakrętkę
- 5 - przewód dopływu gazu
- 6 - nakrętkę
- 7 - uszczelka
- 8 - śruba
- 9 - termopara
- 10 - śruby mocowania zaworu
- 11 - zawór
- 12 - pokrętkę regulacyjną
- 13 - doprowadzenie gazu

9. Schemat elektryczny

