



INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



GRILL KONTAKTOWY

PM-1015(B), PM-2015(B), PD-1020(B), PD-2020(B), PS-2010(B)



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 elektrycznej	4
4. Instrukcja obsługi	6
5. Czyszczenie i konserwacja.....	7
6. Postępowanie w przypadku usterki.....	8
7. Wskazówki dla nabywcy w przypadku reklamacji.....	9
8. Schematy.....	10
Schemat elektryczny PD-1020B, PD-2020B	10
Schemat elektryczny PD-1020, PD-2020	11
Schemat elektryczny PM-1015B, PM-2015B	12
Schemat elektryczny PM-1015, PM-2015.....	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 używania 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 ze schematem podłączenia elektrycznego i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

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

Model	Wymiary	Wymiary płyty roboczej	Ciężar	Moc	Napięcie
	mm	mm	kg	kW	V
PM 1015	380 x 400 x 230h	370 x 265	21	2,1	230
PM 1015 B	380 x 340 x 190h	370 x 265	14	1,4	230
PD 1020	515 x 400 x 230h	510 x 265	28	2,8	400
PD 1020 B	515 x 340 x 190h	510 x 265	16	1,6	230
PS 2010	300 x 400 x 230h	270 x 250	14,5	1,65	230
PS 2010 B	300 x 340 x 190h	270 x 250	9	0,9	230
PM 2015	400 x 400 x 230h	370 x 250	22	2,1	230
PM 2015 B	400 x 340 x 190h	370 x 250	15	1,2	230
PD 2020	580 x 400 x 230h	550 x 250	30	3,3	400
PD 2020 B	580 x 340 x 190h	550 x 250	16,5	1,8	230

Dodatkowe oznaczenia:

L – płyta gładka

R – płyta ryflowana

M – płyta ½ gładka, ½ ryflowana

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. 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°.

Miejsce, w którym zostanie ustawione urządzenie powinno mieć instalację elektryczną jednofazową 230V/50Hz lub w zależności od modelu, trójfazową 400V/50Hz. Instalacja powinna mieć skuteczną ochronę przeciwporażeniową tj. zerowanie lub uziemienie.

3.3. Podłączenie do instalacji elektrycznej

Do obowiązków użytkownika należy zainstalowanie gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym, przyłączonym trwale do instalacji ochronnej i zabezpieczonego bezpiecznikiem odpowiednim do mocy urządzenia. Moc urządzenia opisana jest na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej ścianie obudowy. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci poprzez główny wyłącznik, który powinien znajdować się pomiędzy urządzeniem i siecią. Przewód doprowadzający powinien być zainstalowany tak, aby nie był narażony na działanie wysokiej temperatury. Osoba instalująca urządzenie musi posiadać odpowiednie kwalifikacje do montażu urządzeń elektrycznych.

UWAGA!

- Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące instalacji i użytkowania urządzenia, stąd po zapoznaniu się z zawartością instrukcji należy ją zachować
- Urządzenie mogą obsługiwać jedynie osoby pełnoletnie
- Urządzenie nie może pozostać włączone bez nadzoru
- Grill powinien być używany wyłącznie do smażenia potraw
- Płyty grilla powinny być posmarowane olejem – nie należy używać grilla „na sucho”, bez oleju.
- 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 elektryczne oraz wezwać autoryzowany serwis.



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

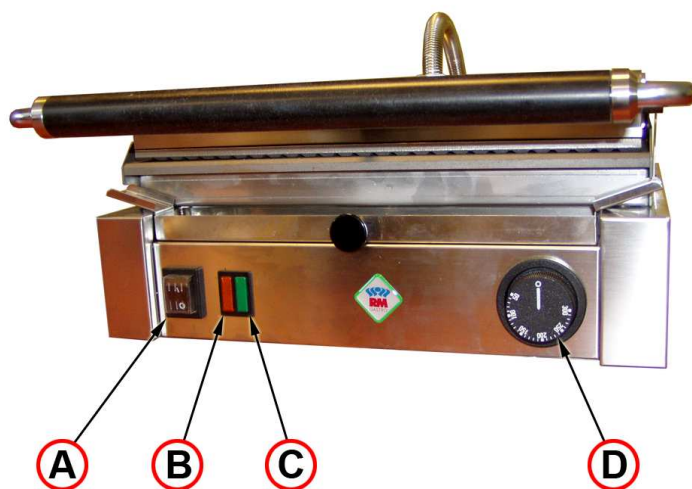
4. Instrukcja obsługi



Ważne!

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

- Włączamy zasilanie urządzenia wyłącznikiem **A** a następnie pokrętką regulatora **D** nastawiamy żadaną temperaturę.
- Kontrolka pomarańczowa **B** świeci gdy urządzenie jest włączone do sieci elektrycznej.
- Kontrolka zielona **C** świeci w trakcie grzania, a gaśnie gdy płyta grilla jest rozgrzana do żadanej temperatury.
- Grill wyłączamy ustawiając regulator temperatury **D** w położenie „0” oraz odłączając urządzenie od sieci elektrycznej wyłącznikiem **A**.



Aby urządzenie funkcjonowało poprawnie, użytkownik powinien co kilka tygodni (w zależności od stopnia eksploatacji) dokonywać regulacji mechanizmu górnej płyty.

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, otworzyć pokrywę dla lepszej wentylacji i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- 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:

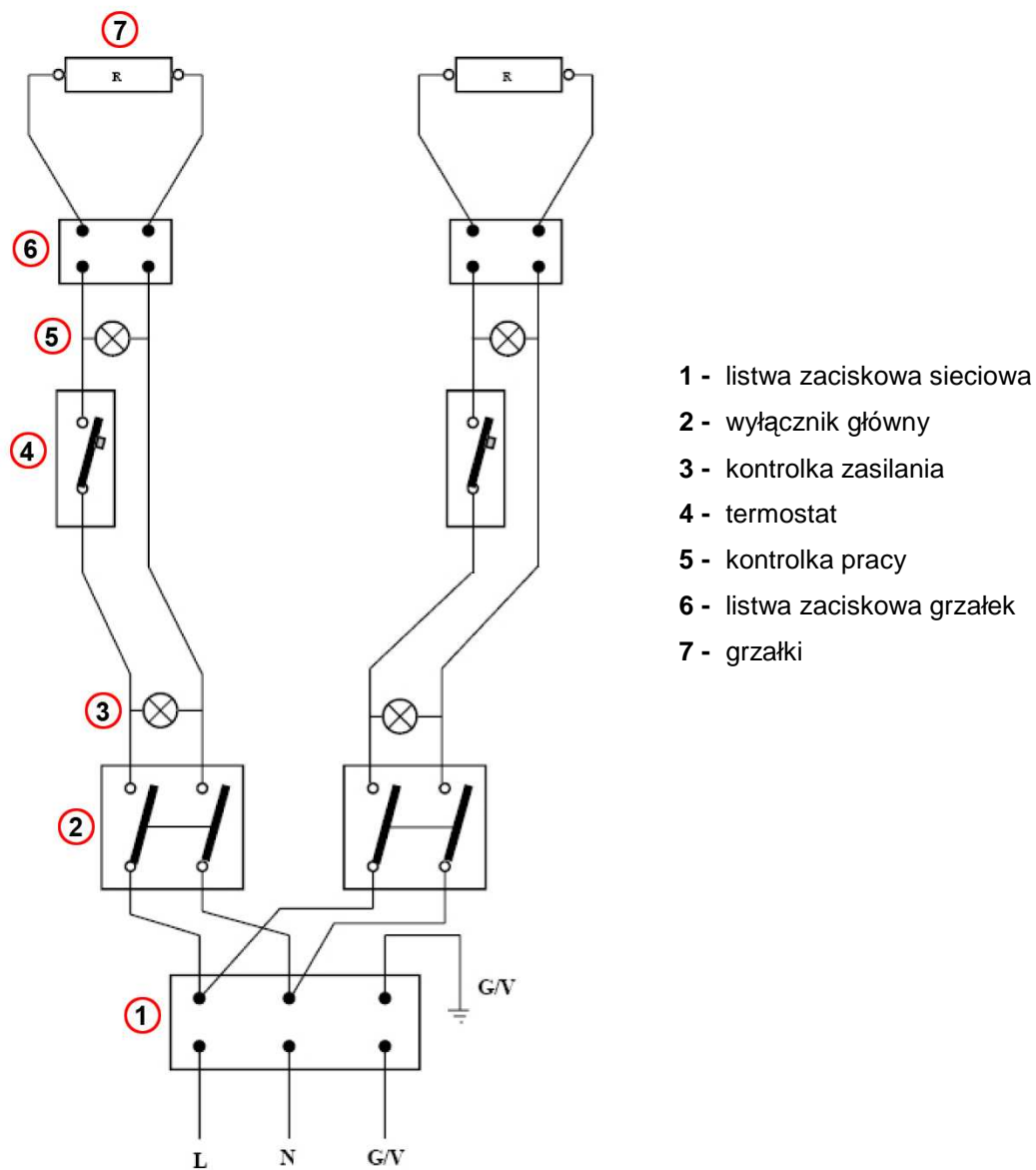
Adres

.....

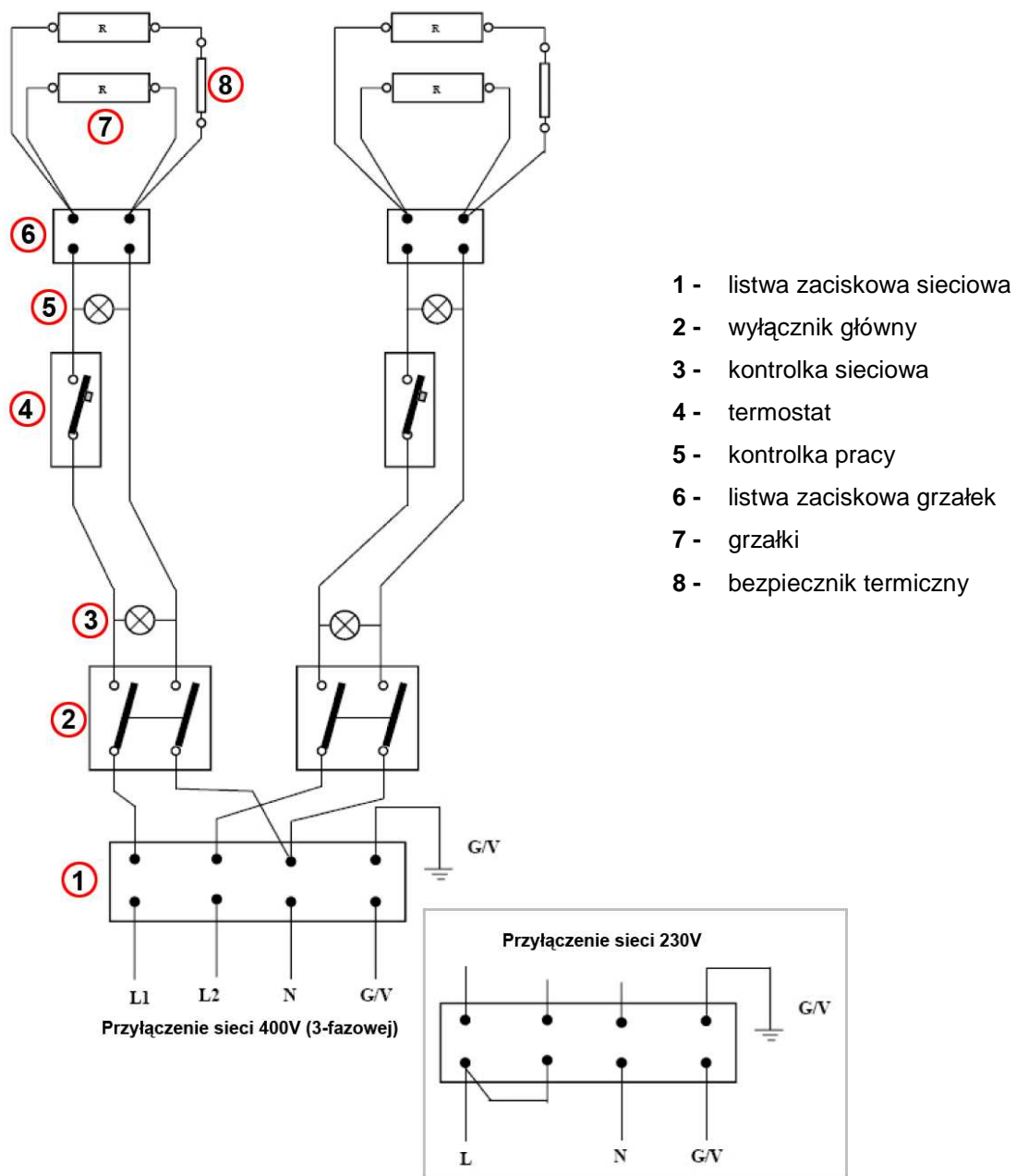
Importer: **RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**
ul. Skoczowska 94
43-450 Ustroń
www.rmgastro.pl

8. Schematy

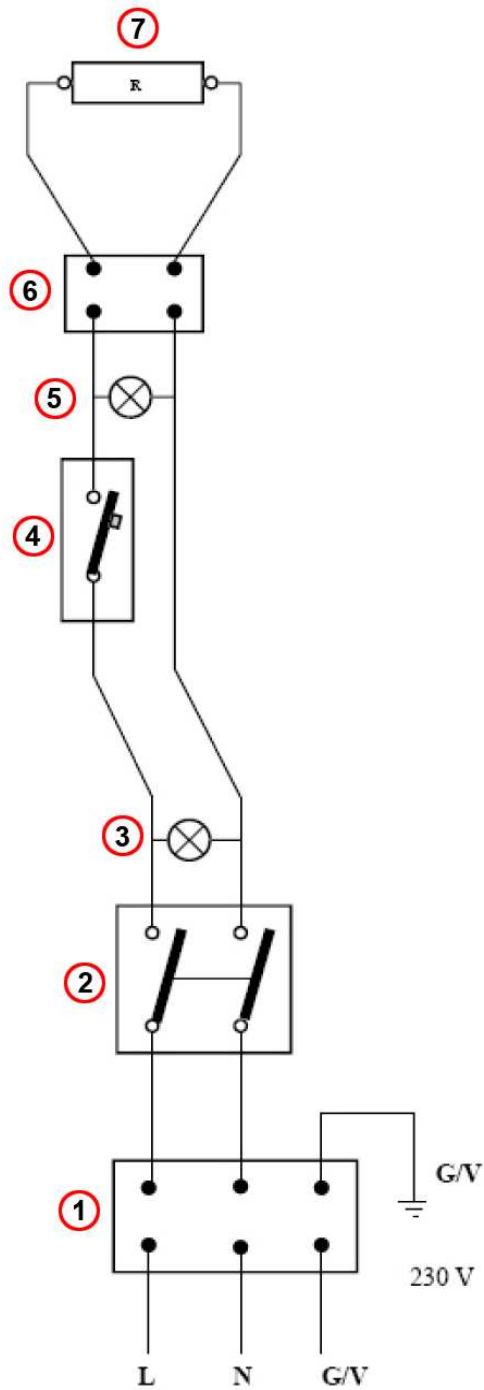
Schemat elektryczny PD-1020B, PD-2020B



Schemat elektryczny PD-1020, PD-2020

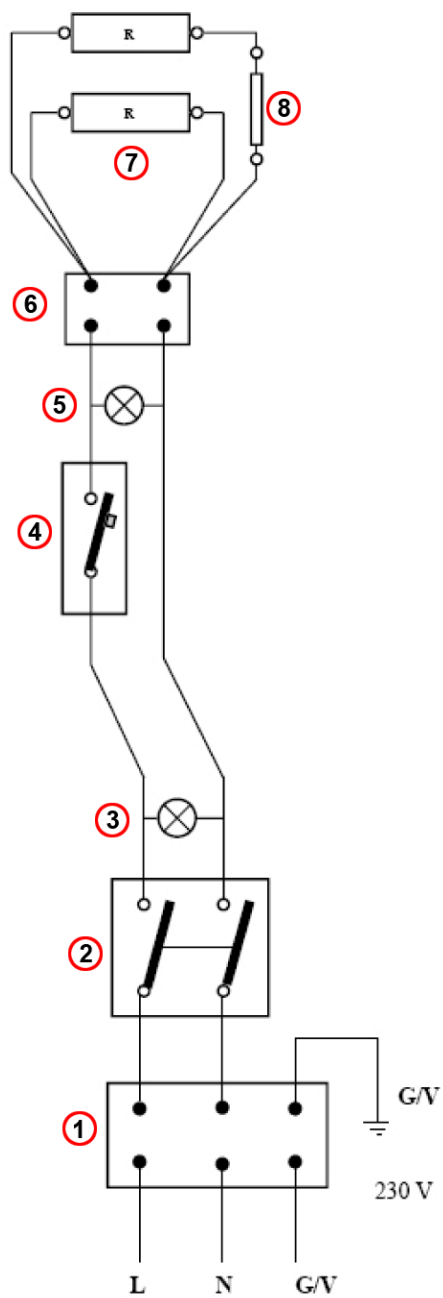


Schemat elektryczny PM-1015B, PM-2015B



- 1 - listwa zaciskowa sieciowa
- 2 - wyłącznik główny
- 3 - kontrolka sieciowa
- 4 - termostat
- 5 - kontrolka pracy
- 6 - listwa zaciskowa grzałki
- 7 - grzałka

Schemat elektryczny PM-1015, PM-2015



- 1 - listwa zaciskowa sieciowa
- 2 - wyłącznik główny
- 3 - kontrolka sieciowa
- 4 - termostat
- 5 - kontrolka pracy
- 6 - listwa zaciskowa grzałek
- 7 - grzałki
- 8 - bezpiecznik termiczny