



INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



GRILL LAWOWY

GL-30G, GL-60G



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	5
3.5. Kontrola typu gazu.....	6
3.6. Kontrola i ustawienie ciśnienia.....	6
3.7. Przystosowanie do innego gazu.....	6
3.8. Ogólna kontrola działania	6
4. Instrukcja obsługi	8
4.1. Załączanie urządzenia i regulacja temperatury	8
4.2. Szufladka na tłuszcz	8
5. Czyszczenie i konserwacja.....	9
6. Postępowanie w przypadku usterki.....	10
7. Wskazówki dla nabywcy w przypadku reklamacji.....	11
8. Wykaz części.....	12

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 z instrukcją obsługi i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

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

Model	Wymiary	Moc	Wymiary rusztu	Przyłącze gazu	Typ rusztu
	cm	kW	cm	Ø	
GL-30G	33 x 53,5 x 22h	4,0	27,5 x 42	1/2"	1x mięso
GL-60G	66 x 53,5 x 22h	8,0	2 x 27,5 x 42		1x mięso + 1x ryby

Palnik max 4,0kW	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 30mbar	12,8 kWh/kg G31 PROPAN 37mbar	9,45 kWh/m ³ G20 GAZ ZIEMNY 20mbar
Dysza palnika [mm]	0,87	0,87	1,35
Zużycie gazu	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,74 m ³ /h

Palnik max 2 x 4,0kW	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 30mbar	12,8 kWh/kg G31 PROPAN 37mbar	9,45 kWh/m ³ G20 GAZ ZIEMNY 20mbar
Dysza palnika [mm]	2 x 0,87	2 x 0,87	2 x 1,35
Zużycie gazu	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,48 m ³ /h

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.

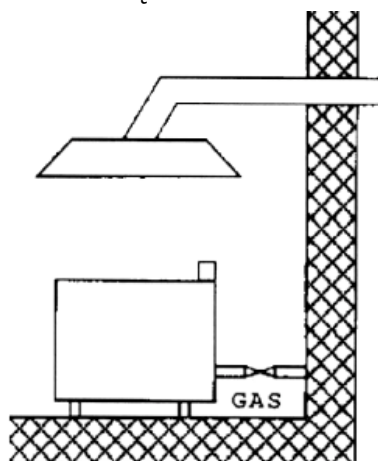
3.4. Odprowadzenie spalin

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).

Urządzenia typu B11 powinny odprowadzać spaliny do komina z przepustnicą.

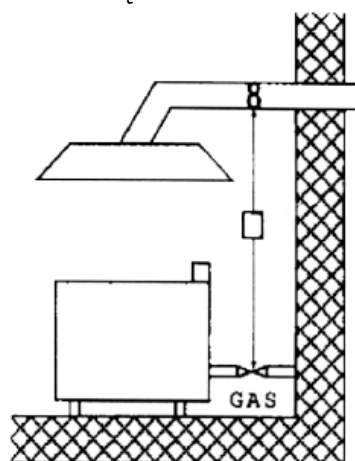
Odprowadzenie spalin urządzeń typu A

WYCIĄG NATURALNY



Wyciąg jest umieszczony bezpośrednio nad urządzeniem, a wentylacja jest zapewniona przez naturalny ciąg komina.

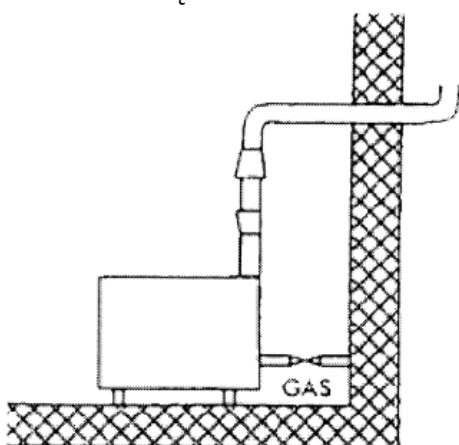
WYCIĄG WYMUSZONY



Instalacja wentylacyjna nie posiada naturalnego ciągu, lecz jest on wymuszony wentylatorem. W tym przypadku konieczne jest sprzężenie z zaworem dopływu gazu – w przypadku awarii wentylatora dopływ gazu do urządzenia zostanie odcięty.

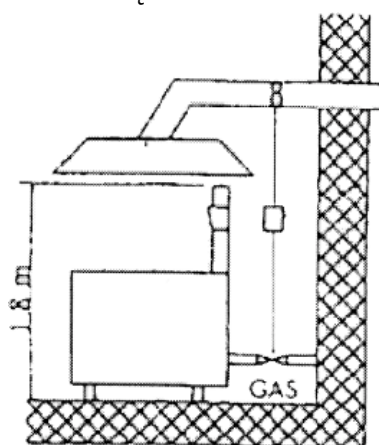
Odprowadzenie spalin urządzeń typu B11

WYCIĄG NATURALNY



Wyciąg jest umieszczony bezpośrednio nad urządzeniem, a wentylacja jest zapewniona przez naturalny ciąg komina. Musi być zapewnione szczelne połączenie między wyciągiem a kominem urządzenia.

WYCIĄG WYMUSZONY



Instalacja wentylacyjna nie posiada naturalnego ciągu, lecz jest on wymuszony wentylatorem. W tym przypadku konieczne jest sprzężenie z zaworem dopływu gazu – w przypadku awarii wentylatora dopływ gazu do urządzenia zostanie odcięty. Okap wentylacji nad kominkiem urządzenia musi znajdować się na wysokości 1,8m od podłogi.

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

Dostarczane 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)

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 wykonujemy w następujący sposób:

- odkręcamy dolną pokrywę
- wykręcamy dyszę i w jej miejsce wkręcamy dyszę odpowiednią do stosowanego gazu



Uwaga!

Przy zmianie dyszy należy zmienić również dane na tabliczce znamionowej.

3.8. Ogólna kontrola działania

- należy włączyć urządzenie, aby sprawdzić jego działanie
- sprawdzić szczelność wszystkich połączeń dopływu gazu
- sprawdzić płomień palnika – jego barwę i stabilność
- sprawdzić czy płomień styka się z termoparą i jest barwy niebieskiej

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
- 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 grilla 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 i regulacja temperatury

- nacisnąć pokrętkę regulacyjną **A** wcisnąć i przekręcić do położenia z oznaczeniem dużego płomienia
- trzymając wciśniętą pokrętkę **A** nacisnąć kilkakrotnie przycisk zapalnika **B**
- płomień zapali się automatycznie i jest widzialny przez otwór w przedniej części panelu
- po zapaleniu palnika należy trzymać wciśniętą pokrętkę regulatora jeszcze przez kilka sekund, aby doszło do nagrzania termoelementu zabezpieczającego, następnie można puścić pokrętkę
- obracając pokrętkę do położenia oznaczonego mniejszym płomieniem obniżamy moc grzania

Aby wyłączyć urządzenie wystarczy ustawić pokrętkę regulacyjną w pozycji 0.



- A - pokrętkę regulacyjną
- B - przycisk zapalnika
- C - szufladka na tłuszcz
- D - ruszt do mięsa
- E - ruszt do ryb

4.2. Szufladka na tłuszcz

Szufladkę na tłuszcz należy na bieżąco kontrolować i opróżniać, aby nie doszło do przepełnienia. Zaleca się czyszczenie po każdym cyklu pracy.

Informacja dodatkowa:

Urządzenia wyposażone w dwa obszary grzejne (GL-60G) umożliwiają osobną regulację każdego z nich, więc można korzystać z urządzenia używając tylko jednej połowy.

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.
- 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

8. Wykaz części

