

# INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



## PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

GDHL – 33 EM / GDRL - 33 EM  
GDHL-C - 33 EM / GDRL-C - 33 EM  
GDHL - 66 ET / GDHRL - 66 ET  
GDHL-C - 66 ET / GDHRL-C - 66 ET

## **SPIS TREŚCI**

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	3
DANE TECHNICZNE	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	3
INFORMACJA O INSTALACJI	4
INSTALACJA	4
UMIEJSCOWIENIE	4
PODŁĄCZENIE PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO DO SIECI	4
UTRZYMYWANIE	5
INSTRUKCJA OBSŁUGI	6
UTRZYMYWANIE	7
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	7
GWARANCJA	7
WSKAZÓWKI DLA NABYWCY W PRZYPADKU REKLAMACJI	9

## OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI

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 przez osoby o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

## DANE TECHNICZNE

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

Model	Napięcie (V / Hz)	Moc (kW)	Regulacja temperatury (°C)	Wymiary płyty (cm)	Waga (kg)	Wymiary (cm)
GDHL(C) - 33 EM	230 / 50	3,0	50 - 300	32 x 48	28	33 x 60 x 29 h
GDRL(C) - 33 EM	230 / 50	3,0	50 - 300	32 x 48	28	33 x 60 x 29 h
GDHL(C) - 66 ET	400 / 3N / 50	6,0	50 - 300	65 x 48	53	66 x 60 x 29 h
GDHRL (C) - 66 ET	400 / 3N / 50	6,0	50 - 300	65 x 48	53	99 x 60 x 29 h

## KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w opakowaniu, na którym są umieszczone odpowiednie symbole. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować fakt ten u spedytora. Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie, potwierdzona podpisami obu stron. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.

### Ważne

Niniejsza instrukcja powinna być przeczytana z uwagą, ponieważ zawiera ważne informacje bezpieczeństwa, montażu oraz obsługi.

- Ten dokument dotyczy produktu wyszczególnionego w tytule.
- Instrukcję należy zachować.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządz. należy upewnić się, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba przeszkolona w zakresie obsługi.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać części zamienne oryginalne.
- Urządzenia nie należy czyścić (z zewnątrz) strumieniem wody lub prysznicem.
- Podczas awarii lub złej pracy urządzenia należy odłączyć i wezwać autoryzowany serwis.
- Producent nie odpowiada za szkody wynikłe przez złą instalację lub przez nie przestrzeganie w/w przepisów.

# INFORMACJA O INSTALACJI

## Ważne

Producent nie odpowiada za usterki, które powstały na skutek nieodpowiedniej eksploatacji urządzenia wbrew instrukcji obsługi.

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego pracownika autoryzowanego serwisu, aby przeprowadził instalację w poprawny sposób, zgodnie z obowiązującymi normami.

Jakakolwiek regulacja powinna być przeprowadzona przy urządzeniu odłączonym od sieci. Jeśli jednak zaistnieje konieczność regulacji w trakcie pracy urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

## INSTALACJA

Instalacja, naprawy i ustawienia urządzeń do kuchni profesjonalnych i demontaż mogą być przeprowadzane tylko na podstawie umowy o utrzymaniu. Taka umowa może być podpisana ze sprzedawcą urządzenia. Muszą być zachowane wszystkie normy i przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa pracy.

Wentylacja pomieszczenia musi być odpowiednio zaprojektowana, wg. istniejących przepisów i norm. Urządzenie może być zainstalowane samodzielnie lub w serii z innymi naszymi urządzeniami. Od ewentualnej ściany z łatwopalnego materiału musi być dotrzymany odstęp ponad 10cm.

## UMIEJSCOWIENIE

Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wietrzone (wg istniejących norm). Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), musi być ściana odporna na temperaturę powyżej 60°C.

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównością do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nóżek.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji. Jest ważne utrzymać odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W takim przypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.

## PODŁĄCZENIE PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO DO SIECI

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego pieca. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej na bocznej ścianie urządzenia.

Przewód uziemiający musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający (żółto-zielony) nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Przewód elektr. powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temp. o 50° wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewn. oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządz.(patrz tabl. znam.)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wył. zabezp. jest łatwo dostępny

**Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nie zachowania odpowiednich norm lub naruszenia w / w zasad.**

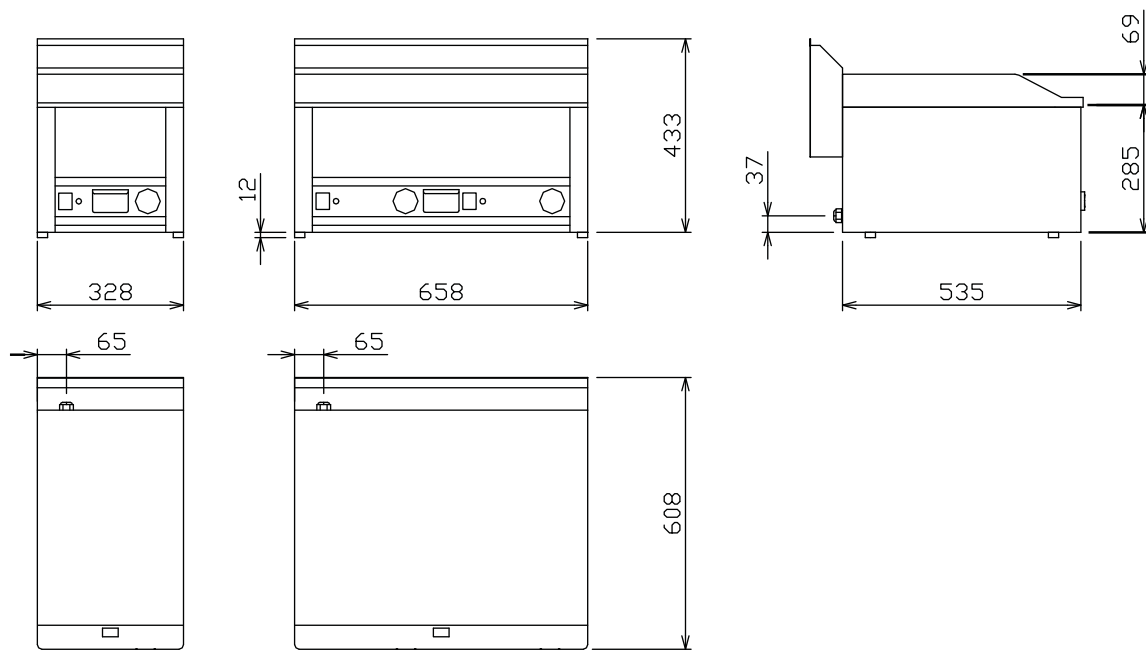
Przed użyciem, urządzenie należy wyczyścić (patrz rozdz. czyszczenie i konserwacja). Urządzenie musi być uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

## UTRZYMYWANIE

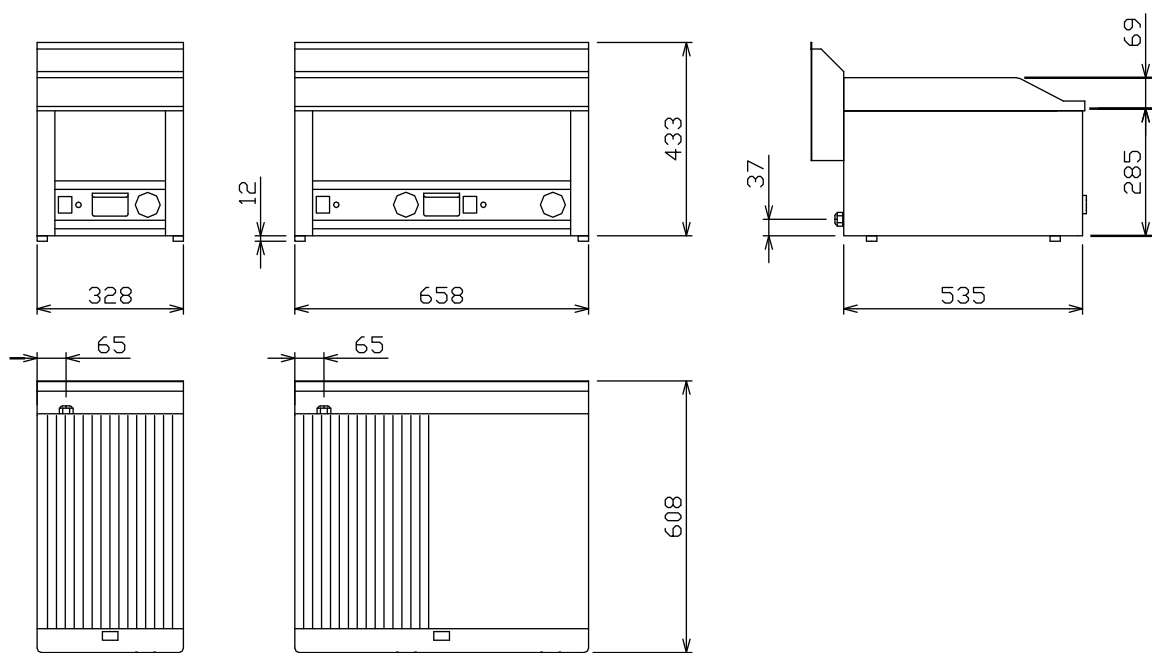
Zaleca się kontrolę urządzenia przez profesjonalny serwis 2 razy w roku. Wszystkie interwencje w urządzeniu może przeprowadzać tylko przeszkolona osoba, która ma wymagane do tego uprawnienia.

**Uwaga!** Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy ściągnąć z całej powierzchni folię ochronną oraz przemyć urządzenie wodą z płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.

## RYSUNEK WYMIAROWY GDHL(C) - 33 EM, GDHL(C) - 66ET (RYS. 1)



## RYSUNEK WYMIAROWY GDRL(C) - 33 EM, GDHRL(C) - 66ET (RYS. 2)



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

**Uwaga!** Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy ściągnąć z całej powierzchni folię ochronną oraz przemyć urządzenie wodą z płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.

### **Szufladka na tłuszcz.**

Należy kontrolować poziom tłuszczu i regularnie opróżniać szufladkę. Należy ją wyczyścić po każdym zakończeniu pracy.

**Nigdy nie należy używać urządzenia pracującego bez dozoru.**

Płyty, które mają rozdzieloną płytę roboczą na dwie części umożliwiają osobne nastawienie temperatury dla każdej połowy lub użycie tylko jednej z nich.

Włączamy urządzenie głównym wyłącznikiem (D), kontrolka (C) w wyłączniku sygnalizuje włączenie płyty. Przekręcając pokrętło (A) nastawiamy żadaną moc grzania. Kontrolki (B) i (C) będą się świecić. Kontrolka (C) świeci, gdy urządzenie jest włączone. Kontrolka (B) świeci, gdy pracują grzałki - zgaśnie gdy płyta osiągnie nastawioną temperaturę. Urządzenie wyłączamy przekręcając pokrętło (A) do położenia „0”, a następnie wyłącznikiem głównym (D).

## OPIS PANELU STEROWANIA (RYS. 3)



- Ⓐ Pokrętło regulacyjne
- Ⓑ Kontrolka pracy
- Ⓒ Ⓓ Wyłącznik główny z kontrolką włączenia

## UTRZYMYWANIE

Zaleca się kontrolę urządzenia przez profesjonalny serwis 2 razy w roku. Wszystkie interwencje w urządzeniu może przeprowadzać tylko przeszkolona osoba, która ma wymagane do tego uprawnienia.

## 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 wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem (z węża).

### **W razie awarii:**

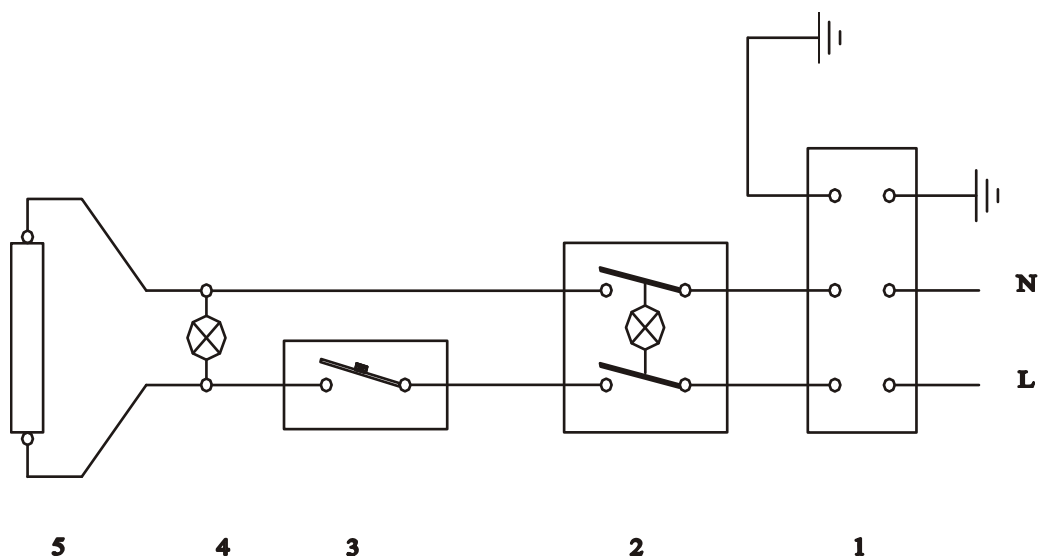
Odłączyć zasilanie elektryczne. Wezwać autoryzowany serwis.

## GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było nie zgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub przez osoby trzecie.

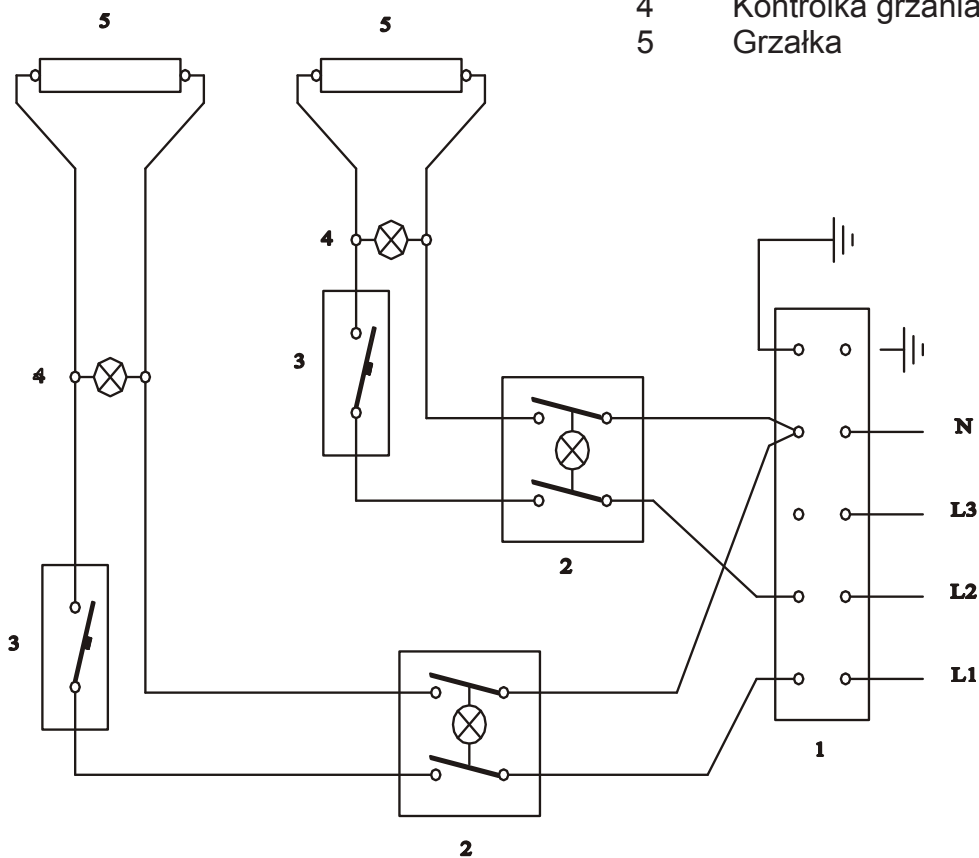
## SCHEMAT PODŁĄCZENIA GDHL, GDRL(C) - 33 EM (RYS. 4)

- 1 Listwa zaciskowa
- 2 Wyłącznik główny z kontrolką
- 3 Termostat pracy
- 4 Kontrolka grzania
- 5 Grzałka



## SCHEMAT PODŁĄCZENIA GDHL, GDHRL(C) - 66 ET (RYS. 5)

- 1 Listwa zaciskowa
- 2 Wyłącznik główny z kontrolką
- 3 Termostat pracy
- 4 Kontrolka grzania
- 5 Grzałka





## 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](http://www.rmgastro.pl)