

Pyta grillowa gazowa

PSR 400 G/ 777173
PSR 600 G / 777174
PSR 900 G



Gratulujemy zakupu tego wysokiej klasy urządzenia wyprodukowanego we Francji. Wybrałeś urządzenie, które łączy w sobie najlepsze właściwości techniczne z dużą przyjaznością dla użytkownika. Życzymy Państwu jak najwięcej zadowolenia.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy skrupulatnie przestrzegać niniejszej instrukcji, aby uniknąć ryzyka pożaru, oparzenia lub innych obrażeń i szkód. Podczas użytkowania tego urządzenia należy zawsze zwracać uwagę na podstawowe zasady bezpieczeństwa, takie jak:

- Nigdy nie pozostawiać pracującej maszyny bez nadzoru.
- Uwzględnić instrukcje, które należy systematycznie przechowywać wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy instalować zawsze zgodnie z instrukcjami. Należy zachować minimalny odstęp 10 cm od ścianki działowej lub ściany.
- Chronić urządzenie przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, mrozem i wilgocią.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia w zasięgu dzieci lub osób niepełnosprawnych bez nadzoru.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia, gdy pracuje lub gdy powierzchnia gotowania jest jeszcze gorąca.
- Należy dopilnować, aby urządzenie było obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony personel.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Temperatura gorących powierzchni może być bardzo istotna podczas pracy urządzenia.
- Zawsze używaj pokręteł sterujących.
- Nie używaj urządzenia do innych funkcji niż przewidziane.
- Nie należy pozostawiać rury lub węża (zakupionego oddzielnie w specjalistycznym sklepie) w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie nie powinno być używane w pobliżu materiałów palnych.
- Podczas użytkowania należy uważać, aby nie utrudniać dostępu powietrza do urządzenia.
- Nie wolno zginać rury lub węża.
- Powierzanie odszkodowań tylko wykwalifikowanej osobie.
- Używać wyłącznie części zamiennych pochodzących z danego kraju.
- Po zakończeniu gotowania, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, nie zapomnij odłączyć dopływu gazu.

2. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA KARTONOWEGO

Urządzenie: płyta do grillowania

Akcesoria: -Tacka ociekowa

- Zestaw wtryskiwaczy gazu ziemnego

- Niniejsza notatka

Patrz widoki w stanie rozłożonym dla PSR 400 G (777173) / PSR 600 G (777174) / PSR 900 G na końcu dokumentacji.



1. Pokrętko regulacji mocy
2. Piezoelektryczny przycisk zapłonu
3. Otwór do zapłonu za pomocą zapałki
4. Otwór spustowy tłuszczu
5. Pojemnik na tłuszcz

3. ZGODNOŚĆ UŻYTKOWANIA

Używaj urządzenia tylko do gotowania mięsa, bekonu, ryb, hamburgerów, kiełbasek, cebuli, ryb w skorupkach, warzyw... a także do smażenia jajek i omeletów

4. SPOSÓB FUNKCJONOWANIA

Płyta ta wyposażona jest w stalową płytę (o głębokości 10 mm), która zapewnia doskonałe gotowanie. Gładka powierzchnia płyty zapewnia bezpośrednie przekazywanie ciepła do gotowanej potrawy, bez strat ciepła w środku i na obrzeżach, dzięki palnikom w kształcie gwiazdy (1 dla PSR 400 G, 2 dla PSR 600

G i 3 dla PSR 900 G), które pokrywają całą powierzchnię gotowania.

Aby włączyć i wstępnie podgrzać płytę, wystarczy włączyć palnik, naciskając przez kilka sekund pokrętko regulacji mocy (nr 1 na rysunku) naprzeciwko pozycji gwiazdy, a w razie potrzeby kilkakrotnie piezoelektryczne (nr 2 na rysunku).

Jeśli piezo (nr 2 na rysunku) nie generuje już wymaganej serii iskier, możesz użyć zapalniczki gazowej lub długiej zapałki, trzymając ją w pobliżu podłużnego otworu (nr 3 na rysunku) i trzymając wciśnięte pokrętko (nr 1 na rysunku) skierowane w stronę pozycji gwiazdy, jak wskazano powyżej.

Podczas gotowania można regulować temperaturę za pomocą pokrętła (nr 1 na rysunku) od wysokiego do niskiego płomienia, aby uniknąć przegotowania.

Termopara bezpieczeństwa odcina dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia palnika. Niski płomień urządzenia jest wstępnie ustawiony fabrycznie, nie wolno go zmieniać. Zgaśnięcie palnika może nastąpić głównie przy silnym wietrze. W tym szczególnym przypadku należy po prostu powtórzyć procedury włączania opisane na poprzedniej stronie.

Urządzenie jest wyposażone w wyjmowaną tackę zbierającą (nr 5 na rysunku) do odprowadzania soków i tłuszczów. Musi być ona regularnie opróżniana. Zaleca się nalanie odrobiny wody do tacy przed rozpoczęciem gotowania, aby ułatwić konserwację i uniknąć zestalenia i gromadzenia się tłuszczów na dnie tacy.

Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej (nr 5 na rysunku).

5. FUNKCJONOWANIE / OBSŁUGA

a. Instalacja/Montaż:

- Ostrożnie wypakuj urządzenie z opakowania.
- Umieść płytę do grillowania na płaskiej i żaroodpornej powierzchni.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub w pobliżu przegrody wykonanej z materiałów łatwopalnych, nawet jeśli jest ona bardzo dobrze odizolowana.
- Konieczne jest zachowanie odległości minimum 10 cm od ścianki działowej lub ściany.
- Usuń folię ochronną wokół urządzenia, nie zapominając o folii na tacce ociekowej (nr5 na rysunku).

b. Pierwszy start:

Podczas pierwszego użycia należy rozgrzać urządzenie na zewnątrz przez około 30 minut, aby usunąć z metalowych części resztki dymu z oleju produkcyjnego. Przez kilkakwil może wydzielać się delikatny zapach.

Pierwsze czyszczenie

Wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem. (Patrz 6 Czyszczenie)

Przyłącze gazowe

Urządzenia są zasilane następującymi gazami: Butan G30, Propan G31, Gaz ziemny G20/G25. Urządzenia są oryginalnie dostarczane z wtryskiwaczami na butan/propan odpowiadającymi kategorii II2E+3+. Podłączenie odbywa się za pomocą gwintu 1/2.

Szybkość uwalniania ciepła przez urządzenie wynosi	PSR 400 G (777173)	3,2 kW
	PSR 600 G (777174)	6,4 kW
	PSR 900 G	9,6 kW

W przypadku stosowania w gazie ziemnym należy wymienić wtryskiwacze. Są one dostarczane w małej plastikowej torebce umieszczonej w opakowaniu.

Podłącz urządzenie do rury doprowadzającej gaz, wstawiając zawór odcinający, który umożliwia odizolowanie urządzenia od reszty instalacji.

Sprawdź ciśnienie zasilania za pomocą manometru, gdy wszystkie palniki są zapalone. Musi być ono równe wskazaniom podanym na tabliczce znamionowej.

Przepływ świeżego powietrza wymagany do doprowadzenia powietrza do spalania wynosi:

- PSR 400 G 6,4 m³/h
- PSR 600 G 12,8 m³/h
- PSR 900 G 19,2 m³/h

Ogólne warunki instalacji

Instalacja i konserwacja urządzenia musi być przeprowadzana zgodnie z obowiązującymi przepisami i dobrymi praktykami:

Specyfikacja ogólna

Do wszystkich urządzeń:

Artykuł GZ Instalacja z gazami palnymi i skroplonymi węglowodorami. Następnie, w zależności od za-

stosowania:

Artykuł CH Ogrzewanie, wentylacja, chłodnictwo

Klimatyzacja i wytwarzanie pary wodnej na potrzeby ciepłej wody użytkowej.

Artykuł GC Instalacja urządzeń wykorzystywanych w gastronomii

Przepisy szczególne dla każdego rodzaju instytucji, do których przyjmowani są obywatele (szpitale, sklepy itp.)

Ważne: Nigdy nie zmieniaj średnicy wtryskiwaczy.

Tabela kategorii gazu, w zależności od kraju przeznaczenia urządzenia.

Kraj przeznaczenia	Kategoria	Gaz	Naciski	Średnica wtryskiwacz
Francja/Luksemburg	II2E+3+	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Niemcy	II2E3B/P	G20	20	135
		G25	20	150
		G30/G31	50	85
Austria	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgia	I3+	G30/G31	28-30/37	90
	I2E	G20/G25	20/25	135
Szwecja, Dania, Finlandia	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	30	90
Hiszpania	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2H3P	G20	20	135
		G31	50	85
Niderlandy	II2L3B/P	G25	25	140
		G30/G31	30	90
	II2L3P	G25	25	140
		G31	50	85
Norwegia	I3B/P	G30/G31	30	90
Islandia/Grecja/Zjednoczone Królestwo/Włochy/Portugalia	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
Polska	II2E3P	G20/25	20	135
		G31	37	90

Nr wtryskiwacza	Gaz		Ciśnienie	Średnica
Wtryskiwacz nr 1	G30 / G31	Butan/Propan	28-30/37	90/100
Wtryskiwacz nr 2	G30 / G31	Butan/Propan	50	85/100
Wtryskiwacz nr 3	G20 / G25	Gaz ziemny	20-25	135/100
Wtryskiwacz nr 4	G25	Gaz ziemny	25	140/100
Wtryskiwacz nr 5	G25	Gaz ziemny	20	150/100
Wtryskiwacz nr 6	G31	Propan	50	85/100

Regulacja powietrza

Wtryskiwacze zostały wymyślone, aby uniknąć jakichkolwiek regulacji powietrza i żeniezależnie od gazu używasz.

c. Użytkowanie urządzenia :

Elementy dowodzenia i wyświetlania

Polecenie/wyświetlacz	Funkcja
Piezo (nr 2 na zdjęciu)	Włącza urządzenie (jednocześnie z pokrętle nastawczym)
Pokrętko nastawcze (nr 1 na zdjęciu)	Włącza urządzenie (pokrętko wciśnięte jednocześnie z piezo) Reguluje moc (niski płomień = niska moc, wysoki płomień = wysoka moc)
Otwarcie (nr 3 na zdjęciu)	Może zastąpić piezoelektryczny i w ten sposób pomóc wewłączeniu urządzenia za pomocą dużej zapałki lub zapalniczki gazowej (jednocześnie przytrzymanym przez kilka sekund pokrętle nastawczym)

Nigdy nie używaj urządzenia bez tacki zbierającej sok (nr 5 na rysunku).

Włączanie:

Wcisnąć na kilka sekund pokrętko regulacji mocy (n°1 na rysunku). Nacisnąć na piezo (n°2 na rysunku), aby zapalić palnik.

Przytrzymaj pokrętko (n°1 na rysunku) wciśnięte przez kilka sekund.

Palnik pozostaje zapalony i można teraz zwiększyć moc, przekręcając pokrętko regulacji mocy (nr 1 na rysunku).

Przed każdym gotowaniem natłuścić blachę.

Ustawienie temperatury

Po zapaleniu palnika, ustawić urządzenie na żadaną moc, obracając pokrętko (nr 1 na rysunku).

Nie jest konieczne pozostawienie urządzenia włączonego na pełną moc. Należy dostosować temperaturę do produktów, które mają być gotowane, aby ograniczyć zużycie gazu.

Zatrzymanie urządzenia

Ustawić każde pokrętko (n°1 na rysunku) w pozycji 0: urządzenie jest całkowicie wyłączone.

Zamknąć nabój z butanem lub propanem. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Wyczyścić urządzenie. (Patrz 6. Czyszczenie)

d. Awaria / naprawa:

W przypadku awarii lub uszkodzenia części należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym i powierzyć wszelkie czynności techniczne wykwalifikowanej osobie.

Kontaktując się z serwisem posprzedażowym dystrybutora lub sklepu, należy podać pełne dane urządzenia (nazwę handlową, typ i numer seryjny). Informacje te znajdują się na widocznej tabliczce opisowej umieszczonej z tyłu urządzenia.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Odciać dopływ gazu.

Płyta jest jeszcze gorąca:

- Odsącz większość tłuszczu i soku z gotowania drewnianą łopatką w kierunku otworu (nr 4 na zdjęciu) przed talerzem.
- Pozostawić płytę do ostygnięcia i wyczyścić ją ciepłą wodą z mydłem i lekko abrazyjnym tamponem. Zebrać pozostałości po gotowaniu do tacki ociekowej (nr 5 na rysunku).
- Następnie użyj trochę białego octu, aby zneutralizować zapachy gotowania.
- Na koniec należy wytrzeć talerz przed odłożeniem go na miejsce lub ponownym użyciem.

Nie należy kłaść kostek lodu lub innych na jeszcze gorącą płytę (deglazing), co może doprowadzić do gwałtownego szoku termicznego, trwałego uszkodzenia i zabarwienia płyty.

Płyta jest zimna:

- Wyczyścić płytę mokrą gąbką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Wytrzyj płytę miękką i czystą szmatką.
- Wyjąć i opróżnić tackę (nr 5 na rysunku) wypełnioną tłuszczem i sokiem z gotowania.
- Wyczyścić tacę (nr 5 na zdjęciu) mokrą gąbką z dodatkiem płynu do mycia naczyń (można też umyć w pralce) i wytrzyj.

- Gdy taca (nr 5 na rysunku) wyschnie, włóż ją z powrotem do urządzenia.
- Wyczyść zewnętrzną obudowę urządzenia bez użycia jakichkolwiek środków czyszczących.
- Nigdy nie czyść urządzenia pod strumieniem wody, ponieważ nacieki mogą spowodować nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

Uwaga na pojemność tacki ociekowej (nr 5 na rysunku): należy pamiętać o regularnym jej opróżnianiu, ewentualne przepełnienie wewnątrz urządzenia może spowodować nieodwracalne uszkodzenia.

W przypadku dłuższego nieużywania urządzenia zalecamy, aby było ono chronione przed wilgocią.

7. DANE TECHNICZNE

Modele	PSR 400 G / 777173	PSR 600 G / 777174	PSR 900 G
Wymiary zewnętrzne	400x475x230 mm	600x475x230 mm	900x475x230mm
Powierzchnia do gotowania	400x400 mm	600x400 mm	900x400 mm
Waga	22 Kg	32 kg	46 Kg
Moc	3200 W	6400 W	9600 W
Liczba palników	1	2	3

8. GWARANCJA

Warunki gwarancji

Gwarancja obowiązująca dla każdego urządzenia jest gwarancją handlową dystrybutora lub sprzedawcy. Aby poznać dokładne warunki, należy skontaktować się ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Gwarancja nie przyznaje prawa do odszkodowania.

Poniższe postanowienia nie wyłączają korzyści z gwarancji prawnej przewidzianej w art. 1641 i następnym kodeksu cywilnego w odniesieniu do wad i wad ukrytych.

Klauzule wyłączające z gwarancji

Zła instalacja i zła konserwacja, w szczególności jeśli nie przestrzega się obowiązujących przepisów lub instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie gwałtowne szoki termiczne prowadzące do nieodwracalnego uszkodzenia płyty nie są objęte gwarancją. (Deglazing = nagłe schłodzenie kostkami lodu i zimną wodą, gdy płyta jest jeszcze gorąca po gotowaniu).

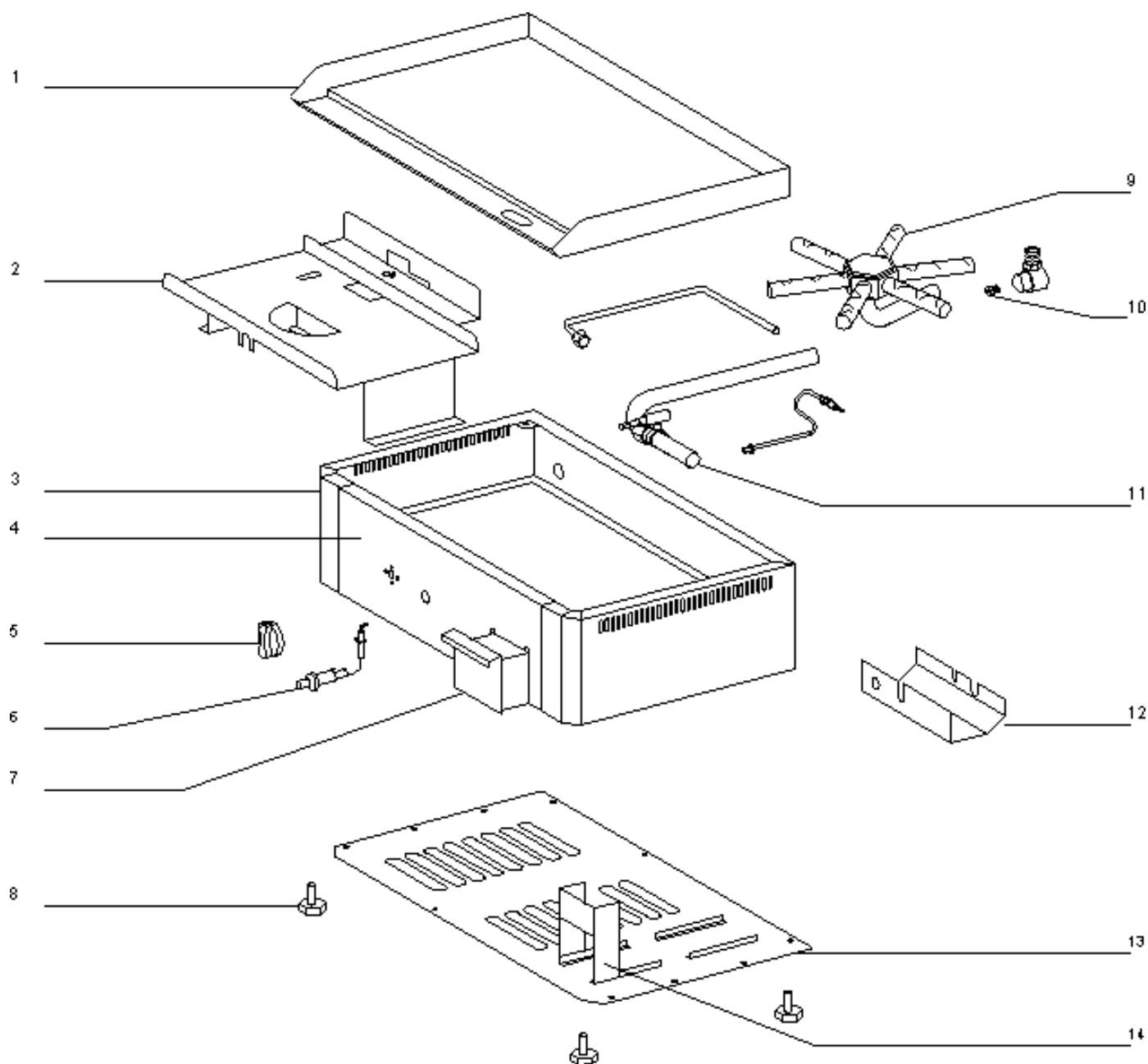
Z gwarancji nie mogą korzystać naprawy wymagane w wyniku błędnego działania, niewłaściwego użytkowania, nieostrożności lub nadmiernego obciążenia urządzenia, jak również wynikające z wadliwej instalacji.

Uszkodzenia spowodowane wstrząsami, złymi warunkami atmosferycznymi nie są objęte gwarancją. Urządzenie jest przewożone na ryzyko użytkownika; w przypadku dostawy przez przewoźnika, odbiorca musi zgłosić zastrzeżenia do przewoźnika przed dostarczeniem urządzenia.

Gwarancja wygasa w przypadku ingerencji, napraw, modyfikacji przez osoby niewykwalifikowane lub w przypadku zastosowania niezgodnego z przeznaczeniem.

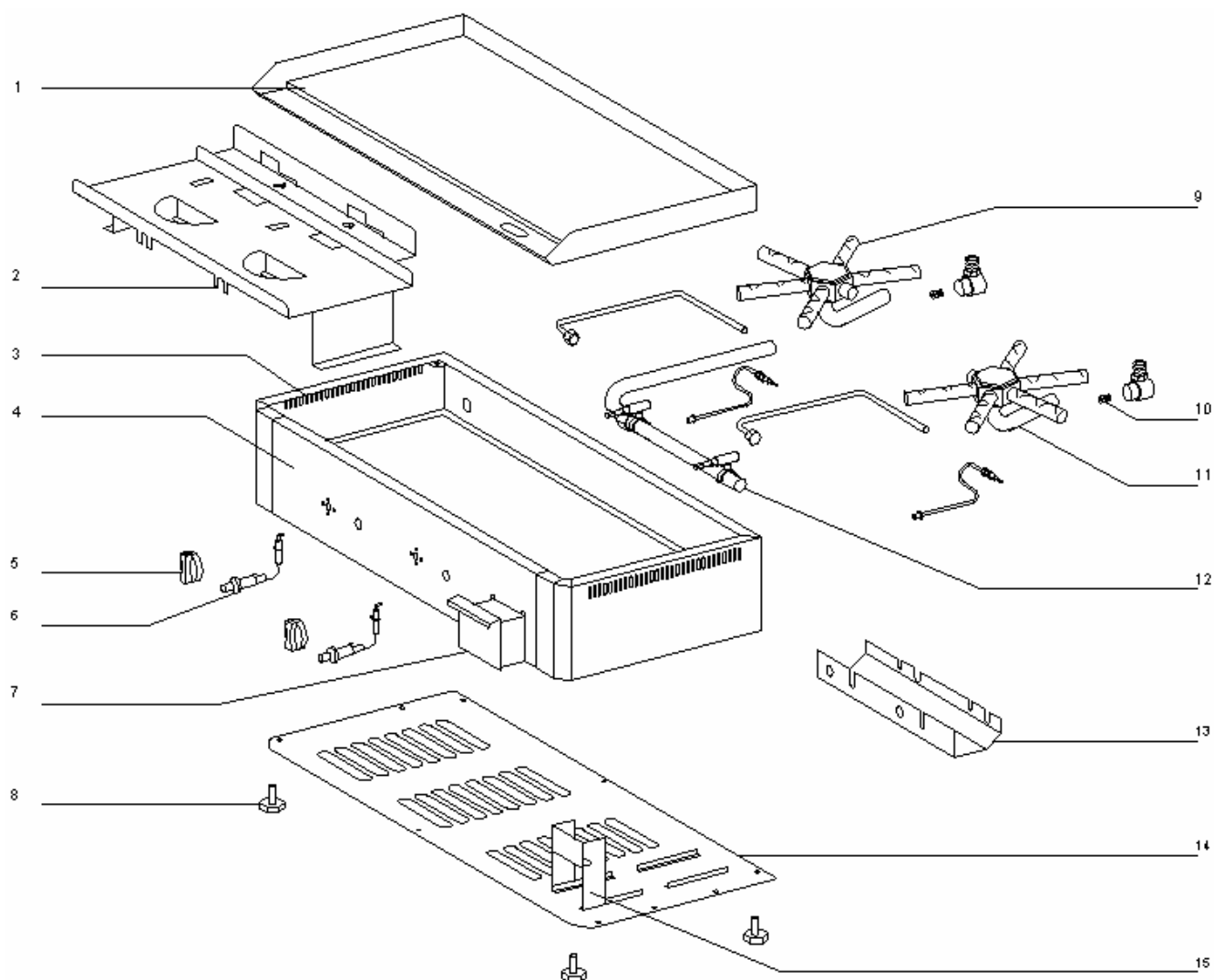
Części zamienne PSR 400 G

Nr	Kod	Ilość	Nazwa
1	53120SE	1	Rama i blacha stalowa
2	53152	1	Uchwyt palnika
3	53167	1	Obudowa
4	53124	1	Panel przedni
5	A14077	1	Gałka
6	E0221 5	1	Zespół piezoelektryczny
7	53164SE	1	Taca ociekowa
8	A13012	4	Stopa
9	E01016	1	Palnik
10	E02018	1	Wtryskiwacz BP (90)
	E02076	1	Wtryskiwacz GN (135)
11	E02209	1	Główny zespół zasilający
12	53158	1	Ochrona piezoelektryczna
13	53161	1	Obudowa dolna
14	53116	1	Ekran ochronny



Części zamienne PSR 600 G

Nr	Kod	Ilość	Nazwa
1	53113SE	1	Rama i blacha stalowa
2	53153	1	Uchwyt palnika
3	53165	1	Obudowa
4	53119	1	Panel sterowania
5	A14077	2	Gałka
6	E02215	2	Zespół piezoelektryczny
7	53164SE	1	Taca ociekowa
8	A13012	4	Stopa
9	E01018	1	Lewy palnik
10	E02018	2	Wtryskiwacz BP (90)
	E02076	2	Wtryskiwacz GN (135)
11	E01017	1	Prawy palnik
12	E02210	1	Główny zespół zasilający
13	53159	1	Ochrona piezoelektryczna
14	53162	1	Obudowa dolna
15	53116	1	Ekran ochronny



Części zamienne PSR 900 G

Nr	Kod	Ilość	Nazwa
1	53129SE	1	Montaż ramy i płyty stalowej
2	53154	1	Uchwyt palnika
3	53168	1	Obudowa
4	53131	1	Panel sterowania
5	A14077	3	Gałka
6	E02215	3	Zespół piezoelektryczny
7	53164SE	1	Taca ociekkowa
8	A13012	4	Stopa
9	53163	1	Obudowa dolna
10	E01018	1	Lewy palnik
11	E01016	1	Palnik
12	E02018	3	Wtryskiwacz BP (90)
	E02076	3	Wtryskiwacz GN (135)
13	E01017	1	Prawy palnik
14	E02211	1	Główny zespół zasilający
15	53160	1	Ochrona piezoelektryczna
16	53116		Ekran ochronny

