

GRILL GAZOWY

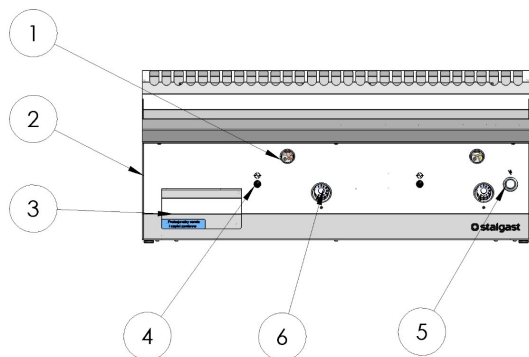
9730110, 9730130, 9730180, 9730210, 9730230, 9730280,
9731110, 9731130, 9731180, 9731210, 9731230, 9731280,
9731310, 9731330, 9731380, 9731090, 9730290, 9731490,
9731590, 9731690, 9736110, 9736130, 9736210, 9736230,
9737110, 9737130, 9737210, 9737230, 9737310, 9737330

PL 4-8
10-18

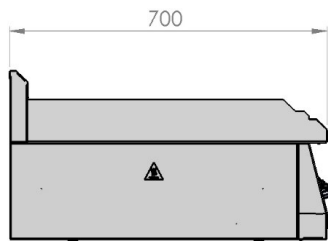
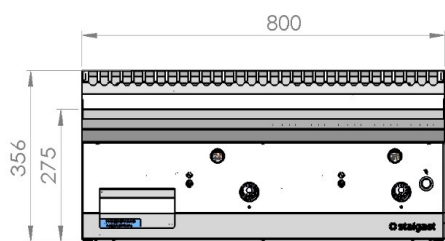


Instrukcja obsługi / Instrukcja dla instalatora

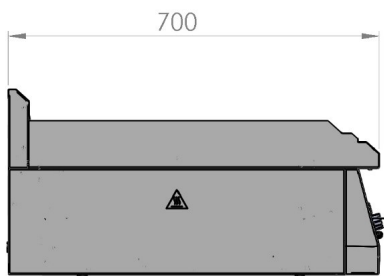
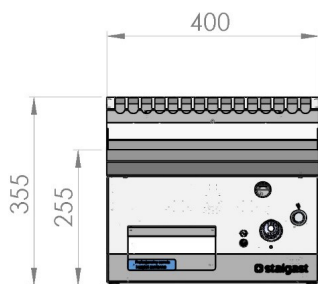
Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3



Instrukcja obsługi

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączyć!**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistcie.
- **Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA: Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.**
- Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.
- Podłączenie grilla do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne „E” w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.
- Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- Płyta grzewcza i blat roboczy nagrzewają się podczas pracy. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać gorących części i używać rękawic ochronnych do przenoszenia potraw na płytki do gotowania. Podczas gotowania należy używać odpowiednich widelców i szczypic kuchennych, a także nie pochylać się zbyt blisko w kierunku gorącego blatu roboczego. Należy uważać, aby nie pozostawiać przedmiotów takich jak narzędzia lub ubrania na otworach kominowych z tyłu blachy, ponieważ mogą one blokować odprowadzanie spalanych gazów i wytwarzać szkodliwe opary.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na płycie roboczej.
- Nie uderzać w pokrętło zaworu.

- Nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru podczas eksploatacji. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi z powodu przegrzania.
- Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla (puszki podłączeniowej).
- Niedozwolone jest wlewanie wody na rozgrzaną płytę roboczą, gdyż spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie płyty oraz w przypadku wiania wody na gorący olej, zapalenie oleju i pożar.
- W przypadku pojawienia się ognia w okolicach blachy, należy ostrożnie wyłączyć zasilanie gazowe i elektryczne, uważając, aby czynności te nie naraziły nikogo na niebezpieczeństwo. Następnie użyj odpowiedniej gaśnicy (proszkowej lub śniegowej), aby ugasić płomień, a następnie, jeśli to konieczne, wezwij straż pożarną.

1.1. W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno

- Zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli i zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.**
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu grilla należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
- Wyłączyć zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Grill gazowy linii 700 przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do obróbki cieplnej produktów na cienkiej warstwie tłuszczu.

Grilla nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi.

W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

3. DANE TECHNICZNE

Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1** -Wizjer płomienia pilota, **2** - Panel sterujący, **3** - Szuflada na odpadki z płyty, **4** - Termostat bezpieczeństwa, **5** - Włącznik generatora iskry, **6** - Pokrętko zaworu gazowego

Parametry techniczne urządzenia		
Numer katalogowy	9730* / 9736*	9731* / 9737*
Wysokość	250 mm	250 mm
Szerokość	400 mm	800 mm
Głębokość	700 mm	700 mm
Moc gazowa	6.5 kW	13 kW
Powierzchnia robocza płyty	0.23 m ²	0.47 m ²
Waga	41 kg	90 kg
Napięcie	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Stopień ochrony przed wodą	IP21	IP21

Tabela 1.1

Urządzenia występują w wersji z płytą grillową: **gładką, gładką-ryflowaną, ryflowaną**

9736110, 9736130, 9736210, 9736230, 9737110, 9737130, 9737210, 9737230, 9737310, 9737330 - modele z powierzchnią chromowaną

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA


- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię blatu, obudowy. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia, następnie podłączyć do sieci.

- Przed użyciem należy upewnić się, że pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie jest właściwie wentylowane, a wywiew jest wystarczający i niczym nieutrudniony. Proszę sprawdzić, czy systemy odprowadzania gazu i urządzenia (wentylatory, okapy) są w stanie na tyle dobrym, aby utrzymać pomieszczenie we właściwej kondycji. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z naszym serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie i użytkowanie urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją. Jeśli masz jakiegokolwiek problemy z urządzeniem, prosimy o skontaktowanie się z firmą Stalgast.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że żadne przedmioty nie blokują wlotu świeżego powietrza do palników (np. otwory wewnątrz komory za drzwiami).
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że w pobliżu urządzenia lub wewnątrz komory za drzwiami nie znajdują się żadne substancje łatwopalne (butelki, papier).
- Urządzenie jest wyposażone w regulator temperatury dzięki któremu możemy ustawić temperaturę na płycie w zakresie od 100 do 295 °C. Urządzenie zostało dodatkowo zaopatrzone w ogranicznik temperatury ustawiony na 360 °C zabezpieczający płytę przed przegrzaniem, co może się zdarzyć w przypadku uszkodzenia regulatora temperatury. Po zadziałaniu termostatu bezpieczeństwa urządzenie może być ponownie uruchomione po schłodzeniu płyty i po zresetowaniu termostatu bezpieczeństwa – czerwony przycisk na panelu sterującym.
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację – uruchamianie palnika głównego.
- W momencie gdy urządzenie osiągnie wybraną wartość temperatury zawór termostatyczny odcina dopływ gazu do palnika głównego. Po spadku temperatury płyty zawór automatycznie otwiera dopływ gazu i temperatura płyty roboczej wzrasta.
- **Bardzo ważne jest przeprowadzenie procesu „wypalenia się” grilla podczas pierwszego użycia. Należy to zrobić następująco (podczas pierwszego podłączenia urządzenia):**
 - zdjąć z płyty roboczej powłokę izolacyjną, oczyścić powierzchnie przy użyciu środków czyszczących, odtłuszczających;
 - włączyć urządzenie i ustawić temperaturę za pomocą pokrętła na 150 °C
 - po nagraniu odczekać ok. 20min i wyłączyć grilla
 - płyta robocza wykonana jest z stali podatnej na rdzę ale o dużej przewodności cieplnej, należy pamiętać o konserwowaniu powierzchni olejem/tłuszczem.
 - W innej wersji płyta robocza może być pokryta warstwą chromu. Chrom zmniejsza przywieranie potraw i ułatwia mycie powierzchni
- **Podczas smażenia powinno się kontrolować temperaturę płyty poprzez regulator temperatury.**
- Urządzenie wyposażone jest wysuwany pojemnik na zużyty olej, resztki i odpadki.
- W celu usunięcia pozostałości z szuflady, należy wysunąć szufladę i zawartość wyrzucić do kosza.

4.1. Uruchomienie urządzenia

W celu uruchomienia grilla należy włączyć płomień pilota kontrolnego (pilot kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wyciekowi gazu). W tym celu należy:

- Ustawić pokrętło zaworu w pozycji gwiazdki.
- Wcisnąć pokrętło zaworu, trzymając pokrętło w tej pozycji należy uruchomić generator iskry (srebrny przycisk nr 5 na rysunku 1).
- Przez otwór kontrolny nr 1 na rysunku 1 w panelu sprawdzamy działanie pilota – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając pokrętło zaworu przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- Po rozgrzaniu termopary puszczamy pokrętło, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.
- Pokrętłem główny ustawiamy orientacyjnie wartość temperatury płyty.

	Pozycja na pokrętłe	Przybliżona temperatura płyty [°C]
	1	100
	2	160
	3	200
	4	215
	5	235
	6	260
7	295	

- Po osiągnięciu zadanej temperatury zawór odcina dopływ gazu do palnika. Jak płyta ostygnie zawór włącza dopływ gazu i uruchamia palnik główny – utrzymuje stałą temperaturę.
- W celu całkowitego wyłączenia grilla należy obrócić pokrętło do pozycji kropki. Płomień kontrolny zgaśnie.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła napięcia.

Codzienna konserwacja polega na oczyszczeniu płyty i opróżnieniu szuflady na odpadki.

- Płytę w wersji stalowej i szufladę należy umyć za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarcia suchą szmatką a następnie płytę pokryć cienką warstwą oleju.
- Płytę w wersji chromowanej należy umyć wodą lub lodem po uprzednim rozgrzaniu płyty do temp 120-130 stopni. Płyty chromowanej nie należy czyścić ostrymi środkami, skrobakami.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać bezpośrednich strumieni wody o wysokim ciśnieniu (np. z myjki ciśnieniowej), ponieważ może to doprowadzić do zniszczenia wewnętrznych elementów urządzenia. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas należy pamiętać o natłuszczeniu płyty roboczej.

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo
- prawidłowo działa instalacja wentylacyjna

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza pilota	
	Uszkodzony zawór gazu	
Nie można włączyć patelni	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza palnika głównego	
	Uszkodzona lub źle podłączona termopara	
Żółty płomień palnika głównego	Uszkodzony zawór gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego	
	Zabrudzony palnik główny	
Zbyt niska temperatura misy	Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego.	Proszę wezwać SERWIS
	Uszkodzony zawór gazu	
Brak iskry na pilocie po włączeniu generatora – przycisk na panelu	Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci	Podłącz urządzenie do sieci 230V - wtyczka
	Uszkodzony generator iskry	Proszę wezwać SERWIS
	Sprawdź połączenia przewodów	Proszę wezwać SERWIS

7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesz zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Instrukcja dla instalatora

1. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

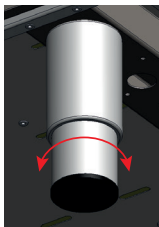
Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Błat urządzenia zamocowana jest na podstawie z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować grill. Poziomowanie jest możliwe w zakresie $\pm 10\text{mm}$.

Głównymi elementami urządzenia są: błat z podgrzewaną płytą roboczą (stalową lub chromowaną), zawór gazowy oraz palnik główny o mocy 6,5 kW. Na panelu umieszczone jest pokrętko zaworu gazowego, przycisk generator iskry, termostat bezpieczeństwa oraz szuflada na odpadki z płyty roboczej.

Urządzenie wyposażone jest w komplet dysz.

2. INSTALACJA GRILLA

- Grill z podstawą należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy wypoziomować grill z podstawą za pomocą nóżek w korpusie lub w podstawie grilla.



Nóżka regulowana

- Grill należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Urządzenie może być zestawiane w ciąg urządzeń. W przypadku, gdy urządzenie nie jest zestawione w ciąg z innymi urządzeniami tej samej linii, ściany przylegające do urządzenia (tył i bok) powinny być wykonane z materiałów niepalnych.
- Sprzedawane urządzenie jest przystosowane do określonego rodzaju gazu (tabliczka znamionowa), zgodnego z posiadanym certyfikatem. Wszelkie zmiany typu gazu mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego i autoryzowanego instalatora, a także muszą zostać one zawarte w karcie gwarancyjnej dołączonej do urządzenia. Urządzenia zaplombowane i zabezpieczone przez producenta mogą być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów po autoryzacji i przeszkoleniu przeprowadzonym przez serwis techniczny firmy STALGAST.**

3. PODŁĄCZENIE

3.1. Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać podłączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej znajdującej się z tyłu urządzenia. Jest ona oznaczona następującym symbolem:



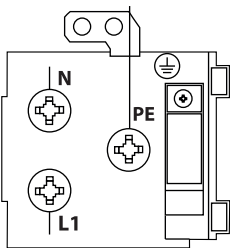
Aby przyłączyć urządzenie do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne należy:

- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.



Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne.

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej (typ H07RN-F 3G 1,5 mm²) - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!



PE – przewód ochronny (żółto-zielony)

N – przewód neutralny (niebieski)

L1 – przewód fazowy (pozostałe kolory)

Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda jednofazowego zasilanego prądem elektrycznym 230V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym $I_n=30\text{mA}$ za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej.

3.2. Warunki podłączenia do sieci gazowej

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w przepisach obowiązujących w danym kraju. Jeżeli urządzenie będzie montowane w innym kraju przy instalacji muszą być przestrzegane przepisy obowiązujące w danym kraju.

Grille gazowe mogą zostać zainstalowane w następujący sposób:

Urządzenia typu A: brak przyłącza do przewodu odprowadzającego spalone gazy na zewnątrz; pomieszczenie powinno być wyposażone w mechanizmy (wentylatory lub okapy), które są w stanie utrzymać pomieszczenie w stanie niezagrażającym zdrowiu, unikając w nim skupienia szkodliwych substancji.

Urządzenia typu B2: obowiązkowa instalacja pod okapami z systemami bezpieczeństwa blokującymi pracę urządzenia.

Zgodnie z krajowymi przepisami pomieszczenie takie musi posiadać:

Grille należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy do niej dostęp, w oddaleniu od przedmiotów palnych i ścian.

- Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność: moc urządzenia (W) / (podzielić przez) kubatura pomieszczenia (m³) < 175 W/m³.
- Urządzenia dostosowane do spalania gazu propan – butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu (np. piwnice) a także w pomieszczeniu nie może być więcej niż dwie 11 kg butle z propanem – butanem.
- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

Uwaga: jeżeli urządzenie zasilane jest z butli gazowej, komora, w której znajduje się urządzenie, powinna być oddzielona od korpusu blachy i wyposażona w odpowiednie otwory w celu zapewnienia przewiewności wokół urządzenia. Komora powinna być zaprojektowana tak, aby pomieścić tylko jedną butlę o maksymalnym obciążeniu 20 kg. Całkowite obciążenie termiczne urządzenia (suma całkowitego obciążenia palnika) nie powinno przekraczać 12 kW.

- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem przypadkowym przemieszczeniem.
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35°C.

Grill może być przyłączony do butli z propanem-butanem lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje grilla na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.

Grill na gaz płynny powinien być podłączony do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan –butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50cm. Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunięciem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 m i nie może być większa niż 1,5m. Butla z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu do 3,7kPa.

Grill na gaz ziemny (E) powinien być przyłączony do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub

przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Należy używać dwuzłączki i rury 1/2" bez zwzu. Grill ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2". Grill wyposażony jest w przejściówkę która umożliwia podłączenie urządzenia do instalacji wyposażonej w gwint G1/2".

Podczas pierwszej instalacji urządzenia i po każdej zmianie paliwa (inny rodzaj gazu), ciśnienie zasilania musi być sprawdzone za pomocą manometru. Kurek do kontroli ciśnienia znajduje się na rurze zasilającej przed zaworem i można się do niego dostać po zdjęciu przedniego panelu. Po zdjęciu nasadki z kurka i podłączeniu manometru za pomocą elastycznego przewodu, należy zmierzyć ciśnienie przy włączonym urządzeniu, a wartość ciśnienia zasilania musi mieścić się w przedziale od wartości minimalnych do maksymalnych, w zależności od rodzaju gazu.

DANE GRILLA 800														
Gaz ... Ciśnienie	Gaz	Moc znamionowa				Moc zredukowana			Palnik pilota			Zużycie		
		[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odstęłość H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum połączenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	[kg/h]	[m ³ /h]
G20	20	13.00	190 x2	C010649	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	ustawić	1.376	1.376
G20	25	13.00	185x2	C010917	12x2	-	-	-	<0.25	40x2	C010657	ustawić	1.376	1.376
G27	20	13.00	220 x2	C010650	12 x2	-	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	ustawić	1.678	1.678
G25.3	25	13.00	200x2	C010916	12x2	-	-	-	<0,25	40x2	C010657	ustawić	1,564	1,564
G30/ G31	28- 30/37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	otwarte	1.025	->G30
G30/ G31	37	13.00	120 x2	C010652	14 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	otwarte	1.025	->G30
G30/ G31	50	13.00	115 x2	C010653	13 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	otwarte	1.025	->G30
G31	37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	otwarte	1.010	-> G31

Tabela 3.1

Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Palnik pilota				Zużycie		
		Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum pół- zenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-pass	Kod dyszy pilota płomienia	Ø Średnica dyszy pilota [1/100mm]	[kW]	Zużycie maksymalne	
														[kg/h]	[m³/h]
G20	20	6,5	190	C010649	12	-	-	-	-	C010657	40	< 0,25	ustawić	0,688	0,688
G20	25	6,5	185	C010917	12	-	-	-	-	C010657	40	< 0,25	ustawić	0,688	0,688
G27	20	6,5	220	C010650	12	-	-	-	-	C010657	40	< 0,25	ustawić	0,839	0,839
G25.3	25	6,5	200	C010916	12	-	-	-	-	C010657	< 0,25	< 0,25	ustawić	0,782	0,782
G30/ G31	28- 30/37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	-	C010658	20	< 0,25	otwarte	->G30	0,512
G30/ G31	37	6,5	120	C010652	14	-	-	-	-	C010658	20	< 0,25	otwarte	->G30	0,512
G30/ G31	50	6,5	115	C010653	13	-	-	-	-	C010658	20	< 0,25	otwarte	->G30	0,512
G31	37	6,5	130	C010651	15	-	-	-	-	C010658	20	< 0,25	otwarte	-> G31	0,505

Tabela 3.2

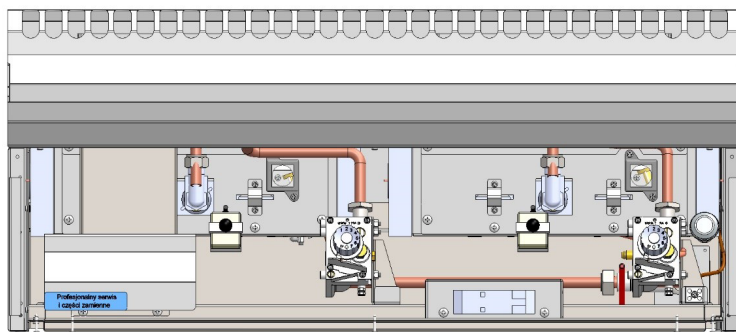
Grill przystosowany jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kraj	Kategoria urządzenia	Gaz	Ciśnienie nominalne [mbar]	Ciśnienie minimalne [mbar]	Ciśnienie maksymalne [mbar]
PL	I12ELw3P(B/P)	G20	20	17	25
		G30	37	25	45
		G31	37	25	45
		G27	20	16	23
FR-BE	I12E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	I12E3B/P	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
		G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-CY-SI-LT-LV-CH	I12H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
BG	I2H	G20	20	17	25
AT-CH	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	I12H3B/P	G20	25	18	33
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL	I12EK3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
		G25.3	25	20	30

Moc cieplna palnika grilla 400x700x250: 6,5kW, 800x700x250: 13kW

- 2E -rodzina 2 grupa E (20mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
- 2Lw -rodzina 2 grupa LW (20mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)
- 3B/P -rodzina 3 grupa B/P (37mbar) – gaz propan-butan (G30/G31)
- 3P -rodzina 3 grupa P (37mbar) – gaz propan (G31)
- 2K -rodzina 2 grupa K (25mbar) - gaz ziemny zaazotowany (G25.3)

4. ADAPTACJA URZĄDZENIA NA INNY RODZAJ GAZU:



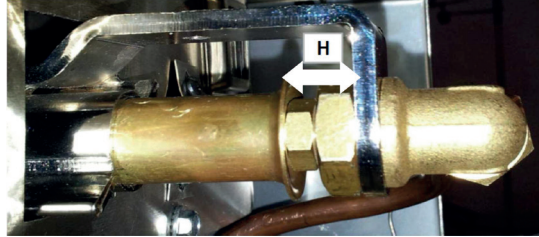
Widok ogólny

1. Wymienić dysze w palniku głównym – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w punkcie 3 instrukcji tabelą 3.1 / 3.2.

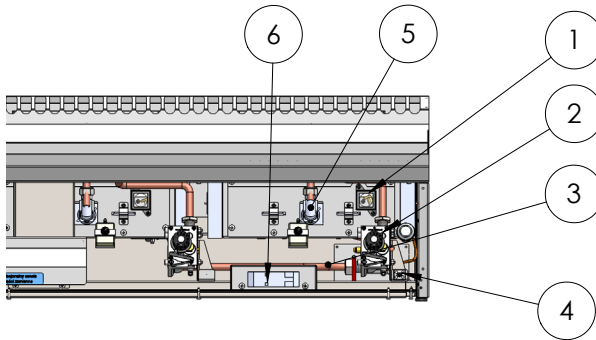


Dysza główna

2. Odkręcić wkręt mocujący tulejkę w korpusie palnika, wysunąć lub wsunąć tulejkę w korpus do położenia zgodnego z tabelą 3.1 / 3.2.

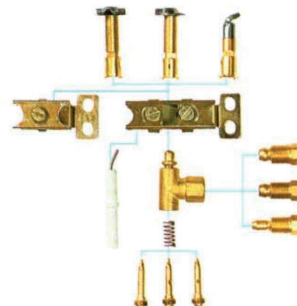
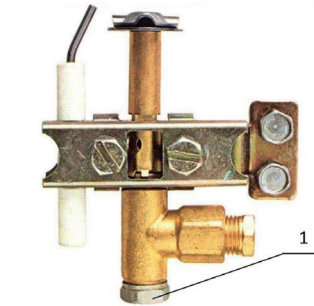


Pozycja tulei regulacyjnej



1. Wziernik kontrolny płomienia pilota palnika głównego
2. Zawór termostacyjny
3. Rura zasilająca
4. Kostka elektryczna
5. Kolanko dyszy
6. Iskrownik

3. Wyregulować przepływ gazu na palniku pilota – zmienić dyszę pilota według tabeli 3.1 / 3.2 po odkręceniu wkrętu 1.





Dysza pilota

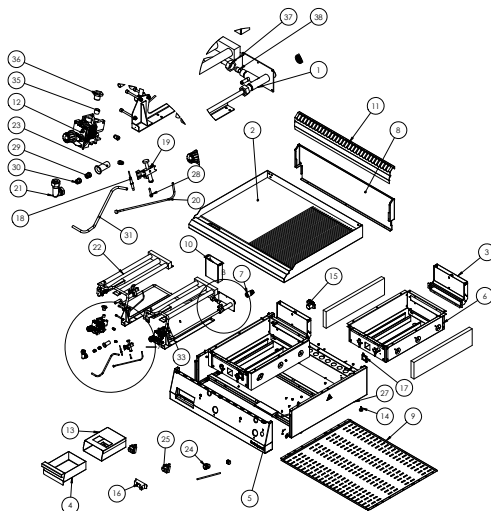
Uwaga:

Po zmianie na inny rodzaj gazu należy pamiętać o:

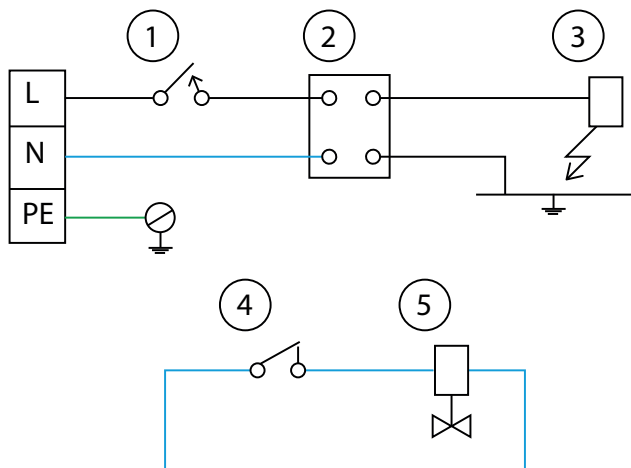
- Wymienić wszystkie wtryskiwacze zgodnie z tabelą 3.1 / 3.2.
- Wymienić uszczelki i uszczelnić czerwoną farbą żaroodporną elementy podlegające regulacji (tuleje powietrzne).
- Sprawdzić szczelność instalacji gazowej (w szczególności w pobliżu połączeń).
- Sprawdzić prawidłowość pracy palników, kolor i stabilność płomienia.
- Przygotuj i przyklej nową tabliczkę na urządzeniu, aby mieć przejrzystość co do stanu urządzenia po modyfikacji.

5. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Numer	Nazwa części	Numer	Nazwa części
1	Kolektor grilla 800	19	Pilot płomienia
2	Płyta grilowa gładko ryflowana 800	20	Termopara
3	Kominek	21	Kolanko rurki 12mm
4	Szuflada na odpadki	22	Palnik grilla
5	Panel frontowy	23	Regulator powietrza
6	Palnik główny	24	Włącznik
7	Redukcja	25	Termostat bezpieczeństwa 360°C.
8	Oslona tylna 400	27	Body
9	Oslona dolna 400	28	Dysza pilota
10	Odpyw	29	Dysza palnika głównego
11	Ostona górna kominka	30	Dysza palnika głównego
12	Zawór grilla	31	Lewa rurka pilota fi 6x1
13	Ostona szuflady	32	Prawa rurka pilota fi 6x2
14	Stopka 20xM06x20	33	Lewa rurka palnika głównego fi 10x1
15	Puszka podłączeniowa KADO2/3	35	Tulejka 12mm
16	Generator iskry	36	Nakrętka rurki zasilającej fi 12mm
17	Oczko wizjera	37	Nakrętka kolektora
18	Elektroda	38	Tulejka na rurkę 12mm kolektora



6. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



1. Przycisk
2. Regulator iskrownika
3. Elektroda
4. Termostat bezpieczeństwa
5. Termopara

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Ciśnienie gazu jest za niskie. • Dysza pilota jest zapchana. • Zawór gazu jest uszkodzony. • Zadziałał termostat bezpieczeństwa.
Nie utrzymuje się płomień pilota	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota.
Palnik główny nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Ciśnienie gazu jest za niskie. • Dysza palnika głównego jest zapchana. • Zawór gazu jest uszkodzony.

Żółty płomień palnika głównego	<ul style="list-style-type: none"> • Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnika głównego. • Zabrudzony palnik główny – otwory.
Zła temperatura płyty	<ul style="list-style-type: none"> • Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego. • Zawór gazu jest uszkodzony.
Brak iskry na pilocie	<ul style="list-style-type: none"> • Niewłaściwe umieszczenie elektrody zapłonowej w grupie pilotowej. • Odłączenie przewodu zapłonowego łączącego generator iskry z elektrodą zapłonową. • Generator iskry jest uszkodzony. • Przewód zasilający jest uszkodzony.
Uchwyty zaworów gazowych są zablokowane	<ul style="list-style-type: none"> • Zawory gazowe należy natłuścić. • Zawory gazowe są uszkodzone.

8. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy grilla można wymienić po usunięciu panelu - obudowy przedniej. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Przed rozpoczęciem prac należy zamknąć dopływ gazu do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

a. Zawór termostatyczny gazu

- odkręcić rurę miedziana o średnicy 10mm od głównego palnika, klucz 17
- odkręcić rurę miedziana o średnicy 6mm o pilota palnika, klucz 9
- odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 10
- wyjąć czujkę zaworu z gniazda w dnie płyty
- odkręcić zawór gazu od wspornika
- przykręcić nowy zawór, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

b. Termopara bezpieczeństwa

- odkręć termoparę z zawory termostatycznego, klucz 10
- odkręć pilota z misy palnika
- odkręć termoparę z pilota
- wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

c. Elektroda

- usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
- odkręć pilota z misy palnika
- odkręć elektrodę
- wymień elektrodę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

d. Włącznik zapłonu

- odłącz przewody elektryczne z włącznika zapłonu
- wyjmij przełącznik z panela przedniego
- wymień wyłącznik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

e. Generator iskry

- otwórz puszkę w której jest generator – odkręć pokrywę
- odłącz generator od przewodów zasilających
- wymień generator, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

f. Palnik główny

- odkręć panel przedni
- odkręć od płyty grzewczej osłonę spustu oleju
- odkręć kolanko mocujące dyszę palnika głównego
- odkręć śruby mocujące osłonę palnika (6 sztuk)
- wymień palnik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

g. Termostat bezpieczeństwa

- wyjmij czujkę termostatu bezpieczeństwa z gniazda w dnie płyty
- odłącz przewody elektryczne od termostatu
- wymień termostat, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

UWAGA

Po wymianie elementów instalacji gazowej należy przeprowadzić badanie szczelności układu czujnikiem gazu.



stalghost

ekspert gastronomiczny

Stalgast Radom Sp. z o.o.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalghost@stalghost.com

• DE •

Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalghost@stalghost.de
www.stalgast.de

• EN •

Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalghost.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •

Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalghost.com
www.stalgast.eu