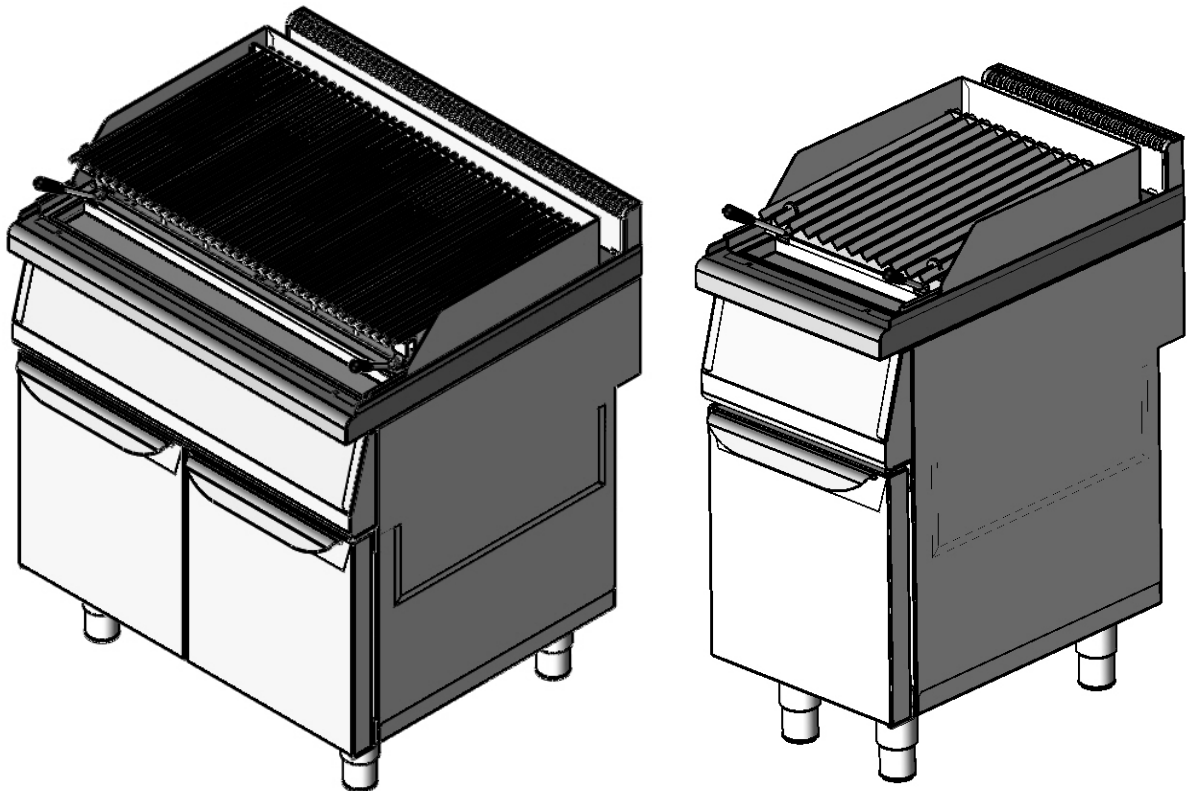


LAVA GRILL GAZOWY LINII 700

Catalogue number:

973201, 973203, 973301, 973303



1. WARUNKI PODŁĄCZENIA DO SIECI GAZOWEJ	3
2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
2.1 W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO.....	5
3. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA	6
4. DANE TECHNICZNE	6
4.1 Lava grill 973301, 973303	6
4.2 Lava grill 973201, 973203	9
5. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA	12
6. INSTALACJA GRILLA	12
7. OBSŁUGA URZĄDZENIA	15
7.1. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA	15
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	16
9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT	16
10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH DLA 973301, 973303	17
11. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH DLA 973201, 973203	19
12. SCHEMAT ELEKTRYCZNY	21
13. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	21
14. GWARANCJA	21
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	21
15. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW	22

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

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

Produkowane przez naszą firmę lava grille gazowe są urządzeniami typu A₁ (bez odprowadzenia spalin do komina) i dlatego polskie normy nakazują użytkowanie ich pod sprawnie działającymi wyciągami miejscowymi z okapami.

W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzeń gazowych należy stosować się do przedstawionych niżej wytycznych.

1. WARUNKI PODŁĄCZENIA DO SIECI GAZOWEJ

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z dnia 15 czerwca 2002 r.).

Jeżeli urządzenie będzie montowane w innym kraju przy instalacji muszą być przestrzegane przepisy obowiązujące w danym kraju.

Zgodnie z w/w krajowymi przepisami pomieszczenie takie musi posiadać :
Wysokość co najmniej 2,2m oraz wentylację zapewniającą wymianę powietrza nad urządzeniami gazowymi typu restauracyjnego z odprowadzeniem spalin do kanałów spalinowych, przy czym do urządzeń o mocy cieplnej większej niż 30kW należy instalować czujniki wyłączające urządzenie w przypadku zaniku ciągu kominowego (Dz. Ustaw Nr 75 z dnia 12.04.2002.poz 690 § 174ust. 10)

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

- Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność : $\text{moc urządzenia(W)} / (\text{podzielić przez}) \text{ kubatura pomieszczenia (m}^3) < 930\text{W/m}^3$.
- 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 1,5m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

Uwaga: Jeżeli urządzenie ma przedział na butlę do gazu, przedział ten powinien być tak zaprojektowany, aby mieścił tylko jedną butlę o maksymalnej ładowności wynoszącej 20kg. Całkowite obciążenie cieplne urządzenia (suma obciążeń wszystkich palników) nie powinna przekraczać 12kW.

- 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.

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

Lava grill na gaz płynny powinien być podłączona 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 mb i nie może być większa niż 3,0m. Butla z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu do 3,7kPa

Lava 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 szwu. Lava grill ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2”.

Podczas pierwszej instalacji urządzenia i po każdej zmianie rodzaju zasilania (inny rodzaj gazu), musi być zweryfikowane ciśnienie zasilania za pomocą manometru. Króciec do sprawdzenia ciśnienia zasilania jest na

urzu zasilającej przed zaworem. Ciśnienie powinno mieścić się między wartościami granicznymi zamieszczonymi w tabeli 4.3 i 4.6.

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli lava grill został uszkodzony podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- Przed pierwszym uruchomieniem lava grilla należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa
- 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 specjalście.

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 lava 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.
- Podczas użytkowania płyta i blat nagrzewają się. Zachować ostrożność, aby unikać dotykania gorących elementów.

- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na płycie roboczej
- Nie uderzać w pokrętko zaworu.
- Nie należy pozostawiać lava 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).
- Elementy zabezpieczone przez producenta nie podlegają regulacji podczas zmianie zasilania, rodzaju gazu
- Palnik główny musi być czyszczony codziennie szczotką drucianą z osadów spalania. Otwory w palniku powinny być oczyszczone i wolne od zanieczyszczeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić czy na kamieniach lawy nie osadził się tłuszcz który może ulec zapaleniu podczas uruchamiania urządzenia powodując zagrożenie pożarem.
- Nad jednym palnikiem mieści się 3kg kamieni lawowych, które muszą być równomiernie rozmieszczone na ruszcie.

2.1 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 lava 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.
- Wyłączać zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

3. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Lava grill gazowy linii 700 przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do obróbki cieplnej produktów, grillowania produktów. Lava grilla nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi. W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

4. DANE TECHNICZNE

4.1 Lava grill 973301, 973303

NUMER KATALOGOWY	973301, 973303
WYSOKOŚĆ	850 mm
SZEROKOŚĆ	800 mm
GŁĘBOKOŚĆ	700 mm
MOC GAZOWA	13kW (6,50+6,50kW)
POWIERZCHNIA ROBOCZA	0,35 m ²
WAGA	88 kg
NAPIĘCIE	230V 50Hz
STOPIEŃ OCHRONY PRZED WODĄ	IP21

Tabela 4.1

Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie	
Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległ ość H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obrotu) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnicadyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	Zużycie maksymalne [kg/h]	[m ³ /h]
G20	20	13,00	190 x 2	M91036	13 x 2	5,80	90 x 2 adj *	M91021	< 0,25	41 x 2	M91042	ustawić	G20 → G20 → G27 →	1.376
G20	25	13,00	180 x 2	M91037	13 x 2	5,80	90 x 2 adj **	M91021	< 0,25	41 x 2	M91042	ustawić		1.376
G27	20	13,00	215 x 2	M91038	12 x 2	5,80	90 x 2 adj ***	M91021	< 0,25	41 x 2	M91042	ustawić		1.678
G30/G31	28-30/37	13,00	130 x 2	M91039	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	M91021	< 0,25	25 x 2	M91043	ustawić	1.025	← G30 ← G30 ← G30 ← G31
G30/G31	37	13,00	120 x 2	M91040	14 x 2	5,80	85 x 2 ****	M91020	< 0,25	25 x 2	M91043	ustawić	1.025	
G30/G31	50	13,00	110 x 2	M91041	14 x 2	5,80	80 x 2 ****	M91019	< 0,25	25 x 2	M91043	ustawić	1.025	
G31	37	13,00	130 x 2	M91039	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	M91021-	< 0,25	25 x 2	M91043	ustawić	1.010	

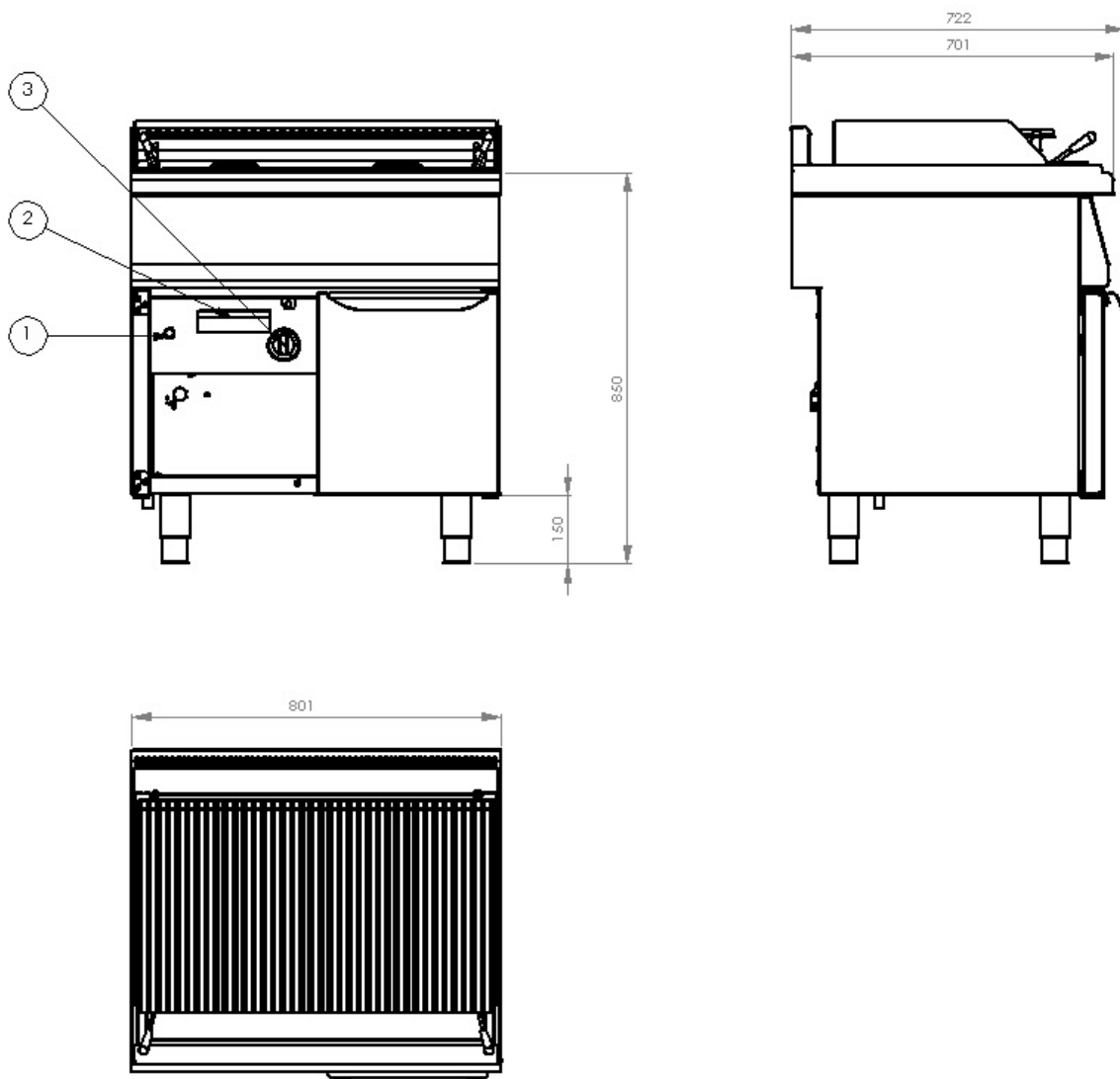
Uwaga 1: * reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 0,65 obrotu około 235 stopni.

Uwaga 2: ** reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 1/2 obrotu około 180 stopni

Uwaga 2: *** reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 1 obrót około 360 stopni

Uwaga 2: **** reg = by-pass wkręcić do oporu

Table 4.2



- 1 – przycisk generatora iskry
- 2 – szuflada na odpadki z płyty
- 3 - pokrętko zaworu gazowego

Lava grill gazowy spełnia wymagania wg PN-EN 203-1+A1:2014; PN-EN 203-3; PN-EN203-2-10

Lava grill przystosowany jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi (Polska):

2E	-rodzina 2 grupa E	(20mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	-rodzina 2 grupa L _w	(20mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P	(37mbar) – gaz propan-butan (G30)
3P	-rodzina 3 grupa P	(37mbar) – gaz propan (G31)

Moc cieplna palników lava grilla 800x700x250: 13kW (6,50+6,50kW)

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Ciśnienie minimalne (mbar)	Cisnienie maksymalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2E (G20)	20	17	25	190	1.376 m ³ /h
	2Lw (G27)	20	16	23	215	1.678 m ³ /h
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	25	45	120	1.025 kg/h
	3P(G31)	37	25	45	130	1.010 kg/h

Tabela 4.3

4.2 Lava grill 973201, 973203

NUMER KATALOGOWY	973201, 973203
WYSOKOŚĆ	850 mm
SZEROKOŚĆ	400 mm
GŁĘBOKOŚĆ	700 mm
MOC GAZOWA	6,5kW
POWIERZCHNIA ROBOCZA	0,17m ²
WAGA	52 kg
NAPIĘCIE	230V 50Hz
STOPIEŃ OCHRONY PRZED WODĄ	IP21

Tabela 4.4

Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie	
Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obrotu) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnicadyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	Zużycie maksymalne [kg/h]	[m ³ /h]
G20	20	6,50	190 x 2	M91036	13	2,90	90 adj *	0859/0	< 0,25	41	M91042	ustawić	G20 → G20 → G27 →	0.688
G20	25	6,50	180 x 2	M91037	13	2,90	90 adj **		< 0,25	41	M91042	ustawić		0.688
G27	20	6,50	215 x 2	M91038	12	2,90	90 adj ***	0859/0	< 0,25	41	M91042	ustawić		0.839
G30/G31	28-30/37	6,50	130 x 2	M91039	14	2,90	90 ****	0859/15	< 0,25	25	M91043	otwarte	0.513	← G30 ← G30 ← G30 ← G31
G30/G31	37	6,50	120 x 2	M91040	14	2,90	85 ****	0859/15	< 0,25	25	M91043	otwarte	0.513	
G30/G31	50	6,50	110 x 2	M91041	14	2,90	80 ****	0859/13	< 0,25	25	M91043	otwarte	0.513	
G31	37	6,50	130 x 2	M91039	14	2,90	90 ****	0859/15	< 0,25	25	M91043	otwarte	0.505	

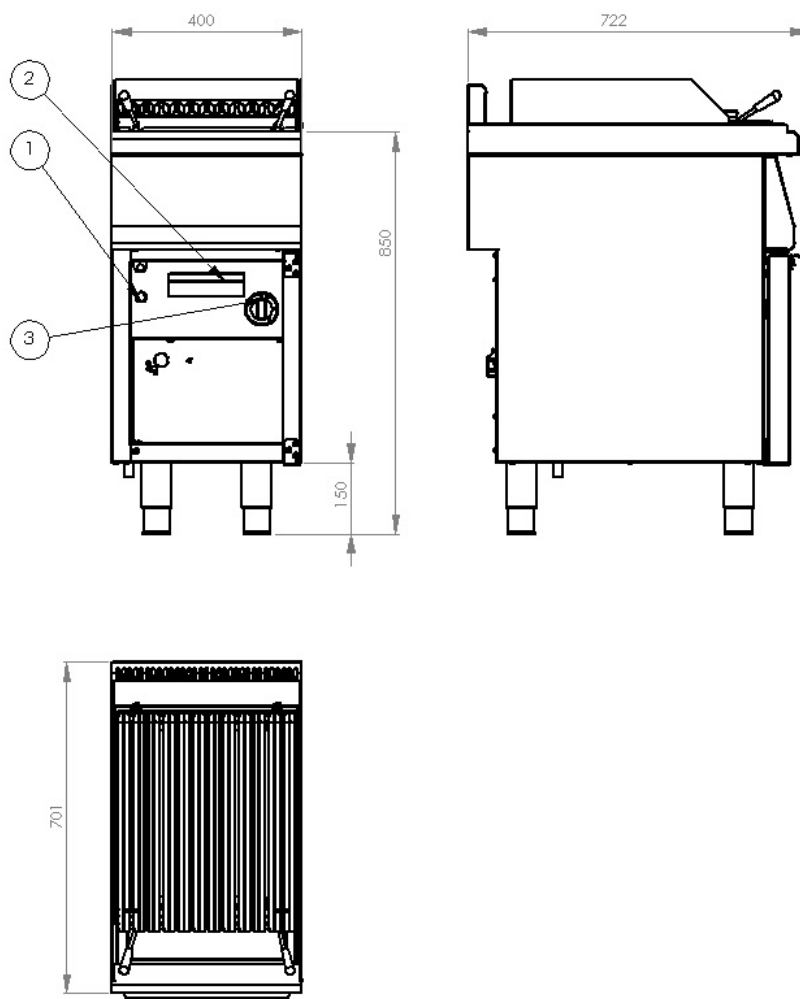
Uwaga 1: * reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 0,65 obrotu około 235 stopni.

Uwaga 2: ** reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 1/2 obrotu około 180 stopni

Uwaga 2: *** reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 1 obrót około 360 stopni

Uwaga 2: **** reg = by-pass wkręcić do oporu

Table 4.5



- 1 – przycisk generatora iskry
- 2 – szuflada na odpadki z płyty
- 3 - pokrętko zaworu gazowego

Lava grill gazowy spełnia wymagania wg PN-EN 203-1+A1:2014; PN-EN 203-3; PN-EN203-2-10

Lava grill przystosowany jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi (Polska):

- 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)
- 3P -rodzina 3 grupa P (37mbar) – gaz propan (G31)

Moc cieplna palnika grilla 400x700x250: 7kW

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Ciśnienie minimalne (mbar)	Ciśnienie maksymalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2E (G20)	20	17	25	190	0.688 m ³ /h
	2Lw (G27)	20	16	23	215	0.839 m ³ /h
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	25	45	120	0.513 kg/h
	3P(G31)	37	25	45	130	0.505 kg/h

Tabela 4.6

5. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

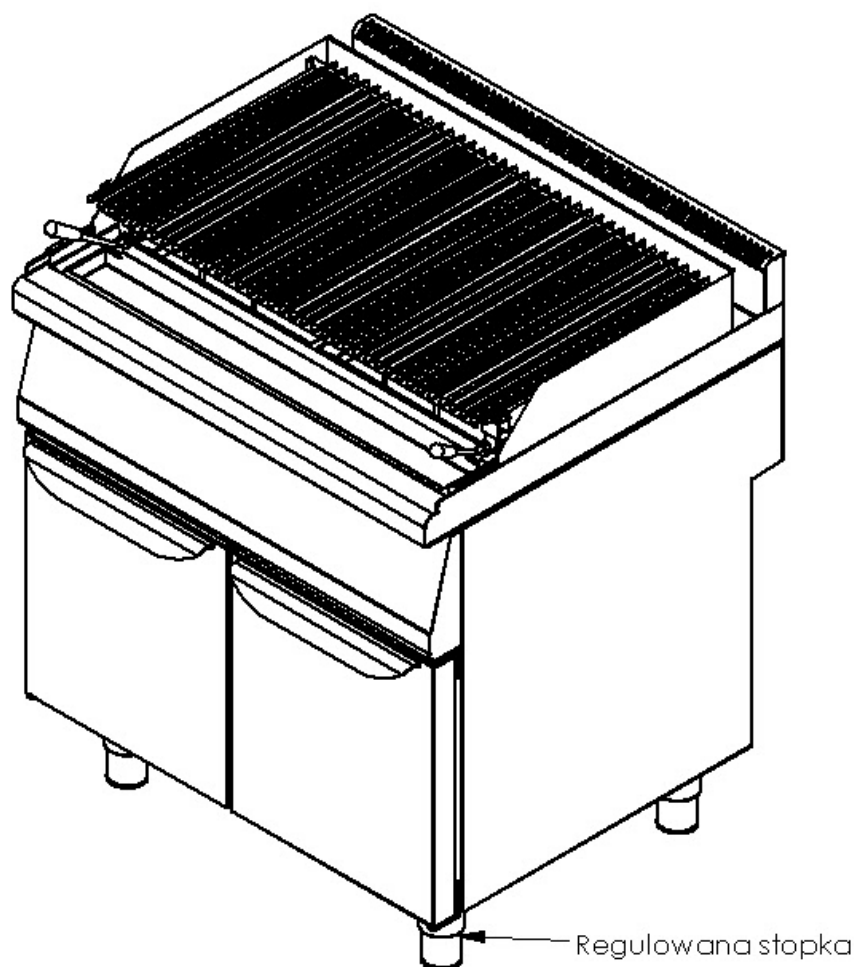
Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Blat urządzenia zamocowany jest na podstawie z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować lava grill. Poziomowanie jest możliwe w zakresie $\pm 10\text{mm}$.

Głównymi elementami urządzenia są: blat z rusztem, zawór gazowy oraz palnik główny o mocy 7kW. Na panelu za drzwiami umieszczone jest pokrętko zaworu gazowego, przycisk generator iskry oraz szuflada na odpadki z rusztu i spalonych kamieni

Urządzenie wyposażone jest w komplet dysz.

6. INSTALACJA GRILLA

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



Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.

- Odległość pomiędzy tyłem urządzenia a ścianą wykonaną z materiałów niepalnych powinna wynosić co najmniej 30 cm.

- Natomiast w przypadku, gdy ściana została wykonana z materiałów łatwopalnych (np.: drewno) odległość ta nie powinna być mniejsza niż 60 cm.
- Grill został wyposażona w giętki przewód zasilający o przekroju 3x1,5 mm (z wtyczką).
- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przez porażeniem prądem elektrycznym.

a. Adaptacja grilla na inny rodzaj gazu:



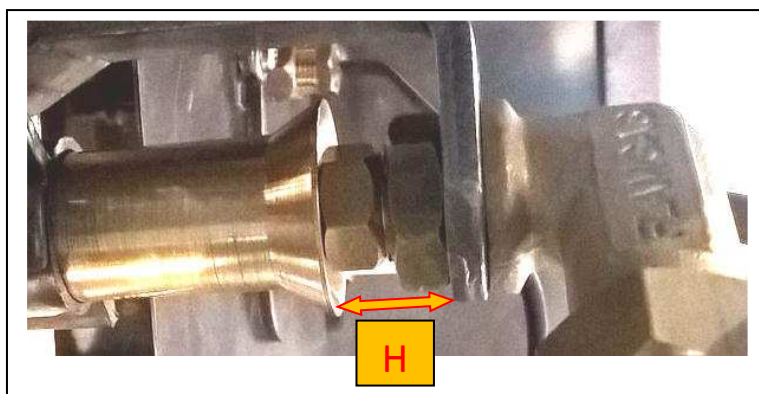
Położenie elementów

1. Zdejmij panel czołowy, odkręcając wkręty. Odkręć dyszę z kolanka. Wymień dysze zgodnie z tabelą 4.2 lub 4.5 uważając na odpowiednią średnicę dla każdego gazu.



Dysza palnika

2. Wyreguluj położenie „H” tulei mieszacza zgodnie z tabelą 4.2 lub 4.5. dokręć śrubę kontruującą.

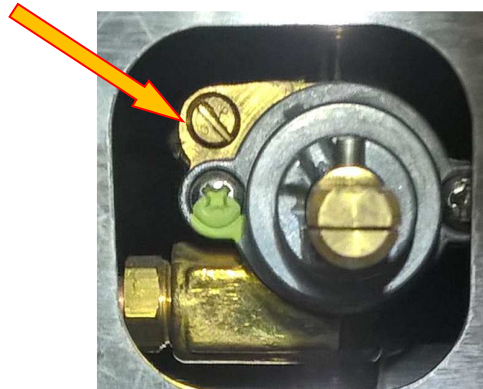


Położenie tulei regulacyjnej/mieszacza

3. Regulacja płomienia oszczędnego na palniku głównym poprzez by-pass.:
 - a) Zdejmij pokrętło zaworu na panelu głównym
 - b) Wykręć by-pass i wkręć nowy zgodnie z tabelą 4.2 lub 4.5



By-pass



Pozycja by-passu w zaworze

4. Zmień dyszę pilota odkręcając rurkę \varnothing 6mm od pilota (uwaga oprócz dyszy jest tam również tulejka). Wymień dysze zgodnie z tabelą 4.2 lub 4.5.



Pilot płomienia



Dysza pilota

Note:

Po zmianie na inny rodzaj gazy należy pamiętać o:

- przygotować i nakleić nową tabliczkę na urządzenie
- zaplombować elementy które podlegają regulacji (czerwona farba)
- sprawdzić szczelność
- sprawdzić poprawność pracy palników, kolor i stabilność płomienia

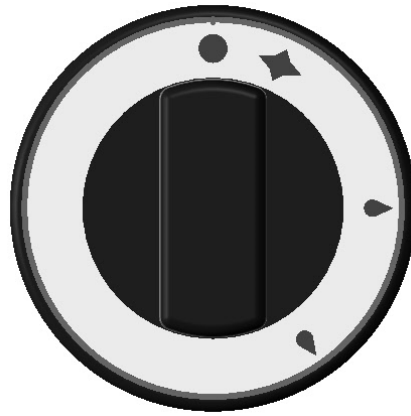
7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- 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 uruchomieniem urządzenia należy się upewnić że pomieszczenie w którym stoi urządzenie jest dobrze wentylowane, ilość powietrza wyciągającego jest wystarczająca i nie jest zakłócana. W przypadku wątpliwość proszę skontaktować się z serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie urządzenia i eksploatację zgodnie z instrukcją. W przypadku powtarzających się problemów z urządzeniem prosimy o kontakt z serwisem Stalgast.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy koniecznie umieścić kamień wulkaniczny na odpowiednim wsporniku, który znajduje się pomiędzy palnikiem i rusztem, rozkładając go równomiernie. Używać wyłącznie kamienia wulkanicznego w ilości około 3 kg dla pojedynczego modułu oraz 6 kg dla modułu podwójnego
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację uruchamianie palnika głównego
- **Podczas grillowania powinno się kontrolować temperaturę poprzez zawór gazu**
- Urządzenie wyposażone jest wysuwany pojemnik na resztki i odpadki.
- W celu usunięcia pozostałości z szuflady, należy wysunąć szufladę i zawartość wyrzucić do kosza
- Uwaga – okresowo należy czyścić palnik z popiołu pochodzącego z kamienia wulkanicznego i pozostałości grillowania.
- Palnik główny musi być czyszczony codziennie szczotką drucianą z osadów spalania. Otwory w palniku powinny być oczyszczone i wolne od zanieczyszczeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić czy na kamieniach lawy nie osadził się tłuszcz który może ulec zapaleniu podczas uruchamiania urządzenia powodując zagrożenie pożarem.

7.1. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

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

- Ustawić pokrętkę zaworu w pozycji gwiazdki
- Wcisnąć pokrętkę zaworu, trzymając pokrętkę w tej pozycji należy uruchomić generator iskry (srebrny przycisk oznaczony gwiazdką)
- Sprawdzić działanie pilota od strony paleniska (podnieść ruszt z kamieniami lub spojrz przez otwór w panelu) – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając pokrętkę zaworu przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- Po rozgrzaniu termopary puszczaamy pokrętkę, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.
- Pokrętkę główny ustawiamy orientacyjne wartość temperatury płyty.



- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy obrócić pokrętko do pozycji kropki. Płomień kontrolny zgaśnie.

8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć urządzenia, poczekać aż się ochłodzi i odłączyć urządzenie od źródła napięcia.

Codzienna konserwacja polega na oczyszczeniu rusztu i opróżnieniu szuflady na odpadki. Ruszt należy oczyścić z pozostałości smażenia.

Dokładne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego poprawne funkcjonowanie przez długi okres czasu. Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w bardzo ciepłej wodzie płynem do mycia naczyń oraz miękką szmatką. W celu usunięcia odpornego brudu należy używać alkoholu etylowego, acetonu lub innego rozpuszczalnika niezawierającego fluorowców. Nie używać ściernych środków w proszku ani substancji korozyjnych takich jak kwas solny/ chlorowodorowy lub siarkowy. Stosowanie kwasów może pogorszyć funkcjonowanie i bezpieczeństwo urządzenia. Nie używać szczotek ani elementów wykonanych z metalu, ponieważ mogą one spowodować powstanie rdzawych plam. Z tego samego powodu należy unikać kontaktu z przedmiotami metalowymi. Uwaga na nierdzewne szczoteczki i łopatki, które, pomimo iż nie zanieczyszczają powierzchni, mogą je niebezpiecznie zarysować. W przypadku dużego stopnia zabrudzenia nie wolno absolutnie używać papieru ściernego; zalecamy używanie syntetycznych gąbek.

Wyklucza się również stosowanie substancji czyszczących srebro oraz zaleca się zwracanie szczególnej uwagi na opary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład z mycia podłogi.

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).

9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

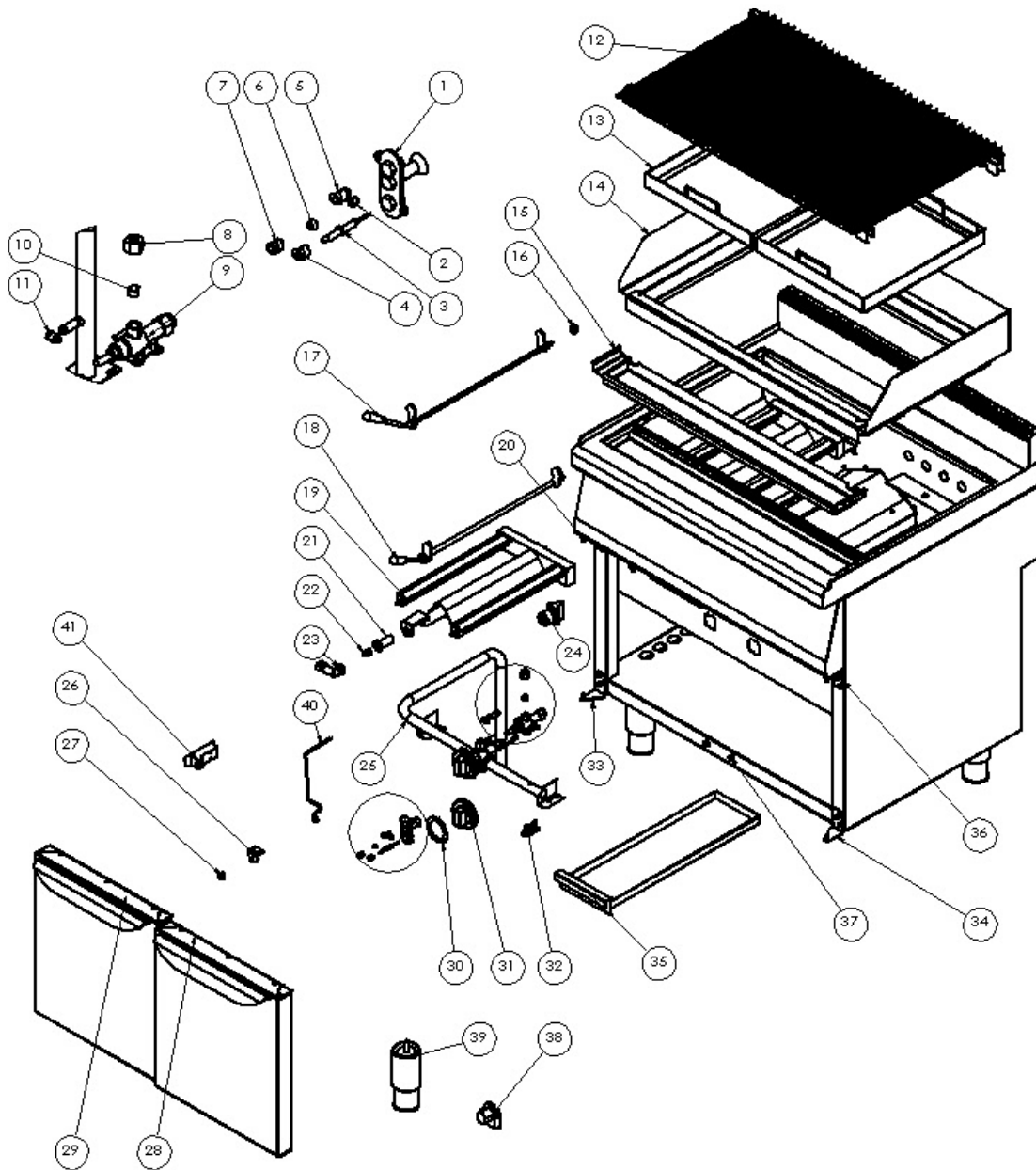
Lava grill gazowy pakowany jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie urządzenia na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych. Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu urządzenia

powinno być zabezpieczone przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH DLA 973301, 973303

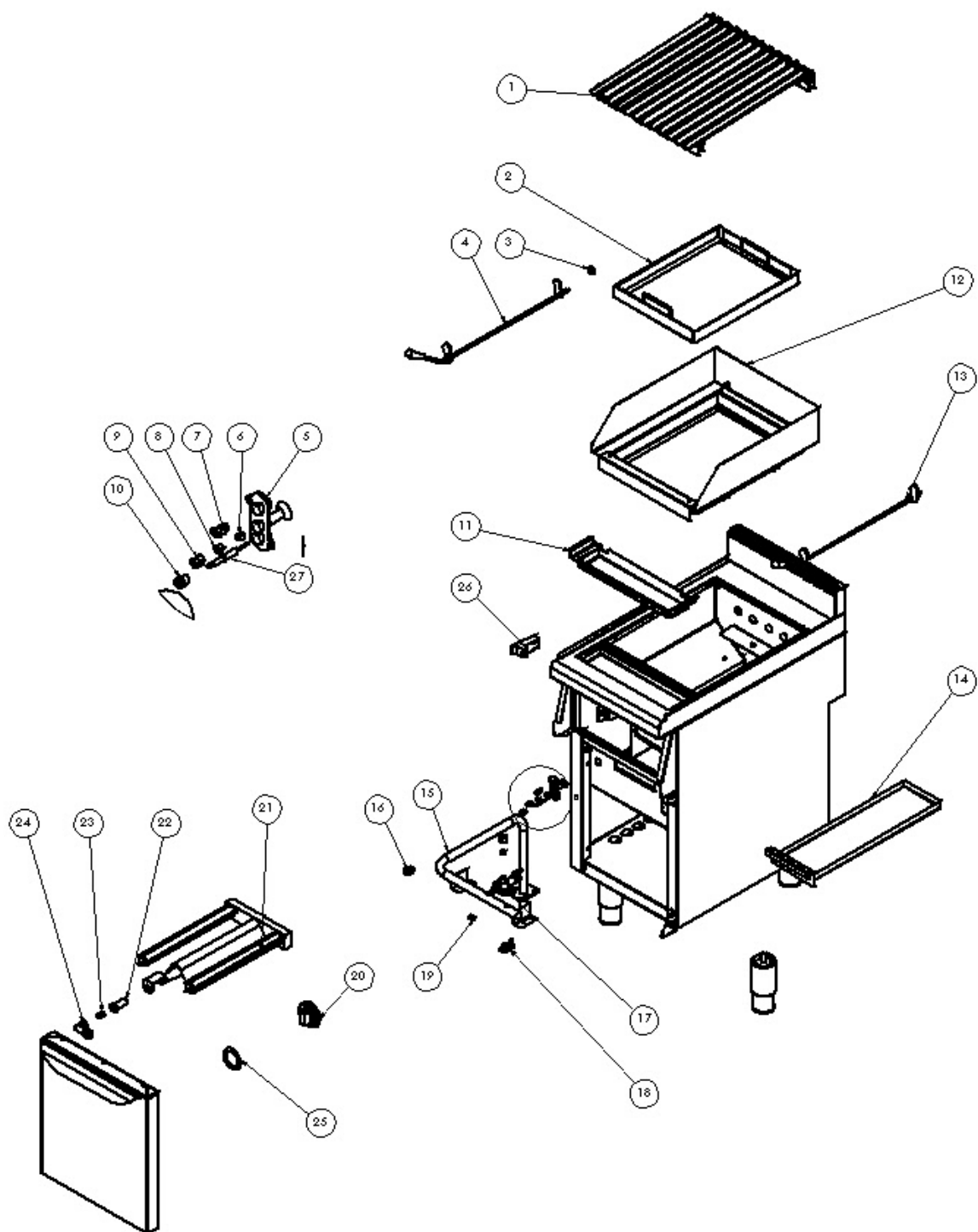
LP.	Nazwa części	Kod
1	Pilot	M90758
2	Dysza pilota	Tabela 4.2, 4.5
3	Elektroda	M90659
4	Nakrętka elektrody	M90660
5	Nakrętka termopary	M90661
6	Tulejka dyszy	M90764
7	Nakrętka dyszy	M90662
8	Nakretka	M70591
9	Zawór	M70582
10	Tulejka	M70592
11	Tulejka	M70651
12	Ruszt do ryb	PWH0419
12	Ruszt do mięsa	PWH0357
13	Pojemnik na kamień wulkaniczny	PWH0362
14	Ramka	PWH0356
15	Rynna	352H3RMZ
16	Tulejka	356H7YY5
17	Oś lewa	PWH0358
18	Oś prawa	PWH0359
19	Palnik	M90679
20	Zawias prawy	-131
21	Regulator powietrza	352H5YY5
22	Dysza	Tabela 4.2, 4.5
23	Kolanko	M91011, M91012, M91013, M91014
24	Włącznik	M90888
25	Rura gazowa	PWH0370
26	Uchwyt magnesu	10_12
27	Magnes	M38014
28	Drzwi prawe	PWH0169
29	Drzwi lewe	PWH0383
30	Skala pokrętła	M90168
31	Pokrętło	M70662
32	Klamra zaworu	M70618
33	Zawias lewy	-132
34	Zawias prawy	-131
35	Szuflada	360H1RIU
36	Zawias lewy	-132
37	Odbojnik	K00160
38	Skrzynka przyłączeniowa	M70719
39	Stopka	M30102
40	Termopara	M70587
41	Generator	M90359

42	By-pass	Tabela 4.2, 4.5

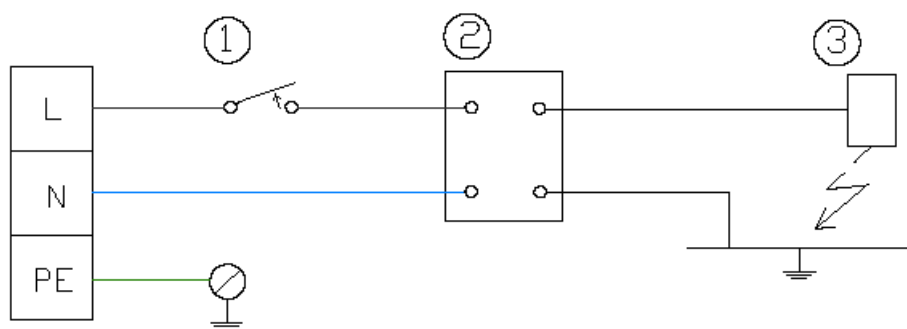


11. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH DLA 973201, 973203

LP.	Nazwa części	Kod
1	Ruszt na mięso	PWH0340
1	Ruszt na ryby	
2	Pojemnik na kamienie	PWH0341
3	Tuleja osi	337H7YYS
4	Oś lewa	PWH0345
5	Pilot	M90758
6	Dysza pilota	Tabela 4.2, 4.5
7	Nakrętka termopary	M90661
8	Tulejka dyszy	M90764
9	Nakrętka	M90662
10	Nakrętka elektrody	M90660
11	Rynna	332H3RMK
12	Ramka	PWH0337
13	Oś prawa	PWH0344
14	Szuflada	PWH0334
15	Kolektor	PWH0333
16	Właznik	M90888
17	Zawór	M70582
18	Klamra zaworu	M70618
19	Nakrętka	M70651
20	Pokrętło	M70662
21	Palnik	M90679
22	Regulator powietrza	352H5YYS
23	Dysza	Tabela 4.2, 4.5
24	Kolanko	M91011, M91012, M91013, M91014
25	Skala pokrta	M90168
26	Generator	M90359
27	Elektroda	M90659
28	By-pass	Tabela 4.2, 4.5
29		
30		



12. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



1. Przycisk
2. Regulator iskrownika
3. Elektroda

13. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



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.

E0003390WZ

14. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

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. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

14. 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.• Uszkodzona elektroda
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
Brak iskry na pilocie	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci • Sprawdź połączenia przewodów • Uszkodzona elektroda

15. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy lava grilla można wymienić po usunięciu panela, rusztu oraz pojemnika na kamień wulkaniczny. 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 gazu
 - odkręcić rurę miedzianą o średnicy 10mm od głównego palnika, klucz 17
 - odkręcić rurę miedzianą o średnicy 6mm o pilota palnika, klucz 9
 - odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 10
 - odkręcić zawór gazu od rury
 - przykręcić nowy zawór, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności
- b) Termopara bezpieczeństwa
 - odkręć termoparę z zawory termostatycznego, klucz 10
 - odkręć pilota z obudowy komory palnika
 - odkręć termoparę z pilota
 - wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności
- c) Elektroda
 - usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
 - odkręć pilota z obudowy komory 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
 - wyjmij ruszt i pojemnik na kamienie
 - odkręć panel przedni
 - odkręć palnik (w komorze)
 - odkręć kolanko mocujące dyszę palnika głównego
 - wymień palnik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

UWAGA

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