



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5
telefon: (+42) 613 40 01
fax: (+42) 613 40 09
fax: (+42) 613 40 10
internet: www.ozamet.com.pl
e-mail: ozamet@ozamet.com.pl
info@ozamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

GRILLE PŁYTOWE GAZOWE

TYP:	GTA.40.0/7	GTA.70.0/7
	GTA.40.1/7	GTA.70.1/7
		GTA.70.4/7



SPIS TREŚCI

strona

1	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Zastosowanie.....	3
1.2	Charakterystyka techniczna.....	3
1.3	Ogólny opis grilla płytowego	5
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	5
2.1	Ustawienie grilli płytowych gazowych	5
2.2	Przyłączenie do instalacji	5
2.2.1	Wentylacja i odprowadzanie spalin	6
2.2.2	Przyłączenia do instalacji gazowej	6
2.2.3	Przystosowanie do spalania innego gazu.....	7
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	8
3.1	Przygotowanie grilli płytowych do pracy	8
3.2	Próbny rozruch.....	8
3.3	Czynności podczas pracy	9
3.3.1	Zapalanie i wygaszanie palników.....	9
3.3.2	Czynności podczas smażenia na płycie.....	9
3.4	Czynności po zakończeniu pracy	9
3.5	Uwagi eksploatacyjne	10
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	10
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY.....	11
5.1	Konserwacja bieżąca	11
5.2	Konserwacja okresowa.....	12
5.3	Naprawy i remonty	12
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	12
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	12
7	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH	13
8	RYSUNKI I SCHEMATY	14

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Grille płytowe gazowe przeznaczone są do smażenia i pieczenia produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej. Na płycie grzewczej można także podgrzewać żywność w metalowych naczyniach. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

Zabrania się przechowywania i podgrzewania na płycie substancji niebezpiecznych, żrących, trujących, wybuchowych, emitujących szkodliwe opary itp.

1.2 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
Kategoria	II2ELwLs3B/P , I3P
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
Kategoria	I2E
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg –(LU); Rumunia – (RO);
Kategoria	I2H
Kraj przeznaczenia	Austria – (AT); Szwajcaria – (CH); Cypr– (CY); Czechy – (CZ); Dania – (DK); Estonia – (EE); Hiszpania – (ES); Finlandia – (FI); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Węgry – (HU); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Luksemburg –(LU); Łotwa – (LV); Holandia– (NL); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Kategoria	I3P
Kraj przeznaczenia	Belgia – (BE); Szwajcaria – (CH); Czechy – (CZ); Hiszpania – (ES); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Holandia– (NL); Portugalia – (PT); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	Typ A₁
CE Cert. Budowy Typu	CE-1450
Stopień ochrony IP	IP22
Zabezp. przed prądem	Klasa I

TABLICA 2

GRILLE PŁYTOWE GAZOWE						
TYPY, MODELE		GTA.40.0/7	GTA.40.1/7	GTA.70.0/7	GTA.70.1/7	GTA.70.4/7
Materiał płyty grzewczej		stal nierdzewna				
Wykonanie płyty grzewczej		gładka	ryflowana	gładka	ryflowana	ryflow. / gładka
Długość	mm	400	400	700	700	700
Szerokość	mm	700	700	700	700	700
Wysokość do płyty górnej	mm	270 / 300	270 / 300	270 / 300	270 / 300	270 / 300
Wysokość do płyty górnej z podstawą	mm	850	850	850	850	850
Ilość stref grzewczych	szt.	1	1	2	2	2
Temp. płyty grzewczej	°C	regulowana w zakresie 50÷280 °C				
Powierzchnia płyty	m ²	0,2	0,2	0,35	0,35	0,35
Wymiary płyty grzewczej	mm	345x560	345x560	645x560	645x560	645x560
Obciążenie cieplne	kW	4	4	2 x 4 = 8	2 x 4 = 8	2 x 4 = 8
Zapalacze piezoelektryczne		Wykonanie standardowe				

PODSTAWY GRILLI PŁYTOWYCH

Podstawa otwarta z półką P	ERB.04.0/7	ERB.70.0/7
Szafka otwarta S	ERC.04.0/7	ERC.70.0/7
Szafka z drzwiami SD	Szafka otwarta ERC.70.0/7 + ERG.40.3/7P- drzwi prawe lub ERG.40.3/7P - drzwi lewe	Szafka otwarta ERC.70.0/7 + ERG.35.3/7P- drzwi prawe + ERG.35.3/7P- drzwi prawe

DANE PRZYŁĄCZENIA

Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)
----------------	-----------------------------------

TABLICA 3

DANE DLA GAZÓW:						
Gazy	Obciążenie cieplne – Q_c	Typ / Model				
		GTA.40.0/7	GTA.40.1/7	GTA.70.0/7	GTA.70.1/7	GTA.70.4/7
	Zużycie gazu	+P (podstawa z półką) +S (szafka otwarta) +SD (szafka z drzwiami)				
E, H (G20) 20 mbar	Q_c	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW	8 kW
	Zużycie gazu	0,42 m ³ /h	0,42 m ³ /h	0,84 m ³ /h	0,84 m ³ /h	0,84 m ³ /h
Lw (G27) 20 mbar	Q_c	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW	8 kW
	Zużycie gazu	0,52 m ³ /h	0,52 m ³ /h	1,04 m ³ /h	1,04 m ³ /h	1,04 m ³ /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Q_c	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW	8 kW
	Zużycie gazu	0,59 m ³ /h	0,59 m ³ /h	1,18 m ³ /h	1,18 m ³ /h	1,18 m ³ /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Q_c	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW	8 kW
	Zużycie gazu	0,315 kg/h	0,315 kg/h	0,63 kg/h	0,63 kg/h	0,63 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Q_c	3,4 kW	3,4 kW	7,2 kW	7,2 kW	7,2 kW
	Zużycie gazu	0,26 kg/h	0,26 kg/h	0,52 kg/h	0,52 kg/h	0,52 kg/h

TABLICA 4

Gaz	Ciśnienia zasilania nominalne [mbar]	Ciśnienia graniczne [mbar]	
		Ciśnienie minimalne	Ciśnienie maksymalne
E, H (G20)	20	17	25
Lw (G27)	20	16	23
Ls (G2.350)	13	10	16
B/P (G30)	37	29	44
P (G31)	37	29	44

TABLICA 5

Wartości wg: EN 203 –1, EN 437		Wartość opałowa H_i – 15 °C		Ciepło spalania H_s – 15 °C	
		MJ/m³	MJ/kg	MJ/m³	MJ/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02		37,78	
	Lw (G27)	27,89		30,98	
	Ls (G2.350)	24,49		27,20	
Gazy skroplone	Butan/Propan (G30)	116,09	45,65	125,81	49,47
	Propan (G31)	88,00	46,34	95,65	50,37

Podany w tablicach przepływ (zużycie gazu) został obliczony dla wartości opałowej gazów odniesienia.

$\text{Zużycie gazu [m}^3\text{/h]} = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa H}_i \text{ [MJ/m}^3\text{]}}$	$\text{Zużycie gazu [kg/h]} = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa H}_i \text{ [MJ/kg]}}$
$\text{Zużycie gazu [kWh]} = \frac{\text{Zużycie gazu [m}^3 \text{ lub kg]} \times \text{Ciepło spalania H}_s \text{ [MJ/m}^3 \text{ lub MJ/kg]}}{3,6}$	

Grille płytowe spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi w tabeli 5. Standardowo grille przystosowane są do gazu ziemnego E (G20). W przypadku konieczności zasilania grilla innym gazem wyszczególnionym w tabeli 5, należy zgłosić to producentowi w celu przystosowania urządzenia do zasilania odpowiednim gazem.

1.3 Ogólny opis grilla płytowego

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej
- **Płyta grzewcza** - może być wykonana w całości jako gładka lub ryflowana (żeberkowana) bądź ryflowana z lewej a gładka z prawej strony. Osłony z boków i z tyłu płyty zapobiegają rozpryskiwaniu gorącego tłuszczu a specjalna wysuwana szuflada pod płytą umożliwia jego zbieranie.
- **Instalacja gazowa grilli GTA.40.0/7, GTA.40.1/7** zbudowana jest z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych \varnothing 4 i \varnothing 10 mm, kurka z termostatem i zabezpieczeniem przeciwwypływowym, palnika rurowego wielootworowego z palnikiem pilotowym jednopłomieniowym, elektrodą zapalającą i czujnikiem płomienia-termoparą.
- **Instalacja gazowa grilli GTA.70.0/7, GTA.70.1/7, GTA.70.4/7** składa się z dwóch niezależnych palników dwóch kurków z termostatami dzięki czemu można ustawiać niezależnie wymaganą temperaturę lewej lub prawej połowy płyty grzewczej. Kurki zamontowane są na wspólnym kolektorze.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU



LOZAMET nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia grilla płytowego, będące wynikiem jego niewłaściwego transportu i montażu. Niewłaściwy transport i montaż skutkuje utratą gwarancji.



Jeśli odbiorca nie dysponuje właściwymi środkami do transportu grilla płytowego, w miejscu jego przeznaczenia, może zamówić usługę jego montażu i transportu poziomego przez serwis LOZAMET za dodatkową opłatą.



Grilla płytowy, należy przechowywać i instalować w pomieszczeniach, w których panuje temperatura powyżej +5 °C.



Urządzenia ustawić pod okapem, aby całkowicie usunąć parę i wszystkie produkty spalania.

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji grilli powinno posiadać:

- instalację gazową
- odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- skuteczną wentylację
- oświetlenie

2.1 Ustawienie grilli płytowych gazowych

Grille płytowe gazowe są modułami górnymi linii 700. Można eksploatować je jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 700 (podstawa otwarta z półką + P , szafka otwarta + S, szafka z drzwiami +SD) urządzenie przymocować 4 śrubami M5 x 20 wykorzystując otwory w nóżkach uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym ciepło materiałem. Zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm. W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ognioodporna. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

Nie należy ustawiać grilla płytowego przy oknie. Przeciąg, podmuchy wiatru, ruchy powietrza zakłócają pracę palników gazowych.

2.2 Przyłączenie do instalacji



Instalowanie mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych.

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Przepisy wydane przez dostawców gazu, które również należy zastosować w celu potwierdzenia dopuszczenia instalacji urządzenia.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji gazowych i urządzeń zasilanych gazem.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące wentylacji.


Instalator powinien:

- Posiadać Świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania oraz warunkami zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić szczelność połączeń armatury gazowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

2.2.1 Wentylacja i odprowadzanie spalin

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze.
- 2) Grill płytowy jest urządzeniem grzejnym gazowym dla zakładów zbiorowego żywienia.
W zależności od sposobu odprowadzania spalin jest urządzeniem otwartego spalania **typu "A1"** pobierającym powietrze z pomieszczenia i odprowadzającym spaliny do pomieszczenia, w którym jest zainstalowane. W związku z tym urządzenie należy ustawić pod wyciągiem miejscowym z okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od mocy cieplnej (co najmniej $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{moc cieplna w kW}$).
Spaliny należy odprowadzać od okapu na zewnątrz budynku, w sposób zgodny z obowiązującymi normami, przepisami i rozporządzeniami.
- 3) Wlot powietrza do pomieszczenia należy wykonać w taki sposób, aby nie powstawały szkodliwe prądy powietrza, które nie powinny być nawiewane bezpośrednio na obsługującego.
- 4) Należy prawidłowo nastawić otwory odprowadzające powietrze.
- 5) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 6) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.2.2 Przyłączenia do instalacji gazowej

 **Grille płytowe należy zasilać gazem podanym na tabliczce znamionowej i opakowaniu grilla płytowego o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicy 4, 5.**

 **Zabrania się zasilania grilla płytowego innym gazem niż ten, który jest podany na tabliczce znamionowej i opakowaniu. Grozi to wybuchem gazu, zatruciem gazem lub spalinami.**

- 1) Sprawdzić czy urządzenie przystosowane jest do gazu stosowanego przez użytkownika.
- 2) Sprawdzić czy instalacja gazowa w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować.
- 3) Przewód instalacji gazowej zaopatrzonej w ręczny zawór odcinający doprowadzić do przyłącza gazowego R1/2" (rys.1 i rys.2, poz. A).
- 4) Grill przystosowany do gazów ziemnych E, H, Lw, Ls należy podłączyć „na sztywno” za pomocą stalowych rur instalacyjnych bez szwu. Do połączeń należy stosować typowe złączki instalacyjne o średnicy nominalnej DN 15 mm.
- 5) Grill przystosowany do gazów płynnych B/P, P podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 3 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunięciem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Wąż i reduktor muszą być przystosowane do gazów płynnych.

- 6) Grill można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
- 7) Sprawdzić ciśnienie gazu za przyłączem wlotowym wykorzystując króciec \varnothing 9 mm (rys.1 i rys.2 poz. K). Dostęp do króćca możliwy jest po zdjęciu osłony przedniej (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6).

W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:

- zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić 4 wkręty (rys.1, poz.6 i rys.2, poz.8)
- odkręcić śrubę z króćca \varnothing 9 mm (rys.1 i rys.2, poz. K) znajdującego się na kolektorze
- rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego \varnothing 9 i manometru (zakres 0-6 kPa, dokładność co najmniej 0.1 kPa)
- otworzyć zawór odcinający instalacji gazowej pomieszczenia
- zapalić wszystkie palniki urządzenia
- odczytać wskazanie manometru



Jeśli odczytane ciśnienie (ciśnienie dynamiczne na wlocie) jest mniejsze niż minimalne graniczne ciśnienie lub większe niż maksymalne graniczne dla danego gazu podane w tabelicy 4, przyłączenie do instalacji jest niedopuszczalne. Instalator powinien powiadomić przedsiębiorstwo gazownicze.

- 8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową
- 9) Wyłączyć wszystkie palniki
- 10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową pomieszczenia
- 11) Wkręcić śrubę z uszczelką do króćca \varnothing 9 mm (rys.1 i rys.2, poz. K)
- 12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym
- 13) Założyć osłonę kurków (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6)



Po przeprowadzonej instalacji sprawdzić szczelność instalacji gazowej, połączenia armatury gazowej w grillu płytowym (kurków z kolektorem i rurami gazowymi), połączenia przyłącza gazu (A) z instalacją gazową pomieszczenia oraz szczelność króćców pomiarowych ciśnienia.



Do uszczelnienia połączeń gwintowych stosować uszczelniacze przeznaczone dla gazu.



Zabrania się sprawdzania szczelności za pomocą płomienia.

Przyłączenia grilla płytowego do butli z gazem propan-butan i propan lub do istniejącej instalacji może wykonać tylko uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów

2.2.3 Przystosowanie do spalania innego gazu

Konieczność przystosowania grilli do zasilania odpowiednim gazem należy zgłosić producentowi. Przebrojenie urządzenia na inny gaz oraz przeprowadzenie stosownych regulacji może wykonywać wyłącznie uprawniony przez ŁZM LOZAMET pracownik - instalator. Po przystosowaniu urządzenia do zasilania innym gazem instalator zobowiązany jest przymocować właściwą tabliczkę znamionową z parametrami nowego gazu oraz usunąć starą tabliczkę znamionową.

W celu przystosowania palników do spalania odpowiedniego gazu, należy:

- 1) Zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2, poz.6). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić 4 wkręty (rys.1, poz.6 i rys.2, poz.8)
- 2) Zamontować dyszę główną palnika (rys.5, poz.6) właściwą dla odpowiedniego gazu, zgodnie z tablicą 6.
- 3) Zamontować dyszę palnika pilotowego (rys.5, poz.19) właściwą dla odpowiedniego gazu zgodnie z tablicą 6, dokręcić nakrętkę mocującą z pierścieniem zaciskowym (rys.5, poz.20, 21)
- 4) Zapalić palnik pilotowy wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a, sprawdzić szczelność połączenia nakrętki (rys.5, poz.21) środkiem pianotwórczym.
- 5) Zamontować osłonę przednią (rys.1, poz.4 i rys.2 poz.6).
- 6) Wyregulować minimalne ciśnienie dyszy głównej (minimalny płomień) palnika:
 - zapalić palnik wykonując czynności wg rozdz. 3.3.1 pkt. b

- ustawić pokrętkę kurka w położenie maksymalnej mocy cieplnej (nastawa maksymalnej temperatury) i nagrzewać płytę grzewczą przez 20 minut
- obrócić pokrętkę kurka w położenie minimalnej mocy cieplnej (nastawa minimalnej temperatury)
- wyregulować minimalne ciśnienie dyszy głównej palnika przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.3 i rys.5).



Dostęp do iglic regulacyjnych kurków palników możliwy jest po zdjęciu z nich pokręteł.

W celu sprawdzenia regulacji należy wygrzać palniki przez 20 min. Po przeprowadzonej regulacji :

- płomień palników powinien być stabilny, nie gasnąć i nie cofać się, nie przeskakiwać na dysze przy zmianie mocy cieplnej palników w całym zakresie przewidzianej regulacji mocy oraz przy szybkim obróceniu pokręteł kurków z położenia maksymalnej mocy do minimalnej
- palniki powinny zapalać i palić się stabilnie bez odrywania, cofania, drgań i gaśnięcia płomienia we wszystkich otworach płomieniowych na całej długości palnika
- **przy zapaleniu palnik główny powinien zapalać się w czasie nie dłuższym niż 10 sekund, a płomień powinien rozprzestrzeniać się łagodnie bez wybuchów na wszystkich otworach w czasie nie dłuższym niż 5 sekund.**

TABLICA 6

GAZY	Typ dyszy głównej d[1/100mm]	Wymiar X [mm]	Typ dyszy palnika pilot. d[1/100mm]
Ls (G2.350)	230K/GLA.43.50.00.20.0	20	50 / D1 kod 0.977.114
Lw (G27)	175K/GLA.43.50.00.31.0		27 / D2 kod 0.977.113
E, H (G20)	160K/GLA.43.50.00.19.0		27 / D2 kod 0.977.113
B/P (G30)	100K/GLA.43.50.00.06.0		14 / D3 kod 0.977.115
P (G31)	100K/GLA.43.50.00.06.0		14 / D3 kod 0.977.115

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI


 **Przed uruchomieniem grilla płytowego usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z elementów grilla płytowego.**

3.1 Przygotowanie grilli płytowych do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- Sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do gazu i ciśnienia jakimi charakteryzuje się sieć gazownicza. Należy sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia. Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego rodzaju gazu, należy dokonać niezbędnych czynności zgodnie z p.2.2.5.
- Umyć obudowę i płytę grillową ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących
- Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

3.2 Próbnny rozruch

 **Przy pierwszym uruchomieniu grilla płytowego, po podłączeniu do instalacji gazowej, ustawić pokrętkę kurków, w pozycji (★) i utrzymać w położeniu wciśniętym do momentu odpowietrzenia instalacji.**

- Zapalić palniki zgodnie z rozdz. 3.3.1.
- Sprawdzić czy po wykonaniu prac instalacyjnych nie ulatnia się gaz. Sprawdzenie wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Sprawdzić zapalanie palników pilotowych oraz palników głównych.
- Sprawdzić skuteczność działania kurków.
- Sprawdzić skuteczność odprowadzania spalin na zewnątrz.
- Wygrzać płytę na nastawionej minimalnej temperaturze przez około 60 minut, w celu wypalenia pozostałości warstwy środka ochronnego.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Zapalanie i wygaszanie palników

- Zapalić palnik pilotowy. W tym celu należy:
 - nacisnąć i obrócić pokrętkę kurka (rys.4) w lewo i ustawić w pozycji (★)
 - ponownie nacisnąć pokrętkę i jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przycisk generatora wysokonapięciowego (rys.1, poz.2 i rys.2,poz. 3) generującego iskrę zapalającą palnik pilotowy. (Dla wykonania grilli w opcji z zapalaczem piezoelektrycznym kilkakrotnie nacisnąć przycisk zapalacza).
 - po zapaleniu się palnika pilotowego (płomień widoczny w otworze w osłonie przedniej (rys.1 poz.3 i rys.2 poz. 4, 5) przytrzymać wciśniętą pokrętkę kurka przez ok.15 s, po czym przez chwilę lekko docisnąć i puścić pokrętkę (jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć po 3 sekundach)
- Zapalić palnik główny. W tym celu należy:
 - obrócić pokrętkę kurka w lewo i ustawić na wybraną temperaturę płyty lub jej odpowiedniej połowy
- Wygaszanie palników:
 - W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętkę w prawo, do pozycji (★).
 - Obrócenie pokrętki w położenie "O" powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.
 - Dla grilli płytowych L700.GPG800 należy wykonać czynności wg pkt. a) i b) oddzielnie dla palników lewej i prawej połowy płyty grzewczej.



Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją (O) „ palnik zgaszony” i pozycją (★) „maksymalna moc cieplna”.

Jeśli palnik główny nie zapali się w czasie do 10 sekund należy zgłosić grilla do naprawy.

3.3.2 Czynności podczas smażenia na płycie

Podczas smażenia, pieczenia i podgrzewania na płycie należy:

- W celu zapobieżenia przywieraniu pożywienia do powierzchni roboczej płyty, przed termiczną obróbką żywności pokryć ją równomiernie cienką warstwą tłuszczu lub oleju.
- Ustawić żadaną temperaturę płyty, jej prawej lub lewej połowy.
- Wstępnie rozgrzać płytę przez ok. 20 min, aż osiągnie ona ustawioną temperaturę.
- Układać bezpośrednio na płycie grzewczej produkty przeznaczone do przyrządzenia.
- Okresowo należy wylewać z pojemnika szufladki (rys.1, poz.5 i rys.2, poz.7) wytopiony podczas smażenia tłuszcz.

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy:

- Wyłączyć wszystkie palniki główne oraz pilotowe, ustawiając pokrętki kurków w położenie "0".
- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia zaworem odcinającym.
- Odczekać do ostygnięcia płyty grzewczej, całość umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń następnie płytę grzewczą wysuszyć i pokryć cienką warstwą oleju jadalnego.




Zabrania się używania łatwopalnych substancji do czyszczenia płyty grzewczej.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

Palniki główne wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwyływowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętła w pozycji (★) przez 15 sek. Jest to czas niezbędny do nagrzania czujnika i zadziałania zabezpieczenia.

W przypadku zaniku płomienia

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

 **Nieprzestrzeganie poniższych wskazań grozi poparzeniem lub porażeniem prądem elektrycznym.**

Przed przystąpieniem do pracy, obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- **prawidłowej eksploatacji grilla na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,**
- **eksploatacji urządzeń gazowych oraz bezpieczeństwa pracy w zapleczach kuchennych,**
- **udzielania pierwszej pomocy w nagłych przypadkach.**

Szczególnie ważne jest, aby:

- 1) **Przed montażem urządzenia:**
 - zdjąć opakowanie i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
 - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej.
- 2) **Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjalście.**
- 3) **Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu osób do tego nieuprawnionych.**
- 4) **Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją grilla.**
- 5) **Do użytkowania grilla dopuszczać tylko osoby przeszkolone.**
- 6) **Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania, gdyż nie znają one zasad obsługi.**
- 7) **Nie dotykać gorących części. Szczególnie gorąca płyta grzewcza, kominki i kratki wylotu spalin mogą być przyczyną poparzenia.**
- 8) **Zachować ostrożność przy wyjmowaniu szuflady ociekowej aby nie ulec poparzeniu gorącym tłuszczem.**
- 9) **Nie zostawiać grilla bez nadzoru podczas użytkowania.**
- 10) **Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części grilla.**
- 11) **Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzewczej. Zabrudzoną płytę oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.**
- 12) **W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.**
- 13) **Nie otwierać głównego zaworu na przyłączy gazu lub zaworu butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.**
- 14) **Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.**
- 15) **Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.**
- 16) **Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.**
- 17) **W razie poparzenia lub zatrucia gazem niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.**
- 18) **W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu z instalacji gazowej urządzenia należy:**
 - **wygasić wszystkie źródła otwartego ognia i nie używać narzędzi i urządzeń powodujących iskrzenie (gniazda wtykowe, wyłączniki prądu, sprzęt RTV itp.)**
 - **zamknąć dopływ gazu do grilla przez zamknięcie zaworu odcinającego**
 - **otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie**
 - **zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia uszkodzenia.**

- 19) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
- 20) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
- 21) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
- 22) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.**
- 23) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
- 24) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.
- 25) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p. 3.4 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.



Nieodpowiednia i niezgodna z przepisami wentylacja w pomieszczeniu oraz niewłaściwe i niezgodne z przepisami odprowadzanie spalin z pomieszczenia, może spowodować gromadzenie się tlenu węgla. Należy w takim przypadku natychmiast wyłączyć zainstalowane urządzenia gazowe z eksploatacji.

Zatrucie tlenkiem węgla (CO) można podejrzewać u osób, u których pojawiają się objawy, takie jak bóle głowy, zawroty głowy, szum w uszach, zaburzenia wzroku, zmiany psychiczne oraz uczucie odurzenia. Przy dłuższym okresie zatrucia następuje utrata przytomności, skurcze i wreszcie dochodzi do zatrzymania oddechu. U osób podejrzewanych o zatrucie należy jak najszybciej przerwać kontakt z tlenkiem węgla. Pierwsza pomoc polega na usunięciu zatrutego z pomieszczenia. Należy szeroko otworzyć drzwi i wstrzymując oddech otworzyć szeroko okno, aby powstał przeciąg, a następnie wynieść poszkodowanego. Po wyniesieniu zatrutego natychmiast należy skontrolować jego oddech, w przypadku bezdechu trzeba rozpocząć sztuczne oddychanie. Jeśli oddycha, nieprzytomnego należy ułożyć na boku, zapewnić spokój, bezruch. Jak najszybciej wezwać karetkę pogotowia i zapewnić szybką pomoc lekarską.

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY



Konserwację i naprawy mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych.



Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i czyszczenia należy zamknąć dopływ gazu zaworem odcinającym, i poczekać aż wystygnie.



Zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni nie czyścić substancjami żrącymi oraz zawierających chlorki. Nie używać ostrych metalowych szczotek, druciaków i podobnych narzędzi mogących porysować powierzchnie grilla płytowego.

5.1 Konserwacja bieżąca

- Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości grilla oraz jego otoczenia.
- Należy dbać o to, aby na powierzchni płyty grzewczej nie pozostawały przywarłe resztki smażonych potraw. Zwęglone resztki potraw w czasie smażenia mogą przypalać pożywienie, absorbują tłuszcz i powodują nadmierne dymienie.
- Należy uważać aby przy zeskrobywaniu zwęglonych resztek potraw nie uszkodzić powierzchni płyty grzewczej.
- Płytę grzewczą należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze, następnie wytrzeć i osuszyć przez lekkie jej podgrzanie. Aby zapobiec powstawaniu ewentualnej korozji powierzchnię płyty powlec cienką warstwą oleju jadalnego.
- Przy znacznym zanieczyszczeniu płyty grzewczej zaleca się stosowanie gąbek z tworzywa sztucznego w szczególnym przypadku można użyć sproszkowany pumeks lub drobnoziarnisty papier ścierny zwracając szczególną uwagę aby po zakończeniu czyszczenia dokładnie usunąć resztki materiału ściernego z powierzchni płyty.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć ciepłą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

- Nie używać środków mogących rysować powierzchnie. Nie można stosować także wełny stalowej oraz należy unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykłą stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
- Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.

5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania grilla należy jego okresowa kontrola i regulacja. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

5.3 Naprawy i remonty

Producent grilli płytowych gazowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE „LOZAMET”, poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Palniki nie zapalają się, czuć ulatniający się gaz	Zanieczyszczone otwory płomieniowe	Zamknąć kurki palników oraz zawór odcinający. Przewietrzyć pomieszczenie. Zgłosić grilla do naprawy
Nie można zapalić palnika pilotowego	Uszkodzony generator, zapalacz, przewód zapalacza lub elektroda	Zgłosić grilla do naprawy. Wymienić uszkodzony element
Nie ma podtrzymania płomienia pilota	Uszkodzona lub źle przykręcona termopara, Uszkodzony kurek gazowy	Zgłosić grilla do naprawy. Dokręcić termoparę Wymienić uszkodzony element,

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo grill wyposażony jest w:

- Szufladkę z pojemnikiem na wytopiony tłuszcz
- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	rysunek	pozycja
Palnik kompletny 4,0 kW	GT.A.40.03.01.00.0/7 GT.A.40.03.01.00.5/7	5	4
Palnik pilotowy kmpl.	GT.A.40.03.03.00.0/7 GT.A.40.03.03.00.5/7	5	17
Palnik pilotowy H.P.B	0.140.026 (SIT)	5	18
Nakrętka do zacisku Ø 4mm	0.958.013 (SIT)	5	21
Pierścień zaciskowy rurki pilota Ø 4mm	0.957.009 (SIT)	5	20
Nakrętka termopary	0.974.036 (SIT)	5	27
Nakrętka elektrody	0.974.037 (SIT)	5	24
Elektroda typ-C2 (przyłącze przewodu zapalacz M4)	0.915.024 (SIT)	5	23
Kurek z termostatem kmpl. Typ PEL 24ST (zakres 100÷300°C) ;gwint do termoelementu M8x1	GL.A.43.25.00.00.0	5	3
Termopara L=850 mm - tuleja montażowa A2 kierunkowa. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1	0.290.168 (SIT)	5	26
Zapalacz piezoelektryczny	0.073.952 (SIT)	1 2	2 3
Dysza nr 50 – typ D1	0.977.114 (SIT)	5	19
Dysza nr 27 – typ D2	0.977.113 (SIT)	5	19
Dysza nr 14 – typ D3	0.977.115 (SIT)	5	19
Dysza 175K	GL.A.43.50.00.31.0	5	6
Dysza 230K	GL.A.43.50.00.20.0	5	6
Dysza 160K	GL.A.43.50.00.19.0	5	6
Dysza 100K	GL.A.43.50.00.06.0	5	6
Nakrętka M20x1,5 D12mm	0907 (PEL)	5	15
Pierścień zaciskowy D12mm	0906 (PEL)	5	14
Nakrętka M20x1,5 D10mm	0907-1 (PEL)	5	28
Pierścień zaciskowy D10mm	0910 (PEL)	5	29
Nakrętka 3/8 D10mm	GL.A.43.00.00.30.0	5	30
Pierścień zaciskowy D10mm	0905-2 (PEL)	5	31
Nakrętka rurki pilota D4mm	0903 (PEL)	5	11
Pierścień zaciskowy rurki pilota D4mm	0904 (PEL)	5	10
Pokrętło 180° - oś 10/8 mm	EH.A.10.05.03.00.0/180	1 2	1 1,2
Oznacznik pierścieniowy	GT.A.80.03.00.05.5/7	1 2	1 1,2

8 RYSUNKI I SCHEMATY

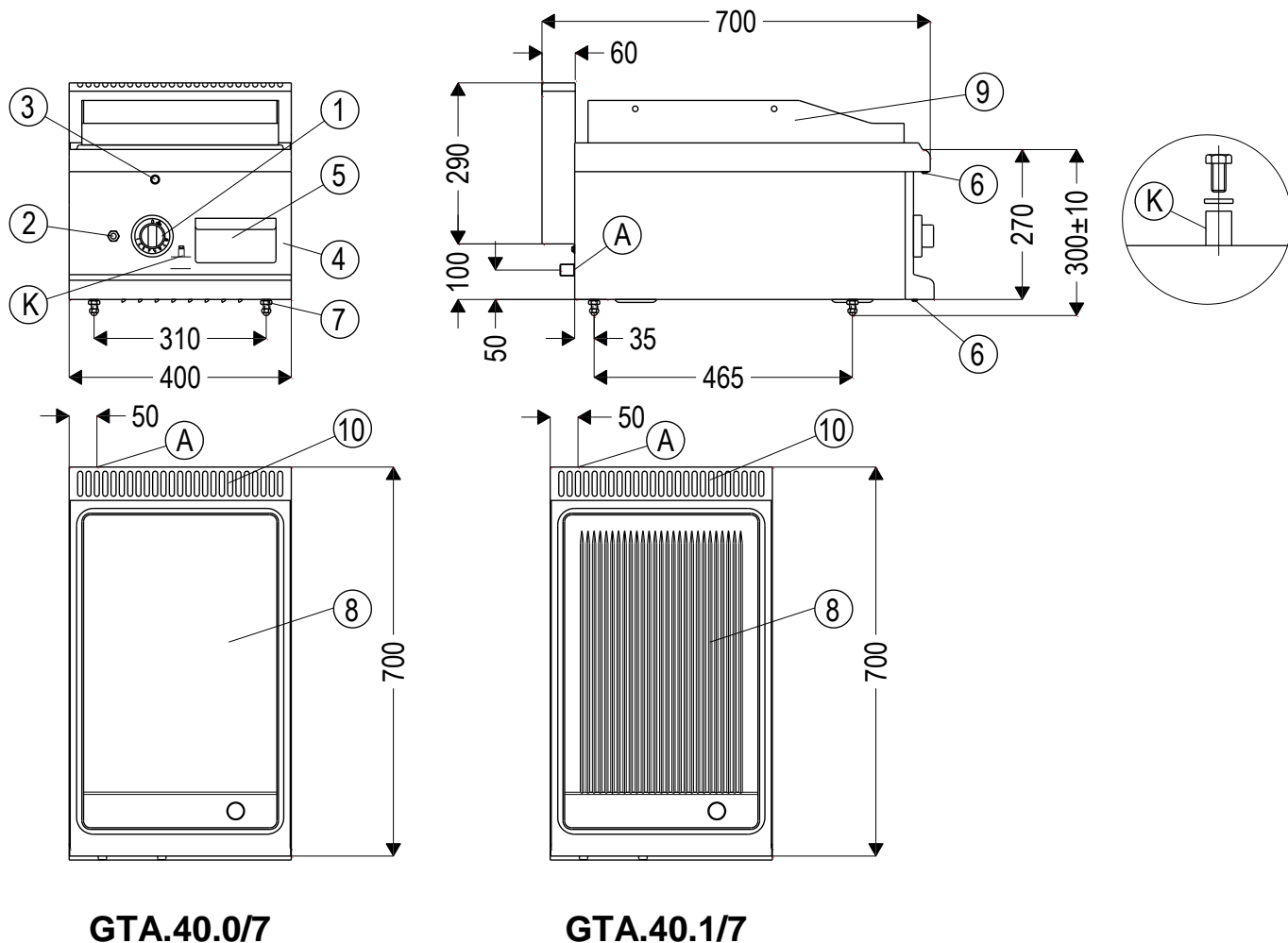
Rysunek 1 - Ogólny widok grilli GTA.40.0/7 ; GTA.40.1/7

Rysunek 2 - Ogólny widok grilli GTA.70.0/7 ; GTA.70.1/7 ; GTA.70.4/7

Rysunek 3 - Kurek gazowy z termostatem

Rysunek 4 - Pokrętło kurka gazowego z termostatem

Rysunek 5 - Elementy instalacji gazowej



GTA.40.0/7

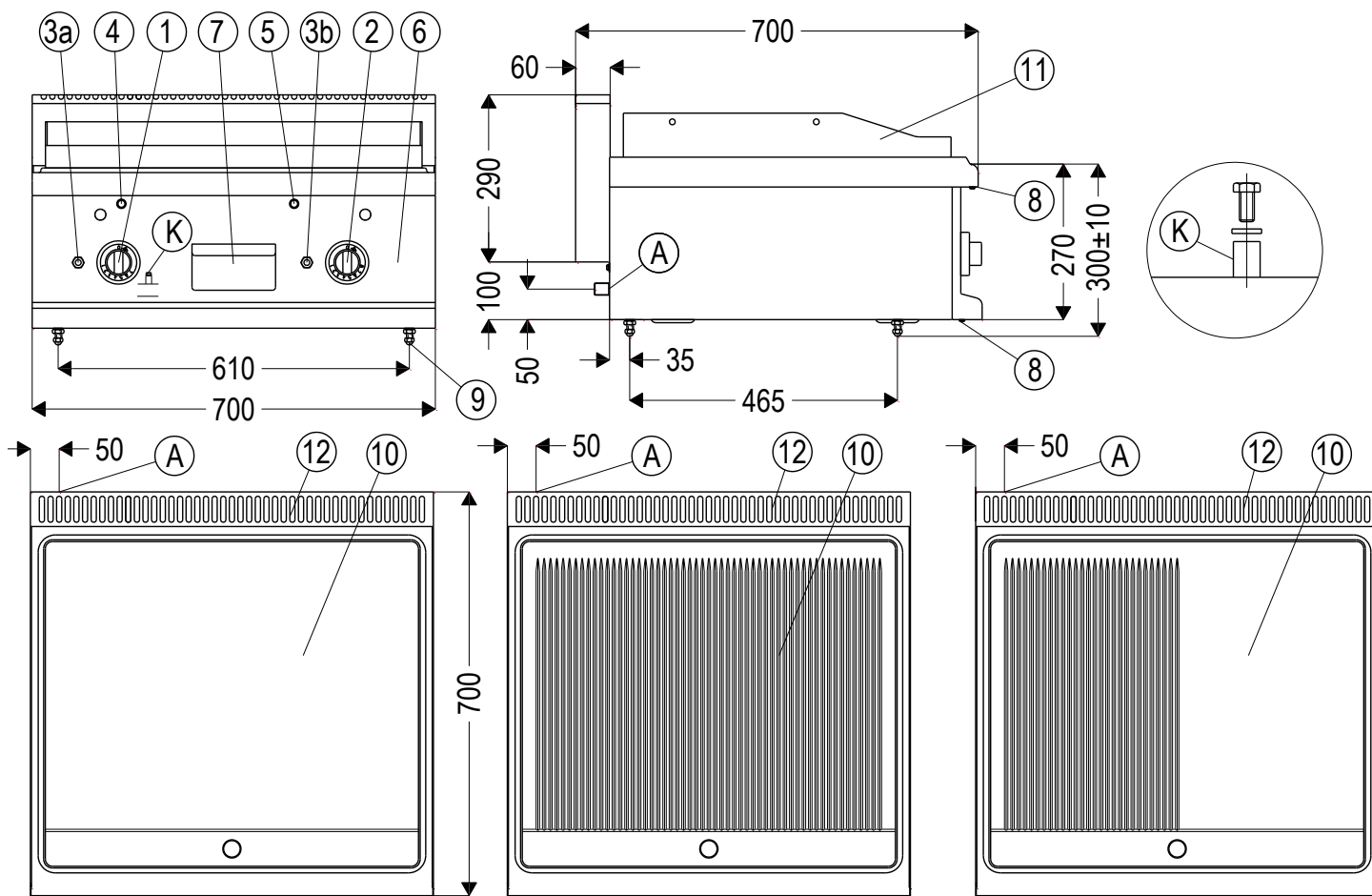
GTA.40.1/7

A - Przyłącze gazu R1/2

K - Króciec kontrolny \varnothing 9 mm ciśnienia gazu

1. Kurek gazowy z termostatem
2. Przycisk zapalacza piezoelektrycznego
3. Otwór do obserwacji płomienia
4. Osłona przednia
5. Szuflada do zbierania tłuszczu
6. Wkręty M5 (mocujące osłonę przednią)
7. Regulowana nóżka
8. Płyta grzewcza (do bezpośredniego smażenia)
9. Osłony przeciwrozpryskowe
10. Komin z kratką wylotu spalin

Rysunek 1 - Ogólny widok grilli GTA.40.0/7 ; GTA.40.1/7



GTA.70.0/7

GTA.70.1/7

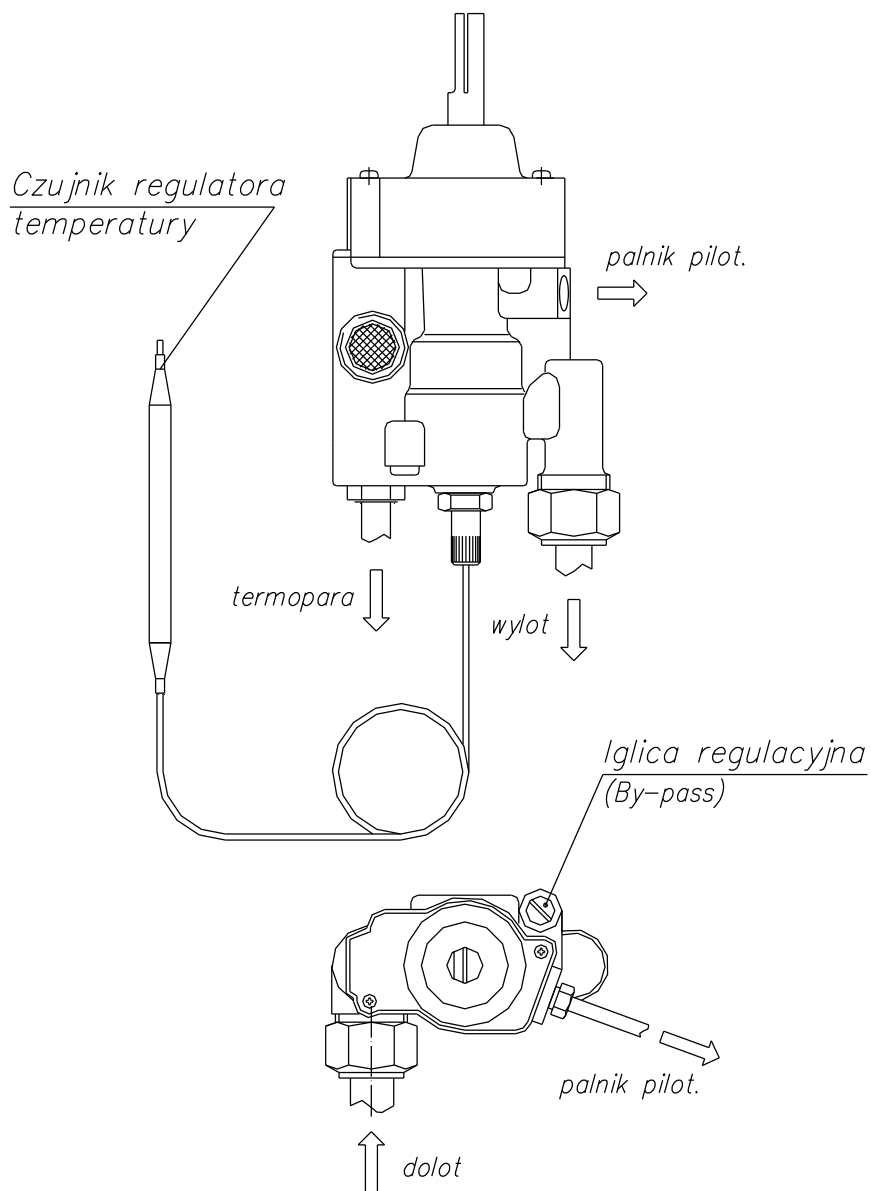
GTA.70.4/7

A - Przyłącze gazu R1/2

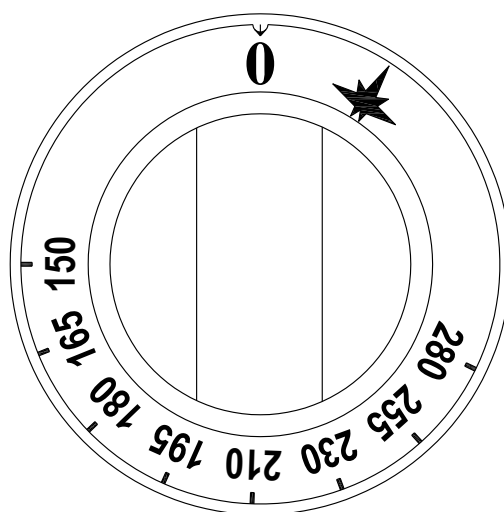
K - Króciec kontrolny \varnothing 9 mm ciśnienia gazu

1. Kurek gazowy z termostatem palnika lewej połowy płyty
2. Kurek gazowy z termostatem palnika prawej połowy płyty
3. a - Przycisk zapalacz piezoelektrycznego lewego palnika
b - Przycisk zapalacz piezoelektrycznego prawego wego palnika
4. Otwór do obserwacji płomienia palnika lewej połowy płyty
5. Otwór do obserwacji płomienia palnika prawej połowy płyty
6. Osłona przednia
7. Szuflada do zbierania tłuszczu
8. Wkręty M5 (mocujące osłonę przednią)
9. Regulowana nóżka
10. Płyta grzewcza (do bezpośredniego smażenia)
11. Osłony przeciwrozpryskowe
12. Komin z kratką wylotu spalin

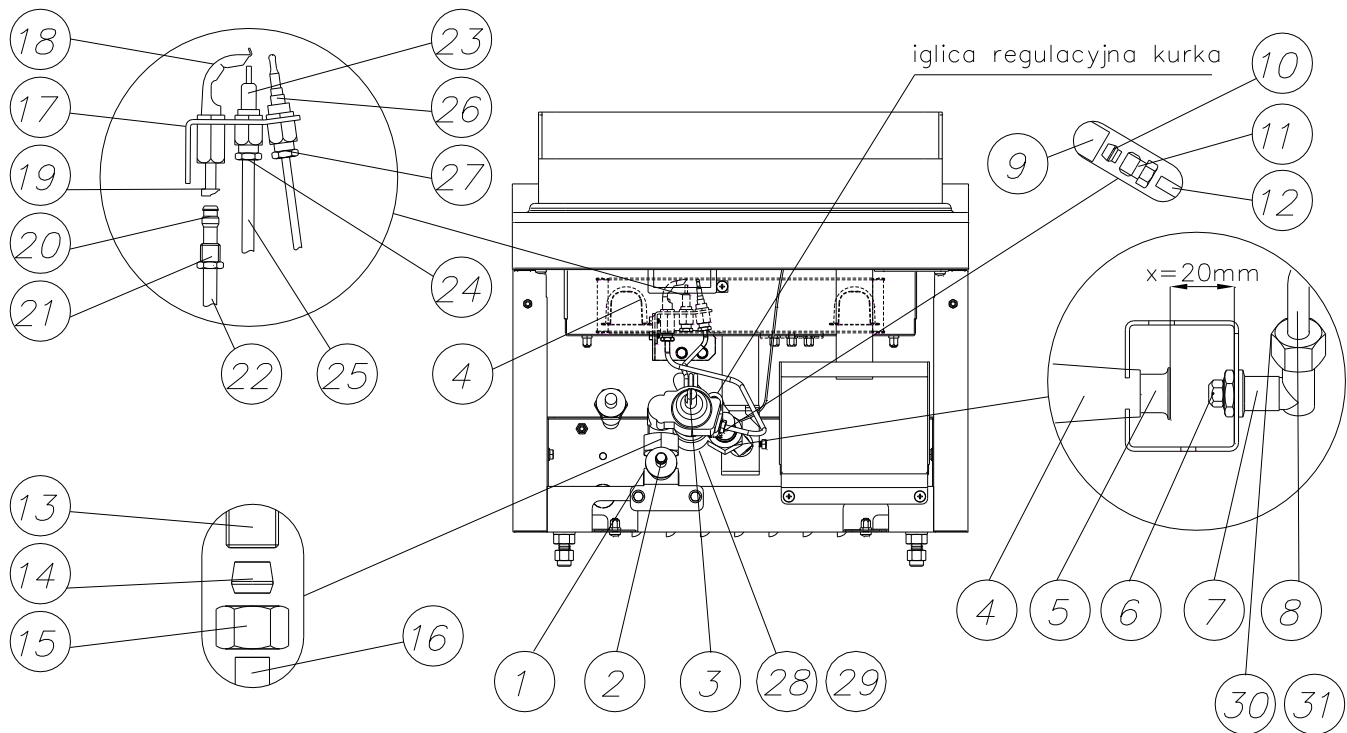
Rysunek 2 - Ogólny widok grilli GTA.70.0/7 ; GTA.70.1/7 ; GTA.70.4/7



Rysunek 3 - Kurek gazowy z termostatem



Rysunek 4 - Pokrętko kurka gazowego z termostatem



- | | |
|---|--|
| 1. Kolektor główny | 17. Palnik pilotowy kompletny |
| 2. Króciec kontrolny ciśnienia gazu | 18. Palnik pilotowy |
| 3. Kurek gazowy z termostatem | 19. Dysza palnika pilotowego |
| 4. Palnik główny | 20. Pierścień zaciskowy rurki pilota $\varnothing 4$ mm do palnika |
| 5. Tuleja regulacyjna powietrza pierwotnego | 21. Nakrętka do zacisku $\varnothing 4$ mm |
| 6. Dysza główna | 22. Rura gazowa pilota $\varnothing 4$ mm |
| 7. Kolanko przyłączeniowe | 23. Elektroda zapłonowa |
| 8. Rura gazowa $\varnothing 10$ mm | 24. Nakrętka elektrody |
| 9. Króciec kurka (przyłączeniowy gazu palnika pilotowego) | 25. Przewód zapalacza piezoelektrycznego |
| 10. Pierścień zaciskowy rurki pilota do kurka | 26. Termopara |
| 11. Nakrętka rurki pilota | 27. Nakrętka termopary |
| 12. Rura gazowa pilota $\varnothing 4$ mm | 28. Nakrętka M20x1,5 do rurki $\varnothing 10$ mm do kurka |
| 13. Króciec kurka (przyłączeniowy gazu palnika głównego) | 29. Pierścień zaciskowy do rurki $\varnothing 10$ mm do kurka |
| 14. Pierścień zaciskowy do rurkę $\varnothing 12$ mm | 30. Nakrętka G3/8 do rurki $\varnothing 10$ mm |
| 15. Nakrętka M20x1,5 do rurki $\varnothing 12$ mm | 31. Pierścień zaciskowy $\varnothing 10$ mm do kolanka |
| 16. Króciec kolektora $\varnothing 12$ mm | |

Rysunek 5 - Elementy instalacji gazowej