

CE

**B**artscher

**SERIA 650 SNACK**

**115.1583 / 115.1593**

---

## **LAWA-GRILL GAZOWY**

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI, UŻYTKOWANIA I  
KONSERWACJI**

---

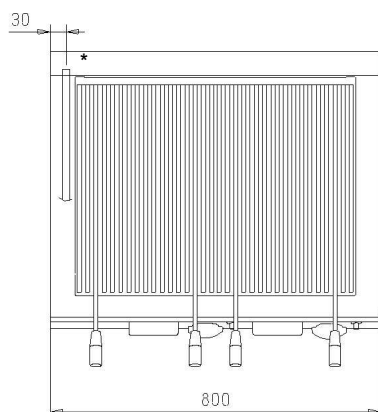
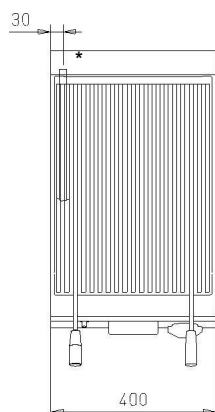
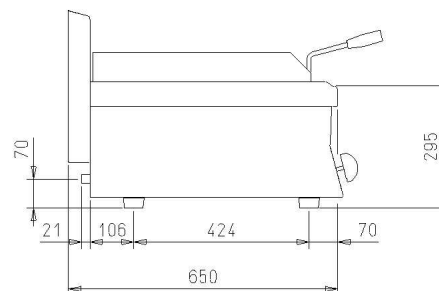
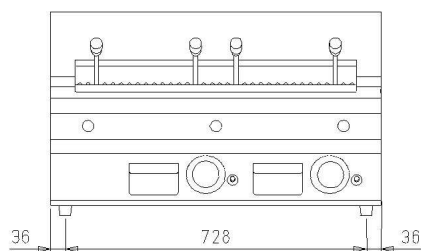
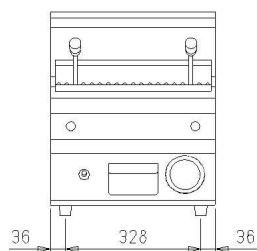
**Wskazówki należy przeczytać przed rozpoczęciem jakichkolwiek działań!**

**DOC.NO CR0930040  
EDITION 001**

## SCHEMAT INSTALACYJNY

WYMIARY w mm

GPL64G	OGPL64G	GPL68G	OGPL68G
6NGL/G400	EGL62T	6NGL/G800	EGL64T



### Legenda

- G Przyłącze gazowe  
EN 10226-1, R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

DANE TECHNICZNE

**T1**

Dysze i ustawienia

Kraj	Gaz	Pa (mbar)		GPL64G	EGL62T	OGPL64G	6NGL/G400
				GPL68G	EGL64T	OGPL68G	6NGL/G800
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	205	205	205	205
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
DE	G25	20	UM	220	220	220	220
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
NL	G25	25	UM	205	205	205	205
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
HU	G20	25	UM	190	190	190	190
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
HU	G25.1	25	UM	220	220	220	220
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	130	130	130	130
			P	14	14	14	14
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	90	90	90	90
PL	G30/G31	37	UM	125	125	125	125
			P	14	14	14	14
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	90	90	90	90
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	115	115	115	115
			P	14	14	14	14
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	90	90	90	90
IT-CH-SE-DK	G110	8	UM	480	480	480	480
			P	50	50	50	50
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	reg	reg	reg	reg
SE	G120	8	UM	420	420	420	420
			P	50	50	50	50
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	reg	reg	reg	reg
<b>UM:</b>	Dysza MAX						
<b>Um:</b>	Dysza MIN						
<b>P:</b>	Palnik zapłonowy						
<b>A:</b>	<b>Otworzyć pierścień powietrzny</b>						
<b>Pa:</b>	Ciśnienie przyłączeniowe						
<b>reg</b>	Ustawione						

DANE TECHNICZNE

T2

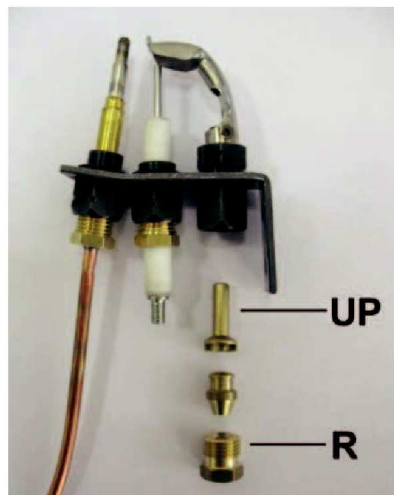
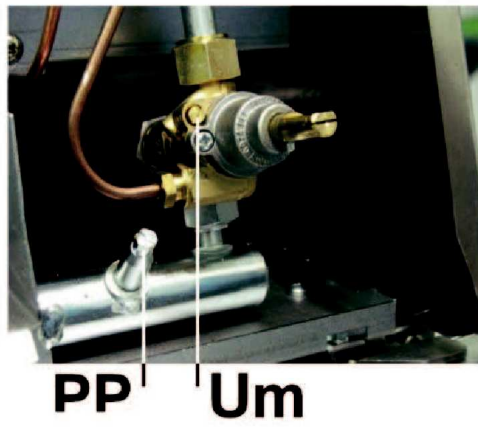
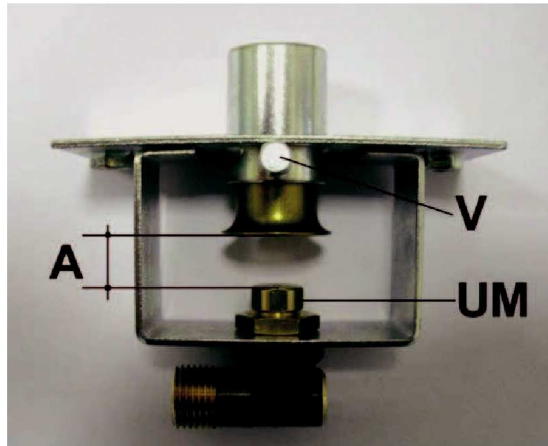
Kategorie i ciśnienie					
Paese – Kraj - Country – Pays - País	Kategoria	Gaz	Ciśnienie przyłączeniowe		
			Neen.	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	I2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV;LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT;CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

## DANE TECHNICZNE

## Dane techniczne urządzeń gazowych

Modele A	Modele B	Modele C	Modele D	Szerokość mm	Mn kW	Całkowite zużycie gazu									
						G20 (20) m <sup>3</sup> /h	G25(25) m <sup>3</sup> /h	G25(20) m <sup>3</sup> /h	G20(25) m <sup>3</sup> /h	G25.1 (25) m <sup>3</sup> /h	G110(8) m <sup>3</sup> /h	G120(8) m <sup>3</sup> /h	G30(29) kg/h	G30(37) kg/h	G30(50) kg/h
GPL64G	EGL62T	OGPL64G	6NGL/G400	400	7	0,74	0,86	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
GPL 68G	EGL64T	OGPL68G	6NGL/G800	800	14	1,48	1,72	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10

RYS.



<b>INFORMACJE OGÓLNE</b> .....	<b>7</b>
<b>1 DANE URZĄDZENIA</b> .....	<b>7</b>
<b>2 WSKAZÓWKI OGÓLNE:</b> .....	<b>7</b>
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA .....	7
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA .....	7
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA .....	7
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA .....	7
<b>3 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA</b> .....	<b>7</b>
INSTRUKCJE INSTALACYJNE .....	8
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA .....	8
<b>4 ODNOŚNE NORMY I PRZEPISY</b> .....	<b>8</b>
<b>5 ROZPAKOWANIE</b> .....	<b>8</b>
<b>6 USTAWIENIE URZĄDZENIA</b> .....	<b>8</b>
<b>7 SYSTEM ODPROWADZANIA WYZIEWÓW</b> .....	<b>8</b>
<b>8 PRZYŁĄCZA</b> .....	<b>8</b>
<b>9 LAWY-GRILL GAZOWY</b> .....	<b>9</b>
<b>10 URUCHOMIENIE</b> .....	<b>9</b>
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA .....	9
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA .....	9
<b>11 USTAWIENIE RUSZTÓW</b> .....	<b>9</b>
<b>12 UŻYTKOWANIE LAWY-GRILLA GAZOWEGO</b> .....	<b>9</b>
<b>13 PRZESTOJE</b> .....	<b>10</b>
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA .....	10
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA .....	10
<b>14 LAWY-GRILL GAZOWY</b> .....	<b>10</b>
INSTRUKCJE KONSERWACYJNE .....	10
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA .....	10
<b>15 PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU</b> .....	<b>11</b>
<b>16 URUCHOMIENIE</b> .....	<b>11</b>
<b>17 USUWANIE USTEREK</b> .....	<b>11</b>
<b>17.1 LAWY-GRILL GAZOWY</b> .....	<b>11</b>
<b>18 WYMIANA CZĘŚCI</b> .....	<b>11</b>
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYMIANY CZĘŚCI .....	11
<b>18.1 LAWY-GRILL GAZOWY</b> .....	<b>11</b>
<b>19 CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW URZĄDZENIA</b> .....	<b>11</b>
<b>20 GŁÓWNE PODZESPOŁY</b> .....	<b>11</b>
<b>20.1 LAWY-GRILL GAZOWY</b> .....	<b>11</b>

## INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje, które powinny być znane wszystkim osobom korzystającym z instrukcji. Informacje kierowane do konkretnych osób korzystających z niniejszych instrukcji zostały zamieszczone w kolejnych rozdziałach („**WSKAZÓWKI DLA...**”).

### 1 DANE URZĄDZENIA

- Tabliczka z danymi urządzenia znajduje się na wewnętrznej stronie panelu obsługi.
- Ponadto model oraz numer seryjny urządzenia zostały określone na etykietach pod znakiem firmowym i na opakowaniu.

### 2 OGÓLNE WSKAZÓWKI

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzebrzegania poniższych zaleceń.**

#### WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

#### WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym i znanym miejscu, aby przez cały czas użytkowania urządzenia można było z nich skorzystać.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszej instrukcji.
- Usługi serwisowe należy zlecać tylko serwisom autoryzowanym przez producenta, przy czym należy wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być konserwowane przynajmniej dwa razy w roku. Zalecamy zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania. Inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Należy unikać dłuższej pracy pustego urządzenia. Urządzenie należy rozgrzewać bezpośrednio przed rozpoczęciem użytkowania.
- Podczas eksploatacji urządzenie powinno być nadzorowane.
- W przypadku awarii lub usterki należy zamknąć zawór gazowy i/lub odłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego, oba elementy znajdują się przy urządzeniu.

- Podczas czyszczenia należy przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA".
- W pobliżu urządzenia nie należy przechowywać żadnych palnych materiałów. **ZAGROŻENIE POŻAROWE**
- Uwaga: Dzieci muszą pozostawać pod stałym nadzorem, by wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) z poważnie ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, ruchowymi lub umysłowymi oraz z niewielkim doświadczeniem – chyba, że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

#### WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

#### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

- Codziennie należy czyścić zewnętrzne powierzchnie z matowanej stali szlachetnej, powierzchnie komory grillowej i płyty robocze..
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecać czyszczenie wnętrza urządzenia autoryzowanemu technikowi.
- Nie należy myć urządzenia rozpylaną wodą lub strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia podłogi pod urządzeniem nie należy stosować żadnych agresywnych środków.

## 3 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

#### OPAKOWANIE

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska. Plastikowe składniki nadające się do recyklingu to:

- przezroczysty płaszcz, woreczki z instrukcjami i dyszami (z polietylenu – PE).
- opaski (z polipropylenu – PP).

#### URZĄDZENIE

Ponad 90% wagi urządzenia to metalowe materiały nadające się do recyklingu (stal szlachetna, blacha z warstwą aluminiową, miedź).

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących przepisów dotyczących utylizacji.

- Urządzenie nie może zostać porzucone w środowisku.
- Przed utylizacją należy uniemożliwić uruchomienie urządzenia.



## INSTRUKCJE INSTALACYJNE

### WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

### 4 ODNOŚNE NORMY I PRZEPISY

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podczas instalacji należy uwzględnić poniższe przepisy.

- Odpowiednie regulacje prawne takie, jak przepisy budowlane i przepisy ppoż. dla danego kraju..
- Rozporządzenia dotyczące stanowisk pracy, dyrektywy nadzoru budowlanego dotyczące wymagań ppoż. dla instalacji wentylacyjnych.
- Arkusze robocze DVGW G634 „Montaż Instalacji Użytkowych w Dużych Kuchniach”
- Arkusze robocze DVGW G600 (TRGI) „Techniczne Reguły Instalacji Gazowych”
- TRF „Techniczne Reguły dotyczące gazu płynnego”. Obowiązujące przepisy BHP i dyrektywy dotyczące kuchni i gazu płynnego.
- Obowiązujące dyrektywy i postanowienia zakładu gazowniczego.

Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z EN 1717 i krajowymi regulacjami dotyczącymi instalacji wodnych.

### 5 ROZPAKOWANIE

Skontrolować opakowanie pod kątem uszkodzeń i ewentualnie zażądać obecności spedytora podczas kontroli towaru.

- Usunąć opakowanie
- Usunąć folię ochronną z paneli zewnętrznych i zastosować odpowiedni rozcieńczalnik do usunięcia ewentualnych pozostałości kleju.

### 6 USTAWIENIE URZĄDZENIA

- Zewnętrzne wymiary urządzenia i miejsca przyłączy znajdują się na schemacie instalacyjnym znajdującym się na początku niniejszych instrukcji.
- Urządzenie może zostać ustawione pojedynczo lub zestawione z innymi urządzeniami tego samego typu.
- Urządzenie nie nadaje się do zabudowy.
- Należy zachować odstęp min. 10 cm od sąsiadujących ścian, Odstęp ten może być mniejszy, jeśli ściany są ognioodporne lub izolowane termicznie.

### MONTAŻ URZĄDZENIA NA COKOLE

Należy postępować według wskazówek dostarczonych wraz z danym elementem mocującym.

### RZĄD URZĄDZEŃ

- Zsunąć urządzenia i ustawić jednakową wysokość płyt roboczych.
- Połączyć urządzenia za pomocą dostarczanej na zamówienie listwy maskującej.

### 7 SYSTEM ODPROWADZANIA WYZIEWÓW

Podłączyć wyciąg wylotowy odpowiedni dla danego urządzenia. „Typ” znajduje się na tabliczce z danymi urządzenia.

#### TYP URZĄDZENIA "A1"

- Urządzenie typu „A1” ustawić pod okapem, aby zapewnić odprowadzenie oparów powstających podczas pieczenia.

#### TYP URZĄDZENIA "B21"

- Urządzenie typu „B21” ustawić pod okapem.

#### TYP URZĄDZENIA "B11"

- Nad urządzeniem typu „B11” zainstalować odpowiedni wyciąg dymu, który można zamówić u producenta. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji załączonej do wyciągu dymu.
- Do wyciągu dymu podłączyć rurę odporną na temperaturę do 300 °C o średnicy 150/155 mm.
- Wyprowadzić ją na zewnątrz lub podłączyć do sprawnego komina. Długość rury nie może przekraczać 3 metrów.

### 8 PRZYŁĄCZA

Lokalizacja i wymiary przyłączy podano na schemacie instalacyjnym znajdującym się na początku instrukcji.

#### PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do napięcia i częstotliwości w sieci. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce z danymi.

- Przed urządzeniem zainstalować wielobiegunowy wyłącznik ochronny o odpowiedniej mocy rozwarciu styków min. 3 mm oraz czułe zabezpieczenie różnicowe. Największy dopuszczalny prąd różnicowy: 1 mA/kW.
- Zastosować elastyczny przewód zasilający w izolacji gumowej, który odpowiada co najmniej typowi H05 RN-F.
- Przewód zasilający podłączyć do listwy zaciskowej odpowiednio do schematu dostarczonego wraz z urządzeniem.
- Przewód przyłączeniowy zamocować za pomocą opaski kablowej.
- Odcinek przewodu zasilającego znajdujący się poza urządzeniem należy chronić za pomocą rury metalowej lub plastikowej.

#### PRZYŁĄCZE UZIEMIENIA I WYRÓWNIANIA POTENCJAŁÓW

Podłączyć urządzenia do sprawnego instalacji uziemiającej. Przewód uziemiający podłączyć do zacisku oznaczonego symbolem "⏚" znajdującego się obok wejściowej listwy zaciskowej.

Metalową konstrukcję urządzenia elektrycznego podłączyć do zacisku wyrównania potencjałów. Podłączyć przewód do zacisku oznaczonego symbolem "⏚" znajdującego się na zewnętrznej listwie dna urządzenia.

## PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI WODNEJ

Urządzenie należy podłączyć do instalacji wody pitnej. Ciśnienie wody musi mieścić się w przedziale 150 kPa do 300 kPa. Jeśli ciśnienie przekracza podaną wartość maksymalną, należy zastosować reduktor ciśnienia.

- W łatwo dostępnym miejscu podłączyć do urządzenia filtr mechaniczny i zawór odcinający.
- Przed podłączeniem filtra i urządzenia oczyścić rury w celu usunięcia ewentualnych zanieczyszczeń.
- Nieczyste przyłącza zaślepić hermetycznymi zaślepkami.
- Po podłączeniu upewnić się, że wszystkie połączenia są szczelne.

## PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ODPLYWOWEJ

Przewody odprowadzające muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę do 100 °C. Dno urządzenia nie może być narażone na parę z odprowadzanej wody.

## 9 LAWA-GRILL GAZOWY

### WYMIANA DYSZ PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO

- Zdjąć panel obsługi.
- Wykręcić dysze UM zastąpić je wymienionymi w tabeli T1.
- Poluzować śruby mocujące V i ustawić regulator powietrza w odstępie „A” podanym w tabeli T1.
- Przykręcić śruby V i zabezpieczyć czerwonym lakierem.

### WYMIANA ŚRUBY DO REGULACJI DOKŁADNEJ

- Zdjąć panel obsługi.
- Wykręcić śrubę Um do regulacji dokładnej znajdującą się przy zaworze gazowym i zastąpić ją przez podaną w tabeli T1.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności do demontażu.

### WYMIANA DYSZY PALNIKA ZAPŁONOWEGO

- Zdjąć panel obsługi.
- Wykręcić element przyłączeniowy R.
- Zdemontować dyszę UP i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Ponownie przykręcić element przyłączeniowy R. Ponownie zmontować wszystkie części.
- Postępować odwrotnie do demontażu.

## 10 URUCHOMIENIE

Patrz rozdział „INSTRUKCJE KONSERWACYJNE”

## INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

### WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym i znanym miejscu, aby przez cały czas użytkowania urządzenia można było z nich skorzystać.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.

- Usługi serwisowe należy zlecać tylko serwisom autoryzowanym przez producenta, przy czym należy wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być konserwowane przynajmniej dwa razy w roku. Zalecamy zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania. Inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Należy unikać dłuższej pracy pustego urządzenia. Urządzenie należy rozgrzewać bezpośrednio przed rozpoczęciem użytkowania.
- Podczas eksploatacji urządzenie należy nadzorować.
- W razie awarii lub usterki należy zamknąć zawór gazowy i/lub odłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego, oba elementy znajdują się przy urządzeniu.
- Podczas czyszczenia należy przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA".
- W pobliżu urządzenia nie należy przechowywać żadnych palnych materiałów. **ZAGROŻENIE POŻAROWE**
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.
- Uwaga: Dzieci muszą pozostawać pod stałym nadzorem, by wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) z poważnie ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, ruchowymi lub umysłowymi oraz z niewielkim doświadczeniem – chyba, że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia.

**UWAGA:** Zawsze przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć wszystkie pozostałości zanieczyszczeń lub oleju z barbecue/grilla po poprzednim grillowaniu, aby uniknąć zapłonu.

## 11 USTAWIENIE RUSZTÓW

### RUSZT GRILLOWY DO RYB

- Ruszt grillowy może być ustawiony w pozycji pochylej lub poziomej.

### RUSZTY ŻELIWNE DO MIĘSA

- Ruszt grillowy może być ustawiony w pozycji pochylej lub poziomej.

### RUSZTY ZE STALI SZLACHETNEJ DO MIĘSA

- Ruszt grillowy należy użytkować w położeniu poziomym.

## 12 UŻYTKOWANIE LAWA-GRILLA GAZOWEGO

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego przygotowywania potraw na grillu (steaki, hamburgery, ryby, warzywa itd.).
- Nie używać urządzenia do rozgrzewania garnków lub patelni.

## Ladowanie kamieni lawowych

- Do urządzeń dołączone jest po 1 opakowaniu kamieni lawowych na ruszt (strefę grzewczą).
- Każde opakowanie waży 6 kg.
- Kamienie lawowe mają średnicę co najmniej 25 mm i maksymalnie 30 mm przy długości maksymalnej 50 mm, tolerancja wynosi +/- 5%.
- Zawartość opakowań należy równomiernie rozłożyć na każdym ruszcie do kamieni lawowych. W żadnym nie należy przekraczać przydzielonych ilości.

## Szuflada do wychwytywania tłuszczu

Tłuszcz wydzielający się podczas grillowania skapuje przez ruszt do grillowania i ruszt do kamieni lawowych do szuflady do wychwytywania tłuszczu. Szuflada do wychwytywania tłuszczu musi być regularnie opróżniana i czyszczona.

## WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PALNIKÓW

Gałka zaworu gazowego może zostać ustawiona w następujących pozycjach roboczych:

● Wyl.

★ Włączanie palnika zapłonowego

🔥 Najmniejszy płomień

🔥 Największy płomień

### Włączanie palnika zapłonowego

Wcisnąć gałkę i ustawić w pozycji " ★ ".

Całkowicie wcisnąć gałkę i zapalić palnik zapłonowy za pomocą przycisku zapalnika piezoelektrycznego.

- Przytrzymać wciśniętą gałkę przez ok. 20 sekund i następnie puścić. Jeśli palnik zapłonowy zgaśnie, czynność powtórzyć.

### Zapalanie palnika głównego

Przekręcić gałkę z pozycji „ ★ „ na „ 🔥 „.

Następnie, w zależności od potrzeby, ustawić gałkę w pozycji pomiędzy " 🔥 " i " 🔥 ".

### Wyłączanie

W celu wyłączenia palnika głównego należy przekręcić gałkę do pozycji " ★ " .

W celu wyłączenia palnika zapłonowego należy wcisnąć gałkę i przekręcić ją do pozycji „ ● „.

## 13 PRZESTOJE

Przed zaplanowanym okresem przestoju urządzenia należy postępować według poniższych zaleceń.

- Dokładnie wyczyścić urządzenie.
- Wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej przetrzeć szmatką nasączoną olejem wazelinowym, który utworzy powłokę ochronną.
- Nie nakładać pokryw.
- Zamknąć wszystkie zawory związane z urządzeniem i wyłączyć wyłącznik główny.

Po dłuższym przestoju urządzenia należy postępować według poniższych zaleceń.

- Przed kolejnym rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić działanie urządzenia.
- Przy minimalnej temperaturze uruchomić urządzenia elektryczne na 60 minut.

## INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Przed rozpoczęciem wszelkich działań urządzenie należy odłączyć od ewentualnego zasilania elektrycznego.
- Codziennie należy czyścić zewnętrzne powierzchnie z matowanej stali szlachetnej, powierzchnie komory grillowej i płyty robocze.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecać czyszczenie wnętrza urządzenia autoryzowanemu technikowi.
- Nie należy myć urządzenia rozpylaną wodą lub strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia podłogi pod urządzeniem nie należy stosować żadnych agresywnych środków.

### MATOWANE POWIERZCHNIE ZE STALI SZLACHETNEJ

- Powierzchnie należy czyścić za pomocą ściereczki lub gąbki używając wody z popularnym środkiem myjącym bez dodatków szorujących. Przecierać ściereczką przesuwając ją zgodnie z kierunkiem matowania. Kilkakrotnie opłukać, a następnie starannie osuszyć.
- Nie stosować szorstkich gąbek, ani metalowych przedmiotów.
- Nie stosować produktów chemicznych zawierających chlor.
- Nie używać ostro zakończonych przedmiotów, które mogłyby porysować powierzchnie.

### WANIENKI NA OLEJ

Oczyszczają powierzchnie z tłuszczu, oleju, resztek potraw itd.

## 14 LAWY-GRILL GAZOWY

- Zdjąć ruszt do grillowania i ruszt z kamieniami lawowymi.
- Za pomocą szczotki drucianej oczyścić palnik główny w obszarze płomienia i wzdłuż szczelin osłony płomienia. Usunąć pozostałości kurzu, skrzepów oraz kamieni lawowych układanych na ruszcie uważając przy tym, aby nie powiększać otworów wyjściowych dla płomienia.

## INSTRUKCJE KONSERWACYJNE

### WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

## 15 PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU

Patrz rozdział „Instrukcje instalacji”

## 16 URUCHOMIENIE

Po instalacji sprawdzić dopasowanie do innego urządzenia lub po czynnościach konserwacyjnych, działanie urządzenia. Jeśli występują usterki, można spróbować je usunąć na podstawie informacji zawartych w rozdziale „Usuwanie usterek”.

### URZĄDZENIA GAZOWE

Uruchomić urządzenie według wskazówek zawartych w instrukcjach i wskazówkach dotyczących użytkowania zawartych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie zasilania gazem (patrz kolejny rozdział)
- poprawność załączania palników i sprawność wyciągu oparów.

### KONTROLA CIŚNIENIA ZASILANIA GAZEM

- Zastosować ciśnieniomierz z podziałką 0,1 mbar.
- Zdjąć panel obsługi.
- Usunąć śrubę z przyłącza pomiarowego i podłączyć manometr.
- Pomiar należy wykonać podczas pracy urządzenia. **UWAGA!** Jeśli ciśnienie zasilania gazem ma wartość spoza zakresu wartości granicznych (Min. – Maks.) z tabeli T2, należy przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z zakładem gazowniczym.
- Odłączyć manometr i ponownie przykręcić śrubę przy przyłączy pomiarowym.

## 17 USUWANIE USTEREK

### 17.1 LAW-GRILL GAZOWY

#### Palnik zapłonowy nie włącza się.

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Niedrożność przewodu lub dyszy.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Elektroda zapłonowa jest źle zamontowana lub uszkodzona.
- Uszkodzenie zapalnika lub przewodu elektrody zapłonowej.

#### Palnik zapłonowy gaśnie podczas uruchamiania lub podczas pracy.

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Uszkodzenie termoelementu lub nie jest on odpowiednio podgrzewany.
- Termoelement jest niewłaściwie podłączony do zaworu gazowego.
- Gałka włącznika lub zaworu gazowego nie jest wystarczająco wciśnięta.

#### Nie zapala się palnik główny (także przy działającym palniku zapłonowym)

Możliwe przyczyny:

Palnik jest uszkodzony (niedrożność otworów wylotu gazu).

## 18 WYMIANA CZĘŚCI

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYMIANY CZĘŚCI

- Przed rozpoczęciem wszelkich działań urządzenie należy odłączyć od ewentualnego zasilania elektrycznego.
- Po wymianie jednego z elementów układu gazowego należy upewnić się, że w miejscu jego montażu nie występuje nieszczelność.
- Po wymianie jednego z elementów obwodu elektrycznego należy upewnić się, że został on prawidłowo okablowany.

### 18.1 LAW-GRILL GAZOWY

#### Wymiana gałki włącznika gazowego

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności do demontażu.

#### Wymiana palnika zapłonowego

- Zdjąć panel obsługi.
- Usunąć ruszty do grillowania, kamienie lawowe i ruszt do kamieni lawowych.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności do demontażu.

#### Wymiana palnika głównego

- Usunąć ruszty do grillowania, kamienie lawowe i ruszt do kamieni lawowych.
- Wyciągnąć część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności do demontażu.

## 19 CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW URZĄDZENIA

- Sprawdzić stan wewnętrznych części urządzenia.
- Usunąć resztki ewentualnych zanieczyszczeń.
- Sprawdzić i oczyścić instalację wyciągu wylotów.

## 20 GŁÓWNE PODZESPOŁY

### 20.1 LAW-GRILL GAZOWY

- Palnik główny
- Palnik zapłonowy
- Termoelement
- Elektroda zapłonowa
- Zapalnik piezoelektryczny
- Gałka włącznika gazowego
- Ruszt do kamieni lawowych
- Kamienie lawowe