



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5  
telefon: (042) 613 40 00  
fax: (042) 613 40 09  
fax: (042) 613 40 10  
internet: [www.ozamet.com.pl](http://www.ozamet.com.pl)  
e-mail: [ozamet@ozamet.com.pl](mailto:ozamet@ozamet.com.pl)  
[info@ozamet.com.pl](mailto:info@ozamet.com.pl)

*DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA*

## **GRILL KONTAKTOWY ELKTRYCZNY**

**GK2A2626**



# SPIS TREŚCI

strona

<b>1</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA</b> .....	<b>3</b>
1.1	Zastosowanie.....	3
1.2	Charakterystyka techniczna .....	3
1.3	Ogólny opis .....	3
<b>2</b>	<b>INSTRUKCJA MONTAŻU</b> .....	<b>3</b>
2.1	Ustawienie .....	3
2.2	Przyłączenie do instalacji .....	4
2.2.1	Wentylacja .....	4
2.2.2	Przyłączenie do instalacji elektrycznej.....	4
<b>3</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI</b> .....	<b>4</b>
3.1	Przygotowanie grilla płytowego do pracy .....	4
3.2	Próbny rozruch.....	4
3.3	Czynności podczas pracy.....	5
3.4	Czynności po zakończeniu pracy.....	5
<b>4</b>	<b>WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY</b> .....	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY</b> .....	<b>6</b>
5.1	Konserwacja bieżąca .....	6
5.2	Konserwacja okresowa.....	6
5.3	Naprawy i remonty .....	6
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy .....	7
<b>6</b>	<b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE</b> .....	<b>7</b>
<b>7</b>	<b>WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH</b> .....	<b>7</b>
<b>8</b>	<b>RYSUNKI I SCHEMATY</b> .....	<b>7</b>

# 1 CHARAKTERYSTYKA

## 1.1 Zastosowanie

Grille kontaktowe przeznaczone są do podgrzewania lub lekkiego opiekania, pieczywa, hot dogów, hamburgerów itp. Można też opiekać mięso. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach gastronomicznych, barach, restauracjach, barach typu Fast Food itp.

## 1.2 Charakterystyka techniczna

GRILL KONTAKTOWY ELEKTRYCZNY	
DANE TECHNICZNE	MODELE
	<b>GK2A2626</b>
Długość obudowy [mm]	288
Szerokość [mm]	415
Wysokość w stanie złożonym [mm]	160
Wysokość maksymalna [mm]	520
Płyty grzewcze	Ryflowane, stop aluminium pokryty powłoką teflonową
Wymiary płyt grzewczych [mm]	260 x 260
Odległość robocza płyt [mm]	od 0 do 70 mm
Moc znamionowa [kW]	0,8 + 0,8 = 1,6
Temperatura [°C]	regulowana 50 ÷ 250 °C
Stopień ochrony IP	IP22
Zabezpieczenie przed prądem	Klasa I
<b>DANE PRZYŁĄCZENIA</b>	
Zasilanie	~ 230V ; 50Hz
Przyłącze elektryczne	Przewód zasilający 3G1,5 mm <sup>2</sup> z wtyczką 2P+Z 16A L=2,5mb

## 1.3 Ogólny opis

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej.
- **Płyty grzewcze ryflowane**, aluminium pokryte powłoką teflonową.
- **Ruchoma górna płyta** pozwala na równomierne przyciśnięcie opiekanego produktu.
- **Mechanizm z przeciwwagą sprężynową** umożliwia utrzymywanie górnej płyty na żądanej wysokości nad płytą dolną.
- **Grzałki sterowane regulatorem temperatury** utrzymują nastwioną temperaturę płyt grzewczych.

# 2 INSTRUKCJA MONTAŻU

**Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji grilla kontaktowego powinno posiadać:**

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

## 2.1 Ustawienie

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, materiałem izolacyjnym. Zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 50 mm. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.



**Zwrócić uwagę aby nie przesłonić otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia.**

## **2.2 Przyłączenie do instalacji**

**Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:**

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.

**Instalator powinien:**

- Posiadać Świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

### **2.2.1 Wentylacja**

- 1) Pomieszczenie powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze
- 2) Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągu co zapewni szybkie odprowadzenie oparów
- 3) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 4) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

### **2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej**



**Instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.**



**Uruchomienie grilli kontaktowego może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.**

Grille kontaktowe standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy o długości 2,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza podano w pkt.1.2 „DANE PRZYŁĄCZENIA”.

W celu przyłączenia należy:

- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.

## **3 INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **3.1 Przygotowanie grilla płytowego do pracy**

- 1) Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy.
- 2) Obudowę i rolki umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń używając wilgotnej szmatki, następnie wytrzeć do sucha czystą ściereczką aby środek ochronny nałożony fabrycznie został usunięty.
- 3) Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

### **3.2 Próbnny rozruch**

- 1) Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3 a) b).
- 2) Nastawić pokrętkiem regulatora wybraną temperaturę i sprawdzić czy układ grzewczy załączył się oraz czy po osiągnięciu nastawionej temperatury samoczynnie wyłączy się.
- 3) Wygrzać płyty przez około 30 minut w celu wypalenia pozostałości warstwy środka ochronnego.

### **3.3 Czynności podczas pracy**

- a) Załączyć urządzenie ustawiając pokrętkę regulatora (rys.1, poz.7) na wybrana temperaturę. Powinna zaświecić się zielona lampka (rys.1, poz.7) Po osiągnięciu nastawionej temperatury zielona lampka powinna zgasnąć.
- b) W trakcie pracy regulator cyklicznie załącza i wyłącza grzałki elektryczne utrzymując w ten sposób nastawioną temperaturę. Zielona lampka zapala się i gaśnie w trakcie pracy urządzenia.
- c) Położyć opiekany produkt na dolnej płycie następnie przycisnąć górną płytę.
- d) Po skończeniu opiekania podnieść górą płytę i zdjąć produkt z grilla.



**W trakcie podgrzewania i opiekania należy zwrócić uwagę aby ściekający tłuszcz nie wyciekał poza ryfle na obudowę urządzenia.**



**Nie należy zbyt długo pracować przy maksymalnej temperaturze. Praca przy maksymalnej nastawie zmniejsza trwałość powłoki teflonowej.**

### **3.4 Czynności po zakończeniu pracy**

- a) Wyłączyć urządzenie. Ustawić pokrętkę regulatora (rys.1, poz.7) w położeniu „0”. Zielona lampka obok pokrętki (rys.1, poz.8) powinna zgasnąć.
- b) Odłączyć grilla od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.
- c) Odczekać aż płyty grzewcze i całe urządzenie wystygnie, całość umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.



**Przed rozpoczęciem mycia należy odłączyć od grilla zasilanie elektryczne i poczekać aż całe urządzenie wystygnie.**

## **4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY**

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- prawidłowej eksploatacji grilla rolkowego na podstawie niniejszej instrukcji obsługi,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

### **Szczególnie ważne jest, aby:**

- 1) Przed montażem urządzenia należy zdjąć opakowanie usunąć folię ochronną 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.).
- 2) Instalować urządzenie zgodnie z DTR.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją grilla.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania grilla, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Szczególnie gorące płyty a także obudowa może być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części grilla.
- 8) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płyt grzewczych. Zabrudzone płyty oczyścić i wysuszyć zaraz po wystudzeniu.
- 9) Nie uderzać w pokrętki.
- 10) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.

- 11) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 12) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 13) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 14) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 15) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.



**Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem.**

## **5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY**



**Przed rozpoczęciem czyszczenia, konserwacji i napraw należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać aż płyty grzewcze i całe urządzenie wystygnie.**

### **5.1 Konserwacja bieżąca**

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości grilla oraz jego otoczenia.

Trwałość powłoki teflonowej zapobiegające przywieraniu potraw zależy od wysokości nastawionej temperatury. Płytę należy więc odpowiednio rozgrzać, a następnie ustabilizować temperaturę. Zaleca się rozprowadzenie na powłoce cienkiej warstwy oleju do smażenia w chwilę po oczyszczeniu i osuszeniu płyty. Nie należy używać innych narzędzi niż drewniane lub z tworzywa sztucznego. Narzędzi drewnianych i z tworzywa sztucznego należy też używać ostrożnie aby nie pozostawić śladów na powierzchni teflonowanej. Użycie narzędzi z innego materiału (np. metalowych) doprowadzi do zarysowania, zdarcia i uszkodzenia powłoki teflonowej zapobiegającej przywieraniu.

Płyty należy zawsze myć ręcznie, używając w tym celu miękkiej ścierki, ciepłej wody i detergentu. Nie należy używać środków zawierających związki chloru i sole, gdyż powodują szybsze zużywanie powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw.

Powłoka zapobiegająca przywieraniu potraw ulega stopniowemu zużyciu, zależnie od sposobu użytkowania. Nie należy czyścić jej za pomocą proszku, szorstkich zmywaków lub gruboziarnistych czyszczyków. Do czyszczenia można użyć gąbki z lekkim detergentem, następnie przecierać gąbką lub ścierką nasączoną ciepłą wodą i wytrzeć do sucha ścierką.



**Przed użyciem, środków do czyszczenia powłok teflonowych i stali nierdzewnej należy upewnić się, że pracownicy przeczytali i zrozumieli treść etykiet i przepisów bhp. Należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa zawartych na etykiecie produktu.**

### **5.2 Konserwacja okresowa**

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

### **5.3 Naprawy i remonty**

Producent grilli kontaktowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy 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. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.**

## **5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy**

<b>OBJAWY</b>	<b>PRZYCZYNA</b>	<b>SPOSÓB USUNIĘCIA</b>
Nie można załączyć układu grzewczego pokrętle regulatora. Zielona lampka nie zapala się.	Brak zasilania.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy grill jest podłączony do instalacji elektrycznej. Jeśli grill nadal nie daje się włączyć należy zgłosić go do naprawy.
Po ustawieniu temperatury pokrętle regulatora świeci się zielona lampka ale nie załącza się układ grzewczy.	Uszkodzenie regulatora.	Należy wymienić uszkodzony regulator.
Płyty grzewcze nie nagrzewają się.	Uszkodzenie grzałek.	Wymienić uszkodzone grzałki.

## **6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

Standardowo grill płytowy wyposażony jest w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

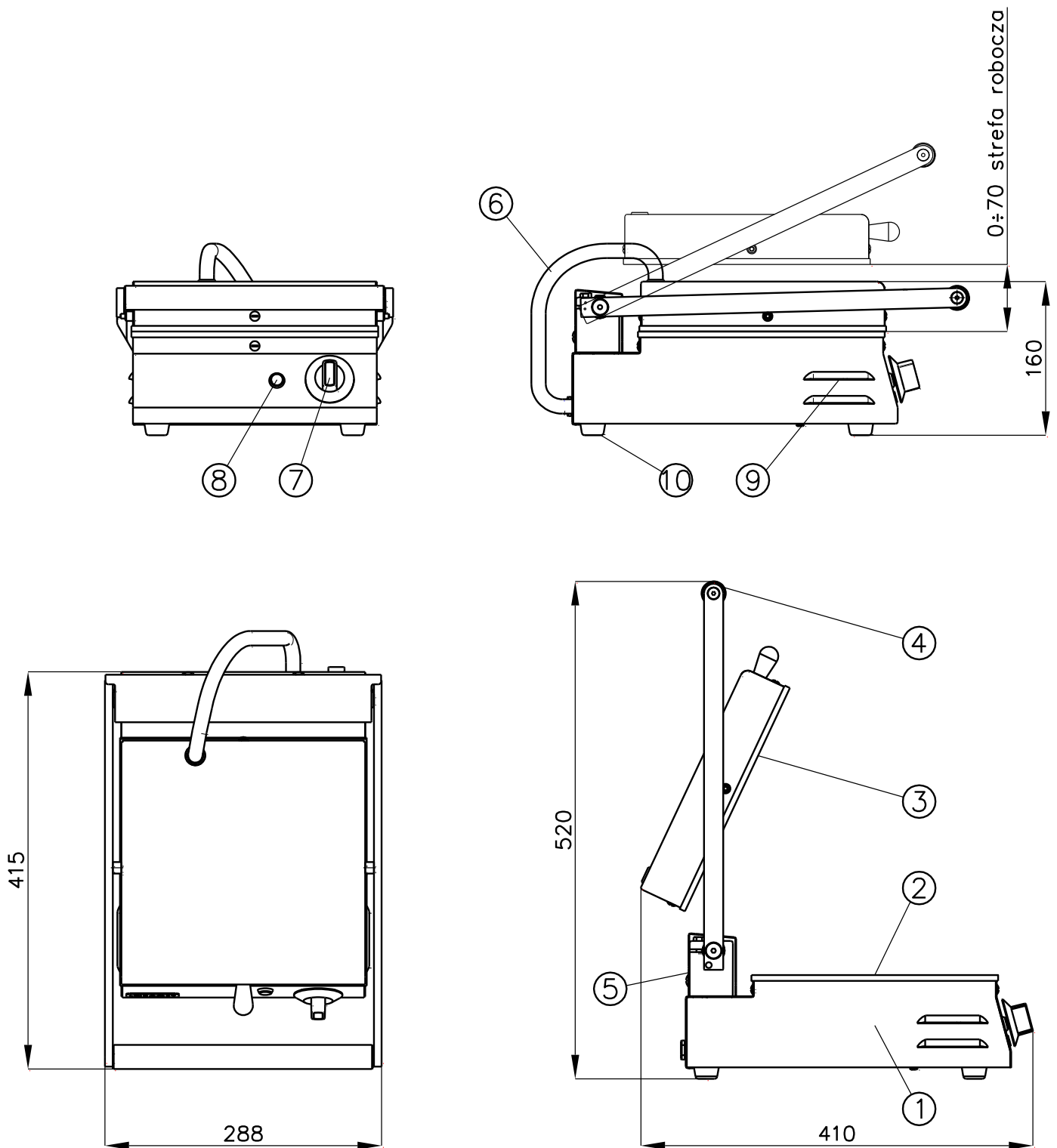
## **7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH**

<b>Nazwa części</b>	<b>Nr rysunku / normy</b>
Regulator temperatury (50÷250°C)	55.17042.060 EGO
Lampka sygnalizacyjna zielona	C027500NAH
Listwa zaciskowa	ZPA2-2,5/A SIMET
Grzałka 800W 230V (dolna z przewodami)	800W 230V typ:5389/4 (nr rys. 47538904 BACKER)
Grzałka 800W 230V (górną bez przewodów)	800W 230V typ:5389/2 (nr rys. 47538902 BACKER)
Sprężyna przeciwwagi	GK2A2626.01.00.00.08.0

## **8 RYSUNKI I SCHEMATY**

**RYSUNEK 1** - Widok grilli kontaktowego GK2A2626

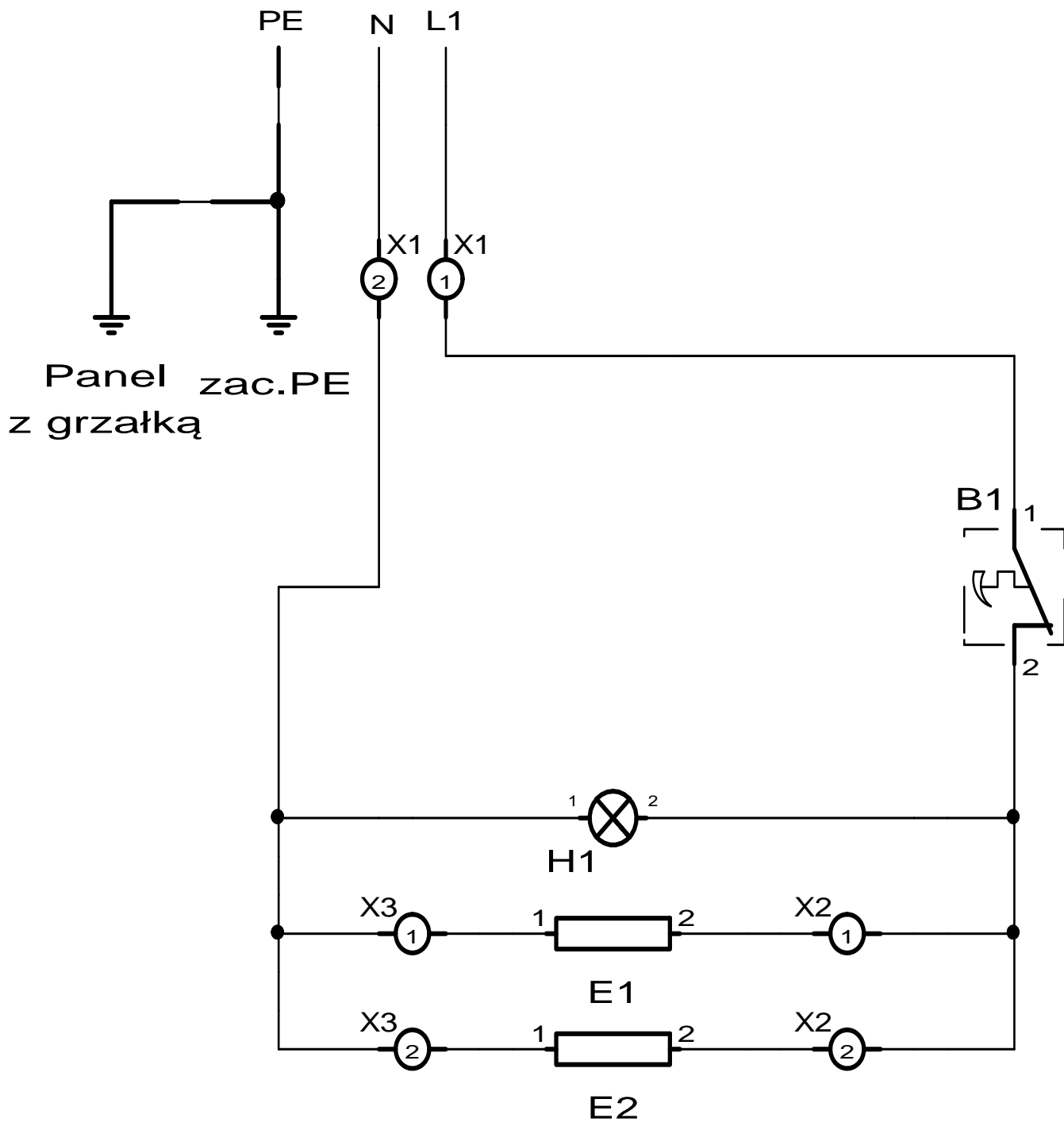
**RYSUNEK 2** – Schemat elektryczny grilla kontaktowego GK2A2626



1. Obudowa
2. Dolna płyta grzewcza
3. Górna płyta grzewcza (ruchoma)
4. Uchwyt ramy górnej płyty
5. Obudowa sprężyny przeciwwagi
6. Osłona przewodu zasilania górnej płyty
7. Pokrętko regulatora temperatury
8. Lampka sygnalizacyjna grzania płyt
9. Otwory wentylacyjne
10. Stopki z tworzywa

**RYSUNEK 1 - Widok grilla kontaktowego GK2A2626**





**Opis symboli:**

X1, X2, X3 – ceramiczna listwa zaciskowa

B1 – regulator temperatury

H1 – lampka sygnalizacyjna zielona

E1 – grzałka rurkowa górna 800W 230V

E2 – grzałka rurkowa dolna 800W 230V

**RYSUNEK 2 – Schemat elektryczny grilla kontaktowego GK2A2626**



## **WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.