ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató Brugsanvisning
Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Instruções de utilização
Používateľská príručka Ръководство
за употреба Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

GAS LAVA GRILL



expondo.com

DE	Produktname	Lavasteingrill Gas
EN	Product name	Gas Lava Grill
PL	Nazwa produktu	Grill gazowy lawowy
CZ	Název výrobku	Plynový lávový gril
FR	Nom du produit	Grill à gaz avec pierres de lave
IT	Nome del prodotto	Grill a gas con pietre laviche
ES	Nombre del producto	Parrilla de gas con lava
HU	Termék neve	Gáz-láva grill
DA	Produktnavn	Gas-lavagrill
FI	Tuotteen nimi	Kaasulava-grilli
NL	Productnaam	Gas-lavagrill
NO	Produktnavn	Gass-lavagrill
SE	Produktnamn	Gasol-lavagris
PT	Nome do produto	Grelhador a gás com lava
SK	Názov produktu	Plynový lávový gril
BG	Име на продукта	Газова лава скара
EL	Όνομα προϊόντος	Γκριλ αερίου με λάβα
HR	Naziv proizvoda	Plinski lava roštilj
LT	Produkto pavadinimas	Dujinis lavos grilis
RO	Numele produsului	Grătar cu lavă pe gaz
SL	Ime izdelka	Plinski lava žar

DE Modell | **EN** Product model | **PL** Model produktu | **CZ** Model výrobku | **FR** Modèle | **IT** Modello | **ES** Modelo | **HU** Modell | **DA** Model | **FI** Tuotteen malli | **NL** Productmodel | **NO** Produktmodell | **SE** Produktmodell | **PT** Modelo do produto | **SK** Model | **BG** Модел на продукт | **EL** Μοντέλο προϊόντος | **HR** Model proizvoda | **LT:** Gaminio modelis | **RO:** Model de produs | **SL:** Model izdelka	RC-GLRG400 RC-GLRG600
DE Hersteller | **EN** Manufacturer | **PL** Producent | **CZ** Výrobce | **FR** Fabricant | **IT** Produttore | **ES** Fabricante | **HU** Termelő | **DA** Producent | **FI** Valmistaja | **NL** Producent | **NO** Produsent | **SE** Tillverkare | **PT** Fabricante | **SK** Výrobca | **BG** Производител | **EL** Κατασκευαστής | **HR** Proizvođač | **LT** Gamintojas | **RO** Producător | **SL** Proizvajalec	expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers | **EN** Manufacturer Address | **PL** Adres producenta | **CZ** Adresa výrobce | **FR** Adresse du fabricant | **IT** Indirizzo del produttore | **ES** Dirección del fabricante | **HU** A gyártó címe | **DA** Producentens adresse | **FI** Valmistajan osoite | **NL** Adres producent | **NO** Produsentens adresse | **SE** Tillverkarens adress | **PT** Endereço do fabricante | **SK** Adresa výrobcu | **BG** Адрес на производителя | **EL:** Διεύθυνση κατασκευαστή | **HR** Adresa proizvođača | **LT** Gamintojo adresas | **RO** Adresa producătorului | **SL** Naslov proizvajalca	ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

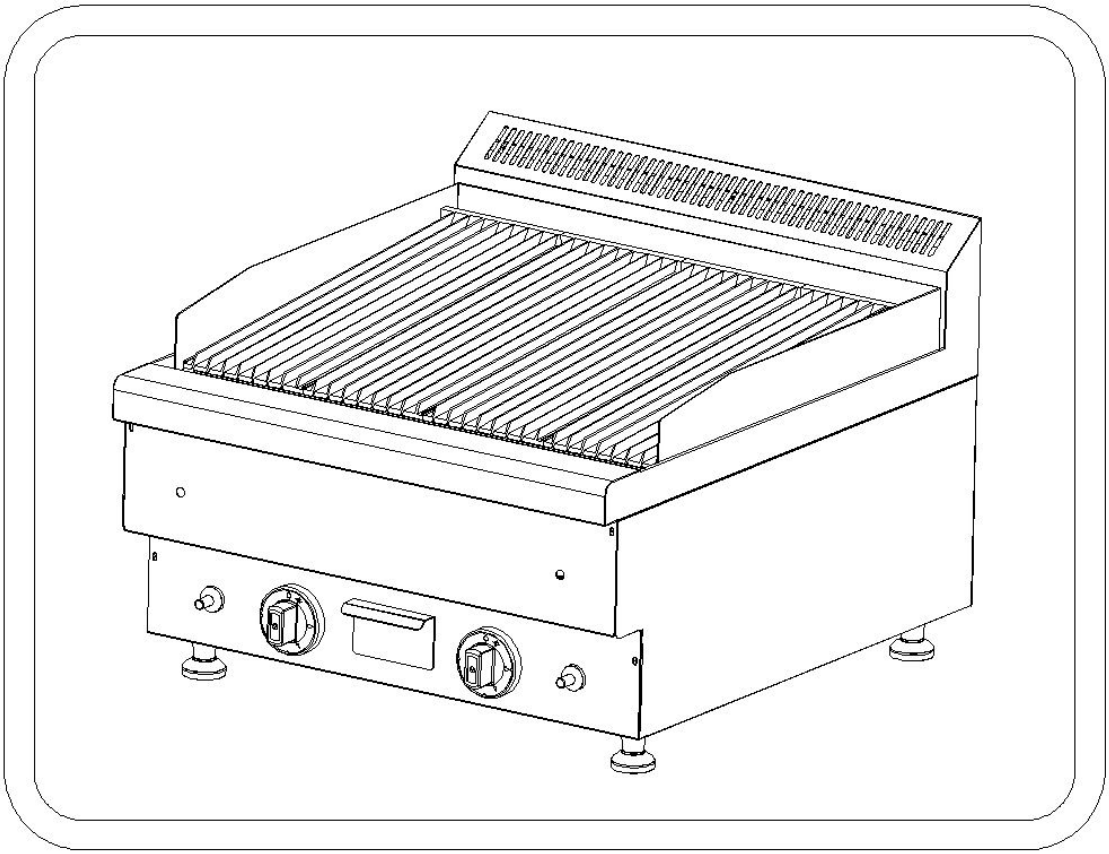
Dieses Benutzerhandbuch wurde maschinell übersetzt. Wir haben uns nach Kräften um die Genauigkeit der Übersetzung bemüht. Beachten Sie jedoch, dass automatisierte Übersetzungen nicht perfekt sind und menschliche Übersetzer nicht ersetzen können. Die offizielle Version des Benutzerhandbuchs ist in englischer Sprache. Abweichungen zwischen der übersetzten und der englischen Originalversion sind nicht rechtsverbindlich. Bei Fragen zur Genauigkeit der Übersetzung beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz darstellt. Weitere Sprachversionen sind auf Anfrage unter info@expondo.com erhältlich .

Technische Daten

Parameterbeschreibung	Parameterwert	
Produktname	Gas-Lavagrill	
Modell	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Abmessungen [Breite x Tiefe x Höhe cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Gewicht [kg]	38	54,8

Produktname:	Gas-Lavagrill			CE 1336 PIN1008CT3230
Modell:	RC-GLRG600			
Gerätekategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gasart:	Butan	Propan	Butan, Propan und deren Gemische	G20
Eingangsdruck (mbar):	28-30	37	50	20
Injektorgröße (mm)	1.3		1.1	2.0
Wärmeleistung (kW)	Hauptbrenner: 7,2 x 2			
Zielland:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: DE, LU, PL, RO
Gasverbrauch (g/h)	Butan: 1047, Propan: 1028			N / A
Erfüllter Standard:	EN 203-1:2014 Gasbeheizte Großküchengeräte – Teil 1: Allgemeine Sicherheitsregeln EN 203-2-10 Gasbeheizte Großküchengeräte – Teil 2-10: Besondere Anforderungen – Holzkohlegrills			
Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur an einem gut belüfteten Ort verwendet werden. Lesen Sie vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts die Anweisungen.				

<table>
<tr><td>Produktname:</td><td colspan="3">Gas-Lavagrill</td><td rowspan="2">CE 1336
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Modell:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Gerätekategorie</td><td colspan="2">I3+(28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Gasart:</td><td>Butan</td><td>Propan</td><td>Butan, Propan und deren Gemische</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Eingangsdruck (mbar):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Injektorgröße (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Wärmeleistung (kW)</td><td colspan="4">Hauptbrenner: 7,2</td></tr>
<tr><td>Zielland:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: DE, LU, PL, RO</td></tr>
<tr><td>Gasverbrauch (g/h)</td><td colspan="3">Butan: 523, Propan: 514</td><td>N / A</td></tr>
<tr><td>Erfüllter Standard:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Gasbeheizte Großküchengeräte – Teil 1: Allgemeine Sicherheitsregeln
EN 203-2-10 Gasbeheizte Großküchengeräte – Teil 2-10: Besondere Anforderungen – Holzkohlegrills</td></tr>
<tr><td colspan="5">Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur an einem gut belüfteten Ort verwendet werden. Lesen Sie vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts die Anweisungen.</td></tr>
</table>



Wichtige Hinweise:

• Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
• Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Warnung:

• Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn der Ländercode auf dem Gerät angegeben ist. Wenn der Code nicht angegeben ist, beachten Sie die technischen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die örtlichen Gegebenheiten.
• Jede Änderung, falsche Installation, Einstellung, Reparatur oder Wartung kann zu Sachschäden oder Verletzungen führen. Alle Einstellungen oder Reparaturen müssen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.
• Lagern oder verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit keine brennbaren oder explosiven Gase, Flüssigkeiten oder Gegenstände in der Nähe dieses Produkts.
• Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) verwendet werden, die körperlich oder geistig beeinträchtigt sind oder über keine Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts.
• Bitte beaufsichtigen Sie Kinder, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.
• Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wenn das Gerät von Dritten genutzt wird, stellen Sie sicher, dass diese ebenfalls Zugriff auf diese Anleitung haben und alle Sicherheitshinweise beachten.

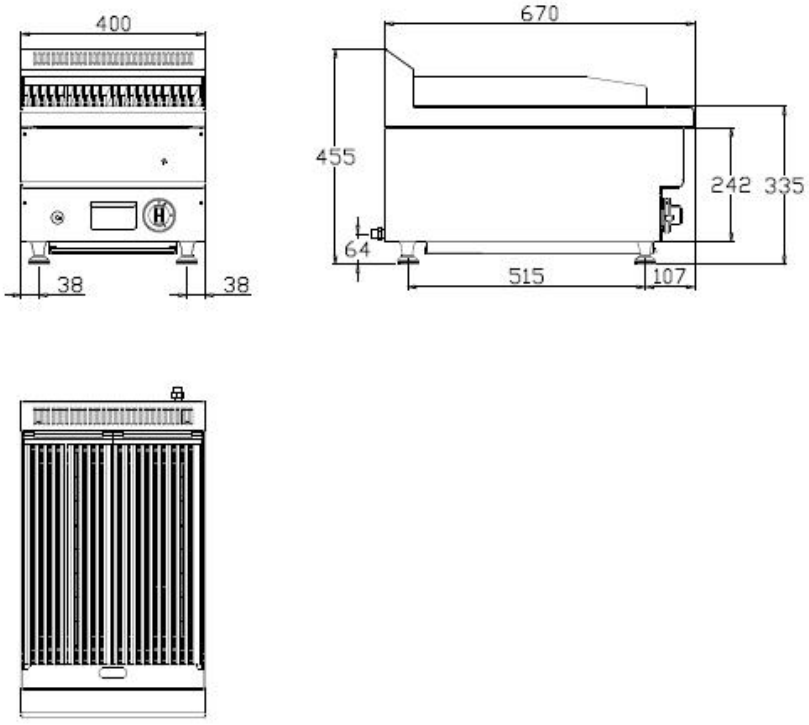
• Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden oder Küchengeräten aus brennbaren Materialien aufgestellt wird, stellen Sie sicher, dass diese mit einer nicht brennbaren Isolierung geschützt sind und den Brandschutzbestimmungen entsprechen.
• Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, muss die Gasanlage in einem gut belüfteten Bereich mit geeigneten Abgassystemen installiert werden.
• Um Sicherheitsrisiken zu vermeiden, dürfen die für die Verbrennung notwendigen Lufteinlässe und Rauchabzüge nicht verändert werden.
• Das Gerät ist nur für die Verwendung mit einem Niederdruck-Gasregler geeignet. Die Verwendung eines Hoch- oder Mitteldruckreglers kann zu Sachschäden oder Sicherheitsvorfällen führen.
• Vermeiden Sie bei Gasgeruch jegliche Zündquellen, betätigen Sie keine elektrischen Schalter und benutzen Sie kein Telefon in der Nähe. Schließen Sie das Hauptgasventil und wenden Sie sich an einen professionellen Wartungsdienst.

1. Produktfunktionen und Einführung:

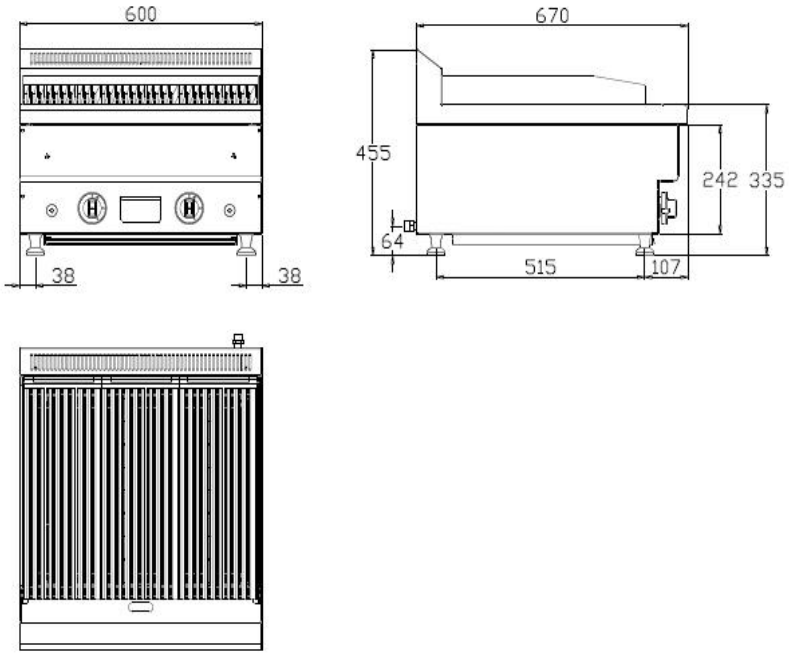
Der Lavasteingrill ist ein hochwertiges Edelstahlgerät, das sich durch professionelle Funktionen, intuitive Bedienung, Langlebigkeit und einfache Wartung auszeichnet. Er verfügt über einen hocheffizienten Brenner im europäischen Stil, einen Zündschalter eines namhaften Herstellers, einen Flammenausfallschutz und ein piezoelektrisches Keramikzündsystem. Dieser Grill eignet sich ideal für den Einsatz in Hotels, Supermärkten, Restaurants, Fast-Food-Restaurants und der Gastronomie.

2. Strukturskizze:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Grundlegende Parameter:

Liste der Düsen

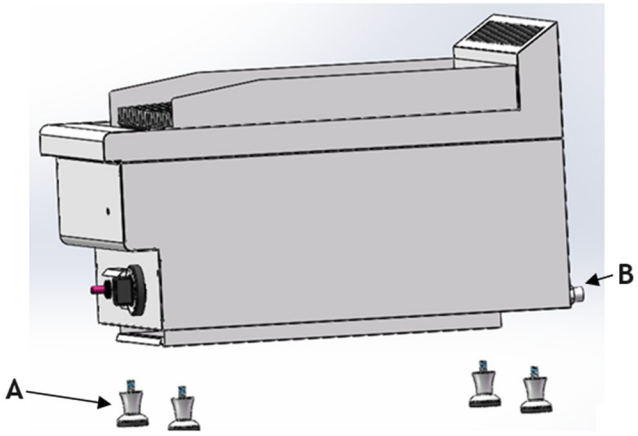
Gas / Modell	Düsenlochdurchmesser
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Installationshinweise

4.1 Installation vor der Verwendung

• Bei Erdgas oder Flüssiggas ist auf die Verwendung der richtigen Gasart gemäß Vorgabe zu achten. Unterschiedliche Gasdrücke erfordern unterschiedliche Düsen (siehe oben), die separat erworben werden müssen. Bei Umstellung der Gasquelle muss das Typenschild entsprechend der Gasart aktualisiert werden.

• Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die Füße des Produkts richtig installiert sind (siehe Abbildung unten).



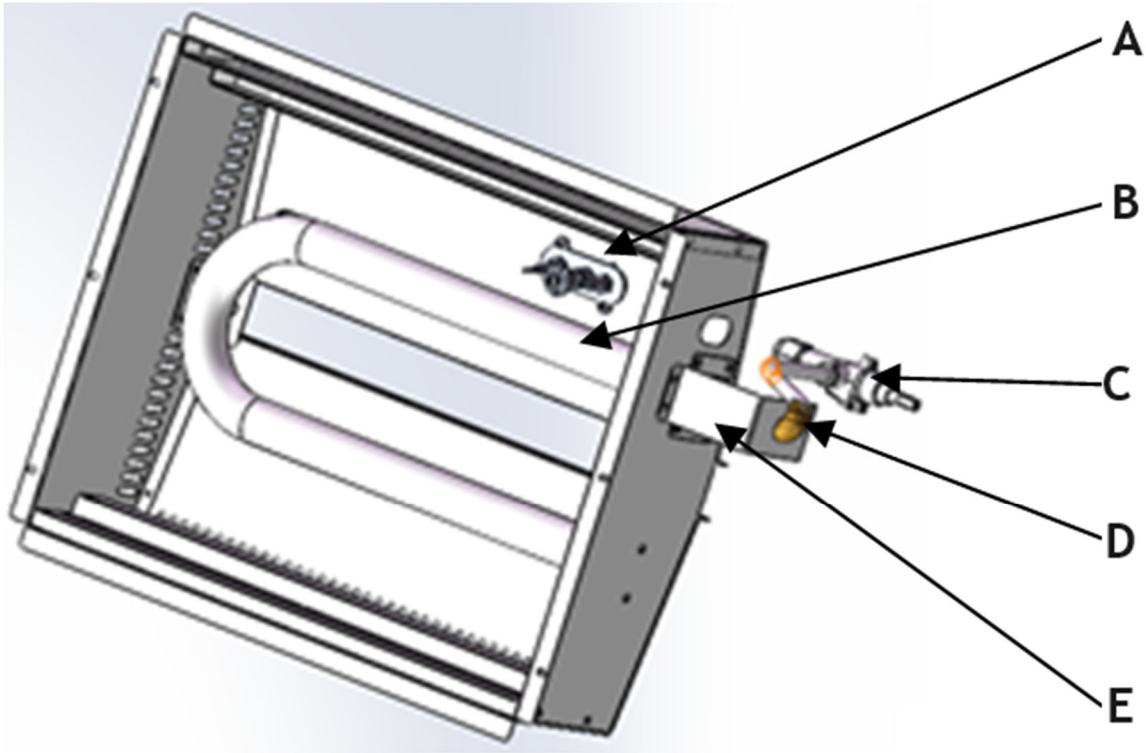
A. Füße
B. 1/2 BSPT-Verbindung

Um das Einlassrohr anzuschließen, verbinden Sie die 1/2-Zoll-BSPT-Verbindung an der Rückseite des Geräts mit einem Metallrohr oder einem PVC-Schlauch mit dem Ventilkörperauslass der Luftquelle. Der PVC-Schlauch sollte maximal 1,5 Meter lang sein, um Druckverluste durch zu lange Schlauchlänge zu vermeiden. Überprüfen Sie den PVC-Schlauch regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Anzeichen von Verhärtung umgehend. Es wird empfohlen, den PVC-Schlauch alle zwei Jahre auszutauschen. Die verwendete Gasflasche sollte einen Durchmesser von 320 mm und eine Höhe von 680 mm nicht überschreiten und ein maximales Füllgewicht von 14,9 kg oder weniger aufweisen.

• Der Druckmesspunkt befindet sich am hinteren Ansaugrohr.
• Das Regelventil ist werkseitig voreingestellt. Bei Düsenwechsel ist erneut Dichtmittel aufzutragen und die Düse fachgerecht einzubauen.

vor der Verwendung des Geräts alle Schutzfolien .

4.2 Düsenaustauschinstallation



A: Zünder B: Brenner C: Einlassventil D: Düse E: Düsenbefestigungsteile

Um die Düse auszutauschen, entfernen Sie zunächst die Kupfermutter mit einem Schraubenschlüssel und entfernen Sie anschließend den Düsenhalter mit einem Kreuzschlitzschraubendreher. Ersetzen Sie die alte Düse durch eine neue, montieren Sie den Düsenhalter wieder und ziehen Sie die Kupfermutter fest. Stellen Sie nach dem Austausch sicher, dass keine Lecks vorhanden sind, bevor Sie das Produkt erneut verwenden.

HINWEIS! Gasdüsen können von einem qualifizierten Techniker mit der entsprechenden Gaslizenz ausgetauscht werden.

5. Vorsichtsmaßnahmen

5.1 Transport und Lagerung

Gehen Sie beim Transport vorsichtig mit dem Grill um. Drehen Sie ihn nicht um. Lagern Sie verpackte Öfen in einer gut belüfteten, korrosionsfreien Umgebung. Schützen Sie das Gerät bei einer Zwischenlagerung vor Regen.

5.2 Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation

• Die Installation muss von Fachleuten durchgeführt werden.
• Stellen Sie sicher, dass bei der Installation die Gassicherheitsvorschriften eingehalten werden.
• Installieren Sie das Gerät separat oder in Kombination mit anderen Geräten innerhalb des angegebenen Bereichs.
• Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in eingebaute Geräte geeignet. Andernfalls kann es zu schwerer Hypoxie und einer gefährlichen oder sogar tödlichen übermäßigen Emission von Verbrennungsprodukten kommen.

• Berücksichtigen Sie bei der Installation das Gewicht des Geräts und stellen Sie es auf den Boden oder einen stabilen Tisch.
• Stellen Sie den Grill nicht auf brennbare Oberflächen. Wenn Sie ihn auf einer Arbeitsplatte platzieren, muss das Material der Arbeitsplatte feuerbeständig sein.
• Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Bereich oder unter einer Dunstabzugshaube zu installieren. Halten Sie einen Abstand von mindestens 150 mm zu Wänden aus brennbaren Materialien ein. Ist ein Sicherheitsabstand nicht gewährleistet, verwenden Sie Schutzmaßnahmen wie feuerfeste Materialien, um die Wandtemperatur im Sicherheitsbereich zu halten.
• Entfernen Sie vor der Installation die Plastikfolie vom Gerät.
• Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und eben steht und während des Gebrauchs nicht wackelt.
• Verwenden Sie nur mit dem Gerät kompatible Gase und ausschließlich Niederdruckregler.
• Installieren Sie vor dem Gerät ein Absperrventil und stellen Sie sicher, dass es leicht zugänglich ist.
• Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Gasart den Spezifikationen des Geräts entspricht.
• Verbinden Sie alle Rohre sicher mit geeigneten Metallverbindungen, um Lecks zu vermeiden.
• Wenn der Rohrleitungsdruck um mehr als 15 % vom Nenndruck des Geräts abweicht, verwenden Sie einen Druckregler.
• Prüfen Sie alle Rohrverbindungen mit Seifenwasser oder einem Prüfgerät auf Lecks – verwenden Sie niemals eine offene Flamme.
• Überprüfen Sie nach der Installation den Gasversorgungsdruck.

5.3 Besondere Aufmerksamkeit

• Installation, Erstinbetriebnahme und Wartung sollten von Fachleuten oder zertifiziertem Personal durchgeführt werden.
• Dieses Produkt ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und muss von geschultem Personal bedient werden.
• Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an einen Fachmann.
• Die erste Zündung kann aufgrund von Luft in der neu installierten Rohrleitung länger dauern. Schalten Sie den Zündschalter aus und warten Sie 3 bis 5 Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.
• Verwenden Sie keine Gase, die nicht mit dem Gerät kompatibel sind, und vermeiden Sie die Verwendung von Hoch- oder Mitteldruckreglern.
• Schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht verwendet wird oder der Bediener abwesend ist.
• Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke bestimmt und jede andere Verwendung kann Gefahren bergen.
• Der Grill ist speziell zum Garen verschiedener Fleisch- und Lebensmittelsorten konzipiert. Er sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden.
• Benutzen Sie den Grill nicht, wenn er wackelt oder gekippt ist.
• Zerlegen oder modifizieren Sie das Gerät nicht, da dies zu schweren Unfällen führen kann.
• Vermeiden Sie es, auf das Gerät zu schlagen oder schwere Gegenstände darauf abzulegen, da unsachgemäße Handhabung zu Schäden oder Gefahren führen kann.
• Stellen Sie sicher, dass der Abgasauslass des Gasheizgeräts frei von Hindernissen ist, um Gesundheitsgefahren vorzubeugen.

• Hohe Temperaturen können Verbrennungen verursachen. Vermeiden Sie während und nach dem Betrieb direkten Kontakt mit den Grilloberflächen.
• Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände auf dem Bedienfeld und vermeiden Sie die Verwendung eines Wasserstrahls zur Reinigung, um eine Beschädigung der elektrischen Komponenten zu vermeiden.
• Reinigen Sie die Stahloberflächen regelmäßig, um Oxidation und chemische Schäden zu vermeiden.
• Eine ordnungsgemäße Installation, eine professionelle Bedienung und eine regelmäßige Wartung gewährleisten eine optimale Leistung und verlängern die Lebensdauer des Grills.

6. Gebrauchsanweisung

Vor dem Grillen den Lavastein vorheizen und mindestens eine halbe Stunde grillen. Lavastein und Grill speichern die Wärme und sorgen so für ein besseres Garergebnis.

6.1 Zündung und Flammendurchschlag

1. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
2. Drücken Sie den roten Zündknopf, bis Sie ein Klicken hören. Lassen Sie ihn dann los und prüfen Sie, ob die Flamme durch das Sichtloch gezündet hat. Wenn nicht, drücken Sie weiter, bis die Flamme zündet.
3. Nachdem der Brenner gezündet hat, halten Sie den Knopf 7 bis 10 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los.
4. Wenn die Flamme innerhalb einer Minute erlischt, drehen Sie den Knopf in die Position „●“ , warten Sie 3 bis 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.
5. Um die Flamme einzustellen, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis zu 90°. Dies ist die maximale Hitze. Darüber hinaus wird die Flamme allmählich kleiner.
6. Nach Gebrauch den Ofenschalter im Uhrzeigersinn drehen und das Regelventil an der Gasflasche schließen.

7. Tägliche Inspektion

Tägliche Kontrollen sind unerlässlich, um schwere Unfälle zu vermeiden. Bei Gasgeruch oder Verdacht auf eine Fehlfunktion ist die Nutzung des Geräts sofort einzustellen. Überprüfen Sie das Gerät täglich vor und nach dem Gebrauch.
Vor Gebrauch:
• Steht die Maschine schief?
• Ist das Bedienfeld beschädigt?
Während des Gebrauchs:
• Gibt es einen ungewöhnlichen Geruch oder Duft?
• Gibt es Vibrationen?
• Ist die Brennerflamme normal?
• Ist die Wärmeleistung normal?

8. Sauberkeit und Instandhaltung

- Reinigen Sie den Rost vor der Verwendung, indem Sie den schrägen Rost entfernen, Kalkablagerungen mit einer Nylonbürste abbürsten, mit einem neutralen Reinigungsmittel und Wasser reinigen und mit einem Tuch abwischen .
- Besprühen Sie den Ofenkörper nicht direkt mit Wasser und vermeiden Sie die Verwendung ätzender Substanzen zur Reinigung.
- Verändern Sie nicht die für die Verbrennung notwendigen Lüftungseinstellungen.
- Schalten Sie die Gaszufuhr ab, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum lagern, reinigen Sie die Oberfläche mit einem in lebensmittelechtes Öl/Vaseline/Schmiermittel (oder ein anderes Mittel zum Rostschutz) getauchten Tuch und lagern Sie es an einem gut belüfteten Ort.
- **Führen Sie mindestens einmal jährlich eine umfassende Inspektion durch und lassen Sie sich dabei von Fachleuten beraten.**
- **Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie die Heizplatte während des Gerätebetriebs nicht mit der Hand berühren.**
- **Um Unfälle zu vermeiden, schließen Sie das Gaszufuhrventil, wenn die Maschine nicht verwendet wird.**
- **Versuchen Sie bei einer Fehlfunktion der Maschine nicht, diese selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an die Wartungsabteilung des Unternehmens oder an einen Händler.**

9. Fehleranalyse und -beseitigung

Fehlerphänomen	Grund	Ausschlussmethode
Feuer entzündet sich nicht	1. Installation oder Anschluss des Zündsystems sind falsch. 2. Zündkerze oder Zündkabel sind beschädigt. 3. Niedriger Druck in der Gasleitung. 4. Düse verstopft. 5. Thermoelement löst sich. 6. Thermoelementschaden . 7. Defektes Gasregelventil.	1. Bitte installieren Sie es korrekt neu. 2. Ersetzen Sie die entsprechenden Ersatzteile. 3. Druckbegrenzungsventil einstellen. 4. Düsen freimachen. 5. Thermoelement festziehen . 6. Ersatz - Thermoelement . 7. Austausch des Gasregelventils.
Feuer entzündet sich, aber die Flamme ist schwach	1. Niedriger Druck in der Gasleitung 2. Verstopfung der Hauptfeuerdüse 3. Fehler des Gasregelventils	1. Druckbegrenzungsventil einstellen. 2. Düsen freimachen. 3. Austausch des Gasregelventils.
Zischende oder knallende Geräusche beim Schließen der Gasquelle	1. Die Düsengröße ist nicht mit der Gasquelle kompatibel. 2. Der Gasquellendruck ist niedrig. 3. Unzureichender Gasfluss durch die Düse.	1. Passen Sie den Durchmesser der Düse an. 2. Stellen Sie das Überdruckventil ein. 3. Erhöhen Sie den Rohrdurchmesser für einen ausreichenden Gasfluss.
Rotes Feuer oder schwarzer Rauch	1. Die Düsengröße ist nicht mit der Gasquelle kompatibel. 2. Das Gas in der Flasche ist fast aufgebraucht. 3. Die Zusammensetzung der Gasquelle schwankt während der Spitzennutzung.	1. Passen Sie den Durchmesser der Düse an 2. Wechseln Sie die Gasquelle 3. Passen Sie den Durchfluss während der Spitzennutzung mit dem kleinen Ventil an und erhöhen Sie den Ventildurchfluss anschließend.

Hinweis: Bei Störungen das Gerät sofort nicht mehr verwenden und einen Fachmann kontaktieren. Sicherheit geht vor! Wartungsarbeiten dürfen nur nach Abschalten der Strom- und Gaszufuhr durchgeführt werden.

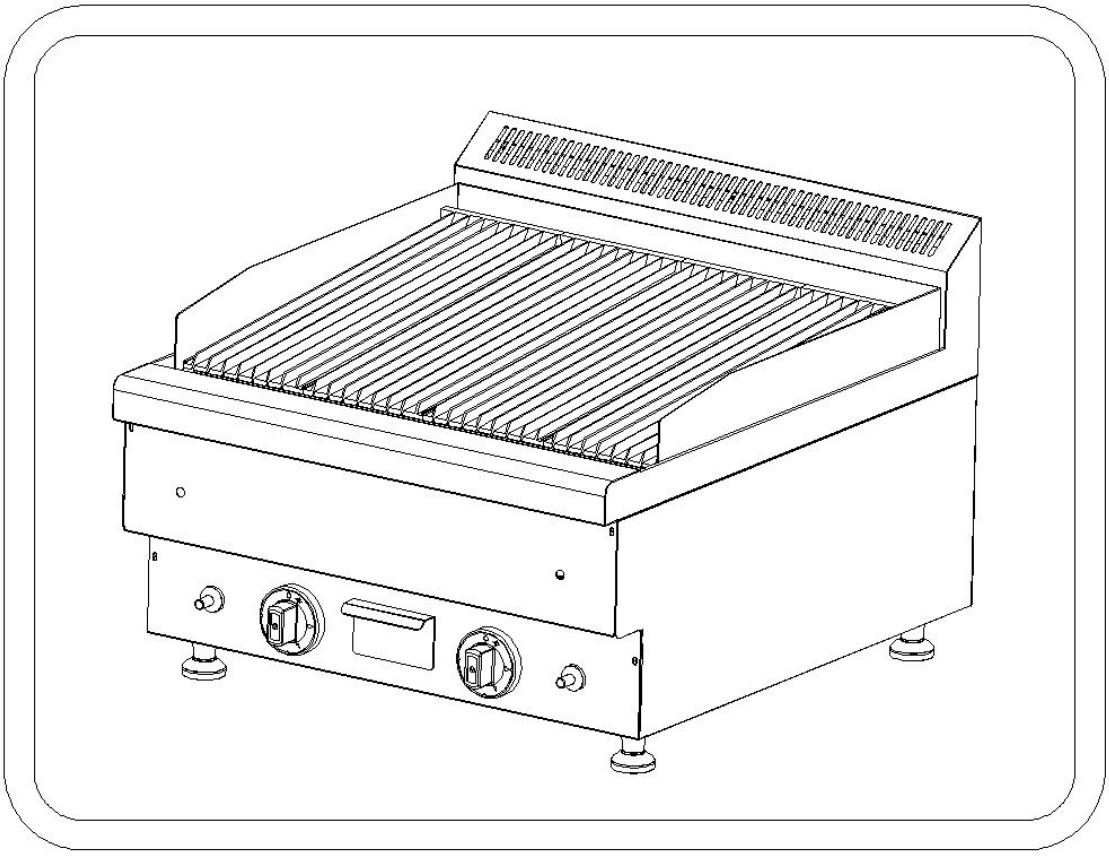
This User Manual has been translated using machine translation. We have made every effort to ensure the translation is accurate, but please note that automated translations are not perfect and are not meant to replace human translators. The official version of the User Manual is in English. Any differences between the translated version and the original English are not legally binding. If you have any questions about the accuracy of the translation, please refer to the English version, which is the official reference. More language versions are available upon request via info@expondo.com.

Technical data

Parameter description	Parameter value	
Product name	Gas Lava Grill	
Model	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Dimensions [width x depth x height cm]	67.3 x 40 x 45.5	57 x 60 x 46
Weight [kg]	38	54.8

Product name:	Gas Lava Grill			CE 1336 PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG600			
Appliance Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gas Type:	Butane	Propane	Butane, propane and their mixtures	G20
Inlet Pressure (mbar):	28-30	37	50	20
Injector Size (mm)	1.3		1.1	2.0
Heat Input (kW)	Main Burners: 7.2 x 2			
Destination Country:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H : AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E : DE, LU, PL, RO
Gas Consumption (g/h)	Butane: 1047, Propane: 1028			N/A
Complied Standard:	EN 203-1:2014 Gas Heated Catering Equipment – Part 1: General Safety Rules EN 203-2-10 Gas Heated Catering Equipment – Part 2-10: Specific requirements-Chargrills			
This appliance shall be installed in conformity with the current regulation and used only in a well-ventilated location. Consult the instructions before installing and using this appliance.				

Product name:	Gas Lava Grill			CE 1336 PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG400			
Appliance Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gas Type:	Butane	Propane	Butane, propane and their mixtures	G20
Inlet Pressure (mbar):	28-30	37	50	20
Injector Size (mm)	1.3		1.1	2.0
Heat Input (kW)	Main Burners: 7.2			
Destination Country:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H : AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E : DE, LU, PL, RO
Gas Consumption (g/h)	Butane: 523, Propane: 514			N/A
Complied Standard:	EN 203-1:2014 Gas Heated Catering Equipment – Part 1: General Safety Rules EN 203-2-10 Gas Heated Catering Equipment – Part 2-10: Specific requirements-Chargrills			
This appliance shall be installed in conformity with the current regulation and used only in a well-ventilated location. Consult the instructions before installing and using this appliance.				



Important Notes:

• Please read this instruction manual carefully before using the product.
• Keep this manual in a safe place for future reference.

Warning:

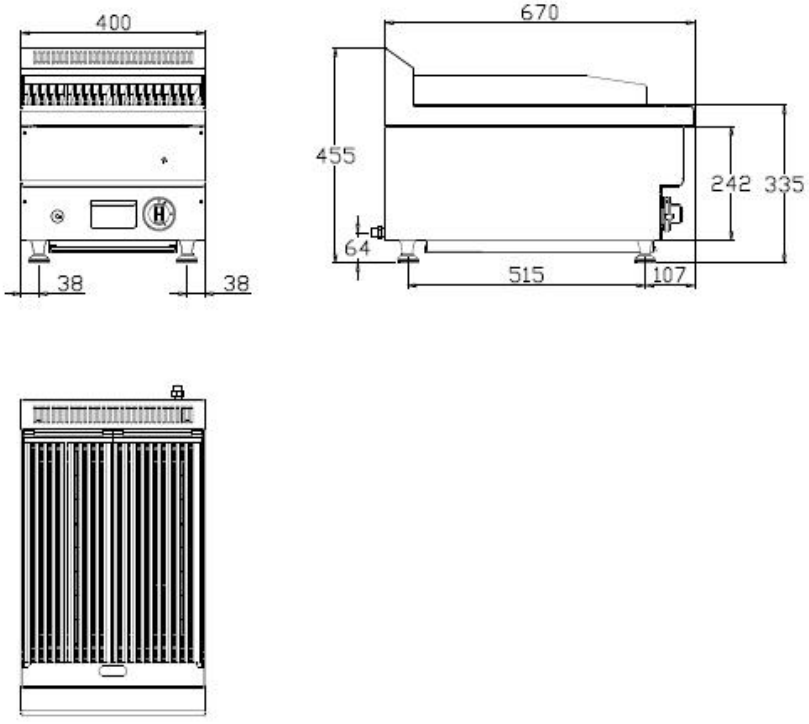
• These instructions are only valid if the country code appears on the appliance. If the code does not appear, refer to the technical instructions for adapting the appliance to the local conditions.
• Any modification, incorrect installation, adjustment, repair, or maintenance may result in property damage or injury. All adjustments or repairs must be conducted by trained professionals.
• For your safety, do not store or use flammable or explosive gases, liquids, or items near this product.
• The device should not be used by individuals (including children) who are physically, perceptually, or mentally impaired, or those lacking experience or knowledge unless supervised or instructed on its safe use.
• Please supervise children to ensure their safety.
• Keep this manual for future reference. If the device is to be used by a third party, ensure they also have access to this manual and adhere to all safety guidelines.
• If the appliance is placed near walls, partitions, or kitchen equipment made of combustible materials, ensure they are protected with non-combustible insulation and comply with fire safety regulations.
• The gas equipment must be installed in a well-ventilated area with proper exhaust systems to ensure safe operation.
• Do not modify the necessary air intakes and smoke vents for combustion to avoid safety hazards.
• The equipment is only suitable for use with a low-pressure gas regulator. Using a high or medium-pressure regulator may cause property damage or safety incidents.
• If you smell gas, avoid any source of ignition, do not use any electrical switches, and do not use any telephone in the vicinity. Close the main gas valve and contact professional maintenance services.

1. Product Functions & Introduction:

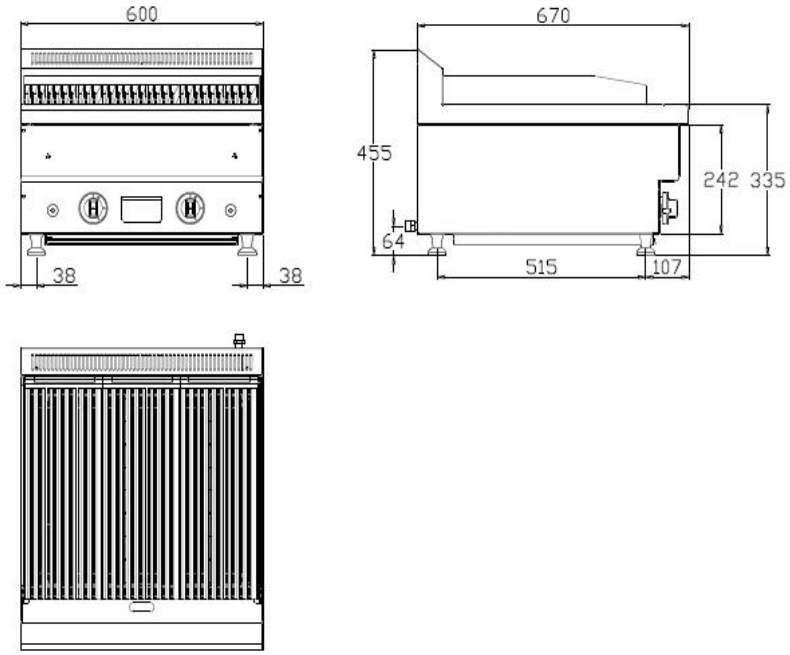
The lava stone grill is a high-quality stainless-steel appliance which stands out for its professional features, intuitive operation, durability, and easy maintenance. It includes a high-efficiency European-style burner, an ignition switch from a reputable manufacturer, a flame-out protection device, and a piezoelectric ceramic ignition system. This grill is ideal for use in hotels, supermarkets, restaurants, fast food outlets, and the catering industry.

2. Structural Sketch:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Basic Parameters:

List of nozzles

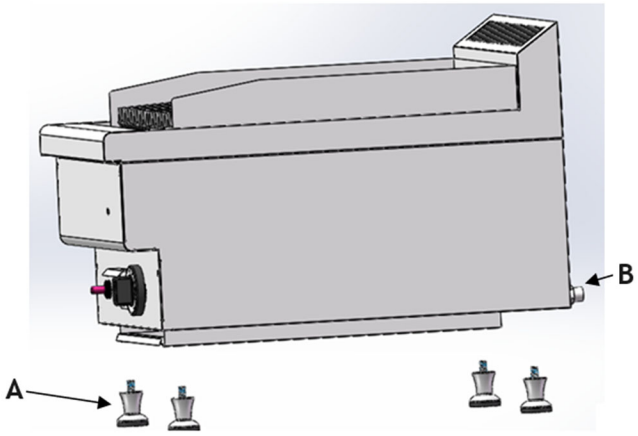
Gas / Model	Nozzle hole diameter
I3B/P(50)	ϕ1.1mm
I3+(28-30/37)	ϕ1.3mm
I2H(20)	ϕ2.0mm
I2E(20)	ϕ2.0mm

4. Installation Notes

4.1 Installation Before Use

• For natural gas or liquefied petroleum gas, ensure that the correct type of gas is used as specified. Different gas pressures require different nozzles (see above for details) which must be purchased separately. If the gas source is converted, the nameplate must be updated to specify the corresponding gas source.

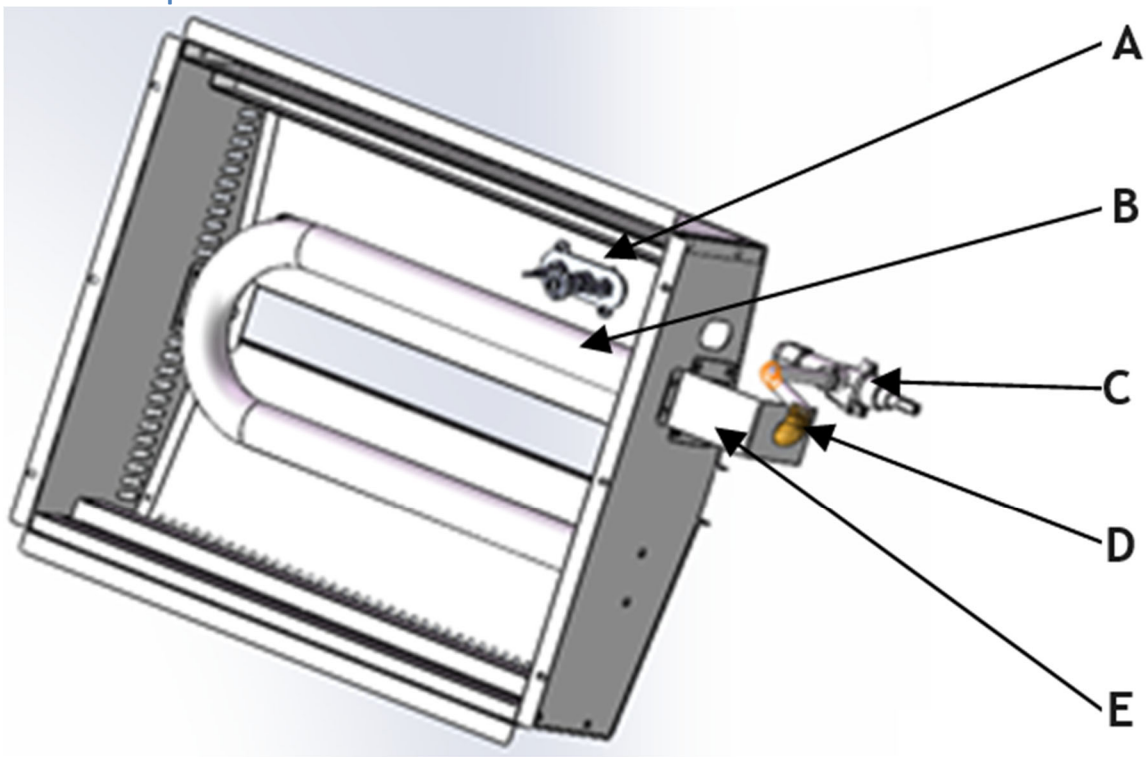
• Ensure the feet of the product are installed correctly before use (see image below).



A. Feet
B. 1/2 BSPT joint

• To connect the inlet pipe, attach the 1/2 BSPT joint on the rear of the unit to the valve body outlet of the air source using a metal pipe or a PVC hose. The PVC hose should not exceed 1.5 meters in length to avoid pressure loss due to excessive hose length. Regularly inspect the PVC hose, and if it shows signs of hardening, replace it promptly. It is recommended to replace the PVC hose every two years. The gas cylinder used should not exceed 320mm in diameter and 680mm in height, with a maximum filling weight of 14.9kg or less.
• The pressure test point is located at the rear intake pipe.
• The regulating valve is pre-set at the factory. If changing the nozzle, reapply sealant and install it properly.
• Remove all protective film before using the equipment.

4.2 Nozzle Replacement Installation



A: Igniter B: Burner C: Intake valve D: Nozzle E: Nozzle fixing pieces

To replace the nozzle, first remove the copper nut with a wrench, then use a Phillips screwdriver to remove the nozzle holder. Replace the old nozzle with a new one, then reassemble the nozzle holder and tighten the copper nut. After replacement, ensure there are no leaks before using the product again.

NOTE! Gas nozzles can be replaced by a qualified technician having the appropriate gas license.

5. Precautions

5.1 Transport and Storage

During transportation, handle the grill with care. Do not invert it. Store packaged stoves in a well-ventilated, non-corrosive environment. If temporary storage is required, protect the equipment from rain.

5.2 Installation Precautions

- **Installation must be performed by professionals.**
- **Ensure compliance with gas safety regulations during installation.**
- **Install the equipment separately or in combination with other equipment within the specified range.**
- **This device is not suitable for embedded installations. Doing so could cause severe hypoxia conditions and the dangerous or even fatal excess emission of combustion products.**
- **Consider the weight of the device when installing and place it on the ground or a stable table.**

• Do not install the grill on flammable surfaces. If placed on a countertop, the countertop material must be fire-resistant.
• It is recommended to install the equipment in a well-ventilated area or under an extractor hood. Maintain a distance of at least 150 mm from walls made of flammable materials. If a safe distance cannot be ensured, use protective measures like refractory materials to maintain the wall temperature within the safety range.
• Remove the plastic film from the device before installation.
• Ensure the equipment is stable, level, and does not shake during use.
• Only use gases compatible with the equipment and use low-pressure regulators only.
• Install a shut-off valve upstream of the equipment, and ensure it is easily accessible.
• Verify that the gas type matches the equipment's specifications before use.
• Connect all pipes securely using appropriate metal connections to prevent leaks.
• If the pipeline pressure deviates by more than 15% from the equipment's rated pressure, use a pressure adjuster.
• Test for leaks at all pipe connections using soapy water or test equipment—never use an open flame.
• Check the gas supply pressure after installation.

5.3 Special Attention

• Installation, initial use, and maintenance should be conducted by professionals or certified personnel.
• This product is for commercial use only and must be operated by trained personnel.
• Ensure the equipment's integrity upon removing the packaging. If in doubt, do not use the equipment and consult a professional.
• The first ignition may take longer due to air in the newly installed pipeline. Turn off the ignition switch and wait 3 to 5 minutes before trying again.
• Do not use gases that are not compatible with the equipment and avoid using high or medium-pressure regulators.
• Turn off the equipment when not in use or when the operator is absent.
• The equipment is designed for commercial purposes only, and any other use may cause danger.
• The grill is designed specifically for cooking various types of meat and food. It should not be used for any other purpose.
• Do not use the grill when it is shaking or tilted.
• Do not disassemble or modify the equipment, as this could lead to serious accidents.
• Avoid hitting or placing heavy objects on the equipment, as improper handling may cause damage or danger.
• Ensure the gas heater exhaust outlet is clear of obstructions to prevent health hazards.
• High temperatures can cause burns. Avoid direct contact with the grill's surfaces during and after operation.
• Do not use sharp objects on the control panel and avoid using jet water for cleaning to prevent damage to electrical components.
• Regularly clean the steel surfaces to prevent oxidation and chemical damage.
• Proper installation, professional operation, and regular maintenance ensure optimal performance and extend the grill’s service life.

6. Instructions for Use

Before grilling food, preheat the lava rock and grill for at least half an hour. The lava rock and grill store heat for improved cooking.

6.1 Ignition and Flameout

1. Push the knob and rotate it counterclockwise.
2. Press the red ignition button until you hear a 'click,' then release it and check if the flame has ignited through the observation hole. If not, continue pressing until the flame ignites.
3. After the burner ignites, keep pressing the knob for 7 to 10 seconds, then release it.
4. If the flame extinguishes within one minute, turn the knob to the "●" position, then wait 3 to 5 minutes, and repeat the ignition process.
5. To adjust the flame, rotate the knob counterclockwise up to 90°. This is maximum heat. Beyond this point, the flame will gradually decrease.
6. After use, rotate the furnace switch clockwise and close the regulating valve on the gas cylinder.

7. Daily Inspection

Daily inspections are crucial for preventing serious accidents. If you detect the smell of gas or suspect a malfunction, stop using the equipment immediately. Inspect the equipment before and after use every day.

Before Use:

• Is the machine tilted?

• Is the control panel damaged?

During Use:

• Is there an unusual smell or odor?

• Are there any vibrations?

• Is the burner flame normal?

• Is the thermal power normal?

8. Cleanliness and Maintenance

- Clean the grate before use by removing the oblique grate, brushing off limescale with a nylon brush, cleaning with a neutral detergent and water, and wiping with a cloth.
- Do not spray the furnace body with water directly and avoid using corrosive substances for cleaning.
- Do not modify the ventilation settings necessary for combustion.
- Cut off the gas source if the device is not in use.
- If storing the device for a long period, clean the surface with a cloth dipped in food grade oil / vaseline / lubricant (or any other thing for anti-rust purposes), and store in a well-ventilated area.
- **Conduct comprehensive inspections at least once a year with the help of professionals.**
- **Avoid touching the heating plate by hand when the machine is in use to prevent burns.**
- **Close the gas supply valve when the machine is not in use to avoid accidents.**
- **If the machine malfunctions, do not attempt to repair it yourself. Contact the company's maintenance department or a dealer.**

9. Fault Analysis and Elimination

Fault phenomenon	Reason	Method of exclusion
Fire does not ignite	1. Ignition system installation or connection is incorrect. 2. Igniter plug or plug wire is damaged. 3. Low pressure in gas pipe. 4. Nozzle clogging. 5. Thermocouple loosening. 6. Thermocouple damage. 7. Faulty gas control valve.	1. Please reinstall it correctly. 2. Replace the corresponding spare parts. 3. Adjusting pressure relief valve. 4. Unblocking nozzles. 5. Tightening thermocouple. 6. Replacement thermocouple. 7. Replacement of gas control valve.
Fire ignites, but flame is weak	1. Low pressure in gas pipe 2. Main fire nozzle clogging 3. Fault of gas control valve	1. Adjusting pressure relief valve. 2. Unblocking nozzles. 3. Replacement of gas control valve.
Hissing or popping sounds when gas source is closed	1. Nozzle size is not compatible with the gas source. 2. Gas source pressure is low. 3. Insufficient gas flow through nozzle.	1. Adjust the diameter of the nozzle. 2. Adjust the pressure relief valve. 3. Increase pipe diameter for adequate gas flow.
Red fire or black smoke	1. Nozzle size is not compatible with the gas source. 2. The gas in the cylinder is almost exhausted. 3. Gas source composition fluctuates during peak usage.	1. Adjust the diameter of the nozzle 2. Change the gas source 3. Adjust the flow with the small valve during peak usage, and increase the valve flow afterward.

Note: If any failures occur, stop using the equipment immediately and contact professional technicians. Safety first! Maintenance must be carried out only after switching off the power and gas source.

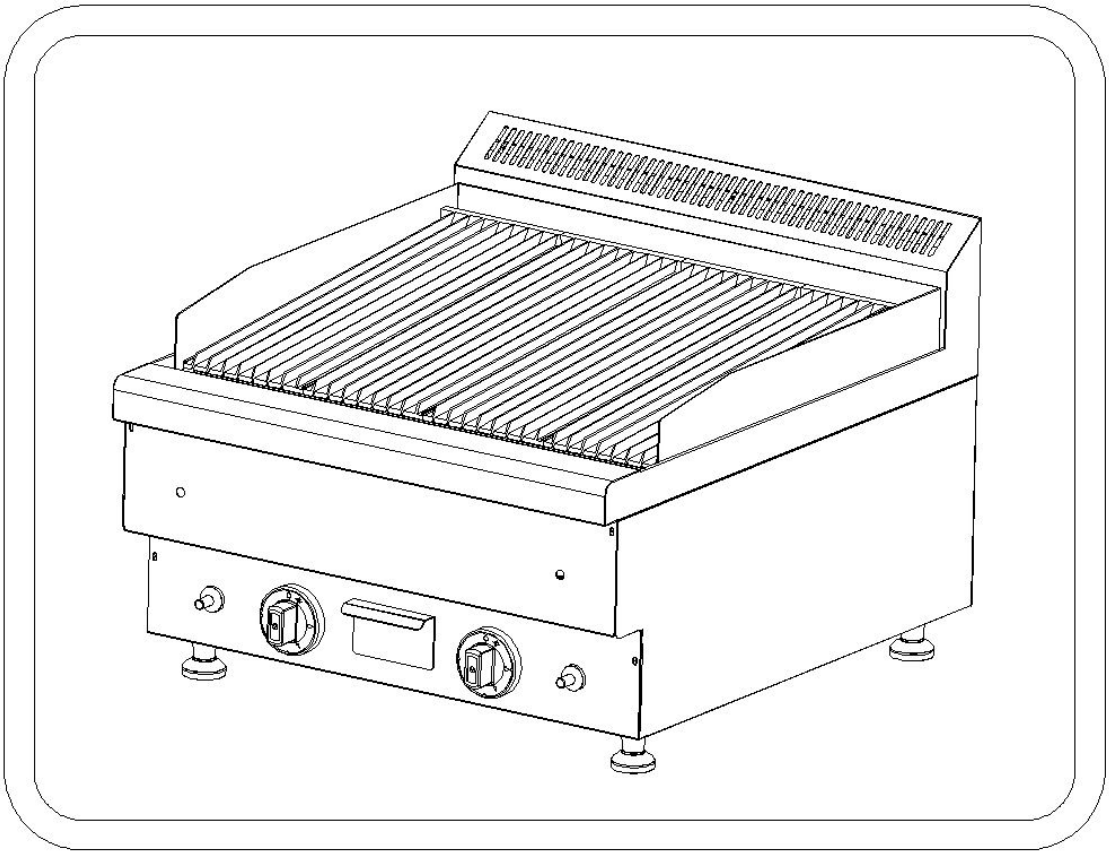
Niniejsza Instrukcja obsługi została przetłumaczona maszynowo. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby tłumaczenie było dokładne, jednak należy pamiętać, że tłumaczenia automatyczne nie są doskonałe i nie zastępują tłumaczy. Oficjalna wersja instrukcji obsługi jest w języku angielskim. Wszelkie różnice między wersją przetłumaczoną a oryginałem angielskim nie są prawnie wiążące. W przypadku pytań dotyczących dokładności tłumaczenia prosimy o zapoznanie się z wersją angielską, która jest oficjalną wersją referencyjną. Więcej wersji językowych jest dostępnych na życzenie pod adresem info@expondo.com .

Dane techniczne

Opis parametrów	Wartość parametru	
Nazwa produktu	Grill gazowy Lava	
Model	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Waga [kg]	38	54,8

Nazwa produktu:	Grill gazowy Lava			1336 r. n.e. PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG600			
Kategoria urządzeń	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Rodzaj gazu:	Butan	Propan	Butan, propan i ich mieszanki	G20
Ciśnienie wlotowe (mbar):	28-30	37	50	20
Rozmiar wtryskiwacza (mm)	1.3		1.1	2.0
Moc wejściowa (kW)	Palniki główne: 7,2 x 2			
Kraj docelowy:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E : DE, LU, PL, RO
Zużycie gazu (g/h)	Butan: 1047, Propan: 1028			Nie dotyczy
Zgodny standard:	EN 203-1:2014 Sprzęt gastronomiczny ogrzewany gazem – Część 1: Ogólne zasady bezpieczeństwa EN 203-2-10 Sprzęt gastronomiczny ogrzewany gazem – Część 2-10: Wymagania szczegółowe – grille węglowe			
To urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym miejscu. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.				

Nazwa produktu:	Grill gazowy Lava			1336 r. n.e. PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG400			
Kategoria urządzeń	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Rodzaj gazu:	Butan	Propan	Butan, propan i ich mieszanki	G20
Ciśnienie wlotowe (mbar):	28-30	37	50	20
Rozmiar wtryskiwacza (mm)	1.3		1.1	2.0
Moc wejściowa (kW)	Palniki główne: 7,2			
Kraj docelowy:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E : DE, LU, PL, RO
Zużycie gazu (g/h)	Butan: 523, Propan: 514			Nie dotyczy
Zgodny standard:	EN 203-1:2014 Sprzęt gastronomiczny ogrzewany gazem – Część 1: Ogólne zasady bezpieczeństwa EN 203-2-10 Sprzęt gastronomiczny ogrzewany gazem – Część 2-10: Wymagania szczegółowe – grille węglowe			
To urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym miejscu. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją.				



Ważne uwagi:

• Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
• Zachowaj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Ostrzeżenie:

• Niniejsza instrukcja obowiązuje tylko wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się kod kraju. Jeśli kod nie jest widoczny, należy zapoznać się z instrukcją techniczną, aby dostosować urządzenie do lokalnych warunków.
• Wszelkie modyfikacje, nieprawidłowa instalacja, regulacja, naprawa lub konserwacja mogą skutkować uszkodzeniem mienia lub obrażeniami ciała. Wszelkie regulacje lub naprawy muszą być wykonywane przez przeszkolonych specjalistów.
• W trosce o Twoje bezpieczeństwo nie przechowuj ani nie używaj łatwopalnych lub wybuchowych gazów, cieczy ani przedmiotów w pobliżu tego produktu.
• Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) z upośledzeniem fizycznym, percepcyjnym lub psychicznym, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że będą nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania.
• Prosimy o nadzór nad dziećmi w celu zapewnienia im bezpieczeństwa.
• Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości. Jeśli urządzenie będzie używane przez osobę trzecią, upewnij się, że ma ona również dostęp do niniejszej instrukcji i przestrzega wszystkich wytycznych bezpieczeństwa.

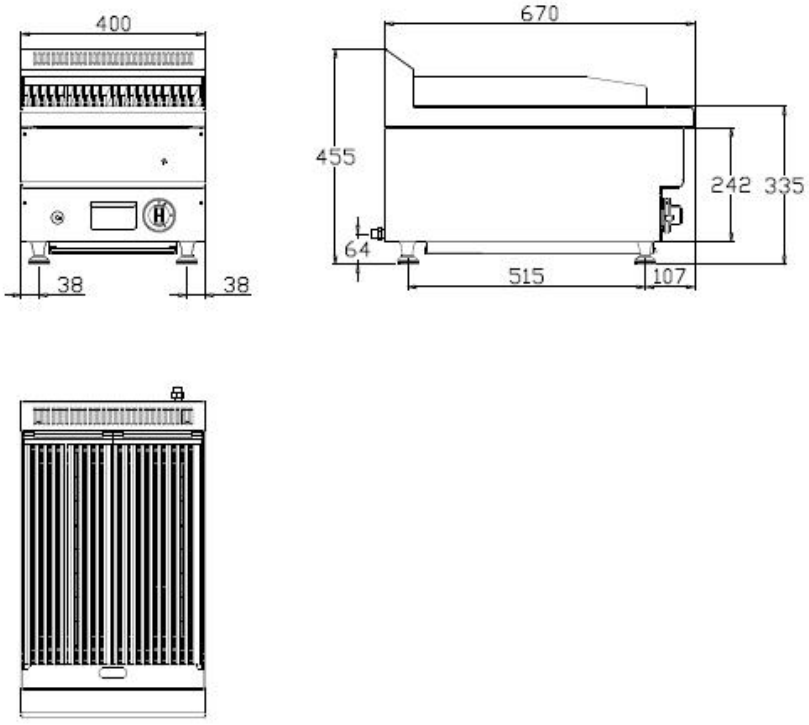
• Jeżeli urządzenie ma być umieszczone w pobliżu ścian, przegródek lub sprzętu kuchennego wykonanego z materiałów palnych, należy upewnić się, że są one zabezpieczone niepalną izolacją i spełniają wymogi przepisów przeciwpożarowych.
• Aby zagwarantować bezpieczną pracę, urządzenia gazowe muszą być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu z odpowiednim systemem wyciągowym.
• Aby uniknąć zagrożeń bezpieczeństwa, nie należy modyfikować niezbędnych do spalania wlotów powietrza i otworów wentylacyjnych dymowych.
• Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku z reduktorem niskiego ciśnienia. Użycie reduktora wysokiego lub średniego ciśnienia może spowodować uszkodzenie mienia lub zagrożenie bezpieczeństwa.
• W przypadku wyczucia zapachu gazu należy unikać wszelkich źródeł zapłonu, nie używać żadnych przełączników elektrycznych i nie korzystać z telefonu w pobliżu. Zamknąć główny zawór gazowy i skontaktować się z profesjonalnym serwisem.

1. Funkcje produktu i wprowadzenie:

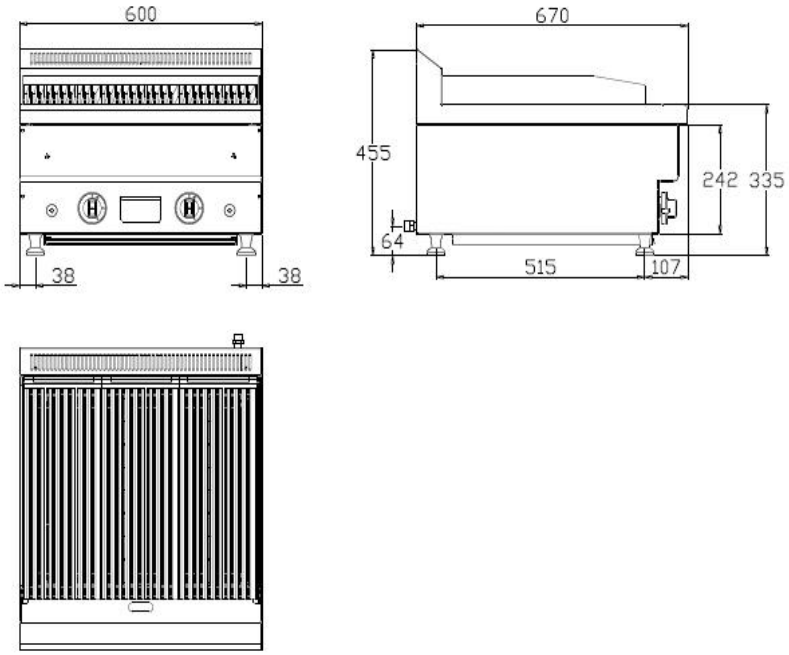
Grill lawowy to wysokiej jakości urządzenie ze stali nierdzewnej, które wyróżnia się profesjonalnymi funkcjami, intuicyjną obsługą, trwałością i łatwą konserwacją. Wyposażony jest w wysokowydajny palnik w europejskim stylu, wyłącznik zapłonu renomowanego producenta, zabezpieczenie przed zgaśnięciem płomienia oraz piezoelektryczny, ceramiczny system zapłonu. Grill ten idealnie nadaje się do użytku w hotelach, supermarketach, restauracjach, barach szybkiej obsługi i firmach cateringowych.

2. Szkic konstrukcyjny:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Parametry podstawowe:

Lista dysz

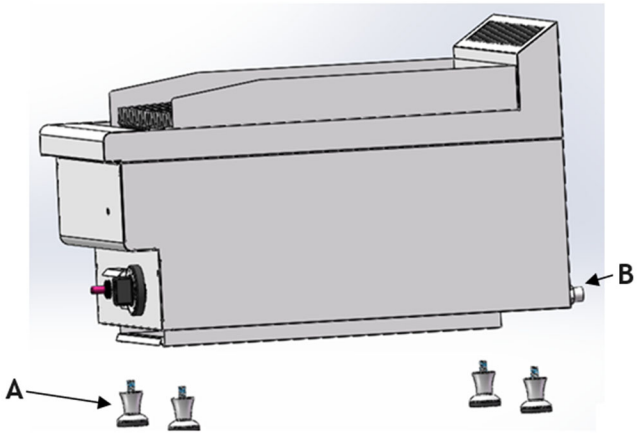
Gaz / Model	Średnica otworu dyszy
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Uwagi dotyczące instalacji

4.1 Instalacja przed użyciem

• W przypadku gazu ziemnego lub gazu płynnego (LPG) należy upewnić się, że używany jest właściwy rodzaj gazu, zgodnie ze specyfikacją. Różne ciśnienia gazu wymagają różnych dysz (szczegóły powyżej), które należy zakupić osobno. W przypadku zmiany źródła gazu, tabliczka znamionowa musi zostać zaktualizowana, aby określić odpowiednie źródło gazu.

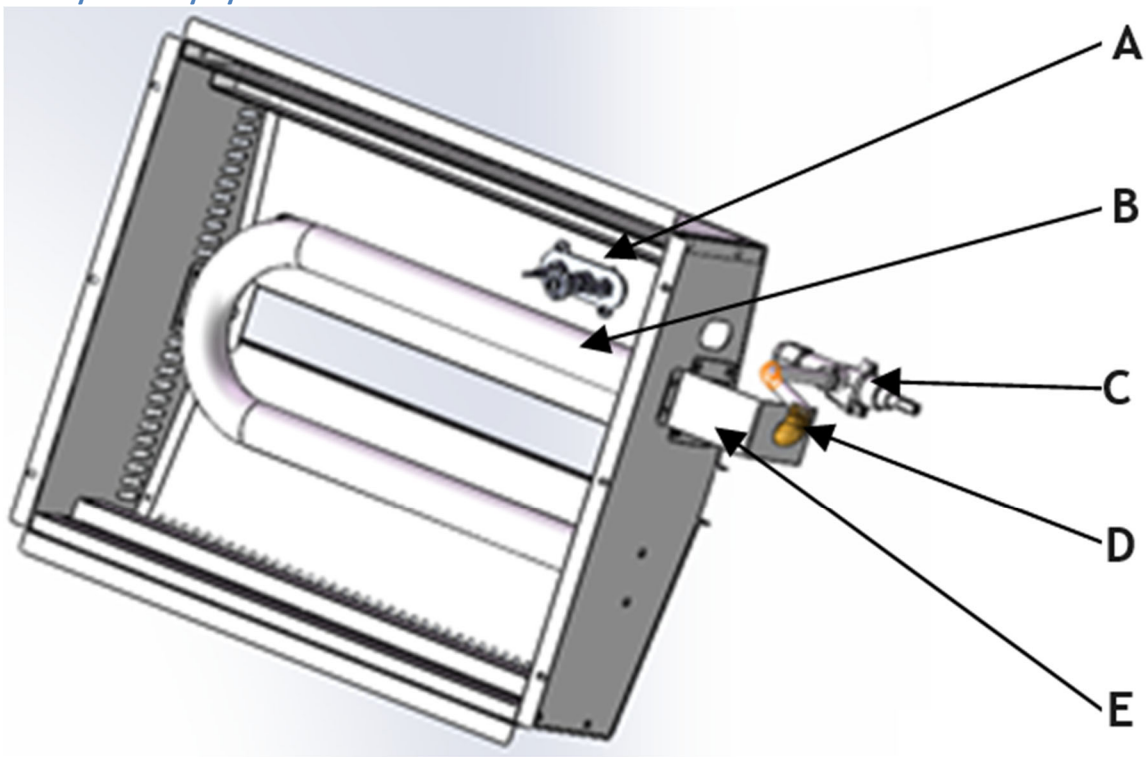
• Przed użyciem należy upewnić się, że nóżki produktu zostały prawidłowo zamontowane (patrz ilustracja poniżej).



A. Stopy
B. Złącze 1/2 BSPT

• Aby podłączyć rurę wlotową, należy podłączyć złącze 1/2 BSPT z tyłu urządzenia do wylotu korpusu zaworu źródła powietrza za pomocą metalowej rury lub węża PVC. Długość węża PVC nie powinna przekraczać 1,5 metra, aby uniknąć strat ciśnienia spowodowanych nadmierną długością węża. Regularnie sprawdzaj wąż PVC i w przypadku oznak twardnienia wymień go niezwłocznie. Zaleca się wymianę węża PVC co dwa lata. Używana butla gazowa nie powinna przekraczać 320 mm średnicy i 680 mm wysokości, a maksymalna masa napełnienia nie powinna przekraczać 14,9 kg.
• Punkt pomiaru ciśnienia znajduje się na tylnej rurze dolotowej.
• Zawór regulacyjny jest wstępnie ustawiony fabrycznie. W przypadku wymiany dyszy, należy ponownie nałożyć uszczelniacz i prawidłowo ją zamontować.
Przed użyciem sprzętu należy zdjąć całą folię ochronną.

4.2 Wymiana dyszy - montaż



A: Zapalnik B: Palnik C: Zawór wlotowy D: Dysza E: Elementy mocujące dyszę

Aby wymienić dyszę, najpierw odkręć miedzianą nakrętkę kluczem, a następnie za pomocą śrubokręta krzyżakowego zdejmij uchwyt dyszy. Wymień starą dyszę na nową, a następnie ponownie zamontuj uchwyt dyszy i dokręć miedzianą nakrętkę. Po wymianie upewnij się, że nie ma wycieków przed ponownym użyciem produktu.

UWAGA! Dysze gazowe może wymienić wykwalifikowany technik posiadający odpowiednie uprawnienia gazowe.

5. Środki ostrożności

5.1 Transport i przechowywanie

Podczas transportu należy obchodzić się z grillem ostrożnie. Nie odwracać go. Przechowywać zapakowane piece w dobrze wentylowanym, niekorozyjnym miejscu. W przypadku konieczności tymczasowego przechowywania, należy chronić sprzęt przed deszczem.

5.2 Środki ostrożności podczas instalacji

- **Montaż musi zostać przeprowadzony przez fachowców.**
- **Podczas instalacji należy zapewnić zgodność z przepisami bezpieczeństwa gazowego.**
- **Sprzęt należy instalować oddzielnie lub w połączeniu z innym sprzętem w określonym zakresie.**
- **To urządzenie nie nadaje się do instalacji wbudowanych. Może to spowodować poważne niedotlenienie i niebezpieczną, a nawet śmiertelną emisję nadmiernych ilości produktów spalania.**
- **Podczas instalacji należy wziąć pod uwagę wagę urządzenia i umieścić je na podłożu lub stabilnym stole.**

• Nie instaluj grilla na powierzchniach łatwopalnych. W przypadku ustawienia na blacie, materiał blatu musi być ognioodporny.
• Zaleca się montaż urządzenia w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub pod okapem. Należy zachować odległość co najmniej 150 mm od ścian wykonanych z materiałów łatwopalnych. Jeśli nie można zapewnić bezpiecznej odległości, należy zastosować środki ochronne, takie jak materiały ogniotrwałe, aby utrzymać temperaturę ścian w zakresie bezpieczeństwa.
• Przed instalacją należy zdjąć folię z urządzenia.
• Upewnij się, że sprzęt jest stabilny, wypoziomowany i nie trzęsie się podczas użytkowania.
• Należy używać wyłącznie gazów kompatybilnych ze sprzętem i stosować wyłącznie regulatory niskiego ciśnienia.
• Zainstaluj zawór odcinający przed urządzeniem i upewnij się, że jest on łatwo dostępny.
• Przed użyciem należy sprawdzić, czy rodzaj gazu odpowiada specyfikacjom urządzenia.
• Podłącz wszystkie rury solidnie, używając odpowiednich metalowych złączy, aby zapobiec przeciekom.
• Jeżeli ciśnienie w rurociągu odbiega od ciśnienia znamionowego urządzenia o więcej niż 15%, należy zastosować regulator ciśnienia.
• Sprawdź szczelność wszystkich połączeń rurowych za pomocą wody z mydłem lub innego sprzętu testowego — nigdy nie używaj otwartego ognia.
• Po instalacji należy sprawdzić ciśnienie gazu.

5.3 Szczególna uwaga

• Instalację, pierwsze użycie i konserwację powinni wykonywać profesjonaliści lub certyfikowany personel.
• Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku komercyjnego i musi być obsługiwany przez przeszkolony personel.
• Upewnij się, że urządzenie jest nienaruszone po usunięciu opakowania. W razie wątpliwości nie używaj urządzenia i skonsultuj się ze specjalistą.
• Pierwszy zapłon może potrwać dłużej z powodu obecności powietrza w nowo zainstalowanym przewodzie. Wyłącz zapłon i odczekaj od 3 do 5 minut przed ponowną próbą.
• Nie należy używać gazów, które nie są kompatybilne ze sprzętem, a także należy unikać stosowania reduktorów wysokiego lub średniego ciśnienia.
• Wyłączaj sprzęt, jeśli nie jest używany lub gdy operator jest nieobecny.
• Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do celów komercyjnych i każde inne jego wykorzystanie może stwarzać zagrożenie.
• Grill jest przeznaczony specjalnie do przyrządzania różnych rodzajów mięsa i potraw. Nie należy go używać do żadnych innych celów.
• Nie należy używać grilla, gdy się trzęsie lub jest przechylony.
• Nie należy demontować ani modyfikować sprzętu, gdyż może to doprowadzić do poważnych wypadków.
• Unikaj uderzania sprzętu i stawiania na nim ciężkich przedmiotów, gdyż niewłaściwe obchodzenie się z nim może spowodować jego uszkodzenie lub stworzyć zagrożenie.
• Aby zapobiec zagrożeniom dla zdrowia, należy upewnić się, że wylot spalin z ogrzewacza gazowego nie jest niczym zablokowany.
• Wysokie temperatury mogą spowodować oparzenia. Unikaj bezpośredniego kontaktu z powierzchniami grilla podczas i po użyciu.
• Nie używaj ostrych przedmiotów do czyszczenia panelu sterowania i unikaj stosowania strumienia wody do czyszczenia, aby zapobiec uszkodzeniu podzespołów elektrycznych.

• Regularnie czyść powierzchnie stalowe, aby zapobiec utlenianiu i uszkodzeniom chemicznym.
• Prawidłowa instalacja, profesjonalna obsługa i regularna konserwacja gwarantują optymalną wydajność i wydłużają żywotność grilla.

6. Instrukcja użytkowania

Przed grillowaniem rozgrzej kamień lawowy i grill przez co najmniej pół godziny. Kamień lawowy i grill magazynują ciepło, co zapewnia lepsze grillowanie.

6.1 Zapłon i zgaśnięcie płomienia

1. Naciśnij pokrętło i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Naciśnij czerwony przycisk zapłonu, aż usłyszysz „klik", a następnie zwolnij go i sprawdź, czy płomień zapalił się przez otwór obserwacyjny. Jeśli nie, naciskaj dalej, aż płomień się zapali.
3. Po zapaleniu palnika naciśnij i przytrzymaj pokrętło przez 7–10 sekund, a następnie je zwolnij.
4. Jeżeli płomień zgaśnie w ciągu jednej minuty, należy obrócić pokrętło do pozycji „●", odczekać od 3 do 5 minut i powtórzyć proces zapłonu.
5. Aby wyregulować płomień, obróć pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do 90°. To maksymalna temperatura. Powyżej tego punktu płomień będzie stopniowo maleć.
6. Po użyciu należy przekręcić przełącznik pieca zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zamknąć zawór regulacyjny na butli gazowej.

7. Codzienna kontrola

Codzienne kontrole są kluczowe dla zapobiegania poważnym wypadkom. W przypadku wyczucia zapachu gazu lub podejrzenia awarii, należy natychmiast zaprzestać użytkowania sprzętu.
Codziennie sprawdzaj sprzęt przed i po użyciu.
Przed użyciem:
• Czy maszyna jest przechylona?
• Czy panel sterowania jest uszkodzony?
Podczas użytkowania:
• Czy wyczuwalny jest nietypowy zapach lub woń?
• Czy występują jakieś wibracje?
• Czy płomień palnika jest normalny?
• Czy moc cieplna jest normalna?

8. Czystość i konserwacja

- Przed użyciem należy wyczyścić ruszt, zdejmując ruszt skośny, usuwając kamień szczotką nylonową, czyszcząc neutralnym detergentem i wodą, a następnie przecierając szmatką .
- Nie należy spryskiwać korpusu pieca bezpośrednio wodą i unikać stosowania substancji żrących do czyszczenia.
- Nie należy zmieniać ustawień wentylacji niezbędnych do spalania.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy wyłączyć dopływ gazu.
- Jeśli urządzenie będzie przechowywane przez dłuższy czas, należy oczyścić jego powierzchnię szmatką nasączoną olejem spożywczym, wazeliną , środkiem smarnym (lub czymś innym, co zapobiega rdzewieniu) i przechowywać urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

- **Przeprowadzaj kompleksowe kontrole co najmniej raz w roku z pomocą profesjonalistów.**
- **Aby uniknąć poparzeń, należy unikać dotykania płyty grzewczej rękami podczas korzystania z urządzenia.**
- **Aby uniknąć wypadków, gdy nie używasz urządzenia, zamknij zawór dopływu gazu.**
- **W przypadku awarii urządzenia nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy. Należy skontaktować się z działem konserwacji lub dealerem firmy.**

9. Analiza i eliminacja błędów

Zjawisko błędu	Powód	Metoda wykluczenia
Ogień się nie zapala	1. Nieprawidłowa instalacja lub podłączenie układu zapłonowego. 2. Uszkodzona świeca zapłonowa lub przewód świecy. 3. Niskie ciśnienie w rurze gazowej. 4. Zatkanie dyszy. 5. Luzowanie termopary . 6. Uszkodzenie termopary . 7. Uszkodzony zawór sterujący gazem.	1. Zainstaluj go ponownie prawidłowo. 2. Wymień odpowiednie części zamienne. 3. Regulacja zaworu bezpieczeństwa. 4. Odblokowanie dysz. 5. Dokręcanie termopary . 6. Wymiana termopary . 7. Wymiana zaworu sterującego gazem.
Ogień się zapala, ale płomień jest słaby	1. Niskie ciśnienie w rurze gazowej 2. Zatkanie głównej dyszy ognia 3. Usterka zaworu sterującego gazem	1. Regulacja zaworu bezpieczeństwa. 2. Odblokowanie dysz. 3. Wymiana zaworu sterującego gazem.
Syczenie lub trzaski przy zamykaniu źródła gazu	1. Rozmiar dyszy nie jest zgodny ze źródłem gazu. 2. Ciśnienie źródła gazu jest niskie. 3. Niewystarczający przepływ gazu przez dyszę.	1. Dostosuj średnicę dyszy. 2. Wyreguluj zawór bezpieczeństwa. 3. Zwiększ średnicę rury, aby zapewnić odpowiedni przepływ gazu.
Czerwony ogień lub czarny dym	1. Rozmiar dyszy nie jest zgodny ze źródłem gazu. 2. Gaz w butli jest prawie wyczerpany. 3. Skład źródła gazu ulega wahaniom w trakcie szczytowego wykorzystania.	1. Dostosuj średnicę dyszy 2. Zmień źródło gazu 3. Podczas szczytowego użytkowania wyreguluj przepływ za pomocą małego zaworu , a następnie zwiększ przepływ zaworu.

Uwaga: W przypadku wystąpienia jakichkolwiek usterek należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem. Bezpieczeństwo przede wszystkim! Konserwację należy przeprowadzać wyłącznie po odłączeniu zasilania i źródła gazu.

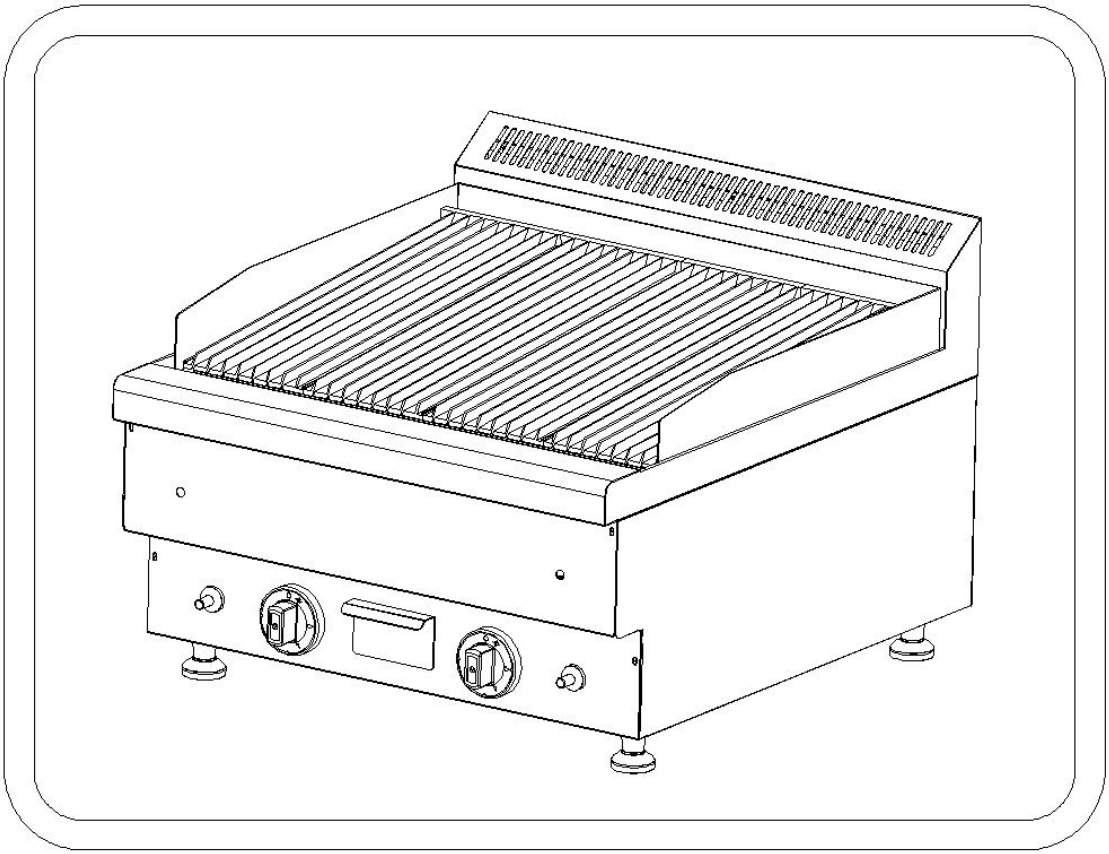
Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Vynaložili jsme veškeré úsilí, abychom zajistili přesnost překladu, ale upozorňujeme, že automatické překlady nejsou dokonalé a nemají nahradit lidské překladatele. Oficiální verze uživatelské příručky je v angličtině. Jakékoli rozdíly mezi přeloženou verzí a originální angličtinou nejsou právně závazné. Máte-li jakékoli dotazy ohledně přesnosti překladu, obraťte se na anglickou verzi, která je oficiální referencí. Další jazykové verze jsou k dispozici na vyžádání na adrese info@expondo.com .

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru	
Název produktu	Plynový lávový gril	
Model	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Rozměry [šířka x hloubka x výška cm]	67,3 × 40 × 45,5	57 x 60 x 46
Hmotnost [kg]	38 let	54,8

Název produktu:	Plynový lávový gril			1336 n. l. PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG600			
Kategorie spotřebičů	I3+ (28–30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Typ plynu:	Butan	Propan	Butan, propan a jejich směsi	G20
Vstupní tlak (mbar):	28–30	37	50	20
Velikost vstřikovače (mm)	1.3		1.1	2.0
Tepelný příkon (kW)	Hlavní hořáky: 7,2 x 2			
Cílová země:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, ŘECKO, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, ŘECKO, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Německo, Lucembursko, Polsko, Rumunsko
Spotřeba plynu (g/h)	Butan: 1047, Propan: 1028			Není k dispozici
Splněná norma:	EN 203-1:2014 Plynové spotřebiče pro stravovací zařízení – Část 1: Obecná bezpečnostní pravidla EN 203-2-10 Plynové spotřebiče pro stravovací zařízení – Část 2-10: Specifické požadavky – Grily			
Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používán pouze v dobře větraném místě. Před instalací a používáním tohoto spotřebiče si přečtěte pokyny.				

<table>
<tr><td>Název produktu:</td><td colspan="3">Plynový lávový gril</td><td rowspan="2">1336 n. l.
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Model:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Kategorie spotřebičů</td><td colspan="2">I3+ (28–30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Typ plynu:</td><td>Butan</td><td>Propan</td><td>Butan, propan a jejich směsi</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Vstupní tlak (mbar):</td><td>28–30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Velikost vstřikovače (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Tepelný příkon (kW)</td><td colspan="4">Hlavní hořáky: 7,2</td></tr>
<tr><td>Cílová země:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, ŘECKO, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, ŘECKO, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: Německo, Lucembursko, Polsko, Rumunsko</td></tr>
<tr><td>Spotřeba plynu (g/h)</td><td colspan="3">Butan: 523, Propan: 514</td><td>Není k dispozici</td></tr>
<tr><td>Splněná norma:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Plynové spotřebiče pro stravovací zařízení – Část 1: Obecná bezpečnostní pravidla
EN 203-2-10 Plynové spotřebiče pro stravovací zařízení – Část 2-10: Specifické požadavky – Grily</td></tr>
<tr><td colspan="5">Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používán pouze v dobře větraném místě. Před instalací a používáním tohoto spotřebiče si přečtěte pokyny.</td></tr>
</table>



Důležité poznámky:

• Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze.
• Uschovejte si tuto příručku na bezpečném místě pro budoucí použití.

Varování:

• Tyto pokyny platí pouze tehdy, je-li na spotřebiči uveden kód země. Pokud se kód nezobrazuje, řiďte se technickými pokyny k přizpůsobení spotřebiče místním podmínkám.
• Jakákoli úprava, nesprávná instalace, seřízení, oprava nebo údržba může vést k poškození majetku nebo zranění. Veškeré seřízení nebo opravy musí provádět vyškolení odborníci.
• Z bezpečnostních důvodů neskladujte ani nepoužívejte v blízkosti tohoto výrobku hořlavé nebo výbušné plyny, kapaliny ani předměty.
• Zařízení by neměly používat osoby (včetně dětí) s fyzickým, vnímacím nebo mentálním postižením, ani osoby s nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o jeho bezpečném používání.
• Dohlížejte prosím na děti, aby byla zajištěna jejich bezpečnost.
• Uschovejte si tuto příručku pro budoucí použití. Pokud bude zařízení používat třetí strana, zajistěte, aby měla k této příručce přístup a dodržovala všechny bezpečnostní pokyny.
• Pokud je spotřebič umístěn v blízkosti stěn, příček nebo kuchyňského vybavení vyrobeného z hořlavých materiálů, zajistěte, aby byly chráněny nehořlavou izolací a aby splňovaly předpisy protipožární bezpečnosti.
• Plynové zařízení musí být instalováno v dobře větraném prostoru s řádným odsávacím systémem, aby byl zajištěn bezpečný provoz.

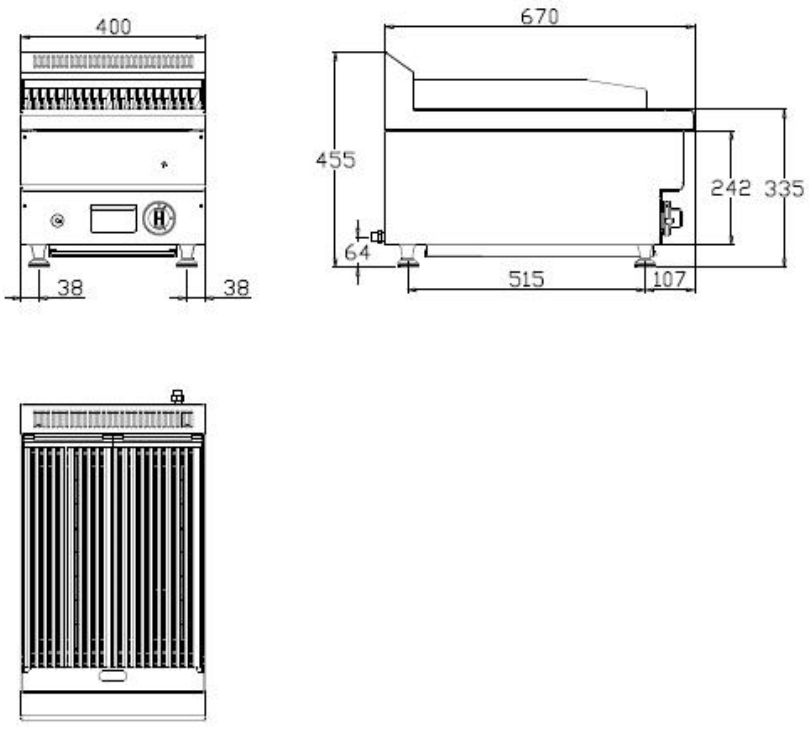
• Abyste předešli bezpečnostním rizikům, neupravujte potřebné přívody vzduchu a odvětrávací otvory pro spalování.
• Zařízení je vhodné pouze pro použití s nízkotlakým regulátorem plynu. Použití vysokotlakého nebo střednětlakého regulátoru může způsobit poškození majetku nebo bezpečnostní incidenty.
• Pokud cítíte plyn, vyhněte se jakémukoli zdroji zapálení, nepoužívejte žádné elektrické spínače a nepoužívejte v blízkosti žádný telefon. Zavřete hlavní plynový ventil a obraťte se na odborný servis.

1. Funkce a úvod k produktu:

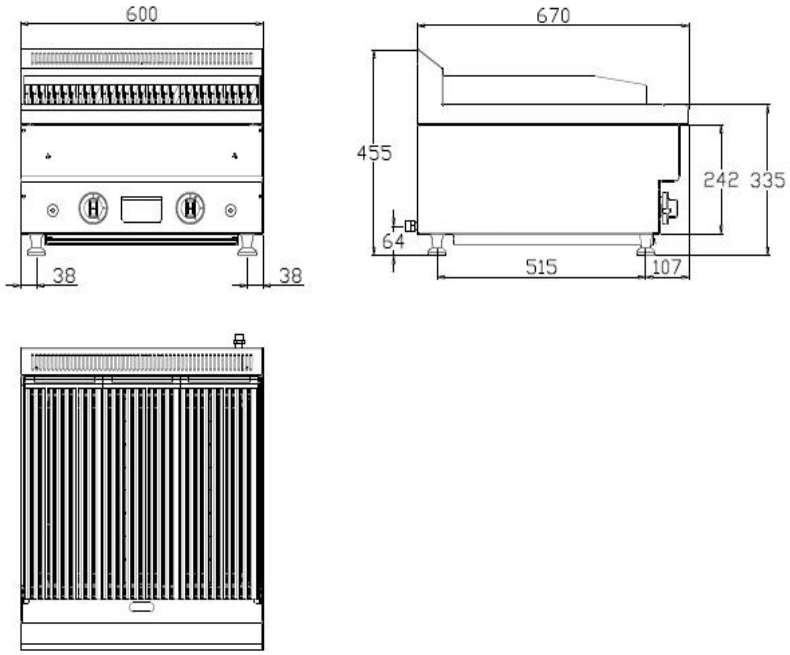
Lávový gril je vysoce kvalitní spotřebič z nerezové oceli, který vyniká svými profesionálními funkcemi, intuitivním ovládáním, odolností a snadnou údržbou. Obsahuje vysoce účinný hořák evropského typu, zapalovací spínač od renomovaného výrobce, ochranu proti zhasnutí plamene a piezoelektrický keramický zapalovací systém. Tento gril je ideální pro použití v hotelech, supermarketech, restauracích, fast foodech a cateringových společnostech.

2. Konstrukční náčrt:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Základní parametry:

Seznam trysek

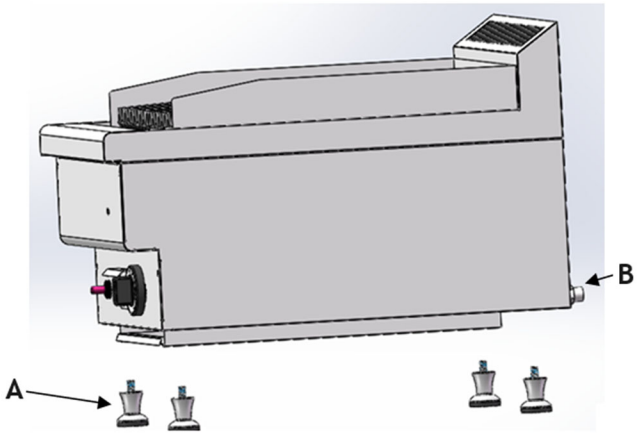
Plyn / Model	Průměr otvoru trysky
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+ (28–30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Poznámky k instalaci

4.1 Instalace před použitím

• V případě zemního plynu nebo zkapalněného ropného plynu se ujistěte, že používáte správný typ plynu dle specifikace. Různé tlaky plynu vyžadují různé trysky (podrobnosti viz výše), které je nutné zakoupit samostatně. Pokud je zdroj plynu přestavěn, je nutné aktualizovat typový štítek tak, aby uváděl odpovídající zdroj plynu.

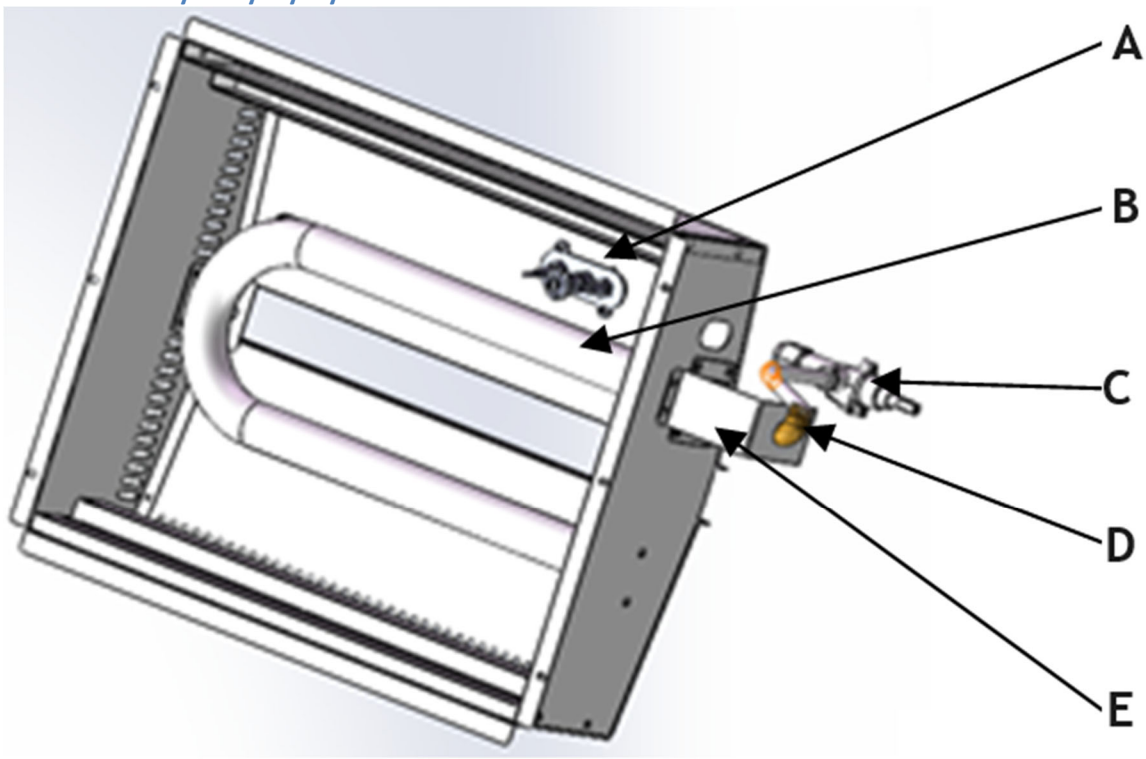
• Před použitím se ujistěte, že jsou nožičky výrobku správně nainstalovány (viz obrázek níže).



A. Nohy
B. 1/2 BSPT spoj

• Pro připojení vstupního potrubí připojte spoj 1/2 BSPT na zadní straně jednotky k výstupu tělesa ventilu zdroje vzduchu pomocí kovové trubky nebo PVC hadice. PVC hadice by neměla být delší než 1,5 metru, aby se zabránilo ztrátě tlaku v důsledku nadměrné délky hadice. PVC hadici pravidelně kontrolujte a pokud vykazuje známky ztvrdnutí, neprodleně ji vyměňte. Doporučuje se vyměnit PVC hadici každé dva roky. Použitá plynová láhev by neměla mít větší průměr než 320 mm a výšku 680 mm s maximální plnicí hmotností 14,9 kg nebo méně.
• Bod pro měření tlaku se nachází na zadním sacím potrubí.
• Regulační ventil je přednastaven z výroby. Pokud vyměňujete trysku, znovu naneste tmel a správně ji nainstalujte.
Před použitím zařízení odstraňte veškerou ochrannou fólii .

4.2 Instalace výměny trysky



A: Zapalovač B: Hořák C: Sací ventil D: Tryska E: Upevňovací díly trysky

Chcete-li vyměnit trysku, nejprve odstraňte měděnou matici pomocí klíče a poté pomocí křížového šroubováku vyjměte držák trysky. Vyměňte starou trysku za novou, poté držák trysky znovu sestavte a utáhněte měděnou matici. Po výměně se před opětovným použitím výrobku ujistěte, že nedochází k žádným únikům.

POZNÁMKA! Plynové trysky může vyměnit kvalifikovaný technik s příslušnou licencí na plyn.

5. Bezpečnostní opatření

5.1 Přeprava a skladování

Během přepravy manipulujte s grilem opatrně. Neobracejte ho dnem vzhůru. Zabalené kamna skladujte v dobře větraném a nekorozivním prostředí. Pokud je nutné dočasné skladování, chraňte zařízení před deštěm.

5.2 Bezpečnostní opatření k instalaci

• Instalaci musí provádět odborníci.
• Během instalace zajistěte dodržování bezpečnostních předpisů pro plyn.
• Zařízení instalujte samostatně nebo v kombinaci s jiným zařízením v rámci stanoveného rozsahu.
• Toto zařízení není vhodné pro zapuštěné instalace. Mohlo by dojít k vážným hypoxiím a nebezpečným nebo dokonce smrtelným nadměrným emisím produktů spalování.
• Při instalaci berte v úvahu hmotnost zařízení a umístěte jej na zem nebo stabilní stůl.
• Neinstalujte gril na hořlavé povrchy. Pokud je umístěn na pracovní desce, musí být materiál pracovní desky žáruvzdorný.

• Doporučuje se instalovat zařízení v dobře větraném prostoru nebo pod digestoř. Dodržujte vzdálenost alespoň 150 mm od stěn z hořlavých materiálů. Pokud nelze zajistit bezpečnou vzdálenost, použijte ochranná opatření, jako jsou žáruvzdorné materiály, aby teplota stěny zůstala v bezpečném rozsahu.
• Před instalací odstraňte z zařízení plastovou fólii.
• Zajistěte, aby bylo zařízení stabilní, rovné a aby se během používání netřeslo.
• Používejte pouze plyny kompatibilní se zařízením a používejte pouze nízkotlaké regulátory.
• Nainstalujte před zařízení uzavírací ventil a zajistěte jeho snadný přístup.
• Před použitím ověřte, zda typ plynu odpovídá specifikacím zařízení.
• Všechny trubky bezpečně připojte pomocí vhodných kovových spojů, aby nedošlo k únikům.
• Pokud se tlak v potrubí odchyluje o více než 15 % od jmenovitého tlaku zařízení, použijte regulátor tlaku.
• Zkontrolujte těsnost všech potrubních spojů pomocí mýdlové vody nebo testovacího zařízení – nikdy nepoužívejte otevřený oheň.
• Po instalaci zkontrolujte tlak plynu v přívodu plynu.

5.3 Zvláštní pozornost

• Instalaci, první použití a údržbu by měli provádět odborníci nebo certifikovaní pracovníci.
• Tento produkt je určen pouze pro komerční použití a musí být obsluhován vyškoleným personálem.
• Po odstranění obalu se ujistěte o neporušenosti zařízení. V případě pochybností zařízení nepoužívejte a poraďte se s odborníkem.
• První zapálení může trvat déle kvůli vzduchu v nově instalovaném potrubí. Vypněte zapalování a před dalším pokusem počkejte 3 až 5 minut.
• Nepoužívejte plyny, které nejsou kompatibilní se zařízením, a nepoužívejte regulátory vysokého nebo středního tlaku.
• Vypněte zařízení, když se nepoužívá nebo když je obsluha nepřítomna.
• Zařízení je určeno pouze pro komerční účely a jakékoli jiné použití může způsobit nebezpečí.
• Gril je určen speciálně pro vaření různých druhů masa a potravin. Neměl by být používán k žádnému jinému účelu.
• Nepoužívejte gril, když se třese nebo je nakloněný.
• Nerozebírejte ani neupravujte zařízení, mohlo by to vést k vážným nehodám.
• Zabraňte nárazům do zařízení nebo jeho pokládání těžkých předmětů na něj, protože nesprávná manipulace může způsobit poškození nebo nebezpečí.
• Zajistěte, aby výfuk plynového ohřívače nebyl překážkou, aby se předešlo zdravotním problémům.
• Vysoké teploty mohou způsobit popáleniny. Během provozu a po něm se vyhněte přímému kontaktu s povrchy grilu.
• Nepoužívejte ostré předměty na ovládacím panelu a nepoužívejte k čištění proud vody, abyste předešli poškození elektrických součástí.
• Pravidelně čistěte ocelové povrchy, abyste zabránili oxidaci a chemickému poškození.
• Správná instalace, profesionální provoz a pravidelná údržba zajišťují optimální výkon a prodlužují životnost grilu.

6. Návod k použití

Před grilováním předehřejte lávový kámen a grilujte alespoň půl hodiny. Lávový kámen a gril akumulují teplo pro lepší vaření.

6.1 Zapálení a zhasnutí plamene

1. Stiskněte knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček.

2. Stiskněte červené tlačítko zapalování, dokud neuslyšíte cvaknutí, poté jej uvolněte a zkontrolujte, zda se plamen vznítil pozorovacím otvorem. Pokud ne, pokračujte v mačkání, dokud se plamen nezapálí.
3. Po zapálení hořáku držte stisknutý knoflík po dobu 7 až 10 sekund a poté jej uvolněte.
4. Pokud plamen zhasne do jedné minuty, otočte knoflík do polohy "●" , poté počkejte 3 až 5 minut a opakujte proces zapálení.
5. Chcete-li nastavit plamen, otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček až do úhlu 90°. Toto je maximální teplota. Za tímto bodem se plamen bude postupně snižovat.
6. Po použití otočte spínačem pece ve směru hodinových ručiček a zavřete regulační ventil na plynové lahvi.

7. Denní kontrola

Denní kontroly jsou zásadní pro prevenci vážných nehod. Pokud ucítíte zápach plynu nebo máte podezření na poruchu, okamžitě přestaňte zařízení používat. Zařízení kontrolujte každý den před a po použití.
Před použitím:
• Je stroj nakloněný?
• Je ovládací panel poškozený?
Během používání:
• Cítí se neobvyklý zápach nebo pach?
• Jsou tam nějaké vibrace?
• Je plamen hořáku normální?
• Je tepelný výkon normální?

8. Čistota a údržba

- Před použitím rošt očistěte jeho demontáží, očištěním nylonovým kartáčem od vodního kamene, vyčištěním neutrálním čisticím prostředkem a vodou a otřením hadříkem .
- Nestříkejte těleso pece přímo vodou a k čištění nepoužívejte korozivní látky.
- Neměňte nastavení ventilace nezbytné pro spalování.
- Pokud zařízení nepoužíváte, uzavřete přívod plynu.
- Pokud zařízení skladujete delší dobu, očistěte jeho povrch hadříkem namočeným v potravinářském oleji / vazelíně / mazadle (nebo jiném prostředku proti korozi) a skladujte jej na dobře větraném místě.
- **Provádějte komplexní kontroly alespoň jednou ročně s pomocí odborníků.**
- **Abyste předešli popáleninám, nedotýkejte se topné desky rukama, když je stroj v provozu.**
- **Pokud se stroj nepoužívá, zavřete přívodní ventil plynu, abyste předešli nehodám.**
- **Pokud dojde k poruše stroje, nepokoušejte se jej opravovat sami. Kontaktujte servisní oddělení společnosti nebo prodejce.**

9. Analýza a odstraňování závad

Fenomén poruchy	Důvod	Metoda vyloučení
Oheň se nezapálí	1. Instalace nebo připojení zapalovacího systému je nesprávné. 2. Zapalovací svíčka nebo kabel zapalovací svíčky je poškozený. 3. Nízký tlak v plynovém potrubí. 4. Ucpání trysky. 5. Uvolnění termočlánku . 6. Poškození termočlánku . 7. Vadný regulační ventil plynu.	1. Prosím, znovu jej správně nainstalujte. 2. Vyměňte příslušné náhradní díly. 3. Seřízení přetlakového ventilu. 4. Uvolnění trysek. 5. Utažení termočlánku . 6. Výměna termočlánku . 7. Výměna plynového regulačního ventilu.
Oheň hoří, ale plamen je slabý	1. Nízký tlak v plynovém potrubí 2. Ucpání hlavní požární trysky 3. Porucha regulačního ventilu plynu	1. Seřízení přetlakového ventilu. 2. Uvolnění trysek. 3. Výměna plynového regulačního ventilu.
Syčivé nebo praskavé zvuky při uzavření zdroje plynu	1. Velikost trysky není kompatibilní se zdrojem plynu. 2. Tlak zdroje plynu je nízký. 3. Nedostatečný průtok plynu tryskou.	1. Upravte průměr trysky. 2. Seřiďte přetlakový ventil. 3. Zvětšete průměr potrubí pro zajištění dostatečného průtoku plynu.
Rudý oheň nebo černý kouř	1. Velikost trysky není kompatibilní se zdrojem plynu. 2. Plyn v lahvi je téměř vyčerpaný. 3. Složení zdroje plynu kolísá během špičky.	1. Upravte průměr trysky 2. Změňte zdroj plynu 3. Během špičky upravte průtok malým ventilem a poté průtok ventilem zvyšte.

Poznámka: Pokud dojde k jakékoli poruše, okamžitě přestaňte zařízení používat a kontaktujte odborné techniky. Bezpečnost především! Údržbu provádějte pouze po vypnutí napájení a zdroje plynu.

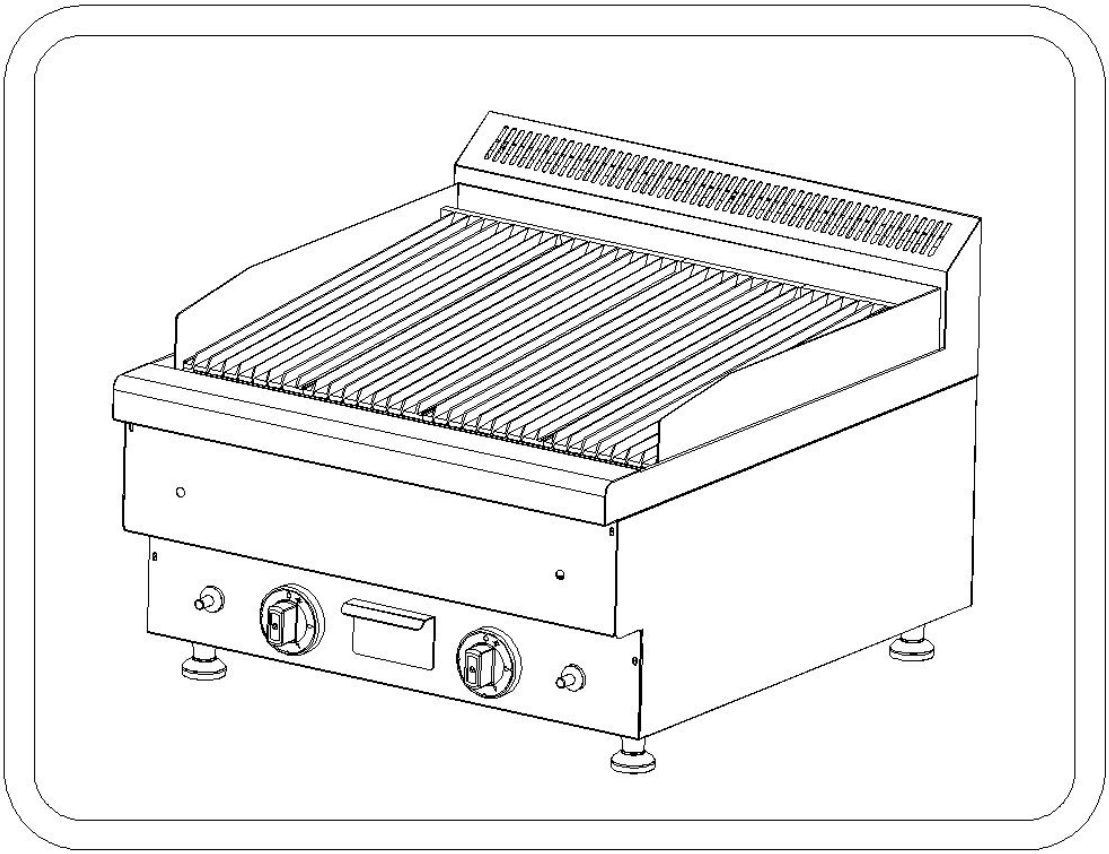
Ce manuel d'utilisation a été traduit automatiquement. Nous avons tout mis en œuvre pour garantir l'exactitude de la traduction, mais veuillez noter que les traductions automatiques ne sont pas parfaites et ne visent pas à remplacer les traducteurs humains. La version officielle du manuel d'utilisation est en anglais. Toute différence entre la version traduite et la version originale en anglais n'a aucune valeur juridique. Pour toute question concernant l'exactitude de la traduction, veuillez vous référer à la version anglaise, qui fait foi. D'autres versions sont disponibles sur demande à l'adresse info@expondo.com .

Données techniques

Description des paramètres	Valeur du paramètre	
Nom du produit	Barbecue à gaz à lave	
Modèle	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Dimensions [largeur x profondeur x hauteur cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Poids [kg]	38	54,8

Nom du produit :	Barbecue à gaz à lave			CE 1336 PIN1008CT3230
Modèle:	RC-GLRG600			
Catégorie d'appareils	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Type de gaz :	Butane	Propane	Butane, propane et leurs mélanges	G20
Pression d'entrée (mbar) :	28-30	37	50	20
Taille de l'injecteur (mm)	1.3		1.1	2.0
Apport de chaleur (kW)	Brûleurs principaux : 7,2 x 2			
Pays de destination :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H : AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E : DE, LU, PL, RO
Consommation de gaz (g/h)	Butane : 1047, Propane : 1028			N / A
Norme respectée :	EN 203-1:2014 Équipements de restauration chauffés au gaz – Partie 1 : Règles générales de sécurité EN 203-2-10 Appareils de restauration chauffés au gaz – Partie 2-10 : Exigences spécifiques – Barbecues à charbon			
Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.				

<table>
<tr><td>Nom du produit :</td><td colspan="3">Barbecue à gaz à lave</td><td rowspan="2">CE 1336
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Modèle:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Catégorie d'appareils</td><td colspan="2">I3+(28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Type de gaz :</td><td>Butane</td><td>Propane</td><td>Butane, propane et leurs mélanges</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Pression d'entrée (mbar) :</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Taille de l'injecteur (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Apport de chaleur (kW)</td><td colspan="4">Brûleurs principaux : 7,2</td></tr>
<tr><td>Pays de destination :</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H : AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E : DE, LU, PL, RO</td></tr>
<tr><td>Consommation de gaz (g/h)</td><td colspan="3">Butane : 523, Propane : 514</td><td>N / A</td></tr>
<tr><td>Norme respectée :</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Équipements de restauration chauffés au gaz – Partie 1 : Règles générales de sécurité
EN 203-2-10 Appareils de restauration chauffés au gaz – Partie 2-10 : Exigences spécifiques – Barbecues à charbon</td></tr>
<tr><td colspan="5">Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.</td></tr>
</table>



Remarques importantes :

• Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser le produit.
• Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Avertissement:

• Ces instructions ne sont valables que si le code pays figure sur l'appareil. Si ce code n'apparaît pas, reportez-vous à la notice technique pour adapter l'appareil aux conditions locales.
• Toute modification, installation, réglage, réparation ou entretien incorrect peut entraîner des dommages matériels ou des blessures. Tous les réglages ou réparations doivent être effectués par des professionnels qualifiés.
• Pour votre sécurité, ne stockez pas et n'utilisez pas de gaz, de liquides ou d'objets inflammables ou explosifs à proximité de ce produit.
• L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de déficiences physiques, perceptuelles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu des instructions sur son utilisation en toute sécurité.
• Veuillez surveiller les enfants pour assurer leur sécurité.
Conservez ce manuel pour référence ultérieure. Si l'appareil est utilisé par un tiers, assurez-vous qu'il a également accès à ce manuel et qu'il respecte toutes les consignes de sécurité.
• Si l'appareil est placé à proximité de murs, de cloisons ou d'équipements de cuisine constitués de matériaux combustibles, assurez-vous qu'ils sont protégés par une isolation incombustible et qu'ils sont conformes aux réglementations en matière de sécurité incendie.

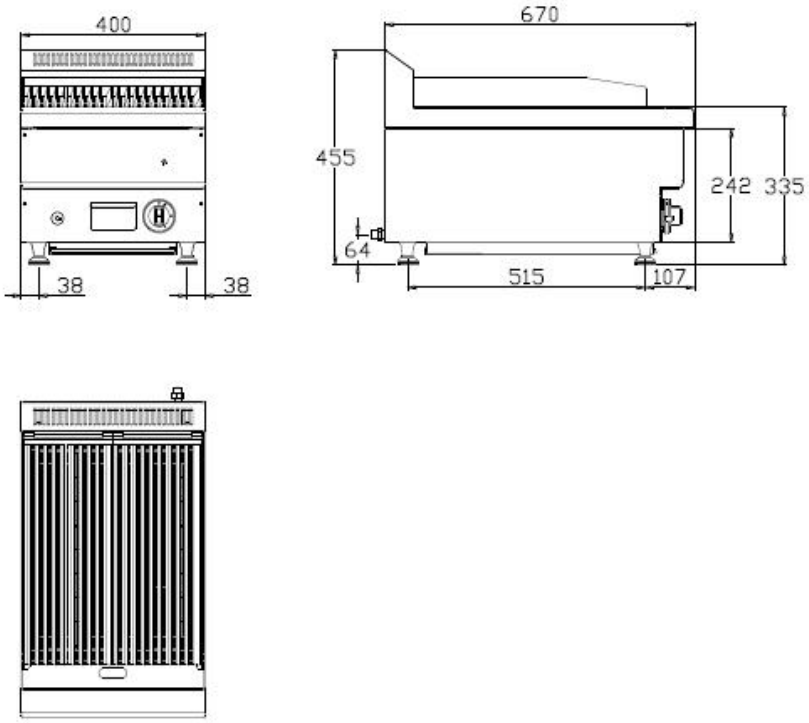
• L’équipement à gaz doit être installé dans un endroit bien ventilé avec des systèmes d’échappement appropriés pour assurer un fonctionnement sûr.
• Ne pas modifier les prises d’air et les évents de fumée nécessaires à la combustion afin d’éviter tout risque pour la sécurité.
• Cet équipement est uniquement conçu pour être utilisé avec un détendeur basse pression. L'utilisation d'un détendeur haute ou moyenne pression peut entraîner des dommages matériels ou des incidents de sécurité.
• En cas d'odeur de gaz, évitez toute source d'inflammation, n'utilisez aucun interrupteur électrique et n'utilisez aucun téléphone à proximité. Fermez le robinet de gaz principal et contactez un service de maintenance professionnel.

1. Fonctions et introduction du produit :

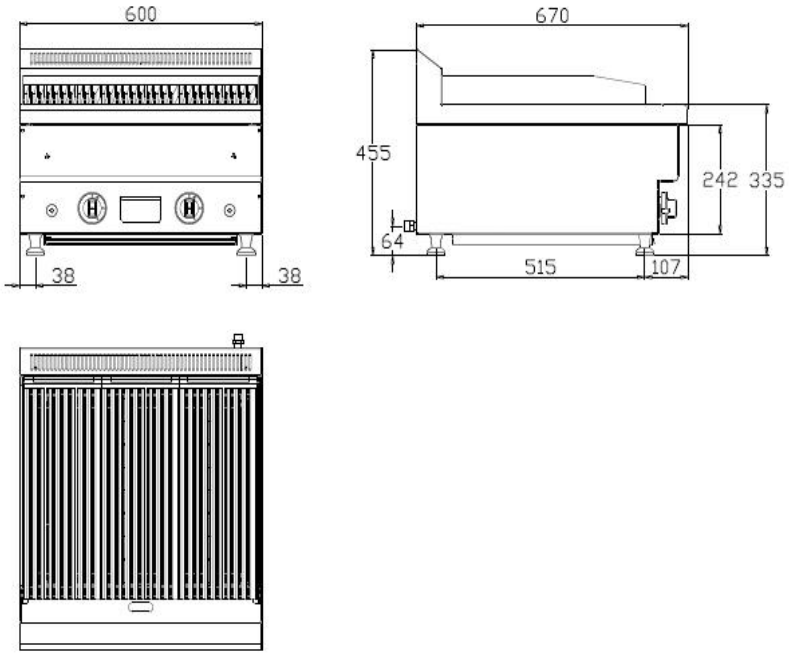
Le gril à pierre de lave est un appareil en acier inoxydable de haute qualité qui se distingue par ses caractéristiques professionnelles, son utilisation intuitive, sa durabilité et sa facilité d'entretien. Il est équipé d'un brûleur européen à haut rendement, d'un interrupteur d'allumage de fabricant réputé, d'un dispositif de protection contre l'extinction de flamme et d'un système d'allumage piézoélectrique en céramique. Ce gril est idéal pour les hôtels, les supermarchés, les restaurants, les fast-foods et le secteur de la restauration.

2. Croquis structurel :

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Paramètres de base :

Liste des buses

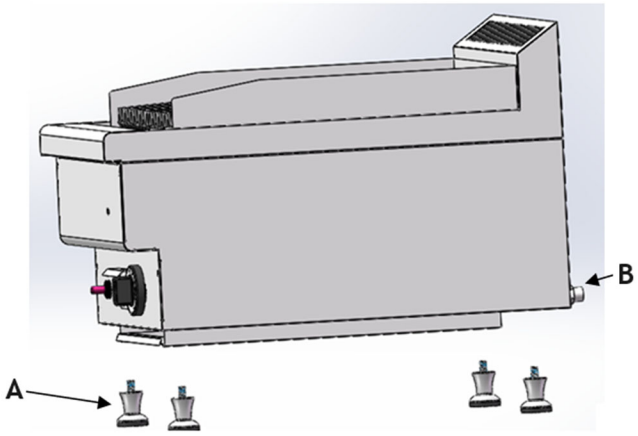
Gaz / Modèle	Diamètre du trou de buse
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Notes d'installation

4.1 Installation avant utilisation

• Pour le gaz naturel ou le gaz de pétrole liquéfié, assurez-vous d'utiliser le type de gaz approprié, comme indiqué. Des pressions de gaz différentes nécessitent des buses différentes (voir ci-dessus pour plus de détails), qui doivent être achetées séparément. En cas de conversion de la source de gaz, la plaque signalétique doit être mise à jour pour indiquer la source correspondante.

• Assurez-vous que les pieds du produit sont correctement installés avant utilisation (voir image ci-dessous).

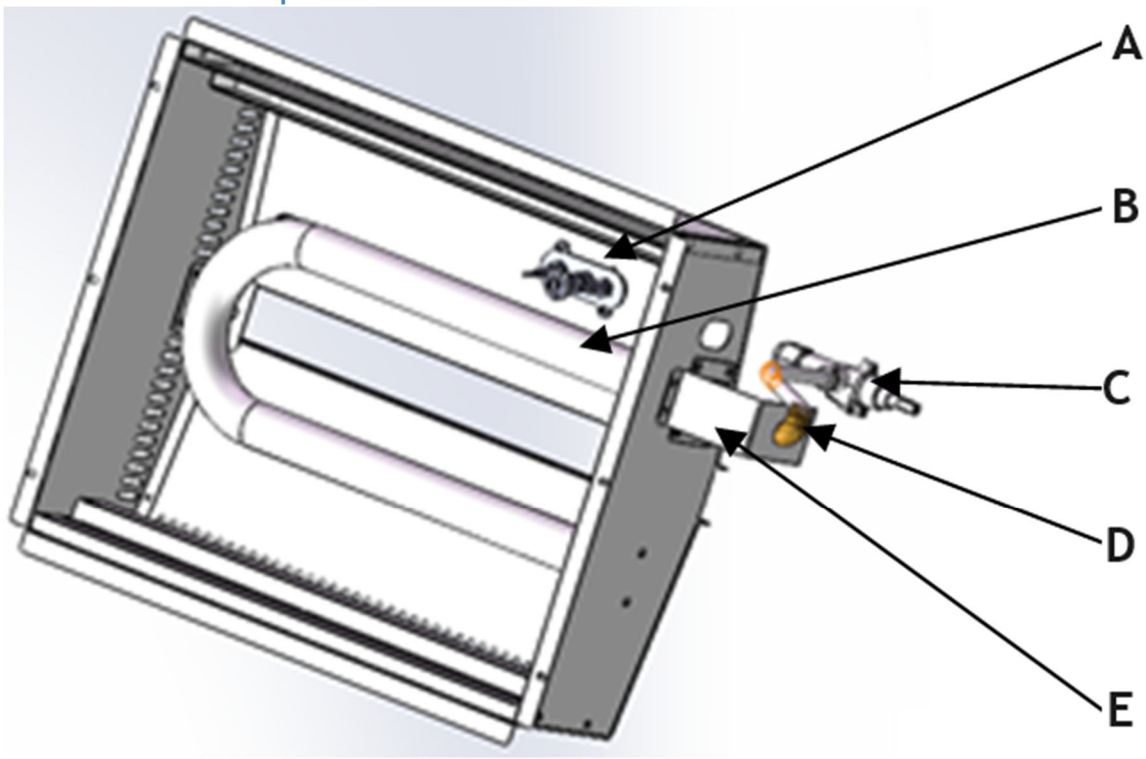


A. Pieds
B. Raccord 1/2 BSPT

Pour raccorder le tuyau d'admission, fixez le raccord 1/2 BSPT situé à l'arrière de l'appareil à la sortie du corps de vanne de la source d'air à l'aide d'un tuyau métallique ou d'un tuyau en PVC. La longueur du tuyau en PVC ne doit pas dépasser 1,5 mètre afin d'éviter toute perte de pression due à une longueur excessive. Inspectez régulièrement le tuyau en PVC et, s'il présente des signes de durcissement, remplacez-le rapidement. Il est recommandé de le remplacer tous les deux ans. La bouteille de gaz utilisée ne doit pas dépasser 320 mm de diamètre et 680 mm de hauteur, avec un poids de remplissage maximal de 14,9 kg ou moins.

• Le point de test de pression est situé sur le tuyau d’admission arrière.
• La vanne de régulation est préréglée en usine. En cas de changement de buse, réappliquez du produit d'étanchéité et installez-la correctement.
• Retirez tout le film protecteur avant d’utiliser l’équipement.

4.2 Installation du remplacement de la buse



A : Allumeur B : Brûleur C : Soupape d'admission D : Buse E : Pièces de fixation de la buse

Pour remplacer la buse, retirez d'abord l'écrou en cuivre à l'aide d'une clé, puis utilisez un tournevis cruciforme pour retirer le porte-buse. Remplacez l'ancienne buse par une nouvelle, puis remontez le porte-buse et serrez l'écrou en cuivre. Après le remplacement, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite avant de réutiliser le produit.

REMARQUE ! Les buses à gaz peuvent être remplacées par un technicien qualifié possédant la licence de gaz appropriée.

5. Précautions

5.1 Transport et stockage

Pendant le transport, manipulez le gril avec précaution. Ne le retournez pas. Stockez les réchauds emballés dans un environnement bien ventilé et non corrosif. En cas de stockage temporaire, protégez l'équipement de la pluie.

5.2 Précautions d'installation

• L'installation doit être effectuée par des professionnels.
• Assurer le respect des réglementations de sécurité du gaz lors de l'installation.
• Installer l'équipement séparément ou en combinaison avec d'autres équipements dans la gamme spécifiée.
• Cet appareil ne convient pas aux installations encastrées. Cela pourrait provoquer une hypoxie grave et une émission excessive de produits de combustion dangereuse, voire mortelle.
• Tenez compte du poids de l'appareil lors de l'installation et placez-le sur le sol ou sur une table stable.

• Ne pas installer le gril sur des surfaces inflammables. S'il est placé sur un plan de travail, celui-ci doit être résistant au feu.
• Il est recommandé d'installer l'équipement dans un endroit bien ventilé ou sous une hotte aspirante. Maintenez une distance d'au moins 150 mm avec les murs en matériaux inflammables. Si une distance de sécurité ne peut être garantie, utilisez des mesures de protection telles que des matériaux réfractaires pour maintenir la température des murs dans la plage de sécurité.
• Retirez le film plastique de l'appareil avant l'installation.
• Assurez-vous que l'équipement est stable, de niveau et qu'il ne tremble pas pendant l'utilisation.
• Utiliser uniquement des gaz compatibles avec l'équipement et utiliser uniquement des détendeurs basse pression.
• Installer une vanne d'arrêt en amont de l'équipement et s'assurer qu'elle est facilement accessible.
• Vérifiez que le type de gaz correspond aux spécifications de l'équipement avant utilisation.
• Raccordez tous les tuyaux en toute sécurité à l'aide de raccords métalliques appropriés pour éviter les fuites.
• Si la pression du pipeline s'écarte de plus de 15 % de la pression nominale de l'équipement, utilisez un régulateur de pression.
• Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de tuyauterie à l'aide d'eau savonneuse ou d'un équipement de test. N'utilisez jamais de flamme nue.
• Vérifiez la pression d'alimentation en gaz après l'installation.

5.3 Attention particulière

• L'installation, l'utilisation initiale et l'entretien doivent être effectués par des professionnels ou du personnel certifié.
• Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement et doit être utilisé par du personnel qualifié.
• Assurez-vous de l'intégrité de l'équipement dès le retrait de l'emballage. En cas de doute, n'utilisez pas l'équipement et consultez un professionnel.
• Le premier allumage peut prendre plus de temps en raison de la présence d'air dans la nouvelle canalisation. Coupez le contact et attendez 3 à 5 minutes avant de réessayer.
• Ne pas utiliser de gaz non compatibles avec l'équipement et éviter d'utiliser des détendeurs à haute ou moyenne pression.
• Éteignez l'équipement lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsque l'opérateur est absent.
• L'équipement est conçu à des fins commerciales uniquement et toute autre utilisation peut entraîner un danger.
• Le gril est spécialement conçu pour la cuisson de divers types de viandes et d'aliments. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
• N'utilisez pas le gril lorsqu'il est secoué ou incliné.
• Ne pas démonter ni modifier l'équipement, car cela pourrait entraîner des accidents graves.
• Évitez de heurter ou de placer des objets lourds sur l'équipement, car une mauvaise manipulation peut entraîner des dommages ou un danger.
• Assurez-vous que la sortie d'échappement du radiateur à gaz est exempte de toute obstruction afin d'éviter tout risque pour la santé.
• Les températures élevées peuvent provoquer des brûlures. Évitez tout contact direct avec les surfaces du gril pendant et après son utilisation.

• N'utilisez pas d'objets pointus sur le panneau de commande et évitez d'utiliser un jet d'eau pour le nettoyage afin d'éviter d'endommager les composants électriques.
• Nettoyez régulièrement les surfaces en acier pour éviter l'oxydation et les dommages chimiques.
• Une installation correcte, un fonctionnement professionnel et un entretien régulier garantissent des performances optimales et prolongent la durée de vie du gril.

6. Instructions d'utilisation

Avant de griller, préchauffez la pierre de lave et faites-la griller pendant au moins une demi-heure. La pierre de lave et la grille emmagasinent la chaleur pour une cuisson optimale.

6.1 Allumage et extinction

1. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Appuyez sur le bouton d'allumage rouge jusqu'à entendre un « clic », puis relâchez-le et vérifiez si la flamme s'allume par l'orifice d'observation. Sinon, continuez d'appuyer jusqu'à ce que la flamme s'allume.
3. Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 7 à 10 secondes, puis relâchez-le.
4. Si la flamme s'éteint dans la minute, tournez le bouton sur la position « ● », puis attendez 3 à 5 minutes et répétez le processus d'allumage.
5. Pour régler la flamme, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 90°. C'est la chaleur maximale. Au-delà, la flamme diminuera progressivement.
6. Après utilisation, tournez l'interrupteur du four dans le sens des aiguilles d'une montre et fermez la vanne de régulation sur la bouteille de gaz.

7. Inspection quotidienne

Des inspections quotidiennes sont essentielles pour prévenir les accidents graves. Si vous détectez une odeur de gaz ou suspectez un dysfonctionnement, cessez immédiatement d'utiliser l'équipement. Inspectez-le quotidiennement avant et après utilisation.
Avant utilisation :
• La machine est-elle inclinée ?
• Le panneau de commande est-il endommagé ?
Pendant l'utilisation :
• Y a-t-il une odeur ou une odeur inhabituelle ?
• Y a-t-il des vibrations ?
• La flamme du brûleur est-elle normale ?
• La puissance thermique est-elle normale ?

8. Propreté et entretien

- Nettoyez la grille avant utilisation en retirant la grille oblique, en brossant le calcaire avec une brosse en nylon, en nettoyant avec un détergent neutre et de l'eau et en essuyant avec un chiffon .
- Ne pas vaporiser directement le corps du four avec de l'eau et éviter d'utiliser des substances corrosives pour le nettoyage.
- Ne pas modifier les réglages de ventilation nécessaires à la combustion.
- Coupez la source de gaz si l'appareil n'est pas utilisé.
- Si vous stockez l'appareil pendant une longue période, nettoyez la surface avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire / vaseline / lubrifiant (ou tout autre produit antirouille) et stockez-le dans un endroit bien ventilé.

- **Effectuez des inspections complètes au moins une fois par an avec l'aide de professionnels.**
- **Évitez de toucher la plaque chauffante avec la main lorsque la machine est en cours d'utilisation pour éviter les brûlures.**
- **Fermez le robinet d'alimentation en gaz lorsque la machine n'est pas utilisée pour éviter les accidents.**
- **En cas de dysfonctionnement de la machine, n'essayez pas de la réparer vous-même. Contactez le service de maintenance de l'entreprise ou un revendeur.**

9. Analyse et élimination des défauts

Phénomène de faille	Raison	Méthode d'exclusion
Le feu ne s'allume pas	1. L'installation ou la connexion du système d'allumage est incorrecte. 2. La bougie d'allumage ou le fil de la bougie est endommagé. 3. Basse pression dans la conduite de gaz. 4. Obstruction de la buse. 5. Desserrage du thermocouple . 6. Dommages au thermocouple . 7. Vanne de régulation de gaz défectueuse.	1. Veuillez le réinstaller correctement. 2. Remplacez les pièces de rechange correspondantes. 3. Réglage de la soupape de surpression. 4. Débouchage des buses. 5. Serrage du thermocouple . 6. Thermocouple de remplacement . 7. Remplacement de la vanne de régulation du gaz.
Le feu s'allume, mais la flamme est faible	1. Basse pression dans la conduite de gaz 2. Obstruction de la buse d'incendie principale 3. Défaut de la vanne de régulation du gaz	1. Réglage de la soupape de surpression. 2. Débouchage des buses. 3. Remplacement de la vanne de régulation du gaz.
Des sifflements ou des claquements se produisent lorsque la source de gaz est fermée	1. La taille de la buse n'est pas compatible avec la source de gaz. 2. La pression de la source de gaz est faible. 3. Débit de gaz insuffisant à travers la buse.	1. Ajustez le diamètre de la buse. 2. Réglez la soupape de surpression. 3. Augmenter le diamètre du tuyau pour un débit de gaz adéquat.
Feu rouge ou fumée noire	1. La taille de la buse n'est pas compatible avec la source de gaz. 2. Le gaz dans le cylindre est presque épuisé. 3. La composition de la source de gaz fluctue pendant les périodes de pointe d'utilisation.	1. Ajustez le diamètre de la buse 2. Changer la source de gaz 3. Réglez le débit avec la petite valve pendant la période de pointe d'utilisation et augmentez le débit de la valve par la suite.

Remarque : En cas de panne, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez un technicien professionnel. La sécurité avant tout ! L'entretien doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique et la source de gaz.

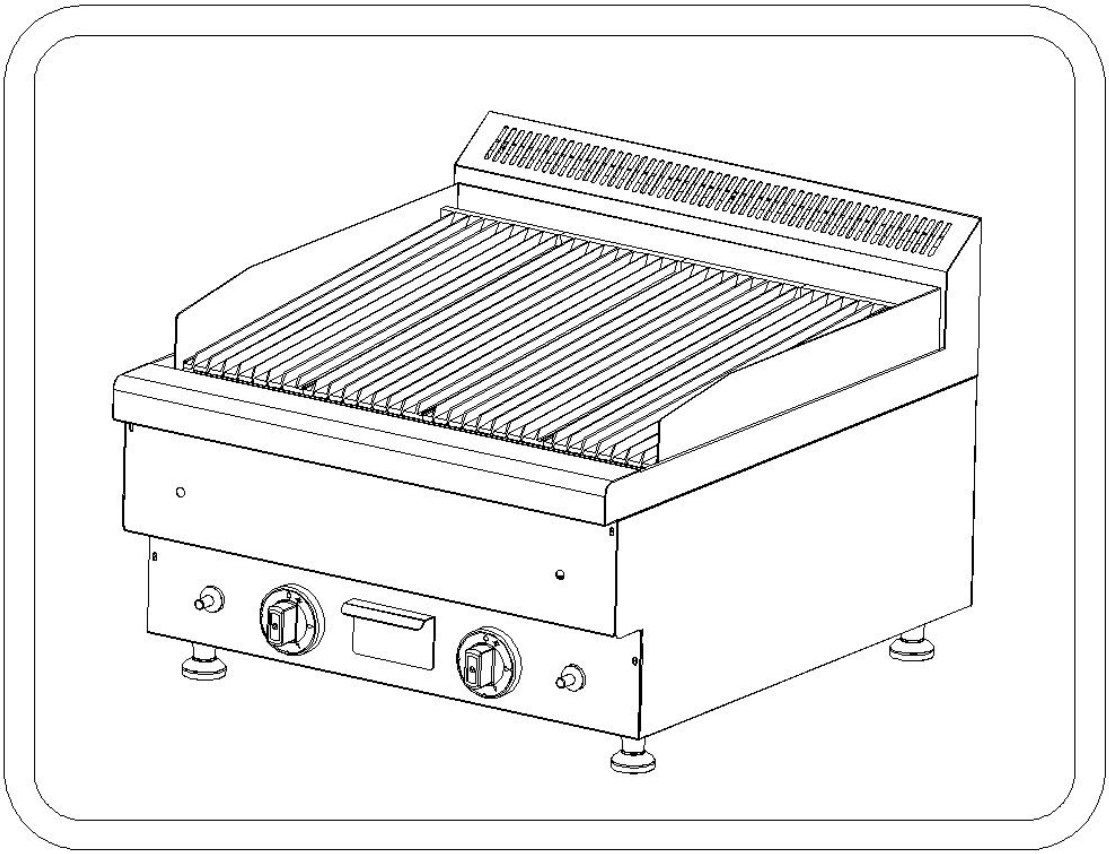
Questo Manuale Utente è stato tradotto utilizzando la traduzione automatica. Abbiamo fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza della traduzione, ma si prega di notare che le traduzioni automatiche non sono perfette e non intendono sostituire i traduttori umani. La versione ufficiale del Manuale Utente è in inglese. Eventuali differenze tra la versione tradotta e l'originale inglese non sono giuridicamente vincolanti. In caso di dubbi sull'accuratezza della traduzione, fare riferimento alla versione inglese, che è il riferimento ufficiale. Altre versioni linguistiche sono disponibili su richiesta tramite info@expondo.com .

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro	
Nome del prodotto	Griglia a gas lava	
Modello	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Dimensioni [larghezza x profondità x altezza cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Peso [kg]	38	54,8

Nome del prodotto:	Griglia a gas lava			CE 1336 PIN1008CT3230
Modello:	RC-GLRG600			
Categoria dell'elettrodomestico	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Tipo di gas:	Butano	Propano	Butano, propano e le loro miscele	G20
Pressione di ingresso (mbar):	28-30	37	50	20
Dimensioni dell'iniettore (mm)	1.3		1.1	2.0
Potenza termica assorbita (kW)	Bruciatori principali: 7,2 x 2			
Paese di destinazione:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: DE, LU, PL, RO
Consumo di gas (g/h)	Butano: 1047, Propano: 1028			N / A
Standard rispettato:	EN 203-1:2014 Apparecchiature per la ristorazione riscaldate a gas – Parte 1: Norme generali di sicurezza EN 203-2-10 Apparecchiature per la ristorazione riscaldate a gas – Parte 2-10: Requisiti specifici – Griglie			
Questo apparecchio deve essere installato in conformità alla normativa vigente e utilizzato solo in un luogo ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare e utilizzare questo apparecchio.				

<table>
<tr><td>Nome del prodotto:</td><td colspan="3">Griglia a gas lava</td><td rowspan="2">CE 1336
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Modello:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Categoria dell'elettrodomestico</td><td colspan="2">I3+(28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Tipo di gas:</td><td>Butano</td><td>Propano</td><td>Butano, propano e le loro miscele</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Pressione di ingresso (mbar):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Dimensioni dell'iniettore (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Potenza termica assorbita (kW)</td><td colspan="4">Bruciatori principali: 7.2</td></tr>
<tr><td>Paese di destinazione:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: DE, LU, PL, RO</td></tr>
<tr><td>Consumo di gas (g/h)</td><td colspan="3">Butano: 523, Propano: 514</td><td>N / A</td></tr>
<tr><td>Standard rispettato:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Apparecchiature per la ristorazione riscaldate a gas – Parte 1: Norme generali di sicurezza
EN 203-2-10 Apparecchiature per la ristorazione riscaldate a gas – Parte 2-10: Requisiti specifici – Griglie</td></tr>
<tr><td colspan="5">Questo apparecchio deve essere installato in conformità alla normativa vigente e utilizzato solo in un luogo ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare e utilizzare questo apparecchio.</td></tr>
</table>



Note importanti:

• Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
• Conservare questo manuale in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.

Avvertimento:

• Queste istruzioni sono valide solo se sull'apparecchio è riportato il codice paese. Se il codice non è presente, consultare le istruzioni tecniche per adattare l'apparecchio alle condizioni locali.
• Qualsiasi modifica, installazione, regolazione, riparazione o manutenzione non corretta può causare danni materiali o lesioni. Tutte le regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da professionisti qualificati.
• Per la vostra sicurezza, non conservare o utilizzare gas, liquidi o oggetti infiammabili o esplosivi nelle vicinanze di questo prodotto.
• Il dispositivo non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con disabilità fisiche, percettive o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sul suo utilizzo sicuro.
• Si prega di sorvegliare i bambini per garantire la loro sicurezza.
• Conservare il presente manuale per riferimento futuro. Se il dispositivo deve essere utilizzato da terzi, assicurarsi che anche questi abbiano accesso al presente manuale e che rispettino tutte le linee guida di sicurezza.
• Se l'apparecchio viene posizionato vicino a pareti, tramezzi o attrezzature da cucina realizzate in materiali combustibili, assicurarsi che siano protetti con un isolamento non combustibile e che siano conformi alle norme di sicurezza antincendio.

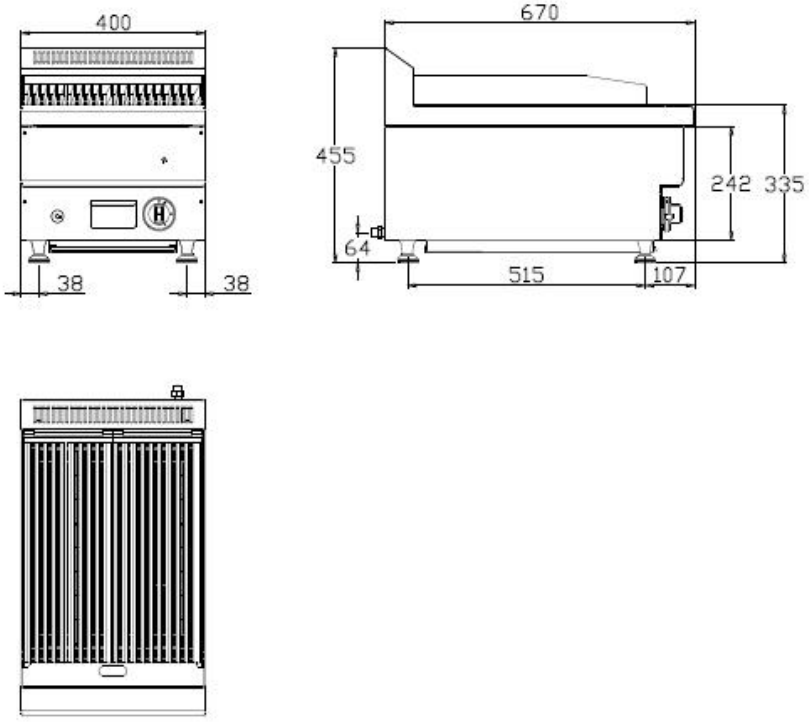
• L'apparecchiatura a gas deve essere installata in un'area ben ventilata e dotata di adeguati sistemi di scarico per garantirne un funzionamento sicuro.
• Non modificare le prese d'aria e gli sfiati dei fumi necessari alla combustione per evitare rischi per la sicurezza.
• L'apparecchiatura è adatta solo per l'uso con un regolatore di gas a bassa pressione. L'utilizzo di un regolatore di gas ad alta o media pressione può causare danni materiali o incidenti di sicurezza.
• In caso di odore di gas, evitare qualsiasi fonte di accensione, non utilizzare interruttori elettrici e non utilizzare telefoni nelle vicinanze. Chiudere la valvola principale del gas e contattare un servizio di manutenzione professionale.

1. Funzioni del prodotto e introduzione:

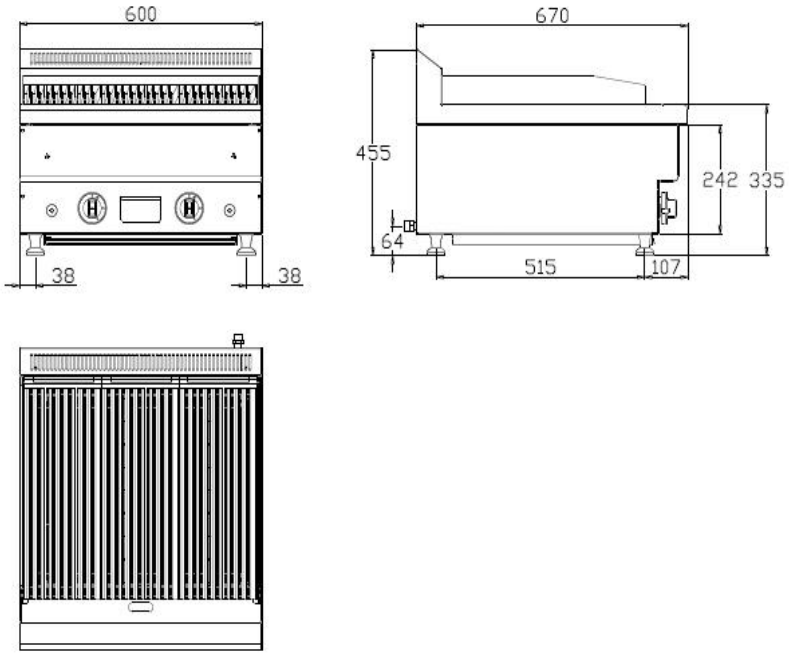
Il grill a pietra lavica è un elettrodomestico di alta qualità in acciaio inox che si distingue per le sue caratteristiche professionali, il funzionamento intuitivo, la durevolezza e la facilità di manutenzione. Include un bruciatore ad alta efficienza in stile europeo, un interruttore di accensione di un produttore rinomato, un dispositivo di protezione contro lo spegnimento della fiamma e un sistema di accensione piezoelettrico in ceramica. Questo grill è ideale per l'uso in hotel, supermercati, ristoranti, fast food e nel settore della ristorazione.

2. Schizzo strutturale:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Parametri di base:

Elenco degli ugelli

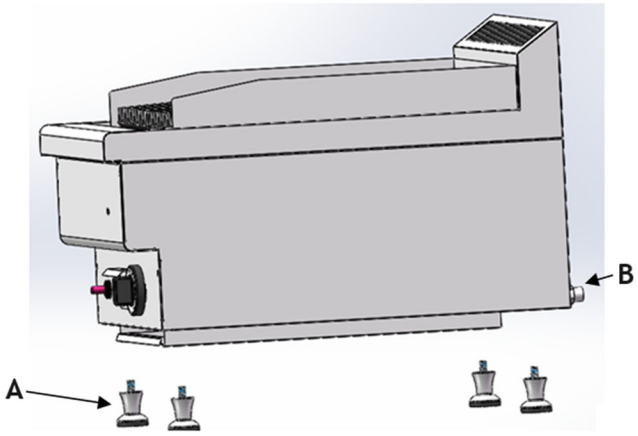
Gas / Modello	Diametro del foro dell'ugello
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Note di installazione

4.1 Installazione prima dell'uso

• Per gas naturale o gas di petrolio liquefatto, assicurarsi di utilizzare il tipo di gas corretto, come specificato. Pressioni del gas diverse richiedono ugelli diversi (vedere sopra per i dettagli), che devono essere acquistati separatamente. In caso di conversione della fonte di gas, la targhetta deve essere aggiornata per specificare la fonte di gas corrispondente.

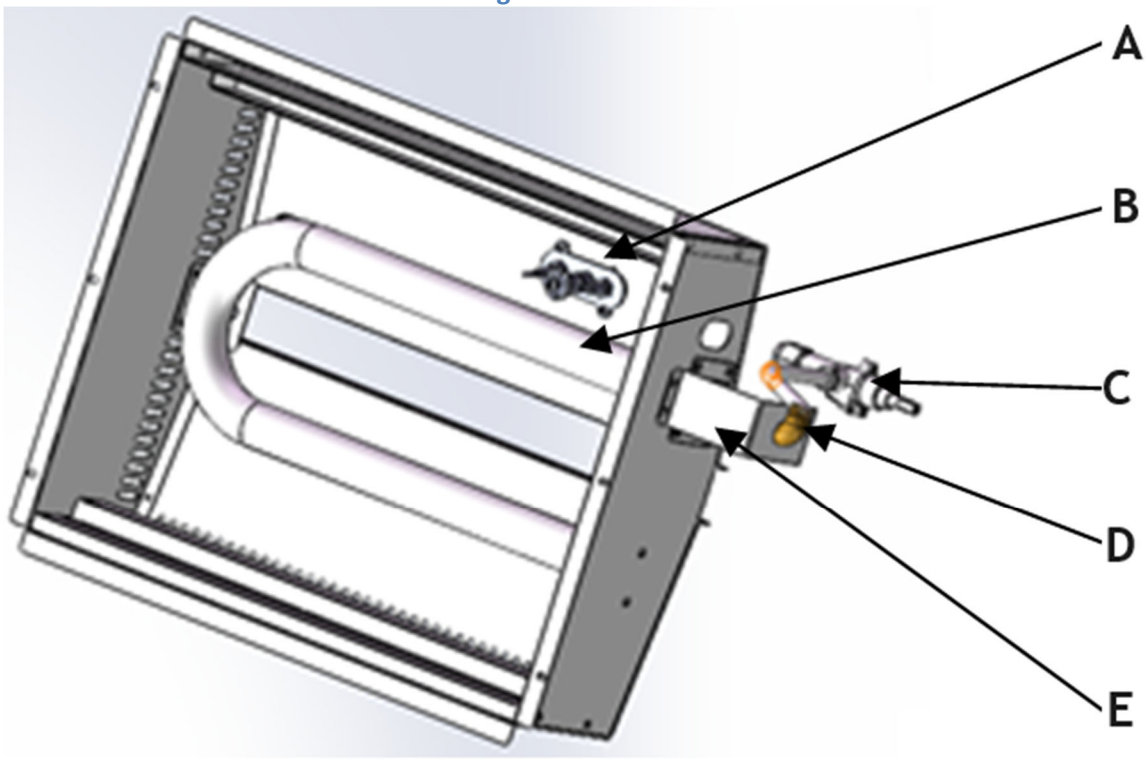
• Prima dell'uso, assicurarsi che i piedini del prodotto siano installati correttamente (vedere l'immagine sotto).



A. Piedi
B. Giunto 1/2 BSPT

• Per collegare il tubo di ingresso, collegare il giunto BSPT da 1/2 sul retro dell'unità all'uscita del corpo valvola della fonte d'aria utilizzando un tubo metallico o un tubo flessibile in PVC. Il tubo flessibile in PVC non deve superare 1,5 metri di lunghezza per evitare perdite di pressione dovute a una lunghezza eccessiva. Ispezionare regolarmente il tubo flessibile in PVC e, se mostra segni di indurimento, sostituirlo tempestivamente. Si consiglia di sostituire il tubo flessibile in PVC ogni due anni. La bombola del gas utilizzata non deve superare i 320 mm di diametro e i 680 mm di altezza, con un peso massimo di riempimento di 14,9 kg o inferiore.
• Il punto di prova della pressione si trova sul tubo di aspirazione posteriore.
• La valvola di regolazione è preimpostata in fabbrica. In caso di sostituzione dell'ugello, applicare nuovamente il sigillante e installarlo correttamente.
• Rimuovere tutta la pellicola protettiva prima di utilizzare l'apparecchiatura.

4.2 Installazione della sostituzione dell'ugello



A: Accenditore B: Bruciatore C: Valvola di aspirazione D: Ugello E: Elementi di fissaggio dell'ugello

Per sostituire l'ugello, rimuovere prima il dado in rame con una chiave inglese, quindi utilizzare un cacciavite a croce per rimuovere il portaugello. Sostituire il vecchio ugello con uno nuovo, quindi rimontare il portaugello e serrare il dado in rame. Dopo la sostituzione, assicurarsi che non vi siano perdite prima di riutilizzare il prodotto.

NOTA! Gli ugelli del gas possono essere sostituiti da un tecnico qualificato in possesso della relativa licenza per la manutenzione del gas.

5. Precauzioni

5.1 Trasporto e stoccaggio

Durante il trasporto, maneggiare il barbecue con cura. Non capovolgerlo. Conservare i fornelli imballati in un ambiente ben ventilato e non corrosivo. Se è necessario un deposito temporaneo, proteggere l'attrezzatura dalla pioggia.

5.2 Precauzioni di installazione

• L'installazione deve essere eseguita da professionisti.
• Assicurarsi del rispetto delle normative sulla sicurezza del gas durante l'installazione.
• Installare l'apparecchiatura separatamente o in combinazione con altre apparecchiature entro l'intervallo specificato.
• Questo dispositivo non è adatto per installazioni a incasso. Ciò potrebbe causare gravi condizioni di ipossia e l'emissione eccessiva di prodotti della combustione, pericolosa o addirittura fatale.

• Durante l'installazione, tenere conto del peso del dispositivo e posizionarlo a terra o su un tavolo stabile.
• Non installare la griglia su superfici infiammabili. Se posizionata su un piano di lavoro, il materiale del piano deve essere ignifugo.
• Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un'area ben ventilata o sotto una cappa aspirante. Mantenere una distanza di almeno 150 mm da pareti realizzate in materiali infiammabili. Se non è possibile garantire una distanza di sicurezza, utilizzare misure di protezione come materiali refrattari per mantenere la temperatura delle pareti entro l'intervallo di sicurezza.
• Rimuovere la pellicola di plastica dal dispositivo prima dell'installazione.
• Assicurarsi che l'attrezzatura sia stabile, in piano e non oscilli durante l'uso.
• Utilizzare solo gas compatibili con l'apparecchiatura e utilizzare solo regolatori a bassa pressione.
• Installare una valvola di intercettazione a monte dell'apparecchiatura e assicurarsi che sia facilmente accessibile.
• Prima dell'uso, verificare che il tipo di gas corrisponda alle specifiche dell'apparecchiatura.
• Collegare saldamente tutti i tubi utilizzando raccordi metallici adeguati per evitare perdite.
• Se la pressione della tubazione si discosta di oltre il 15% dalla pressione nominale dell'apparecchiatura, utilizzare un regolatore di pressione.
• Verificare la presenza di perdite in tutti i collegamenti dei tubi utilizzando acqua saponata o un'attrezzatura di prova: non utilizzare mai una fiamma libera.
• Dopo l'installazione, controllare la pressione di alimentazione del gas.

5.3 Attenzione speciale

• L'installazione, l'uso iniziale e la manutenzione devono essere eseguiti da professionisti o personale certificato.
• Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale e deve essere utilizzato da personale qualificato.
• Assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura al momento della rimozione dell'imballaggio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e consultare un professionista.
• La prima accensione potrebbe richiedere più tempo a causa della presenza di aria nella tubazione appena installata. Spegnere l'interruttore di accensione e attendere dai 3 ai 5 minuti prima di riprovare.
• Non utilizzare gas non compatibili con l'apparecchiatura ed evitare l'uso di regolatori ad alta o media pressione.
• Spegnere l'apparecchiatura quando non è in uso o quando l'operatore è assente.
• L'apparecchiatura è progettata esclusivamente per scopi commerciali e qualsiasi altro utilizzo può comportare situazioni di pericolo.
• La griglia è progettata specificamente per la cottura di vari tipi di carne e altri alimenti. Non deve essere utilizzata per altri scopi.
• Non utilizzare la griglia quando è oscillante o inclinata.
• Non smontare o modificare l'apparecchiatura, poiché ciò potrebbe causare gravi incidenti.
• Evitare di urtare o appoggiare oggetti pesanti sull'apparecchiatura, poiché una manipolazione impropria potrebbe causare danni o situazioni di pericolo.
• Assicurarsi che lo scarico dell'aria della stufa a gas sia libero da ostruzioni per evitare rischi per la salute.
• Le alte temperature possono causare ustioni. Evitare il contatto diretto con le superfici del grill durante e dopo il funzionamento.

• Non utilizzare oggetti appuntiti sul pannello di controllo ed evitare di usare getti d'acqua per la pulizia per evitare di danneggiare i componenti elettrici.
• Pulire regolarmente le superfici in acciaio per prevenire l'ossidazione e i danni chimici.
• Un'installazione corretta, un utilizzo professionale e una manutenzione regolare garantiscono prestazioni ottimali e prolungano la durata utile della griglia.

6. Istruzioni per l'uso

Prima di grigliare il cibo, preriscaldare la pietra lavica e la griglia per almeno mezz'ora. La pietra lavica e la griglia immagazzinano il calore per una cottura migliore.

6.1 Accensione e spegnimento della fiamma

1. Premere la manopola e ruotarla in senso antiorario.
2. Premere il pulsante rosso di accensione fino a sentire un "clic", quindi rilasciarlo e verificare se la fiamma si è accesa attraverso il foro di osservazione. In caso contrario, continuare a premere fino all'accensione della fiamma.
3. Dopo l'accensione del bruciatore, continuare a premere la manopola per 7-10 secondi, quindi rilasciarla.
4. Se la fiamma si spegne entro un minuto, ruotare la manopola in posizione "●", attendere quindi da 3 a 5 minuti e ripetere il processo di accensione.
5. Per regolare la fiamma, ruotare la manopola in senso antiorario fino a 90°. Questo è il massimo calore. Oltre questo punto, la fiamma diminuirà gradualmente.
6. Dopo l'uso, ruotare l'interruttore della caldaia in senso orario e chiudere la valvola di regolazione sulla bombola del gas.

7. Ispezione giornaliera

I controlli giornalieri sono fondamentali per prevenire incidenti gravi. Se si avverte odore di gas o si sospetta un malfunzionamento, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'attrezzatura. Ispezionare l'attrezzatura prima e dopo l'uso ogni giorno.
Prima dell'uso:
• La macchina è inclinata?
• Il pannello di controllo è danneggiato?
Durante l'uso:
• C'è un odore o un tanfo insolito?
• Ci sono vibrazioni?
• La fiamma del bruciatore è normale?
• La potenza termica è normale?

8. Pulizia e manutenzione

- Prima dell'uso, pulire la griglia rimuovendo la griglia obliqua, spazzolando via il calcare con una spazzola di nylon, pulendo con un detergente neutro e acqua e asciugando con un panno .
- Non spruzzare acqua direttamente sul corpo della caldaia ed evitare di utilizzare sostanze corrosive per la pulizia.
- Non modificare le impostazioni di ventilazione necessarie per la combustione.
- Interrompere l'alimentazione del gas quando il dispositivo non è in uso.
- Se si conserva il dispositivo per un lungo periodo, pulire la superficie con un panno imbevuto di olio alimentare / vasellamina /lubrificante (o qualsiasi altro prodotto antiruggine) e riporlo in un luogo ben ventilato.
- **Eseguire ispezioni complete almeno una volta all'anno con l'aiuto di professionisti.**

- **Evitare di toccare la piastra riscaldante con le mani quando la macchina è in funzione per evitare ustioni.**
- **Per evitare incidenti, chiudere la valvola di alimentazione del gas quando la macchina non è in uso.**
- **In caso di malfunzionamento della macchina, non tentare di ripararla autonomamente. Contattare il reparto manutenzione dell'azienda o un rivenditore.**

9. Analisi ed eliminazione dei guasti

fenomeno di faglia	Motivo	Metodo di esclusione
Il fuoco non si accende	1. L'installazione o il collegamento del sistema di accensione non è corretto. 2. La candela di accensione o il cavo della candela sono danneggiati. 3. Bassa pressione nella tubazione del gas. 4. Ostruzione dell'ugello. 5. Allentamento della termocoppia . 6. Danni alla termocoppia . 7. Valvola di controllo del gas difettosa.	1. Reinstallarlo correttamente. 2. Sostituire i pezzi di ricambio corrispondenti. 3. Regolazione della valvola di sicurezza. 4. Sbloccaggio degli ugelli. 5. Serraggio della termocoppia . 6. Termocoppia di ricambio . 7. Sostituzione della valvola di controllo del gas.
Il fuoco si accende, ma la fiamma è debole	1. Bassa pressione nel tubo del gas 2. Intasamento dell'ugello principale del fuoco 3. Guasto della valvola di controllo del gas	1. Regolazione della valvola di sicurezza. 2. Sbloccaggio degli ugelli. 3. Sostituzione della valvola di controllo del gas.
Sibili o scoppiettii quando la fonte di gas è chiusa	1. La dimensione dell'ugello non è compatibile con la fonte di gas. 2. La pressione della sorgente del gas è bassa. 3. Flusso di gas insufficiente attraverso l'ugello.	1. Regolare il diametro dell'ugello. 2. Regolare la valvola di sicurezza. 3. Aumentare il diametro del tubo per un flusso di gas adeguato.
Fuoco rosso o fumo nero	1. La dimensione dell'ugello non è compatibile con la fonte di gas. 2. Il gas nel cilindro è quasi esaurito. 3. La composizione della fonte di gas varia durante i periodi di picco di utilizzo.	1. Regolare il diametro dell'ugello 2. Cambiare la fonte di gas 3. Regolare la portata con la valvola piccola durante i periodi di utilizzo massimo e aumentare successivamente la portata della valvola.

Nota: in caso di guasti, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchiatura e contattare un tecnico qualificato. La sicurezza prima di tutto! La manutenzione deve essere eseguita solo dopo aver spento l'alimentazione elettrica e la fonte di gas.

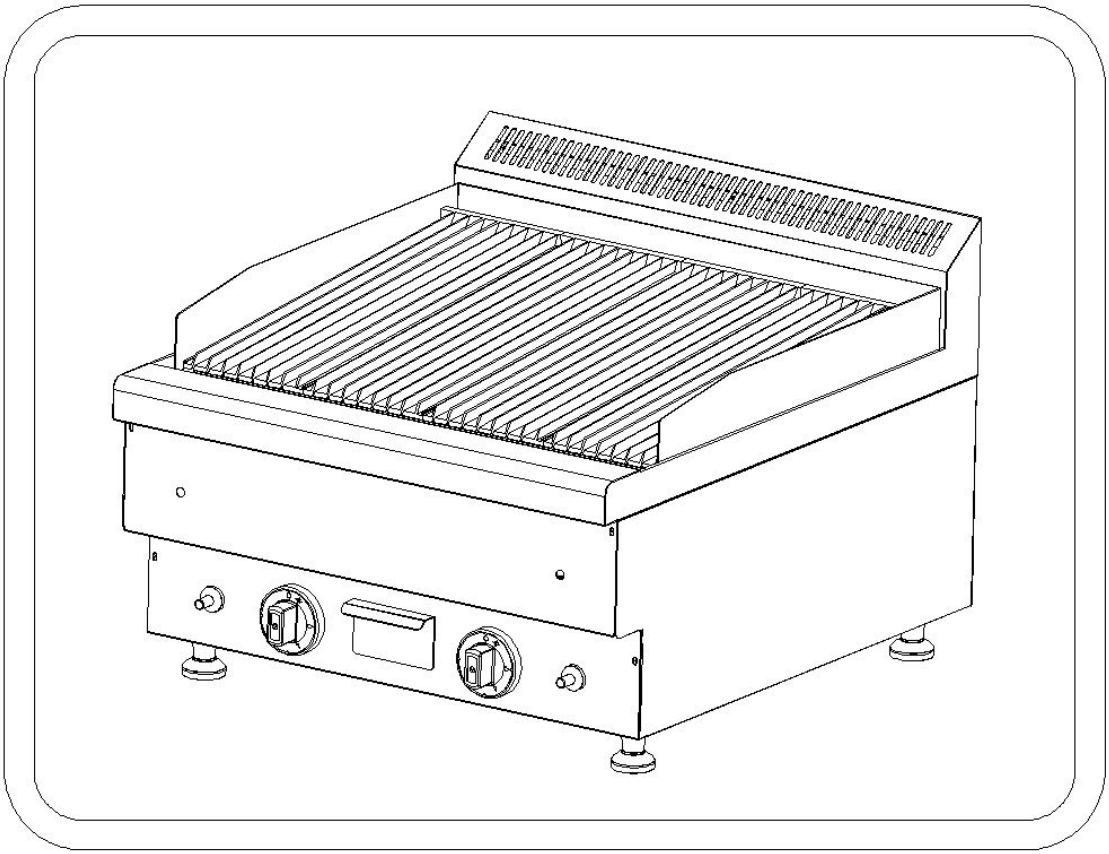
Este Manual del Usuario se ha traducido mediante traducción automática. Nos hemos esforzado al máximo para garantizar la precisión de la traducción, pero tenga en cuenta que las traducciones automáticas no son perfectas y no pretenden sustituir a los traductores humanos. La versión oficial del Manual del Usuario está en inglés. Cualquier diferencia entre la versión traducida y el original en inglés no es legalmente vinculante. Si tiene alguna duda sobre la precisión de la traducción, consulte la versión en inglés, que es la referencia oficial. Puede solicitar versiones en otros idiomas a info@expondo.com .

Datos técnicos

Descripción del parámetro	Valor del parámetro	
Nombre del producto	Parrilla de lava a gas	
Modelo	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Dimensiones [ancho x profundidad x alto cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Peso [kg]	38	54.8

Nombre del producto:	Parrilla de lava a gas			1336 d. C. PIN1008CT3230
Modelo:	RC-GLRG600			
Categoría de electrodomésticos	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Tipo de gas:	Butano	Propano	Butano, propano y sus mezclas	G20
Presión de entrada (mbar):	28-30	37	50	20
Tamaño del inyector (mm)	1.3		1.1	2.0
Entrada de calor (kW)	Quemadores principales: 7,2 x 2			
País de destino:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		ALEMANIA, CHINA, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: DE, LU, PL, RO
Consumo de gas (g/h)	Butano: 1047, Propano: 1028			N / A
Norma cumplida:	EN 203-1:2014 Equipos de catering calentados a gas – Parte 1: Normas generales de seguridad EN 203-2-10 Equipos de catering calentados a gas. Parte 2-10: Requisitos específicos - Parrillas de carbón.			
Este aparato debe instalarse de conformidad con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un lugar bien ventilado. Consulte las instrucciones antes de instalarlo y utilizarlo.				

<table>
<tr><td>Nombre del producto:</td><td colspan="3">Parrilla de lava a gas</td><td rowspan="2">1336 d. C.
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Modelo:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Categoría de electrodomésticos</td><td colspan="2">I3+(28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Tipo de gas:</td><td>Butano</td><td>Propano</td><td>Butano, propano y sus mezclas</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Presión de entrada (mbar):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Tamaño del inyector (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Entrada de calor (kW)</td><td colspan="4">Quemadores principales: 7.2</td></tr>
<tr><td>País de destino:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>ALEMANIA, CHINA, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: DE, LU, PL, RO</td></tr>
<tr><td>Consumo de gas (g/h)</td><td colspan="3">Butano: 523, Propano: 514</td><td>N / A</td></tr>
<tr><td>Norma cumplida:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Equipos de catering calentados a gas – Parte 1: Normas generales de seguridad
EN 203-2-10 Equipos de catering calentados a gas. Parte 2-10: Requisitos específicos - Parrillas de carbón.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Este aparato debe instalarse de conformidad con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un lugar bien ventilado. Consulte las instrucciones antes de instalarlo y utilizarlo.</td></tr>
</table>



Notas importantes:

• Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto.
• Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

Advertencia:

Estas instrucciones solo son válidas si el código de país aparece en el aparato. Si no aparece, consulte las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones locales. Cualquier modificación, instalación, ajuste, reparación o mantenimiento incorrectos pueden causar daños materiales o lesiones. Todos los ajustes o reparaciones deben ser realizados por profesionales capacitados.

• Para su seguridad, no almacene ni utilice gases, líquidos o elementos inflamables o explosivos cerca de este producto.

• El dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, perceptivas o mentales, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas o reciban instrucciones sobre su uso seguro.

• Por favor supervise a los niños para garantizar su seguridad.

Conserve este manual para futuras consultas. Si un tercero va a utilizar el dispositivo, asegúrese de que también tenga acceso a este manual y cumpla con todas las normas de seguridad.

• Si el aparato se coloca cerca de paredes, tabiques o equipos de cocina hechos de materiales combustibles, asegúrese de que estén protegidos con aislamiento no combustible y cumplan con las normas de seguridad contra incendios.

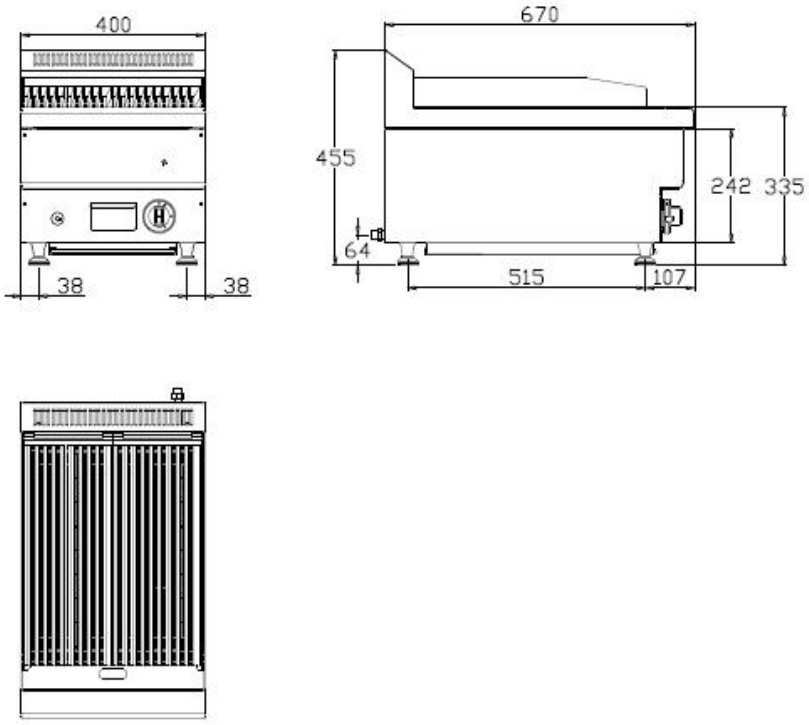
• El equipo de gas debe instalarse en un área bien ventilada con sistemas de escape adecuados para garantizar un funcionamiento seguro.
• No modifique las tomas de aire ni las salidas de humos necesarias para la combustión para evitar riesgos de seguridad.
• El equipo solo es apto para su uso con un regulador de gas de baja presión. El uso de un regulador de alta o media presión puede causar daños materiales o incidentes de seguridad. Si percibe olor a gas, evite cualquier fuente de ignición, no utilice interruptores eléctricos ni teléfonos cercanos. Cierre la válvula principal de gas y contacte con un servicio de mantenimiento profesional.

1. Funciones del producto e introducción:

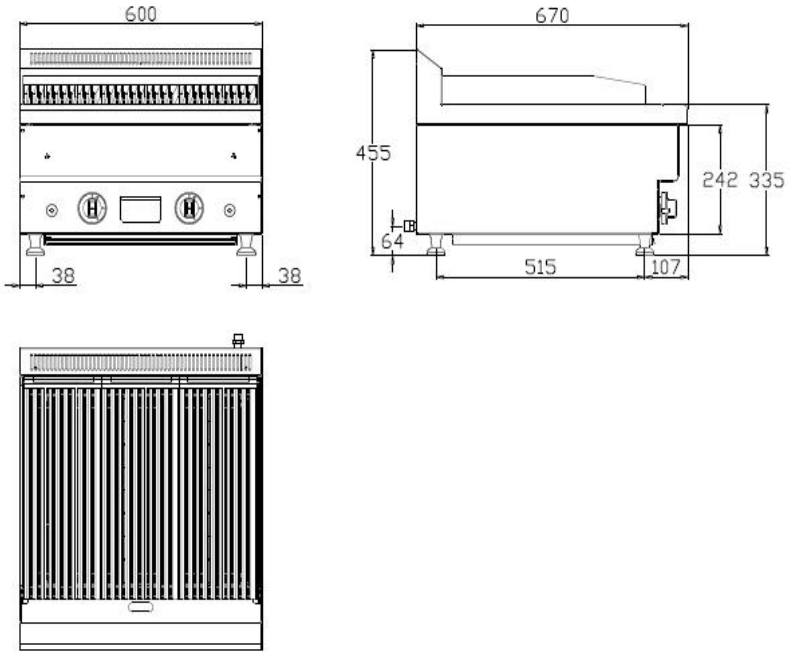
La parrilla de piedra volcánica es un electrodoméstico de acero inoxidable de alta calidad que destaca por sus características profesionales, su manejo intuitivo, su durabilidad y su fácil mantenimiento. Incluye un quemador de estilo europeo de alta eficiencia, un interruptor de encendido de un fabricante reconocido, un dispositivo de protección contra la llama y un sistema de encendido piezoeléctrico cerámico. Esta parrilla es ideal para hoteles, supermercados, restaurantes, establecimientos de comida rápida y el sector de la hostelería.

2. Esquema estructural:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Parámetros básicos:

Lista de boquillas

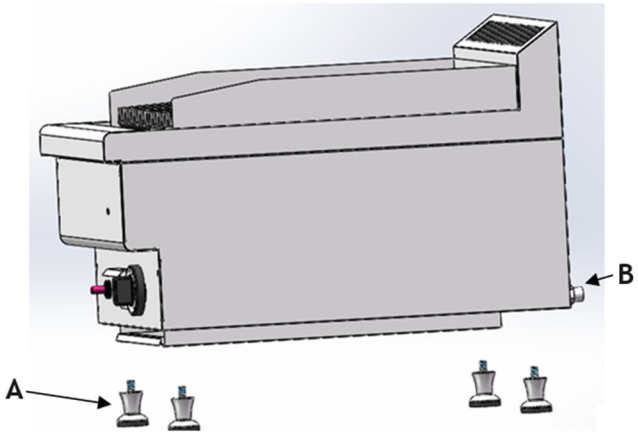
Gas / Modelo	Diámetro del orificio de la boquilla
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Notas de instalación

4.1 Instalación antes del uso

• Para gas natural o gas licuado de petróleo, asegúrese de utilizar el tipo de gas correcto, según las especificaciones. Las diferentes presiones de gas requieren boquillas diferentes (consulte los detalles arriba), que deben adquirirse por separado. Si se modifica la fuente de gas, la placa de características debe actualizarse para especificar la fuente de gas correspondiente.

• Asegúrese de que las patas del producto estén instaladas correctamente antes de usarlo (ver imagen a continuación).



A. Pies
B. Junta BSPT de 1/2"

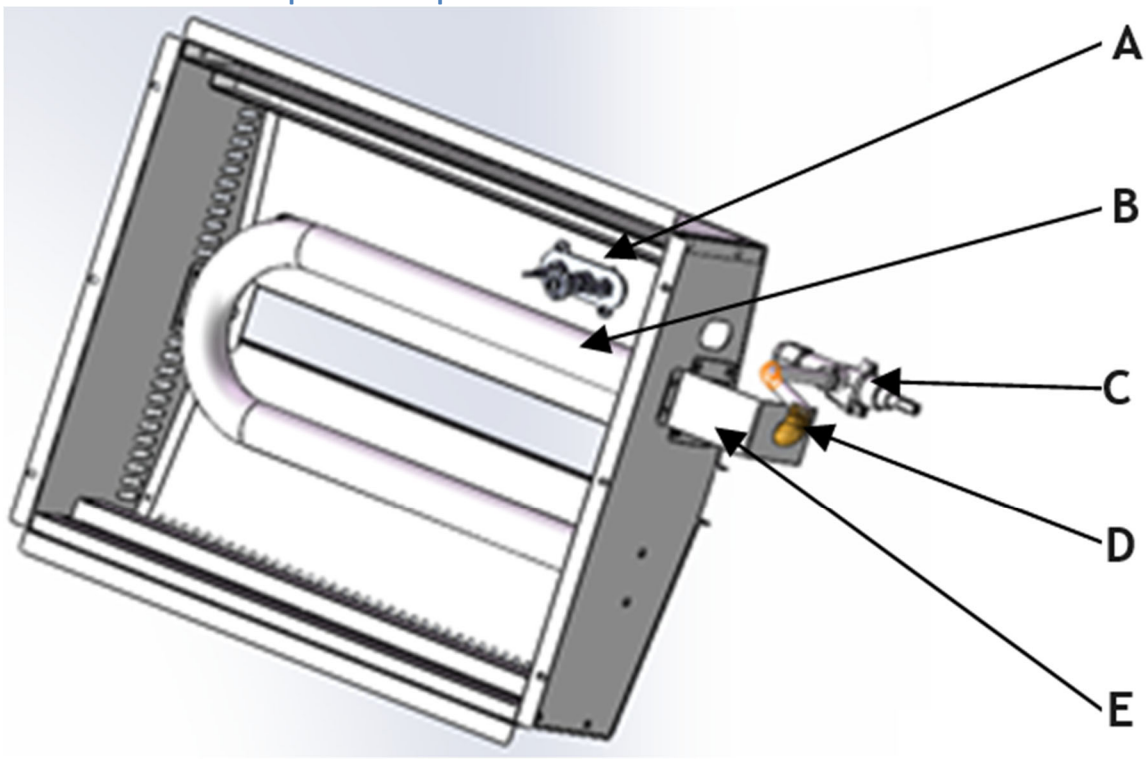
Para conectar la tubería de entrada, conecte la junta BSPT de 1/2" en la parte trasera de la unidad a la salida del cuerpo de la válvula de la fuente de aire mediante un tubo metálico o una manguera de PVC. La manguera de PVC no debe exceder los 1,5 metros de longitud para evitar pérdidas de presión por exceso de longitud. Inspeccione la manguera de PVC periódicamente y, si muestra signos de endurecimiento, reemplácela de inmediato. Se recomienda reemplazar la manguera de PVC cada dos años. La bombona de gas utilizada no debe exceder los 320 mm de diámetro ni los 680 mm de altura, con un peso máximo de llenado de 14,9 kg o menos.

• El punto de prueba de presión está ubicado en el tubo de admisión trasero.

La válvula reguladora viene preajustada de fábrica. Si cambia la boquilla, vuelva a aplicar sellador e instálela correctamente.

• Retire toda la película protectora antes de utilizar el equipo.

4.2 Instalación de reemplazo de boquilla



A: Encendedor B: Quemador C: Válvula de admisión D: Boquilla E: Piezas de fijación de la boquilla

Para reemplazar la boquilla, primero retire la tuerca de cobre con una llave inglesa y luego, con un destornillador Phillips, retire el soporte de la boquilla. Reemplace la boquilla usada por una nueva, vuelva a ensamblar el soporte y apriete la tuerca de cobre. Después de reemplazarla, asegúrese de que no haya fugas antes de volver a usar el producto.

¡NOTA! Las boquillas de gas pueden ser reemplazadas por un técnico calificado con la licencia de gas correspondiente.

5. Precauciones

5.1 Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, manipule la parrilla con cuidado. No la invierta. Guarde las estufas embaladas en un ambiente bien ventilado y no corrosivo. Si necesita almacenarlas temporalmente, protéjalas de la lluvia.

5.2 Precauciones de instalación

• La instalación debe ser realizada por profesionales.
• Garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad del gas durante la instalación.
• Instale el equipo por separado o en combinación con otros equipos dentro del rango especificado.
Este dispositivo no es apto para instalaciones empotradas. Hacerlo podría causar condiciones de hipoxia severa y una emisión excesiva, peligrosa o incluso mortal, de productos de combustión.

• Tenga en cuenta el peso del dispositivo al instalarlo y colóquelo en el suelo o en una mesa estable.
No instale la parrilla sobre superficies inflamables. Si se coloca sobre una encimera, el material de la misma debe ser ignífugo.
Se recomienda instalar el equipo en un área bien ventilada o bajo una campana extractora.
Mantenga una distancia mínima de 150 mm de las paredes de materiales inflamables. Si no se puede garantizar una distancia segura, utilice medidas de protección, como materiales refractarios, para mantener la temperatura de la pared dentro del rango de seguridad.
• Retire la película plástica del dispositivo antes de la instalación.
• Asegúrese de que el equipo esté estable, nivelado y no se mueva durante su uso.
• Utilice únicamente gases compatibles con el equipo y utilice únicamente reguladores de baja presión.
• Instale una válvula de cierre antes del equipo y asegúrese de que sea de fácil acceso.
• Verifique que el tipo de gas coincida con las especificaciones del equipo antes de usarlo.
• Conecte todas las tuberías de forma segura utilizando conexiones metálicas adecuadas para evitar fugas.
• Si la presión de la tubería se desvía en más del 15% de la presión nominal del equipo, utilice un ajustador de presión.
• Pruebe si hay fugas en todas las conexiones de tuberías usando agua jabonosa o un equipo de prueba; nunca utilice una llama abierta.
• Verifique la presión de suministro de gas después de la instalación.

5.3 Atención especial

• La instalación, el uso inicial y el mantenimiento deben ser realizados por profesionales o personal certificado.
• Este producto es sólo para uso comercial y debe ser operado por personal capacitado.
Asegúrese de que el equipo esté en buen estado al retirar el embalaje. En caso de duda, no lo utilice y consulte a un profesional.
El primer encendido podría tardar más debido a la presencia de aire en la tubería recién instalada. Apague el interruptor de encendido y espere de 3 a 5 minutos antes de volver a intentarlo.
• No utilice gases no compatibles con el equipo y evite utilizar reguladores de alta o media presión.
• Apague el equipo cuando no esté en uso o cuando el operador esté ausente.
• El equipo está diseñado únicamente para fines comerciales y cualquier otro uso puede causar peligro.
La parrilla está diseñada específicamente para cocinar diversos tipos de carne y alimentos. No debe utilizarse para ningún otro fin.
• No utilice la parrilla cuando esté temblando o inclinada.
• No desmonte ni modifique el equipo, ya que esto podría provocar accidentes graves.
• Evite golpear o colocar objetos pesados sobre el equipo, ya que una manipulación inadecuada puede provocar daños o peligro.
• Asegúrese de que la salida de escape del calentador de gas esté libre de obstrucciones para evitar riesgos para la salud.
Las altas temperaturas pueden causar quemaduras. Evite el contacto directo con las superficies de la parrilla durante y después de su uso.
• No utilice objetos afilados sobre el panel de control y evite utilizar chorros de agua para limpiarlo para evitar dañar los componentes eléctricos.

• Limpie periódicamente las superficies de acero para evitar la oxidación y daños químicos.
• La instalación adecuada, el funcionamiento profesional y el mantenimiento regular garantizan un rendimiento óptimo y prolongan la vida útil de la parrilla.

6. Instrucciones de uso

Antes de asar alimentos, precaliente la piedra volcánica y la parrilla durante al menos media hora. La piedra volcánica y la parrilla almacenan el calor para una mejor cocción.

6.1 Encendido y apagado de la llama

1. Presione la perilla y gírela en sentido antihorario.
2. Presione el botón rojo de encendido hasta oír un clic. Luego, suéltelo y compruebe si la llama se ha encendido a través del orificio de observación. De no ser así, siga presionando hasta que la llama se encienda.
3. Después de que el quemador se encienda, mantenga presionada la perilla durante 7 a 10 segundos y luego suéltela.
4. Si la llama se apaga en un minuto, gire la perilla a la posición "●", luego espere de 3 a 5 minutos y repita el proceso de encendido.
5. Para ajustar la llama, gire la perilla en sentido antihorario hasta 90°. Esta es la temperatura máxima. A partir de este punto, la llama disminuirá gradualmente.
6. Después de su uso, gire el interruptor del horno en el sentido de las agujas del reloj y cierre la válvula reguladora del cilindro de gas.

7. Inspección diaria

Las inspecciones diarias son cruciales para prevenir accidentes graves. Si detecta olor a gas o sospecha un mal funcionamiento, deje de usar el equipo inmediatamente. Inspeccione el equipo antes y después de usarlo diariamente.
Antes de usar:
• ¿Está inclinada la máquina?
• ¿Está dañado el panel de control?
Durante el uso:
• ¿Hay algún olor o olor inusual?
• ¿Hay vibraciones?
• ¿La llama del quemador es normal?
• ¿La potencia térmica es normal?

8. Limpieza y mantenimiento

- Limpie la rejilla antes de usarla quitando la rejilla oblicua, cepillando la cal con un cepillo de nailon, limpiando con un detergente neutro y agua y secando con un paño .
- No rocíe directamente el cuerpo del horno con agua y evite utilizar sustancias corrosivas para limpiarlo.
- No modifique los ajustes de ventilación necesarios para la combustión.
- Corte la fuente de gas si el dispositivo no está en uso.
- Si va a almacenar el dispositivo durante un período prolongado, limpie la superficie con un paño humedecido en aceite de calidad alimentaria, vaselina o lubricante (o cualquier otra cosa que tenga fines antioxidantes) y guárdelo en un área bien ventilada.
- **Realice inspecciones exhaustivas al menos una vez al año con la ayuda de profesionales.**
- **Evite tocar la placa calentadora con la mano cuando la máquina esté en uso para evitar quemaduras.**

- **Cierre la válvula de suministro de gas cuando la máquina no esté en uso para evitar accidentes.**
- **Si la máquina no funciona correctamente, no intente repararla usted mismo. Contacte con el departamento de mantenimiento de la empresa o con un distribuidor.**

9. Análisis y eliminación de fallas

Fenómeno de falla	Razón	Método de exclusión
El fuego no se enciende	1. La instalación o conexión del sistema de encendido es incorrecta. 2. La bujía de encendido o el cable de la bujía están dañados. 3. Baja presión en la tubería de gas. 4. Obstrucción de la boquilla. 5. Aflojamiento del termopar . 6. Daños en el termopar . 7. Válvula de control de gas defectuosa.	1. Vuelva a instalarlo correctamente. 2. Reemplace las piezas de repuesto correspondientes. 3. Ajuste de la válvula de alivio de presión. 4. Desbloqueo de boquillas. 5. Ajuste del termopar . 6. Reemplazo de termopar . 7. Reemplazo de la válvula de control de gas.
El fuego se enciende, pero la llama es débil.	1. Baja presión en la tubería de gas 2. Obstrucción de la boquilla principal de incendio 3. Fallo de la válvula de control de gas	1. Ajuste de la válvula de alivio de presión. 2. Desbloqueo de boquillas. 3. Reemplazo de la válvula de control de gas.
Sonidos de silbido o estallido cuando se cierra la fuente de gas	1. El tamaño de la boquilla no es compatible con la fuente de gas. 2. La presión de la fuente de gas es baja. 3. Flujo de gas insuficiente a través de la boquilla.	1. Ajuste el diámetro de la boquilla. 2. Ajuste la válvula de alivio de presión. 3. Aumente el diámetro de la tubería para lograr un flujo de gas adecuado.
Fuego rojo o humo negro	1. El tamaño de la boquilla no es compatible con la fuente de gas. 2. El gas en el cilindro está casi agotado. 3. La composición de la fuente de gas fluctúa durante el uso máximo.	1. Ajuste el diámetro de la boquilla. 2. Cambiar la fuente de gas 3. Ajuste el flujo con la válvula pequeña durante el uso máximo y aumente el flujo de la válvula después.

Nota: Si se produce alguna falla, deje de usar el equipo inmediatamente y contacte con técnicos profesionales. ¡La seguridad es lo primero! El mantenimiento debe realizarse únicamente después de desconectar la alimentación eléctrica y el suministro de gas.

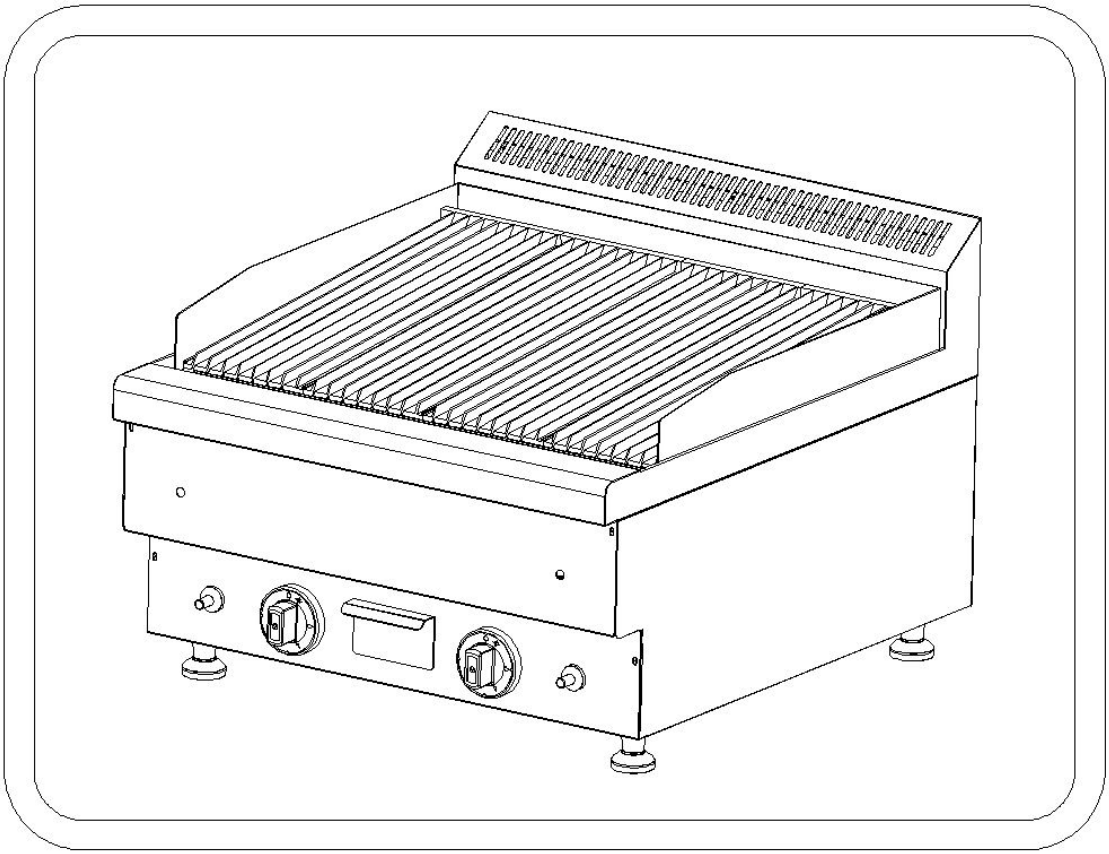
Ez a felhasználói kézikönyv gépi fordítással készült. Mindent megtettünk a fordítás pontosságának biztosítása érdekében, de kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatizált fordítások nem tökéletesek, és nem helyettesítik az emberi fordítókat. A felhasználói kézikönyv hivatalos verziója angol nyelven készült. A lefordított változat és az eredeti angol nyelv közötti eltérések nem jogilag kötelező érvényűek. Ha bármilyen kérdése van a fordítás pontosságával kapcsolatban, kérjük, tekintse meg az angol nyelvű verziót, amely a hivatalos referencia. További nyelvi verziók kérésre elérhetők az info@expondo.com címen .

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke	
Termék neve	Gáz láva grill	
Modell	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Méretek [szélesség x mélység x magasság cm]	67,3 × 40 × 45,5	57 × 60 × 46
Súly [kg]	38 éves	54,8

Termék neve:	Gáz láva grill			Kr. u. 1336 PIN1008CT3230
Modell:	RC-GLRG600			
Készülékkategória	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gáztípus:	Bután	Propán	Bután, propán és ezek keverékei	G20
Bemeneti nyomás (mbar):	28-30	37	50	20
Befecskendező mérete (mm)	1.3		1.1	2.0
Hőteljesítmény (kW)	Fő égők: 7,2 x 2			
Célország:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		Ausztria, Svájc, Csehország, Németország, Luxemburg, Szlovákia	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Németország, Luxemburg, Lengyelország, Románia
Gázfogyasztás (g/h)	Bután: 1047, Propán: 1028			Nem alkalmazható
Megfelelt szabvány:	EN 203-1:2014 Gázfűtésű vendéglátóipari berendezések – 1. rész: Általános biztonsági szabályok EN 203-2-10 Gázfűtésű vendéglátóipari berendezések – 2-10. rész: Különleges követelmények – Grillsütők			
előírásoknak megfelelően kell telepíteni , és csak jól szellőző helyen szabad használni. A készülék telepítése és használata előtt olvassa el az utasításokat.				

<table>
<tr><td>Termék neve:</td><td colspan="3">Gáz láva grill</td><td rowspan="2">Kr. u. 1336
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Modell:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Készülékkategória</td><td colspan="2">I3+(28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Gáztípus:</td><td>Bután</td><td>Propán</td><td>Bután, propán és ezek keverékei</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Bemeneti nyomás (mbar):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Befecskendező mérete (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Hőteljesítmény (kW)</td><td colspan="4">Fő égők: 7.2</td></tr>
<tr><td>Célország:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>Ausztria, Svájc, Csehország, Németország, Luxemburg, Szlovákia</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: Németország, Luxemburg, Lengyelország, Románia</td></tr>
<tr><td>Gázfogyasztás (g/h)</td><td colspan="3">Bután: 523, Propán: 514</td><td>Nem alkalmazható</td></tr>
<tr><td>Megfelelt szabvány:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Gázfűtésű vendéglátóipari berendezések – 1. rész: Általános biztonsági szabályok
EN 203-2-10 Gázfűtésű vendéglátóipari berendezések – 2-10. rész: Különleges követelmények – Grillsütők</td></tr>
<tr><td colspan="5">előírásoknak megfelelően kell telepíteni , és csak jól szellőző helyen szabad használni. A készülék telepítése és használata előtt olvassa el az utasításokat.</td></tr>
</table>



Fontos megjegyzések:

• Kérjük, a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót.
• Őrizze meg ezt a kézikönyvet biztonságos helyen későbbi felhasználás céljából.

Figyelmeztetés:

• Ezek az utasítások csak akkor érvényesek, ha az országkód szerepel a készüléken. Ha a kód nem szerepel, a készülék helyi körülményekhez való igazításához tekintse meg a műszaki utasításokat.
• Bármilyen módosítás, helytelen telepítés, beállítás, javítás vagy karbantartás anyagi kárt vagy sérülést okozhat. Minden beállítást vagy javítást képzett szakembernek kell elvégeznie.
• Biztonsága érdekében ne tároljon és ne használjon gyúlékony vagy robbanásveszélyes gázokat, folyadékokat vagy tárgyakat a termék közelében.
• A készüléket nem használhatják fizikailag, érzékelésben vagy mentálisan korlátozott személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve tapasztalatlanok és tudás nélküli személyek, kivéve, ha felügyelik őket, vagy eligazítást kaptak a biztonságos használatról.
• Kérjük, felügyelje a gyermekeket a biztonságuk érdekében.
• Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából. Ha a készüléket harmadik fél használja, gondoskodjon róla, hogy neki is hozzáférése legyen ehhez a kézikönyvhöz, és tartsa be az összes biztonsági előírást.
• Ha a készüléket éghető anyagokból készült falak, válaszfalak vagy konyhai berendezések közelében helyezi el, gondoskodjon azok nem éghető szigeteléssel való védelméről, és tartsa be a tűzvédelmi előírásokat.

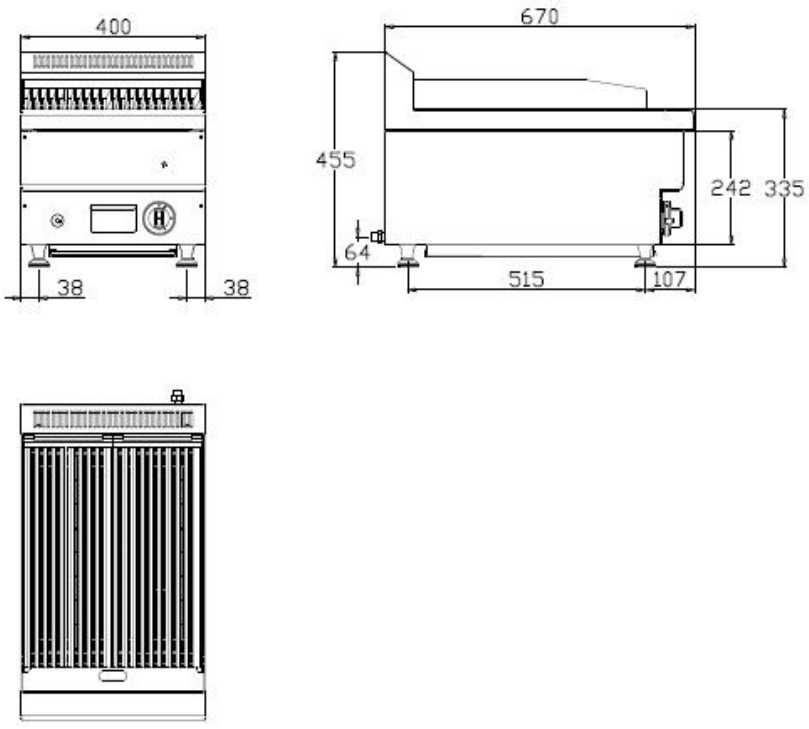
• A gázberendezést jól szellőző, megfelelő elszívórendszerrel ellátott helyen kell telepíteni a biztonságos üzemeltetés biztosítása érdekében.
• A biztonsági kockázatok elkerülése érdekében ne módosítsa az égéshez szükséges levegőbeömlőket és füstkivezető nyílásokat.
• A berendezés csak alacsony nyomású gázszabályozóval használható. Nagy- vagy közepes nyomású szabályozó használata anyagi kárt vagy biztonsági incidenst okozhat.
• Ha gázszagot érez, kerüljön el minden gyújtóforrást, ne használjon elektromos kapcsolókat és telefont a közelben. Zárja el a fő gázcsapot, és hívja a szakszerű karbantartó szolgálatot.

1. Termékfunkciók és bemutatás:

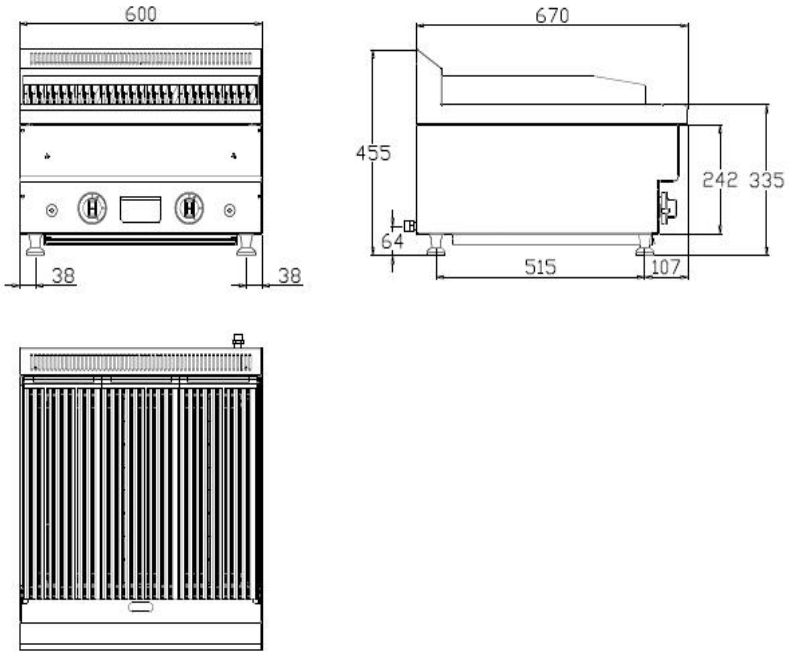
A lávakő grillsütő egy kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült készülék, amely professzionális tulajdonságaival, intuitív működésével, tartósságával és egyszerű karbantartásával tűnik ki. Nagy hatékonyságú, európai stílusú égővel, egy jó hírű gyártótól származó gyújtáskapcsolóval, lángkimaradás-védelmi eszközzel és piezoelektromos kerámia gyújtórendszerrel rendelkezik. Ez a grillsütő ideális szállodákban, szupermarketekben, éttermekben, gyorséttermekben és a vendéglátóiparban való használatra.

2. Szerkezeti vázlat:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Alapvető paraméterek:

Fúvókák listája

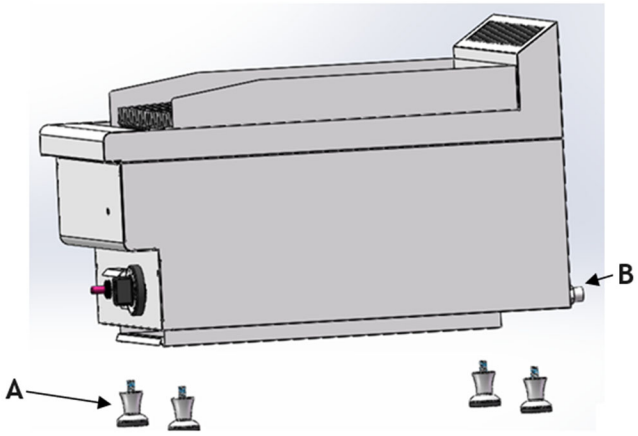
Gáz / Modell	Fúvóka furatátmérője
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Telepítési megjegyzések

4.1 Telepítés használat előtt

• Földgáz vagy cseppfolyósított gáz esetén győződjön meg arról, hogy a megfelelő gáztípust használja a megadottak szerint. A különböző gáznyomásokhoz különböző fúvókák szükségesek (a részleteket lásd fent), amelyeket külön kell megvásárolni. Ha a gázforrást átalakítják, a típustáblát frissíteni kell a megfelelő gázforrás megjelölésével.

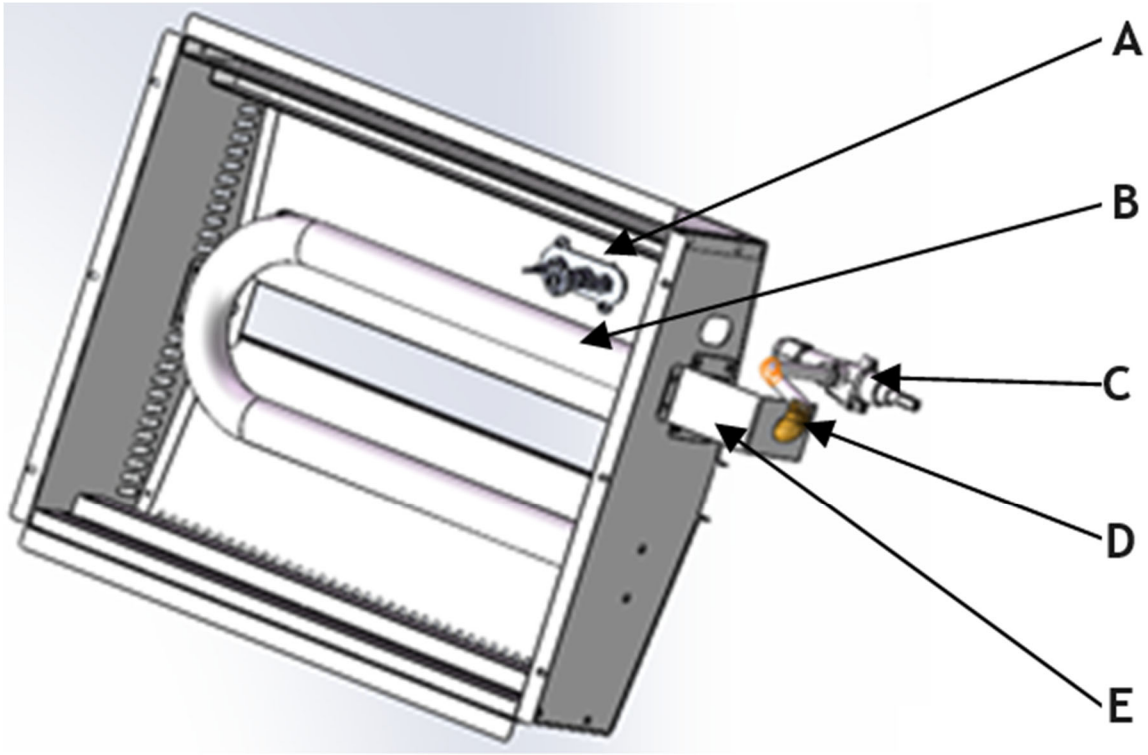
• Használat előtt győződjön meg arról, hogy a termék lábai megfelelően vannak felszerelve (lásd az alábbi képet).



A. Láb
B. 1/2 BSPT csatlakozó

• A bemeneti cső csatlakoztatásához csatlakoztassa az egység hátulján található 1/2 BSPT csatlakozót a levegőforrás szeleptest kimenetéhez egy fémcső vagy PVC tömlő segítségével. A PVC tömlő hossza nem haladhatja meg az 1,5 métert, hogy elkerülje a túlzott tömlőhossz miatti nyomásveszteséget. Rendszeresen ellenőrizze a PVC tömlőt, és ha megkeményedés jeleit mutatja, azonnal cserélje ki. Javasoljuk a PVC tömlő kétévente történő cseréjét. A használt gázpalack átmérője nem haladhatja meg a 320 mm-t, magassága pedig a 680 mm-t, maximális töltőtömege pedig 14,9 kg vagy kevesebb.
• A nyomásmérő pont a hátsó szívócsőnél található.
• A szabályozószelep gyárilag előre be van állítva. Fúvókacsere esetén vigyen fel újra tömítőanyagot , és szerelje be megfelelően.
Használat előtt távolítson el minden védőfóliát .

4.2 Fúvókacsere beszerelése



A: Gyújtó B: Égő C: Szívószelep D: Fúvóka E: Fúvóka rögzítőelemek

A fúvóka cseréjéhez először csavarja le a rézanyát egy villáskulccsal, majd egy csillagcsavarhúzóval vegye le a fúvókatartót. Cserélje ki a régi fúvókát egy újra, majd szerelje vissza a fúvókatartót, és húzza meg a rézanyát. A csere után győződjön meg arról, hogy nincs szivárgás, mielőtt újra használná a terméket.

MEGJEGYZÉS! A gázfúvókákat csak megfelelő gázengedéllyel rendelkező, szakképzett szerelő cserélheti ki.

5. Óvintézkedések

5.1 Szállítás és tárolás

Szállítás közben óvatosan kezelje a grillsütőt. Ne fordítsa fejjel lefelé. A becsomagolt tűzhelyeket jól szellőző, nem korrozív környezetben tárolja. Ha ideiglenes tárolásra van szükség, védje a berendezést az esőtől.

5.2 Telepítési óvintézkedések

• A telepítést szakembereknek kell elvégezniük.
• A telepítés során biztosítsa a gázbiztonsági előírások betartását.
• A berendezést külön vagy más, a megadott tartományon belüli berendezésekkel együtt telepítse.
• Ez a készülék nem alkalmas beágyazott telepítésekhez. Ennek megtétele súlyos oxigénhiányt és az égéstermékek veszélyes, akár halálos mértékű túlzott kibocsátását okozhatja.
• Telepítéskor vegye figyelembe a készülék súlyát, és helyezze a földre vagy egy stabil asztalra.
• Ne szerelje fel a grillsütőt gyúlékony felületre. Ha konyhapultra helyezi, a pult anyagának tűzállónak kell lennie.

• Javasoljuk, hogy a berendezést jól szellőző helyen vagy páraelszívó alatt telepítse. Tartson legalább 150 mm távolságot a gyúlékony anyagból készült falaktól. Ha a biztonságos távolság nem biztosítható, használjon védőintézkedéseket, például tűzálló anyagokat, hogy a fal hőmérséklete a biztonságos tartományon belül maradjon.
• Telepítés előtt távolítsa el a műanyag fóliát a készülékről.
• Győződjön meg arról, hogy a berendezés stabil, vízszintes, és használat közben nem rázkódik.
• Csak a berendezéssel kompatibilis gázokat használjon, és csak alacsony nyomású szabályozókat.
• Szereljen fel egy elzárószelepet a berendezés elé, és gondoskodjon arról, hogy könnyen hozzáférhető legyen.
• Használat előtt ellenőrizze, hogy a gáztípus megfelel-e a berendezés specifikációinak.
• A szivárgások elkerülése érdekében minden csövet biztonságosan csatlakoztasson megfelelő fémcsatlakozókkal.
• Ha a csővezeték nyomása több mint 15%-kal eltér a berendezés névleges nyomásától, használjon nyomásszabályozót.
• Szappanos vízzel vagy tesztberendezéssel ellenőrizze az összes csőcsatlakozás szivárgását – soha ne használjon nyílt lángot.
• A telepítés után ellenőrizze a gázellátás nyomását.

5.3 Különös figyelem

• A telepítést, az első használatba vételt és a karbantartást szakembereknek vagy minősített személyzetnek kell elvégeznie.
• Ez a termék kizárólag kereskedelmi célú használatra készült, és csak képzett személyzet kezelheti.
• A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze a berendezés épségét. Kétség esetén ne használja a berendezést, és forduljon szakemberhez.
levegő miatt . Kapcsolja ki a gyújtáskapcsolót, és várjon 3-5 percet, mielőtt újra próbálkozna.
• Ne használjon olyan gázokat, amelyek nem kompatibilisek a berendezéssel, és kerülje a nagy- vagy közepes nyomásszabályozók használatát.
• Kapcsolja ki a berendezést, ha nincs használatban, vagy ha a kezelő nincs jelen.
• A berendezés kizárólag kereskedelmi célra készült, és bármilyen más használat veszélyt okozhat.
• A grillsütőt kifejezetten különféle húsok és ételek sütésére tervezték. Semmilyen más célra nem szabad használni.
• Ne használja a grillsütőt, ha remeg vagy megdől.
• Ne szerelje szét és ne alakítsa át a berendezést, mert ez súlyos balesetekhez vezethet.
• Kerülje a berendezés megütését vagy nehéz tárgyak ráhelyezését, mivel a nem megfelelő kezelés kárt vagy veszélyt okozhat.
• Az egészségügyi kockázatok elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a gázfűtő kipufogónyílása akadálytalan.
• A magas hőmérséklet égési sérüléseket okozhat. Kerülje a grill felületeivel való közvetlen érintkezést működés közben és után.
• Ne használjon éles tárgyakat a kezelőpanelen, és kerülje a vízsugár használatát a tisztításhoz, hogy elkerülje az elektromos alkatrészek károsodását.
• Rendszeresen tisztítsa meg az acélfelületeket az oxidáció és a kémiai károsodás megelőzése érdekében.

• A szakszerű telepítés, a szakszerű üzemeltetés és a rendszeres karbantartás biztosítja az optimális teljesítményt és meghosszabbítja a grill élettartamát.

6. Használati utasítás

Grillezés előtt legalább fél órán át melegítse elő a lávakövet és a grillt. A lávakő és a grill tárolja a hőt a jobb főzés érdekében.

6.1 Gyújtás és lángelalvás

1. Nyomja meg a gombot, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Nyomja meg a piros gyújtógombot, amíg kattanást nem hall, majd engedje el, és ellenőrizze, hogy a láng meggyulladt-e a kémlelőnyíláson keresztül. Ha nem, folytassa a lenyomást, amíg a láng meg nem gyullad.
3. Miután az égő begyulladt, tartsa lenyomva a gombot 7-10 másodpercig, majd engedje el.
4. Ha a láng egy percen belül kialszik, fordítsa a gombot "●" állásba, várjon 3-5 percet, és ismételje meg a gyújtási folyamatot.
5. A láng beállításához forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba 90°-ig. Ez a maximális hőfok. Ezen a ponton túl a láng fokozatosan csökken.
6. Használat után forgassa el a kemence kapcsolóját az óramutató járásával megegyező irányba, és zárja el a gázpalack szabályozószelepét.

7. Napi ellenőrzés

A napi ellenőrzések elengedhetetlenek a súlyos balesetek megelőzése érdekében. Ha gázszagot érez, vagy meghibásodásra gyanakszik, azonnal hagyja abba a berendezés használatát. Használat előtt és után naponta ellenőrizze a berendezést.

Használat előtt:

• Meg van dőlve a gép?

• Sérült a kezelőpanel?

Használat közben:

• Van szokatlan szaga vagy szaga?

• Vannak-e rezgések?

• Normális az égő lángja?

• Normális a hőteljesítmény?

8. Tisztaság és karbantartás

- Használat előtt tisztítsa meg a rácsot a ferde rács eltávolításával, a vízkő eltávolításával egy nejlonkefével, semleges mosószeres vízzel történő tisztítással, majd egy ruhával való áttörléssel .
- Ne permetezzen közvetlenül vizet a kemence testére, és kerülje a maró hatású anyagok használatát a tisztításhoz.
- Ne módosítsa az égéshez szükséges szellőztetési beállításokat.
- Kapcsolja ki a gázforrást, ha a készülék nincs használatban.
- élelmiszeripari olajba / vazelinbe / kenőanyagba (vagy bármilyen más rozsdagátló anyagba) mártott ruhával , és tárolja jól szellőző helyen.
- **Legalább évente egyszer végezzen átfogó ellenőrzést szakemberek segítségével.**
- **Az égési sérülések elkerülése érdekében használat közben ne érintse meg kézzel a fűtőlapot.**
- **A balesetek elkerülése érdekében zárja el a gázcsapot, amikor a gép nincs használatban.**

- **Ha a gép meghibásodik, ne próbálja meg saját maga megjavítani. Lépjen kapcsolatba a cég szerviz részlegével vagy egy viszonteladóval.**

9. Hibaelemzés és -elhárítás

Hibajelenség	Ok	A kizárás módszere
A tűz nem gyullad ki	1. A gyújtásrendszer telepítése vagy csatlakoztatása helytelen. 2. A gyújtógyertya vagy a gyertyavezeték sérült. 3. Alacsony nyomás a gázvezetékben. 4. Fúvóka eltömődése. 5. Hőelem kilazulása. 6. Hőelem sérülése. 7. Hibás gázszabályozó szelep.	1. Kérjük, telepítse újra helyesen. 2. Cserélje ki a megfelelő alkatrészeket. 3. A nyomáscsökkentő szelep beállítása. 4. Fúvókák dugulásának megszüntetése. 5. A termoelem meghúzása . 6. Csere t termoelem . 7. Gázszabályozó szelep cseréje.
A tűz lángra kap, de a láng gyenge	1. Alacsony nyomás a gázvezetékben 2. Fő tűzoltó fúvóka eltömődése 3. A gázszabályozó szelep hibája	1. A nyomáscsökkentő szelep beállítása. 2. Fúvókák eltömődésének megszüntetése. 3. Gázszabályozó szelep cseréje.
Sziszegő vagy pattogó hangok hallhatók, amikor a gázforrás el van zárva	1. A fúvóka mérete nem kompatibilis a gázforrással. 2. A gázforrás nyomása alacsony. 3. Elégtelen gázáramlás a fúvókán keresztül.	1. Állítsa be a fúvóka átmérőjét. 2. Állítsa be a nyomáscsökkentő szelepet. 3. Növelje a cső átmérőjét a megfelelő gázáramlás érdekében.
Vörös tűz vagy fekete füst	1. A fúvóka mérete nem kompatibilis a gázforrással. 2. A palackban lévő gáz majdnem elfogyott. 3. A gázforrás összetétele csúcsfogyasztás idején ingadozik.	1. Állítsa be a fúvóka átmérőjét 2. Változtassa meg a gázforrást 3. Csúcshasználat közben állítsa be az áramlást a kis szeleppel , majd utána növelje a szelep áramlását.

Megjegyzés: Bármilyen meghibásodás esetén azonnal hagyja abba a berendezés használatát, és forduljon szakemberhez. A biztonság az első! A karbantartást csak az áramellátás és a gázforrás kikapcsolása után szabad elvégezni.

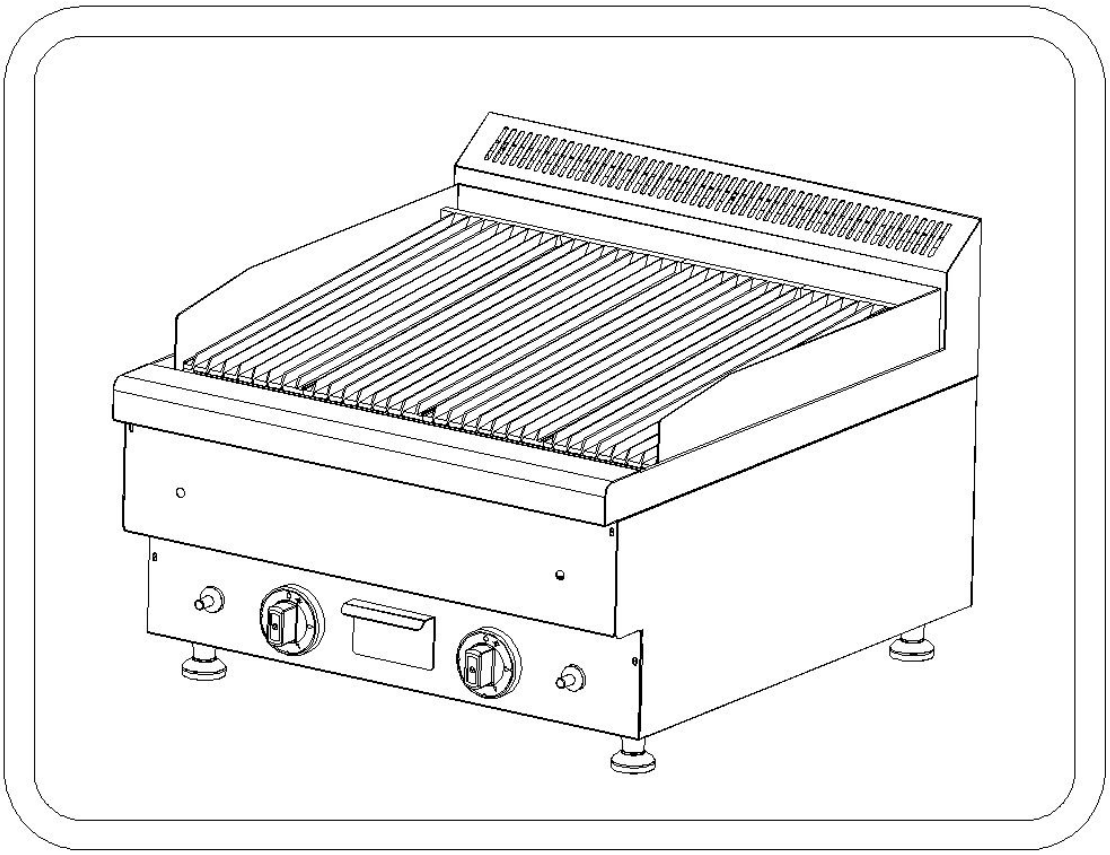
Denne brugermanual er blevet oversat ved hjælp af maskinoversættelse. Vi har gjort alt for at sikre, at oversættelsen er nøjagtig, men bemærk venligst, at automatiserede oversættelser ikke er perfekte og ikke er beregnet til at erstatte menneskelige oversættere. Den officielle version af brugermanualen er på engelsk. Eventuelle forskelle mellem den oversatte version og den originale engelske version er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørgsmål om nøjagtigheden af oversættelsen, henvises der til den engelske version, som er den officielle reference. Flere sprogversioner er tilgængelige efter anmodning via info@expondo.com .

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi	
Produktnavn	Gas Lava Grill	
Model	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Dimensioner [bredde x dybde x højde cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Vægt [kg]	38	54,8

Produktnavn:	Gas Lava Grill			CE 1336 PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG600			
Apparatkategori	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gastype:	Butan	Propan	Butan, propan og blandinger heraf	G20
Indgangstryk (mbar):	28-30	37	50	20
Injektorstørrelse (mm)	1.3		1.1	2.0
Varmetilførsel (kW)	Hovedbrændere: 7,2 x 2			
Destinationsland:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Tyskland, Luxemburg, Polen, Rumænien
Gasforbrug (g/t)	Butan: 1047, Propan: 1028			Ikke tilgængelig
Overholdt standard:	EN 203-1:2014 Gasopvarmet cateringudstyr – Del 1: Generelle sikkerhedsregler EN 203-2-10 Gasopvarmet cateringudstyr – Del 2-10: Specifikke krav – Grill			
Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med gældende regler og kun anvendes på et godt ventileret sted. Læs instruktionerne før installation og brug af dette apparat.				

Produktnavn:	Gas Lava Grill			CE 1336 PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG400			
Apparatkategori	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gastype:	Butan	Propan	Butan, propan og blandinger heraf	G20
Indgangstryk (mbar):	28-30	37	50	20
Injektorstørrelse (mm)	1.3		1.1	2.0
Varmetilførsel (kW)	Hovedbrændere: 7,2			
Destinationsland:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Tyskland, Luxemburg, Polen, Rumænien
Gasforbrug (g/t)	Butan: 523, Propan: 514			Ikke tilgængelig
Overholdt standard:	EN 203-1:2014 Gasopvarmet cateringudstyr – Del 1: Generelle sikkerhedsregler EN 203-2-10 Gasopvarmet cateringudstyr – Del 2-10: Specifikke krav – Grill			
Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med gældende regler og kun anvendes på et godt ventileret sted. Læs instruktionerne før installation og brug af dette apparat.				



Vigtige bemærkninger:

• Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt, inden du bruger produktet.
• Opbevar denne manual et sikkert sted til senere brug.

Advarsel:

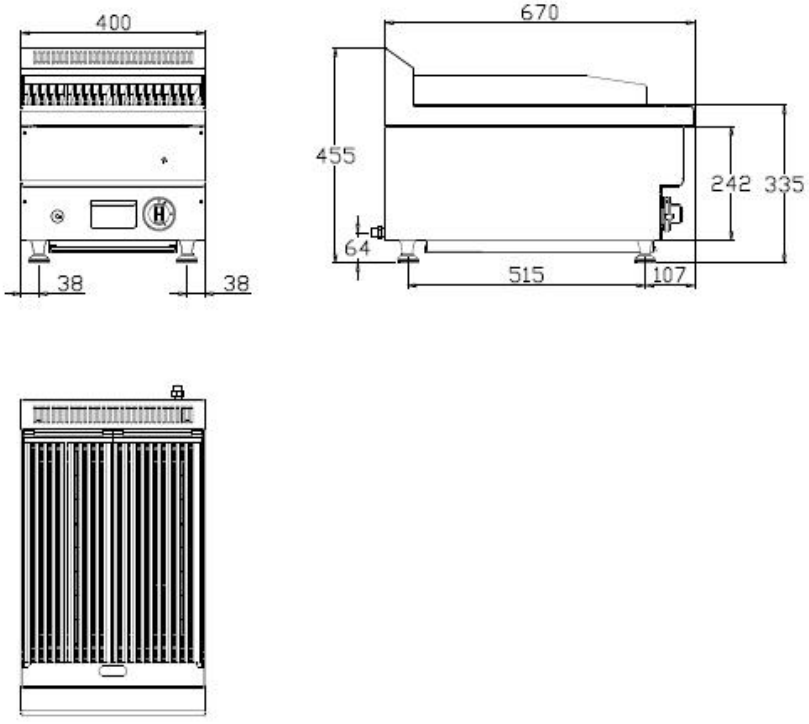
• Disse instruktioner er kun gyldige, hvis landekoden vises på apparatet. Hvis koden ikke vises, henvises til de tekniske instruktioner for tilpasning af apparatet til de lokale forhold.
• Enhver ændring, forkert installation, justering, reparation eller vedligeholdelse kan resultere i materielle skader eller personskader. Alle justeringer eller reparationer skal udføres af uddannede fagfolk.
• Af hensyn til din sikkerhed må du ikke opbevare eller bruge brandfarlige eller eksplosive gasser, væsker eller genstande i nærheden af dette produkt.
• Enheden bør ikke anvendes af personer (herunder børn) med fysisk, perceptuel eller mental funktionsnedsættelse, eller personer uden erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn eller instruktion i sikker brug.
• Hold venligst opsyn med børn for at sikre deres sikkerhed.
• Gem denne manual til senere brug. Hvis enheden skal bruges af en tredjepart, skal du sørge for, at de også har adgang til denne manual, og at alle sikkerhedsretningslinjer overholdes.
• Hvis apparatet placeres i nærheden af vægge, skillevægge eller køkkenudstyr lavet af brandbare materialer, skal det sikres, at de er beskyttet med ikke-brandbar isolering og overholder brandsikkerhedsforskrifterne.
• Gasudstyret skal installeres i et godt ventileret område med korrekte udsugningssystemer for at sikre sikker drift.
• For at undgå sikkerhedsrisici må de nødvendige luftindtag og røgudluftningsåbninger til forbrænding ikke ændres.
• Udstyret er kun egnet til brug med en lavtryksgasregulator. Brug af en høj- eller mellemtryksregulator kan forårsage materielle skader eller sikkerhedsproblemer.
• Hvis du lugter gas, skal du undgå enhver antændelseskilde, bruge ingen elektriske afbrydere, og ikke bruge nogen telefon i nærheden. Luk hovedgasventilen, og kontakt professionel vedligeholdelsesservice.

1. Produktfunktioner og introduktion:

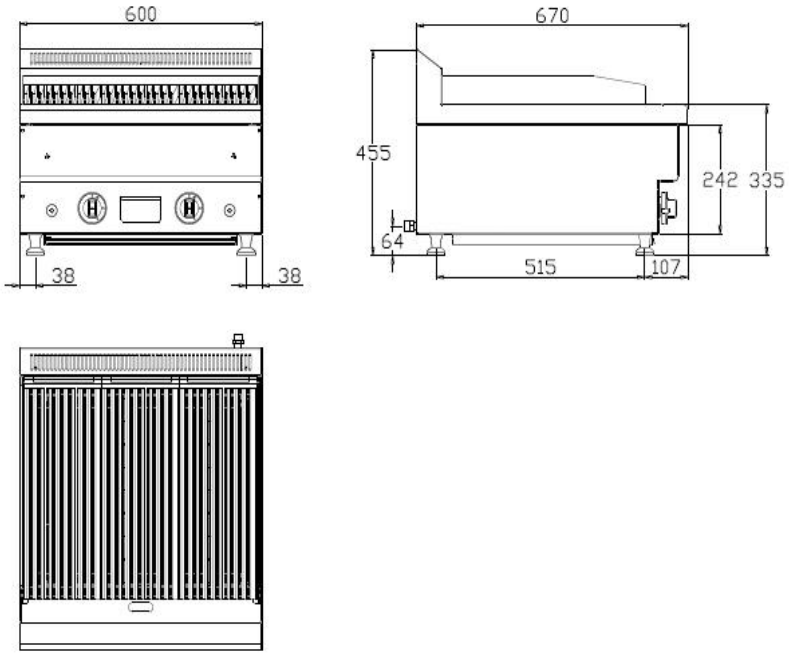
Lavastensgrillen er et apparat i rustfrit stål af høj kvalitet, der skiller sig ud med sine professionelle funktioner, intuitive betjening, holdbarhed og nemme vedligeholdelse. Den inkluderer en højeffektiv brænder i europæisk stil, en tændingskontakt fra en velrenommeret producent, en flammesikringsenhed og et piezoelektrisk keramisk tændingssystem. Denne grill er ideel til brug på hoteller, supermarkeder, restauranter, fastfoodrestauranter og cateringbranchen.

2. Strukturskitse:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Grundlæggende parametre:

Liste over dyser

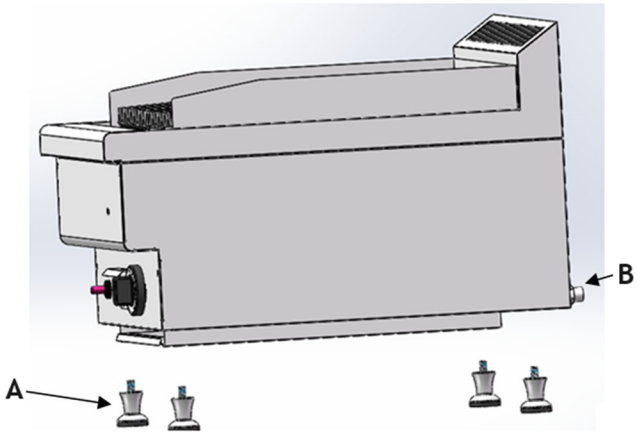
Gas / Model	Dysehuldiameter
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Installationsnoter

4.1 Installation før brug

• For naturgas eller flydende gas skal det sikres, at den korrekte gastype anvendes som angivet. Forskellige gastryk kræver forskellige dyser (se ovenfor for detaljer), som skal købes separat. Hvis gaskilden konverteres, skal typeskiltet opdateres for at angive den tilsvarende gaskilde.

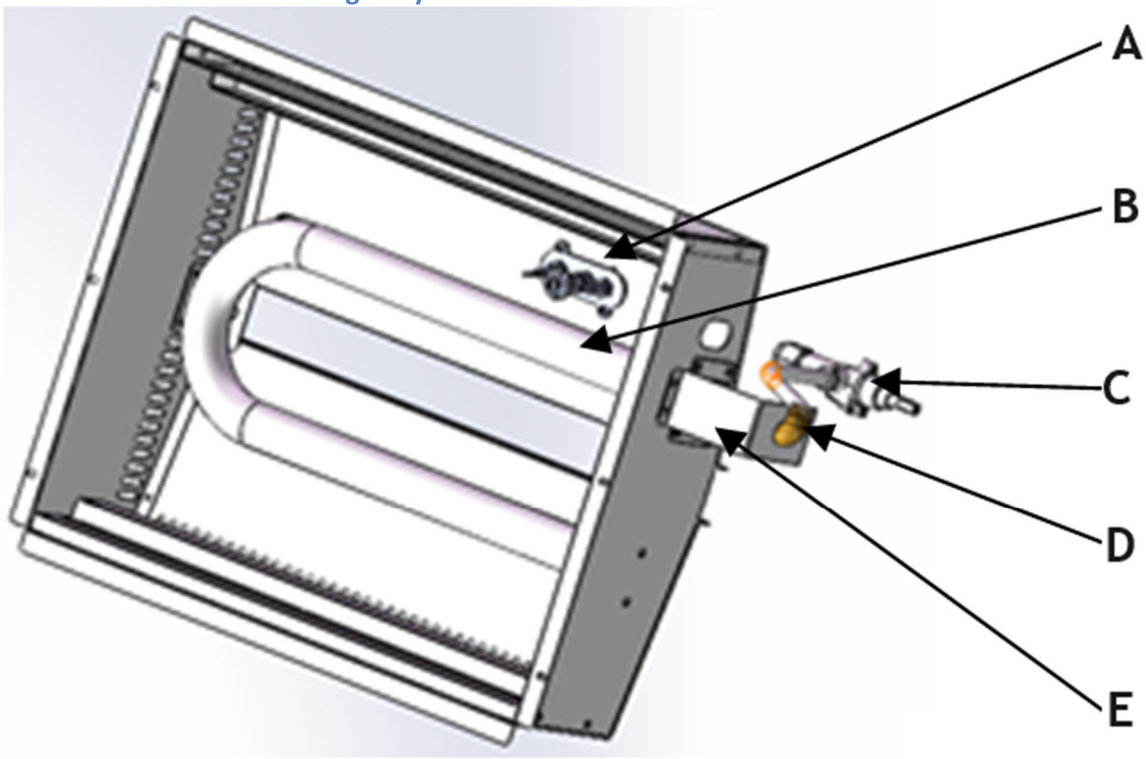
• Sørg for, at produktets fødder er installeret korrekt inden brug (se billedet nedenfor).



A. Fødder
B. 1/2 BSPT-muffe

• For at tilslutte indløbsrøret skal du fastgøre 1/2 BSPT-samlingen på bagsiden af enheden til ventilhusets udløb på luftkilden ved hjælp af et metalrør eller en PVC-slange. PVC-slangen bør ikke være længere end 1,5 meter for at undgå tryktab på grund af for lang slange. Efterse regelmæssigt PVC-slangen, og hvis den viser tegn på hærdning, skal den straks udskiftes. Det anbefales at udskifte PVC-slangen hvert andet år. Den anvendte gasflaske bør ikke overstige 320 mm i diameter og 680 mm i højden, med en maksimal påfyldningsvægt på 14,9 kg eller mindre.
• Tryktestpunktet er placeret ved det bageste indsugningsrør.
• Reguleringsventilen er forindstillet fra fabrikken. Hvis dysen skal skiftes, skal du påføre fugemasse igen og montere den korrekt.
• Fjern al beskyttelsesfilm, før udstyret tages i brug.

4.2 Installation af udskiftning af dyse



A: Tændingsanordning B: Brænder C: Indsugningsventil D: Dyse E: Dysefastgørelsesstykker

For at udskifte dysen skal du først fjerne kobbermøtrikken med en skruenøgle og derefter bruge en stjerneskruetrækker til at fjerne dyseholderen. Udskift den gamle dyse med en ny, og saml derefter dyseholderen igen, og spænd kobbermøtrikken. Efter udskiftning skal du sørge for, at der ikke er lækager, før du bruger produktet igen.

BEMÆRK! Gasdyser kan udskiftes af en kvalificeret tekniker med den relevante gaslicens.

5. Forholdsregler

5.1 Transport og opbevaring

Håndter grillen forsigtigt under transport. Vend den ikke på hovedet. Opbevar emballerede ovne i et godt ventileret, ikke-ætsende miljø. Hvis midlertidig opbevaring er nødvendig, skal udstyret beskyttes mod regn.

5.2 Forholdsregler ved installation

• Installationen skal udføres af fagfolk.
• Sørg for overholdelse af gassikkerhedsforskrifterne under installationen.
• Installer udstyret separat eller i kombination med andet udstyr inden for det angivne område.
• Denne enhed er ikke egnet til indlejrede installationer. Dette kan forårsage alvorlig hypoxi og farlig eller endda dødelig overdreven udledning af forbrændingsprodukter.
• Overvej enhedens vægt ved installation, og placer den på jorden eller et stabilt bord.
• Installer ikke grillen på brandfarlige overflader. Hvis den placeres på en bordplade, skal bordpladens materiale være brandsikkert.

• Det anbefales at installere udstyret i et godt ventileret område eller under en emhætte. Hold en afstand på mindst 150 mm fra vægge lavet af brandfarlige materialer. Hvis en sikker afstand ikke kan sikres, skal der anvendes beskyttelsesforanstaltninger som f.eks. ildfaste materialer for at holde vægtemperaturen inden for sikkerhedsområdet.
• Fjern plastfilmen fra enheden før installation.
• Sørg for, at udstyret er stabilt, i vater og ikke ryster under brug.
• Brug kun gasser, der er kompatible med udstyret, og brug kun lavtryksregulatorer.
• Installer en afspærringsventil opstrøms for udstyret, og sørg for, at den er let tilgængelig.
• Kontroller, at gastypen stemmer overens med udstyrets specifikationer før brug.
• Tilslut alle rør sikkert med passende metalforbindelser for at forhindre lækager.
• Hvis rørledningens tryk afviger med mere end 15 % fra udstyrets nominelle tryk, skal der anvendes en trykregulator.
• Test for lækager ved alle rørforbindelser med sæbevand eller testudstyr – brug aldrig åben ild.
• Kontroller gasforsyningstrykket efter installationen.

5.3 Særlig opmærksomhed

• Installation, første brug og vedligeholdelse bør udføres af fagfolk eller certificeret personale.
• Dette produkt er kun til kommerciel brug og skal betjenes af uddannet personale.
• Sørg for udstyrets integritet, når emballagen fjernes. Hvis du er i tvivl, må du ikke bruge udstyret og kontakte en fagmand.
• Den første tænding kan tage længere tid på grund af luft i den nyinstallerede rørledning. Sluk for tændingsnøglen, og vent 3 til 5 minutter, før du prøver igen.
• Brug ikke gasser, der ikke er kompatible med udstyret, og undgå at bruge høj- eller mellemtryksregulatorer.
• Sluk udstyret, når det ikke er i brug, eller når operatøren er fraværende.
• Udstyret er kun beregnet til kommercielle formål, og enhver anden brug kan forårsage fare.
• Grillen er specielt designet til tilberedning af forskellige typer kød og mad. Den bør ikke bruges til andre formål.
• Brug ikke grillen, når den ryster eller vipper.
• Udstyret må ikke skilles ad eller ændres, da dette kan føre til alvorlige ulykker.
• Undgå at slå på eller placere tunge genstande på udstyret, da forkert håndtering kan forårsage skade eller fare.
• Sørg for, at gasvarmerens udstødningsåbning er fri for blokeringer for at forhindre sundhedsfarer.
• Høje temperaturer kan forårsage forbrændinger. Undgå direkte kontakt med grillens overflader under og efter brug.
• Brug ikke skarpe genstande på kontrolpanelet, og undgå at bruge vandstråle til rengøring for at forhindre beskadigelse af elektriske komponenter.
• Rengør ståloverfladerne regelmæssigt for at forhindre oxidation og kemisk skade.
• Korrekt installation, professionel betjening og regelmæssig vedligeholdelse sikrer optimal ydeevne og forlænger grillens levetid.

6. Brugsanvisning

Før du griller maden, forvarm lavastenen og grill den i mindst en halv time. Lavastenen og grillen lagrer varme for bedre tilberedning.

6.1 Tænding og flammeudslukning

1. Tryk på knappen, og drej den mod uret.

2. Tryk på den røde tændingsknap, indtil du hører et 'klik', slip den derefter, og kontroller, om flammen er antændt gennem observationshullet. Hvis ikke, fortsæt med at trykke, indtil flammen antændes.
3. Når brænderen er tændt, skal du holde knappen nede i 7 til 10 sekunder og derefter slippe den.
4. Hvis flammen slukker inden for et minut, skal du dreje knappen til positionen "●" , vente 3 til 5 minutter og gentage tændingsprocessen.
5. For at justere flammen skal du dreje knappen mod uret op til 90°. Dette er maksimal varme. Efter dette punkt vil flammen gradvist aftage.
6. Efter brug drejes ovnens kontakt med uret, og reguleringsventilen på gasflasken lukkes.

7. Daglig inspektion

Daglige inspektioner er afgørende for at forhindre alvorlige ulykker. Hvis du opdager lugt af gas eller har mistanke om en funktionsfejl, skal du straks stoppe med at bruge udstyret. Inspicer udstyret før og efter brug hver dag.
Før brug:
• Er maskinen vippet?
• Er kontrolpanelet beskadiget?
Under brug:
• Er der en usædvanlig lugt eller lugt?
• Er der nogen vibrationer?
• Er brænderflammen normal?
• Er den termiske effekt normal?

8. Renlighed og vedligeholdelse

- Rengør risten før brug ved at fjerne den skrå rist, børste kalkaflejringer af med en nylonbørste, rengøre med et neutralt rengøringsmiddel og vand og tørre af med en klud .
- Sprøjt ikke ovnhuset direkte med vand, og undgå at bruge ætsende stoffer til rengøring.
- Ændr ikke de ventilationsindstillinger, der er nødvendige for forbrændingen.
- Sluk for gaskilden, hvis apparatet ikke er i brug.
- Hvis enheden opbevares i længere tid, skal overfladen rengøres med en klud dyppet i fødevaregodkendt olie/ vaseline /smøremiddel (eller andre rustbeskyttelsesmidler) og opbevares et godt ventileret område.
- **Udfør omfattende inspektioner mindst én gang om året med hjælp fra fagfolk.**
- **Undgå at berøre varmepladen med hånden, når maskinen er i brug, for at forhindre forbrændinger.**
- **Luk gasventilen, når maskinen ikke er i brug, for at undgå ulykker.**
- **Hvis maskinen ikke fungerer korrekt, må du ikke forsøge at reparere den selv. Kontakt virksomhedens vedligeholdelsesafdeling eller en forhandler.**

9. Fejlanalyse og -eliminering

Fejlfænomen	Årsag	Metode til udelukkelse
Ilden antændes ikke	1. Tændingssystemet er installeret eller tilsluttet forkert. 2. Tændstikket eller tændingsledningen er beskadiget. 3. Lavt tryk i gasrøret. 4. Tilstopning af dysen. 5. Løsning af termoelement . 6. Skade på termoelement . 7. Defekt gasreguleringsventil.	1. Installer den korrekt igen. 2. Udskift de tilsvarende reservedele. 3. Justering af trykaflastningsventil. 4. Afhjælpning af tilstoppede dyser. 5. Tilspænding af termoelementet . 6. Udskiftning af t -termoelement . 7. Udskiftning af gasreguleringsventil.
Ilden antændes, men flammen er svag	1. Lavt tryk i gasrør 2. Tilstopning af hovedbranddyse 3. Fejl på gasreguleringsventil	1. Justering af overtryksventil. 2. Afhjælpning af tilstoppede dyser. 3. Udskiftning af gasreguleringsventil.
Hvæsende eller poppende lyde, når gaskilden er lukket	1. Dysestørrelsen er ikke kompatibel med gaskilden. 2. Gaskildetrykket er lavt. 3. Utilstrækkelig gasgennemstrømning gennem dysen.	1. Juster dysens diameter. 2. Juster overtryksventilen. 3. Øg rørdiameteren for at opnå tilstrækkelig gasgennemstrømning.
Rød ild eller sort røg	1. Dysestørrelsen er ikke kompatibel med gaskilden. 2. Gassen i cylinderen er næsten opbrugt. 3. Gaskildens sammensætning svinger under spidsbelastning.	1. Juster dysens diameter 2. Skift gaskilde 3. Juster flowet med den lille ventil under spidsbelastning , og øg ventilflowet bagefter.

Bemærk: Hvis der opstår fejl, skal du straks stoppe med at bruge udstyret og kontakte professionelle teknikere. Sikkerhed først! Vedligeholdelse må kun udføres efter at strøm- og gaskilden er afbrudt.

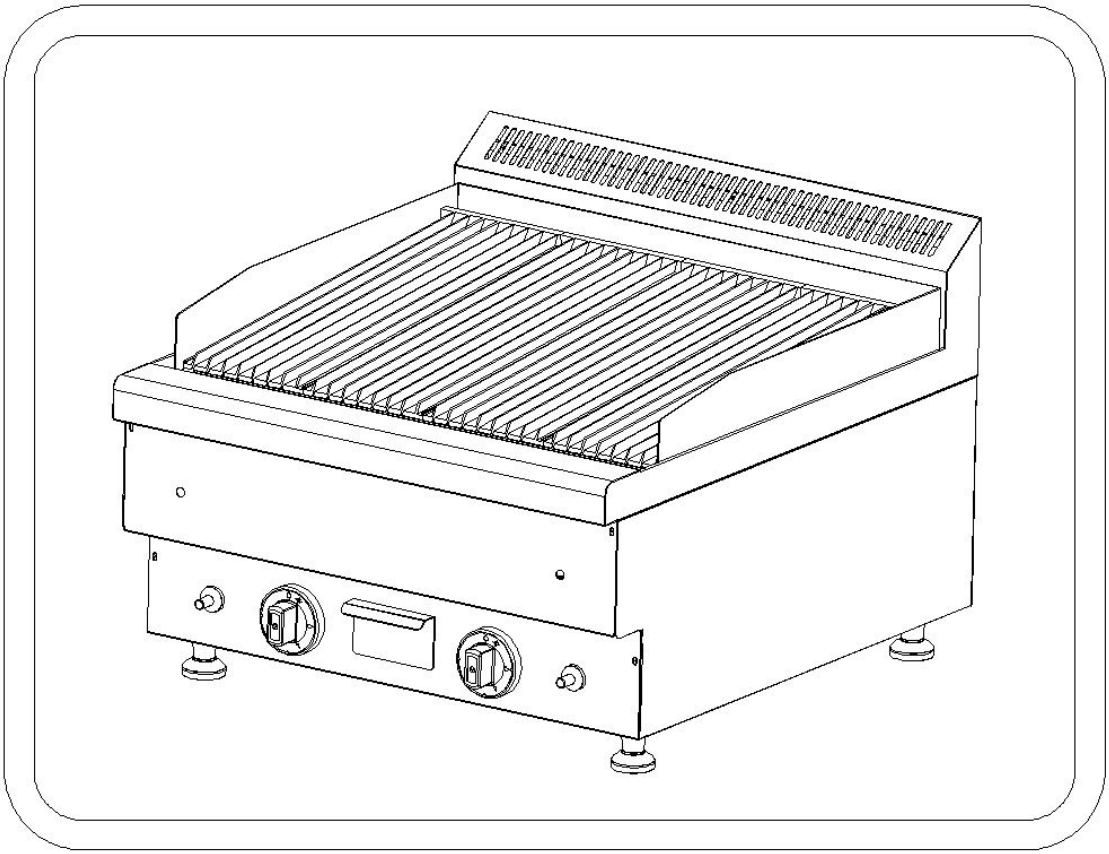
Tämä käyttöopas on käännetty konekäännöksellä. Olemme tehneet kaikkemme varmistaaksemme käännöksen tarkkuuden, mutta huomaa, että konekäännökset eivät ole täydellisiä eivätkä niiden ole tarkoitus korvata ihmiskääntäjiä. Käyttöoppaan virallinen versio on englanniksi. Käännetyn version ja alkuperäisen englanninkielisen version väliset erot eivät ole oikeudellisesti sitovia. Jos sinulla on kysyttävää käännöksen oikeellisuudesta, katso englanninkielistä versiota, joka on virallinen lähde. Lisää kieliversioita on saatavilla pyynnöstä osoitteesta info@expondo.com .

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo	
Tuotteen nimi	Kaasu-laavagrilli	
Malli	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Mitat [leveys x syvyys x korkeus cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Paino [kg]	38	54.8

Tuotteen nimi:	Kaasu-laavagrilli			Vuonna 1336 jaa. PIN1008CT3230
Malli:	RC-GLRG600			
Kodinkoneluokka	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Kaasutyyppi:	Butaani	Propaani	Butaani, propaani ja niiden seokset	G20-maat
Tulopaine (mbar):	28-30	37	50	20
Suuttimen koko (mm)	1.3		1.1	2.0
Lämmöntuotto (kW)	Pääpolttimet: 7,2 x 2			
Kohdemaa:	Belgia, Belgia, Kypros, Tšekki, Espanja, Ranska, Iso-Britannia, Kreikka, Irlanti, Italia, LT, Luxemburg, LV, Portugal, Slovenia, Slovakia, Turkin tasavalta		Itävalta, Sveitsi, Tšekki, Saksa, Luxemburg, Slovakia	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Saksa, Luxemburg, Puola, Romania
Kaasunkulutus (g/h)	Butaani: 1047, Propaani: 1028			Ei saatavilla
Noudatettu standardi:	EN 203-1:2014 Kaasulämmitteiset tarjoilulaitteet – Osa 1: Yleiset turvallisuusmääräykset EN 203-2-10 Kaasulämmitteiset tarjoilulaitteet – Osa 2-10: Erityisvaatimukset – Grillit			
määräysten mukaisesti ja sitä on käytettävä ainoastaan hyvin ilmastoidussa tilassa. Lue ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä.				

<table>
<tr><td>Tuotteen nimi:</td><td colspan="3">Kaasu-laavagrilli</td><td rowspan="2">Vuonna 1336 jaa.
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Malli:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Kodinkoneluokka</td><td colspan="2">I3+(28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Kaasutyyppi:</td><td>Butaani</td><td>Propaani</td><td>Butaani, propaani ja niiden seokset</td><td>G20-maat</td></tr>
<tr><td>Tulopaine (mbar):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Suuttimen koko (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Lämmöntuotto (kW)</td><td colspan="4">Pääpolttimet: 7.2</td></tr>
<tr><td>Kohdemaa:</td><td colspan="2">Belgia, Belgia, Kypros, Tšekki, Espanja, Ranska, Iso-Britannia, Kreikka, Irlanti, Italia, LT, Luxemburg, LV, Portugal, Slovenia, Slovakia, Turkin tasavalta</td><td>Itävalta, Sveitsi, Tšekki, Saksa, Luxemburg, Slovakia</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: Saksa, Luxemburg, Puola, Romania</td></tr>
<tr><td>Kaasunkulutus (g/h)</td><td colspan="3">Butaani: 523, Propaani: 514</td><td>Ei saatavilla</td></tr>
<tr><td>Noudatettu standardi:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Kaasulämmitteiset tarjoilulaitteet – Osa 1: Yleiset turvallisuusmääräykset
EN 203-2-10 Kaasulämmitteiset tarjoilulaitteet – Osa 2-10: Erityisvaatimukset – Grillit</td></tr>
<tr><td colspan="5">määräysten mukaisesti ja sitä on käytettävä ainoastaan hyvin ilmastoidussa tilassa. Lue ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä.</td></tr>
</table>



Tärkeitä huomioita:

• Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen tuotteen käyttöä.
• Säilytä tämä käyttöohje turvallisessa paikassa myöhempää tarvetta varten.

Varoitus:

• Nämä ohjeet ovat voimassa vain, jos laitteessa on maakoodi. Jos koodia ei ole, katso teknisiä ohjeita laitteen sovittamiseksi paikallisiin olosuhteisiin.
• Kaikki muutokset, virheellinen asennus, säätö, korjaus tai huolto voivat aiheuttaa omaisuusvahinkoja tai loukkaantumisia. Kaikki säädöt tai korjaukset on teetettävä koulutettujen ammattilaisten toimesta.
• Turvallisuutesi vuoksi älä säilytä tai käytä syttyviä tai räjähtäviä kaasuja, nesteitä tai esineitä tämän tuotteen lähellä.
• Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä, havaintokykyisiä tai henkisiä rajoitteita, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei heitä valvota tai opasteta laitteen turvalliseen käyttöön.
• Valvo lapsia heidän turvallisuutensa varmistamiseksi.
• Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Jos laitetta käyttää kolmas osapuoli, varmista, että myös heillä on pääsy tähän käyttöoppaaseen ja että kaikkia turvallisuusohjeita noudatetaan.
• Jos laite sijoitetaan lähelle palavista materiaaleista valmistettuja seiniä, väliseiniä tai keittiövälineitä, varmista, että ne on suojattu palamattomalla eristyksellä ja että paloturvallisuusmääräyksiä on noudatettava.

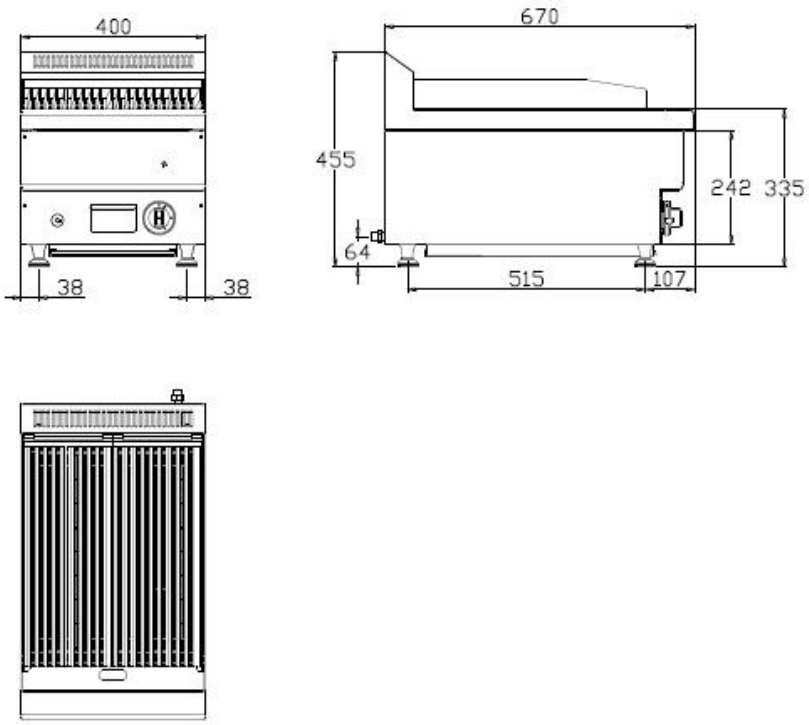
• Kaasulaitteet on asennettava hyvin ilmastoituun tilaan, jossa on asianmukaiset poistoilmajärjestelmät turvallisen käytön varmistamiseksi.
• Älä muuta palamisen edellyttämiä ilmanottoaukkoja ja savunpoistoaukkoja turvallisuusriskien välttämiseksi.
• Laite soveltuu käytettäväksi ainoastaan matalapaineisen kaasunsäätimen kanssa. Korkea- tai keskipaineisen säätimen käyttö voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja tai turvallisuusonnettomuuksia.
• Jos haistat kaasun hajua, vältä kaikkia sytytyslähteitä, älä käytä sähkökytkimiä äläkä puhelinta läheisyydessä. Sulje pääkaasuventtiili ja ota yhteyttä ammattitaitoiseen huoltopalveluun.

1. Tuotteen toiminnot ja esittely:

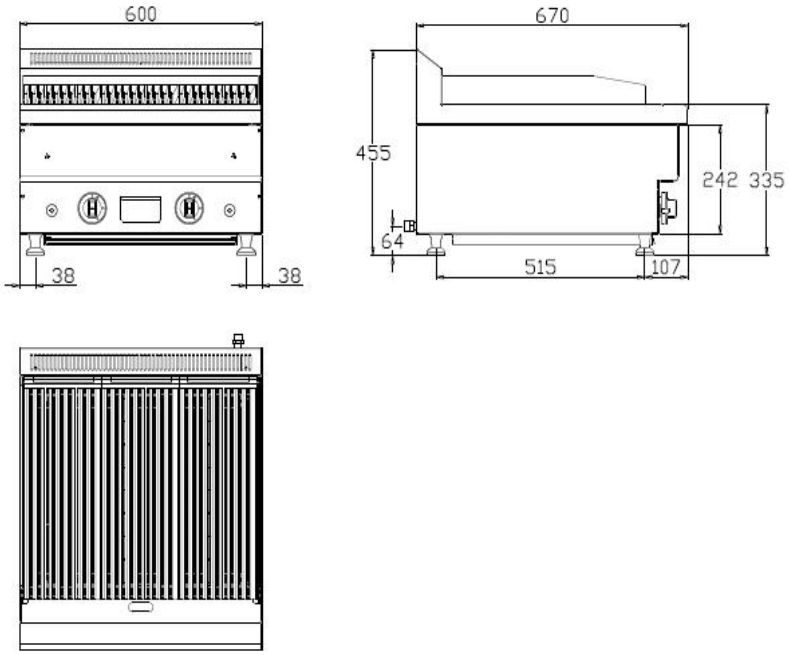
Laavakivigrilli on korkealaatuinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu laite, joka erottuu edukseen ammattimaisten ominaisuuksiensa, intuitiivisen käyttönsä, kestävyytensä ja helpon huollonsa ansiosta. Siinä on tehokas eurooppalaistyylinen poltin, hyvämaineisen valmistajan sytytyskytkin, liekin sammumissuoja ja pietsosähköinen keraaminen sytytysjärjestelmä. Tämä grilli sopii erinomaisesti käytettäväksi hotelleissa, supermarketeissa, ravintoloissa, pikaruokapaikoissa ja pitopalvelualalla .

2. Rakennekaavio:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Perusparametrit:

Suuttimien luettelo

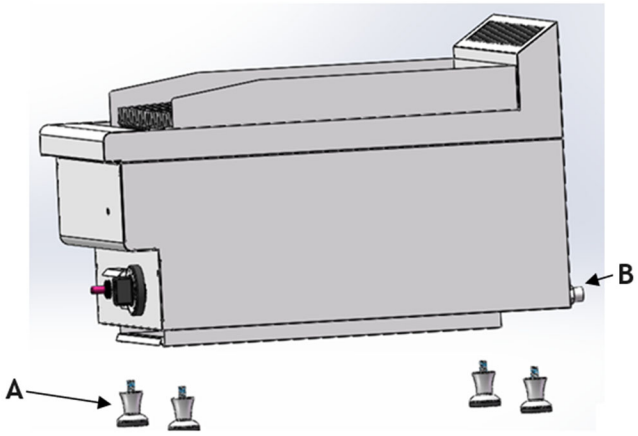
Kaasu / Malli	Suuttimen reiän halkaisija
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Asennusohjeet

4.1 Asennus ennen käyttöä

• Varmista maakaasun tai nestekaasun tapauksessa, että käytät oikeaa kaasutyyppiä ohjeiden mukaisesti. Eri kaasunpaineet vaativat erilaisia suuttimia (katso lisätietoja yllä), jotka on ostettava erikseen. Jos kaasulähdettä muutetaan, tyyppikilpi on päivitettävä määrittämään vastaava kaasulähde.

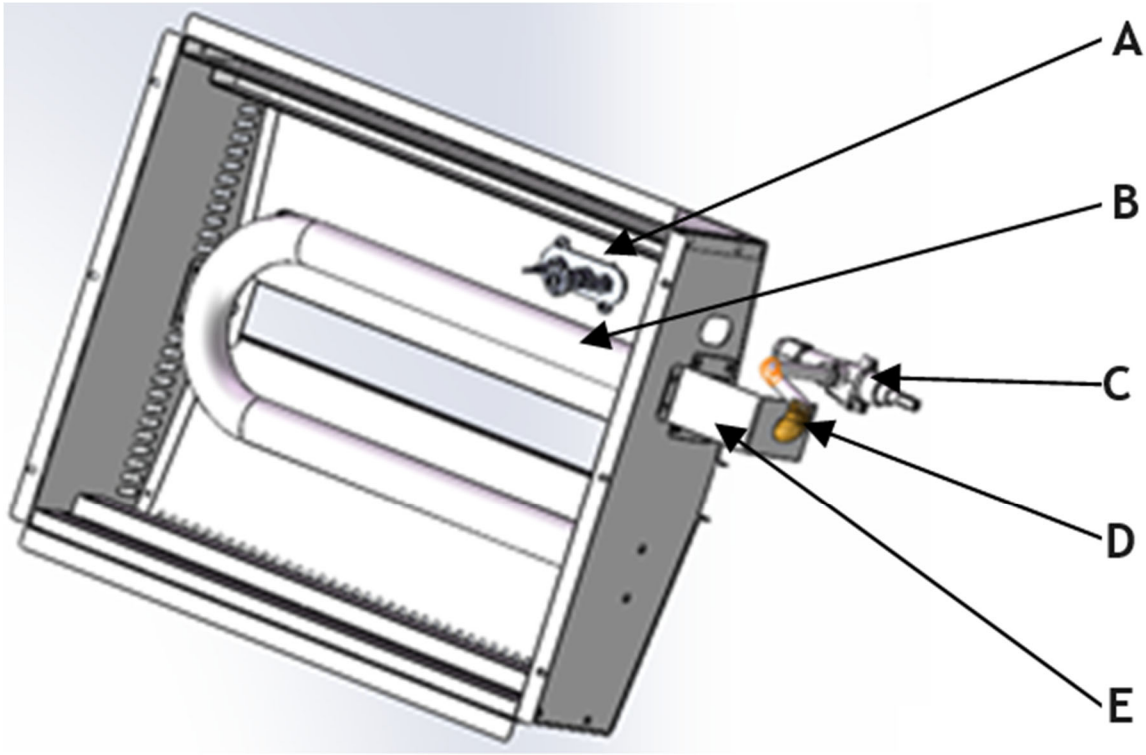
• Varmista, että tuotteen jalat on asennettu oikein ennen käyttöä (katso alla oleva kuva).



A. Jalat
B. 1/2 BSPT-liitos

• Liitä tuloputki kiinnittämällä laitteen takana oleva 1/2 BSPT -liitos ilmalähteen venttiilirungon ulostuloon metalliputkella tai PVC-letkulla. PVC-letkun pituus ei saa olla yli 1,5 metriä, jotta vältetään liian pitkän letkun aiheuttama painehäviö. Tarkasta PVC-letku säännöllisesti ja vaihda se välittömästi, jos siinä näkyy kovettuman merkkejä. PVC-letku on suositeltavaa vaihtaa kahden vuoden välein. Käytetyn kaasupullon halkaisija ei saa olla yli 320 mm ja korkeus 680 mm, ja enimmäistäyttöpaino saa olla 14,9 kg tai vähemmän.
• Paineenmittauspiste sijaitsee takimmaisessa imuputkessa.
• Säätöventtiili on esiasetettu tehtaalla. Jos vaihdat suutinta, levitä tiivisteainetta uudelleen ja asenna se oikein.
• Poista kaikki suojakalvot ennen laitteen käyttöä.

4.2 Suuttimen vaihtoasennus



A: Sytytin B: Poltin C: Imuventtiili D: Suutin E: Suuttimen kiinnitysosat

Suuttimen vaihtamiseksi irrota ensin kuparimutteri jakoavaimella ja irrota sitten suuttimen pidike ristipääruuvimeisselillä. Vaihda vanha suutin uuteen, kokoa suuttimen pidike takaisin ja kiristä kuparimutteri. Varmista vaihdon jälkeen, ettei vuotoja ole, ennen kuin käytät tuotetta uudelleen.

HUOMAUTUS! Kaasusuuttimet voi vaihtaa pätevä asentaja, jolla on asianmukainen kaasualan lupakirja.

5. Varotoimet

5.1 Kuljetus ja varastointi

Kuljetuksen aikana käsittele grilliä varoen. Älä käännä sitä ylösalaisin. Säilytä pakattuja liesiä hyvin ilmastoidussa, korroosionkestävässä tilassa. Jos laite on säilytettävä väliaikaisesti, suojaa se sateelta.

5.2 Asennusohjeet

- **Asennuksen saa suorittaa vain ammattilaiset.**
- **Varmista kaasuturvallisuusmääräysten noudattaminen asennuksen aikana.**
- **Asenna laite erikseen tai yhdessä muiden laitteiden kanssa määritellyn toiminta-alueen sisällä.**
- **Tämä laite ei sovellu upotettuihin asennuksiin. Se voi aiheuttaa vakavia hypoksiatiloja ja palamistuotteiden vaarallisen tai jopa kuolemaan johtavan liiallisen vapautumisen.**
- **Ota laitteen paino huomioon asennuksen yhteydessä ja aseta se maahan tai vakaalle pöydälle.**

• Älä asenna grilliä syttyville pinnoille. Jos se sijoitetaan työtasolle, työtason materiaalin on oltava palonkestävää.
• On suositeltavaa asentaa laite hyvin ilmastoituun tilaan tai liesituulettimen alle. Pidä vähintään 150 mm:n etäisyys syttyvistä materiaaleista valmistetuista seinistä. Jos turvaetäisyyttä ei voida varmistaa, käytä suojatoimenpiteitä, kuten tulenkestäviä materiaaleja, seinän lämpötilan pitämiseksi turvallisella alueella.
• Poista muovikalvo laitteesta ennen asennusta.
• Varmista, että laite on vakaa, vaakasuorassa eikä tärise käytön aikana.
• Käytä vain laitteen kanssa yhteensopivia kaasuja ja ainoastaan matalapainesäätimiä.
• Asenna sulkuventtiili laitteen ylävirtaan ja varmista, että siihen pääsee helposti käsiksi.
• Varmista ennen käyttöä, että kaasutyyppi vastaa laitteen teknisiä tietoja.
• Liitä kaikki putket tukevasti sopivilla metalliliitoksilla vuotojen estämiseksi.
• Jos putkiston paine poikkeaa yli 15 % laitteen nimellispaineesta, käytä paineensäädintä.
• Testaa kaikkien putkiliitosten vuodot saippuavedellä tai testauslaitteilla – älä koskaan käytä avotulta.
• Tarkista kaasun syöttöpaine asennuksen jälkeen.

5.3 Erityishuomio

• Asennuksen, käyttöönoton ja huollon saa suorittaa vain ammattilaiset tai sertifioitu henkilöstö.
• Tämä tuote on tarkoitettu vain kaupalliseen käyttöön, ja sitä saa käyttää vain koulutettu henkilökunta.
• Varmista laitteen eheys pakkauksen poistamisen jälkeen. Jos olet epävarma, älä käytä laitetta ja ota yhteyttä ammattilaiseen.
• Ensimmäinen sytytys voi kestää kauemmin juuri asennetussa putkistossa olevan ilman vuoksi . Sammuta virta ja odota 3–5 minuuttia ennen uutta yritystä.
• Älä käytä kaasuja, jotka eivät sovi yhteen laitteen kanssa, ja vältä korkea- tai keskipaineisten paineensäätimien käyttöä.
• Sammuta laite, kun sitä ei käytetä tai kun käyttäjä ei ole paikalla.
• Laite on suunniteltu vain kaupallisiin tarkoituksiin, ja mikä tahansa muu käyttö voi aiheuttaa vaaran.
• Grilli on suunniteltu erityisesti erilaisten lihojen ja ruokien kypsentämiseen. Sitä ei tule käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen.
• Älä käytä grilliä, kun se tärisee tai on kallistunut.
• Älä pura tai muuta laitetta, sillä se voi johtaa vakaviin onnettomuuksiin.
• Vältä lyömästä laitteita tai asettamasta niiden päälle raskaita esineitä, sillä vääränlainen käsittely voi aiheuttaa vaurioita tai vaaran.
• Varmista, että kaasulämmittimen pakokaasun poistoaukko on vapaa terveysvaarojen välttämiseksi.
• Korkeat lämpötilat voivat aiheuttaa palovammoja. Vältä suoraa kosketusta grillin pintoihin käytön aikana ja sen jälkeen.
• Älä käytä teräviä esineitä ohjauspaneelin puhdistukseen ja vältä vesisuihkun käyttöä puhdistuksessa, jotta sähkökomponentit eivät vahingoitu.
• Puhdista teräspinnat säännöllisesti hapettumisen ja kemiallisten vaurioiden estämiseksi.
• Asianmukainen asennus, ammattimainen käyttö ja säännöllinen huolto takaavat optimaalisen suorituskyvyn ja pidentävät grillin käyttöikää.

6. Käyttöohjeet

Ennen grillaamista esilämmitä laavakiviä ja grilliä vähintään puoli tuntia. Laavakivi ja grilli varastoivat lämpöä, mikä parantaa kypsennysprosessia.

6.1 Syttyminen ja sammuminen

1. Paina nuppia ja kierrä sitä vastapäivään.
2. Paina punaista sytytyspainiketta, kunnes kuulet naksahduksen, vapauta se sitten ja tarkista tarkastusreiästä, onko liekki syttynyt. Jos ei, jatka painamista, kunnes liekki syttyy.
3. Kun poltin syttyy, pidä nuppia painettuna 7–10 sekuntia ja vapauta se sitten.
4. Jos liekki sammuu minuutin kuluessa, käännä nuppi asentoon "●", odota 3–5 minuuttia ja toista sytytysprosessi.
5. Säädä liekkiä kääntämällä nuppia vastapäivään 90°:een asti. Tämä on maksimilämpö. Tämän pisteen jälkeen liekki himmenee vähitellen.
6. Käytön jälkeen käännä uunin kytkintä myötäpäivään ja sulje kaasupullon säätöventtiili.

7. Päivittäinen tarkastus

Päivittäiset tarkastukset ovat ratkaisevan tärkeitä vakavien onnettomuuksien ehkäisemiseksi. Jos havaitset kaasun hajua tai epäilet toimintahäiriötä, lopeta laitteen käyttö välittömästi. Tarkasta laite ennen käyttöä ja käytön jälkeen joka päivä.

Ennen käyttöä:

• Onko kone kallistunut?

• Onko ohjauspaneeli vaurioitunut?

Käytön aikana:

• Onko epätavallista hajua tai hajua?

• Onko tärinää?

• Onko polttimen liekki normaali?

• Onko lämpöteho normaali?

8. Puhtaus ja huolto

- Puhdista ritilä ennen käyttöä irrottamalla vino ritilä, harjaamalla kalkkikertymät pois nailonharjalla, puhdistamalla neutraalilla pesuaineella ja vedellä ja pyyhkimällä liinalla .
- Älä suihkuta uunin runkoa suoraan vedellä ja vältä syövyttävien aineiden käyttöä puhdistuksessa.
- Älä muuta palamisen kannalta välttämättömiä ilmanvaihdon asetuksia.
- Katkaise kaasun lähde, jos laitetta ei käytetä.
- Jos laitetta säilytetään pitkään, puhdista pinta elintarvikelaatuiseen öljyyn / vaseliiniin / voiteluaineeseen (tai muuhun ruosteenestoaineeseen) kastetulla liinalla ja säilytä hyvin ilmastoidussa tilassa.
- **Tee kattavat tarkastukset vähintään kerran vuodessa ammattilaisten avustuksella.**
- **Vältä koskettamasta lämmityslevyä käsin laitteen ollessa käytössä palovammojen välttämiseksi.**
- **Sulje kaasunsyöttöventtiili, kun laitetta ei käytetä, onnettomuuksien välttämiseksi.**
- **Jos koneessa on toimintahäiriö, älä yritä korjata sitä itse. Ota yhteyttä yrityksen huolto-osastoon tai jälleenmyyjään.**

9. Vianmääritys ja korjaaminen

Vikailmiö	Syy	Poissulkemismenetelmä
Tuli ei syty	1. Sytytysjärjestelmän asennus tai kytkentä on virheellinen. 2. Sytytystulppa tai tulpan johto on vaurioitunut. 3. Matala paine kaasuputkessa. 4. Suuttimen tukkeutuminen. 5. Termoelementin löystyminen. 6. Termoelementin vaurio. 7. Viallinen kaasun säätöventtiili.	1. Asenna se uudelleen oikein. 2. Vaihda vastaavat varaosat. 3. Paineenalennusventtiilin säätö. 4. Suuttimien avaaminen. 5. Termoelementin kiristäminen . 6. Vaihtotermoelementti . 7. Kaasun säätöventtiilin vaihto.
Tuli syttyy, mutta liekki on heikko	1. Matala paine kaasuputkessa 2. Pääpalosuuttimen tukkeutuminen 3. Kaasun säätöventtiilin vika	1. Paineenalennusventtiilin säätö. 2. Suuttimien avaaminen. 3. Kaasun säätöventtiilin vaihto.
Suhinaa tai poksahtelevaa ääntä, kun kaasun lähde on suljettu	1. Suuttimen koko ei ole yhteensopiva kaasulähteen kanssa. 2. Kaasulähteen paine on alhainen. 3. Riittämätön kaasun virtaus suuttimen läpi.	1. Säädä suuttimen halkaisijaa. 2. Säädä paineenalennusventtiiliä. 3. Suurenna putken halkaisijaa riittävän kaasun virtauksen varmistamiseksi.
Punainen tuli tai mustaa savua	1. Suuttimen koko ei ole yhteensopiva kaasulähteen kanssa. 2. Sylinterissä oleva kaasu on lähes loppunut. 3. Kaasulähteen koostumus vaihtelee huippukulutuksen aikana.	1. Säädä suuttimen halkaisijaa 2. Vaihda kaasulähde 3. Säädä virtausta pienellä venttiilillä huippukäytön aikana ja lisää venttiilin virtausta sen jälkeen.

Huomautus: Jos ilmenee vikoja, lopeta laitteen käyttö välittömästi ja ota yhteyttä ammattitaitoiseen teknikkoon. Turvallisuus ennen kaikkea! Huolto on suoritettava vasta virran ja kaasunlähteen katkaisemisen jälkeen.

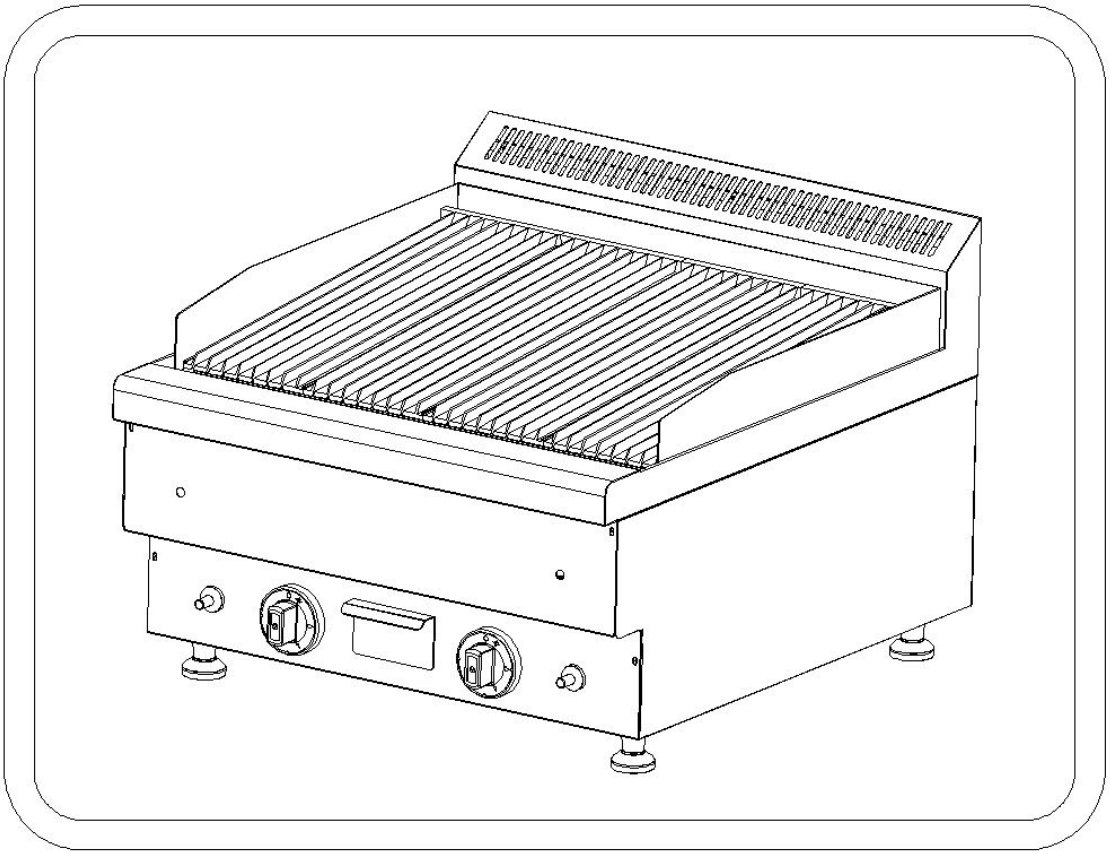
Deze handleiding is vertaald met behulp van machinevertaling. We hebben er alles aan gedaan om de vertaling nauwkeurig te maken, maar houd er rekening mee dat automatische vertalingen niet perfect zijn en niet bedoeld zijn om menselijke vertalers te vervangen. De officiële versie van de handleiding is in het Engels. Verschillen tussen de vertaalde versie en de originele Engelse versie zijn niet juridisch bindend. Als u vragen heeft over de nauwkeurigheid van de vertaling, raadpleeg dan de Engelse versie, die de officiële referentie is. Versies in andere talen zijn op aanvraag verkrijgbaar via info@expondo.com .

Technische gegevens

Parameterbeschrijving	Parameterwaarde	
Productnaam	Gas Lava Grill	
Model	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Afmetingen [breedte x diepte x hoogte cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Gewicht [kg]	38	54,8

Productnaam:	Gas Lava Grill			1336 n.Chr. PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG600			
Apparaatcategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gastype:	Butaan	Propaan	Butaan, propaan en hun mengsels	G20
Inlaatdruk (mbar):	28-30	37	50	20
Injectorgrootte (mm)	1.3		1.1	2.0
Warmte-input (kW)	Hoofdbranders: 7,2 x 2			
Bestemmingsland:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: DE, LU, PL, RO
Gasverbruik (g/u)	Butaan: 1047, Propaan: 1028			N.v.t.
Voldaan aan de norm:	EN 203-1:2014 Gasverwarmde horeca-apparatuur – Deel 1: Algemene veiligheidsregels EN 203-2-10 Gasverwarmde horeca-apparatuur – Deel 2-10: Specifieke eisen – Grills			
Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de geldende regelgeving en mag alleen in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt. Raadpleeg de instructies voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.				

Productnaam:	Gas Lava Grill			1336 n.Chr. PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG400			
Apparaatcategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gastype:	Butaan	Propaan	Butaan, propaan en hun mengsels	G20
Inlaatdruk (mbar):	28-30	37	50	20
Injectorgrootte (mm)	1.3		1.1	2.0
Warmte-input (kW)	Hoofdbranders: 7.2			
Bestemmingsland:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: DE, LU, PL, RO
Gasverbruik (g/u)	Butaan: 523, Propaan: 514			N.v.t.
Voldaan aan de norm:	EN 203-1:2014 Gasverwarmde horeca-apparatuur – Deel 1: Algemene veiligheidsregels EN 203-2-10 Gasverwarmde cateringapparatuur – Deel 2-10: Specifieke eisen – Grills			
Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de geldende regelgeving en mag alleen in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt. Raadpleeg de instructies voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.				



Belangrijke opmerkingen:

• Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
• Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Waarschuwing:

• Deze instructies zijn alleen geldig als de landcode op het apparaat staat. Als de landcode niet op het apparaat staat, raadpleeg dan de technische instructies om het apparaat aan te passen aan de lokale omstandigheden.
• Elke aanpassing, onjuiste installatie, afstelling, reparatie of onderhoud kan leiden tot materiële schade of letsel. Alle aanpassingen of reparaties moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde professionals.
• Voor uw veiligheid mag u geen ontvlambare of explosieve gassen, vloeistoffen of voorwerpen in de buurt van dit product opslaan of gebruiken.
• Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) die een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking hebben, of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik ervan.
• Houd toezicht op kinderen om hun veiligheid te garanderen.
• Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. Als het apparaat door een derde wordt gebruikt, zorg er dan voor dat ook zij toegang hebben tot deze handleiding en dat ze zich aan alle veiligheidsrichtlijnen houden.

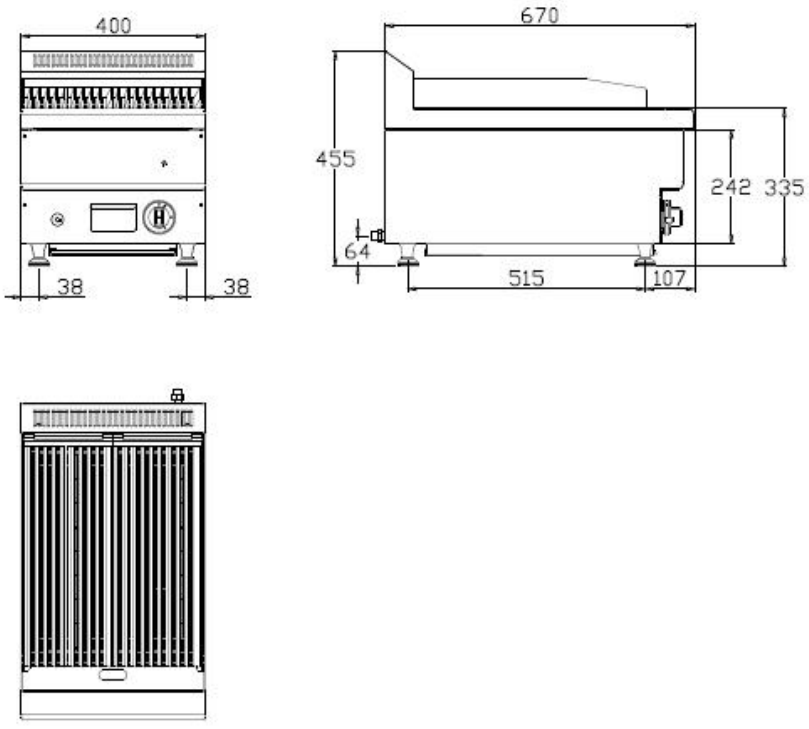
• Als het apparaat in de buurt van muren, scheidingswanden of keukenapparatuur van brandbaar materiaal wordt geplaatst, zorg er dan voor dat deze worden beschermd met onbrandbare isolatie en dat aan de brandveiligheidsvoorschriften wordt voldaan.
• De gasapparatuur moet worden geïnstalleerd in een goed geventileerde ruimte met geschikte afzuigsystemen om een veilige werking te garanderen.
• Wijzig de benodigde luchtinlaten en rookafvoeren voor verbranding niet om veiligheidsrisico's te voorkomen.
• De apparatuur is alleen geschikt voor gebruik met een lagedrukgasregelaar. Het gebruik van een hoge- of middendrukregelaar kan materiële schade of veiligheidsincidenten veroorzaken.
• Als u gas ruikt, vermijd dan elke ontstekingsbron, gebruik geen elektrische schakelaars en gebruik geen telefoon in de buurt. Draai de hoofdgaskraan dicht en neem contact op met een professionele onderhoudsdienst.

1. Productfuncties en introductie:

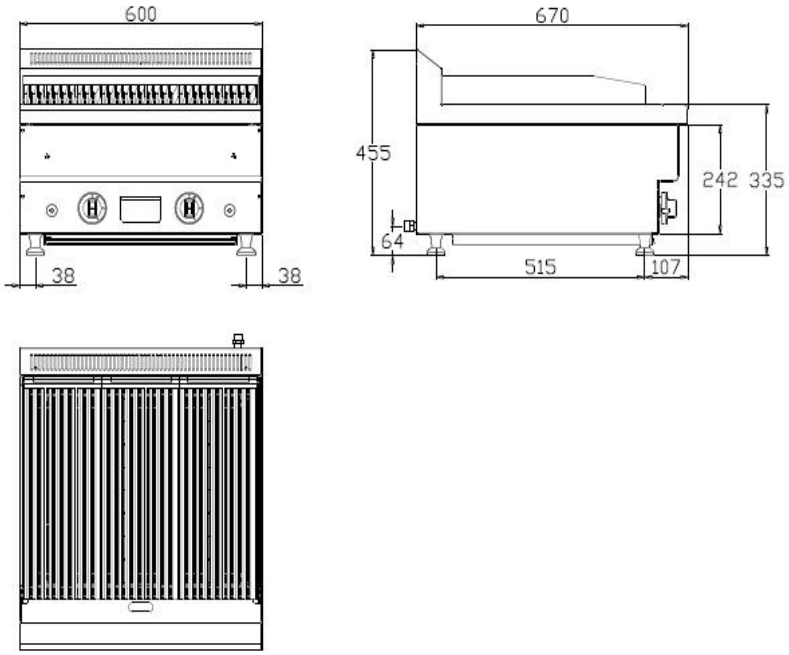
De lavasteengrill is een hoogwaardig roestvrijstalen apparaat dat zich onderscheidt door zijn professionele eigenschappen, intuïtieve bediening, duurzaamheid en eenvoudig onderhoud. Hij is voorzien van een zeer efficiënte Europese brander, een ontstekingsschakelaar van een gerenommeerde fabrikant, een vlambeveiliging en een piëzo-elektrisch keramisch ontstekingssysteem. Deze grill is ideaal voor gebruik in hotels, supermarkten, restaurants, fastfoodrestaurants en de horeca.

2. Structurele schets:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Basisparameters:

Lijst met sproeiers

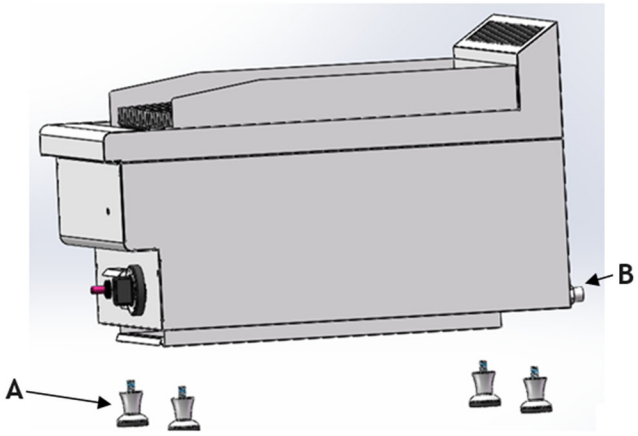
Gas / Model	Diameter van het spuitgat
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Installatie-opmerkingen

4.1 Installatie voor gebruik

• Zorg ervoor dat voor aardgas of vloeibaar petroleumgas het juiste type gas wordt gebruikt zoals aangegeven. Verschillende gasdrukken vereisen verschillende sproeiers (zie hierboven voor details), die apart moeten worden aangeschaft. Als de gasbron wordt omgebouwd, moet het typeplaatje worden bijgewerkt om de bijbehorende gasbron te vermelden.

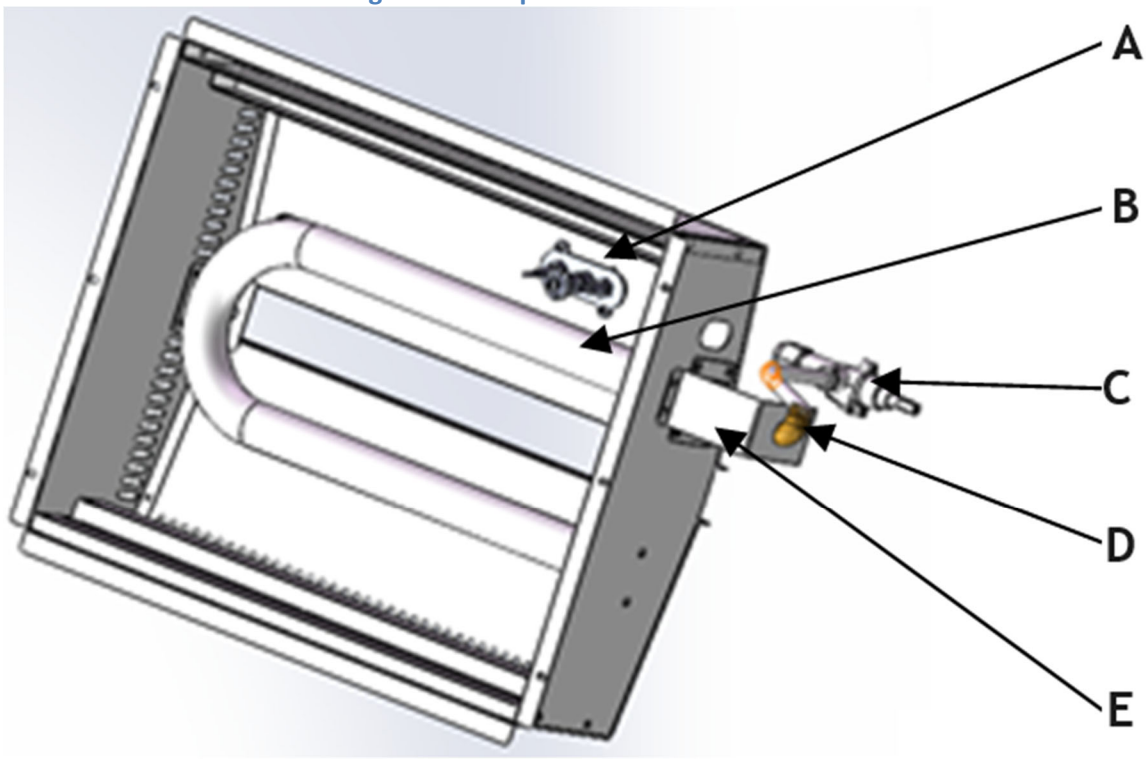
• Zorg ervoor dat de voetjes van het product correct zijn geïnstalleerd voordat u het gebruikt (zie onderstaande afbeelding).



A. Voeten
B. 1/2 BSPT-verbinding

• Om de inlaatleiding aan te sluiten, bevestigt u de 1/2 BSPT-koppeling aan de achterzijde van het apparaat aan de uitlaat van de klepbehuizing van de luchtbron met behulp van een metalen buis of een PVC-slang. De PVC-slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter om drukverlies door een te lange slang te voorkomen. Controleer de PVC-slang regelmatig en vervang deze onmiddellijk als deze tekenen van verharding vertoont. Het wordt aanbevolen de PVC-slang elke twee jaar te vervangen. De gebruikte gascilinder mag niet groter zijn dan 320 mm in diameter en 680 mm hoog, met een maximaal vulgewicht van 14,9 kg of minder.
• Het druktestpunt bevindt zich op de achterste inlaatbuis.
• Het regelventiel is in de fabriek vooringesteld. Als u de sproeier vervangt, breng dan opnieuw kit aan en monteer deze correct.
• Verwijder alle beschermfolie voordat u het apparaat gebruikt.

4.2 Installatie voor het vervangen van de sproeier



A: Ontsteker B: Brander C: Inlaatklep D: Sproeier E: Sproeierbevestigingsstukken

Om de sproeier te vervangen, verwijdert u eerst de koperen moer met een sleutel en gebruikt u vervolgens een kruiskopschroevendraaier om de sproeierhouder te verwijderen. Vervang de oude sproeier door een nieuwe, monteer vervolgens de sproeierhouder en draai de koperen moer vast. Controleer na vervanging of er geen lekkage is voordat u het product opnieuw gebruikt.

LET OP! Gasmondstukken kunnen worden vervangen door een gekwalificeerde technicus met de juiste gaslicentie.

5. Voorzorgsmaatregelen

5.1 Transport en opslag

Ga voorzichtig om met de grill tijdens het transport. Keer hem niet om. Bewaar verpakte kooktoestellen in een goed geventileerde, niet-corrosieve omgeving. Bescherm de apparatuur tegen regen als u ze tijdelijk moet opslaan.

5.2 Installatievoorzorgsmaatregelen

• De installatie moet door professionals worden uitgevoerd.
• Zorg ervoor dat de gasveiligheidsvoorschriften worden nageleefd tijdens de installatie.
• Installeer de apparatuur afzonderlijk of in combinatie met andere apparatuur binnen het opgegeven bereik.
• Dit apparaat is niet geschikt voor ingebedde installaties. Dit kan leiden tot ernstige hypoxie en gevaarlijke of zelfs dodelijke overmatige uitstoot van verbrandingsproducten.
• Houd bij de installatie rekening met het gewicht van het apparaat en plaats het op de grond of een stabiele tafel.

• Plaats de grill niet op brandbare oppervlakken. Als u de grill op een aanrecht plaatst, moet het materiaal van het aanrecht brandwerend zijn.
• Het wordt aanbevolen de apparatuur in een goed geventileerde ruimte of onder een afzuigkap te installeren. Houd een afstand van minimaal 150 mm aan tot muren van brandbare materialen. Indien een veilige afstand niet kan worden gegarandeerd, gebruik dan beschermende maatregelen zoals vuurvaste materialen om de muurtemperatuur binnen het veilige bereik te houden.
• Verwijder de plastic folie van het apparaat voordat u het installeert.
• Zorg ervoor dat de apparatuur stabiel en waterpas staat en niet schudt tijdens gebruik.
• Gebruik uitsluitend gassen die compatibel zijn met de apparatuur en gebruik uitsluitend lagedrukregelaars.
• Installeer een afsluitklep stroomopwaarts van de apparatuur en zorg ervoor dat deze gemakkelijk toegankelijk is.
• Controleer of het gastype overeenkomt met de specificaties van de apparatuur voordat u het gebruikt.
• Sluit alle leidingen goed aan met geschikte metalen verbindingen om lekkages te voorkomen.
• Als de leidingdruk meer dan 15% afwijkt van de nominale druk van de apparatuur, gebruik dan een drukregelaar.
• Controleer alle leidingaansluitingen op lekkages met behulp van zeepsop of testapparatuur. Gebruik nooit open vuur.
• Controleer de gastoevoerdruk na installatie.

5.3 Speciale aandacht

• De installatie, het eerste gebruik en het onderhoud dienen te worden uitgevoerd door professionals of gecertificeerd personeel.
• Dit product is uitsluitend bestemd voor commercieel gebruik en moet worden bediend door getraind personeel.
• Controleer de integriteit van de apparatuur bij het verwijderen van de verpakking. Gebruik de apparatuur bij twijfel niet en raadpleeg een professional.
• De eerste ontsteking kan langer duren vanwege lucht in de nieuw geïnstalleerde leiding. Zet het contact uit en wacht 3 tot 5 minuten voordat u het opnieuw probeert.
• Gebruik geen gassen die niet compatibel zijn met de apparatuur en vermijd het gebruik van hoge- of middeldrukregelaars.
• Schakel de apparatuur uit wanneer deze niet in gebruik is of wanneer de operator afwezig is.
• Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor commerciële doeleinden. Elk ander gebruik kan gevaarlijk zijn.
• De grill is speciaal ontworpen voor het bereiden van diverse soorten vlees en voedsel. Hij mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
• Gebruik de grill niet als deze schudt of gekanteld is.
• Demonteer of wijzig het apparaat niet. Dit kan tot ernstige ongelukken leiden.
• Zorg ervoor dat u niet tegen het apparaat stoot of er zware voorwerpen op plaatst. Een verkeerde behandeling kan schade of gevaar opleveren.
• Zorg ervoor dat de uitlaat van de gaskachel vrij is van obstakels om gezondheidsrisico's te voorkomen.
• Hoge temperaturen kunnen brandwonden veroorzaken. Vermijd direct contact met de oppervlakken van de grill tijdens en na gebruik.

• Gebruik geen scherpe voorwerpen op het bedieningspaneel en vermijd het gebruik van waterstralen bij het schoonmaken, om schade aan de elektrische componenten te voorkomen.
• Reinig de stalen oppervlakken regelmatig om oxidatie en chemische schade te voorkomen.
• Een goede installatie, professionele bediening en regelmatig onderhoud zorgen voor optimale prestaties en verlengen de levensduur van de grill.

6. Gebruiksaanwijzing

Verwarm de lavasteen en grill minstens een half uur voor voordat u gaat grillen. De lavasteen en de grill slaan warmte op voor een betere garing.

6.1 Ontsteking en vlamdoving

1. Druk op de knop en draai deze tegen de klok in.
2. Druk op de rode ontstekingsknop tot u een klik hoort, laat hem dan los en controleer of de vlam door het kijkgat brandt. Zo niet, blijf dan drukken tot de vlam brandt.
3. Nadat de brander ontsteekt, houdt u de knop nog 7 tot 10 seconden ingedrukt en laat u deze vervolgens los.
4. Als de vlam binnen een minuut uitgaat, draait u de knop naar de stand "●", wacht u 3 tot 5 minuten en herhaalt u het ontstekingsproces.
5. Om de vlam te regelen, draait u de knop tegen de klok in tot 90°. Dit is de maximale warmte. Daarna neemt de vlam geleidelijk af.
6. Draai na gebruik de schakelaar van de oven met de klok mee en sluit het regelventiel op de gasfles.

7. Dagelijkse inspectie

Dagelijkse inspecties zijn cruciaal om ernstige ongevallen te voorkomen. Als u gas ruikt of een storing vermoedt, stop dan onmiddellijk met het gebruik van de apparatuur. Inspecteer de apparatuur dagelijks voor en na gebruik.
Voor gebruik:
• Staat de machine gekanteld?
• Is het bedieningspaneel beschadigd?
Tijdens gebruik:
• Is er een ongewone geur of stank?
• Zijn er trillingen?
• Is de vlam van de brander normaal?
• Is het thermisch vermogen normaal?

8. Schoonheid en onderhoud

- Maak het rooster schoon voor gebruik door het schuine rooster te verwijderen, kalkaanslag weg te borstelen met een nylon borstel, het te reinigen met een neutraal reinigingsmiddel en water en het af te nemen met een doek .
- Spuit nooit rechtstreeks water op de ovenbehuizing en gebruik geen bijtende middelen bij het schoonmaken.
- Wijzig de ventilatie-instellingen die nodig zijn voor de verbranding niet.
- Sluit de gastoevoer af als het apparaat niet in gebruik is.
- Als u het apparaat gedurende een langere periode opbergt, reinigt u het oppervlak met een doek gedrenkt in olie / vaseline /smeermiddel voor levensmiddelen (of een ander roestwerend middel) en bewaart u het apparaat in een goed geventileerde ruimte.

- **Voer minimaal één keer per jaar een uitgebreide inspectie uit met de hulp van professionals.**
- **Raak de verwarmingsplaat niet met uw handen aan terwijl het apparaat in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.**
- **Sluit de gaskraan wanneer het apparaat niet in gebruik is om ongelukken te voorkomen.**
- **Als het apparaat defect raakt, probeer het dan niet zelf te repareren. Neem contact op met de onderhoudsafdeling van het bedrijf of een dealer.**

9. Foutanalyse en -eliminatie

Foutfenomeen	Reden	Uitsluitingsmethode
Vuur ontbrandt niet	1. De installatie of aansluiting van het ontstekingssysteem is onjuist. 2. De ontstekingsbougie of de bougiekabel is beschadigd. 3. Lage druk in de gasleiding. 4. Verstopping van de sproeier. 5. Thermokoppel zit los. 6. Schade aan het thermokoppel . 7. Defecte gasklep.	1. Installeer het opnieuw op de juiste manier. 2. Vervang de bijbehorende reserveonderdelen. 3. Overdrukventiel afstellen. 4. Ontstoppen van sproeiers. 5. Het thermokoppel vastdraaien . 6. Vervangend thermokoppel . 7. Vervanging van het gasregelventiel.
Vuur ontbrandt, maar vlam is zwak	1. Lage druk in gasleiding 2. Verstopping van de hoofdbrandsproeier 3. Storing gasregelklep	1. Overdrukventiel afstellen. 2. Ontstoppen van sproeiers. 3. Vervanging van het gasregelventiel.
Sissende of ploppende geluiden wanneer de gasbron gesloten is	1. De spuitmondmaat is niet compatibel met de gasbron. 2. De druk van de gasbron is laag. 3. Onvoldoende gasstroom door het mondstuk.	1. Pas de diameter van het mondstuk aan. 2. Stel het overdrukventiel af. 3. Vergroot de diameter van de leiding voor voldoende gasstroom.
Rood vuur of zwarte rook	1. De spuitmondmaat is niet compatibel met de gasbron. 2. Het gas in de cilinder is bijna op. 3. De samenstelling van gasbronnen varieert tijdens piekgebruik.	1. Pas de diameter van het mondstuk aan 2. Verander de gasbron 3. Pas de doorstroming aan met het kleine ventiel tijdens piekgebruik en verhoog daarna de klepdoorstroming.

Let op: Stop bij storingen onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en neem contact op met een professionele technicus. Veiligheid staat voorop! Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd nadat de stroom en de gastoevoer zijn uitgeschakeld.

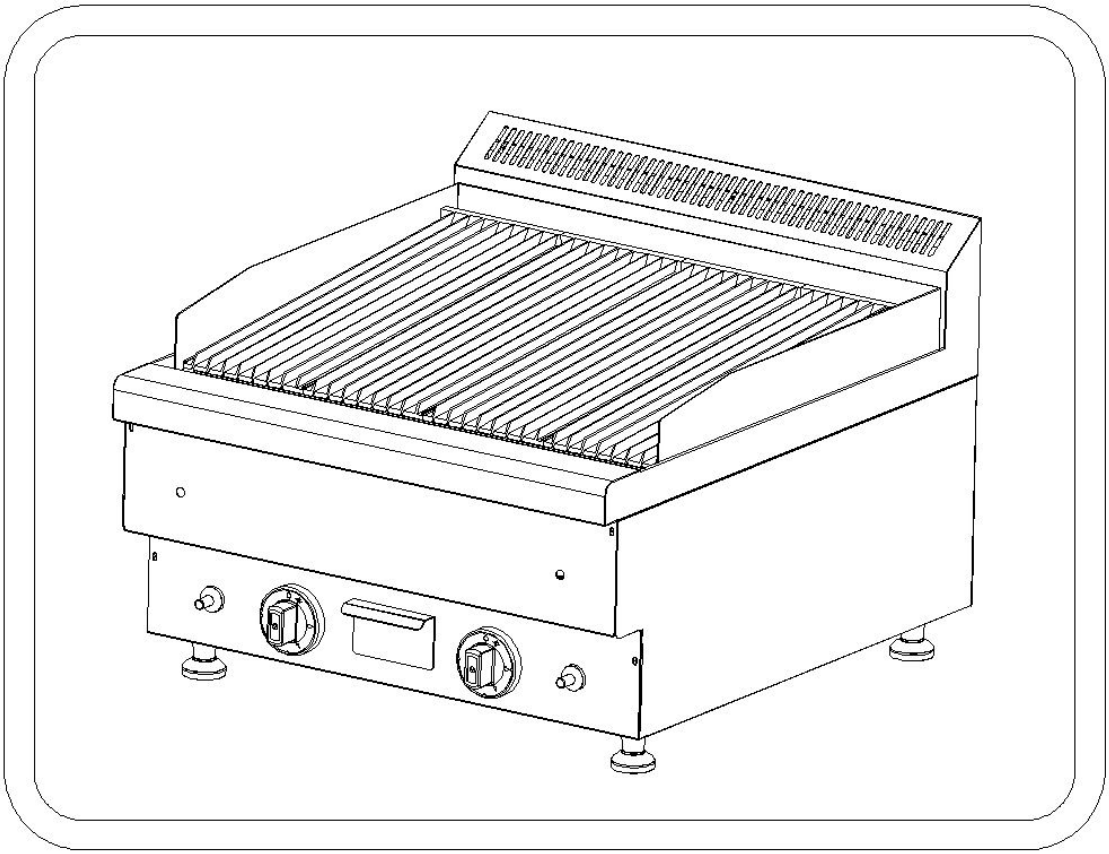
Denne brukerhåndboken er oversatt med maskinoversettelse. Vi har gjort vårt ytterste for å sikre at oversettelsen er nøyaktig, men vær oppmerksom på at automatiserte oversettelser ikke er perfekte og ikke er ment å erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle versjonen av brukerhåndboken er på engelsk. Eventuelle forskjeller mellom den oversatte versjonen og den originale engelske versjonen er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørsmål om nøyaktigheten av oversettelsen, kan du se den engelske versjonen, som er den offisielle referansen. Flere språkversjoner er tilgjengelige på forespørsel via info@expondo.com .

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterverdi	
Produktnavn	Gass Lava Grill	
Modell	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Mål [bredde x dybde x høyde cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Vekt [kg]	38	54,8

Produktnavn:	Gass Lava Grill			CE 1336 PIN1008CT3230
Modell:	RC-GLRG600			
Apparatkategori	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gasstype:	Butan	Propan	Butan, propan og blandinger av disse	G20
Innløpstrykk (mbar):	28–30	37	50	20
Injektorstørrelse (mm)	1.3		1.1	2.0
Varmetilførsel (kW)	Hovedbrennere: 7,2 x 2			
Destinasjonsland:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Tyskland, Luxemburg, Polen, Irland
Gassforbruk (g/t)	Butan: 1047, Propan: 1028			Ikke aktuelt
Overholdt standard:	EN 203-1:2014 Gassoppvarmet storkjøkkenutstyr – Del 1: Generelle sikkerhetsregler EN 203-2-10 Gassoppvarmet storkjøkkenutstyr – Del 2-10: Spesifikke krav – Griller			
Dette apparatet skal installeres i samsvar med gjeldende forskrifter og kun brukes på et godt ventilert sted. Les instruksjonene før du installerer og bruker dette apparatet.				

<table>
<tr><td>Produktnavn:</td><td colspan="3">Gass Lava Grill</td><td rowspan="2">CE 1336
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Modell:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Apparatkategori</td><td colspan="2">I3+(28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Gasstype:</td><td>Butan</td><td>Propan</td><td>Butan, propan og blandinger av disse</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Innløpstrykk (mbar):</td><td>28–30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Injektorstørrelse (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Varmetilførsel (kW)</td><td colspan="4">Hovedbrennere: 7,2</td></tr>
<tr><td>Destinasjonsland:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: Tyskland, Luxemburg, Polen, Irland</td></tr>
<tr><td>Gassforbruk (g/t)</td><td colspan="3">Butan: 523, Propan: 514</td><td>Ikke aktuelt</td></tr>
<tr><td>Overholdt standard:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Gassoppvarmet storkjøkkenutstyr – Del 1: Generelle sikkerhetsregler
EN 203-2-10 Gassoppvarmet storkjøkkenutstyr – Del 2-10: Spesifikke krav – Griller</td></tr>
<tr><td colspan="5">Dette apparatet skal installeres i samsvar med gjeldende forskrifter og kun brukes på et godt ventilert sted. Les instruksjonene før du installerer og bruker dette apparatet.</td></tr>
</table>



Viktige merknader:

• Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker produktet.
• Oppbevar denne håndboken på et trygt sted for fremtidig referanse.

Advarsel:

• Disse instruksjonene er kun gyldige hvis landskoden vises på apparatet. Hvis koden ikke vises, se de tekniske instruksjonene for å tilpasse apparatet til lokale forhold.
• Enhver modifikasjon, feil installasjon, justering, reparasjon eller vedlikehold kan føre til skade på eiendom eller personskade. Alle justeringer eller reparasjoner må utføres av opplærte fagfolk.
• Av hensyn til din sikkerhet må du ikke oppbevare eller bruke brennbare eller eksplosive gasser, væsker eller gjenstander i nærheten av dette produktet.
• Enheten skal ikke brukes av personer (inkludert barn) som er fysisk, perseptuelt eller mentalt svekket, eller de som mangler erfaring eller kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk.
• Vennligst hold tilsyn med barn for å sikre deres sikkerhet.
• Ta vare på denne håndboken for senere referanse. Hvis enheten skal brukes av en tredjepart, må du sørge for at de også har tilgang til denne håndboken og følge alle sikkerhetsretningslinjer.
• Hvis apparatet plasseres i nærheten av vegger, skillevegger eller kjøkkenutstyr laget av brennbare materialer, må du sørge for at de er beskyttet med ikke-brennbar isolasjon og overholder brannsikkerhetsforskriftene.

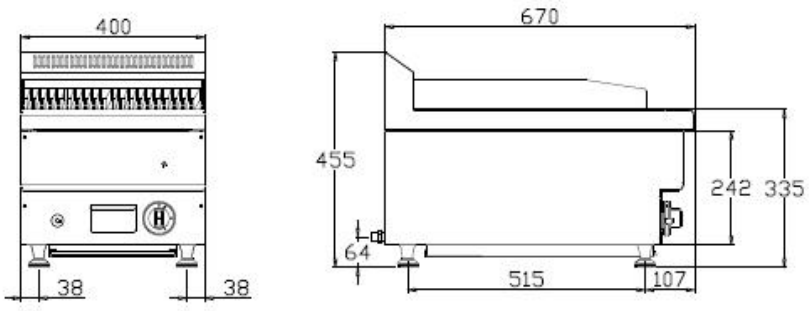
• Gassutstyret må installeres i et godt ventilert område med egnede avtrekkssystemer for å sikre sikker drift.
• Ikke modifiser nødvendige luftinntak og røykventiler for forbrenning for å unngå sikkerhetsfarer.
• Utstyret er kun egnet for bruk med en lavtrykksgassregulator. Bruk av en høy- eller mellomtrykksregulator kan forårsake materielle skader eller sikkerhetshendelser.
• Hvis du lukter gass, unngå alle tennkilder, ikke bruk noen elektriske brytere, og ikke bruk noen telefon i nærheten. Steng hovedgassventilen og kontakt profesjonelle vedlikeholdstjenester.

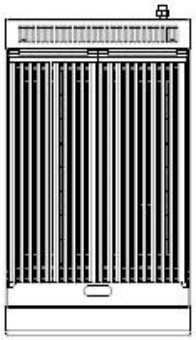
1. Produktfunksjoner og introduksjon:

Lavastengrill er et apparat i rustfritt stål av høy kvalitet som utmerker seg med sine profesjonelle funksjoner, intuitive betjening, holdbarhet og enkle vedlikehold. Den inkluderer en høyeffektiv brenner i europeisk stil, en tenningsbryter fra en anerkjent produsent, en flammevern og et piezoelektrisk keramisk tenningssystem. Denne grillen er ideell for bruk på hoteller, supermarkeder, restauranter, hurtigmatsteder og cateringbransjen .

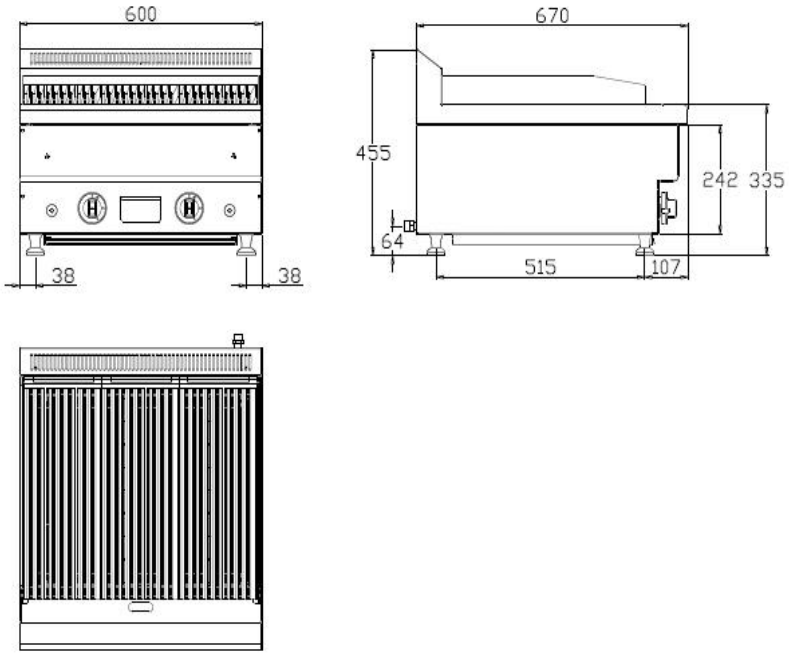
2. Strukturskisse:

RC-GLRG400





RC-GLRG600



3. Grunnleggende parametere:

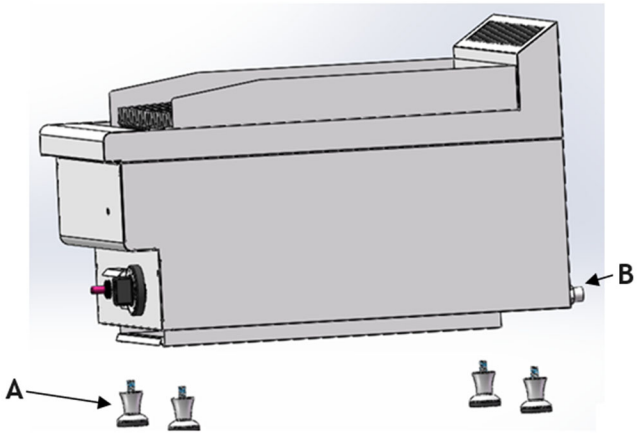
Liste over dyser

Gass / Modell	Dysehullets diameter
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Installasjonsmerknader

4.1 Installasjon før bruk

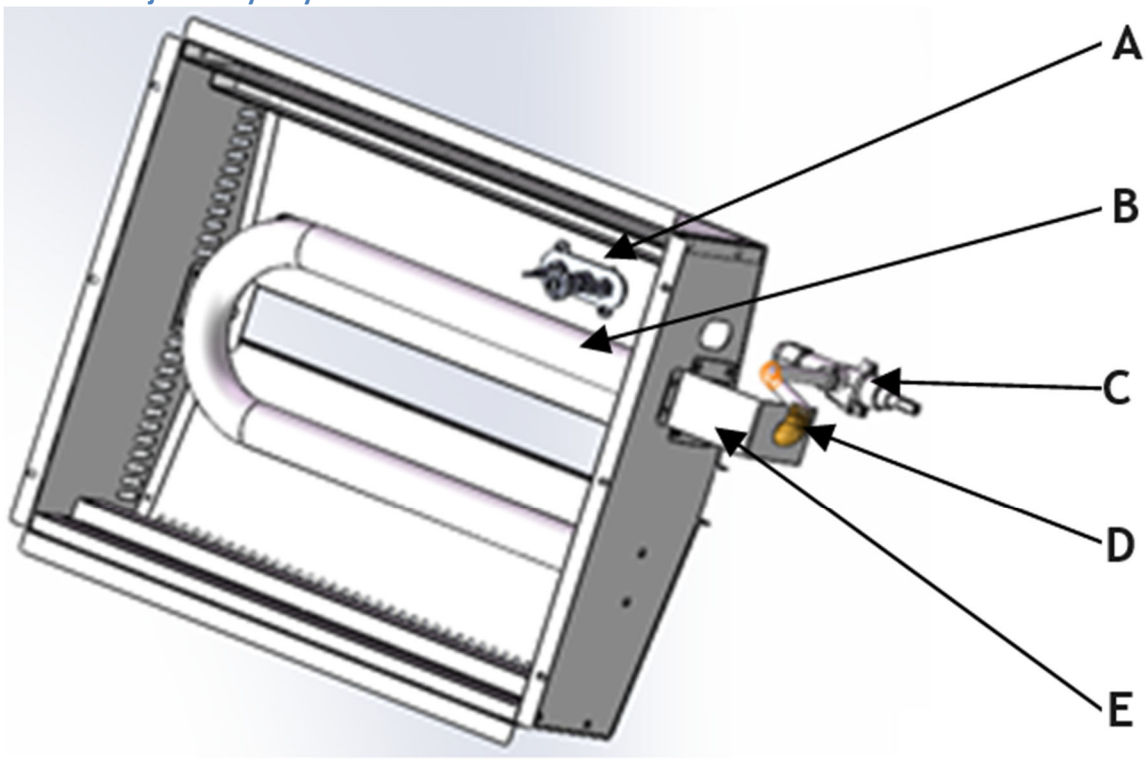
• For naturgass eller flytende petroleumsgass, sørg for at riktig gasstype brukes som spesifisert. Ulike gasstrykk krever forskjellige dyser (se ovenfor for detaljer) som må kjøpes separat. Hvis gasskilden konverteres, må merkeplaten oppdateres for å spesifisere den tilsvarende gasskilden.
• Sørg for at føttene på produktet er riktig montert før bruk (se bildet nedenfor).



A. Føtter
B. 1/2 BSPT-kobling

• For å koble til innløpsrøret, fest 1/2 BSPT-koblingen på baksiden av enheten til ventilhusets utløp på luftkilden ved hjelp av et metallrør eller en PVC-slange. PVC-slangen bør ikke være lengre enn 1,5 meter for å unngå trykktap på grunn av for lang slange. Inspiser PVC-slangen regelmessig, og hvis den viser tegn til herding, må den byttes ut omgående. Det anbefales å bytte ut PVC-slangen annethvert år. Gassflasken som brukes, bør ikke overstige 320 mm i diameter og 680 mm i høyden, med en maksimal fyllevekt på 14,9 kg eller mindre.
• Trykktestpunktet er plassert ved det bakre inntaksrøret.
• Reguleringsventilen er forhåndsinnstilt fra fabrikken. Hvis du bytter dyse, må du påføre tetningsmiddel på nytt og montere den riktig.
• Fjern all beskyttelsesfilm før du bruker utstyret.

4.2 Installasjon av dysebytte



A: Tennanordning B: Brenner C: Inntaksventil D: Dyse E: Festestykker for dyse

For å bytte dyse, fjern først kobbermutteren med en skiftenøkkel, og bruk deretter en stjerneskrutrekker til å fjerne dyseholderen. Bytt ut den gamle dysen med en ny, monter deretter dyseholderen igjen og stram kobbermutteren. Etter utskifting, sørg for at det ikke er noen lekkasjer før du bruker produktet igjen.

MERK! Gassdyser kan byttes ut av en kvalifisert tekniker med riktig gasslisens.

5. Forholdsregler

5.1 Transport og lagring

Håndter grillen forsiktig under transport. Ikke snu den opp ned. Oppbevar emballerte ovner i et godt ventilert, ikke-korrosivt miljø. Hvis midlertidig lagring er nødvendig, beskytt utstyret mot regn.

5.2 Forholdsregler ved installasjon

• Installasjonen må utføres av fagfolk.
• Sørg for at gasssikkerhetsforskriftene overholdes under installasjon.
• Installer utstyret separat eller i kombinasjon med annet utstyr innenfor det angitte området.
• Denne enheten er ikke egnet for innebygde installasjoner. Dette kan forårsake alvorlig hypoksi og farlig eller til og med dødelig overutslipp av forbrenningsprodukter.
• Vurder vekten av enheten når du installerer den, og plasser den på bakken eller et stabilt bord.
• Ikke installer grillen på brennbare overflater. Hvis den plasseres på en benkeplate, må benkeplatens materiale være brannsikkert.

• Det anbefales å installere utstyret i et godt ventilert område eller under en avtrekksvifte. Hold en avstand på minst 150 mm fra vegger laget av brennbare materialer. Hvis en sikker avstand ikke kan sikres, bruk beskyttelsestiltak som ildfaste materialer for å holde veggtemperaturen innenfor sikkerhetsområdet.
• Fjern plastfilmen fra enheten før installasjon.
• Sørg for at utstyret er stabilt, i vater og ikke rister under bruk.
• Bruk kun gasser som er kompatible med utstyret, og bruk kun lavtrykksregulatorer.
• Installer en avstengningsventil oppstrøms for utstyret, og sørg for at den er lett tilgjengelig.
• Kontroller at gasstypen samsvarer med utstyrets spesifikasjoner før bruk.
• Koble alle rør sikkert til med passende metallkoblinger for å forhindre lekkasjer.
• Hvis rørledningstrykket avviker med mer enn 15 % fra utstyrets nominelle trykk, bruk en trykkjusterer.
• Test for lekkasjer ved alle rørkoblinger med såpevann eller testutstyr – bruk aldri åpen flamme.
• Kontroller gasstrykket etter installasjon.

5.3 Spesiell oppmerksomhet

• Installasjon, første gangs bruk og vedlikehold skal utføres av fagfolk eller sertifisert personell.
• Dette produktet er kun til kommersiell bruk og må brukes av opplært personell.
• Sørg for at utstyrets integritet er i orden når du fjerner emballasjen. Hvis du er i tvil, må du ikke bruke utstyret og kontakte en fagperson.
• Den første tenningen kan ta lengre tid på grunn av luft i det nylig installerte røret. Slå av tenningsbryteren og vent i 3 til 5 minutter før du prøver igjen.
• Ikke bruk gasser som ikke er kompatible med utstyret, og unngå bruk av høy- eller mellomtrykksregulatorer.
• Slå av utstyret når det ikke er i bruk, eller når operatøren er fraværende.
• Utstyret er kun beregnet for kommersielle formål, og all annen bruk kan forårsake fare.
• Grillen er spesielt utviklet for tilberedning av ulike typer kjøtt og mat. Den skal ikke brukes til noe annet formål.
• Ikke bruk grillen når den rister eller vipper.
• Ikke demonter eller modifiser utstyret, da dette kan føre til alvorlige ulykker.
• Unngå å slå eller plassere tunge gjenstander på utstyret, da feil håndtering kan forårsake skade eller fare.
• Sørg for at gassvarmerens eksosutløp er fritt for hindringer for å unngå helsefare.
• Høye temperaturer kan forårsake brannskader. Unngå direkte kontakt med grillens overflater under og etter bruk.
• Ikke bruk skarpe gjenstander på kontrollpanelet, og unngå å bruke vannstråle til rengjøring for å forhindre skade på elektriske komponenter.
• Rengjør ståloverflatene regelmessig for å forhindre oksidasjon og kjemisk skade.
• Riktig installasjon, profesjonell drift og regelmessig vedlikehold sikrer optimal ytelse og forlenger grillens levetid.

6. Bruksanvisning

Før du griller mat, forvarm lavasteinen og grill den i minst en halvtime. Lavasteinen og grillen lagrer varme for bedre steking.

6.1 Tenning og flammesluk

1. Trykk på knappen og roter den mot klokken.

2. Trykk på den røde tenningsknappen til du hører et «klikk», slipp den deretter og sjekk om flammen har tent seg gjennom observasjonshullet. Hvis ikke, fortsett å trykke til flammen antennes.
3. Etter at brenneren har tent seg, fortsett å trykke på knappen i 7 til 10 sekunder, og slipp den deretter.
4. Hvis flammen slukker innen ett minutt, vri knotten til "●" -posisjonen, vent deretter i 3 til 5 minutter og gjenta tenningsprosessen.
5. For å justere flammen, roter knotten mot klokken opp til 90°. Dette er maksimal varme. Etter dette punktet vil flammen gradvis avta.
6. Etter bruk, vri ovnsbryteren med klokken og lukk reguleringsventilen på gassflasken.

7. Daglig inspeksjon

Daglige inspeksjoner er avgjørende for å forhindre alvorlige ulykker. Hvis du oppdager lukt av gass eller mistenker en funksjonsfeil, må du slutte å bruke utstyret umiddelbart. Inspiser utstyret før og etter bruk hver dag.
Før bruk:
• Er maskinen skråstilt?
• Er kontrollpanelet skadet?
Under bruk:
• Er det en uvanlig lukt eller lukt?
• Er det noen vibrasjoner?
• Er brennerflammen normal?
• Er den termiske effekten normal?

8. Renhold og vedlikehold

- Rengjør risten før bruk ved å fjerne den skrå risten, børste av kalkavleiringer med en nylonbørste, rengjøre med et nøytralt vaskemiddel og vann, og tørke av med en klut .
- Ikke spray ovnshuset direkte med vann, og unngå å bruke etsende stoffer til rengjøring.
- Ikke endre ventilasjonsinnstillingene som er nødvendige for forbrenning.
- Steng av gasskilden hvis apparatet ikke er i bruk.
- Hvis enheten skal oppbevares over lengre tid, rengjør overflaten med en klut dyppet i matolje / vaselin /smøremiddel (eller andre rustbeskyttelsesmidler), og oppbevar den på et godt ventilert sted.
- **Gjennomfør omfattende inspeksjoner minst én gang i året med hjelp fra fagfolk.**
- **Unngå å berøre varmeplaten for hånd når maskinen er i bruk for å unngå brannskader.**
- **Steng gassventilen når maskinen ikke er i bruk for å unngå ulykker.**
- **Hvis maskinen ikke fungerer som den skal, må du ikke forsøke å reparere den selv. Kontakt selskapets vedlikeholdsavdeling eller en forhandler.**

9. Feilanalyse og eliminering

Feilfenomen	Grunn	Metode for ekskludering
Ilden antennes ikke	1. Feil installasjon eller tilkobling av tenningssystemet. 2. Tennpluggen eller pluggledningen er skadet. 3. Lavt trykk i gassrøret. 4. Tett dyse. 5. Løsning av termoelement . 6. Skade på termoelementet . 7. Defekt gassreguleringsventil.	1. Vennligst installer den på riktig måte på nytt. 2. Skift ut de tilhørende reservedelene. 3. Justering av trykkavlastningsventil. 4. Åpne tilstoppede dyser. 5. Stramming av termoelementet . 6. Erstatning for t- termoelement . 7. Utskifting av gassreguleringsventil.
Ilden antennes, men flammen er svak	1. Lavt trykk i gassrøret 2. Tilstopping av hovedbranndyse 3. Feil på gassreguleringsventil	1. Justering av trykkavlastningsventil. 2. Åpne tilstoppede dyser. 3. Utskifting av gassreguleringsventil.
Hvæsende eller poppende lyder når gasskilden er lukket	1. Dysestørrelsen er ikke kompatibel med gasskilden. 2. Gasskildetrykket er lavt. 3. Utilstrekkelig gasstrøm gjennom dysen.	1. Juster diameteren på dysen. 2. Juster trykkavlastningsventilen. 3. Øk rørdiameteren for tilstrekkelig gassstrøm.
Rød ild eller svart røyk	1. Dysestørrelsen er ikke kompatibel med gasskilden. 2. Gassen i sylinderen er nesten oppbrukt. 3. Gasskildens sammensetning svinger under toppbruk.	1. Juster diameteren på dysen 2. Bytt gasskilde 3. Juster gjennomstrømningen med den lille ventilen under maksimal bruk, og øk gjennomstrømningen etterpå.

Merk: Hvis det oppstår feil, må du umiddelbart slutte å bruke utstyret og kontakte profesjonelle teknikere. Sikkerhet først! Vedlikehold må kun utføres etter at strøm- og gasskilden er slått av.

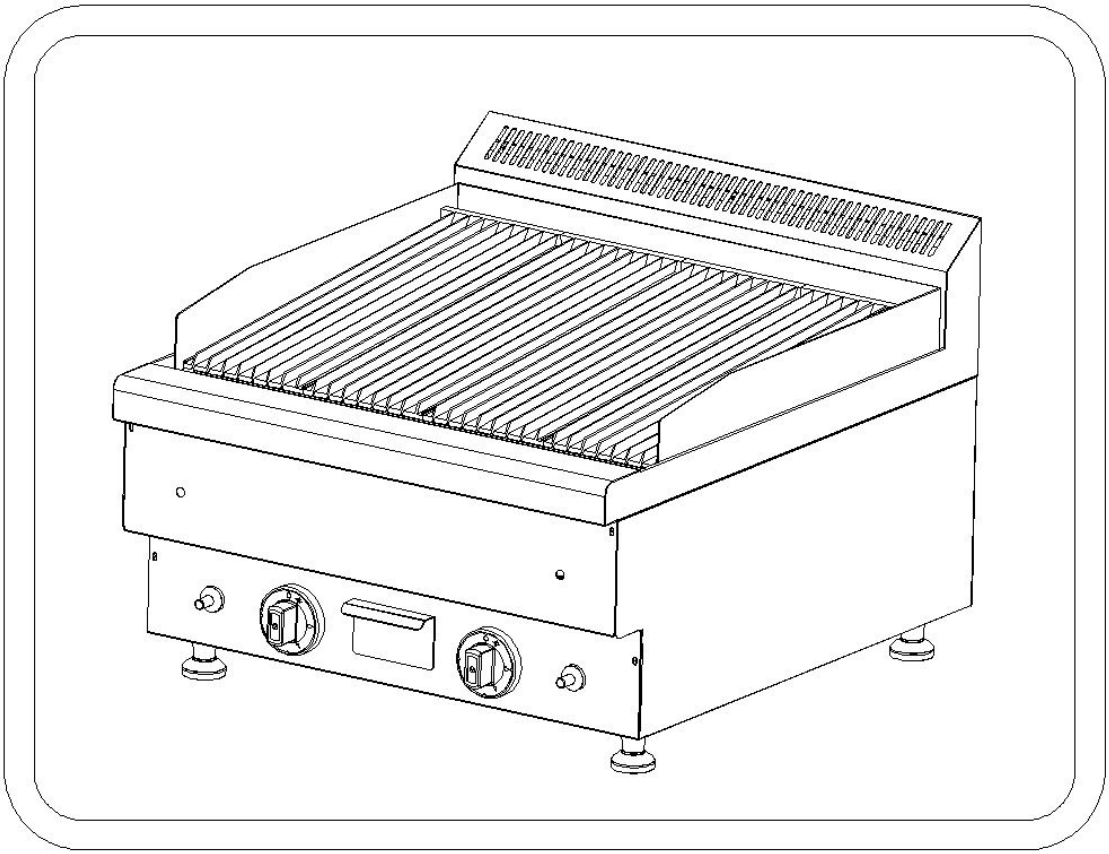
Denna användarmanual har översatts med maskinöversättning. Vi har gjort allt vi kan för att säkerställa att översättningen är korrekt, men observera att automatiserade översättningar inte är perfekta och inte är avsedda att ersätta mänskliga översättare. Den officiella versionen av användarmanualen är på engelska. Eventuella skillnader mellan den översatta versionen och den ursprungliga engelska versionen är inte juridiskt bindande. Om du har några frågor om översättningens noggrannhet, vänligen hänvisa till den engelska versionen, som är den officiella referensen. Fler språkversioner finns tillgängliga på begäran via info@expondo.com .

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde	
Produktnamn	Gas Lava Grill	
Modell	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Mått [bredd x djup x höjd cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Vikt [kg]	38	54,8

Produktnamn:	Gas Lava Grill			CE 1336 PIN1008CT3230
Modell:	RC-GLRG600			
Apparatkategori	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gastyp:	Butan	Propan	Butan, propan och deras blandningar	G20
Inloppstryck (mbar):	28-30	37	50	20
Injektorstorlek (mm)	1.3		1.1	2.0
Värmetillförsel (kW)	Huvudbrännare: 7,2 x 2			
Destinationsland:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Tyskland, Luxemburg, Polen, Rumänien
Gasförbrukning (g/h)	Butan: 1047, Propan: 1028			Ej tillämpligt
Uppfylld standard:	EN 203-1:2014 Gasuppvärmd storköksutrustning – Del 1: Allmänna säkerhetsregler EN 203-2-10 Gasuppvärmd storköksutrustning – Del 2-10: Specifika krav – Grillar			
Denna apparat ska installeras i enlighet med gällande föreskrifter och endast användas i välventilerade utrymmen. Läs instruktionerna innan du installerar och använder apparaten.				

Produktnamn:	Gas Lava Grill			CE 1336 PIN1008CT3230
Modell:	RC-GLRG400			
Apparatkategori	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Gastyp:	Butan	Propan	Butan, propan och deras blandningar	G20
Inloppstryck (mbar):	28-30	37	50	20
Injektorstorlek (mm)	1.3		1.1	2.0
Värmetillförsel (kW)	Huvudbrännare: 7,2			
Destinationsland:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Tyskland, Luxemburg, Polen, Rumänien
Gasförbrukning (g/h)	Butan: 523, Propan: 514			Ej tillämpligt
Uppfylld standard:	EN 203-1:2014 Gasuppvärmd storköksutrustning – Del 1: Allmänna säkerhetsregler EN 203-2-10 Gasuppvärmd storköksutrustning – Del 2-10: Specifika krav – Grillar			
Denna apparat ska installeras i enlighet med gällande föreskrifter och endast användas i välventilerade utrymmen. Läs instruktionerna innan du installerar och använder apparaten.				



Viktiga anmärkningar:

• Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du använder produkten.
• Förvara denna manual på ett säkert ställe för framtida bruk.

Varning:

• Dessa instruktioner gäller endast om landskoden finns med på apparaten. Om koden inte finns med, se de tekniska instruktionerna för att anpassa apparaten till lokala förhållanden.
• Alla modifieringar, felaktig installation, justeringar, reparationer eller underhåll kan leda till egendomsskador eller personskador. Alla justeringar eller reparationer måste utföras av utbildad personal.
• För din säkerhet, förvara eller använd inte brandfarliga eller explosiva gaser, vätskor eller föremål i närheten av denna produkt.
• Enheten bör inte användas av personer (inklusive barn) som är fysiskt, perceptionsmässigt eller psykiskt funktionsnedsatta, eller av personer som saknar erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller instrueras i säker användning.
• Vänligen håll uppsikt över barn för att garantera deras säkerhet.
• Spara denna manual för framtida bruk. Om enheten ska användas av tredje part, se till att även de har tillgång till denna manual och följ alla säkerhetsföreskrifter.
• Om apparaten placeras nära väggar, skiljeväggar eller köksutrustning av brännbart material, se till att de är skyddade med obrännbar isolering och uppfyller brandskyddsföreskrifterna.
• Gasutrustningen måste installeras i ett välventilerat utrymme med lämpliga avgassystem för att säkerställa säker drift.

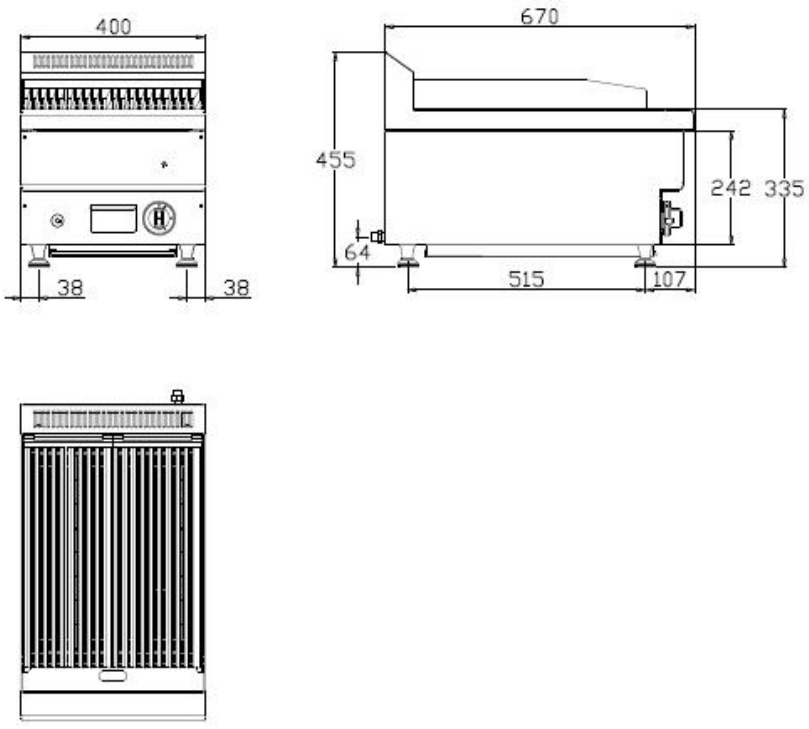
• För att undvika säkerhetsrisker får man inte modifiera nödvändiga luftintag och rökventiler för förbränning.
• Utrustningen är endast lämplig för användning med en lågtrycksregulator för gas. Användning av en hög- eller medeltrycksregulator kan orsaka egendomsskador eller säkerhetsincidenter.
• Om du känner lukten av gas, undvik alla antändningskällor, använd inga elektriska strömbrytare och använd ingen telefon i närheten. Stäng huvudgasventilen och kontakta professionell underhållsservice.

1. Produktfunktioner och introduktion:

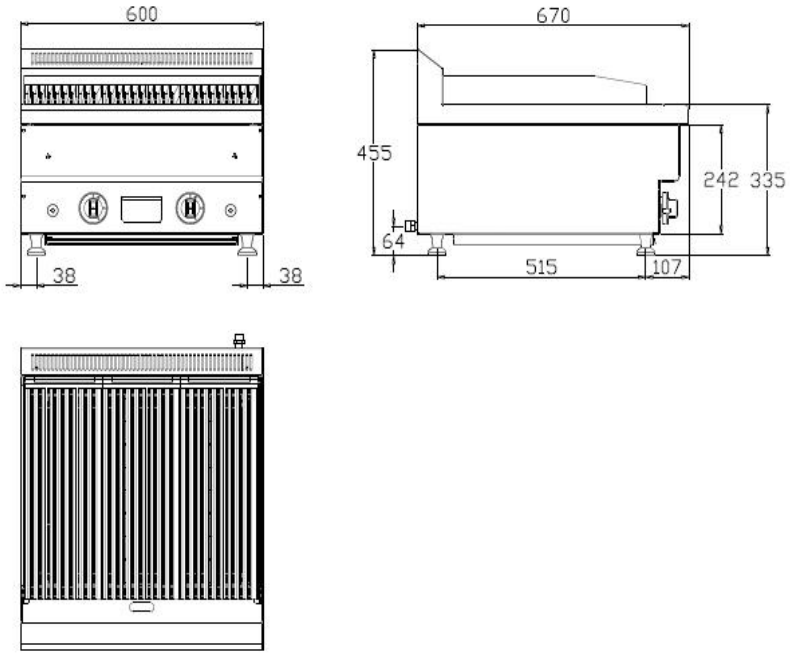
Lavastengrillen är en högkvalitativ apparat i rostfritt stål som utmärker sig för sina professionella funktioner, intuitiva användning, hållbarhet och enkla underhåll. Den inkluderar en högeffektiv brännare i europeisk stil, en tändningslås från en välrenommerad tillverkare, ett flamskydd och ett piezoelektriskt keramiskt tändsystem. Denna grill är idealisk för användning på hotell, stormarknader, restauranger, snabbmatsrestauranger och cateringbranschen .

2. Strukturskiss:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Grundläggande parametrar:

Lista över munstycken

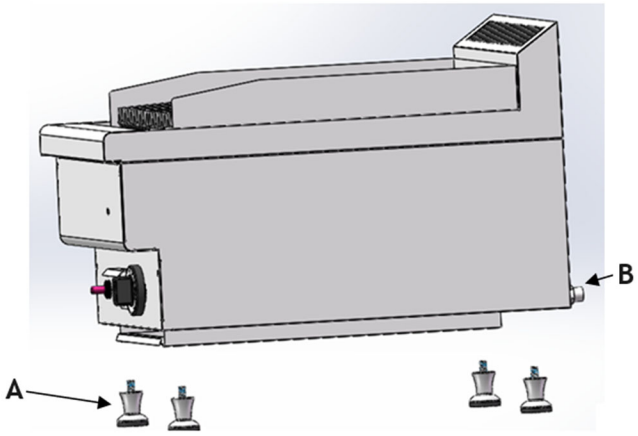
Gas / Modell	Munstyckshålets diameter
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Installationsanvisningar

4.1 Installation före användning

• För naturgas eller flytande petroleumgas, se till att rätt typ av gas används enligt specifikationerna. Olika gastryck kräver olika munstycken (se ovan för detaljer) som måste köpas separat. Om gaskällan konverteras måste typskylten uppdateras för att specificera motsvarande gaskälla.

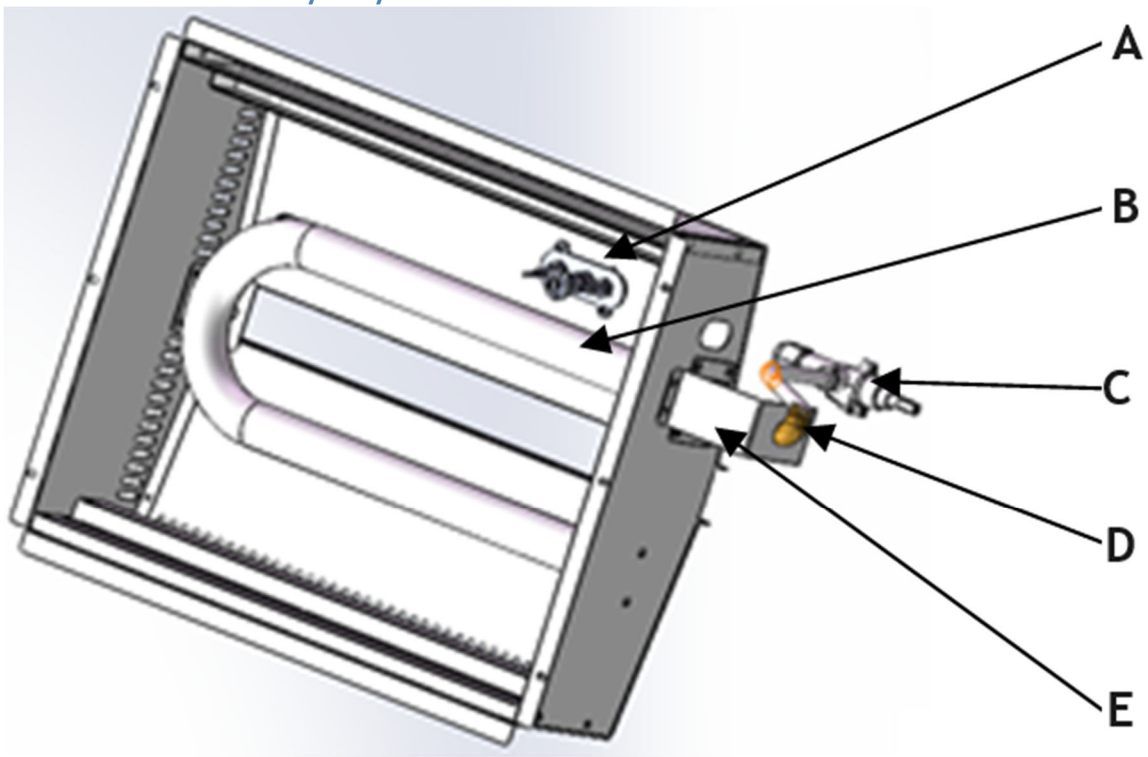
• Se till att produktens fötter är korrekt monterade före användning (se bilden nedan).



A. Fötter
B. 1/2 BSPT-koppling

• För att ansluta inloppsröret, fäst 1/2 BSPT-kopplingen på enhetens baksida till ventilhusets utlopp på luftkällan med hjälp av ett metallrör eller en PVC-slang. PVC-slangen bör inte vara längre än 1,5 meter för att undvika tryckförlust på grund av för lång slang. Kontrollera regelbundet PVC-slangen, och om den visar tecken på hårdnande, byt ut den omedelbart. Det rekommenderas att byta ut PVC-slangen vartannat år. Gasflaskan som används bör inte överstiga 320 mm i diameter och 680 mm i höjd, med en maximal fyllvikt på 14,9 kg eller mindre.
• Tryckmätpunkten är placerad vid det bakre insugningsröret.
• Reglerventilen är förinställd från fabrik. Om du byter munstycke, applicera tätningsmedel igen och montera det korrekt.
• Ta bort all skyddsfilm innan utrustningen används.

4.2 Installation av munstycksbyte



A: Tändare B: Brännare C: Insugningsventil D: Munstycke E: Munstycksfästen

För att byta ut munstycket, ta först bort kopparmuttern med en skiftnyckel och använd sedan en stjärnskruvmejsel för att ta bort munstyckshållaren. Byt ut det gamla munstycket mot ett nytt, montera sedan tillbaka munstyckshållaren och dra åt kopparmuttern. Efter bytet, se till att det inte finns några läckor innan du använder produkten igen.

OBS! Gasmunstycken kan bytas ut av en kvalificerad tekniker med lämplig gaslicens.

5. Försiktighetsåtgärder

5.1 Transport och förvaring

Hantera grillen försiktigt under transport. Vänd den inte upp och ner. Förvara förpackade spisar i en välventilerad, icke-frätande miljö. Om tillfällig förvaring krävs, skydda utrustningen från regn.

5.2 Installationsförsiktighetsåtgärder

• Installationen måste utföras av fackmän.
• Säkerställ att gassäkerhetsföreskrifterna följs under installationen.
• Installera utrustningen separat eller i kombination med annan utrustning inom det angivna intervallet.
• Denna enhet är inte lämplig för inbyggda installationer. Detta kan orsaka allvarliga hypoxiförhållanden och farliga eller till och med dödliga utsläpp av förbränningsprodukter.
• Tänk på enhetens vikt vid installation och placera den på marken eller ett stabilt bord.
• Installera inte grillen på brandfarliga ytor. Om den placeras på en bänkskiva måste bänkskivans material vara brandsäkert.
• Det rekommenderas att installera utrustningen i ett välventilerat utrymme eller under en fläktkåpa. Håll ett avstånd på minst 150 mm från väggar av brandfarligt material. Om ett

säkert avstånd inte kan säkerställas, använd skyddsåtgärder som eldfasta material för att hålla väggtemperaturen inom säkerhetsintervallet.
• Ta bort plastfilmen från enheten före installation.
• Se till att utrustningen är stabil, jämn och inte skakar under användning.
• Använd endast gaser som är kompatibla med utrustningen och använd endast lågtrycksregulatorer.
• Installera en avstängningsventil uppströms utrustningen och se till att den är lättåtkomlig.
• Kontrollera att gastypen överensstämmer med utrustningens specifikationer före användning.
• Anslut alla rör ordentligt med lämpliga metallkopplingar för att förhindra läckage.
• Om rörledningstrycket avviker med mer än 15 % från utrustningens nominella tryck, använd en tryckjusterare.
• Testa alla röranslutningar med tvålvatten eller testutrustning för läckor – använd aldrig öppen låga.
• Kontrollera gastrycket efter installationen.

5.3 Särskild uppmärksamhet

• Installation, första användning och underhåll bör utföras av yrkesmän eller certifierad personal.
• Denna produkt är endast avsedd för kommersiellt bruk och måste användas av utbildad personal.
• Kontrollera utrustningens integritet när du tar bort förpackningen. Använd inte utrustningen om du är osäker och kontakta en fackman.
• Den första tändningen kan ta längre tid på grund av luft i den nyinstallerade rörledningen. Stäng av tändningsnyckeln och vänta 3 till 5 minuter innan du försöker igen.
• Använd inte gaser som inte är kompatibla med utrustningen och undvik att använda hög- eller medeltrycksregulatorer.
• Stäng av utrustningen när den inte används eller när operatören är frånvarande.
• Utrustningen är endast avsedd för kommersiella ändamål, och all annan användning kan orsaka fara.
• Grillen är speciellt utformad för att tillaga olika typer av kött och mat. Den bör inte användas för något annat ändamål.
• Använd inte grillen när den skakar eller lutar.
• Demontera eller modifiera inte utrustningen, eftersom det kan leda till allvarliga olyckor.
• Undvik att slå på eller placera tunga föremål på utrustningen, eftersom felaktig hantering kan orsaka skador eller fara.
• Se till att gasvärmarens avgasutlopp är fritt från hinder för att förhindra hälsorisker.
• Höga temperaturer kan orsaka brännskador. Undvik direktkontakt med grillens ytor under och efter användning.
• Använd inte vassa föremål på kontrollpanelen och undvik att använda vattenstråle för rengöring för att förhindra skador på elektriska komponenter.
• Rengör stålytorna regelbundet för att förhindra oxidation och kemiska skador.
• Korrekt installation, professionell användning och regelbundet underhåll säkerställer optimal prestanda och förlänger grillens livslängd.

6. Bruksanvisning

Innan du grillar mat, förvärm lavastenen och grilla i minst en halvtimme. Lavastenen och grillen lagrar värme för bättre tillagning.

6.1 Tändning och flammsläckning

1. Tryck på vredet och vrid det moturs.
2. Tryck på den röda tändningsknappen tills du hör ett "klick", släpp den sedan och kontrollera om lågan har tänts genom observationshålet. Om inte, fortsätt trycka tills lågan tänds.
3. När brännaren tänds, fortsätt att trycka på vredet i 7 till 10 sekunder och släpp det sedan.
4. Om lågan slocknar inom en minut, vrid vredet till läget "●", vänta sedan 3 till 5 minuter och upprepa tändningsprocessen.
5. För att justera lågan, vrid vredet moturs upp till 90°. Detta är maximal värme. Efter denna punkt minskar lågan gradvis.
6. Efter användning, vrid ugnsbrytaren medurs och stäng reglerventilen på gasflaskan.

7. Daglig inspektion

Dagliga inspektioner är avgörande för att förhindra allvarliga olyckor. Om du känner lukt av gas eller misstänker ett fel, sluta använda utrustningen omedelbart. Inspektera utrustningen före och efter användning varje dag.
Före användning:
• Är maskinen lutad?
• Är kontrollpanelen skadad?
Under användning:
• Finns det en ovanlig lukt eller lukt?
• Finns det några vibrationer?
• Är brännarlågan normal?
• Är värmeeffekten normal?

8. Renlighet och underhåll

- Rengör gallret före användning genom att ta bort det sneda gallret, borsta bort kalkavlagringar med en nylonborste, rengöra med ett neutralt rengöringsmedel och vatten och torka av med en trasa .
- Spraya inte ugnshuset direkt med vatten och undvik att använda frätande ämnen för rengöring.
- Ändra inte ventilationsinställningarna som är nödvändiga för förbränningen.
- Stäng av gaskällan om apparaten inte används.
- Om enheten ska förvaras under en längre tid, rengör ytan med en trasa doppad i livsmedelsolja / vaselin /smörjmedel (eller något annat rostskyddsmedel) och förvara den i ett välventilerat utrymme.
- **Genomför omfattande inspektioner minst en gång om året med hjälp av experter.**
- **Undvik att vidröra värmeplattan för hand när maskinen används för att förhindra brännskador.**
- **Stäng gasventilen när maskinen inte används för att undvika olyckor.**
- **Om maskinen inte fungerar som den ska, försök inte att reparera den själv. Kontakta företagets underhållsavdelning eller en återförsäljare.**

9. Felanalys och felavhjälpning

Felfenomen	Resonera	Metod för uteslutning
Elden antänds inte	1. Tändsystemets installation eller anslutning är felaktig. 2. Tändstiftet eller tändkabeln är skadad. 3. Lågt tryck i gasledningen. 4. Munstycket igensatt. 5. Termoelementets lossning. 6. Skada på termoelementet . 7. Felaktig gasreglerventil.	1. Installera om den korrekt. 2. Byt ut motsvarande reservdelar. 3. Justering av övertrycksventil. 4. Avblockering av munstycken. 5. Åtdragning av termoelementet . 6. Ersättning för t -termoelement . 7. Byte av gasreglerventil.
Elden tänds, men lågan är svag	1. Lågt tryck i gasledningen 2. Tilltäppning av huvudbrandmunstycket 3. Fel på gasreglerventilen	1. Justering av övertrycksventil. 2. Avblockering av munstycken. 3. Byte av gasreglerventil.
Väsande eller poppande ljud när gaskällan är stängd	1. Munstycksstorleken är inte kompatibel med gaskällan. 2. Gaskällans tryck är lågt. 3. Otillräckligt gasflöde genom munstycket.	1. Justera munstyckets diameter. 2. Justera tryckavlastningsventilen. 3. Öka rördiametern för tillräckligt gasflöde.
Röd eld eller svart rök	1. Munstycksstorleken är inte kompatibel med gaskällan. 2. Gasen i cylindern är nästan slut. 3. Gaskällans sammansättning fluktuerar under maximal användning.	1. Justera munstyckets diameter 2. Byt gaskälla 3. Justera flödet med den lilla ventilen under maximal användning och öka ventilflödet efteråt.

Obs: Om några fel uppstår, sluta använda utrustningen omedelbart och kontakta professionella tekniker. Säkerhet först! Underhåll får endast utföras efter att strömmen och gaskällan har stängts av.

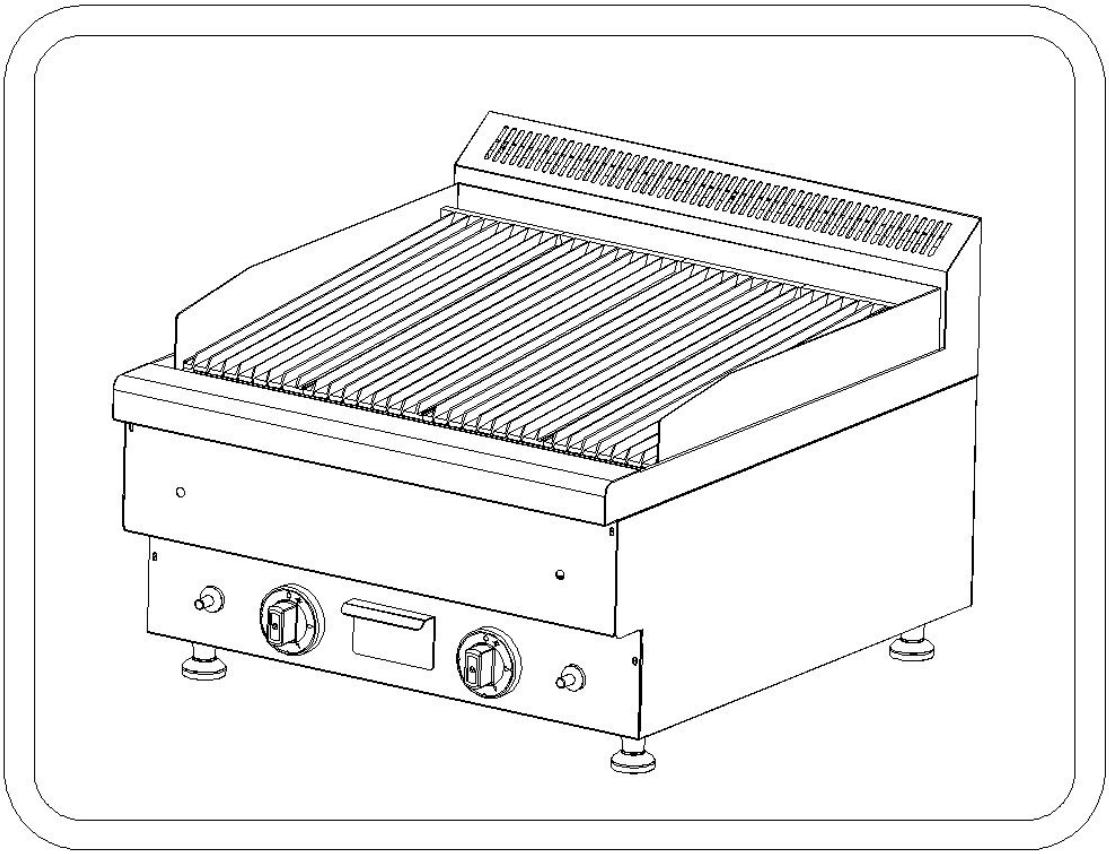
Este Manual do Usuário foi traduzido por meio de tradução automática. Fizemos todos os esforços para garantir a precisão da tradução, mas observe que as traduções automáticas não são perfeitas e não substituem tradutores humanos. A versão oficial do Manual do Usuário está em inglês. Quaisquer diferenças entre a versão traduzida e o original em inglês não são juridicamente vinculativas. Caso tenha alguma dúvida sobre a precisão da tradução, consulte a versão em inglês, que é a referência oficial. Versões em outros idiomas estão disponíveis mediante solicitação pelo e-mail info@expondo.com .

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro	
Nome do produto	Churrasqueira a gás Lava	
Modelo	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Dimensões [largura x profundidade x altura cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Peso [kg]	38	54,8

Nome do produto:	Churrasqueira a gás Lava			CE 1336 PIN1008CT3230
Modelo:	RC-GLRG600			
Categoria de Eletrodomésticos	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Tipo de gás:	Butano	Propano	Butano, propano e suas misturas	G20
Pressão de entrada (mbar):	28-30	37	50	20
Tamanho do injetor (mm)	1.3		1.1	2.0
Entrada de calor (kW)	Queimadores principais: 7,2 x 2			
País de destino:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: DE, LU, PL, RO
Consumo de gás (g/h)	Butano: 1047, Propano: 1028			N / D
Padrão Cumprido:	EN 203-1:2014 Equipamentos de catering aquecidos a gás – Parte 1: Regras gerais de segurança EN 203-2-10 Equipamentos de catering aquecidos a gás – Parte 2-10: Requisitos específicos – Grelhas			
Este aparelho deve ser instalado em conformidade com a regulamentação vigente e utilizado somente em local bem ventilado. Consulte as instruções antes de instalar e utilizar este aparelho.				

<table>
<tr><td>Nome do produto:</td><td colspan="3">Churrasqueira a gás Lava</td><td rowspan="2">CE 1336
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Modelo:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Categoria de Eletrodomésticos</td><td colspan="2">I3+(28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Tipo de gás:</td><td>Butano</td><td>Propano</td><td>Butano, propano e suas misturas</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Pressão de entrada (mbar):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Tamanho do injetor (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Entrada de calor (kW)</td><td colspan="4">Queimadores principais: 7,2</td></tr>
<tr><td>País de destino:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: DE, LU, PL, RO</td></tr>
<tr><td>Consumo de gás (g/h)</td><td colspan="3">Butano: 523, Propano: 514</td><td>N / D</td></tr>
<tr><td>Padrão Cumprido:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Equipamentos de catering aquecidos a gás – Parte 1: Regras gerais de segurança
EN 203-2-10 Equipamentos de catering aquecidos a gás – Parte 2-10: Requisitos específicos – Grelhas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Este aparelho deve ser instalado em conformidade com a regulamentação vigente e utilizado somente em local bem ventilado. Consulte as instruções antes de instalar e utilizar este aparelho.</td></tr>
</table>



Observações importantes:

• Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o produto.
• Guarde este manual em local seguro para referência futura.

Aviso:

• Estas instruções só são válidas se o código do país constar no aparelho. Caso o código não conste, consulte as instruções técnicas para adaptar o aparelho às condições locais.
• Qualquer modificação, instalação, ajuste, reparo ou manutenção incorretos podem resultar em danos materiais ou ferimentos. Todos os ajustes ou reparos devem ser realizados por profissionais treinados.
• Para sua segurança, não armazene ou use gases, líquidos ou itens inflamáveis ou explosivos perto deste produto.
• O dispositivo não deve ser usado por indivíduos (incluindo crianças) com deficiência física, perceptiva ou mental, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre seu uso seguro.
• Supervisione as crianças para garantir sua segurança.
• Guarde este manual para referência futura. Se o dispositivo for utilizado por terceiros, certifique-se de que eles também tenham acesso a este manual e sigam todas as diretrizes de segurança.
• Se o aparelho for colocado perto de paredes, divisórias ou equipamentos de cozinha feitos de materiais combustíveis, certifique-se de que estejam protegidos com isolamento não combustível e cumpram as normas de segurança contra incêndio.

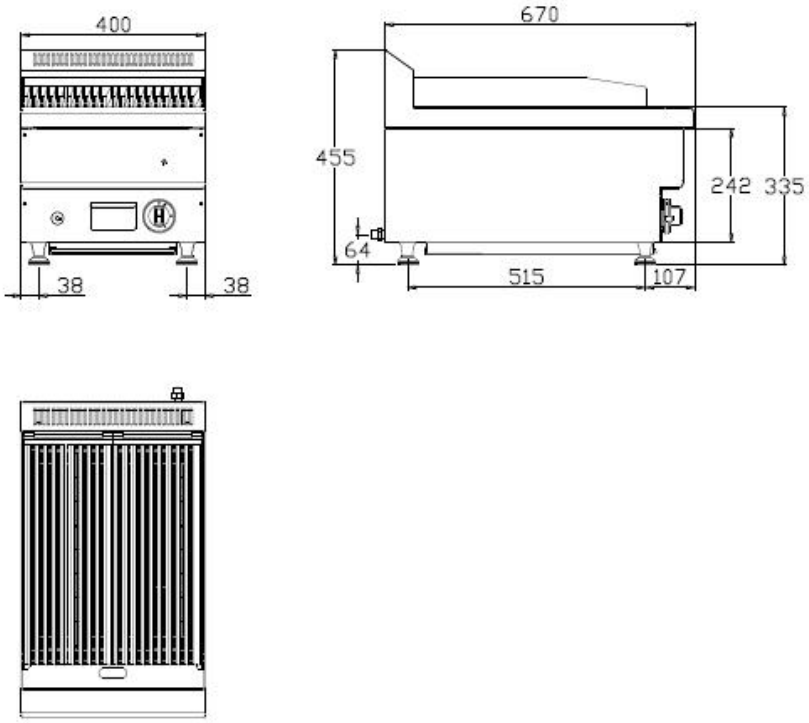
• O equipamento a gás deve ser instalado em uma área bem ventilada com sistemas de exaustão adequados para garantir uma operação segura.
• Não modifique as entradas de ar e saídas de fumaça necessárias para a combustão para evitar riscos à segurança.
• O equipamento é adequado apenas para uso com regulador de gás de baixa pressão. O uso de um regulador de alta ou média pressão pode causar danos materiais ou incidentes de segurança.
• Se sentir cheiro de gás, evite qualquer fonte de ignição, não use interruptores elétricos e não use telefones nas proximidades. Feche a válvula principal de gás e entre em contato com serviços de manutenção profissional.

1. Funções e introdução do produto:

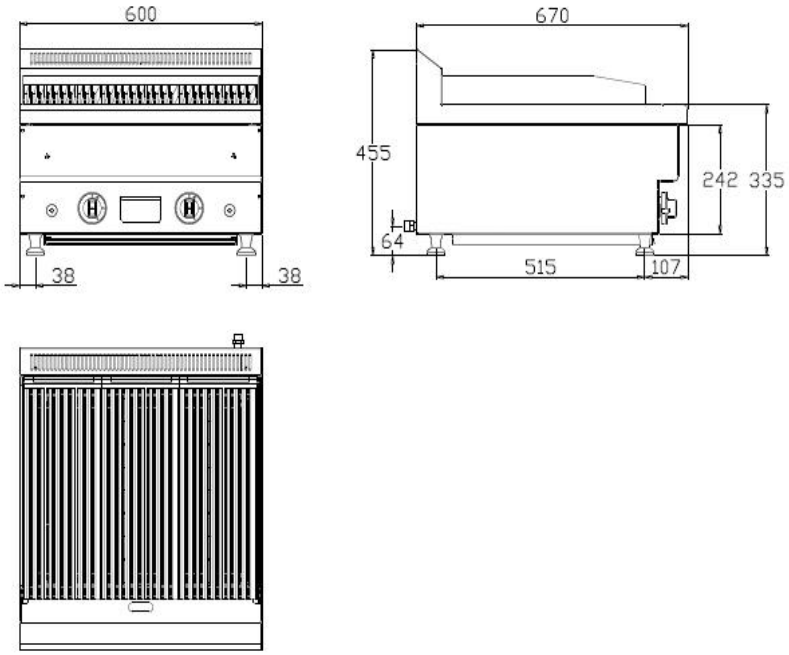
A churrasqueira de pedra vulcânica é um eletrodoméstico de aço inoxidável de alta qualidade que se destaca por suas características profissionais, operação intuitiva, durabilidade e fácil manutenção. Inclui um queimador de alta eficiência de estilo europeu, um interruptor de ignição de fabricante renomado, um dispositivo de proteção contra chamas e um sistema de ignição piezoelétrico de cerâmica. Esta churrasqueira é ideal para uso em hotéis, supermercados, restaurantes, fast-foods e no setor de catering.

2. Esboço Estrutural:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Parâmetros básicos:

Lista de bicos

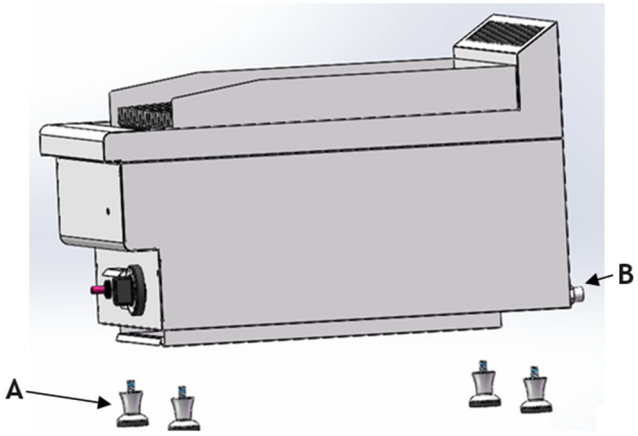
Gás / Modelo	Diâmetro do furo do bico
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+(28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Notas de instalação

4.1 Instalação antes do uso

• Para gás natural ou gás liquefeito de petróleo, certifique-se de que o tipo correto de gás seja utilizado, conforme especificado. Pressões de gás diferentes exigem bicos diferentes (veja detalhes acima), que devem ser adquiridos separadamente. Se a fonte de gás for convertida, a placa de identificação deve ser atualizada para especificar a fonte de gás correspondente.

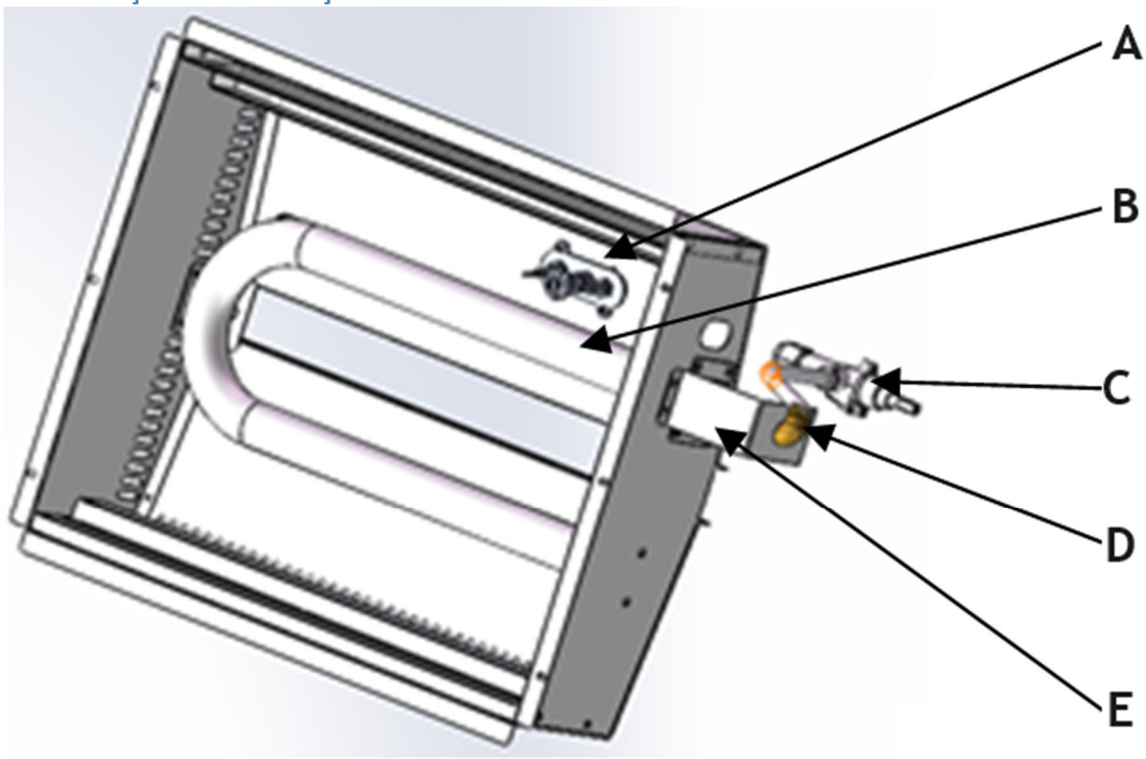
• Certifique-se de que os pés do produto estejam instalados corretamente antes do uso (veja a imagem abaixo).



A. Pés
B. Junta BSPT 1/2

• Para conectar o tubo de entrada, conecte a junta 1/2 BSPT na parte traseira da unidade à saída do corpo da válvula da fonte de ar usando um tubo de metal ou uma mangueira de PVC. A mangueira de PVC não deve exceder 1,5 metro de comprimento para evitar perda de pressão devido ao comprimento excessivo da mangueira. Inspecione regularmente a mangueira de PVC e, se apresentar sinais de endurecimento, substitua-a imediatamente. Recomenda-se a substituição da mangueira de PVC a cada dois anos. O cilindro de gás utilizado não deve exceder 320 mm de diâmetro e 680 mm de altura, com um peso máximo de enchimento de 14,9 kg ou menos.
• O ponto de teste de pressão está localizado no tubo de admissão traseiro.
• A válvula reguladora vem pré-ajustada de fábrica. Se for trocar o bico, reaplique o selante e instale-o corretamente.
• Remova toda a película protetora antes de utilizar o equipamento.

4.2 Instalação de substituição do bico



A: Ignitor B: Queimador C: Válvula de admissão D: Bico E: Peças de fixação do bico

Para substituir o bico, primeiro remova a porca de cobre com uma chave inglesa e, em seguida, use uma chave Phillips para remover o suporte do bico. Substitua o bico antigo por um novo, remonte o suporte do bico e aperte a porca de cobre. Após a substituição, certifique-se de que não haja vazamentos antes de usar o produto novamente.

ATENÇÃO! Os bicos de gás podem ser substituídos por um técnico qualificado com licença para gás.

5. Precauções

5.1 Transporte e Armazenamento

Durante o transporte, manuseie a churrasqueira com cuidado. Não a inverta. Armazene os fogões embalados em um ambiente bem ventilado e não corrosivo. Se for necessário armazenamento temporário, proteja o equipamento da chuva.

5.2 Precauções de instalação

• A instalação deve ser realizada por profissionais.
• Garantir a conformidade com os regulamentos de segurança de gás durante a instalação.
• Instale o equipamento separadamente ou em combinação com outros equipamentos dentro do intervalo especificado.
• Este dispositivo não é adequado para instalações embutidas. Isso pode causar condições graves de hipóxia e a emissão excessiva, perigosa ou até fatal, de produtos de combustão.
• Considere o peso do dispositivo ao instalá-lo e coloque-o no chão ou em uma mesa estável.
• Não instale a churrasqueira sobre superfícies inflamáveis. Se instalada sobre uma bancada, o material da bancada deve ser resistente ao fogo.

• Recomenda-se instalar o equipamento em local bem ventilado ou sob coifa. Mantenha uma distância mínima de 150 mm de paredes de materiais inflamáveis. Se não for possível garantir uma distância segura, utilize medidas de proteção, como materiais refratários, para manter a temperatura da parede dentro da faixa de segurança.
• Remova o filme plástico do dispositivo antes da instalação.
• Certifique-se de que o equipamento esteja estável, nivelado e não balance durante o uso.
• Utilize somente gases compatíveis com o equipamento e utilize somente reguladores de baixa pressão.
• Instale uma válvula de corte a montante do equipamento e certifique-se de que ela seja facilmente acessível.
• Verifique se o tipo de gás corresponde às especificações do equipamento antes do uso.
• Conecte todos os canos com segurança usando conexões metálicas apropriadas para evitar vazamentos.
• Se a pressão da tubulação desviar mais de 15% da pressão nominal do equipamento, use um ajustador de pressão.
• Teste se há vazamentos em todas as conexões de tubos usando água com sabão ou equipamento de teste — nunca use chama aberta.
• Verifique a pressão de fornecimento de gás após a instalação.

5.3 Atenção Especial

• A instalação, o uso inicial e a manutenção devem ser realizados por profissionais ou pessoal certificado.
• Este produto é somente para uso comercial e deve ser operado por pessoal treinado.
• Certifique-se da integridade do equipamento ao remover a embalagem. Em caso de dúvida, não utilize o equipamento e consulte um profissional.
• A primeira ignição pode demorar mais devido à presença de ar na tubulação recém-instalada. Desligue a ignição e aguarde de 3 a 5 minutos antes de tentar novamente.
• Não utilize gases incompatíveis com o equipamento e evite utilizar reguladores de alta ou média pressão.
• Desligue o equipamento quando não estiver em uso ou quando o operador estiver ausente.
• O equipamento foi projetado apenas para fins comerciais e qualquer outro uso pode causar perigo.
• A grelha foi projetada especificamente para cozinhar diversos tipos de carne e alimentos. Não deve ser usada para nenhuma outra finalidade.
• Não utilize a grelha quando ela estiver balançando ou inclinada.
• Não desmonte ou modifique o equipamento, pois isso pode causar acidentes graves.
• Evite bater ou colocar objetos pesados sobre o equipamento, pois o manuseio incorreto pode causar danos ou perigos.
• Certifique-se de que a saída de exaustão do aquecedor a gás esteja livre de obstruções para evitar riscos à saúde.
• Altas temperaturas podem causar queimaduras. Evite o contato direto com as superfícies da churrasqueira durante e após o uso.
• Não utilize objetos cortantes no painel de controle e evite usar jato de água para limpeza para evitar danos aos componentes elétricos.
• Limpe regularmente as superfícies de aço para evitar oxidação e danos químicos.
• A instalação adequada, a operação profissional e a manutenção regular garantem o desempenho ideal e prolongam a vida útil da churrasqueira.

6. Instruções de uso

Antes de grelhar os alimentos, pré-aqueça a pedra vulcânica e a grelha por pelo menos meia hora. A pedra vulcânica e a grelha armazenam calor para um cozimento mais eficiente.

6.1 Ignição e Extinção

1. Pressione o botão e gire-o no sentido anti-horário.
2. Pressione o botão vermelho de ignição até ouvir um "clique", depois solte-o e verifique se a chama acendeu através do orifício de observação. Caso contrário, continue pressionando até que a chama acenda.
3. Após o queimador acender, continue pressionando o botão por 7 a 10 segundos e depois solte-o.
4. Se a chama se apagar em um minuto, gire o botão para a posição "●", espere de 3 a 5 minutos e repita o processo de ignição.
5. Para ajustar a chama, gire o botão no sentido anti-horário até 90°. Este é o calor máximo. A partir deste ponto, a chama diminuirá gradualmente.
6. Após o uso, gire o interruptor do forno no sentido horário e feche a válvula reguladora do cilindro de gás.

7. Inspeção diária

Inspeções diárias são cruciais para prevenir acidentes graves. Se você detectar cheiro de gás ou suspeitar de mau funcionamento, pare de usar o equipamento imediatamente. Inspecione o equipamento antes e depois do uso, todos os dias.

Antes de usar:

• A máquina está inclinada?
• O painel de controle está danificado?

Durante o uso:

• Há algum cheiro ou odor incomum?
• Há alguma vibração?
• A chama do queimador está normal?
• A potência térmica está normal?

8. Limpeza e Manutenção

- Limpe a grelha antes de usar, removendo a grelha oblíqua, escovando o calcário com uma escova de náilon, limpando com detergente neutro e água e enxugando com um pano .
- Não borrife água diretamente no corpo do forno e evite usar substâncias corrosivas para limpeza.
- Não modifique as configurações de ventilação necessárias para a combustão.
- Desligue a fonte de gás se o dispositivo não estiver em uso.
- Se for armazenar o dispositivo por um longo período, limpe a superfície com um pano umedecido em óleo alimentício / vaselina / lubrificante (ou qualquer outro produto antiferrugem) e guarde em uma área bem ventilada.
- **Realize inspeções abrangentes pelo menos uma vez por ano com a ajuda de profissionais.**
- **Evite tocar na placa de aquecimento com as mãos quando a máquina estiver em uso para evitar queimaduras.**
- **Feche a válvula de fornecimento de gás quando a máquina não estiver em uso para evitar acidentes.**

- **Se a máquina apresentar mau funcionamento, não tente consertá-la sozinho. Entre em contato com o departamento de manutenção da empresa ou com um revendedor.**

9. Análise e eliminação de falhas

Fenômeno de falha	Razão	Método de exclusão
O fogo não acende	1. A instalação ou conexão do sistema de ignição está incorreta. 2. O plugue de ignição ou o fio do plugue estão danificados. 3. Baixa pressão na tubulação de gás. 4. Entupimento do bico. 5. Afrouxamento do termopar . 6. Danos no termopar . 7. Válvula de controle de gás defeituosa.	1. Reinstale-o corretamente. 2. Substitua as peças de reposição correspondentes. 3. Ajuste da válvula de alívio de pressão. 4. Desobstrução de bicos. 5. Aperto do termopar . 6. Substituição do termopar . 7. Substituição da válvula de controle de gás.
O fogo acende, mas a chama é fraca	1. Baixa pressão na tubulação de gás 2. Entupimento do bico principal de incêndio 3. Falha na válvula de controle de gás	1. Ajuste da válvula de alívio de pressão. 2. Desobstrução de bicos. 3. Substituição da válvula de controle de gás.
Sons de chiado ou estalo quando a fonte de gás está fechada	1. O tamanho do bico não é compatível com a fonte de gás. 2. A pressão da fonte de gás está baixa. 3. Fluxo de gás insuficiente através do bico.	1. Ajuste o diâmetro do bico. 2. Ajuste a válvula de alívio de pressão. 3. Aumente o diâmetro do tubo para um fluxo de gás adequado.
Fogo vermelho ou fumaça preta	1. O tamanho do bico não é compatível com a fonte de gás. 2. O gás no cilindro está quase esgotado. 3. A composição da fonte de gás flutua durante o pico de uso.	1. Ajuste o diâmetro do bico 2. Troque a fonte de gás 3. Ajuste o fluxo com a válvula pequena durante o pico de uso e aumente o fluxo da válvula depois.

Observação: Em caso de qualquer falha, interrompa o uso do equipamento imediatamente e entre em contato com técnicos profissionais. Segurança em primeiro lugar! A manutenção deve ser realizada somente após desligar a energia e a fonte de gás.

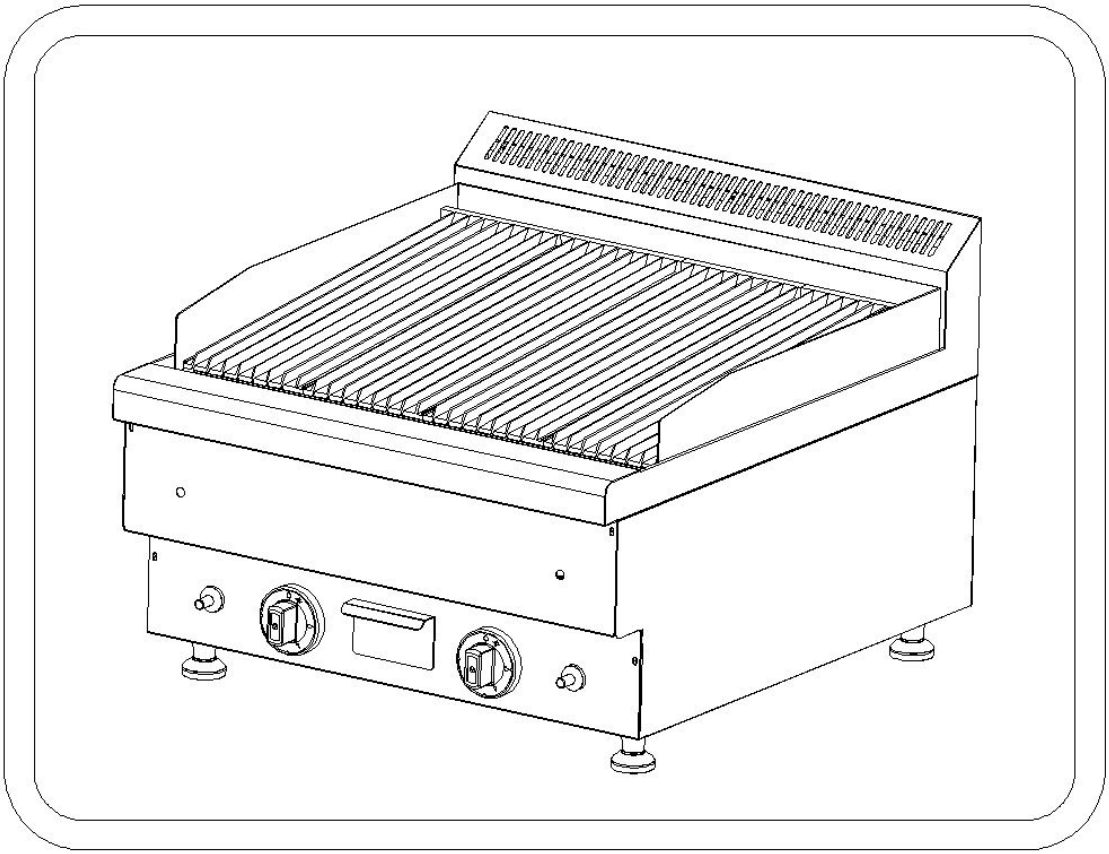
Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vynaložili sme maximálne úsilie, aby sme zabezpečili presnosť prekladu, ale upozorňujeme, že automatické preklady nie sú dokonalé a nie sú určené na nahradenie ľudských prekladateľov. Oficiálna verzia používateľskej príručky je v angličtine. Akékoľvek rozdiely medzi preloženou verziou a originálnou angličtinou nie sú právne záväzné. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti prekladu, pozrite si anglickú verziu, ktorá je oficiálnou referenciou. Ďalšie jazykové verzie sú k dispozícii na požiadanie prostredníctvom info@expondo.com .

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra	
Názov produktu	Plynový lávový gril	
Model	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Rozmery [šírka x hĺbka x výška cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Hmotnosť [kg]	38	54,8

Názov produktu:	Plynový lávový gril			1336 n. l. PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG600			
Kategória spotrebiča	I3+ (28 – 30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Typ plynu:	Bután	Propán	Bután, propán a ich zmesi	G20
Vstupný tlak (mbar):	28 – 30	37	50	20
Veľkosť vstrekovača (mm)	1.3		1.1	2.0
Tepelný príkon (kW)	Hlavné horáky: 7,2 x 2			
Cieľová krajina:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Nemecko, Luxembursko, Poľsko, Rumunsko
Spotreba plynu (g/h)	Bután: 1047, Propán: 1028			Neuvedené
Dodržaná norma:	EN 203-1:2014 Plynové ohrievače stravovacích zariadení – Časť 1: Všeobecné bezpečnostné pravidlá EN 203-2-10 Plynové ohrievače pre stravovacie zariadenia – Časť 2-10: Špecifické požiadavky – Grily na uhlíky			
Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými predpismi a používaný iba v dobre vetranom mieste. Pred inštaláciou a používaním tohto spotrebiča si prečítajte pokyny.				

<table>
<tr><td>Názov produktu:</td><td colspan="3">Plynový lávový gril</td><td rowspan="2">1336 n. l.
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Model:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Kategória spotrebiča</td><td colspan="2">I3+ (28 – 30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Typ plynu:</td><td>Bután</td><td>Propán</td><td>Bután, propán a ich zmesi</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Vstupný tlak (mbar):</td><td>28 – 30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Veľkosť vstrekovača (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Tepelný príkon (kW)</td><td colspan="4">Hlavné horáky: 7,2</td></tr>
<tr><td>Cieľová krajina:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: Nemecko, Luxembursko, Poľsko, Rumunsko</td></tr>
<tr><td>Spotreba plynu (g/h)</td><td colspan="3">Bután: 523, Propán: 514</td><td>Neuvedené</td></tr>
<tr><td>Dodržaná norma:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Plynové ohrievače stravovacích zariadení – Časť 1: Všeobecné bezpečnostné pravidlá
EN 203-2-10 Plynové ohrievače pre stravovacie zariadenia – Časť 2-10: Špecifické požiadavky – Grily na uhlíky</td></tr>
<tr><td colspan="5">Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými predpismi a používaný iba v dobre vetranom mieste. Pred inštaláciou a používaním tohto spotrebiča si prečítajte pokyny.</td></tr>
</table>



Dôležité poznámky:

• Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.
• Uschovajte si tento návod na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

POZOR:

• Tieto pokyny platia iba vtedy, ak je na spotrebiči uvedený kód krajiny. Ak sa kód nezobrazuje, pozrite si technické pokyny na prispôsobenie spotrebiča miestnym podmienkam.
• Akákoľvek úprava, nesprávna inštalácia, nastavenie, oprava alebo údržba môže viesť k poškodeniu majetku alebo zraneniu. Všetky nastavenia alebo opravy musia vykonávať vyškolení odborníci.
• Z bezpečnostných dôvodov neskladujte ani nepoužívajte horľavé alebo výbušné plyny, kvapaliny ani predmety v blízkosti tohto produktu.
• Zariadenie by nemali používať osoby (vrátane detí) s fyzickým, zmyslovým alebo mentálnym postihnutím, ani osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené o jeho bezpečnom používaní.
• Prosím, dohliadajte na deti, aby ste zaistili ich bezpečnosť.
• Uschovajte si tento návod na použitie pre budúce použitie. Ak má zariadenie používať tretia strana, uistite sa, že má k tomuto návodu prístup a dodržiava všetky bezpečnostné pokyny.
• Ak je spotrebič umiestnený v blízkosti stien, priečok alebo kuchynského vybavenia vyrobeného z horľavých materiálov, zabezpečte, aby boli chránené nehorľavou izoláciou a aby spĺňali predpisy o požiarnej bezpečnosti.
• Plynové zariadenie musí byť inštalované v dobre vetranom priestore s vhodnými odsávacími systémami, aby sa zabezpečila bezpečná prevádzka.

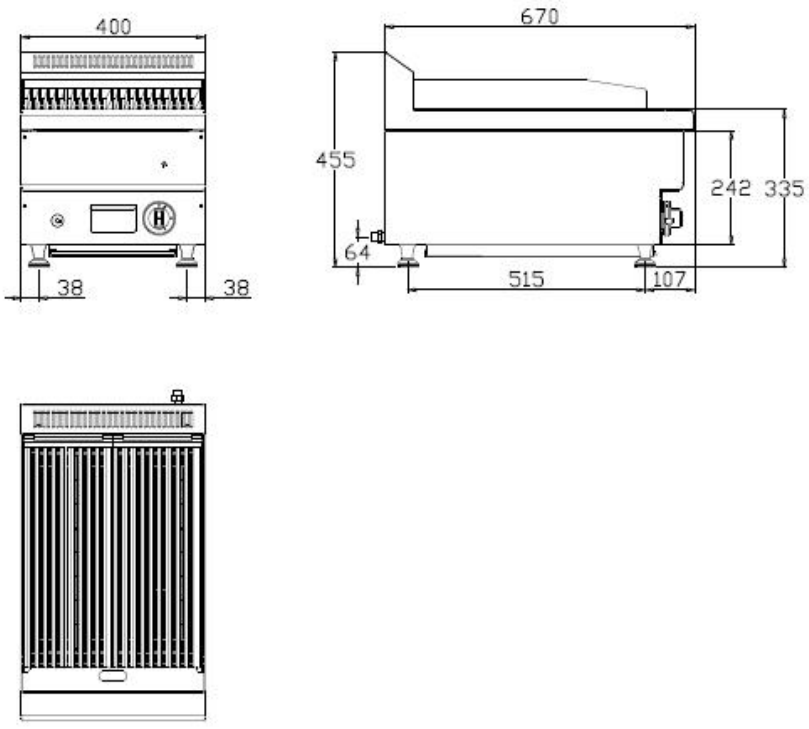
• Neupravujte potrebné prívody vzduchu a odvody dymu pre spaľovanie, aby ste predišli bezpečnostným rizikám.
• Zariadenie je vhodné len na použitie s nízkotlakovým regulátorom plynu. Použitie vysokotlakového alebo strednotlakového regulátora môže spôsobiť poškodenie majetku alebo bezpečnostné incidenty.
• Ak cítite plyn, vyhnite sa akýmkoľvek zdrojom zapálenia, nepoužívajte žiadne elektrické spínače a nepoužívajte v blízkosti žiadny telefón. Zatvorte hlavný plynový ventil a kontaktujte odborný servis.

1. Funkcie a úvod produktu:

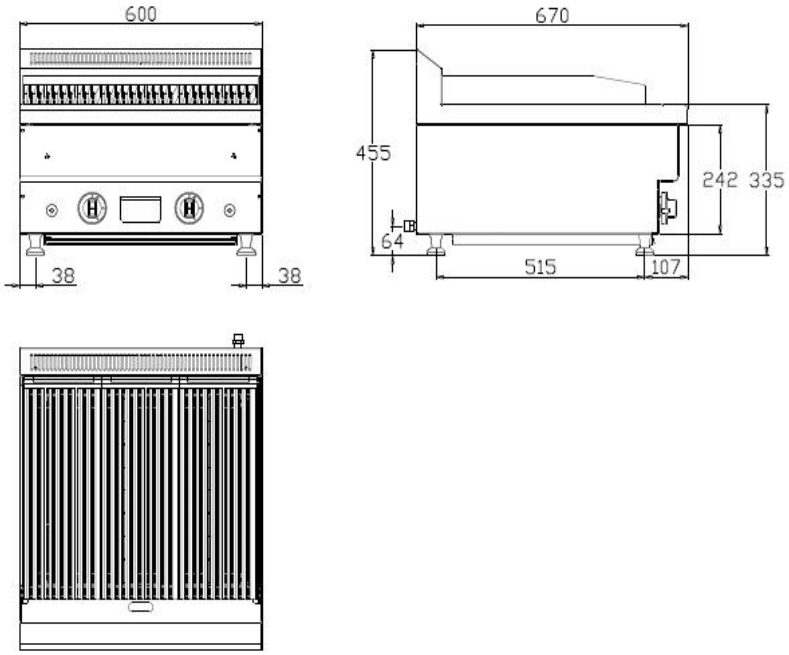
Lávový gril je vysoko kvalitný spotrebič z nehrdzavejúcej ocele, ktorý vyniká svojimi profesionálnymi funkciami, intuitívnym ovládaním, odolnosťou a jednoduchou údržbou. Obsahuje vysokoúčinný horák európskeho typu, spínač zapaľovania od renomovaného výrobcu, ochranu proti zhasnutiu plameňa a piezoelektrický keramický zapaľovací systém. Tento gril je ideálny na použitie v hoteloch, supermarketoch, reštauráciách, prevádzkach rýchleho občerstvenia a v cateringových spoločnostiach.

2. Štrukturálny náčrt:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Základné parametre:

Zoznam trysiek

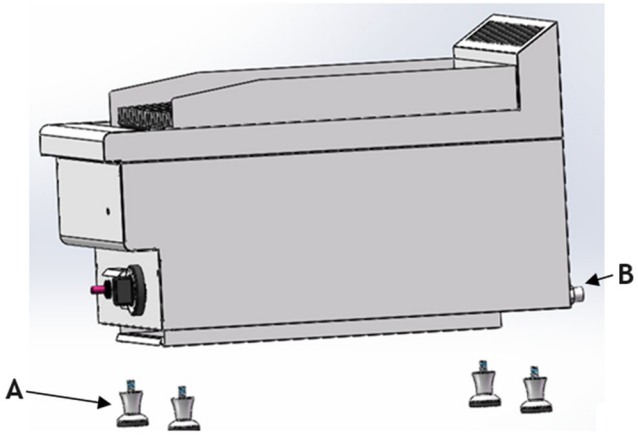
Plyn / Model	Priemer otvoru trysky
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+ (28 – 30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Poznámky k inštalácii

4.1 Inštalácia pred použitím

• V prípade zemného plynu alebo skvapalneného ropného plynu sa uistite, že používate správny typ plynu podľa špecifikácie. Rôzne tlaky plynu vyžadujú rôzne trysky (podrobnosti pozri vyššie), ktoré je potrebné zakúpiť samostatne. Ak sa zdroj plynu zmení, je potrebné aktualizovať typový štítok tak, aby uvádzal zodpovedajúci zdroj plynu.

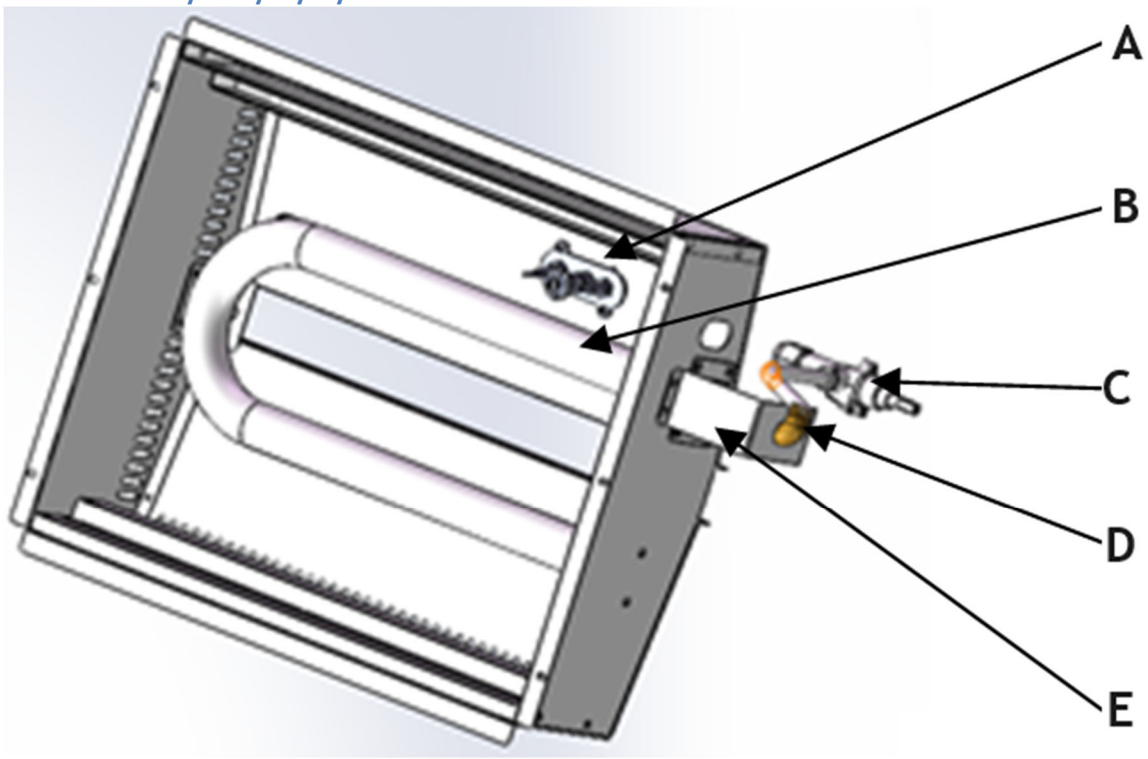
• Pred použitím sa uistite, že nožičky výrobku sú správne nainštalované (pozri obrázok nižšie).



A. Chodidlá
B. 1/2 BSPT spoj

• Na pripojenie prívodného potrubia pripojte 1/2 BSPT spoj na zadnej strane jednotky k výstupu telesa ventilu zdroja vzduchu pomocou kovovej rúry alebo PVC hadice. PVC hadica by nemala presiahnuť 1,5 metra, aby sa predišlo strate tlaku v dôsledku nadmernej dĺžky hadice. PVC hadicu pravidelne kontrolujte a ak vykazuje známky stvrdnutia, okamžite ju vymeňte. Odporúča sa vymeniť PVC hadicu každé dva roky. Použitá plynová fľaša by nemala mať priemer väčší ako 320 mm a výšku 680 mm s maximálnou plniacou hmotnosťou 14,9 kg alebo menej.
• Bod merania tlaku sa nachádza na zadnom sacom potrubí.
• Regulačný ventil je prednastavený z výroby. Ak meníte trysku, znovu naneste tmel a správne ju nainštalujte.
Pred použitím zariadenia odstráňte všetky ochranné fólie .

4.2 Inštalácia výmeny trysky



A: Zapaľovač B: Horák C: Nasávací ventil D: Tryska E: Upevňovacie diely trysky

Ak chcete vymeniť trysku, najskôr odstráňte medenú maticu pomocou kľúča a potom pomocou krížového skrutkovača vyberte držiak trysky. Vymeňte starú trysku za novú, potom držiak trysky znova namontujte a utiahnite medenú maticu. Po výmene sa pred opätovným použitím výrobku uistite, že z neho nedochádza k únikom.

POZNÁMKA! Plynové trysky môže vymeniť kvalifikovaný technik s príslušnou licenciou na prácu s plynom.

5. Bezpečnostné opatrenia

5.1 Preprava a skladovanie

Počas prepravy manipulujte s grilom opatrne. Neprevracajte ho. Zabalené variče skladujte v dobre vetranom a nekorozívnom prostredí. Ak je potrebné dočasné uskladnenie, chráňte zariadenie pred dažďom.

5.2 Bezpečnostné opatrenia pri inštalácii

• Inštaláciu musia vykonať odborníci.
• Počas inštalácie zabezpečte dodržiavanie bezpečnostných predpisov pre plyn.
• Zariadenie nainštalujte samostatne alebo v kombinácii s iným zariadením v rámci stanoveného rozsahu.
• Toto zariadenie nie je vhodné na zabudované inštalácie. Mohlo by to spôsobiť vážne hypoxie a nebezpečné alebo dokonca smrteľné nadmerné emisie produktov spaľovania.
• Pri inštalácii zohľadnite hmotnosť zariadenia a umiestnite ho na zem alebo stabilný stôl.
• Neinštalujte gril na horľavé povrchy. Ak je umiestnený na pracovnej doske, materiál pracovnej dosky musí byť ohňovzdorný.

• Odporúča sa inštalovať zariadenie v dobre vetranom priestore alebo pod digestor. Udržiavajte vzdialenosť aspoň 150 mm od stien z horľavých materiálov. Ak nie je možné zabezpečiť bezpečnú vzdialenosť, použite ochranné opatrenia, ako sú žiaruvzdorné materiály, aby ste udržali teplotu steny v bezpečnom rozsahu.
• Pred inštaláciou odstráňte zo zariadenia plastovú fóliu.
• Uistite sa, že zariadenie je stabilné, vodorovné a počas používania sa netrasie.
• Používajte iba plyny kompatibilné so zariadením a používajte iba nízkotlakové regulátory.
• Pred zariadenie nainštalujte uzatvárací ventil a zabezpečte, aby bol ľahko prístupný.
• Pred použitím overte, či typ plynu zodpovedá špecifikáciám zariadenia.
• Všetky potrubia bezpečne pripojte pomocou vhodných kovových spojov, aby ste predišli únikom.
• Ak sa tlak v potrubí odchyľuje o viac ako 15 % od menovitého tlaku zariadenia, použite regulátor tlaku.
• Skontrolujte tesnosť všetkých potrubných spojov pomocou mydlovej vody alebo testovacieho zariadenia – nikdy nepoužívajte otvorený plameň.
• Po inštalácii skontrolujte tlak plynu.

5.3 Osobitná pozornosť

• Inštaláciu, prvé použitie a údržbu by mali vykonávať odborníci alebo certifikovaní pracovníci.
• Tento produkt je určený len na komerčné použitie a musí ho obsluhovať vyškolený personál.
• Po odstránení obalu sa uistite o neporušenosti zariadenia. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a poraďte sa s odborníkom.
• Prvé zapálenie môže trvať dlhšie kvôli vzduchu v novo nainštalovanom potrubí. Vypnite zapaľovanie a pred opätovným pokusom počkajte 3 až 5 minút.
• Nepoužívajte plyny, ktoré nie sú kompatibilné so zariadením, a vyhnite sa používaniu regulátorov vysokého alebo stredného tlaku.
• Vypnite zariadenie, keď sa nepoužíva alebo keď je obsluha neprítomná.
• Zariadenie je určené len na komerčné účely a akékoľvek iné použitie môže spôsobiť nebezpečenstvo.
• Gril je určený špeciálne na varenie rôznych druhov mäsa a jedál. Nemal by sa používať na žiadny iný účel.
• Nepoužívajte gril, keď sa trasie alebo je naklonený.
• Nerozoberajte ani neupravujte zariadenie, pretože by to mohlo viesť k vážnym nehodám.
• Zabráňte nárazom do zariadenia alebo jeho umiestneniu naň, pretože nesprávna manipulácia môže spôsobiť poškodenie alebo nebezpečenstvo.
• Uistite sa, že výfukový otvor plynového ohrievača nie je prekážkou, aby ste predišli zdravotným rizikám.
• Vysoké teploty môžu spôsobiť popáleniny. Počas prevádzky a po nej sa vyhýbajte priamemu kontaktu s povrchmi grilu.
• Na ovládacom paneli nepoužívajte ostré predmety a na čistenie nepoužívajte prúd vody, aby ste predišli poškodeniu elektrických súčiastok.
• Pravidelne čistite oceľové povrchy, aby ste predišli oxidácii a chemickému poškodeniu.
• Správna inštalácia, odborná prevádzka a pravidelná údržba zabezpečujú optimálny výkon a predlžujú životnosť grilu.

6. Návod na použitie

Pred grilovaním jedla predhrejte lávový kameň a grilujte aspoň pol hodiny. Lávový kameň a gril akumulujú teplo pre lepšie varenie.

6.1 Zapálenie a zhasnutie plameňa

1. Stlačte gombík a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Stlačte červené tlačidlo zapaľovania, kým nebudete počuť „cvaknutie“, potom ho uvoľnite a skontrolujte, či sa plameň zapálil cez pozorovací otvor. Ak nie, pokračujte v stláčaní, kým sa plameň nezapáli.
3. Po zapálení horáka držte stlačený gombík 7 až 10 sekúnd a potom ho uvoľnite.
4. Ak plameň zhasne do jednej minúty, otočte gombík do polohy „●“ , potom počkajte 3 až 5 minút a zopakujte proces zapálenia.
5. Na nastavenie plameňa otočte gombík proti smeru hodinových ručičiek až do 90°. Toto je maximálna teplota. Za týmto bodom sa plameň bude postupne znižovať.
6. Po použití otočte spínač pece v smere hodinových ručičiek a zatvorte regulačný ventil na plynovej fľaši.

7. Denná kontrola

Denné kontroly sú nevyhnutné na predchádzanie vážnym nehodám. Ak zacítite zápach plynu alebo máte podozrenie na poruchu, okamžite prestaňte zariadenie používať. Zariadenie kontrolujte každý deň pred a po použití.
Pred použitím:
• Je stroj naklonený?
• Je ovládací panel poškodený?
Počas používania:
• Je cítiť nezvyčajný zápach alebo vôňu?
• Sú tam nejaké vibrácie?
• Je plameň horáka normálny?
• Je tepelný výkon normálny?

8. Čistota a údržba

- Pred použitím vyčistite rošt odstránením šikmého roštu, odstránením vodného kameňa nylonovou kefou, vyčistením neutrálnym čistiacim prostriedkom a vodou a utretím handričkou .
- Nestriekajte teleso pece priamo vodou a na čistenie nepoužívajte korozívne látky.
- Neupravujte nastavenia vetrania potrebné pre spaľovanie.
- Ak zariadenie nepoužívate, vypnite prívod plynu.
- Ak zariadenie skladujete dlhší čas, očistite jeho povrch handričkou namočenou v potravinárskom oleji / vazelíne / mazive (alebo inom prostriedku proti hrdzi) a skladujte ho na dobre vetranom mieste.
- **Vykonávajte komplexné kontroly aspoň raz ročne s pomocou odborníkov.**
- **Počas používania stroja sa nedotýkajte vyhrievacej dosky rukami, aby ste predišli popáleninám.**
- **Keď sa stroj nepoužíva, zatvorte prívodný plynový ventil, aby ste predišli nehodám.**
- **Ak dôjde k poruche stroja, nepokúšajte sa ho opravovať sami. Kontaktujte servisné oddelenie spoločnosti alebo predajcu.**

9. Analýza a odstránenie porúch

Fenomén poruchy	Dôvod	Metóda vylúčenia
Oheň sa nezapáli	1. Inštalácia alebo pripojenie zapaľovacieho systému je nesprávne. 2. Zapaľovacia sviečka alebo kábel zapaľovacej sviečky je poškodený. 3. Nízky tlak v plynovom potrubí. 4. Upchatie trysky. 5. Uvoľnenie termočlánku . 6. Poškodenie termočlánku . 7. Chybný regulačný ventil plynu.	1. Prosím, znova ho správne nainštalujte. 2. Vymeňte príslušné náhradné diely. 3. Nastavenie pretlakového ventilu. 4. Uvoľnenie trysiek. 5. Utiahnutie termočlánku . 6. Výmena termočlánku . 7. Výmena regulačného ventilu plynu.
Oheň horí, ale plameň je slabý	1. Nízky tlak v plynovom potrubí 2. Upchatie hlavnej požiarnej trysky 3. Porucha regulačného ventilu plynu	1. Nastavenie pretlakového ventilu. 2. Uvoľnenie trysiek. 3. Výmena regulačného ventilu plynu.
Syčivé alebo praskavé zvuky pri zatvorení zdroja plynu	1. Veľkosť trysky nie je kompatibilná so zdrojom plynu. 2. Tlak zdroja plynu je nízky. 3. Nedostatočný prietok plynu cez trysku.	1. Nastavte priemer trysky. 2. Nastavte pretlakový ventil. 3. Zväčšite priemer potrubia pre dostatočný prietok plynu.
Červený oheň alebo čierny dym	1. Veľkosť trysky nie je kompatibilná so zdrojom plynu. 2. Plyn vo valci je takmer vyčerpaný. 3. Zloženie zdroja plynu počas špičkovej spotreby kolíše.	1. Nastavte priemer trysky 2. Zmeňte zdroj plynu 3. Počas špičky upravte prietok malým ventilom a potom prietok ventilom zvýšte.

Poznámka: Ak sa vyskytnú akékoľvek poruchy, okamžite prestaňte zariadenie používať a kontaktujte odborných technikov. Bezpečnosť je na prvom mieste! Údržbu je potrebné vykonávať až po vypnutí napájania a plynu.

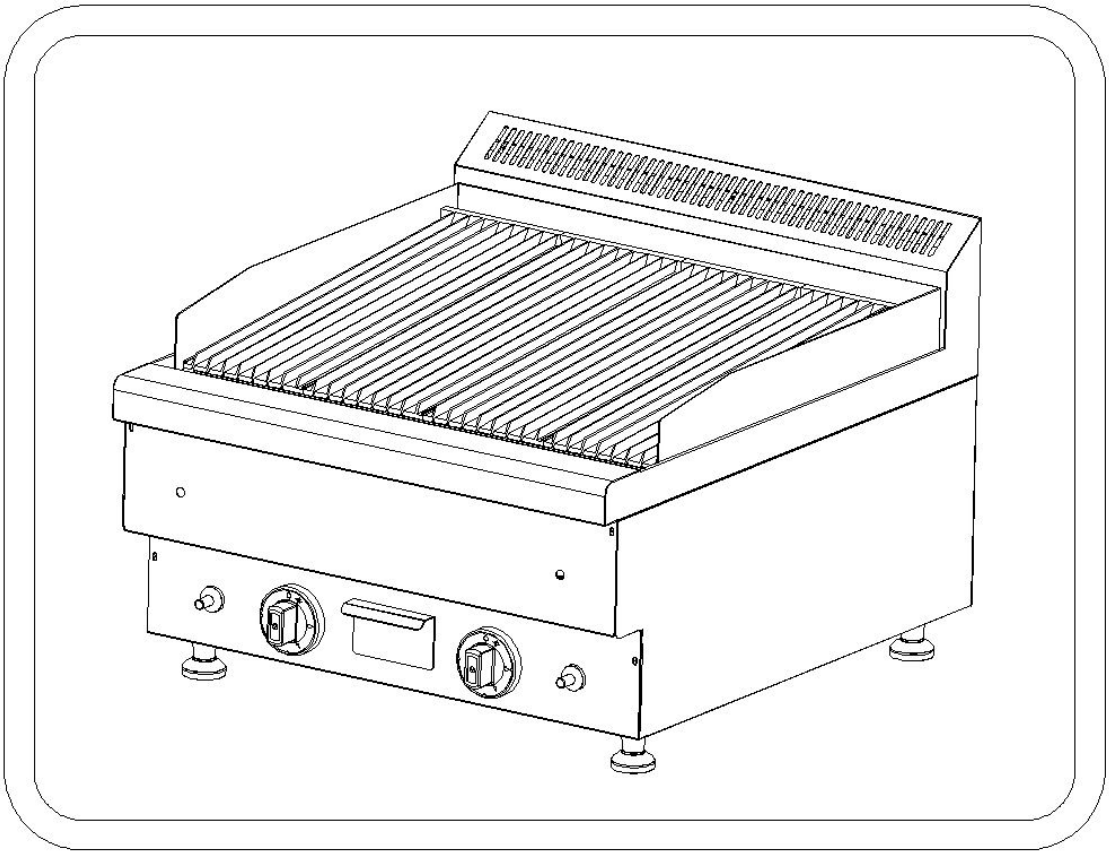
Това ръководство за потребителя е преведено с помощта на машинен превод. Положили сме всички усилия, за да гарантираме точността на превода, но моля, обърнете внимание, че автоматизираните преводи не са перфектни и не са предназначени да заменят човешките преводачи. Официалната версия на ръководството за потребителя е на английски език. Всякакви разлики между преведената версия и оригиналния английски език не са правно обвързващи. Ако имате въпроси относно точността на превода, моля, вижте английската версия, която е официалната референтна версия. Повече езикови версии са налични при поискване чрез info@expondo.com .

Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра	
Име на продукта	Газова лава скара	
Модел	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Размери [ширина x дълбочина x височина см]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Тегло [кг]	38	54.8

<table>
<tr><td>Име на продукта:</td><td colspan="3">Газова лава скара</td><td rowspan="2">1336 г. от н. е.
ПИН1008СТ3230</td></tr>
<tr><td>Модел:</td><td colspan="3">RC-GLRG600</td></tr>
<tr><td>Категория на уреда</td><td colspan="2">I3+(28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Вид газ:</td><td>Бутан</td><td>Пропан</td><td>Бутан, пропан и техните смеси</td><td>Г-20</td></tr>
<tr><td>Входно налягане (мбар):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Размер на инжектора (мм)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Топлинна мощност (kW)</td><td colspan="4">Основни горелки: 7,2 x 2</td></tr>
<tr><td>Държава на местоназначение:</td><td colspan="2">Белгия, Швейцария, Кипър, Чехия, Испания, Франция, Великобритания, Гърция, Ирландия, Италия, Литва, Люксембург, Латвия, Португалия, Словения, Словакия, Турция</td><td>Австрия, Швейцария, Чехия, Германия, Люксембург, Словакия</td><td>I2H: Австрия, България, Швейцария, Кипър, Чехия, Дания, Естония, Испания, Финландия, Франция, Великобритания, Гърция, Унгария, Ирландия, Италия, Литва, Латвия, Норвегия, Португалия, Румъния, Швеция, Словения, Словакия
I2E: Германия, Люксембург, Полша, Румъния</td></tr>
<tr><td>Разход на газ (г/ч)</td><td colspan="3">Бутан: 1047, Пропан: 1028</td><td>Няма данни</td></tr>
<tr><td>Съответстващ стандарт:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Газово отопление за обществено хранене – Част 1: Общи правила за безопасност
EN 203-2-10 Газово отопление за обществено хранене – Част 2-10: Специфични изисквания – Скари</td></tr>
<tr><td colspan="5">Този уред трябва да се инсталира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво място. Консултирайте се с инструкциите преди инсталиране и употреба на този уред.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Име на продукта:</td><td colspan="3">Газова лава скара</td><td rowspan="2">1336 г. от н. е.
ПИН1008СТ3230</td></tr>
<tr><td>Модел:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Категория на уреда</td><td colspan="2">I3+ (28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Вид газ:</td><td>Бутан</td><td>Пропан</td><td>Бутан, пропан и техните смеси</td><td>Г-20</td></tr>
<tr><td>Входно налягане (мбар):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Размер на инжектора (мм)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Топлинна мощност (kW)</td><td colspan="4">Основни горелки: 7.2</td></tr>
<tr><td>Държава на местоназначение:</td><td colspan="2">Белгия, Швейцария, Кипър, Чехия, Испания, Франция, Великобритания, Гърция, Ирландия, Италия, Литва, Люксембург, Латвия, Португалия, Словения, Словакия, Турция</td><td>Австрия, Швейцария, Чехия, Германия, Люксембург, Словакия</td><td>I2H: Австрия, България, Швейцария, Кипър, Чехия, Дания, Естония, Испания, Финландия, Франция, Великобритания, Гърция, Унгария, Ирландия, Италия, Литва, Латвия, Норвегия, Португалия, Румъния, Швеция, Словения, Словакия
I2E: Германия, Люксембург, Полша, Румъния</td></tr>
<tr><td>Разход на газ (г/ч)</td><td colspan="3">Бутан: 523, Пропан: 514</td><td>Няма данни</td></tr>
<tr><td>Съответстващ стандарт:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Газово отопление за обществено хранене – Част 1: Общи правила за безопасност
EN 203-2-10 Газово отопление за обществено хранене – Част 2-10: Специфични изисквания – Скари</td></tr>
<tr><td colspan="5">Този уред трябва да се инсталира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво място. Консултирайте се с инструкциите преди инсталиране и употреба на този уред.</td></tr>
</table>



Важни бележки:

• Моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба, преди да използвате продукта.
• Пазете това ръководство на сигурно място за бъдещи справки.

Предупреждение:

• Тези инструкции са валидни само ако кодът на държавата е посочен на уреда. Ако кодът не се показва, вижте техническите инструкции за адаптиране на уреда към местните условия.
• Всяка модификация, неправилен монтаж, настройка, ремонт или поддръжка може да доведе до материални щети или наранявания. Всички настройки или ремонти трябва да се извършват от обучени специалисти.
• За ваша безопасност, не съхранявайте и не използвайте запалими или експлозивни газове, течности или предмети в близост до този продукт.
• Устройството не трябва да се използва от лица (включително деца) с физически, сетивни или умствени увреждания, или от такива, които нямат опит или знания, освен ако не са под наблюдение или инструктирани за безопасната му употреба.
• Моля, наблюдавайте децата, за да осигурите тяхната безопасност.
• Запазете това ръководство за бъдещи справки. Ако устройството ще се използва от трета страна, уверете се, че тя също има достъп до това ръководство и спазва всички указания за безопасност.

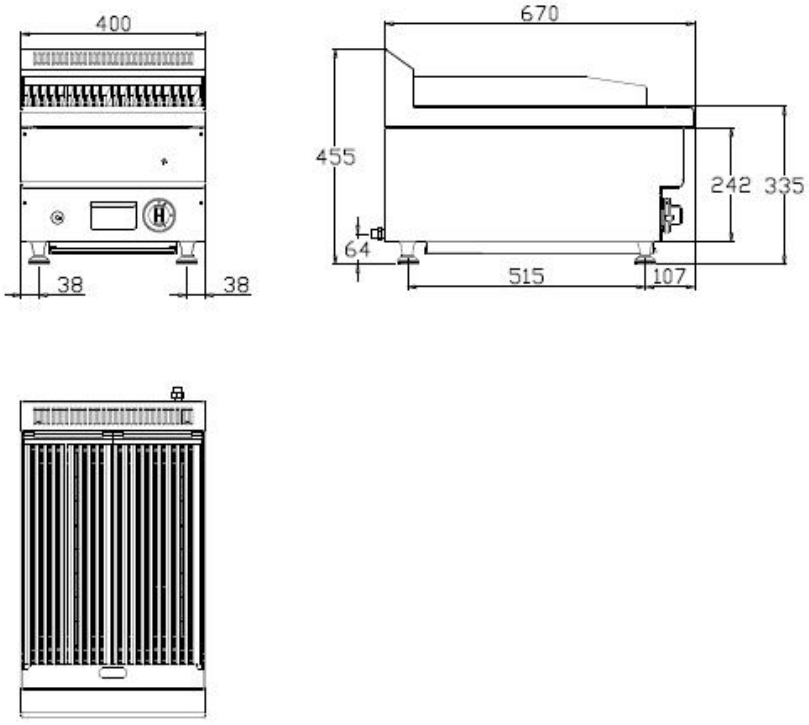
• Ако уредът е поставен близо до стени, прегради или кухненско оборудване, изработени от горими материали, уверете се, че те са защитени с негорима изолация и отговарят на разпоредбите за пожарна безопасност.
• Газовото оборудване трябва да бъде инсталирано в добре проветриво помещение с подходящи изпускателни системи, за да се осигури безопасна работа.
• Не модифицирайте необходимите отвори за всмукване на въздух и димоотвод за горене, за да избегнете рискове за безопасността.
• Оборудването е подходящо за употреба само с регулатор за ниско налягане на газ. Използването на регулатор за високо или средно налягане може да причини материални щети или инциденти, свързани с безопасността.
• Ако усетите миризма на газ, избягвайте всякакви източници на запалване, не използвайте електрически ключове и не използвайте телефон в близост. Затворете главния газов кран и се свържете с професионални сервизни услуги.

1. Функции и въведение на продукта:

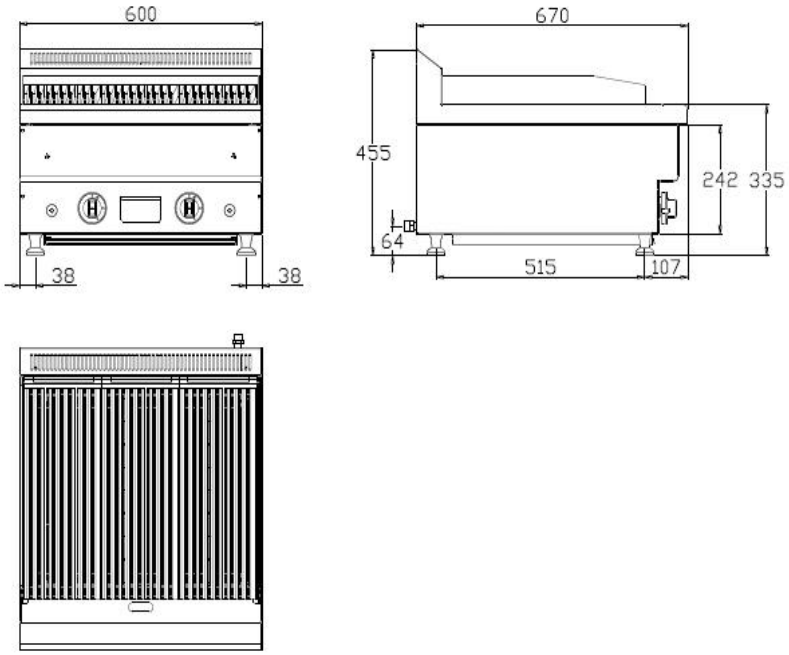
Лава камък грилът е висококачествен уред от неръждаема стомана, който се отличава със своите професионални характеристики, интуитивно управление, издръжливост и лесна поддръжка. Той включва високоефективна горелка в европейски стил, ключ за запалване от реномиран производител, устройство за защита от изгасване на пламъка и пиезоелектрическа керамична система за запалване. Този грил е идеален за употреба в хотели, супермаркети, ресторанти, заведения за бързо хранене и кетъринг индустрията.

2. Структурна скица:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Основни параметри:

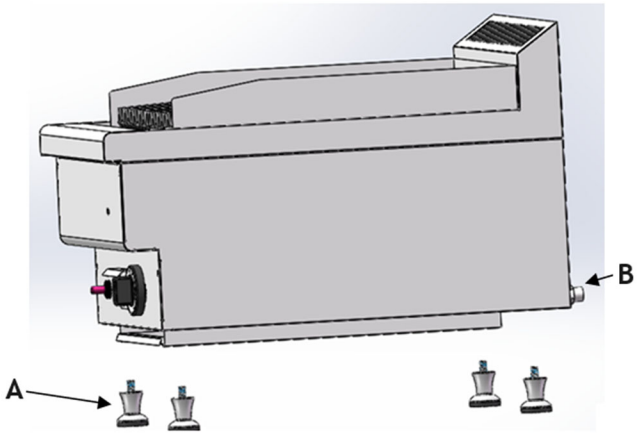
Списък с дюзи

Газ / Модел	Диаметър на отвора на дюзата
I3B/P(50)	ϕ1.1 мм
I3+ (28-30/37)	ϕ1.3 мм
I2H(20)	ϕ 2.0 мм
I2E(20)	ϕ 2.0 мм

4. Бележки за монтаж

4.1 Инсталиране преди употреба

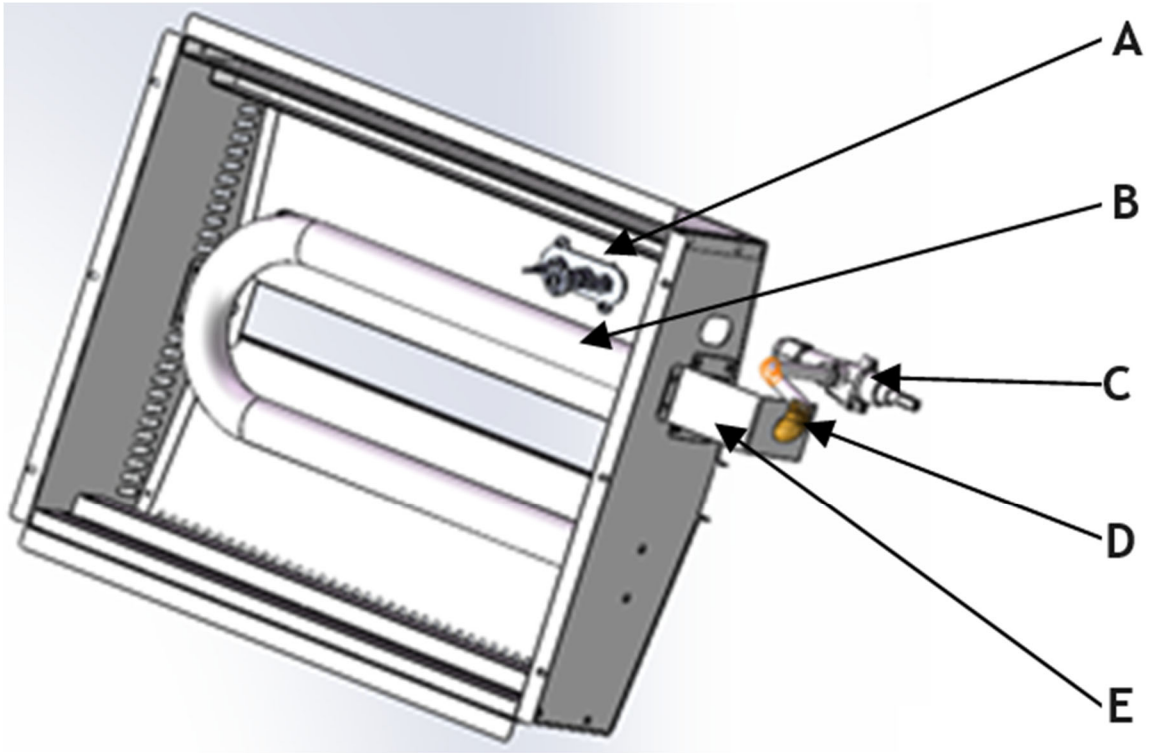
• За природен газ или втечнен нефтен газ, уверете се, че се използва правилният вид газ, както е посочено. Различните налягания на газа изискват различни дюзи (вижте по-горе за подробности), които трябва да се закупят отделно. Ако източникът на газ се преобразува, табелката с данни трябва да се актуализира, за да се посочи съответният източник на газ.
• Уверете се, че краката на продукта са монтирани правилно преди употреба (вижте изображението по-долу).



A. Крака
B. 1/2 BSPT съединение

• За да свържете входната тръба, прикрепете съединението 1/2 BSPT на задната част на устройството към изхода на корпуса на вентила на източника на въздух, като използвате метална тръба или PVC маркуч. PVC маркучът не трябва да надвишава 1,5 метра дължина, за да се избегне загуба на налягане поради прекомерна дължина на маркуча. Редовно проверявайте PVC маркуча и ако показва признаци на втвърдяване, сменете го своевременно. Препоръчително е PVC маркучът да се сменя на всеки две години. Използваната газова бутилка не трябва да надвишава 320 мм в диаметър и 680 мм височина, с максимално тегло на пълнене от 14,9 кг или по-малко.
• Точката за измерване на налягането се намира на задната всмукателна тръба.
• Регулиращият вентил е предварително настроен фабрично. Ако сменяте дюзата, нанесете отново уплътнител и я монтирайте правилно.
• Отстранете цялото защитно фолио преди да използвате оборудването.

4.2 Монтаж за смяна на дюза



A: Запалка B: Горелка C: Всмукателен клапан D: Дюза E: Фиксиращи елементи за дюзата

За да смените дюзата, първо отстранете медната гайка с гаечен ключ, след което използвайте кръстата отвертка, за да свалите държача на дюзата. Сменете старата дюза с нова, след което сглобете отново държача на дюзата и затегнете медната гайка. След смяната се уверете, че няма течове, преди да използвате продукта отново.

ЗАБЕЛЕЖКА! Газовите дюзи могат да бъдат сменени от квалифициран техник, притежаващ съответния лиценз за работа с газ.

5. Предпазни мерки

5.1 Транспорт и съхранение

По време на транспортиране, боравете внимателно със скарата. Не я обръщайте. Съхранявайте опакованите печки в добре проветрива, некорозивна среда. Ако е необходимо временно съхранение, предпазете оборудването от дъжд.

5.2 Предпазни мерки при монтаж

• Монтажът трябва да се извърши от професионалисти.
• Осигурете спазване на правилата за безопасност на газа по време на монтажа.
• Инсталирайте оборудването отделно или в комбинация с друго оборудване в рамките на определения диапазон.
• Това устройство не е подходящо за вградени инсталации. Това може да причини тежки хипоксични състояния и опасно или дори фатално прекомерно отделяне на продукти от горенето.
• Вземете предвид теглото на устройството при монтажа и го поставете на земята или на стабилна маса.

• Не монтирайте грила върху запалими повърхности. Ако се поставя върху плот, материалът на плота трябва да е огнеупорен.
• Препоръчително е оборудването да се монтира в добре проветриво помещение или под абсорбатор. Поддържайте разстояние от поне 150 мм от стени, изработени от запалими материали. Ако не може да се осигури безопасно разстояние, използвайте защитни мерки, като например огнеупорни материали, за да поддържате температурата на стените в безопасния диапазон.
• Отстранете пластмасовото фолио от устройството преди монтаж.
• Уверете се, че оборудването е стабилно, нивелирано и не се клати по време на употреба.
• Използвайте само газове, съвместими с оборудването, и само регулатори за ниско налягане.
• Монтирайте спирателен вентил преди оборудването и се уверете, че е леснодостъпен.
• Преди употреба проверете дали видът газ съответства на спецификациите на оборудването.
• Свържете всички тръби здраво, като използвате подходящи метални връзки, за да предотвратите течове.
• Ако налягането в тръбопровода се отклонява с повече от 15% от номиналното налягане на оборудването, използвайте регулатор на налягането.
• Проверете за течове на всички тръбни връзки, като използвате сапунена вода или тестово оборудване – никога не използвайте открит пламък.
• Проверете налягането на подавания газ след монтажа.

5.3 Специално внимание

• Монтажът, първоначалната употреба и поддръжката трябва да се извършват от професионалисти или сертифициран персонал.
• Този продукт е само за търговска употреба и трябва да се обслужва от обучен персонал.
• Уверете се в целостта на оборудването след отстраняване на опаковката. В случай на съмнение, не използвайте оборудването и се консултирайте с професионалист.
• Първото запалване може да отнеме повече време поради въздух в новоинсталирания тръбопровод. Изключете запалването и изчакайте от 3 до 5 минути, преди да опитате отново.
• Не използвайте газове, които не са съвместими с оборудването, и избягвайте използването на регулатори за високо или средно налягане.
• Изключвайте оборудването, когато не се използва или когато операторът отсъства.
• Оборудването е предназначено само за търговски цели и всяка друга употреба може да причини опасност.
• Скарата е предназначена специално за готвене на различни видове месо и храни. Не трябва да се използва за никакви други цели.
• Не използвайте грила, когато се тресе или е наклонен.
• Не разглобявайте и не модифицирайте оборудването, тъй като това може да доведе до сериозни инциденти.
• Избягвайте да удряте или поставяте тежки предмети върху оборудването, тъй като неправилното боравене може да причини повреда или опасност.
• Уверете се, че изходът на газовия нагревател е чист, за да предотвратите опасности за здравето.

• Високите температури могат да причинят изгаряния. Избягвайте директен контакт с повърхностите на грила по време и след работа.
• Не използвайте остри предмети върху контролния панел и избягвайте почистване с водна струя, за да предотвратите повреда на електрическите компоненти.
• Редовно почиствайте стоманените повърхности, за да предотвратите окисляване и химическо увреждане.
• Правилният монтаж, професионалната експлоатация и редовната поддръжка осигуряват оптимална производителност и удължават експлоатационния живот на скарата.

6. Инструкции за употреба

Преди да печете храна на скара, загрейте вулканичния камък и печете на скара поне половин час. Лавовият камък и скарата съхраняват топлината за по-добро готвене.

6.1 Запалване и изгасване на пламъка

1. Натиснете копчето и го завъртете обратно на часовниковата стрелка.
2. Натиснете червения бутон за запалване, докато чуете „щракване“, след което го отпуснете и проверете дали пламъкът се е запалил през отвора за наблюдение. Ако не, продължете да натискате, докато пламъкът се запали.
3. След като горелката се запали, задръжте копчето натиснато за 7 до 10 секунди, след което го отпуснете.
4. Ако пламъкът угасне в рамките на една минута, завъртете копчето в позиция "●", след това изчакайте 3 до 5 минути и повторете процеса на запалване.
5. За да регулирате пламъка, завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка до 90°. Това е максимална температура. След тази точка пламъкът постепенно ще намалява.
6. След употреба завъртете превключвателя на пещта по посока на часовниковата стрелка и затворете регулиращия вентил на газовата бутилка.

7. Ежедневна проверка

Ежедневните проверки са от решаващо значение за предотвратяване на сериозни инциденти. Ако усетите миризма на газ или подозирате неизправност, незабавно спрете да използвате оборудването. Проверявайте оборудването преди и след употреба всеки ден.

Преди употреба:
• Наклонена ли е машината?
• Повреден ли е контролният панел?
По време на употреба:
• Има ли необичайна миризма или мирис?
• Има ли някакви вибрации?
• Пламъкът на горелката нормален ли е?
• Нормална ли е топлинната мощност?

8. Чистота и поддръжка

- Почистете решетката преди употреба, като я свалите, отстраните котления камък с найлонова четка, почистите с неутрален препарат и вода и избършете с кърпа .
- Не пръскайте тялото на пещта директно с вода и избягвайте използването на корозивни вещества за почистване.
- Не променяйте настройките на вентилацията, необходими за горенето.

- Изключете източника на газ, ако устройството не се използва.
- Ако съхранявате устройството за дълъг период от време, почистете повърхността му с кърпа, потопена в хранително масло/ вазелин /лубрикант (или друго средство против ръжда), и го съхранявайте на добре проветриво място.
- **Извършвайте цялостни проверки поне веднъж годишно с помощта на професионалисти.**
- **Избягвайте да докосвате нагревателната плоча с ръка, когато машината работи, за да предотвратите изгаряния.**
- **Затваряйте вентила за подаване на газ, когато машината не се използва, за да избегнете инциденти.**
- **Ако машината не работи правилно, не се опитвайте да я поправяте сами. Свържете се с отдела за поддръжка на компанията или с дилър.**

9. Анализ и отстраняване на повреди

Феномен на разлома	Причина	Метод на изключване
Огънят не се запалва	1. Монтажът или свързването на запалителната система е неправилно. 2. Запалващата свещ или кабелът на свещта са повредени. 3. Ниско налягане в газовата тръба. 4. Запушване на дюзата. 5. Разхлабване на термодвойката . 6. Повреда на термодвойката . 7. Неизправен газов контролен клапан.	1. Моля, инсталирайте го отново правилно. 2. Сменете съответните резервни части. 3. Регулиране на предпазния клапан. 4. Отпушване на дюзи. 5. Затягане на термодвойката . 6. Смяна на термодвойка . 7. Подмяна на газовия контролен клапан.
Огънят се запалва, но пламъкът е слаб	1. Ниско налягане в газовата тръба 2. Запушване на главната пожарна дюза 3. Неизправност на газовия контролен клапан	1. Регулиране на предпазния клапан. 2. Отпушване на дюзи. 3. Подмяна на газовия контролен клапан.
Съскащи или пукащи звуци, когато източникът на газ е затворен	1. Размерът на дюзата не е съвместим с източника на газ. 2. Налягането на източника на газ е ниско. 3. Недостатъчен поток на газ през дюзата.	1. Регулирайте диаметъра на дюзата. 2. Регулирайте предпазния клапан. 3. Увеличете диаметъра на тръбата за адекватен поток на газ.
Червен огън или черен дим	1. Размерът на дюзата не е съвместим с източника на газ. 2. Газът в цилиндъра е почти изчерпан. 3. Съставът на източника на газ се колебае по време на пиково потребление.	1. Регулирайте диаметъра на дюзата 2. Сменете източника на газ 3. Регулирайте дебита с малкия вентил по време на пиково натоварване и след това увеличете дебита на вентила.

Забележка: Ако възникнат някакви повреди, незабавно спрете използването на оборудването и се свържете с професионални техници. Безопасността е на първо място! Поддръжката трябва да се извършва само след изключване на захранването и източника на газ.

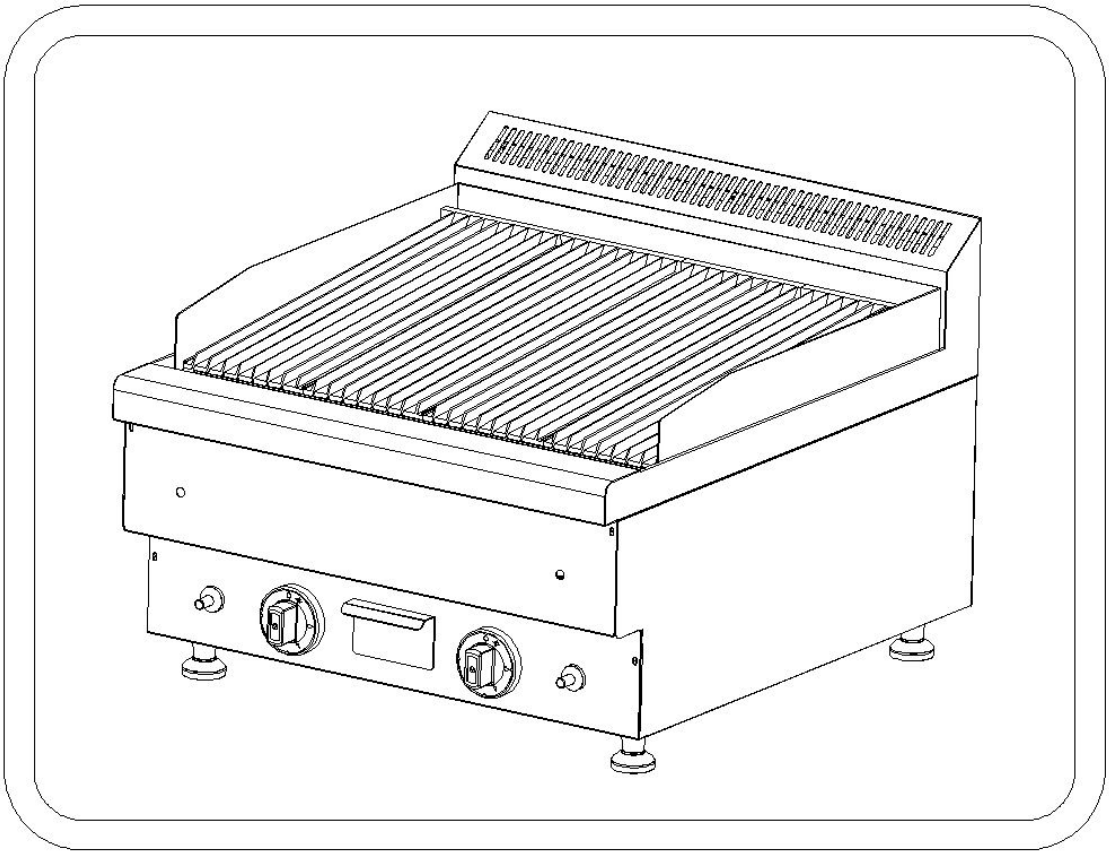
Αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη έχει μεταφραστεί με μηχανική μετάφραση. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε την ακρίβεια της μετάφρασης, αλλά λάβετε υπόψη ότι οι αυτοματοποιημένες μεταφράσεις δεν είναι τέλειες και δεν προορίζονται να αντικαταστήσουν τους ανθρώπινους μεταφραστές. Η επίσημη έκδοση του Εγχειριδίου Χρήστη είναι στα Αγγλικά. Οποιεσδήποτε διαφορές μεταξύ της μεταφρασμένης έκδοσης και της πρωτότυπης αγγλικής γλώσσας δεν είναι νομικά δεσμευτικές. Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια της μετάφρασης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση, η οποία είναι η επίσημη αναφορά. Περισσότερες γλωσσικές εκδόσεις είναι διαθέσιμες κατόπιν αιτήματος μέσω του info@expondo.com .

Τεχνικά δεδομένα

Περιγραφή παραμέτρου	Τιμή παραμέτρου	
Όνομα προϊόντος	Ψησταριά λάβας αερίου	
Μοντέλο	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Διαστάσεις [πλάτος x βάθος x ύψος cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Βάρος [kg]	38	54,8

Όνομα προϊόντος:	Ψησταριά λάβας αερίου			KE 1336 PIN1008CT3230
Μοντέλο:	RC-GLRG600			
Κατηγορία Συσκευής	I3+ (28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Τύπος αερίου:	Βουτάνιο	Προπάνιο	Βουτάνιο, προπάνιο και τα μείγματά τους	G20
Πίεση εισόδου (mbar):	28-30	37	50	20
Μέγεθος εγχυτήρα (mm)	1.3		1.1	2.0
Θερμική είσοδος (kW)	Κύριοι καυστήρες: 7,2 x 2			
Χώρα προορισμού:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Γερμανία, Λουξεμβούργο, Πολωνία, Ρουμανία
Κατανάλωση αερίου (g/h)	Βουτάνιο: 1047, Προπάνιο: 1028			Δ/Υ
Συμμορφωμένο πρότυπο:	EN 203-1:2014 Εξοπλισμός εστίασης με θέρμανση αερίου – Μέρος 1: Γενικοί κανόνες ασφαλείας EN 203-2-10 Εξοπλισμός εστίασης με θέρμανση αερίου – Μέρος 2-10: Ειδικές απαιτήσεις - Ψησταριές			
Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιηθεί μόνο σε καλά αεριζόμενο χώρο. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση αυτής της συσκευής.				

<table>
<tr><td>Όνομα προϊόντος:</td><td colspan="3">Ψησταριά λάβας αερίου</td><td rowspan="2">KE 1336
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Μοντέλο:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Κατηγορία Συσκευής</td><td colspan="2">I3+ (28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Τύπος αερίου:</td><td>Βουτάνιο</td><td>Προπάνιο</td><td>Βουτάνιο, προπάνιο και τα μείγματά τους</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Πίεση εισόδου (mbar):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Μέγεθος εγχυτήρα (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Θερμική είσοδος (kW)</td><td colspan="4">Κύριοι καυστήρες: 7.2</td></tr>
<tr><td>Χώρα προορισμού:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: Γερμανία, Λουξεμβούργο, Πολωνία, Ρουμανία</td></tr>
<tr><td>Κατανάλωση αερίου (g/h)</td><td colspan="3">Βουτάνιο: 523, Προπάνιο: 514</td><td>Δ/Υ</td></tr>
<tr><td>Συμμορφωμένο πρότυπο:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Εξοπλισμός εστίασης με θέρμανση αερίου – Μέρος 1: Γενικοί κανόνες ασφαλείας
EN 203-2-10 Εξοπλισμός εστίασης με θέρμανση αερίου – Μέρος 2-10: Ειδικές απαιτήσεις - Ψησταριές</td></tr>
<tr><td colspan="5">Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιηθεί μόνο σε καλά αεριζόμενο χώρο. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση αυτής της συσκευής.</td></tr>
</table>



Σημαντικές σημειώσεις:

• Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
• Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.

Προειδοποίηση:

• Αυτές οι οδηγίες ισχύουν μόνο εάν ο κωδικός χώρας εμφανίζεται στη συσκευή. Εάν ο κωδικός δεν εμφανίζεται, ανατρέξτε στις τεχνικές οδηγίες για την προσαρμογή της συσκευής στις τοπικές συνθήκες.
• Οποιαδήποτε τροποποίηση, λανθασμένη εγκατάσταση, ρύθμιση, επισκευή ή συντήρηση μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές ή τραυματισμό. Όλες οι ρυθμίσεις ή οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εκπαιδευμένους επαγγελματίες.
• Για την ασφάλειά σας, μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή εκρηκτικά αέρια, υγρά ή αντικείμενα κοντά σε αυτό το προϊόν.
• Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) που έχουν σωματικές, αντιληπτικές ή νοητικές αναπηρίες ή από άτομα που δεν έχουν εμπειρία ή γνώσεις, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της.
• Παρακαλούμε επιβλέπετε τα παιδιά για να διασφαλίσετε την ασφάλειά τους.
• Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Εάν η συσκευή πρόκειται να χρησιμοποιηθεί από τρίτο μέρος, βεβαιωθείτε ότι έχει επίσης πρόσβαση σε αυτό το εγχειρίδιο και τηρείτε όλες τις οδηγίες ασφαλείας.

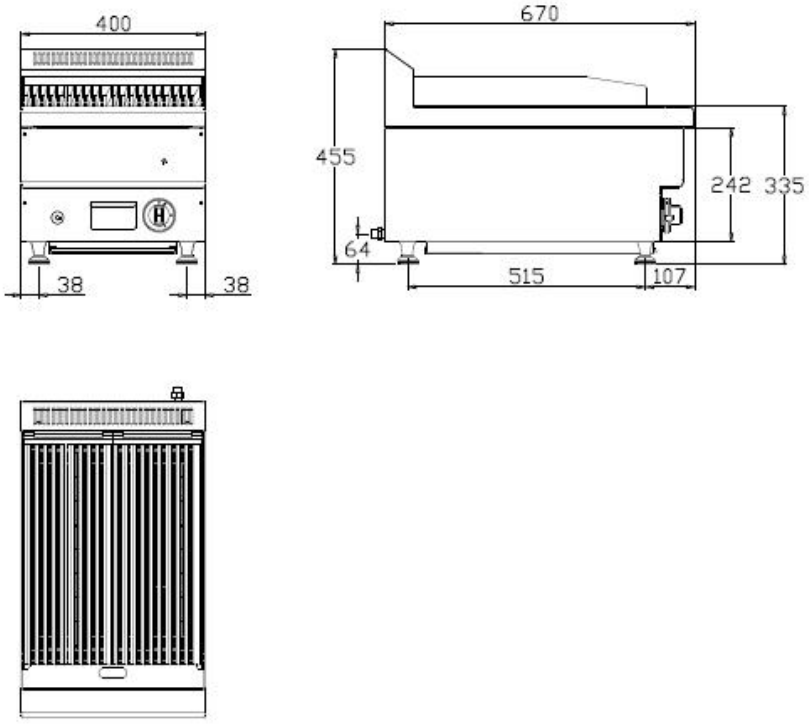
• Εάν η συσκευή τοποθετηθεί κοντά σε τοίχους, χωρίσματα ή εξοπλισμό κουζίνας κατασκευασμένο από εύφλεκτα υλικά, βεβαιωθείτε ότι προστατεύονται με άκαυστη μόνωση και συμμορφώνονται με τους κανονισμούς πυρασφάλειας.
• Ο εξοπλισμός αερίου πρέπει να εγκαθίσταται σε καλά αεριζόμενο χώρο με κατάλληλα συστήματα εξάτμισης για να διασφαλίζεται η ασφαλής λειτουργία του.
• Μην τροποποιείτε τις απαραίτητες εισαγωγές αέρα και τις οπές εξαερισμού καπνού για την καύση, για να αποφύγετε κινδύνους ασφαλείας.
• Ο εξοπλισμός είναι κατάλληλος μόνο για χρήση με ρυθμιστή αερίου χαμηλής πίεσης. Η χρήση ρυθμιστή υψηλής ή μέσης πίεσης μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές ή συμβάντα ασφαλείας.
• Εάν μυρίσετε αέριο, αποφύγετε οποιαδήποτε πηγή ανάφλεξης, μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρικούς διακόπτες και μην χρησιμοποιείτε τηλέφωνο κοντά. Κλείστε την κύρια βαλβίδα αερίου και επικοινωνήστε με επαγγελματικές υπηρεσίες συντήρησης.

1. Λειτουργίες προϊόντος και εισαγωγή:

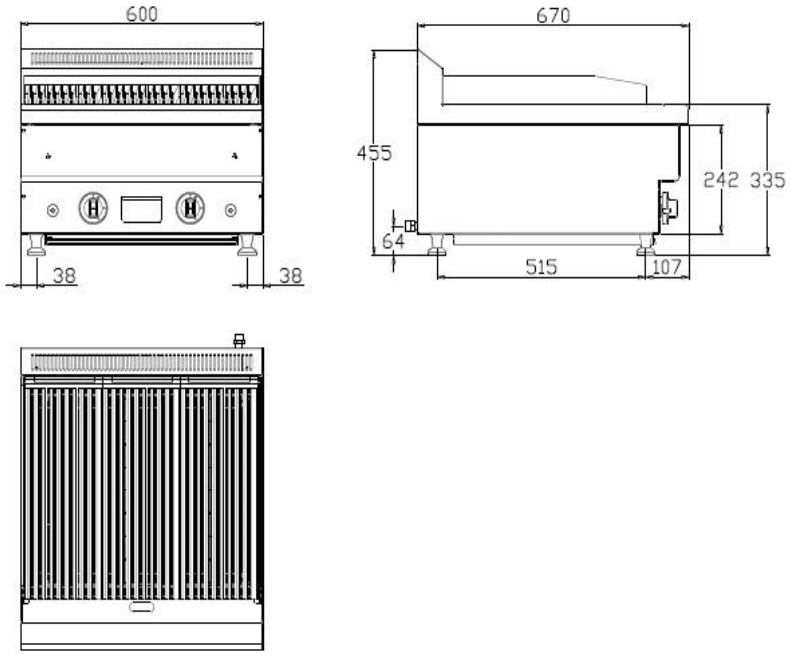
Η ψησταριά από ηφαιστειακή πέτρα είναι μια συσκευή υψηλής ποιότητας από ανοξείδωτο ατσάλι που ξεχωρίζει για τα επαγγελματικά της χαρακτηριστικά, την εύχρηστη λειτουργία, την ανθεκτικότητα και την εύκολη συντήρηση. Περιλαμβάνει έναν καυστήρα ευρωπαϊκού τύπου υψηλής απόδοσης, έναν διακόπτη ανάφλεξης από έναν αξιόπιστο κατασκευαστή, μια συσκευή προστασίας από σβήσιμο φλόγας και ένα πιεζοηλεκτρικό κεραμικό σύστημα ανάφλεξης. Αυτή η ψησταριά είναι ιδανική για χρήση σε ξενοδοχεία, σούπερ μάρκετ, εστιατόρια, καταστήματα γρήγορου φαγητού και τον κλάδο της εστίασης.

2. Δομικό σκίτσο:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Βασικές παράμετροι:

Λίστα ακροφυσίων

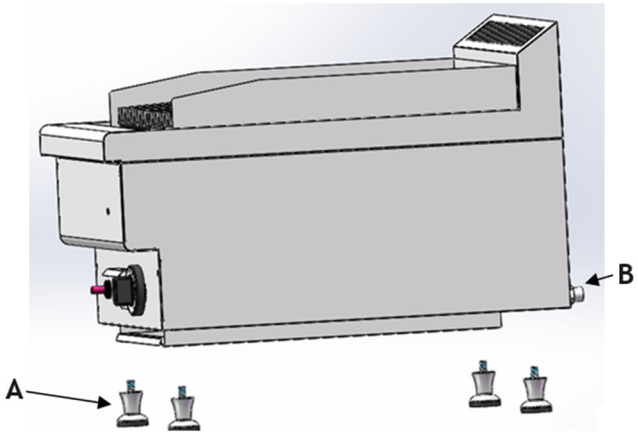
Αέριο / Μοντέλο	Διάμετρος οπής ακροφυσίου
I3B/P(50)	ϕ1,1 χιλιοστά
I3+ (28-30/37)	ϕ1,3 χιλιοστά
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Σημειώσεις εγκατάστασης

4.1 Εγκατάσταση πριν από τη χρήση

• Για φυσικό αέριο ή υγραέριο, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείται ο σωστός τύπος αερίου όπως καθορίζεται. Διαφορετικές πιέσεις αερίου απαιτούν διαφορετικά ακροφύσια (βλ. παραπάνω για λεπτομέρειες) τα οποία πρέπει να αγοραστούν ξεχωριστά. Εάν η πηγή αερίου μετατραπεί, η πινακίδα τύπου πρέπει να ενημερωθεί ώστε να καθορίζει την αντίστοιχη πηγή αερίου.

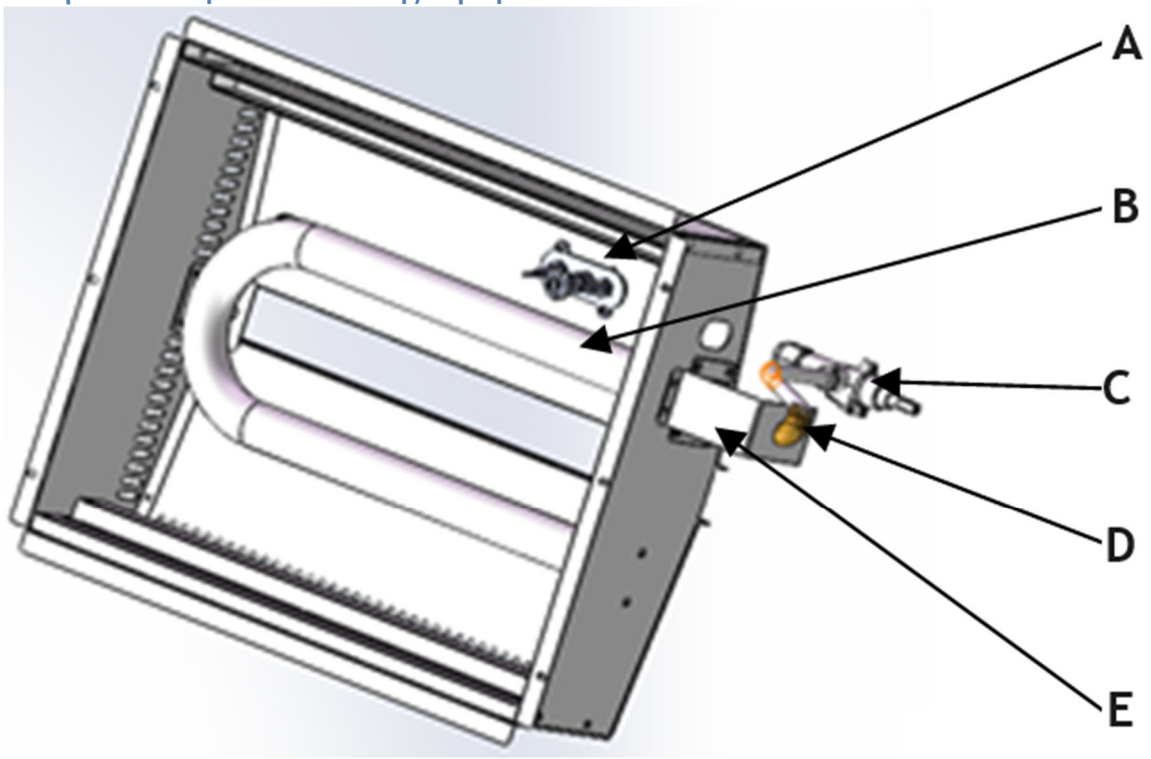
• Βεβαιωθείτε ότι τα πόδια του προϊόντος έχουν τοποθετηθεί σωστά πριν από τη χρήση (δείτε την παρακάτω εικόνα).



A. Πόδια
B. 1/2 σύνδεσμος BSPT

• Για να συνδέσετε τον σωλήνα εισόδου, συνδέστε την ένωση 1/2 BSPT στο πίσω μέρος της μονάδας στην έξοδο του σώματος της βαλβίδας της πηγής αέρα χρησιμοποιώντας μεταλλικό σωλήνα ή εύκαμπτο σωλήνα PVC. Ο εύκαμπτος σωλήνας PVC δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 μέτρο σε μήκος για να αποφευχθεί η απώλεια πίεσης λόγω υπερβολικού μήκους σωλήνα. Ελέγχετε τακτικά τον εύκαμπτο σωλήνα PVC και, εάν παρουσιάζει σημάδια σκλήρυνσης, αντικαταστήστε τον αμέσως. Συνιστάται η αντικατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα PVC κάθε δύο χρόνια. Η φιάλη αερίου που χρησιμοποιείται δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 320 mm σε διάμετρο και τα 680 mm σε ύψος, με μέγιστο βάρος πλήρωσης 14,9 kg ή λιγότερο.
• Το σημείο δοκιμής πίεσης βρίσκεται στον πίσω σωλήνα εισαγωγής.
• Η ρυθμιστική βαλβίδα είναι προρυθμισμένη από το εργοστάσιο. Εάν αλλάζετε το ακροφύσιο, εφαρμόστε ξανά στεγανωτικό και εγκαταστήστε το σωστά.
• Αφαιρέστε όλη την προστατευτική μεμβράνη πριν από τη χρήση του εξοπλισμού.

4.2 Εγκατάσταση αντικατάστασης ακροφυσίου



A: Ανάφλεξη B: Καυστήρας C: Βαλβίδα εισαγωγής D: Ακροφύσιο E: Τεμάχια στερέωσης ακροφυσίου

Για να αντικαταστήσετε το ακροφύσιο, αφαιρέστε πρώτα το χάλκινο παξιμάδι με ένα κλειδί και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Phillips για να αφαιρέσετε τη θήκη του ακροφυσίου. Αντικαταστήστε το παλιό ακροφύσιο με ένα καινούργιο και, στη συνέχεια, επανασυναρμολογήστε τη θήκη του ακροφυσίου και σφίξτε το χάλκινο παξιμάδι. Μετά την αντικατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές πριν χρησιμοποιήσετε ξανά το προϊόν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Τα ακροφύσια αερίου μπορούν να αντικατασταθούν από έναν εξειδικευμένο τεχνικό που διαθέτει την κατάλληλη άδεια αερίου.

5. Προφυλάξεις

5.1 Μεταφορά και Αποθήκευση

Κατά τη μεταφορά, χειρίζεστε την ψησταριά με προσοχή. Μην την αναποδογυρίζετε. Αποθηκεύστε τις συσκευασμένες εστίες σε καλά αεριζόμενο, μη διαβρωτικό περιβάλλον. Εάν απαιτείται προσωρινή αποθήκευση, προστατέψτε τον εξοπλισμό από τη βροχή.

5.2 Προφυλάξεις εγκατάστασης

- **Η εγκατάσταση πρέπει να εκτελείται από επαγγελματίες.**
- **Διασφαλίστε τη συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφαλείας αερίου κατά την εγκατάσταση.**
- **Εγκαταστήστε τον εξοπλισμό ξεχωριστά ή σε συνδυασμό με άλλο εξοπλισμό εντός του καθορισμένου εύρους.**

• Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για ενσωματωμένες εγκαταστάσεις. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρές συνθήκες υποξίας και την επικίνδυνη ή ακόμη και θανατηφόρα υπερβολική εκπομπή προϊόντων καύσης.
• Λάβετε υπόψη το βάρος της συσκευής κατά την εγκατάσταση και τοποθετήστε την στο έδαφος ή σε ένα σταθερό τραπέζι.
• Μην εγκαθιστάτε τη σχάρα σε εύφλεκτες επιφάνειες. Εάν τοποθετηθεί σε πάγκο, το υλικό του πάγκου πρέπει να είναι πυρίμαχο.
• Συνιστάται η εγκατάσταση του εξοπλισμού σε καλά αεριζόμενο χώρο ή κάτω από απορροφητήρα. Διατηρήστε απόσταση τουλάχιστον 150 mm από τοίχους κατασκευασμένους από εύφλεκτα υλικά. Εάν δεν μπορεί να διασφαλιστεί ασφαλής απόσταση, χρησιμοποιήστε προστατευτικά μέτρα όπως πυρίμαχα υλικά για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία του τοίχου εντός του εύρους ασφαλείας.
• Αφαιρέστε την πλαστική μεμβράνη από τη συσκευή πριν από την εγκατάσταση.
• Βεβαιωθείτε ότι ο εξοπλισμός είναι σταθερός, επίπεδος και δεν κουνιέται κατά τη χρήση.
• Χρησιμοποιείτε μόνο αέρια συμβατά με τον εξοπλισμό και μόνο ρυθμιστές χαμηλής πίεσης.
• Εγκαταστήστε μια βαλβίδα διακοπής πριν από τον εξοπλισμό και βεβαιωθείτε ότι είναι εύκολα προσβάσιμη.
• Βεβαιωθείτε ότι ο τύπος αερίου ταιριάζει με τις προδιαγραφές του εξοπλισμού πριν από τη χρήση.
• Συνδέστε όλους τους σωλήνες με ασφάλεια χρησιμοποιώντας κατάλληλες μεταλλικές συνδέσεις για την αποφυγή διαρροών.
• Εάν η πίεση του αγωγού αποκλίνει κατά περισσότερο από 15% από την ονομαστική πίεση του εξοπλισμού, χρησιμοποιήστε ρυθμιστή πίεσης.
• Ελέγξτε για διαρροές σε όλες τις συνδέσεις σωλήνων χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο ή εξοπλισμό δοκιμών—μην χρησιμοποιείτε ποτέ γυμνή φλόγα.
• Ελέγξτε την πίεση παροχής αερίου μετά την εγκατάσταση.

5.3 Ειδική Προσοχή

• Η εγκατάσταση, η αρχική χρήση και η συντήρηση θα πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματίες ή πιστοποιημένο προσωπικό.
• Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για εμπορική χρήση και πρέπει να χειρίζεται από εκπαιδευμένο προσωπικό.
• Βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα του εξοπλισμού κατά την αφαίρεση της συσκευασίας. Σε περίπτωση αμφιβολίας, μην χρησιμοποιήσετε τον εξοπλισμό και συμβουλευτείτε έναν επαγγελματία.
• Η πρώτη ανάφλεξη μπορεί να διαρκέσει περισσότερο λόγω αέρα στον πρόσφατα εγκατεστημένο αγωγό. Απενεργοποιήστε τον διακόπτη ανάφλεξης και περιμένετε 3 έως 5 λεπτά πριν προσπαθήσετε ξανά.
• Μην χρησιμοποιείτε αέρια που δεν είναι συμβατά με τον εξοπλισμό και αποφύγετε τη χρήση ρυθμιστών υψηλής ή μέσης πίεσης.
• Απενεργοποιείτε τον εξοπλισμό όταν δεν τον χρησιμοποιείτε ή όταν ο χειριστής απουσιάζει.
• Ο εξοπλισμός έχει σχεδιαστεί μόνο για εμπορικούς σκοπούς και οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο.
• Η σχάρα έχει σχεδιαστεί ειδικά για το μαγείρεμα διαφόρων ειδών κρέατος και φαγητών. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για κανέναν άλλο σκοπό.
• Μην χρησιμοποιείτε τη σχάρα όταν κουνιέται ή έχει κλίση.

• Μην αποσυναρμολογείτε ή τροποποιείτε τον εξοπλισμό, καθώς αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει σε σοβαρά ατυχήματα.
• Αποφύγετε να χτυπάτε ή να τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στον εξοπλισμό, καθώς ο ακατάλληλος χειρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά ή κίνδυνο.
• Βεβαιωθείτε ότι η έξοδος εξαγωγής του θερμαντήρα αερίου είναι απαλλαγμένη από εμπόδια για την αποφυγή κινδύνων για την υγεία.
• Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Αποφύγετε την άμεση επαφή με τις επιφάνειες της ψησταριάς κατά τη διάρκεια και μετά τη λειτουργία.
• Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα στον πίνακα ελέγχου και αποφύγετε τη χρήση νερού με πίδακα για τον καθαρισμό, για να αποφύγετε ζημιές σε ηλεκτρικά εξαρτήματα.
• Καθαρίζετε τακτικά τις χαλύβδινες επιφάνειες για να αποτρέψετε την οξείδωση και τις χημικές ζημιές.
• Η σωστή εγκατάσταση, η επαγγελματική λειτουργία και η τακτική συντήρηση εξασφαλίζουν βέλτιστη απόδοση και παρατείνουν τη διάρκεια ζωής της ψησταριάς.

6. Οδηγίες Χρήσης

Πριν ψήσετε φαγητό, προθερμάνετε την ηφαιστειακή πέτρα και ψήστε την για τουλάχιστον μισή ώρα. Η ηφαιστειακή πέτρα και η σχάρα αποθηκεύουν θερμότητα για καλύτερο μαγείρεμα.

6.1 Ανάφλεξη και σβήσιμο φλόγας

1. Πιέστε το κουμπί και περιστρέψτε το αριστερόστροφα.
2. Πατήστε το κόκκινο κουμπί ανάφλεξης μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ», στη συνέχεια αφήστε το και ελέγξτε αν η φλόγα έχει ανάψει μέσα από την οπή παρατήρησης. Εάν όχι, συνεχίστε να πατάτε μέχρι να ανάψει η φλόγα.
3. Αφού ανάψει ο καυστήρας, συνεχίστε να πατάτε το κουμπί για 7 έως 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια αφήστε το.
4. Εάν η φλόγα σβήσει μέσα σε ένα λεπτό, γυρίστε το κουμπί στη θέση "●", περιμένετε 3 έως 5 λεπτά και επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης.
5. Για να ρυθμίσετε τη φλόγα, περιστρέψτε το κουμπί αριστερόστροφα έως τις 90°. Αυτή είναι η μέγιστη θερμότητα. Πέρα από αυτό το σημείο, η φλόγα θα μειωθεί σταδιακά.
6. Μετά τη χρήση, περιστρέψτε τον διακόπτη του κλιβάνου δεξιόστροφα και κλείστε τη βαλβίδα ρύθμισης στον κύλινδρο αερίου.

7. Καθημερινή Επιθεώρηση

Οι καθημερινές επιθεωρήσεις είναι ζωτικής σημασίας για την πρόληψη σοβαρών ατυχημάτων. Εάν εντοπίσετε μυρωδιά αερίου ή υποψιάζεστε δυσλειτουργία, διακόψτε αμέσως τη χρήση του εξοπλισμού. Επιθεωρείτε τον εξοπλισμό πριν και μετά τη χρήση κάθε μέρα.
Πριν από τη χρήση:
• Είναι το μηχάνημα γερμένο;
• Έχει υποστεί ζημιά ο πίνακας ελέγχου;
Κατά τη χρήση:
• Υπάρχει κάποια ασυνήθιστη μυρωδιά ή οσμή;
• Υπάρχουν κραδασμοί;
• Είναι η φλόγα του καυστήρα φυσιολογική;
• Είναι η θερμική ισχύς κανονική;

8. Καθαριότητα και Συντήρηση

- Καθαρίστε τη σχάρα πριν από τη χρήση αφαιρώντας την λοξή σχάρα, σκουπίζοντας τα άλατα με μια νάιλον βούρτσα, καθαρίζοντας με ουδέτερο απορρυπαντικό και νερό και σκουπίζοντας με ένα πανί .
- Μην ψεκάζετε απευθείας το σώμα του κλιβάνου με νερό και αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών ουσιών για τον καθαρισμό.
- Μην τροποποιείτε τις ρυθμίσεις αερισμού που είναι απαραίτητες για την καύση.
- Διακόψτε την παροχή αερίου εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Εάν αποθηκεύετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, καθαρίστε την επιφάνεια με ένα πανί βουτηγμένο σε λάδι τροφίμων / βαζελίνη / λιπαντικό (ή οποιοδήποτε άλλο αντισκωριακό μέσο) και αποθηκεύστε την σε καλά αεριζόμενο χώρο.
- **Διεξάγετε ολοκληρωμένους ελέγχους τουλάχιστον μία φορά το χρόνο με τη βοήθεια επαγγελματιών.**
- **Αποφύγετε να αγγίζετε την πλάκα θέρμανσης με το χέρι όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία για να αποφύγετε εγκαύματα.**
- **Κλείστε τη βαλβίδα παροχής αερίου όταν το μηχάνημα δεν χρησιμοποιείται για την αποφυγή ατυχημάτων.**
- **Εάν το μηχάνημα παρουσιάσει δυσλειτουργία, μην επιχειρήσετε να το επισκευάσετε μόνοι σας. Επικοινωνήστε με το τμήμα συντήρησης της εταιρείας ή με έναν αντιπρόσωπο.**

9. Ανάλυση και Εξάλειψη Βλαβών

Φαινόμενο σφάλματος	Λόγος	Μέθοδος αποκλεισμού
Η φωτιά δεν ανάβει	1. Η εγκατάσταση ή η σύνδεση του συστήματος ανάφλεξης είναι λανθασμένη. 2. Το βύσμα ή το καλώδιο του φις του αναφλεκτήρα είναι κατεστραμμένο. 3. Χαμηλή πίεση στον αγωγό αερίου. 4. Απόφραξη ακροφυσίου. 5. Χαλάρωση θερμοστοιχείου . 6. Ζημιά θερμοστοιχείου . 7. Ελαττωματική βαλβίδα ελέγχου αερίου.	1. Παρακαλώ εγκαταστήστε το ξανά σωστά. 2. Αντικαταστήστε τα αντίστοιχα ανταλλακτικά. 3. Ρύθμιση βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης. 4. Ξεμπλοκάρισμα ακροφυσίων. 5. Σφίξιμο του θερμοστοιχείου . 6. Αντικατάσταση του θερμοστοιχείου t . 7. Αντικατάσταση βαλβίδας ελέγχου αερίου.
Η φωτιά ανάβει, αλλά η φλόγα είναι αδύναμη	1. Χαμηλή πίεση στον αγωγό αερίου 2. Απόφραξη κύριου ακροφυσίου πυρόσβεσης 3. Βλάβη βαλβίδας ελέγχου αερίου	1. Ρύθμιση βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης. 2. Ξεμπλοκάρισμα ακροφυσίων. 3. Αντικατάσταση βαλβίδας ελέγχου αερίου.
Σφύριγμα ή κροτάλισμα όταν η πηγή αερίου είναι κλειστή	1. Το μέγεθος του ακροφυσίου δεν είναι συμβατό με την πηγή αερίου. 2. Η πίεση της πηγής αερίου είναι χαμηλή. 3. Ανεπαρκής ροή αερίου μέσω του ακροφυσίου.	1. Ρυθμίστε τη διάμετρο του ακροφυσίου. 2. Ρυθμίστε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης. 3. Αυξήστε τη διάμετρο του σωλήνα για επαρκή ροή αερίου.
Κόκκινη φωτιά ή μαύρος καπνός	1. Το μέγεθος του ακροφυσίου δεν είναι συμβατό με την πηγή αερίου. 2. Το αέριο στον κύλινδρο έχει σχεδόν εξαντληθεί. 3. Η σύνθεση της πηγής αερίου κυμαίνεται κατά τη διάρκεια της μέγιστης χρήσης.	1. Ρυθμίστε τη διάμετρο του ακροφυσίου 2. Αλλάξτε την πηγή αερίου 3. Ρυθμίστε τη ροή με τη μικρή βαλβίδα κατά τη διάρκεια της μέγιστης χρήσης και αυξήστε τη ροή της βαλβίδας στη συνέχεια.

Σημείωση: Σε περίπτωση βλάβης, διακόψτε αμέσως τη χρήση του εξοπλισμού και επικοινωνήστε με επαγγελματίες τεχνικούς. Η ασφάλεια προέχει! Η συντήρηση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο αφού απενεργοποιηθεί η παροχή ρεύματος και αερίου.

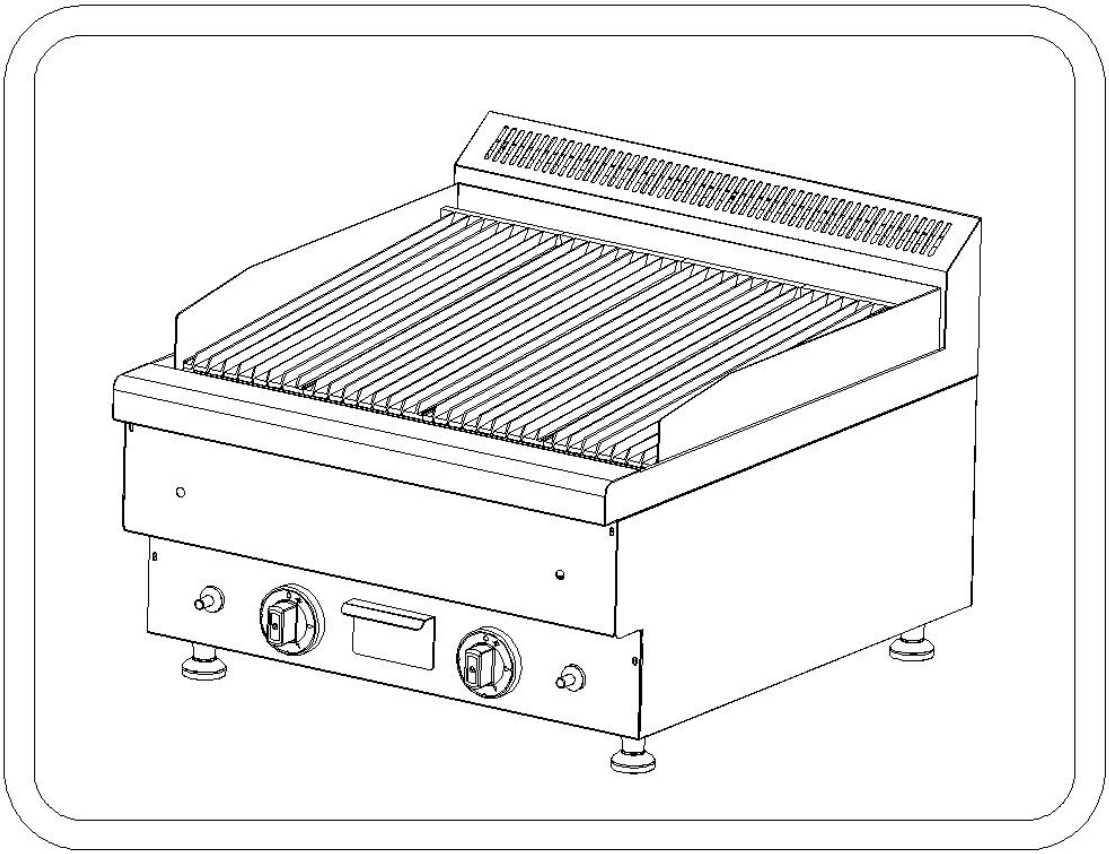
Ovaj korisnički priručnik preveden je pomoću strojnog prevođenja. Uložili smo maksimalan napor kako bismo osigurali točnost prijevoda, ali imajte na umu da automatski prijevodi nisu savršeni i nisu namijenjeni zamjeni ljudskih prevoditelja. Službena verzija korisničkog priručnika je na engleskom jeziku. Sve razlike između prevedene verzije i izvornog engleskog jezika nisu pravno obvezujuće. Ako imate bilo kakvih pitanja o točnosti prijevoda, pogledajte englesku verziju koja je službena referenca. Više jezičnih verzija dostupno je na zahtjev putem info@expondo.com .

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra	
Naziv proizvoda	Plinski lava roštilj	
Model	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Dimenzije [širina x dubina x visina cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Težina [kg]	38	54,8

Naziv proizvoda:	Plinski lava roštilj			1336. godine nove ere PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG600			
Kategorija uređaja	I3+ (28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Vrsta plina:	Butan	Propan	Butan, propan i njihove smjese	G20
Ulazni tlak (mbar):	28-30	37	50	20
Veličina injektora (mm)	1.3		1.1	2.0
Toplinski ulaz (kW)	Glavni plamenici: 7,2 x 2			
Zemlja odredišta:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Njemačka, Luksemburg, Poljska, Rumunjska
Potrošnja plina (g/h)	Butan: 1047, Propan: 1028			N/A
Ispunjeni standard:	EN 203-1:2014 Plinska oprema za ugostiteljstvo – 1. dio: Opća sigurnosna pravila EN 203-2-10 Plinska oprema za ugostiteljstvo – Dio 2-10: Posebni zahtjevi – Roštilji			
Ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s važećim propisima i koristiti se samo u dobro prozračenom prostoru. Prije instalacije i korištenja ovog uređaja pročitajte upute.				

<table>
<tr><td>Naziv proizvoda:</td><td colspan="3">Plinski lava roštilj</td><td rowspan="2">1336. godine nove ere
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Model:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Kategorija uređaja</td><td colspan="2">I3+ (28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Vrsta plina:</td><td>Butan</td><td>Propan</td><td>Butan, propan i njihove smjese</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Ulazni tlak (mbar):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Veličina injektora (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Toplinski ulaz (kW)</td><td colspan="4">Glavni plamenici: 7.2</td></tr>
<tr><td>Zemlja odredišta:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: Njemačka, Luksemburg, Poljska, Rumunjska</td></tr>
<tr><td>Potrošnja plina (g/h)</td><td colspan="3">Butan: 523, Propan: 514</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Ispunjeni standard:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Plinska oprema za ugostiteljstvo – 1. dio: Opća sigurnosna pravila
EN 203-2-10 Plinska oprema za ugostiteljstvo – Dio 2-10: Posebni zahtjevi – Roštilji</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s važećim propisima i koristiti se samo u dobro prozračenom prostoru. Prije instalacije i korištenja ovog uređaja pročitajte upute.</td></tr>
</table>



Važne napomene:

• Molimo pažljivo pročitajte ove upute za uporabu prije upotrebe proizvoda.
• Spremite ovaj priručnik na sigurno mjesto za buduću upotrebu.

Upozorenje:

• Ove upute vrijede samo ako se na uređaju nalazi pozivni broj države. Ako se pozivni broj ne nalazi, pogledajte tehničke upute za prilagodbu uređaja lokalnim uvjetima.
• Svaka modifikacija, neispravna instalacija, podešavanje, popravak ili održavanje mogu uzrokovati materijalnu štetu ili ozljede. Sva podešavanja ili popravke moraju obavljati obučeni stručnjaci.
• Radi vaše sigurnosti, nemojte skladištiti niti koristiti zapaljive ili eksplozivne plinove, tekućine ili predmete u blizini ovog proizvoda.
• Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) s fizičkim, percepcijskim ili mentalnim oštećenjima, ili osobe bez iskustva ili znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili im je upućena sigurna uporaba.
• Molimo vas da nadzirete djecu kako biste osigurali njihovu sigurnost.
• Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu. Ako uređaj koristi treća strana, osigurajte da i ona ima pristup ovom priručniku i da se pridržava svih sigurnosnih smjernica.
• Ako se uređaj nalazi u blizini zidova, pregrada ili kuhinjske opreme izrađene od zapaljivih materijala, provjerite jesu li zaštićeni nezapaljivom izolacijom i u skladu s propisima o zaštiti od požara.
• Plinska oprema mora biti instalirana u dobro prozračenom prostoru s odgovarajućim ispušnim sustavima kako bi se osigurao siguran rad.

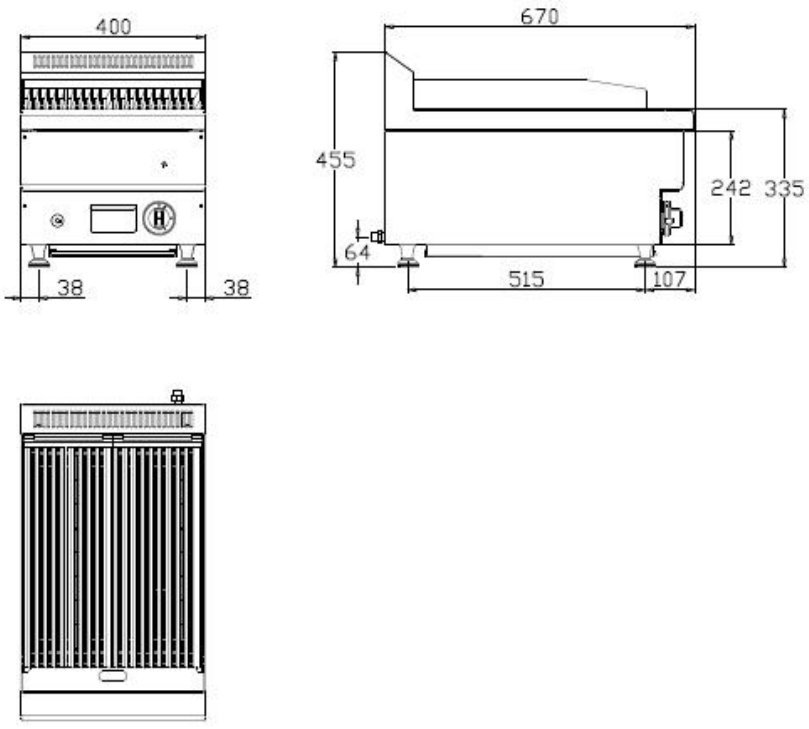
• Nemojte mijenjati potrebne usise zraka i otvore za dim za izgaranje kako biste izbjegli sigurnosne rizike.
• Oprema je prikladna samo za upotrebu s regulatorom plina niskog tlaka. Korištenje regulatora visokog ili srednjeg tlaka može uzrokovati materijalnu štetu ili sigurnosne incidente.
• Ako osjetite miris plina, izbjegavajte izvor paljenja, ne koristite električne prekidače i ne koristite telefon u blizini. Zatvorite glavni plinski ventil i obratite se stručnim službama za održavanje.

1. Funkcije i uvod proizvoda:

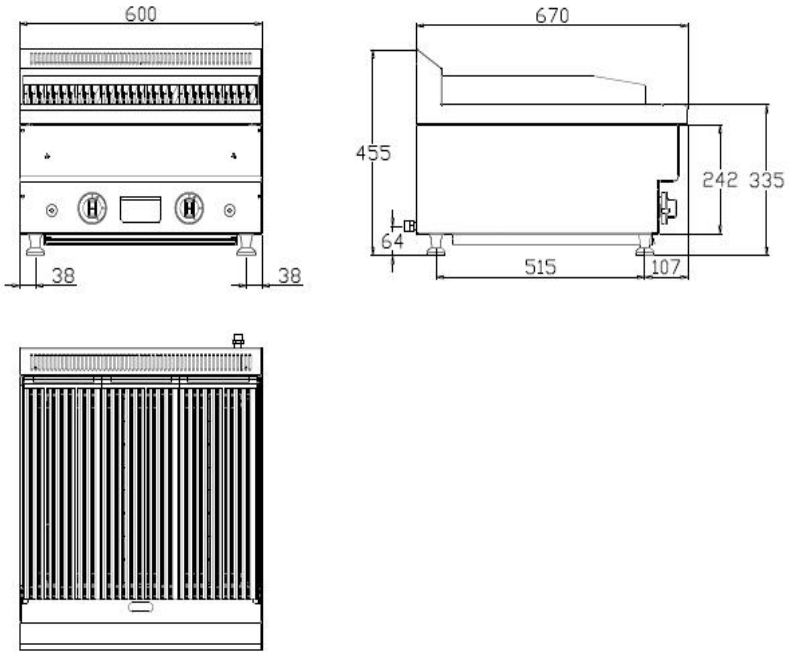
Roštilj od lava kamena je visokokvalitetni uređaj od nehrđajućeg čelika koji se ističe svojim profesionalnim značajkama, intuitivnim rukovanjem, izdržljivošću i jednostavnim održavanjem. Uključuje visokoučinkoviti plamenik europskog tipa, prekidač za paljenje renomiranog proizvođača, uređaj za zaštitu od gašenja plamena i piezoelektrični keramički sustav paljenja. Ovaj roštilj idealan je za upotrebu u hotelima, supermarketima, restoranima, restoranima brze hrane i ugostiteljstvu .

2. Strukturna skica:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Osnovni parametri:

Popis mlaznica

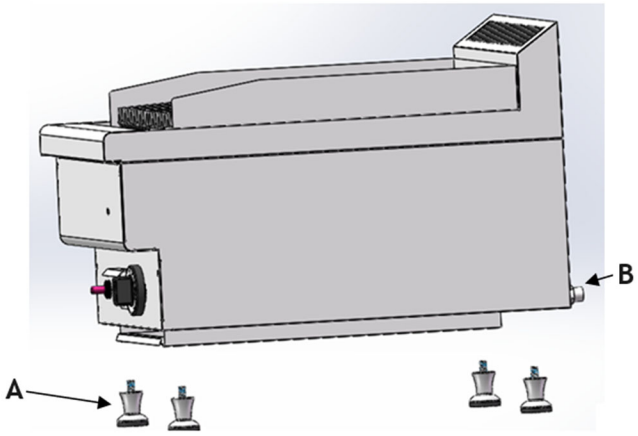
Plin / Model	Promjer otvora mlaznice
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+ (28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Napomene o instalaciji

4.1 Instalacija prije upotrebe

• Za prirodni plin ili ukapljeni naftni plin, provjerite da se koristi ispravna vrsta plina kako je navedeno. Različiti tlakovi plina zahtijevaju različite mlaznice (vidi gore za detalje) koje se moraju kupiti zasebno. Ako se izvor plina prenamijeni, natpisna pločica mora se ažurirati kako bi se naveo odgovarajući izvor plina.

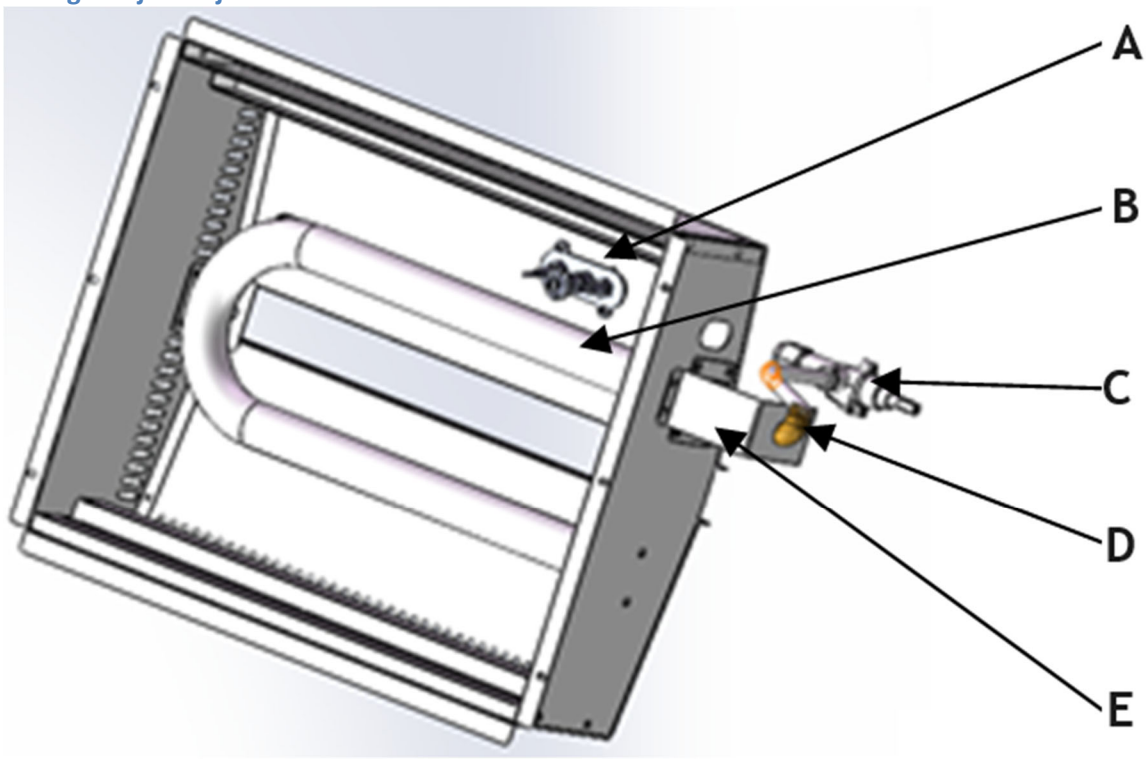
• Prije upotrebe provjerite jesu li nožice proizvoda ispravno postavljene (vidi sliku ispod).



A. Stopala
B. 1/2 BSPT spoj

• Za spajanje ulazne cijevi, pričvrstite 1/2 BSPT spoj na stražnjoj strani uređaja na izlaz tijela ventila izvora zraka pomoću metalne cijevi ili PVC crijeva. PVC crijevo ne smije biti dulje od 1,5 metara kako bi se izbjegao gubitak tlaka zbog prekomjerne duljine crijeva. Redovito pregledavajte PVC crijevo i ako pokazuje znakove stvrdnjavanja, odmah ga zamijenite. Preporučuje se zamjena PVC crijeva svake dvije godine. Korištena plinska boca ne smije prelaziti promjer od 320 mm i visinu od 680 mm, s maksimalnom težinom punjenja od 14,9 kg ili manje.
• Mjerno mjesto tlaka nalazi se na stražnjoj usisnoj cijevi.
• Regulacijski ventil je tvornički postavljen. Ako mijenjate mlaznicu, ponovno nanesite brtvilo i pravilno ga ugradite.
Prije upotrebe opreme uklonite svu zaštitnu foliju .

4.2 Ugradnja zamjene mlaznice



A: Upaljač B: Plamenik C: Usisni ventil D: Mlaznica E: Dijelovi za pričvršćivanje mlaznice

Za zamjenu mlaznice prvo odvrnite bakrenu maticu ključem, a zatim križnim odvijačem uklonite držač mlaznice. Zamijenite staru mlaznicu novom, zatim ponovno sastavite držač mlaznice i zategnite bakrenu maticu. Nakon zamjene, prije ponovne upotrebe proizvoda provjerite da nema curenja.

NAPOMENA! Plinske mlaznice može zamijeniti kvalificirani tehničar koji ima odgovarajuću dozvolu za plin.

5. Mjere opreza

5.1 Prijevoz i skladištenje

Tijekom transporta pažljivo rukujte roštiljem. Nemojte ga okretati naopako. Pakirane štednjake čuvajte u dobro prozračenom, nekorozivnom okruženju. Ako je potrebno privremeno skladištenje, zaštitite opremu od kiše.

5.2 Mjere opreza prilikom instalacije

• Instalaciju moraju izvesti stručnjaci.
• Tijekom instalacije osigurajte poštivanje sigurnosnih propisa o plinu.
• Opremu instalirajte odvojeno ili u kombinaciji s drugom opremom unutar navedenog raspona.
• Ovaj uređaj nije prikladan za ugrađene instalacije. To bi moglo uzrokovati teške uvjete hipoksije i opasnu ili čak fatalnu prekomjernu emisiju produkata izgaranja.
• Prilikom postavljanja uzmite u obzir težinu uređaja i postavite ga na tlo ili stabilan stol.
• Ne postavljajte roštilj na zapaljive površine. Ako se postavlja na radnu ploču, materijal radne ploče mora biti otporan na vatru.

• Preporučuje se ugradnja opreme u dobro prozračenom prostoru ili ispod nape. Održavajte udaljenost od najmanje 150 mm od zidova od zapaljivih materijala. Ako se ne može osigurati sigurna udaljenost, upotrijebite zaštitne mjere poput vatrostalnih materijala kako biste temperaturu zidova održali unutar sigurnog raspona.
• Prije instalacije uklonite plastičnu foliju s uređaja.
• Osigurajte da je oprema stabilna, ravna i da se ne trese tijekom upotrebe.
• Koristite samo plinove kompatibilne s opremom i samo regulatore niskog tlaka.
• Ugradite zaporni ventil uzvodno od opreme i osigurajte da je lako dostupan.
• Prije upotrebe provjerite odgovara li vrsta plina specifikacijama opreme.
• Sve cijevi čvrsto spojite odgovarajućim metalnim spojevima kako biste spriječili curenje.
• Ako tlak u cjevovodu odstupa za više od 15% od nazivnog tlaka opreme, upotrijebite regulator tlaka.
• Provjerite ima li curenja na svim spojevima cijevi pomoću sapunice ili ispitne opreme - nikada ne koristite otvoreni plamen.
• Nakon instalacije provjerite tlak dovoda plina.

5.3 Posebna pozornost

• Instalaciju, prvu upotrebu i održavanje trebaju provoditi stručnjaci ili ovlašteno osoblje.
• Ovaj je proizvod namijenjen samo za komercijalnu upotrebu i njime mora upravljati obučeno osoblje.
• Provjerite integritet opreme nakon uklanjanja ambalaže. U slučaju sumnje, nemojte koristiti opremu i posavjetujte se sa stručnjakom.
• Prvo paljenje može potrajati dulje zbog zraka u novoinstaliranom cjevovodu. Isključite prekidač za paljenje i pričekajte 3 do 5 minuta prije ponovnog pokušaja.
• Ne koristite plinove koji nisu kompatibilni s opremom i izbjegavajte korištenje regulatora visokog ili srednjeg tlaka.
• Isključite opremu kada se ne koristi ili kada je operater odsutan.
• Oprema je namijenjena isključivo za komercijalne svrhe i svaka druga upotreba može uzrokovati opasnost.
• Roštilj je posebno dizajniran za kuhanje raznih vrsta mesa i hrane. Ne smije se koristiti u druge svrhe.
• Ne koristite roštilj kada se trese ili je nagnut.
• Nemojte rastavljati ili modificirati opremu jer to može dovesti do ozbiljnih nesreća.
• Izbjegavajte udaranje ili stavljanje teških predmeta na opremu, jer nepravilno rukovanje može uzrokovati oštećenje ili opasnost.
• Osigurajte da ispušni otvor plinskog grijača nema prepreka kako biste spriječili zdravstvene probleme.
• Visoke temperature mogu uzrokovati opekline. Izbjegavajte izravan kontakt s površinama roštilja tijekom i nakon rada.
• Ne koristite oštre predmete na upravljačkoj ploči i izbjegavajte čišćenje mlazom vode kako biste spriječili oštećenje električnih komponenti.
• Redovito čistite čelične površine kako biste spriječili oksidaciju i kemijska oštećenja.
• Pravilna ugradnja, profesionalno rukovanje i redovito održavanje osiguravaju optimalne performanse i produžuju vijek trajanja roštilja.

6. Upute za uporabu

Prije pečenja hrane na roštilju, zagrijte vulkansku stijenu i pecite na roštilju najmanje pola sata. Lava stijena i roštilj pohranjuju toplinu za bolje kuhanje.

6.1 Paljenje i gašenje plamena

1. Pritisnite gumb i okrenite ga suprotno od smjera kazaljke na satu.
2. Pritisnite crveni gumb za paljenje dok ne čujete 'klik', zatim ga otpustite i provjerite je li se plamen zapalio kroz otvor za promatranje. Ako nije, nastavite pritiskati dok se plamen ne zapali.
3. Nakon što se plamenik upali, držite pritisnut gumb 7 do 10 sekundi, a zatim ga otpustite.
4. Ako se plamen ugasi unutar jedne minute, okrenite gumb u položaj "●", zatim pričekajte 3 do 5 minuta i ponovite postupak paljenja.
5. Za podešavanje plamena, okrenite gumb suprotno od smjera kazaljke na satu do 90°. To je maksimalna toplina. Nakon ove točke, plamen će se postupno smanjivati.
6. Nakon upotrebe, okrenite prekidač peći u smjeru kazaljke na satu i zatvorite regulacijski ventil na plinskoj boci.

7. Dnevni pregled

Dnevni pregledi ključni su za sprječavanje ozbiljnih nesreća. Ako osjetite miris plina ili posumnjate na kvar, odmah prestanite koristiti opremu. Pregledavajte opremu prije i poslije upotrebe svaki dan.

Prije upotrebe:

• Je li stroj nagnut?

• Je li upravljačka ploča oštećena?

Tijekom upotrebe:

• Postoji li neobičan miris ili miris?

• Ima li ikakvih vibracija?

• Je li plamen plamenika normalan?

• Je li toplinska snaga normalna?

8. Čistoća i održavanje

- Prije upotrebe očistite rešetku uklanjanjem kose rešetke, četkanjem kamenca najlonskom četkom, čišćenjem neutralnim deterdžentom i vodom te brisanjem krpom .
- Ne prskajte tijelo peći izravno vodom i izbjegavajte korištenje korozivnih tvari za čišćenje.
- Ne mijenjajte postavke ventilacije potrebne za izgaranje.
- Isključite dovod plina ako uređaj nije u upotrebi.
- Ako uređaj skladištite dulje vrijeme, očistite površinu krpom umočenom u ulje/ vazelin /mazivo prehrambene kvalitete (ili bilo koje drugo sredstvo protiv hrđe) i skladištite ga u dobro prozračenom prostoru.
- **Provodite sveobuhvatne preglede barem jednom godišnje uz pomoć stručnjaka.**
- **Izbjegavajte dodirivanje grijaće ploče rukama dok je uređaj u upotrebi kako biste spriječili opekline.**
- **Zatvorite ventil za dovod plina kada se stroj ne koristi kako biste izbjegli nezgode.**
- **Ako stroj ne radi ispravno, nemojte ga pokušavati sami popraviti. Obratite se odjelu za održavanje tvrtke ili prodavaču.**

9. Analiza i uklanjanje kvarova

Fenomen rasjeda	Razlog	Metoda isključenja
Vatra se ne pali	1. Instalacija ili spajanje sustava paljenja je neispravno. 2. Svjećica za paljenje ili žica svjećice su oštećeni. 3. Nizak tlak u plinovodu. 4. Začepljenje mlaznice. 5. Otpuštanje termoelementa . 6. Oštećenje termoelementa . 7. Neispravan ventil za regulaciju plina.	1. Molimo vas da ga ispravno ponovno instalirate. 2. Zamijenite odgovarajuće rezervne dijelove. 3. Podešavanje ventila za ograničenje tlaka. 4. Odčepljivanje mlaznica. 5. Zatezanje termoelementa . 6. Zamjenski termoelement . 7. Zamjena ventila za regulaciju plina.
Vatra se pali, ali plamen je slab	1. Nizak tlak u plinovodu 2. Začepljenje glavne mlaznice za gašenje požara 3. Kvar ventila za regulaciju plina	1. Podešavanje ventila za ograničenje tlaka. 2. Odčepljivanje mlaznica. 3. Zamjena ventila za regulaciju plina.
Šištanje ili pucketanje kada je izvor plina zatvoren	1. Veličina mlaznice nije kompatibilna s izvorom plina. 2. Tlak izvora plina je nizak. 3. Nedovoljan protok plina kroz mlaznicu.	1. Podesite promjer mlaznice. 2. Podesite ventil za ograničenje tlaka. 3. Povećajte promjer cijevi za odgovarajući protok plina.
Crvena vatra ili crni dim	1. Veličina mlaznice nije kompatibilna s izvorom plina. 2. Plin u cilindru je gotovo iscrpljen. 3. Sastav izvora plina varira tijekom vršne potrošnje.	1. Podesite promjer mlaznice 2. Promijenite izvor plina 3. Podesite protok malim ventilom tijekom vršne upotrebe i nakon toga povećajte protok ventilom.

Napomena: U slučaju bilo kakvih kvarova, odmah prestanite koristiti opremu i obratite se stručnim tehničarima. Sigurnost na prvom mjestu! Održavanje se smije provoditi tek nakon isključivanja napajanja i izvora plina.

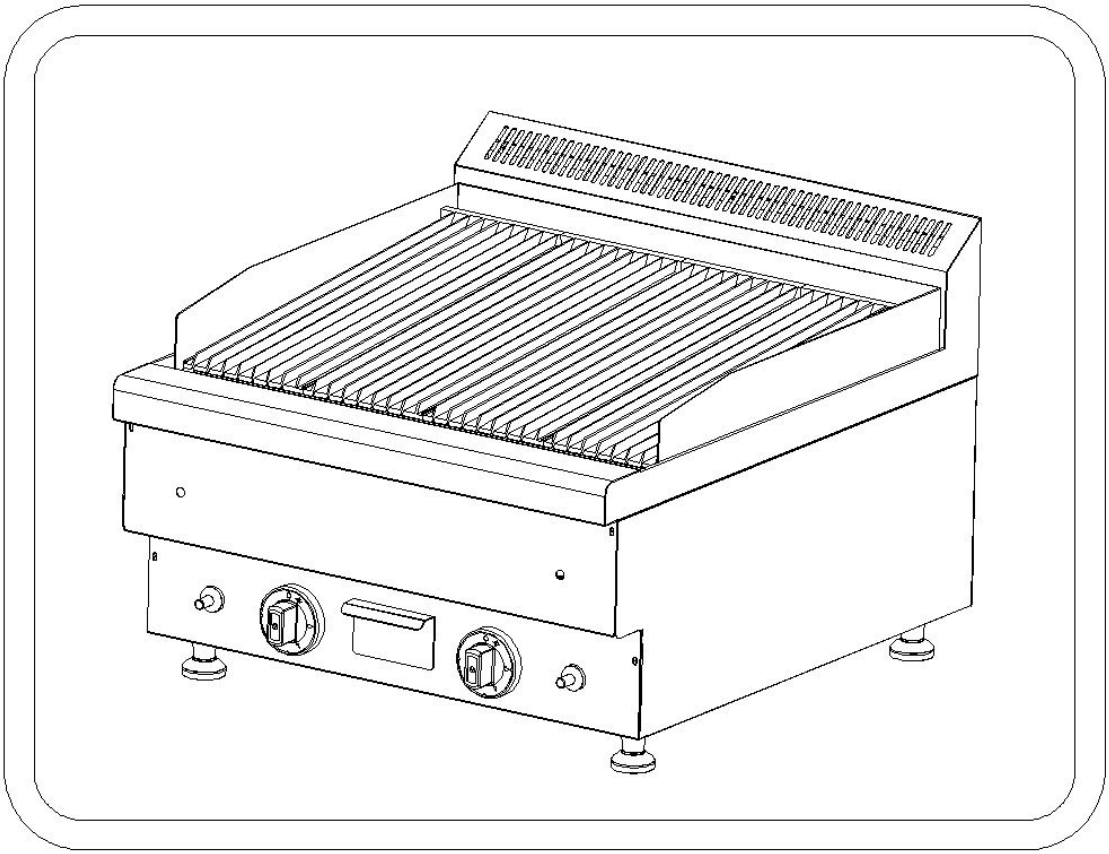
Šis naudotojo vadovas išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atkreipkite dėmesį, kad automatiniai vertimai nėra tobuli ir neturi pakeisti žmonių vertėjų. Oficiali naudotojo vadovo versija yra anglų kalba. Bet kokie skirtumai tarp išverstos versijos ir originalo anglų kalba nėra teisiškai įpareigojantys. Jei turite klausimų dėl vertimo tikslumo, žr. angliską versiją, kuri yra oficiali nuoroda. Daugiau kalbų versijų galite gauti paprašę el. paštu info@expondo.com .

Techniniai duomenys

Parametro aprašymas	Parametro reikšmė	
Produkto pavadinimas	Dujinė lavos kepsninė	
Modelis	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Matmenys [plotis x gylis x aukštis cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Svoris [kg]	38	54,8

Produkto pavadinimas:	Dujinė lavos kepsninė			1336 m. CE PIN1008CT3230
Modelis:	RC-GLRG600			
Prietaiso kategorija	I3+ (28–30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Dujų tipas:	Butanas	Propanas	Butanas, propanas ir jų mišiniai	G20
Įleidimo slėgis (mbar):	28–30	37	50	20
Purkštuko dydis (mm)	1.3		1.1	2.0
Šilumos tiekimas (kW)	Pagrindiniai degikliai: 7,2 x 2			
Paskirties šalis:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Vokietija, Liuksemburgas, Lenkija, Rumunija
Dujų suvartojimas (g/h)	Butanas: 1047, Propanas: 1028			N/A
Atitikimas standartas:	EN 203-1:2014 Dujomis šildoma maitinimo įranga. 1 dalis. Bendrosios saugos taisyklės EN 203-2-10 Dujomis šildoma maitinimo įranga. 2-10 dalis. Specialieji reikalavimai. Griliai			
Šis prietaisas turi būti montuojamas laikantis galiojančių reglamentų ir naudojamas tik gerai vėdinamoje vietoje. Prieš montuodami ir naudodami šį prietaisą, perskaitykite instrukcijas.				

<table>
<tr><td>Produkto pavadinimas:</td><td colspan="3">Dujinė lavos kepsninė</td><td rowspan="2">1336 m. CE PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Modelis:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Prietaiso kategorija</td><td colspan="2">I3+ (28–30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Dujų tipas:</td><td>Butanas</td><td>Propanas</td><td>Butanas, propanas ir jų mišiniai</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Įleidimo slėgis (mbar):</td><td>28–30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Purkštuko dydis (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Šilumos tiekimas (kW)</td><td colspan="4">Pagrindiniai degikliai: 7,2</td></tr>
<tr><td>Paskirties šalis:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: Vokietija, Liuksemburgas, Lenkija, Rumunija</td></tr>
<tr><td>Dujų suvartojimas (g/h)</td><td colspan="3">Butanas: 523, Propanas: 514</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Atitikimas standartas:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Dujomis šildoma maitinimo įranga. 1 dalis. Bendrosios saugos taisyklės
EN 203-2-10 Dujomis šildoma maitinimo įranga. 2-10 dalis. Specialieji reikalavimai. Griliai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Šis prietaisas turi būti montuojamas laikantis galiojančių reglamentų ir naudojamas tik gerai vėdinamoje vietoje. Prieš montuodami ir naudodami šį prietaisą, perskaitykite instrukcijas.</td></tr>
</table>



Svarbios pastabos:

• Prieš naudodami gaminį, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
• Laikykite šį vadovą saugioje vietoje, kad galėtumėte juo pasinaudoti ateityje.

Įspėjimas:

• Šios instrukcijos galioja tik tuo atveju, jei ant prietaiso nurodytas šalies kodas. Jei kodo nėra, žr. technines instrukcijas, kaip pritaikyti prietaisą prie vietinių sąlygų.
• Bet koks pakeitimas, neteisingas montavimas, reguliavimas, remontas ar priežiūra gali sugadinti turtą arba sukelti sužalojimų. Visus reguliavimus ar remontą turi atlikti apmokyti specialistai.
• Dėl savo saugumo nelaikykite ir nenaudokite degių ar sprogių dujų, skysčių ar daiktų šalia šio gaminio.
• Įrenginio neturėtų naudoti asmenys (įskaitant vaikus), turintys fizinių, suvokimo ar protinių negalių, taip pat asmenys, neturintys patirties ar žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti, kaip jį saugiai naudoti.
• Prašome prižiūrėti vaikus, kad užtikrintumėte jų saugumą.
• Išsaugokite šį vadovą ateičiai. Jei įrenginį naudos trečioji šalis, užtikrinkite, kad ji taip pat turėtų prieigą prie šio vadovo ir laikytųsi visų saugos nurodymų.
• Jei prietaisas pastatytas šalia sienų, pertvarų ar virtuvės įrangos, pagamintos iš degių medžiagų, užtikrinkite, kad jos būtų apsaugotos nedegia izoliacija ir laikykitės priešgaisrinės saugos taisyklių.
• Dujų įranga turi būti įrengta gerai vėdinamoje patalpoje su tinkamomis išmetimo sistemomis, kad būtų užtikrintas saugus veikimas.

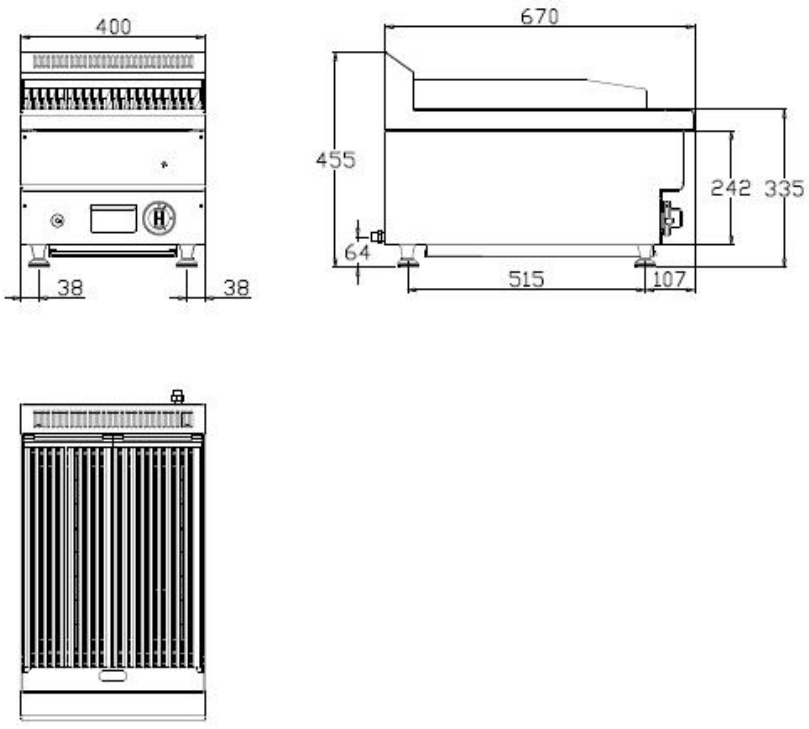
• Kad išvengtumėte pavojų saugai, nemodifikuokite degimui reikalingų oro įleidimo angų ir dūmų išleidimo angų.
• Įranga tinkama naudoti tik su žemo slėgio dujų reguliatoriumi. Naudojant aukšto arba vidutinio slėgio reguliatorių, gali būti sugadintas turtas arba kilti saugos incidentų.
• Jei užuodžiate dujas, venkite bet kokio uždegimo šaltinio, nenaudokite jokių elektros jungiklių ir nesinaudokite telefonu netoliese. Užsukite pagrindinį dujų čiaupą ir kreipkitės į profesionalias techninės priežiūros tarnybas.

1. Produkto funkcijos ir įvadas:

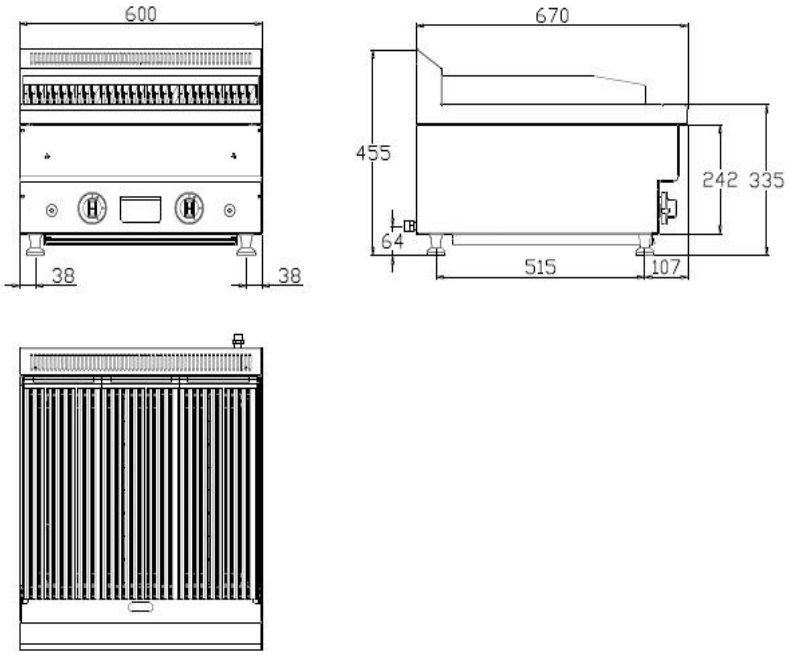
Lavos akmens kepsninė – tai aukštos kokybės nerūdijančio plieno prietaisas, išsiskiriantis profesionaliomis savybėmis, intuityviu valdymu, patvarumu ir lengva priežiūra. Ji turi didelio efektyvumo europietiško stiliaus degiklį, patikimo gamintojo uždegimo jungiklį, apsaugos nuo liepsnos užgesimo įtaisą ir pjezoelektrinę keraminę uždegimo sistemą. Ši kepsninė idealiai tinka naudoti viešbučiuose, prekybos centruose, restoranuose, greito maisto restoranuose ir maitinimo įstaigose.

2. Struktūrinis eskizas:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Pagrindiniai parametrai:

Purkštukų sąrašas

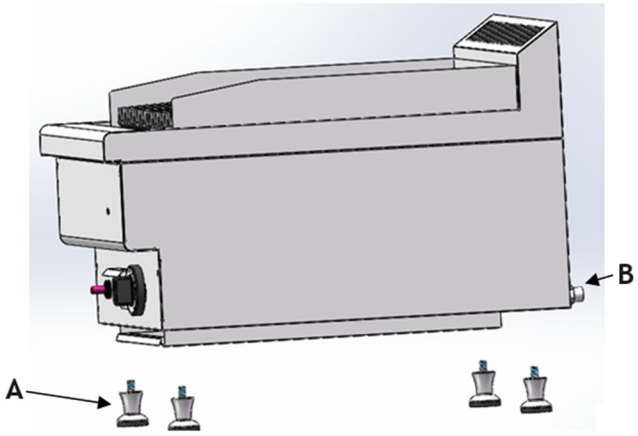
Dujos / Modelis	Purkštuko skylės skersmuo
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+ (28–30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Įrengimo pastabos

4.1 Įrengimas prieš naudojimą

• Jei naudojate gamtines arba suskystintas naftos dujas, įsitikinkite, kad naudojamos tinkamos rūšies dujos, kaip nurodyta. Skirtingam dujų slėgiui reikalingi skirtingi purkštukai (daugiau informacijos žr. aukščiau), kuriuos reikia įsigyti atskirai. Jei dujų šaltinis yra konvertuojamas, reikia atnaujinti specifikacijų lentelę, kad būtų nurodytas atitinkamas dujų šaltinis.

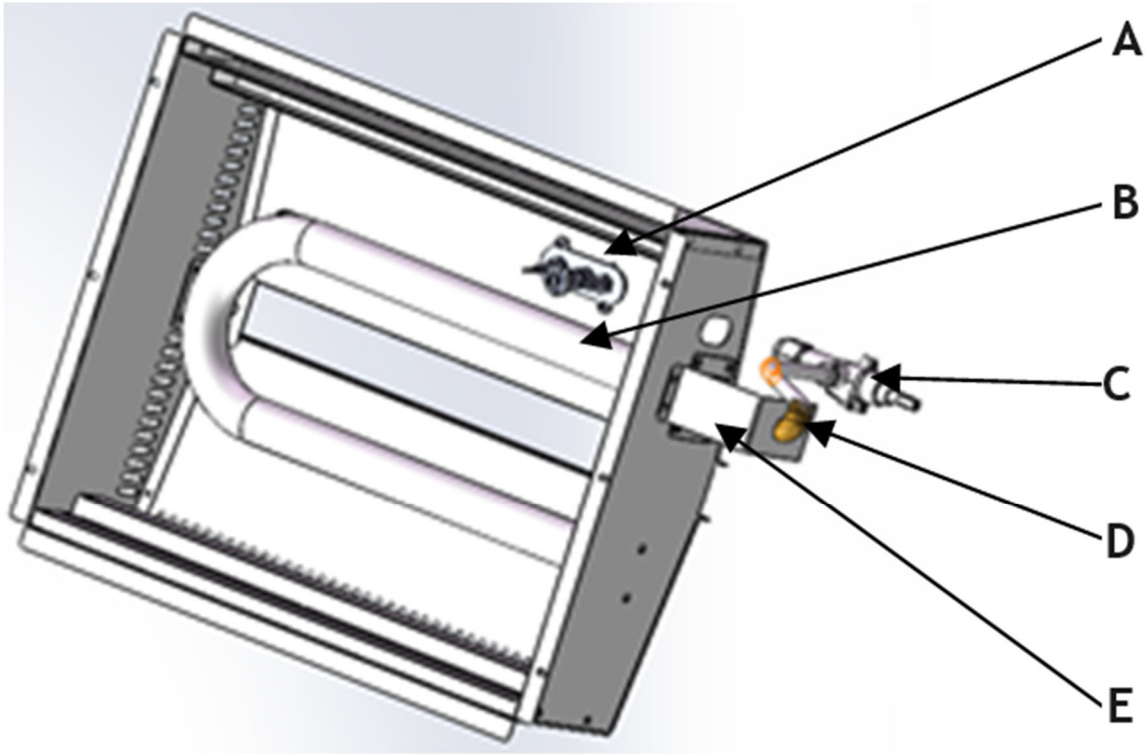
• Prieš naudodami įsitikinkite, kad gaminio kojelės yra tinkamai sumontuotos (žr. paveikslėlį žemiau).



A. Pėdos
B. 1/2 BSPT jungtis

• Norėdami prijungti įleidimo vamzdį, pritvirtinkite įrenginio gale esančią 1/2 BSPT jungtį prie oro šaltinio vožtuvo korpuso išleidimo angos, naudodami metalinį vamzdį arba PVC žarną. PVC žarna neturėtų viršyti 1,5 metro ilgio, kad būtų išvengta slėgio nuostolių dėl per ilgos žarnos. Reguliariai tikrinkite PVC žarną ir, jei matote sukietėjimo požymių, nedelsdami ją pakeiskite. Rekomenduojama PVC žarną keisti kas dvejus metus. Naudojamo dujų baliono skersmuo neturėtų viršyti 320 mm, o aukštis – 680 mm, o maksimalus užpildymo svoris – 14,9 kg ar mažiau.
• Slėgio bandymo taškas yra galiniame įsiurbimo vamzdyje.
• Reguliavimo vožtuvas yra iš anksto nustatytas gamykloje. Keičiant antgalį, iš naujo užtepkite sandariklio ir tinkamai jį sumontuokite.
Prieš naudodami įrangą, nuimkite visas apsaugines plėveles .

4.2 Purkštuko keitimo montavimas



A: Uždegiklis B: Degiklis C: Įsiurbimo vožtuvas D: Antgalis E: Antgalio tvirtinimo detalės

Norėdami pakeisti antgalį, pirmiausia veržliarakčiu nuimkite varinę veržlę, tada kryžminiu atsuktuvu nuimkite antgalio laikiklį. Seną antgalį pakeiskite nauju, tada vėl surinkite antgalio laikiklį ir priveržkite varinę veržlę. Pakeitę antgalį, prieš vėl naudodami gaminį įsitikinkite, kad nėra nuotėkių.

PASTABA! Dujų purkštukus gali pakeisti kvalifikuotas technikas, turintis atitinkamą dujų licenciją.

5. Atsargumo priemonės

5.1 Transportavimas ir sandėliavimas

Transportavimo metu grilį elkitės atsargiai. Neapverskite jo. Supakuotas virykles laikykite gerai vėdinamoje, nekorozinėje aplinkoje. Jei reikia laikinai laikyti įrangą, apsaugokite ją nuo lietaus.

5.2 Įrengimo atsargumo priemonės

• Montavimą turi atlikti profesionalai.
• Montavimo metu užtikrinkite dujų saugos taisyklių laikymąsi.
• Įrengti įrangą atskirai arba kartu su kita įranga nurodytame diapazone.
• Šis prietaisas netinka įmontuojamiems įrenginiams. Tai gali sukelti sunkias hipoksijos sąlygas ir pavojingą ar net mirtiną degimo produktų perteklių.
• Įrengdami atsižvelkite į įrenginio svorį ir padėkite jį ant žemės arba stabilaus stalo.
• Nemontuokite grilio ant degių paviršių. Jei statote ant stalviršio, stalviršio medžiaga turi būti atspari ugniai.
• Rekomenduojama įrangą montuoti gerai vėdinamoje patalpoje arba po gartraukiu. Laikykitės bent 150 mm atstumo nuo sienų, pagamintų iš degių medžiagų. Jei saugaus atstumo

užtikrinti neįmanoma, naudokite apsaugines priemones, pavyzdžiui, ugniai atsparias medžiagas, kad sienų temperatūra būtų saugiame diapazone.
• Prieš montuodami nuimkite nuo įrenginio plastikinę plėvelę.
• Įsitikinkite, kad įranga yra stabili, lygi ir naudojimo metu nedreba.
• Naudokite tik su įranga suderinamas dujas ir tik žemo slėgio reguliatorius.
• Prieš įrangą įrenkite uždaromąjį vožtuvą ir užtikrinkite, kad jis būtų lengvai pasiekiamas.
• Prieš naudodami patikrinkite, ar dujų tipas atitinka įrangos specifikacijas.
• Visus vamzdžius tvirtai prijunkite naudodami tinkamas metalines jungtis, kad išvengtumėte nuotėkių.
• Jei vamzdyno slėgis nuo įrangos vardinio slėgio nukrypsta daugiau nei 15 %, naudokite slėgio reguliatorių.
• Patikrinkite visas vamzdžių jungtis, ar nėra nuotėkio, naudodami muiluotą vandenį arba bandymo įrangą – niekada nenaudokite atviros liepsnos.
• Po įrengimo patikrinkite dujų tiekimo slėgį.

5.3 Ypatingas dėmesys

• Įrengimą, pirmąjį naudojimą ir techninę priežiūrą turėtų atlikti specialistai arba sertifikuoti darbuotojai.
• Šis gaminys skirtas tik komerciniam naudojimui ir jį turi naudoti apmokyti darbuotojai.
• Nuimdami pakuotę, įsitikinkite, kad įranga yra vientisa. Kilus abejonių, nenaudokite įrangos ir pasitarkite su specialistu.
• Pirmasis uždegimas gali užtrukti ilgiau dėl naujai įrengtame vamzdyne esančio oro . Išjunkite uždegimo jungiklį ir palaukite 3–5 minutes, prieš bandydami dar kartą.
• Nenaudokite dujų, kurios nesuderinamos su įranga, ir venkite naudoti aukšto arba vidutinio slėgio reguliatorius.
• Išjunkite įrangą, kai ji nenaudojama arba kai operatoriaus nėra.
• Įranga skirta tik komerciniams tikslams, todėl bet koks kitoks naudojimas gali kelti pavojų.
• Grilis yra specialiai sukurtas įvairių rūšių mėsai ir maistui kepti. Jo negalima naudoti jokiems kitiems tikslams.
• Nenaudokite grilio, kai jis dreba arba yra pakreiptas.
• Neardykite ir nemodifikuokite įrangos, nes tai gali sukelti rimtų nelaimingų atsitikimų.
• Venkite daužyti įrangą ir nedėti ant jos sunkių daiktų, nes netinkamas elgesys gali ją sugadinti arba sukelti pavojų.
• Įsitikinkite, kad dujinio šildytuvo išmetamųjų dujų išleidimo anga nėra užblokuota, kad nekiltų pavojus sveikatai.
• Aukšta temperatūra gali nudeginti. Venkite tiesioginio sąlyčio su grilio paviršiais naudojimo metu ir po jo.
• Valdymo skydeliui nenaudokite aštrių daiktų ir nenaudokite vandens srovės valymui, kad nepažeistumėte elektrinių komponentų.
• Reguliariai valykite plieninius paviršius, kad išvengtumėte oksidacijos ir cheminių pažeidimų.
• Tinkamas montavimas, profesionalus valdymas ir reguliari priežiūra užtikrina optimalų veikimą ir prailgina grilio tarnavimo laiką.

6. Naudojimo instrukcijos

Prieš kepdami maistą ant grotelių, bent pusvalandį įkaitinkite lavos akmenis ir kepsninę. Lavos akmuo ir kepsninė kaupia šilumą, kad maistas geriau keptų.

6.1 Uždegimas ir liepsnos užgesinimas

1. Paspauskite rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę.

2. Spauskite raudoną uždegimo mygtuką, kol išgirsite spragtelėjimą, tada atleiskite ir per stebėjimo angą patikrinkite, ar liepsna užsidegė. Jei ne, toliau spauskite, kol liepsna užsidegs.
3. Užsidegus degikliui, 7–10 sekundžių laikykite nuspaustą rankenėlę, tada atleiskite.
4. Jei liepsna užgęsta per vieną minutę, pasukite rankenėlę į „●“ padėtį, palaukite 3–5 minutes ir pakartokite uždegimo procesą.
5. Norėdami reguliuoti liepsną, pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki 90°. Tai maksimali kaitra. Viršijus šį tašką, liepsna palaipsniui mažės.
6. Po naudojimo pasukite krosnies jungiklį pagal laikrodžio rodyklę ir uždarykite dujų baliono reguliavimo vožtuvą.

7. Kasdienis patikrinimas

Kasdienės apžiūros yra labai svarbios siekiant išvengti rimtų nelaimingų atsitikimų. Jei pajutote dujų kvapą arba įtariate gedimą, nedelsdami nutraukite įrangos naudojimą. Įrangą apžiūrėkite prieš naudojimą ir po jo kiekvieną dieną.

Prieš naudojimą:

• Ar mašina pakreipta?

• Ar valdymo skydelis pažeistas?

Naudojimo metu:

• Ar yra neįprastas kvapas ar kvapas?

• Ar yra kokių nors vibracijų?

• Ar degiklio liepsna normali?

• Ar šiluminė galia normali?

8. Švara ir priežiūra

- Prieš naudojimą groteles išvalykite nuimdami įstrižas groteles, nuvalydami kalkių nuosėdas nailono šepečiu, nuvalydami neutraliu plovikliu ir vandeniu ir nuvalydami šluoste .
- Nepurkškite krosnies korpuso tiesiai vandeniu ir venkite valyti ėsdinančiomis medžiagomis.
- Nekeiskite degimui reikalingų ventiliacijos nustatymų.
- Jei prietaisas nenaudojamas, išjunkite dujų šaltinį.
- Jei prietaisą ilgesnį laiką laikysite, nuvalykite paviršių maistiniu aliejumi / vazelinu / tepalu (ar kita antikorozine priemone) suvilgyta šluoste ir laikykite gerai vėdinamoje vietoje.
- **Bent kartą per metus atlikite išsamius patikrinimus, pasitelkdami specialistus.**
- **Kad išvengtumėte nudegimų, prietaiso veikimo metu nelieskite kaitinimo plokštės rankomis.**
- **Kai įrenginys nenaudojamas, uždarykite dujų tiekimo čiaupą, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.**
- **Jei prietaisas sugenda, nebandykite jo taisyti patys. Susisiekite su įmonės techninės priežiūros skyriumi arba prekybos atstovu.**

9. Gedimų analizė ir šalinimas

Gedimų reiškinys	Priežastis	Išskyrimo metodas
Ugnis neužsidega	1. Uždegimo sistemos montavimas arba prijungimas yra neteisingas. 2. Uždegiklio žvakė arba žvakės laidas pažeistas. 3. Žemas slėgis dujų vamzdyje. 4. Užsikimšę purkštukai. 5. Termoelemento atsipalaidavimas. 6. Termoelemento pažeidimas. 7. Sugedęs dujų valdymo vožtuvas.	1. Įdiekite jį teisingai iš naujo. 2. Pakeiskite atitinkamas atsargines dalis. 3. Slėgio mažinimo vožtuvo reguliavimas. 4. Purkštukų atkimšimas. 5. Termoelemento priveržimas . 6. Pakaitinė t termopora . 7. Dujų valdymo vožtuvo keitimas.
Ugnis užsidega, bet liepsna silpna	1. Žemas slėgis dujų vamzdyje 2. Pagrindinio gaisro angos užsikimšimas 3. Dujų valdymo vožtuvo gedimas	1. Slėgio mažinimo vožtuvo reguliavimas. 2. Purkštukų atkimšimas. 3. Dujų valdymo vožtuvo keitimas.
Šnypštimas arba spragsėjimas, kai dujų šaltinis uždarytas	1. Purkštuko dydis nesuderinamas su dujų šaltiniu. 2. Dujų šaltinio slėgis yra žemas. 3. Nepakankamas dujų srautas per purkštuką.	1. Sureguliuokite antgalio skersmenį. 2. Sureguliuokite slėgio mažinimo vožtuvą. 3. Padidinkite vamzdžio skersmenį, kad dujų srautas būtų pakankamas.
Raudona ugnis arba juodi dūmai	1. Purkštuko dydis nesuderinamas su dujų šaltiniu. 2. Balione esančios dujos beveik išnaudotos. 3. Dujų šaltinio sudėtis svyruoja piko metu.	1. Sureguliuokite antgalio skersmenį 2. Pakeiskite dujų šaltinį naudojimo metu reguliuokite srautą mažuoju vožtuvu , o po to padidinkite vožtuvo srautą.

Pastaba: Jei atsiranda gedimų, nedelsdami nutraukite įrangos naudojimą ir kreipkitės į profesionalius technikus. Svarbiausia – saugumas! Techninė priežiūra turi būti atliekama tik išjungus elektros energiją ir dujų šaltinį.

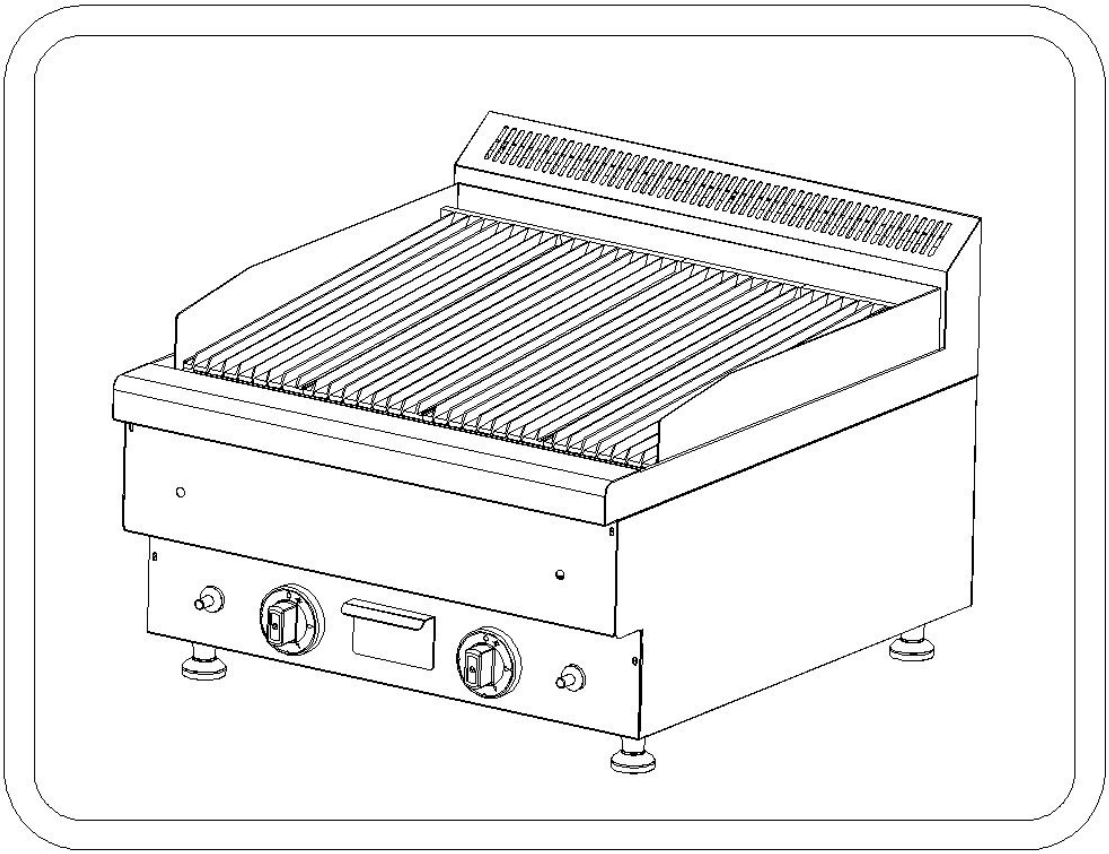
Acest Manual de utilizare a fost tradus prin traducere automată. Am depus toate eforturile pentru a ne asigura că traducerea este corectă, dar vă rugăm să rețineți că traducerile automate nu sunt perfecte și nu sunt menite să înlocuiască traducătorii umani. Versiunea oficială a Manualului de utilizare este în limba engleză. Orice diferențe dintre versiunea tradusă și versiunea originală în limba engleză nu au caracter obligatoriu din punct de vedere juridic. Dacă aveți întrebări cu privire la acuratețea traducerii, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză, care este referința oficială. Mai multe versiuni lingvistice sunt disponibile la cerere prin intermediul adresei info@expondo.com .

Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului	
Numele produsului	Grătar cu gaz Lava	
Model	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Dimensiuni [lățime x adâncime x înălțime cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Greutate [kg]	38 de ani	54,8

Nume produs:	Grătar cu gaz Lava			CE 1336 PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG600			
Categorie de aparate electrocasnice	I3+ (28-30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Tip de gaz:	Butan	Propan	Butan, propan și amestecurile acestora	G20
Presiune de intrare (mbar):	28-30	37	50	20
Dimensiunea injectorului (mm)	1.3		1.1	2.0
Putere termică admisă (kW)	Arzătoare principale: 7,2 x 2			
Țara de destinație:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		AT, CH, CZ, DE, LU, SK	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: DE, LU, PL, RO
Consum de gaz (g/h)	Butan: 1047, Propan: 1028			N / A
Standard respectat:	EN 203-1:2014 Echipamente de catering încălzite pe gaz – Partea 1: Reguli generale de siguranță EN 203-2-10 Echipamente de catering încălzite pe gaz – Partea 2-10: Cerințe specifice – Grătare			
Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-un loc bine ventilat. Consultați instrucțiunile înainte de a instala și utiliza acest aparat.				

<table>
<tr><td>Nume produs:</td><td colspan="3">Grătar cu gaz Lava</td><td rowspan="2">CE 1336
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Model:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Categorie de aparate electrocasnice</td><td colspan="2">I3+ (28-30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Tip de gaz:</td><td>Butan</td><td>Propan</td><td>Butan, propan și amestecurile acestora</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Presiune de intrare (mbar):</td><td>28-30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Dimensiunea injectorului (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Putere termică admisă (kW)</td><td colspan="4">Arzătoare principale: 7,2</td></tr>
<tr><td>Țara de destinație:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>AT, CH, CZ, DE, LU, SK</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: DE, LU, PL, RO</td></tr>
<tr><td>Consum de gaz (g/h)</td><td colspan="3">Butan: 523, Propan: 514</td><td>N / A</td></tr>
<tr><td>Standard respectat:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Echipamente de catering încălzite pe gaz – Partea 1: Reguli generale de siguranță
EN 203-2-10 Echipamente de catering încălzite pe gaz – Partea 2-10: Cerințe specifice – Grătare</td></tr>
<tr><td colspan="5">Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-un loc bine ventilat. Consultați instrucțiunile înainte de a instala și utiliza acest aparat.</td></tr>
</table>



Note importante:

• Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza produsul.
• Păstrați acest manual într-un loc sigur pentru consultare ulterioară.

Avertizare:

• Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă codul țării apare pe aparat. Dacă codul nu apare, consultați instrucțiunile tehnice pentru adaptarea aparatului la condițiile locale.
• Orice modificare, instalare, ajustare, reparare sau întreținere incorectă poate duce la daune materiale sau vătămări corporale. Toate ajustările sau reparațiile trebuie efectuate de către profesioniști instruiți.
• Pentru siguranța dumneavoastră, nu depozitați și nu utilizați gaze, lichide sau obiecte inflamabile sau explozive în apropierea acestui produs.
• Dispozitivul nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu deficiențe fizice, perceptive sau mintale sau de către persoane lipsite de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță.
• Vă rugăm să supravegheați copiii pentru a le asigura siguranța.
• Păstrați acest manual pentru referințe ulterioare. Dacă dispozitivul urmează să fie utilizat de o terță parte, asigurați-vă că și aceasta are acces la acest manual și respectați toate instrucțiunile de siguranță.
• Dacă aparatul este amplasat lângă pereți, pereți despărțitori sau echipamente de bucătărie fabricate din materiale combustibile, asigurați-vă că acestea sunt protejate cu izolație necombustibilă și că respectați reglementările de siguranță la incendiu.

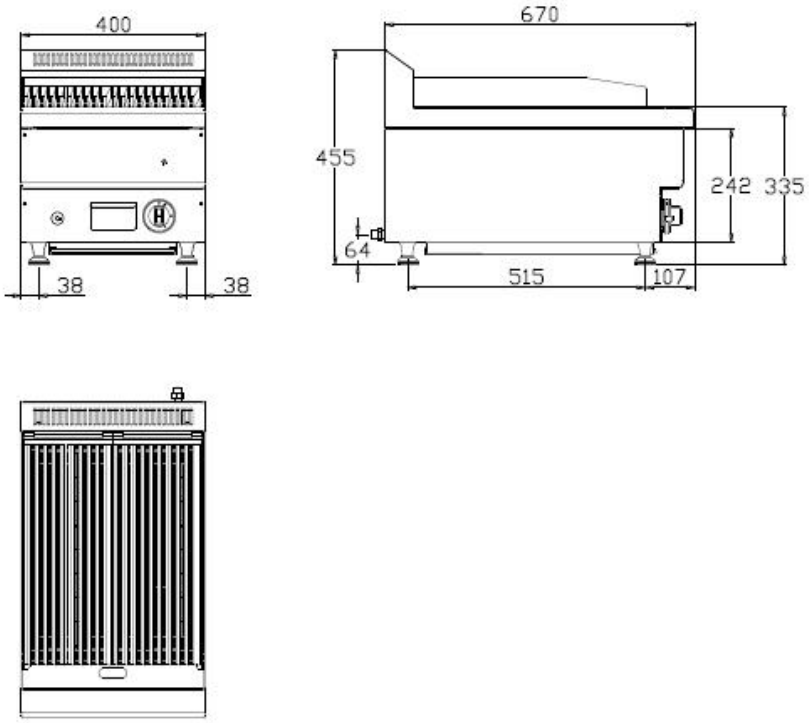
• Echipamentul pe gaz trebuie instalat într-o zonă bine ventilată, cu sisteme de evacuare adecvate pentru a asigura funcționarea în siguranță.
• Nu modificați admisiile de aer și gurile de evacuare a fumului necesare pentru ardere, pentru a evita pericolele de siguranță.
• Echipamentul este potrivit doar pentru utilizare cu un regulator de gaz de joasă presiune. Utilizarea unui regulator de înaltă sau medie presiune poate provoca daune materiale sau incidente de siguranță.
• Dacă simțiți miros de gaz, evitați orice sursă de aprindere, nu folosiți întrerupătoare electrice și nu folosiți niciun telefon în apropiere. Închideți robinetul principal de gaz și contactați serviciile de întreținere profesionale.

1. Funcțiile produsului și introducere:

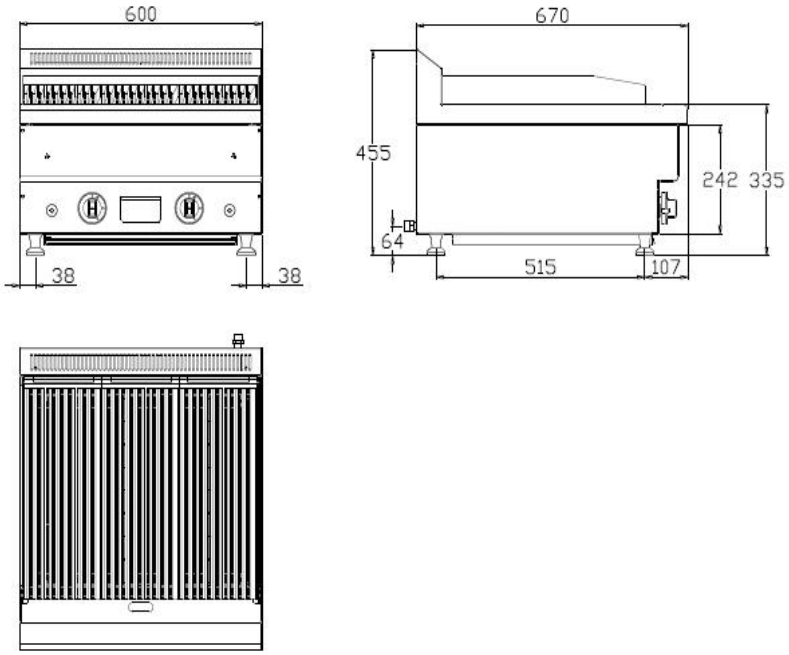
Grătarul cu piatră vulcanică este un aparat din oțel inoxidabil de înaltă calitate, care se remarcă prin caracteristicile sale profesionale, operarea intuitivă, durabilitatea și întreținerea ușoară. Include un arzător de înaltă eficiență în stil european, un comutator de aprindere de la un producător de renume, un dispozitiv de protecție la stingerea flăcării și un sistem de aprindere piezoelectric ceramic. Acest grătar este ideal pentru utilizare în hoteluri, supermarketuri, restaurante, fast-food-uri și industria cateringului.

2. Schiță structurală:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Parametri de bază:

Lista duzelor

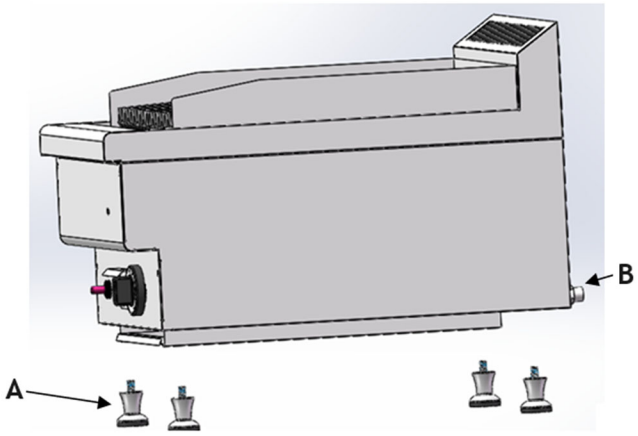
Gaz / Model	Diametrul orificiului duzei
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+ (28-30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Note de instalare

4.1 Instalare înainte de utilizare

• Pentru gaz natural sau gaz petrolier lichefiat, asigurați-vă că se utilizează tipul corect de gaz, conform specificațiilor. Presiuni diferite ale gazului necesită duze diferite (vezi mai sus pentru detalii), care trebuie achiziționate separat. Dacă sursa de gaz este convertită, plăcuța de identificare trebuie actualizată pentru a specifica sursa de gaz corespunzătoare.

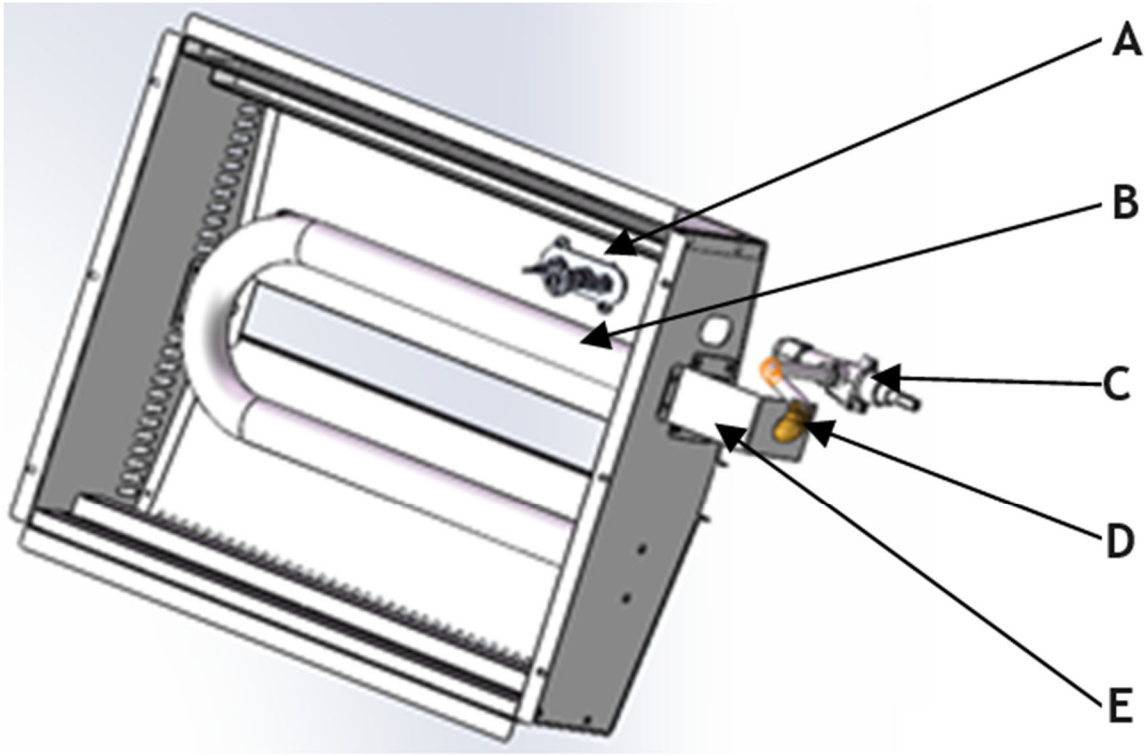
• Asigurați-vă că picioarele produsului sunt instalate corect înainte de utilizare (consultați imaginea de mai jos).



A. Picioare
B. Îmbinare BSPT 1/2

• Pentru a conecta conducta de admisie, atașați îmbinarea 1/2 BSPT din spatele unității la ieșirea corpului supapei de la sursa de aer folosind o țeavă metalică sau un furtun din PVC. Furtunul din PVC nu trebuie să depășească 1,5 metri lungime pentru a evita pierderea de presiune din cauza lungimii excesive a furtunului. Inspectați periodic furtunul din PVC și, dacă prezintă semne de întărire, înlocuiți-l prompt. Se recomandă înlocuirea furtunului din PVC la fiecare doi ani. Butelia de gaz utilizată nu trebuie să depășească 320 mm în diametru și 680 mm în înălțime, cu o greutate maximă de umplere de 14,9 kg sau mai puțin.
• Punctul de testare a presiunii este situat la conducta de admisie din spate.
• Supapa de reglare este presetată din fabrică. Dacă schimbați duza, reaplicați material de etanșare și instalați-o corect.
• Îndepărtați toată folia de protecție înainte de a utiliza echipamentul.

4.2 Instalarea înlocuirii duzei



A: Aprinzător B: Arzător C: Supapă de admisie D: Duză E: Piese de fixare a duzei

Pentru a înlocui duza, scoateți mai întâi piulița de cupru cu o cheie, apoi folosiți o șurubelniță Phillips pentru a scoate suportul duzei. Înlocuiți duza veche cu una nouă, apoi reasamblați suportul duzei și strângeți piulița de cupru. După înlocuire, asigurați-vă că nu există scurgeri înainte de a utiliza din nou produsul.

NOTĂ! Duzele de gaz pot fi înlocuite de către un tehnician calificat care deține autorizația de gaz corespunzătoare.

5. Precauții

5.1 Transport și depozitare

În timpul transportului, manipulați grătarul cu grijă. Nu îl răsturnați. Depozitați sobele ambalate într-un mediu bine ventilat, necoroziv. Dacă este necesară depozitarea temporară, protejați echipamentul de ploaie.

5.2 Precauții de instalare

• Instalarea trebuie efectuată de către profesioniști.
• Asigurați respectarea reglementărilor de siguranță a gazelor în timpul instalării.
• Instalați echipamentul separat sau în combinație cu alte echipamente din raza specificată.
• Acest dispozitiv nu este potrivit pentru instalații încastrate. Aceasta ar putea provoca condiții severe de hipoxie și emisii excesive periculoase sau chiar fatale de produse de ardere.
• Luați în considerare greutatea dispozitivului la instalare și așezați-l pe sol sau pe o masă stabilă.
• Nu instalați grătarul pe suprafețe inflamabile. Dacă este așezat pe un blat, materialul blatului trebuie să fie ignifug.

• Se recomandă instalarea echipamentului într-o zonă bine ventilată sau sub o hotă. Mențineți o distanță de cel puțin 150 mm față de pereții din materiale inflamabile. Dacă nu se poate asigura o distanță sigură, utilizați măsuri de protecție, cum ar fi materiale refractare, pentru a menține temperatura peretelui în intervalul de siguranță.
• Îndepărtați folia de plastic de pe dispozitiv înainte de instalare.
• Asigurați-vă că echipamentul este stabil, nivelat și nu se mișcă în timpul utilizării.
• Folosiți doar gaze compatibile cu echipamentul și folosiți doar regulatoare de joasă presiune.
• Instalați o supapă de închidere în amonte de echipament și asigurați-vă că este ușor accesibilă.
• Verificați dacă tipul de gaz corespunde specificațiilor echipamentului înainte de utilizare.
• Conectați toate țevile în siguranță folosind conexiuni metalice adecvate pentru a preveni scurgerile.
• Dacă presiunea din conductă deviază cu mai mult de 15% de la presiunea nominală a echipamentului, utilizați un regulator de presiune.
• Testați dacă există scurgeri la toate racordurile țevilor folosind apă cu săpun sau echipament de testare — nu folosiți niciodată o flacără deschisă.
• Verificați presiunea de alimentare cu gaz după instalare.

5.3 Atenție specială

• Instalarea, prima utilizare și întreținerea trebuie efectuate de către profesioniști sau personal certificat.
• Acest produs este destinat exclusiv uzului comercial și trebuie utilizat de către personal calificat.
• Asigurați integritatea echipamentului după îndepărtarea ambalajului. În caz de dubiu, nu utilizați echipamentul și consultați un profesionist.
• Prima aprindere poate dura mai mult din cauza aerului din conducta nou instalată. Opriți contactul și așteptați 3 până la 5 minute înainte de a încerca din nou.
• Nu utilizați gaze care nu sunt compatibile cu echipamentul și evitați utilizarea regulatoarelor de presiune înaltă sau medie.
• Opriți echipamentul atunci când nu este utilizat sau când operatorul este absent.
• Echipamentul este conceput exclusiv în scopuri comerciale, iar orice altă utilizare poate cauza pericole.
• Grătarul este conceput special pentru gătirea diferitelor tipuri de carne și alimente. Nu trebuie utilizat în niciun alt scop.
• Nu folosiți grătarul atunci când se mișcă sau este înclinat.
• Nu dezasamblați și nu modificați echipamentul, deoarece acest lucru ar putea duce la accidente grave.
• Evitați lovirea sau plasarea de obiecte grele pe echipament, deoarece manipularea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea sau pericolul.
• Asigurați-vă că orificiul de evacuare al încălzitorului pe gaz este liber de obstrucții pentru a preveni pericolele pentru sănătate.
• Temperaturile ridicate pot provoca arsuri. Evitați contactul direct cu suprafețele grătarului în timpul și după utilizare.
• Nu folosiți obiecte ascuțite pe panoul de control și evitați curățarea cu jet de apă pentru a preveni deteriorarea componentelor electrice.
• Curățați regulat suprafețele de oțel pentru a preveni oxidarea și deteriorarea chimică.
• Instalarea corectă, utilizarea profesională și întreținerea regulată asigură o performanță optimă și prelungesc durata de viață a grătarului.

6. Instrucțiuni de utilizare

Înainte de a prepara mâncarea la grătar, preîncălziți roca vulcanică și gătiți la grătar timp de cel puțin o jumătate de oră. Piatra vulcanică și grătarul stochează căldură pentru o gătire îmbunătățită.

6.1 Aprindere și stingere a flăcării

1. Apăsați butonul și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic.
2. Apăsați butonul roșu de aprindere până când auziți un „clic”, apoi eliberați-l și verificați dacă flacăra s-a aprins prin orificiul de observare. Dacă nu, continuați să apăsați până când flacăra se aprinde.
3. După ce arzătorul se aprinde, țineți apăsat butonul timp de 7 până la 10 secunde, apoi eliberați-l.
4. Dacă flacăra se stinge în decurs de un minut, rotiți butonul în poziția „●”, apoi așteptați 3 până la 5 minute și repetați procesul de aprindere.
5. Pentru a regla flacăra, rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic până la 90°. Aceasta este căldura maximă. Dincolo de acest punct, flacăra va scădea treptat.
6. După utilizare, rotiți întrerupătorul cuptorului în sensul acelor de ceasornic și închideți supapa de reglare a buteliei de gaz.

7. Inspecția zilnică

Inspecțiile zilnice sunt cruciale pentru prevenirea accidentelor grave. Dacă detectați miros de gaz sau suspectați o defecțiune, opriți imediat utilizarea echipamentului. Inspectați echipamentul înainte și după utilizare în fiecare zi.

Înainte de utilizare:

• Este mașina înclinată?
• Este panoul de control deteriorat?

În timpul utilizării:

• Există un miros sau o aromă neobișnuită?
• Există vibrații?
• Flacăra arzătorului este normală?
• Puterea termică este normală?

8. Curățenie și întreținere

- Curățați grătarul înainte de utilizare prin îndepărtarea grătarului oblic, perierea calcarului cu o perie de nailon, curățarea cu un detergent neutru și apă și ștergerea cu o lavetă .
- Nu pulverizați direct corpul cuptorului cu apă și evitați utilizarea substanțelor corozive pentru curățare.
- Nu modificați setările de ventilație necesare pentru ardere.
- Întrerupeți sursa de gaz dacă dispozitivul nu este utilizat.
- Dacă depozitați dispozitivul pentru o perioadă lungă de timp, curățați suprafața cu o cârpă înmuiată în ulei alimentar / vaselină / lubrifiant (sau orice alt produs antirugină) și depozitați-l într-o zonă bine ventilată.
- **Efectuați inspecții complete cel puțin o dată pe an cu ajutorul unor profesioniști.**
- **Evitați atingerea plăcii de încălzire cu mâna în timpul utilizării aparatului pentru a preveni arsurile.**
- **Închideți robinetul de alimentare cu gaz atunci când mașina nu este utilizată pentru a evita accidentele.**

- **Dacă mașina funcționează defectuos, nu încercați să o reparați singur. Contactați departamentul de întreținere al companiei sau un distribuitor.**

9. Analiza și eliminarea defecțiunilor

Fenomen de defect	Motiv	Metoda de excludere
Focul nu se aprinde	1. Instalarea sau conectarea sistemului de aprindere este incorectă. 2. Bujia sau firul bujiei este deteriorat. 3. Presiune scăzută în conducta de gaz. 4. Înfundarea duzei. 5. Slăbirea termocuplului . 6. Deteriorarea termocuplului . 7. Supapă de control al gazului defectă.	1. Vă rugăm să îl reinstalați corect. 2. Înlocuiți piesele de schimb corespunzătoare. 3. Reglarea supapei de suprapresiune. 4. Desfundarea duzelor. 5. Strângerea termocuplului . 6. Termocuplu t de schimb . 7. Înlocuirea supapei de control al gazului.
Focul se aprinde, dar flacăra este slabă	1. Presiune scăzută în conducta de gaz 2. Înfundarea duzei principale de aprindere 3. Defecțiune a supapei de control al gazului	1. Reglarea supapei de suprapresiune. 2. Desfundarea duzelor. 3. Înlocuirea supapei de control al gazului.
Sunete de șuierat sau pocnituri când sursa de gaz este închisă	1. Dimensiunea duzei nu este compatibilă cu sursa de gaz. 2. Presiunea sursei de gaz este scăzută. 3. Flux insuficient de gaz prin duză.	1. Reglați diametrul duzei. 2. Reglați supapa de suprapresiune. 3. Măriți diametrul țevii pentru un debit adecvat de gaz.
Foc roșu sau fum negru	1. Dimensiunea duzei nu este compatibilă cu sursa de gaz. 2. Gazul din cilindru este aproape epuizat. 3. Compoziția sursei de gaz fluctuează în timpul utilizării maxime.	1. Reglați diametrul duzei 2. Schimbați sursa de gaz 3. Reglați debitul cu supapa mică în timpul utilizării maxime și creșteți debitul supapei ulterior.

Notă: Dacă apar defecțiuni, opriți imediat utilizarea echipamentului și contactați tehnicieni profesioniști. Siguranța pe primul loc! Întreținerea trebuie efectuată numai după oprirea sursei de alimentare și de gaz.

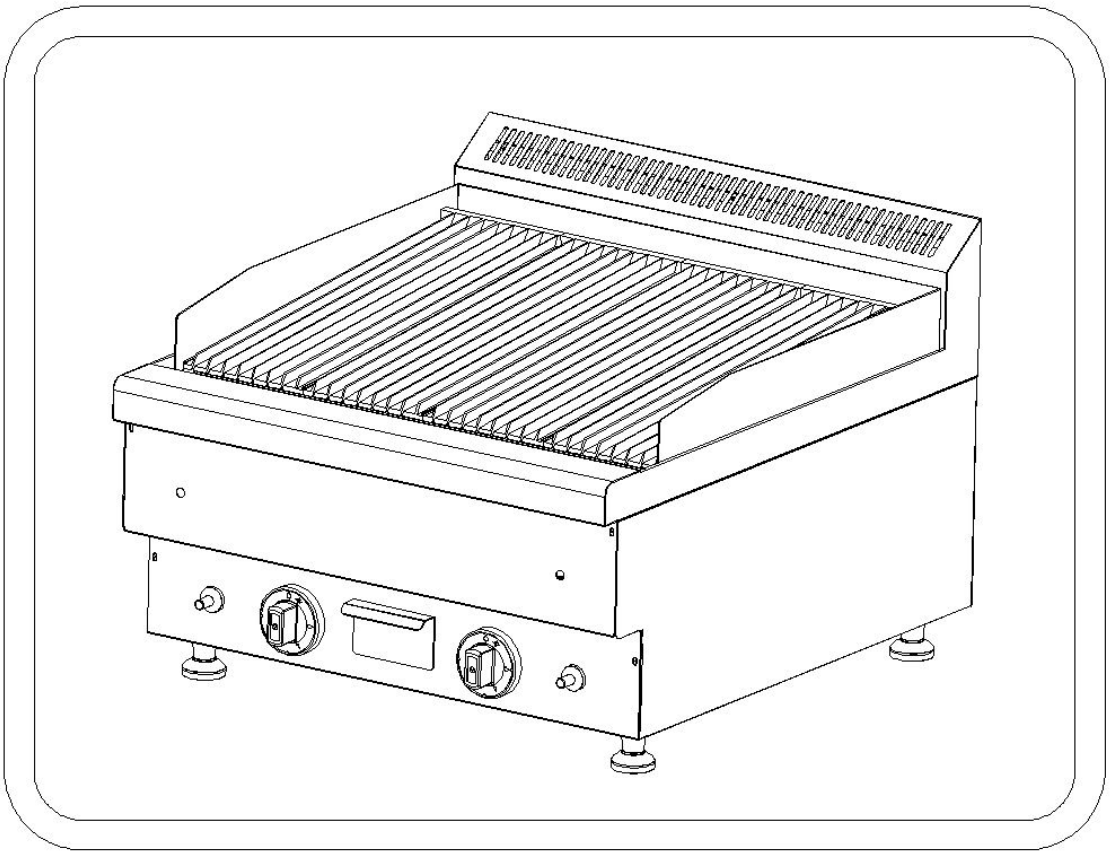
Ta uporabniški priročnik je bil preveden s strojnim prevajanjem. Potrudili smo se, da bi zagotovili točnost prevoda, vendar upoštevajte, da avtomatizirani prevodi niso popolni in niso namenjeni nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradna različica uporabniškega priročnika je v angleščini. Morebitne razlike med prevedeno različico in izvirno angleščino niso pravno zavezujoče. Če imate kakršna koli vprašanja o točnosti prevoda, si oglejte angleško različico, ki je uradna referenca. Več jezikovnih različic je na voljo na zahtevo prek info@expondo.com .

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra	
Ime izdelka	Plinski lava žar	
Model	RC-GLRG400	RC-GLRG600
Dimenzije [širina x globina x višina cm]	67,3 x 40 x 45,5	57 x 60 x 46
Teža [kg]	38	54,8

Ime izdelka:	Plinski lava žar			1336 n. št. PIN1008CT3230
Model:	RC-GLRG600			
Kategorija aparata	I3+ (28–30/37)		I3B/P(50)	I2H, I2E
Vrsta plina:	Butan	Propan	Butan, propan in njune mešanice	G20
Vhodni tlak (mbar):	28–30	37	50	20
Velikost injektorja (mm)	1.3		1.1	2.0
Vhodna toplota (kW)	Glavni gorilniki: 7,2 x 2			
Ciljna država:	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		Avstrija, Švica, Češka, Nemčija, Luksemburg, Slovaška	I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK I2E: Nemčija, Luksemburg, Poljska, Romunija
Poraba plina (g/h)	Butan: 1047, Propan: 1028			Ni na voljo
Izpolnjen standard:	EN 203-1:2014 Plinska oprema za gostinstvo – 1. del: Splošna varnostna pravila EN 203-2-10 Plinska oprema za gostinstvo – 2-10. del: Posebne zahteve – Žari			
To napravo je treba namestiti v skladu z veljavnimi predpisi in uporabljati le v dobro prezračevanem prostoru. Pred namestitvijo in uporabo te naprave preberite navodila.				

<table>
<tr><td>Ime izdelka:</td><td colspan="3">Plinski lava žar</td><td rowspan="2">1336 n. št.
PIN1008CT3230</td></tr>
<tr><td>Model:</td><td colspan="3">RC-GLRG400</td></tr>
<tr><td>Kategorija aparata</td><td colspan="2">I3+ (28–30/37)</td><td>I3B/P(50)</td><td>I2H, I2E</td></tr>
<tr><td>Vrsta plina:</td><td>Butan</td><td>Propan</td><td>Butan, propan in njune mešanice</td><td>G20</td></tr>
<tr><td>Vhodni tlak (mbar):</td><td>28–30</td><td>37</td><td>50</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Velikost injektorja (mm)</td><td colspan="2">1.3</td><td>1.1</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Vhodna toplota (kW)</td><td colspan="4">Glavni gorilniki: 7,2</td></tr>
<tr><td>Ciljna država:</td><td colspan="2">BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR</td><td>Avstrija, Švica, Češka, Nemčija, Luksemburg, Slovaška</td><td>I2H: AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I2E: Nemčija, Luksemburg, Poljska, Romunija</td></tr>
<tr><td>Poraba plina (g/h)</td><td colspan="3">Butan: 523, Propan: 514</td><td>Ni na voljo</td></tr>
<tr><td>Izpolnjen standard:</td><td colspan="4">EN 203-1:2014 Plinska oprema za gostinstvo – 1. del: Splošna varnostna pravila
EN 203-2-10 Plinska oprema za gostinstvo – 2-10. del: Posebne zahteve – Žari</td></tr>
<tr><td colspan="5">To napravo je treba namestiti v skladu z veljavnimi predpisi in uporabljati le v dobro prezračevanem prostoru. Pred namestitvijo in uporabo te naprave preberite navodila.</td></tr>
</table>



Pomembne opombe:

• Pred uporabo izdelka natančno preberite ta navodila za uporabo.
• Ta priročnik shranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

Opozorilo:

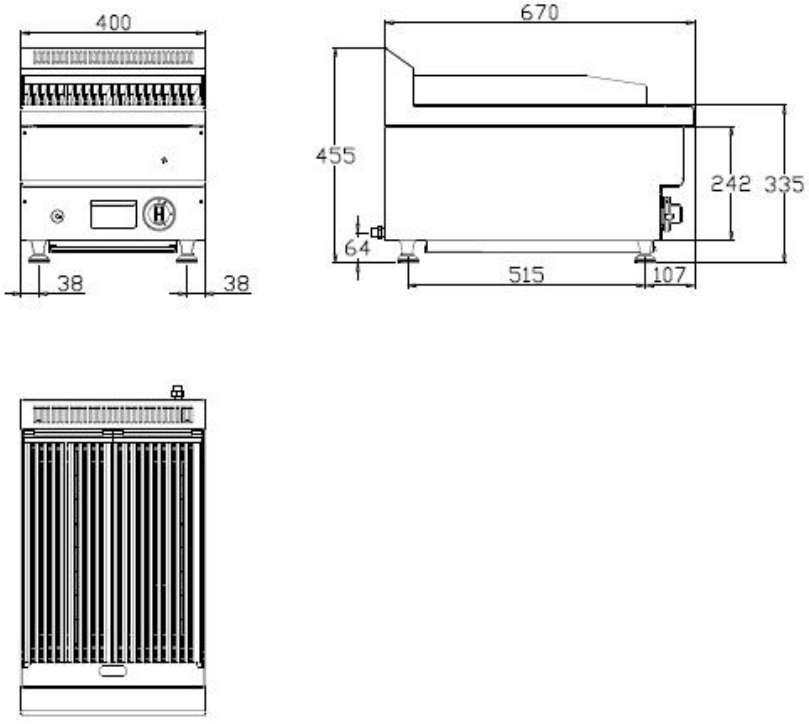
• Ta navodila so veljavna le, če je na napravi navedena koda države. Če kode ni, glejte tehnična navodila za prilagoditev naprave lokalnim razmeram.
• Vsaka sprememba, nepravilna namestitev, prilagoditev, popravilo ali vzdrževanje lahko povzroči materialno škodo ali telesne poškodbe. Vse prilagoditve ali popravila morajo opraviti usposobljeni strokovnjaki.
• Zaradi vaše varnosti ne shranjujte ali uporabljajte vnetljivih ali eksplozivnih plinov, tekočin ali predmetov v bližini tega izdelka.
• Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) s telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi motnjami ali osebe s pomanjkanjem izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali so bile poučene o varni uporabi.
• Prosimo, nadzorujte otroke, da zagotovite njihovo varnost.
• Ta priročnik shranite za poznejšo uporabo. Če bo napravo uporabljala tretja oseba, poskrbite, da bo imela tudi ta dostop do tega priročnika in da bo upoštevala vse varnostne smernice.
• Če je naprava postavljena v bližini sten, predelnih sten ali kuhinjske opreme iz vnetljivih materialov, zagotovite, da so zaščiteni z negorljivo izolacijo in da so v skladu s predpisi o požarni varnosti.
• Plinska oprema mora biti nameščena v dobro prezračevanem prostoru z ustreznimi izpušnimi sistemi, da se zagotovi varno delovanje.
• Ne spreminjajte potrebnih dovodov zraka in odprtin za odvod dima za zgorevanje, da se izognete varnostnim tveganjem.
• Oprema je primerna samo za uporabo z nizkotlačnim regulatorjem plina. Uporaba visokotlačnega ali srednjetlačnega regulatorja lahko povzroči materialno škodo ali varnostne incidente.
• Če zavohate plin, se izogibajte virom vžiga, ne uporabljajte električnih stikal in ne uporabljajte telefona v bližini. Zaprite glavni plinski ventil in se obrnite na strokovno vzdrževalno službo.

1. Funkcije in uvod izdelka:

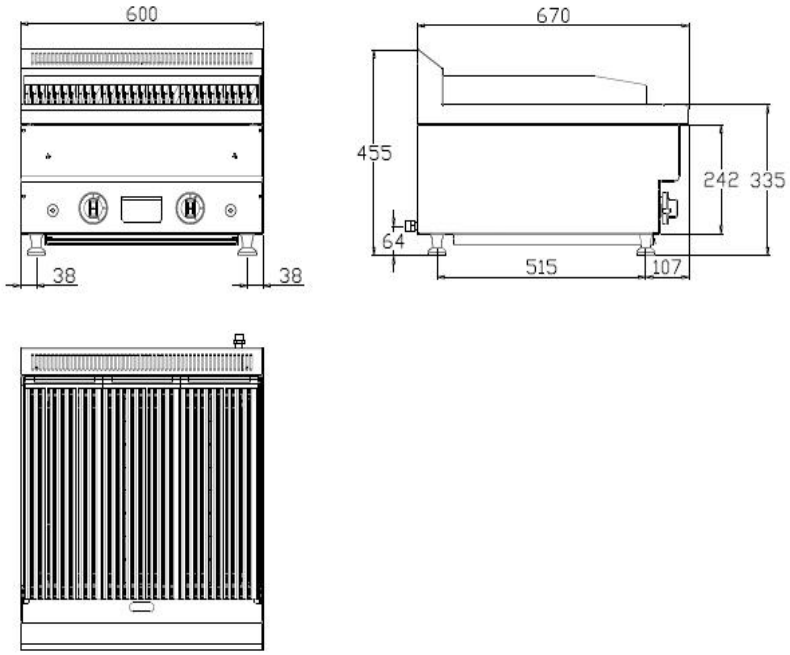
Žar iz lava kamna je visokokakovosten aparat iz nerjavečega jekla, ki izstopa po svojih profesionalnih lastnostih, intuitivnem upravljanju, vzdržljivosti in enostavnem vzdrževanju. Vključuje visoko učinkovit gorilnik evropskega tipa, stikalo za vžig uglednega proizvajalca, napravo za zaščito pred ugasnitvijo plamena in piezoelektrični keramični sistem vžiga. Ta žar je idealen za uporabo v hotelih, supermarketih, restavracijah, lokalih s hitro prehrano in gostinstvu
.

2. Strukturna skica:

RC-GLRG400



RC-GLRG600



3. Osnovni parametri:

Seznam šob

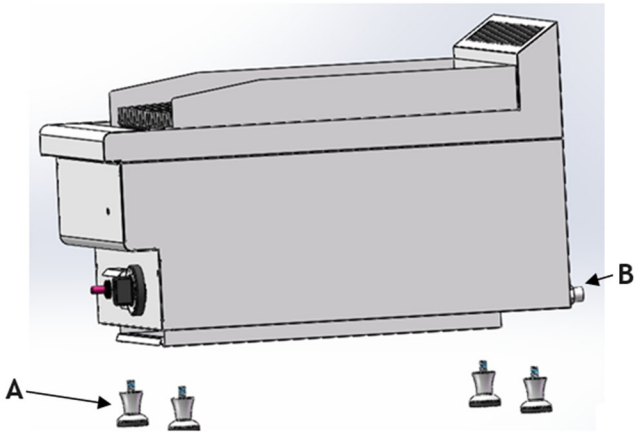
Plin / Model	Premer odprtine šobe
I3B/P(50)	ϕ1,1 mm
I3+ (28–30/37)	ϕ1,3 mm
I2H(20)	ϕ 2,0 mm
I2E(20)	ϕ 2,0 mm

4. Opombe k namestitvi

4.1 Namestitev pred uporabo

• Pri zemeljskem plinu ali utekočinjenem naftnem plinu se prepričajte, da uporabljate pravilno vrsto plina, kot je navedeno. Različni tlaki plina zahtevajo različne šobe (za podrobnosti glejte zgoraj), ki jih je treba kupiti posebej. Če se vir plina predela, je treba na tipski ploščici posodobiti navedbo ustreznega vira plina.

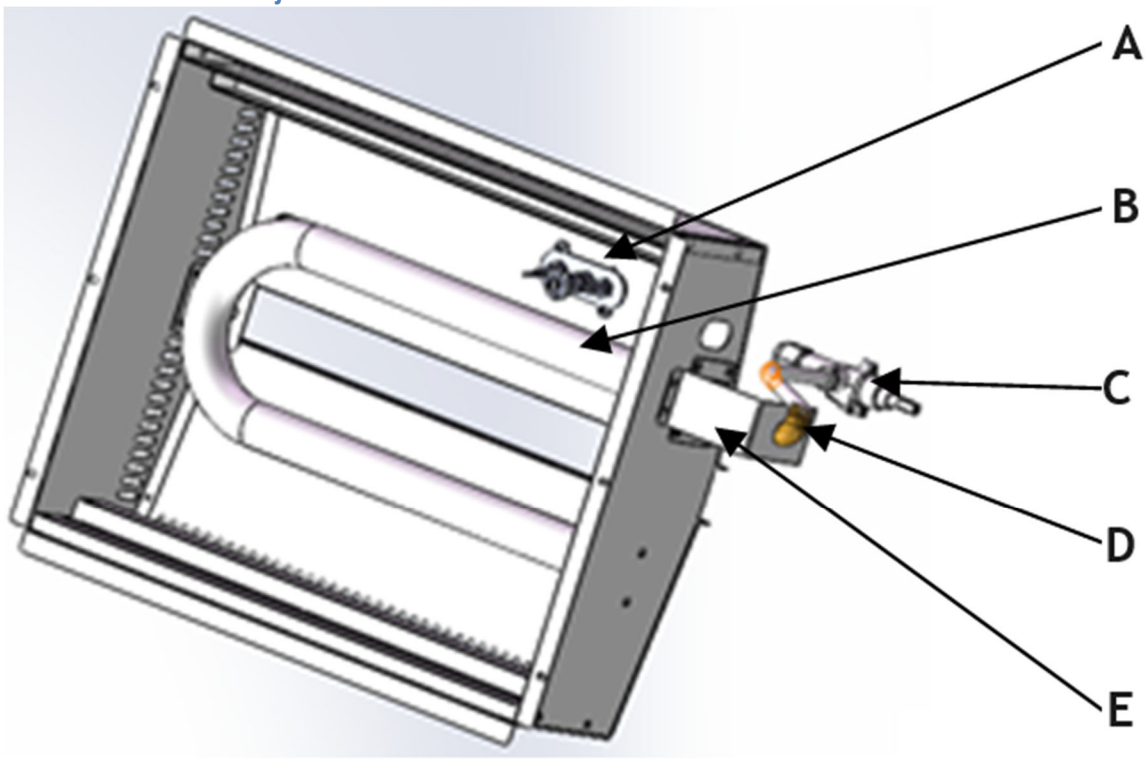
• Pred uporabo se prepričajte, da so nogice izdelka pravilno nameščene (glejte spodnjo sliko).



A. Stopala
B. 1/2 BSPT spoj

• Za priključitev dovodne cevi pritrdite 1/2 BSPT spoj na zadnji strani enote na izhod ohišja ventila vira zraka s pomočjo kovinske cevi ali PVC cevi. PVC cev ne sme presegati 1,5 metra, da se prepreči izguba tlaka zaradi prevelike dolžine cevi. Redno pregledujte PVC cev in če kaže znake strjevanja, jo nemudoma zamenjajte. Priporočljivo je, da PVC cev zamenjate vsaki dve leti. Uporabljena plinska jeklenka ne sme presegati premera 320 mm in višine 680 mm, največja polnilna teža pa ne sme presegati 14,9 kg.
• Merilna točka tlaka se nahaja na zadnji sesalni cevi.
• Regulacijski ventil je tovarniško prednastavljen. Če menjate šobo, ponovno nanesite tesnilno maso in jo pravilno namestite.
Pred uporabo opreme odstranite vso zaščitno folijo .

4.2 Namestitev zamenjave šobe



A: Vžigalnik B: Gorilnik C: Sesalni ventil D: Šoba E: Pritrdilni deli za šobo

Za zamenjavo šobe najprej odstranite bakreno matico s ključem, nato pa s križnim izvijačem odstranite nosilec šobe. Staro šobo zamenjajte z novo, nato ponovno sestavite nosilec šobe in privijte bakreno matico. Po zamenjavi se pred ponovno uporabo izdelka prepričajte, da ni puščanja.

OPOMBA! Plinske šobe lahko zamenja usposobljen tehnik z ustreznim dovoljenjem za plin.

5. Previdnostni ukrepi

5.1 Prevoz in skladiščenje

Med prevozom ravnajte z žarom previdno. Ne obračajte ga na glavo. Pakirane peči shranjujte v dobro prezračevanem in nekorozivnem okolju. Če je potrebno začasno shranjevanje, opremo zaščitite pred dežjem.

5.2 Previdnostni ukrepi pri namestitvi

- **Namestitev morajo opraviti strokovnjaki.**
- **Med namestitvijo zagotovite skladnost s predpisi o varnosti plina.**
- **Opremo namestite ločeno ali v kombinaciji z drugo opremo znotraj določenega območja.**
- **Ta naprava ni primerna za vgradne instalacije. To lahko povzroči hude hipoksične razmere in nevarno ali celo smrtno nevarno prekomerno emisijo produktov zgorevanja.**
- **Pri namestitvi upoštevajte težo naprave in jo postavite na tla ali stabilno mizo.**
- **Žara ne nameščajte na vnetljive površine. Če ga postavite na pult, mora biti material pulta ognjeodporen.**

• Priporočljivo je, da opremo namestite v dobro prezračevanem prostoru ali pod napo. Od sten iz vnetljivih materialov naj bo razdalja vsaj 150 mm. Če varne razdalje ni mogoče zagotoviti, uporabite zaščitne ukrepe, kot so ognjevzdržni materiali, da ohranite temperaturo sten znotraj varnega območja.
• Pred namestitvijo odstranite plastično folijo z naprave.
• Prepričajte se, da je oprema stabilna, ravna in da se med uporabo ne trese.
• Uporabljajte samo pline, ki so združljivi z opremo, in samo nizkotlačne regulatorje.
• Pred opremo namestite zaporni ventil in zagotovite, da je lahko dostopen.
• Pred uporabo preverite, ali vrsta plina ustreza specifikacijam opreme.
• Vse cevi varno priključite z ustreznimi kovinskimi priključki, da preprečite puščanje.
• Če tlak v cevovodu odstopa od nazivnega tlaka opreme za več kot 15 %, uporabite regulator tlaka.
• Preizkusite morebitno puščanje vseh cevnih priključkov z milnico ali preskusno opremo – nikoli ne uporabljajte odprtega ognja.
• Po namestitvi preverite tlak dovoda plina.

5.3 Posebna pozornost

• Namestitev, prvo uporabo in vzdrževanje naj izvajajo strokovnjaki ali pooblaščeno osebje.
• Ta izdelek je namenjen samo komercialni uporabi in ga mora upravljati usposobljeno osebje.
• Po odstranitvi embalaže se prepričajte o nepoškodovanosti opreme. V primeru dvoma opreme ne uporabljajte in se posvetujte s strokovnjakom.
• Prvi vžig lahko traja dlje zaradi zraka v novo nameščeni cevovodu. Izklopite stikalo za vžig in počakajte 3 do 5 minut, preden poskusite znova.
• Ne uporabljajte plinov, ki niso združljivi z opremo, in se izogibajte uporabi regulatorjev visokega ali srednjega tlaka.
• Izklopite opremo, ko je ne uporabljate ali ko je upravljavec odsoten.
• Oprema je zasnovana izključno za komercialne namene in vsaka druga uporaba lahko povzroči nevarnost.
• Žar je zasnovan posebej za peko različnih vrst mesa in hrane. Ne sme se uporabljati za noben drug namen.
• Žara ne uporabljajte, če se trese ali je nagnjen.
• Opreme ne razstavljajte ali spreminjajte, saj lahko to povzroči resne nesreče.
• Izogibajte se udarjanju ali postavljanju težkih predmetov na opremo, saj lahko nepravilno ravnanje povzroči škodo ali nevarnost.
• Za preprečitev zdravstvenih težav se prepričajte, da izpušna odprtina plinskega grelnika ni ovir.
• Visoke temperature lahko povzročijo opekline. Med delovanjem in po njem se izogibajte neposrednemu stiku s površinami žara.
• Na nadzorni plošči ne uporabljajte ostrih predmetov in se izogibajte čiščenju z vodnim curkom, da preprečite poškodbe električnih komponent.
• Redno čistite jeklene površine, da preprečite oksidacijo in kemične poškodbe.
• Pravilna namestitev, strokovno upravljanje in redno vzdrževanje zagotavljajo optimalno delovanje in podaljšujejo življenjsko dobo žara.

6. Navodila za uporabo

Pred peko na žaru segrejte vulkansko skalo in pecite vsaj pol ure. Lava skala in žar shranjujeta toploto za boljše kuhanje.

6.1 Vžig in ugasnitev plamena

1. Pritisnite gumb in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.

2. Pritisnite rdeči gumb za vžig, dokler ne zaslišite klika, nato ga spustite in preverite, ali se je plamen vžgal skozi opazovalno odprtino. Če se ni, nadaljujte s pritiskanjem, dokler se plamen ne vžge.
3. Ko se gorilnik vžge, držite gumb pritisnjen 7 do 10 sekund, nato ga spustite.
4. Če plamen ugasne v eni minuti, obrnite gumb v položaj "●" , nato počakajte 3 do 5 minut in ponovite postopek vžiga.
5. Za nastavitev plamena zavrtite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca do 90°. To je največja moč. Po tej točki se bo plamen postopoma zmanjševal.
6. Po uporabi obrnite stikalo peči v smeri urinega kazalca in zaprite regulacijski ventil na plinski jeklenki.

7. Dnevni pregled

Dnevni pregledi so ključnega pomena za preprečevanje resnih nesreč. Če zaznate vonj po plinu ali sumite na okvaro, takoj prenehajte uporabljati opremo. Opremo pregledajte pred in po uporabi vsak dan.

Pred uporabo:

• Ali je stroj nagnjen?

• Je nadzorna plošča poškodovana?

Med uporabo:

• Ali je prisoten nenavaden vonj ali vonj?

• Ali so prisotne kakšne vibracije?

• Ali je plamen gorilnika normalen?

• Ali je toplotna moč normalna?

8. Čistoča in vzdrževanje

- Pred uporabo očistite rešetko tako, da odstranite poševno rešetko, z najlonsko krtačo odstranite vodni kamen, jo očistite z nevtralnim detergentom in vodo ter obrišete s krpo .
- Ohišja peči ne škropite neposredno z vodo in se izogibajte uporabi korozivnih snovi za čiščenje.
- Ne spreminjajte nastavitev prezračevanja, potrebnih za zgorevanje.
- Če naprave ne uporabljate, izklopite vir plina.
- Če napravo shranjujete dlje časa, površino očistite s krpo, namočeno v živilsko olje/ vazelin /mazivo (ali katero koli drugo sredstvo proti rjavenju), in jo shranite v dobro prezračevanem prostoru.
- **Vsaj enkrat letno opravite celovite preglede s pomočjo strokovnjakov.**
- **Med uporabo naprave se ne dotikajte grelne plošče z rokami, da preprečite opekline.**
- **Ko stroja ne uporabljate, zaprite ventil za dovod plina, da preprečite nesreče.**
- **Če naprava ne deluje pravilno, je ne poskušajte popraviti sami. Obrnite se na vzdrževalni oddelek podjetja ali prodajalca.**

9. Analiza in odpravljanje napak

Pojav napake	Razlog	Metoda izključitve
Ogenj se ne vžge	1. Namestitev ali priklop sistema za vžig je nepravilno izveden. 2. Vžigalna svečka ali žica vžigalne svečke je poškodovana. 3. Nizek tlak v plinovodu. 4. Zamašitev šobe. 5. Zrahljanje termočlena . 6. Poškodba termočlena . 7. Okvarjen plinski regulacijski ventil.	1. Prosimo, da ga ponovno pravilno namestite. 2. Zamenjajte ustrezne nadomestne dele. 3. Nastavitev varnostnega ventila. 4. Odmašitev šob. 5. Zategovanje termočlena . 6. Zamenjava termočlena . 7. Zamenjava plinskega regulacijskega ventila.
Ogenj se vžge, vendar je plamen šibek	1. Nizek tlak v plinovodu 2. Zamašitev glavne požarne šobe 3. Napaka plinskega regulacijskega ventila	1. Nastavitev varnostnega ventila. 2. Odmašitev šob. 3. Zamenjava plinskega regulacijskega ventila.
Sikajoči ali pokajoči zvoki, ko je vir plina zaprt	1. Velikost šobe ni združljiva z virom plina. 2. Tlak vira plina je nizek. 3. Nezadosten pretok plina skozi šobo.	1. Prilagodite premer šobe. 2. Nastavite tlačni varnostni ventil. 3. Povečajte premer cevi za zadosten pretok plina.
Rdeči ogenj oz. črni dim	1. Velikost šobe ni združljiva z virom plina. 2. Plin v jeklenki je skoraj izčrpan. 3. Sestava plina med največjo porabo niha.	1. Prilagodite premer šobe 2. Spremenite vir plina 3. Med največjo uporabo prilagodite pretok z majhnim ventilom in nato povečajte pretok ventila.

Opomba: Če pride do kakršnih koli okvar, takoj prenehajte uporabljati opremo in se obrnite na strokovne tehnike. Varnost je na prvem mestu! Vzdrževanje je dovoljeno izvajati šele po izklopu napajanja in plina.

ROYAL
catering

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com