



SERIA 600 CE
GRILL GAZOWY
INSTALACJA - OBSŁUGA - KONSERWACJA



MAGIKITCH'N
P.O. BOX 501
CONCORD NH 03302-0501
603-225-6684
FAX 603-225-8497
WWW.MAGIKITCHN.COM

DO NABYWCY, WŁAŚCICIELA I KIEROWNIKA SKLEPU

Prosimy przejrzeć te ostrzeżenia przed umieszczeniem ich w dobrze widocznym miejscu

DO NABYWCY
Prosimy umieścić w dobrze widocznym miejscu wskazówki w sprawie postępowania w razie stwierdzenia ulatniania się gazu. Instrukcje takie można uzyskać od lokalnego dostawcy gazu.
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA
NIE WOLNO przechowywać i używać benzyny i innych palnych oparów oraz cieczy w pobliżu tego i innych urządzeń. Nie wolno rozpylać aerozoli w pobliżu tego urządzenia, kiedy jest ono włączone.
OSTRZEŻENIE
Nieprawidłowa instalacja, regulacja, obsługa, wprowadzenie zmian, nieodpowiedni serwis lub konserwacja mogą spowodować uszkodzenie mienia, urazy ciała lub śmierć. Przed instalacją, obsługą i serwisem tego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją instalacji, obsługi i konserwacji.

OSTRZEŻENIE

Instalację, konserwację i naprawy powinien przeprowadzać technik firmy autoryzowanego serwisu i części (ASAP) Pitco lub inny wykwalifikowany personel. Instalacja, konserwacja i naprawy wykonane przez nieautoryzowany i niewykwalifikowany personel spowodują unieważnienie gwarancji.

OSTRZEŻENIE

Instalacja i przyłączenie muszą zostać wykonane zgodnie z aktualnie obowiązującymi lokalnymi przepisami. Przy instalacji w Ameryce Północnej, jeżeli nie obowiązują przepisy lokalne, instalacja musi być zgodna z National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 lub Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1. W Australii urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z AS/NZS 5601.

OSTRZEŻENIE

Jeżeli w okresie gwarancji klient zdecyduje się użyć części nie pochodzących od producenta lub zmodyfikuje oryginalną część zakupioną od Pitco i/lub firm autoryzowanego serwisu i części (ASAP), gwarancja zostanie unieważniona. Ponadto Pitco i firmy zależne nie będą odpowiadać za żadne rozszczenia, szkody i wydatki poniesione przez klienta, wynikające bezpośrednio lub pośrednio, w całości lub w części, z instalacji jakiegokolwiek zmodyfikowanej części lub części uzyskanej z nieautoryzowanej placówki serwisowej.

OSTRZEŻENIE

Należy zapewnić wystarczające zabezpieczenie przed NADMIERNYMI RUCHAMI tego urządzenia, przy czym do ograniczenia ruchów nie można posłużyć się przewodami instalacji gazowej lub elektrycznej. Pojedyncze urządzenie na nóżkach należy ustabilizować pasami mocującymi do ściany. Wszystkie urządzenia na kółkach należy ustabilizować łańcuchami ograniczającymi ruchy.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie na kółkach podłączone do elastycznego przewodu gazowego musi być wyposażone w szybkozłącze na połączeniu z instalacją gazową. W Ameryce Północnej szybkozłącze musi być zgodne z ANSI Z24.41. W Australii szybkozłącze musi być zgodne z AS 4627.

OSTRZEŻENIE

NIE WOLNO modyfikować ani usuwać materiałów konstrukcyjnych z urządzenia w celu umieszczenia go pod okapem wentylacyjnym.

OSTRZEŻENIE

To urządzenie NIE jest zatwierdzone do zmywania wodą pod ciśnieniem. NIE NALEŻY czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem.

OSTRZEŻENIE

Do sprawdzania szczelności połączeń gazowych w żadnym wypadku NIE WOLNO stosować otwartego płomienia!

OSTRZEŻENIE

NIE WOLNO siadać ani stawać na tym urządzeniu. Nie stawać na panel przedni, zbiornik, tylną osłonę przeciwrozpryskową, pokrywę zbiornika, półkę roboczą ani korytko odpływowe. Poślizgnięcie, upadek lub zetknięcie z rozgrzaną powierzchnią mogłoby spowodować poważny uraz.

OSTRZEŻENIE

NIE WOLNO stawać na urządzenie w celu oczyszczenia czy sięgnięcia do okapu wentylacyjnego. Poślizgnięcie, potknięcie lub zetknięcie z rozgrzaną powierzchnią mogłoby spowodować poważny uraz.

OSTRZEŻENIE

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.

OSTRZEŻENIE

NIE WOLNO uruchamiać urządzenia, kiedy którykolwiek z paneli i drzwi dostępu nie jest prawidłowo przymocowany.

OSTRZEŻENIE

Zaleca się, aby raz w roku wykwalifikowany technik serwisu wykonywał inspekcję maszyny dla zapewnienia prawidłowych parametrów pracy.

OSTRZEŻENIE

Wewnątrz urządzenia stosowany jest otwarty płomień. Urządzenie może być na tyle gorące, że spowoduje zapłon pobliskich materiałów. Materiały palne należy przechowywać z dala od urządzenia.

OSTRZEŻENIE

NIE NALEŻY podłączać do urządzenia gazu innego typu niż wskazany na tabliczce znamionowej. Jeżeli konieczna okaże się konwersja urządzenia na inny typ paliwa, należy skontaktować się z jego sprzedawcą.

OSTRZEŻENIE

W przypadku przerwania dopływu gazu do urządzenia lub zgaśnięcia pilota, należy odczekać 5 minut przed zapaleniem pilota, aby z urządzenia ulotniły się resztki gazu.

OSTRZEŻENIE

Należy zapewnić dopływ wystarczającej ilości powietrza do urządzenia, aby płomień palił się prawidłowo. Przy niewystarczającym dopływie powietrza do urządzenia może wytworzyć się niebezpieczny gaz, tlenek węgla. Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonym gazem, który może spowodować uduszenie.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do użytku profesjonalnego i dlatego obsługiwać je powinien tylko w pełni przeszkolony i wykwalifikowany personel.

OSTRZEŻENIE

W Ameryce Północnej, urządzenia gazowe na kółkach muszą mieć dołączone przewody podłączeniowe spełniające ostatnią wersję normy połączeń ruchomych urządzeń gazowych, Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69.CSA 6.16. Przewody podłączeniowe muszą być wyposażone w szybkozłącze spełniające ostatnią wersję normy szybkozłączy do urządzeń gazowych, Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel ANSI Z21.41.CSA 6.9. W Australii urządzenie na kółkach podłączone do elastycznego przewodu gazowego musi być wyposażone w szybkozłącze na połączeniu z instalacją gazową spełniającą normę AS 4627 i kabel ograniczający ruchy. Kabel ograniczający ruchy musi mieć długość nieprzekraczającą 80% długości elastycznego przewodu gazowego.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych (w tym dzieci), umysłowych, upośledzonych zmysłach, bez doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem i po uzyskaniu wskazówek na temat obsługi urządzenia przez osobę odpowiadającą za bezpieczeństwo. Dzieci powinny pozostać pod nadzorem dorosłych, aby nie dopuścić do tego, aby bawiły się tym urządzeniem.

Table of Contents

Instalacja.....	4
Dostawa i wybór miejsca.....	4
Obsługa	7
Informacje o połączeniu gazu i adaptacji grilla model 600-CE	7
Konserwacja.....	12
SMB SERIA 600-CE.....	15
1. Instrukcje Zapalania	15
2. Przygotowania.....	16
3. Schemat Typowego Grilla Serii SMB 600 (Pokazano model SMB 636).....	17
4. Lista Akcesoriów/Części Do Modeli Serii SMB 600	18
GWARANCJA NA ORYGINALNY SPRZĘT.....	19

W celu uzyskania pomocy technicznej należy skontaktować się z miejscowym autoryzowanym przedstawicielem firmy. Prowadzenie instalacji lub serwisu przez osoby inne niż firmy serwisowe i personel autoryzowany przez firmę MagiKitch'n może spowodować unieważnienie gwarancji. Należy zadzwonić do obsługi technicznej Pitco Frialator pod numer +1 603-225-6684; operator przekaze informacje o właściwej miejscowej firmie serwisowej lub zorganizuje serwis dla klienta.



Instalacja

Dostawa i wybór miejsca

DOSTAWA

Każdy grill został starannie zbadany i zapakowany przed przekazaniem go firmie spedycyjnej. Po dostarczeniu nowego grilla:

- Odpakować grill ze skrzyni i sprawdzić, czy nie jest uszkodzony. Większość przewoźników przyjmuje roszczenia w sprawie uszkodzeń tylko pod warunkiem zgłoszenia ich w ciągu siedmiu dni od dostawy, i zachowania do inspekcji pojemnika transportowego.

UWAGA: Ruszt tego grilla jest wysyłany pod urządzeniem. Należy koniecznie wyjąć go przed usunięciem skrzyni pakunkowej.

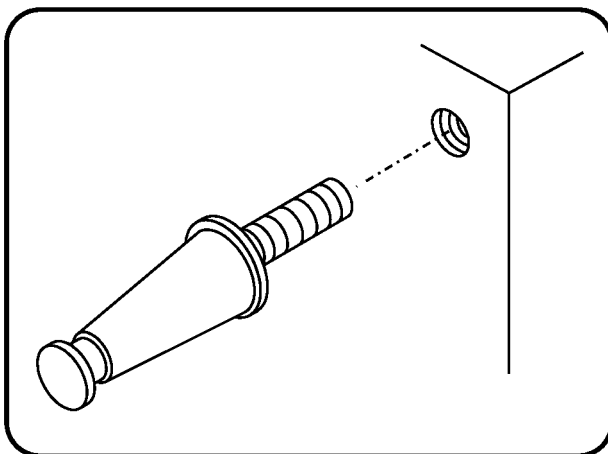
Firma MagiKitch'n nie przyjmuje odpowiedzialności za straty i uszkodzenia powstałe podczas transportu. Przewoźnik przejmuje pełną odpowiedzialność za dostawę urządzenia w dobrym stanie po przyjęciu przesyłki.

WYBÓR MIEJSCA

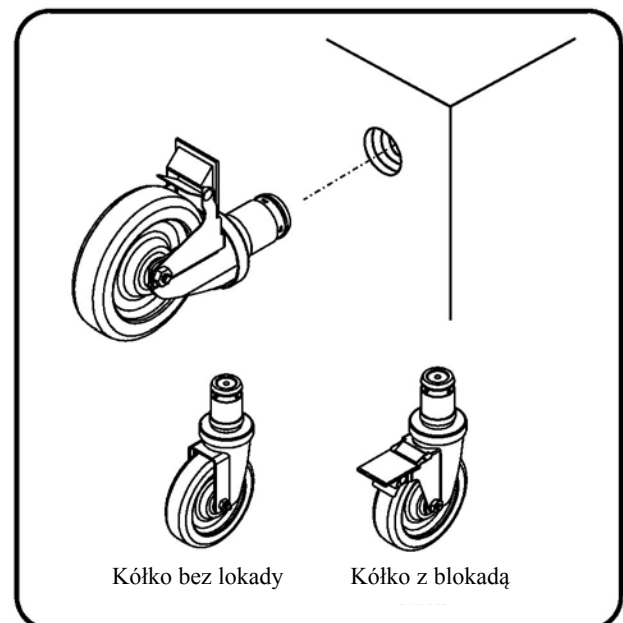
- Stosować tylko w dobrze przewietrzonych pomieszczeniach.
- W okolicy urządzenia nie mogą znajdować się żadne materiały palne, takie jak papier, tektura, palne ciecze i rozpuszczalniki.
- To urządzenie wymaga 0 cm minimalnego odstępu od elementów niepalnych. To urządzenie nie jest zatwierdzone do instalacji w miejscach, gdzie elementy konstrukcyjne są palne.
- Należy zapewnić wystarczający dopływ powietrza do grilla.
- Obszar przed urządzeniem powinien być wolny od przedmiotów, które mogłyby zablokować przepływ gazów spalinowych i powietrza do wentylacji.
- Należy potwierdzić, że z tyłu urządzenia znajduje się wystarczający odstęp do podłączenia gazu i zainstalowania reduktora i głównego zaworu odcinającego.
- To miejsce powinno zawierać wystarczający odstęp do serwisu.

Przed podłączeniem dopływu gazu do grilla należy sprawdzić, że dostępne źródło gazu zapewnia wystarczające ciśnienia i właściwy rodzaj gazu, zgodnie z płytką znamionową z przodu urządzenia.

Rys. 1



Rys. 2





Instalacja

Zespól grilla

UWAGA: To urządzenie powinno być zainstalowane zgodnie z aktualnymi przepisami i może być stosowane wyłącznie w dobrze przewietrzonych miejscach, Należy zapoznać się z tą instrukcją przed instalacją i obsługą tego urządzenia.

UWAGA: Instalację i podłączanie może przeprowadzić wyłącznie wykwalifikowany instalator.

MODELE STOŁOWE

Modele stołowe muszą być przymocowane do powierzchni blatu, a połączenie uszczelnione zgodnie z państwowymi i miejscowymi normami sanitarnymi.

1. Nałożyć pasek uszczelniacza silikonowego o szerokości 13 mm na spód grilla. Silikon powinien przebiegać w odległości mniej więcej 6 mm od przodu, tyłu i boku urządzenia.

MOCOWANIE NÓŻEK

Nóżki o długości 15 cm są zapakowane w górnej części grilla.

1. Wkręcić nóżki w gwintowane otwory w rogach na spodzie grilla.
2. Umieścić ruszt na nóżkach.
3. Przekręcić regulowane stopki nóżek, aby wypoziomować grill.

INSTALACJA KÓLEK

W każdym ruszcie montowanym na kółkach konieczne jest zastosowanie elastycznego przewodu/złącza. Złącze musi spełniać przepisy państwowe i lokalne.

Należy zapewnić zabezpieczenie przed nadmiernymi ruchami urządzenia. **Elastyczne łącze nie może zostać użyte jako ogranicznik ruchów.** NIE WOLNO mocować ogranicznika ruchu do rur gazowych lub przewodów elektrycznych!



OSTRZEŻENIE!

Jeżeli ogranicznik ruchu zostanie odłączony z jakiegó przyczyny, musi być ponownie podłączony po powrocie urządzenia w początkowe położenie.

1. Wkręcić kółka w gwintowane otwory w rogach na spodzie grilla.

UWAGA: Kółka z blokada muszą być zamocowane z przodu grilla.

2. Umieścić grill na kółkach.



PODŁĄCZENIE GAZU

Grill będzie działał prawidłowo tylko pod warunkiem dostarczania gazu o prawidłowych parametrach. Po przestawieniu wszystkich palników na „HIGH” (największy płomień), ciśnienie w rozgałęźniku nie powinno znacząco spaść. Wahaniami przekraczające 25% spowodują problemy z zapalaniem pilota i mogą wpłynąć na działanie grilla.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie można podłączać WYŁĄCZNIE do typu gazu określonego na tabliczce znamionowej.

1. Wyjąć zawleccki mocujące palniki. Umożliwi to wyjęcie palników do obejrzenia, oczyszczenia i serwisu.
2. Umocować reduktor dostarczony z urządzeniem. Reduktor musi być zainstalowany na końcówce wejściowej rozgałęźnika gazu.

*UWAGA: Należy potwierdzić, że reduktor jest zainstalowany w taki sposób, żegaz przepływa w kierunku strzałki u dołu reduktora. **Stosować wyłącznie reduktor dostarczony z urządzeniem. Posłużenie się innym reduktorem unieważni gwarancję.***

3. Ustawić reduktor na ciśnienie podane na tabliczce znamionowej. Informacje na ten prawidłowego ciśnienia znajdują się w tabeli na następnej stronie.

UWAGA: Reduktor ciśnienia nie jest wymagany we wszystkich krajach.

4. Założyć środek do uszczelniania połączeń rurowych przystosowany do użycia z ciekłym propanem na wszystkie gwintowane połączenia.
5. Zamknąć wszystkie zawory palników.
6. Włączyć dopływ gazu. Sprawdzić wodnym roztworem mydła, czy na żadnych połączeniach nie ma nieszczelności. **Do sprawdzania szczelności połączeń w żadnym wypadku nie wolno stosować otwartego płomienia!**

ADAPTACJA DO TYPU GAZU

Wszystkie urządzenia wysłane są z odpowiednimi dyszami i podzespołami potrzebnymi do typu gazu wskazanego przez zamawiającego. Jeżeli urządzenie nie działa właściwie, albo charakterystyka płomienia jest nieprawidłowa (zbyt wysoki, żółte końcówki, odrywanie się od duszy), przed wprowadzeniem jakichkolwiek zmian sprawdzić, czy ciśnienie instalacji i rozmiar dyszy są odpowiednie do zastosowanego gazu.

Ewentualną adaptację urządzenia na inny rodzaj gazu wykonać należy według poniższych wskazówek. Każdy zestaw do adaptacji zawiera wszystkie rozmiary dyszy i oznaczenia wymagane do adaptacji urządzenia o dowolnym rozmiarze na dowolny typ gazu we wszystkich krajach. Uwaga - urządzenia dostarczone do Belgii nie podlegają adaptacji. Przy pewnych adaptacjach niezbędna może być wymiana reduktora lub dyszki ogranicznika.

UWAGA: Na następnej stronie można znaleźć informacje na temat wymogów w zakresie gazu, ustawienia ciśnienia i rozmiarów dyszy.

1. Odciąć dopływ gazu do urządzenia.
2. Odłączyć urządzenie od źródła gazu.
3. Zdjąć górne ruszty, promienniki, palniki rurowe i palniki.
4. Wyjąć mosiężną dyszę palnika rurowego. Zastąpić nową dyszą
5. Wyjąć wszystkie dyszę palników. Zastąpić nowymi dyszami.
6. Wyregulować szczeliny dopływu powietrza na wszystkich palnikach do właściwego stopnia otwarcia. Zaznaczyć prawidłowe ustawienie szczelin dopływu powietrza. Zamontować ponownie palniki.
7. Założyć ponownie palniki rurowe, promienniki i górne ruszty.
8. Ustawić reduktor na prawidłowe ciśnienie gazu. Jeżeli w miejsce reduktora wymagana jest dyszka ogranicznika do spełniania przepisów państwowych danego kraju, wyjąć dotychczasową dyszę ogranicznika i zastąpić ją nową, o rozmiarze wymaganym do zapewnienia ciśnienia w palniku wymaganego dla stosowanego typu gazu.
9. Umocować odpowiednią naklejkę informującą o adaptacji do przodu maszyny, w pobliżu tabliczki znamionowej.



Obsługa

Informacje o połączeniu gazu i adaptacji grilla model 600-CE

Country	Kategoria urządzenia	Kategoria gazu	Typ gazu	Ciśnienie w sieci (mb)	Ciśnienie w palniku (mb)	Palnik główny (mm)	Szczelina powietrzna (mm)
NL	II2L3B/P	2L	G25	25	10,7	1,85	otwarty
		3B/P	G30	30	29,5	1,02	otwarty
	II2L3P	3P	G31	50	36,5	1,02	otwarty
BE	I2E+	2E+	G20/25	20/25	16,6/20,6	1,5	9,0
		3+	G30/31	30-37	29,5-36,5	1,02	otwarty
FR	II2E+3+	2E+	G20/25	20/25	16,6/20,6	1,5	9,0
		3+	G30/31	30-37	29,5-36,5	1,02	otwarty
DE	II2ELL3B/P	2ELL	G20/25	20	16,6-10,7	1,5-1,85	9,0 - otwarty
		3B/P	G30	50	29,5	1,02	otwarty
GB	II2H3P	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3P	G31	50	36,5	1,02	Otwarty
IT	II2H3+	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3+	G30/31	30-37	29,5-36,5	1,02	Otwarty
ES	II2H3+	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3+	G30/31	30-37	29,5-36,5	1,02	otwarty
PT	II2H3+	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3+	G30/31	30-37	29,5-36,5	1,02	otwarty
SE	II2H3B/P	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3B/P	G30	30	29,5	1,02	otwarty
DK	II2H3B/P	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3B/P	G30	30	29,5	1,02	otwarty
FI	II2H3B/P	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3B/P	G30	30	29,5	1,02	otwarty
AT	II2H3B/P	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3B/P	G30	50	29,5	1,02	otwarty
NO	I3B/P	3B/P	G30	30	29,5	1,02	otwarty
IE	II2H3P	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3P	G31	50	36,5	1,02	otwarty
GR	II2H3B/P	2H	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3B/P	G30	50	29,5	1,02	otwarty
LU	II2E3B/P	2E	G20	20	16,6	1,5	9,0
		3B/P	G30	50	29,5	1,02	otwarty

Dysza palnika rurowego (mm)

Typ gazu	624/648	630/660	636/672
G20	0,87	0,98	1,065
G25	0,87	0,98	1,065
G30	0,52	0,58	0,63
G31	0,52	0,58	0,63

Wejście termiczne (kW)

	624	630	636	648	660
H _s	16,5	25,2	29,3	41,1	50,1
H _i	14,9	22,7	26,4	37,1	45,2



Przygotowanie grilla do pracy

UWAGA: Po początkowej instalacji maszyna musi zostać starannie wyczyszczona przed obsługą. Wskazówki na temat czyszczenia znaleźć można w rozdziale Konserwacja.

Górny ruszt

Ruszt ma dwa położenia, płaskie i przechylone.

- Aby ustawić ruszt w położeniu przechylonym, popchnąć uchwyt rusztu w dół i pociągnąć do przodu, aby zaczepić o hak rusztu.
- Aby ustawić ruszt w położeniu płaskim, pociągnąć uchwyt rusztu w górę i pociągnąć z powrotem do tyłu, aby odzepić hak rusztu..

Podczas pieczenia ruszt musi być przechylony. Wówczas część tłuszczu spływa do przedniego korytka, co zmniejsza dymienie i zapłony. Położenie płaskie należy stosować wyłącznie do podgrzewania zup, sosów, itd. **NIE NALEŻY stosować położenia płaskiego do pieczenia na ruszcie.**

Promienniki i osłona przeciwrozpryskowa

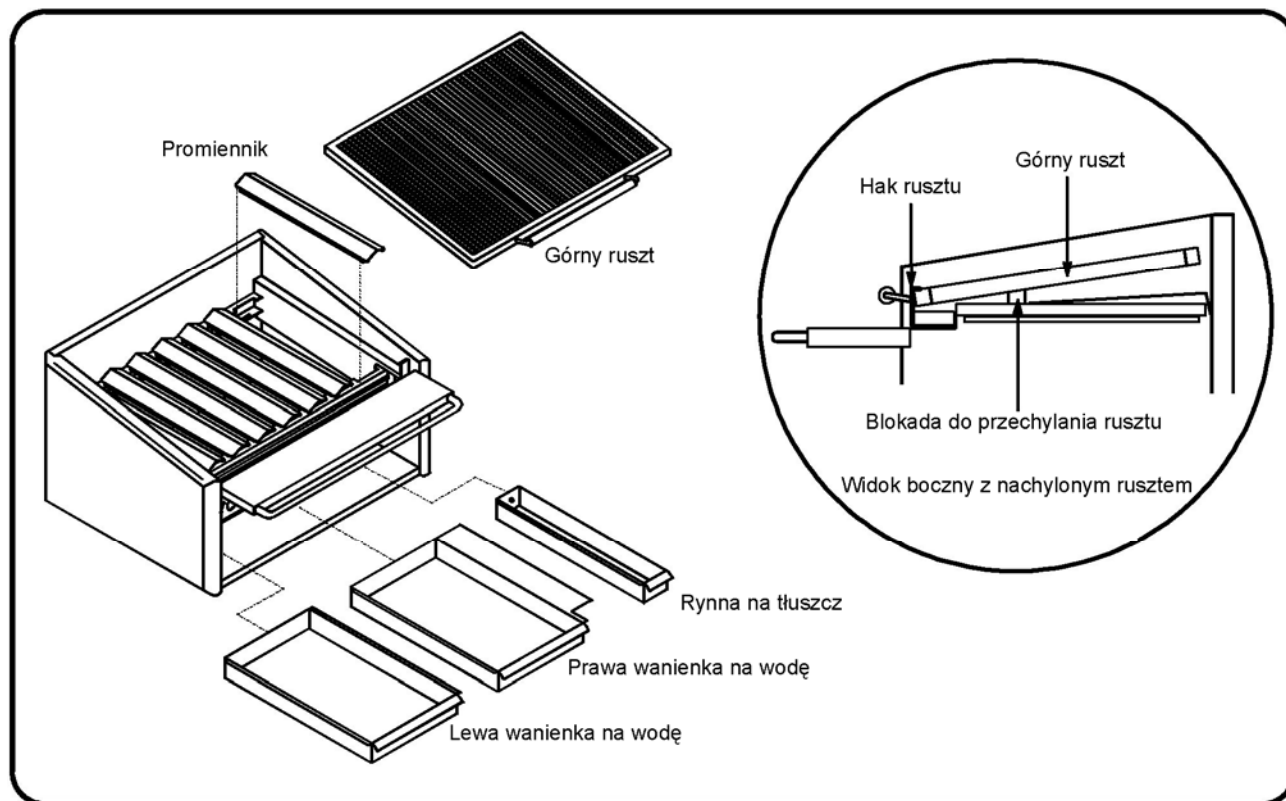
Przed rozpoczęciem pracy na urządzeniu promienniki muszą być na swoich miejscach. Promienniki osłaniają palniki, tworzą powierzchnię do przypiekania płomieniem wymaganego przy pieczeniu z użyciem węgla i przekazują wypromieniowane gorąco do produktu.

Wanienki z wodą

Wanienki mają na celu ograniczenie zapłonów tłuszczu i eliminację cofania się płomienia. Spadający płonący tłuszcz gaśnie po zetknięciu z wodą. Wanienki powinny być napełnione wodą do $\frac{3}{4}$. **W ŻADNYM WYPADKU nie wolno dopuścić do wyschnięcia wody w wanienkach.**

Rynna na tłuszcz

Większość tłuszczu przejdzie do przedniego korytka i do rynny na tłuszcz. Rynna na tłuszcz musi być zawsze na miejscu podczas działania urządzenia.



Rys. 3



Lighting Instructions

1. Wyłączyć wszystkie palniki.
2. Zdjąć górny ruszt.
3. Wyjąć promiennik najdalej po prawej stronie.
4. Otworzyć (ON) zawór odcinający.
5. Nacisnąć i przytrzymać przycisk resetowania (niebieski) na zaworze pilota zabezpieczającego. Odczekać 15-30 sekund. Zapalić palnik rurowy. **NIE NALEŻY** zwalniać przycisku resetowania.

UWAGA: Jeżeli palnik rurowy nie zapali się, odczekać kilka sekund, a potem spróbować ponownie.

UWAGA: Przy zapaleniu rurki palnika pierwszy raz po połączeniu urządzenia do źródła gazu, czas zapalania wrośnie prawdopodobnie do 1-2 minut.

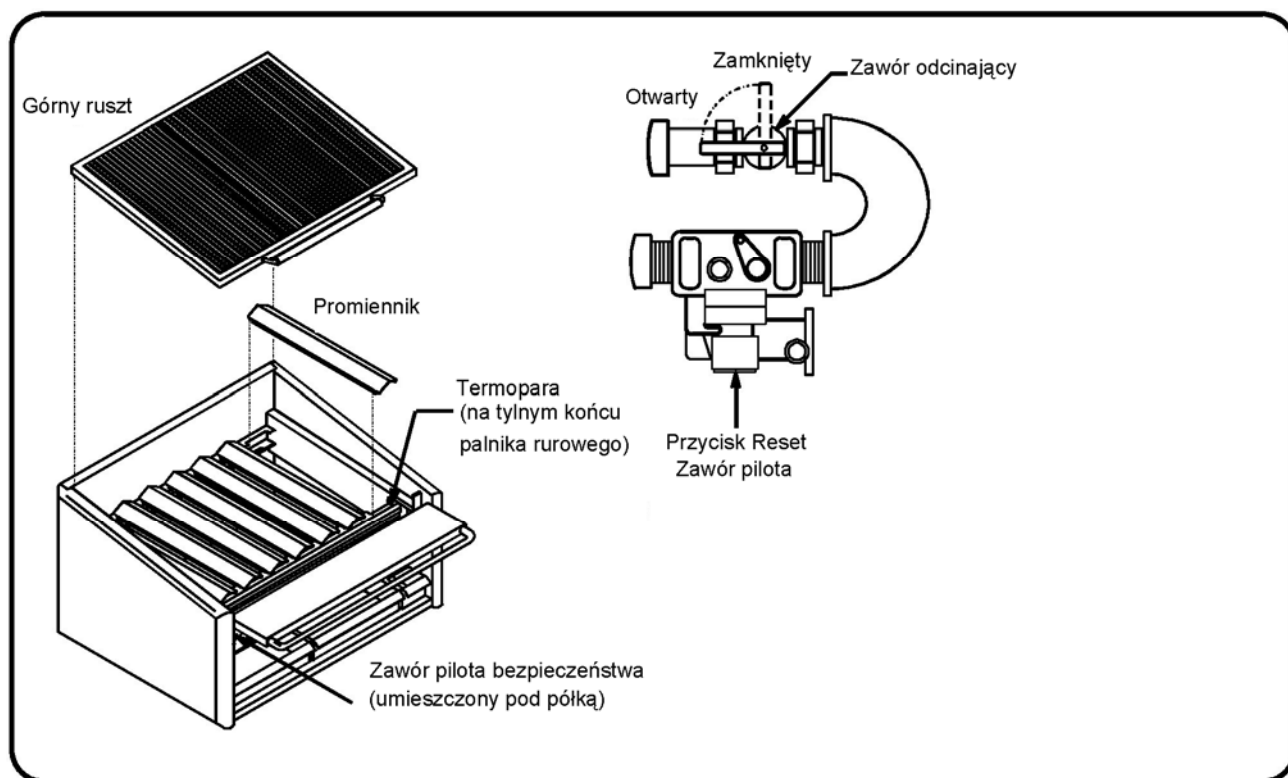
6. Odczekać dodatkowe 15-30 sekund. Zwolnić przycisk Reset. Palnik rurowy powinien pozostać zapalony.

UWAGA: Jeżeli palnik rurowy nie zapali się, powtórzyć krok 5. Jeżeli palnik rurowy nie zapali się po trzech próbach, skontaktować się z autoryzowanym przedstawicielem serwisu firmy MagiKitch 'n.

7. Założyć promiennik i górny ruszt.
8. Popchnąć i przekręcić zawory palników, aby włączyć poszczególne palniki zgodnie z potrzebami.

Wyłączenie grilla

1. Zamknąć (OFF) zawór odcinający.
2. Wyłączyć wszystkie palniki.



RYS 4



Wskazówki do pieczenia z użyciem węgla

ROZGRZEWANIE

Przed pieczeniem należy rozgrzać grill. Zalecamy wstępne rozgrzanie przez 10-15 minut. Po wstępnym rozgrzaniu ruszt będzie dostatecznie gorący, aby piec bez przywierania produktów i uzyskać prawidłowy efekt przypieczenia.

STREFY PIECZENIA

Ruszt firmy MagiKitch'n ma trzy osobne strefy pieczenia:

- Przednia 1/3 grilla to część najchłodniejsza.
- Środkowa 1/3 grilla ma średnią temperaturę.
- Tylna 1/3 grilla to część najgorętsza (mimo to, że znajduje się najdalej od palnika w położeniu przechylnym).

Trzy strefy pieczenia umożliwiają wydajniejsze pieczenie bez regulacji płomienia. Możliwe jest upieczenie krwistego, średniego i dobrze wypieczonego biefsztyka w tym samym czasie poprzez umieszczenie produktów w innych strefach pieczenia. Czas pieczenia można wydłużyć lub skrócić przesuważąc produkt pomiędzy strefami

PRZYPIEKANIE PŁOMIENIEM

Przy pieczeniu na węglu ilość przypiekania płomieniem jest pożądana i wpływa pozytywnie na aromat produktu. Jednak nadmierne przypieczenie powoduje przypalenie produktu i gorzki smak. Na ogół stopień przypieczenia ogniem wzrasta z temperaturą grilla i zawartością tłuszczu w produkcie.

Płomień	Zawartość tłuszczu w produkcie	
	Duża	Mala
Duży	Duże przypieczenie	Umiarkowane
Mały	Umiarkowane	Niewielkie przypieczenie

Strefy pieczenia można dobrze wykorzystać w okresach szczytowego ruchu. Produkty o dużej zawartości tłuszczu można piec w chłodniejszej części z przodu, podczas gdy mięsa chudsze umieszcza się w tylnej, gorętszej części. Poprawia to równomierność opiekania ogniem i jakość produktów.



Ogólne wskazówki do pieczenia z użyciem węgla

WYTWARZANIE PRZYPIECZONEGO WZORU NA PRODUKCIE

1. Umieścić produkt ukośnie na tylnej 1/3 czystej kratki grilla.

UWAGA: Podczas pieczenia mięs białych (kurczak, ryba) przed wytworzeniem wzoru należy zanurzyć produkt w sosie i przetrzeć kratkę szczotką

2. Po wytworzeniu wzoru na produkcie, obrócić o $\frac{1}{4}$ obrotu, aby utworzyć skośną kratkę.

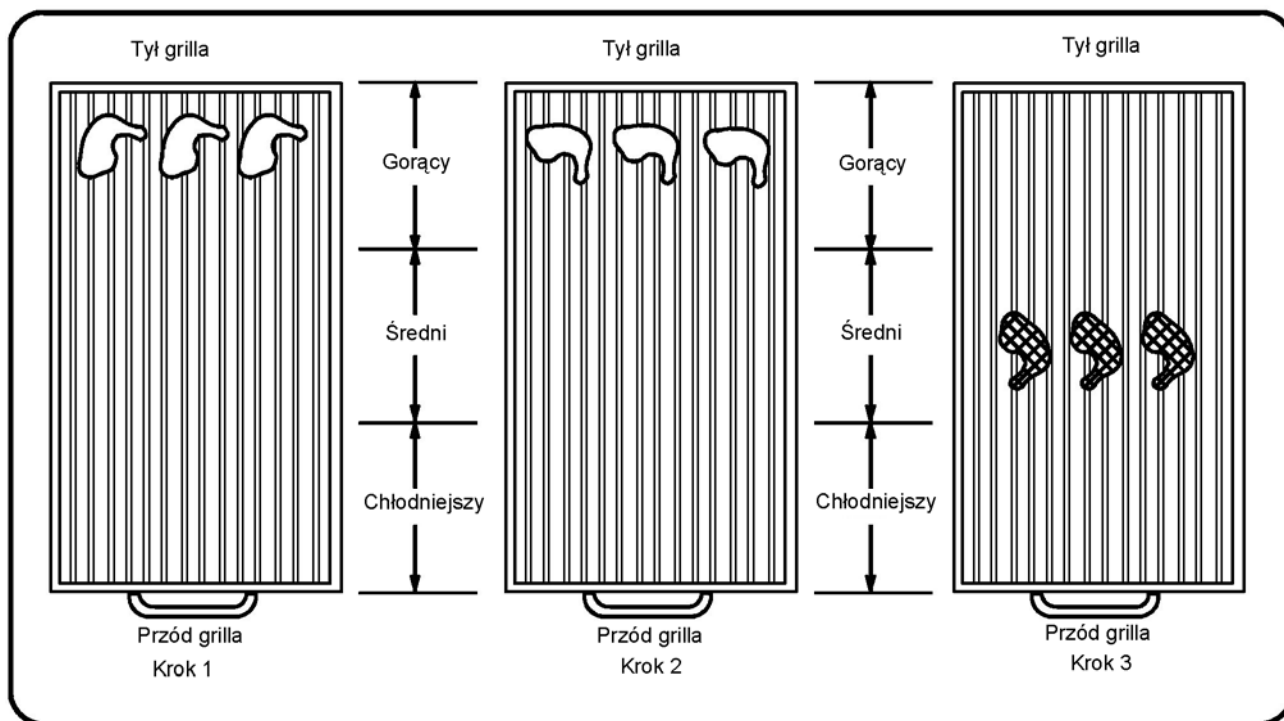
UWAGA: Ten krok można wyeliminować, jeżeli produkt ma mieć odcisnięte tylko równoległe linie.

3. Po wytworzeniu przypiezonego wzoru przewrócić produkt i przenieść na środkową strefę pieczenia w celu dopieczenia. **NIE NALEŻY** przewracać produktu na stronę z wzorem, aby nie popsuć go kolejnymi liniami.

UWAGA: W wypadku produktów grubszych i lepiej wypieczonych, przesunąć produkt do przedniej strefy pieczenia.

UWAGA: Sprawdzić wewnętrzną temperaturę produktu na stronie bez utworzonego wzoru.

4. Podać danie z wzorem na mięsie zwróconym w górę.



RYS 5



Konserwacja

Czyszczenie i konserwacja zapobiegawcza

Prawidłowa konserwacja grilla przedłuży jego okres eksploatacji i zapewni jego prawidłowe działanie.

CODZIENNE CZYSZCZENIE

Górny ruszt

1. Zdjąć ruszt.
2. Do usuwania pozostałości po pieczonych produktach z prętów, szczególnie z ich dolnych powierzchni, posłużyć się skrobaczką firmy MagiKitch'n.
3. Oczyszczyć ramę, w tym rurki i kąty po bokach, z przodu i z tyłu watą stalową.

Szafki, półki, wanienki na wodę i rynna na tłuszcz

Te części wykonane są ze stali nierdzewnej i można je czyścić dowolnym, nietoksycznym przemysłowym środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej.

1. Nałożyć środek czyszczący, kiedy grill jest schłodzony. Szorować należy zawsze wzdłuż układu ziaren metalu.

Wanienki z wodą

Usunąć nadmiar tłuszczu i wody. Wyrzeć wanienki do czysta

Rynna na tłuszcz

Rynnę na tłuszcz należy opróżniać codziennie.

CZYSZCZENIE COTYGODNIOWE

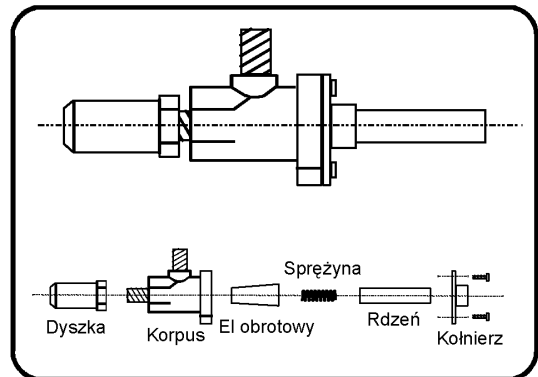
Namoczyć górny ruszt w roztworze odtłuszczającym. Po namoczeniu ruszt trzeba będzie przetrzeć ponownie olejem roślinnym.

DOROCZNA KONSERWACJA I INSPEKCJA

Przed wykonaniem tej procedury odłączyć wszystkie źródła gazu. Raz w roku inspekcję urządzenia powinien przeprowadzić wykwalifikowany personel obsługi urządzeń gazowych.

Zawory głównego palnika należy smarować corocznie lub zgodnie z potrzebami, aby zapewnić płynne działanie i zapobiec nieszczelnościom gazu.

1. Wyjąć gałki z przodu grilla.
2. Zdjąć zewnętrzny przedni panel.
3. Odkręcić dwie śruby mocujące kołnierz do każdego zaworu.
4. Starannie rozmontować zawory. Patrz Rys. 6
5. Oczyszczyć wszystkie części.
6. Nałożyć smar termiczny na podzespół obrotowy.
UWAGA: Smar do zaworu musi być odpowiedni do wszystkich typów gazu.
7. Zmontować ponownie zawory i grill.



RYS 6



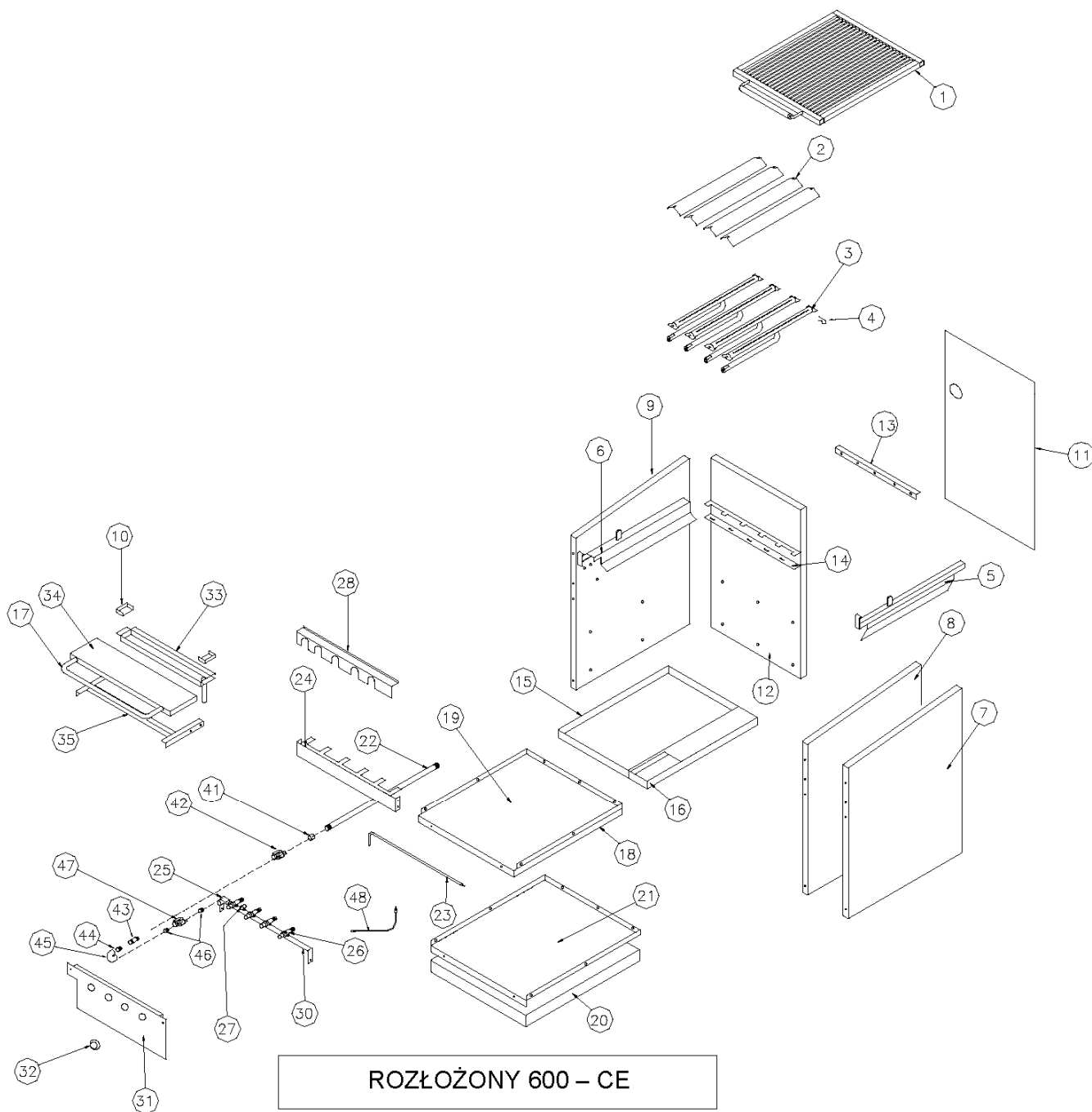
Konserwacja

Lista akcesoriów i części

UWAGA: Jest to niepełna lista części, w sprawie części nieukazanych na niej należy zadzwonić do MagiKitch 'n lub do przedstawiciela serwisu firmy MagiKitch 'n. Zawsze należy podawać model i numery seryjne maszyny przy zamawianiu części i akcesoriów.

Pozycja	Opis
1	Górny ruszt
2	Radiant
3	Palnik
4	Przetyczka palnika
5	Przegroda prawa
6	Przegroda lewa
7	Oslona zewnetrzna boczna
8	Oslona zewnetrzna boczna (prawa)
9	Oslona zewnetrzna boczna (lewa)
10	Naczynie ociekowe
11	Oslona zewnetrzna tylna
12	Oslona wewnetrzna tylna
13	Tylny katownik wspierajacy
14	Podporka tylna palnika
15	Wanienka z wodą
16	Rynna na tłuszcz
17	Pręt na ręcznik
18	Dolna półka
19	Górna półka
20	Podstawa
21	Górna półka
22	Rozgałęźnik wlotowy
23	Palnik rurowy
24	Podzespół przedni wewnętrzny
25	90° kolanko z zatraskiem

Pozycja	Opis
26	Zawór (popchnąć w celu obrotu)
27	Dyszka ciśnieniowa
28	Oslona termiczna
29	
30	Rozgałęziacz, spaw
31	Oslona zewnetrzna przednia
32	Gałka
33	Rynna na tłuszcz
34	Podręczna półka
35	Wsporniki półki
36	Termopara (nieukazana)
37	Element mocujący termopary (nieukazany)
38	
39	
40	
41	Przeciwnakrętka 1/2" NPT
42	Zawór odcinający 1/2" FNPT
43	Przejściówka NPT 1/2"
44	Reduktor z 3/4" MNPT na 1/2" FNPT
45	kolanko zwrotne 180°
46	Przejściówka zamknięta 3/4"
47	Zawór pilota bezpieczeństwa
48	Rurka dostawcza do palnika rurowego
49	

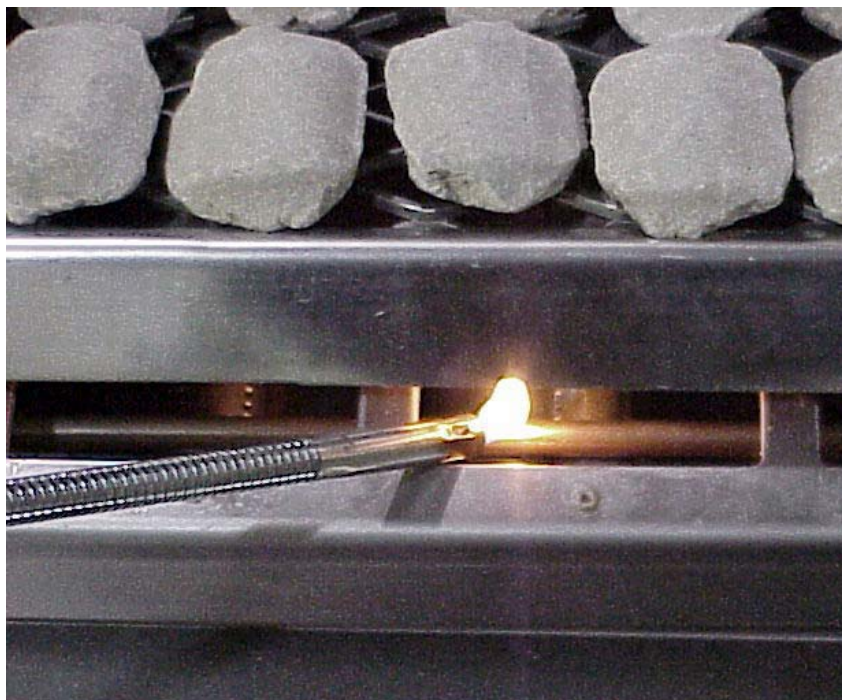


Ukazano model podłogowy, model stołowy podobny

SMB SERIA 600-CE GRILL GAZOWY

Wskazówki szczególne do modelu

1. Instrukcje Zapalania



Seria SMB 600 - Modele CE z pilotem bezpieczeństwa

1. Wyłączyć wszystkie palniki.
2. Zdjąć górny ruszt.
3. Otworzyć (ON) zawór odcinający.
4. Nacisnąć i przytrzymać przycisk resetowania (niebieski) na zaworze pilota zabezpieczającego. Odczekać 15-30 sekund. Zapalić palnik rurowy. NIE NALEŻY zwalniać przycisku resetowania.

UWAGA: Jeżeli palnik rurowy nie zapali się, odczekać kilka sekund i spróbować ponownie.

UWAGA: Kiedy zapala się palnik rurowy pierwszy raz po połączeniu urządzenia do źródła gazu, czas zapalania wzrośnie prawdopodobnie do 1-2 minut..

5. Odczekać dodatkowe 15-30 sekund. Zwolnić przycisk resetowania. Palnik rurowy powinien pozostać zapalony.

UWAGA: Jeżeli palnik rurowy nie zapali się, powtórzyc krok 5. Jeżeli palnik rurowy nie zapali się po trzech próbach, skontaktować się z autoryzowanym przedstawicielem serwisu firmy MagiKitch 'n.

5. Założyć górny ruszt.
6. Popchnąć i przekręcić zawory palników, aby włączyć poszczególne palniki zgodnie z potrzebami.

Wyłączenie grilla

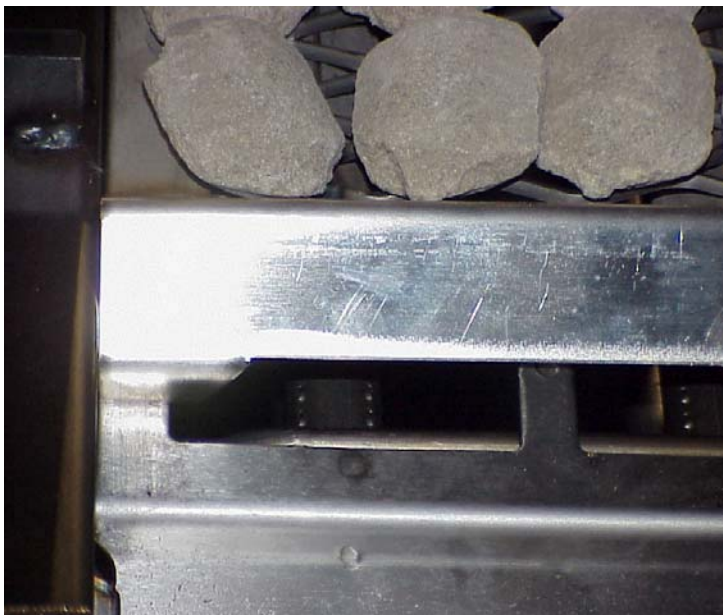
1. Zamknąć (OFF) zawór odcinający.
2. Wyłączyć wszystkie palniki.

Seria SMB 600 - Modele CE z pilotem bezpieczeństwa

2. Przygotowania

Seria SMB 600 - modele CE

PÓŁKA NA WĘGIEL - Półkę na węgiel należy zainstalować w taki sposób, aby dotykała tylnej ściany urządzenia. Tworzy to szczelinę powietrzną nad palnikami rurowymi, umożliwiając prawidłowe wietrzenie.



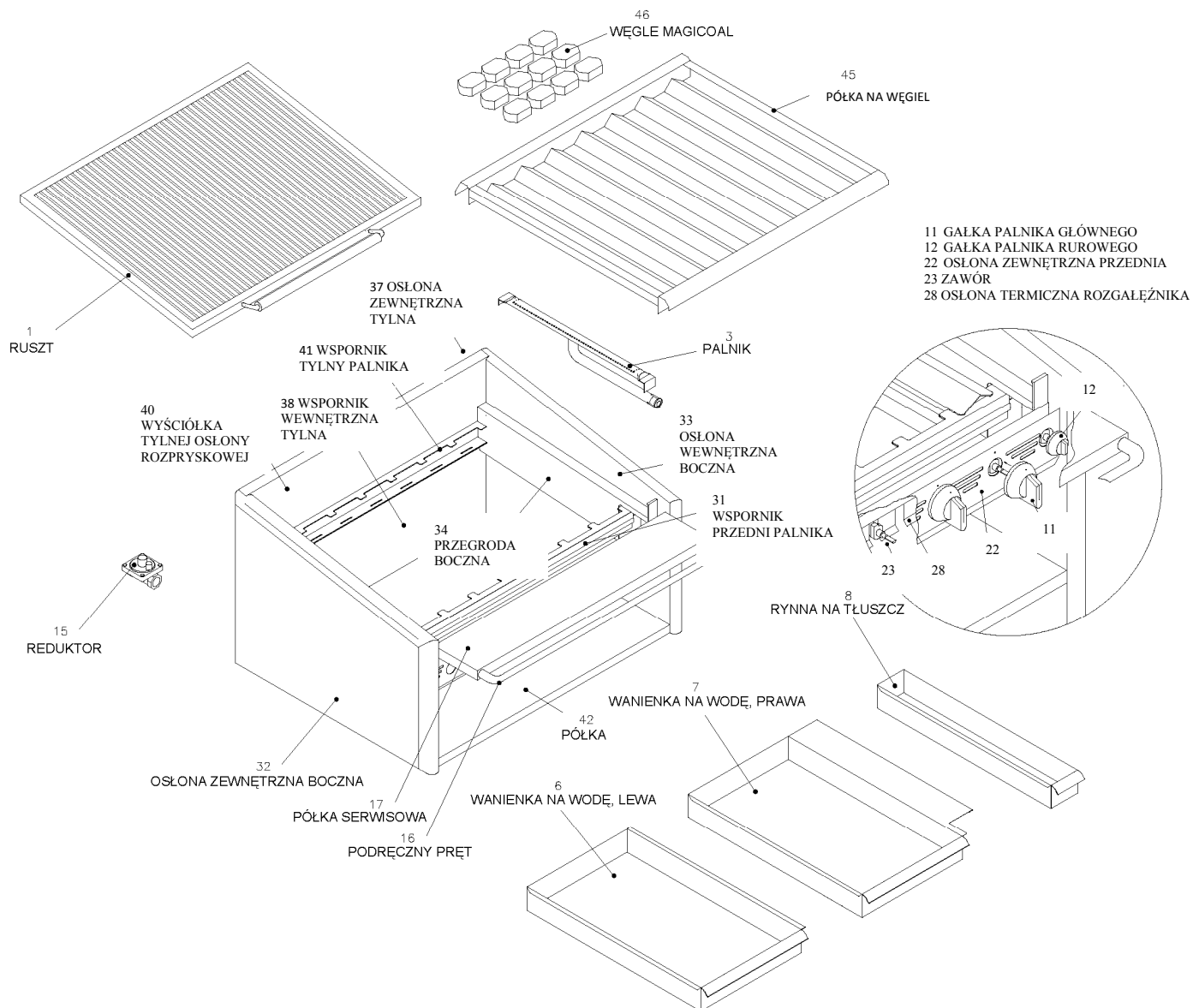
WĘGIEL - Stosować tylko węgle Magicoals dostarczone przez firmę MagiKitch'n. Nie stosować kawałków lawy, ani innych węgli zastępczych. Nie mają równie dobrych parametrów i nie są równie trwałe jak Magicoals, które zostały opracowane specjalnie do tego zastosowania. Rozłożyć węgle równo na powierzchni półki na węgiel. Nie należy ich układać jeden na drugim. Spowodowałoby to nadmierne przypiekanie płomieniem, ograniczyło wymianę powietrza i spowodowało przegrzewanie zaworów i innych podzespołów.



ROZGRZEWANIE - Niezbędne jest podgrzanie zimnego grilla każdorazowo przed pieczeniem. Zaleca się 15-20 minut na grille węglowe, gdyż w tym czasie ruszt ogrzeje się do wystarczająco wysokiej temperatury, aby piec bez przywierania produktu i osiągnąć prawidłowy efekt przypieczenia.

3. Schemat Typowego Grilla Serii SMB 600 (Pokazano model SMB 636)

Uwaga: Dostarczone urządzenie może wyglądać inaczej niż ten typowy schemat.



4. Lista Akcesoriów/Części Do Modeli Serii SMB 600

Nie wszystkie części ukazane są na schemacie, a także nie wszystkie umieszczone są na liście. Jeżeli potrzebna jest część nieumieszczona na liście, należy zadzwonić do firmy MagiKitch'n, aby dowiedzieć się o cenę. Podczas dzwonienia lub zamawiania należy zawsze podawać model urządzenia i jego numer seryjny.

TE CZĘŚCI SPRZEDAWANE SĄ TYLKO PRZEZ NASZĄ SIEĆ DEALERÓW

Nr na	Opis	Nr na	Opis
1	Górny ruszt, standardowy	23	Zawór gazu, główny palnik
2	Promiennik	24	Zawór gazu, palnik rurowy (nieukazany)
3	Palnik	25	Dyszka, główne palniki (nieukazane)
4	Zatrząsk mocujący palnik (nieukazany)	26	Dyszka, palniki rurowe (nieukazane)
5	Palnik rurkowy (nieukazany)	27	Zespół rozgałęźnika (nieukazany)
6	Wanienka na wodę, lewa	28	Oslona termiczna rozgałęźnika
7	Wanienka na wodę, prawa	29	Wewnętrzna osłona termiczna (nieukazana)
8	Rynna na tłuszcz	30	Wewnętrzna osłona przednia (nieukazana)
9	Noga 15 cm (nieukazana)	31	Wspornik przedniego palnika
10	Kółko 15 cm (nieukazane)	32	Oslona zewnętrzna boczna
11	Gałka, główny palnik	33	Oslona zewnętrzna boczna
12	Gałka, palnik rurowy	34	Przegroda boczna
13	Skrobaczka (nieukazana)	35	Wspornik przegrody bocznej (nieukazany)
14	Szczotka (nieukazana)	36	Wspornik środkowy górnego rusztu (nieukazany) (tylko modele 48/60/72)
15	Reduktor	37	Zewnętrzna osłona tylna (nieukazana)
16	Podręczny pręt	38	Oslona wewnętrzna tylna
17	Podręczna półka	39	Usztywniacz tylnej powierzchni (nieukazany)
18	Wspornik półki serwisowej (nieukazany)	40	Wyściółka tylnej osłony rozpryskowej
19	Obejma montażowa lewa (nieukazana)	41	Wspornik tylny palnika
20	Obejma montażowa prawa (nieukazana)	42	Półka
21	Rynna na tłuszcz	43	Oslona wewnętrzna spodu (tylko FM, nieukazana)
22	Oslona zewnętrzna przednia	44	Oslona zewnętrzna spodu (tylko FM, nieukazana)
		45	Półka na węgiel
		46	Brykiety węgla



GWARANCJA NA ORYGINALNY SPRZĘT RYNKI ZAGRANICZNE CE I NIE-CE (z wyjątkiem Stanów Zjednoczonych i Kanady)

MagiKitch'n udziela gwarancji każdemu oryginalnemu Nabywcy rusztów / płyt / grilli podwórkowych, że urządzenia te będą wolne od wad materiałowych i wykonania przez okres podany poniżej. Zobowiązania MagiKitch'n wynikające z tej gwarancji będą ograniczały się do wymiany lub naprawy, zgodnie z decyzją firmy, wszelkich części, których usterki zostaną stwierdzone w okresie gwarancji.

OKRES GWARANCJI NA PRODUKT

**Jeden (1) jeden rok ograniczonej gwarancji na części do rusztów i płyt kuchennych
Sześćdziesiąt (60) dni rok ograniczonej gwarancji na części do grilli podwórkowych**

Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu instalacji, albo, jeśli przypadnie wcześniej, w 90 dni po wysyłce produktu objętego gwarancją. Za wszelkie koszty robocizny i usterki części po okresie gwarancji będzie ponosić odpowiedzialność użytkownik końcowy. MagiKitch'n zgadza się zapłacić każdemu autoryzowanemu Dystrybutorowi Pitco, zgodnie z decyzją MagiKitch'n, za każdą część, której wadliwość z powodu wad materiałowych i wykonania zostanie stwierdzona w okresie gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje żadnych uszkodzeń spowodowanych lub wynikających ze zużycia eksploatacyjnego, przenoszenia i ustawiania, celowego uszkodzenia, nieprawidłowego użycia, niewłaściwej wentylacji lub działania silnych środków chemicznych; nie będzie ona obejmować żadnego urządzenia, którego numer seryjny został usunięty lub zmieniony, do którego będą wprowadzone zmiany przez nieautoryzowany personel serwisowy, albo którego zostało uszkodzone w wyniku zalania, pożaru lub innych klęsk naturalnych. Regulacje takie jak kalibracja, poziomowanie, dokręcanie śrub i podłączenia instalacyjne zwykle związane z początkową instalacją pozostają w gestii dystrybutora lub instalatora, nie zaś MagiKitch'n. Brykiety, dolne kratki i pokrywy palników są uważane za materiały eksploatacyjne i tym samym nie są objęte niniejszą gwarancją.

MagiKitch'n nie będzie ponosić bezpośredniej ani pośredniej odpowiedzialności, w żadnych okolicznościach, za straty następcze ani przypadkowe, w tym między innymi za: (i) jakiegokolwiek straty handlowe lub zysku; i (ii) robocizną, materiały i inne opłaty, straty z tytułu roszczeń lub szkody poniesione w powiązaniu lub wskutek pracy nad produktem, wprowadzania zmian i wykonywania napraw jakiegokolwiek uszkodzonego produktu lub części przez osoby i firmy inne niż MagiKitch'n.

NINIEJSZA GWARANCJA I ZOBOWIĄZANIA PRZYJĘTE PRZEZ MAGIKITCH'N MAJĄ CHARAKTER WYŁĄCZNY I ZASTĘPUJĄ WSZELKIE INNE RODZAJE ODPOWIEDZIALNOŚCI I GWARANCJI, WYRAŻNEJ LUB DOROZUMIANEJ. MAGIKITCH'N NIE OŚWIADCZA I NIE GWARANTUJE, WYRAŹNIE ANI DOMYŚLNIE, PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ, PRZYDATNOŚCI DO KONKRETNEGO CELU, ANI ŻADNEJ INNEJ KWESTII ZWIĄZANEJ ZE SPRZEDAWANYM PRODUKTEM, ZARÓWNO STOSOWANYM OSOBNO, JAK W POŁĄCZENIU Z INNYM SPRZĘTEM. Niniejsza gwarancja przyznaje Nabywcy konkretne prawa, a ponadto Nabywca może mieć różne inne prawa w zależności od kraju.



Problemy i pytania odnośnie zamówienia należy zgłaszać do fabryki MagiKitch'n, pod telefonem:

+1 (603) 225-6684 (z całego świata)
www.magikitchn.com

Problemy i pytania odnośnie urządzenia należy zgłaszać do autoryzowanego przedstawiciela MagiKitch'n ds. części i serwisu (ASAP) obsługującego Państwa rejon, albo dzwonić pod numery MagiKitch'n podane po lewej stronie.

ADRES POCZTOWY - P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501