LINKA 700
LINIA 700
LINE 700

# NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ
# INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI
# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE

**LÁVOVÉ GRILY PLYNOVÉ**
**GRILLE LAWOWE**
**GAS GRILL**

**CWT-74G / CWT-78G**
**CW-74G / CW-78G**

www.rmgastro.com

08-11-2021

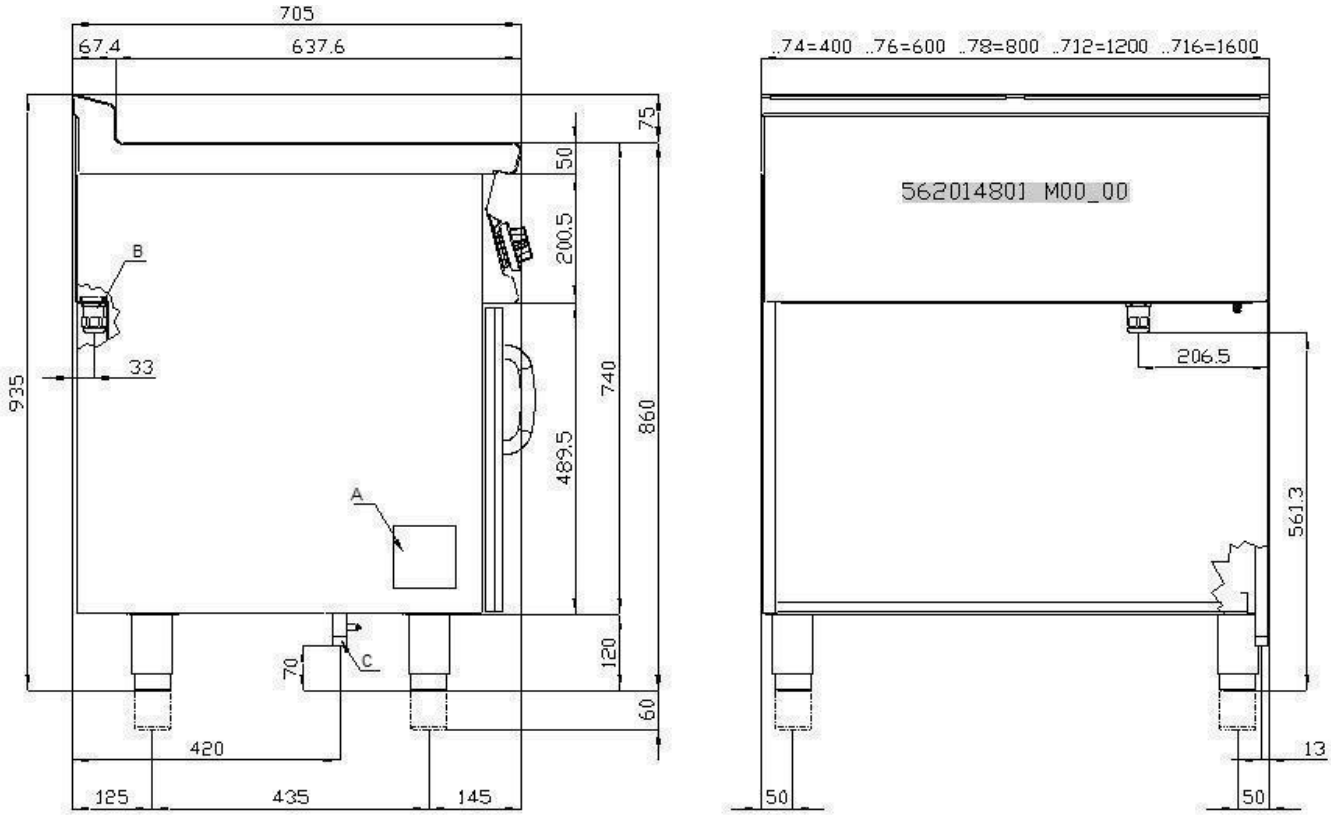
# Hlavní obsah


**1 ÚVOD ..... 3**
1.1 Instalační výkres ..... 3
1.2 Komponentistika ..... 4
1.3 Příklad upevnění přístrojů ..... 7
**2 OBECNÉ INFORMACE ..... 8**
2.1 Prohlášení o shodě ..... 8
2.2 Tabulka technických parametrů ..... 9
**3 INSTALACE ..... 10**
3.1 Kontroly při dodání ..... 10
3.2 Sejmutí obalu ..... 10
3.3 Mechanická instalace ..... 10
3.4 Elektrické/plynové zapojení ..... 10
**4 TABULKA TECHNICKÝCH PARAMETRŮ HOŘÁKŮ (ITGB) ..... 14**
4.1 Tabulka technických parametrů hořáků ..... 14
**6 NÁVOD K POUŽITÍ ..... 15**
6.1 Obecně ..... 15
6.2 Zapnutí pilotního hořáku ..... 15
6.3 Zapnutí hlavního hořáku a regulace teploty ..... 15
6.4 Vypnutí hlavního hořáku ..... 15
6.5 Vypnutí přístroje ..... 15
6.6 Nádoba na zachycování oleje ..... 16
6.7 Připomínky a doporučení ..... 16
**7 ÚDRŽBA ..... 17**
7.1 Běžná ..... 17
7.2 Výměna trysky hlavního hořáku ..... 17
7.3 Výměna trysky pilotního hořáku ..... 18
7.4 Regulace minima ..... 18
7.5 Údržba hořáků ..... 18
7.6 Náhradní díly ..... 18
**8 ČIŠTĚNÍ ..... 20**
8.1 Běžné čištění ..... 20

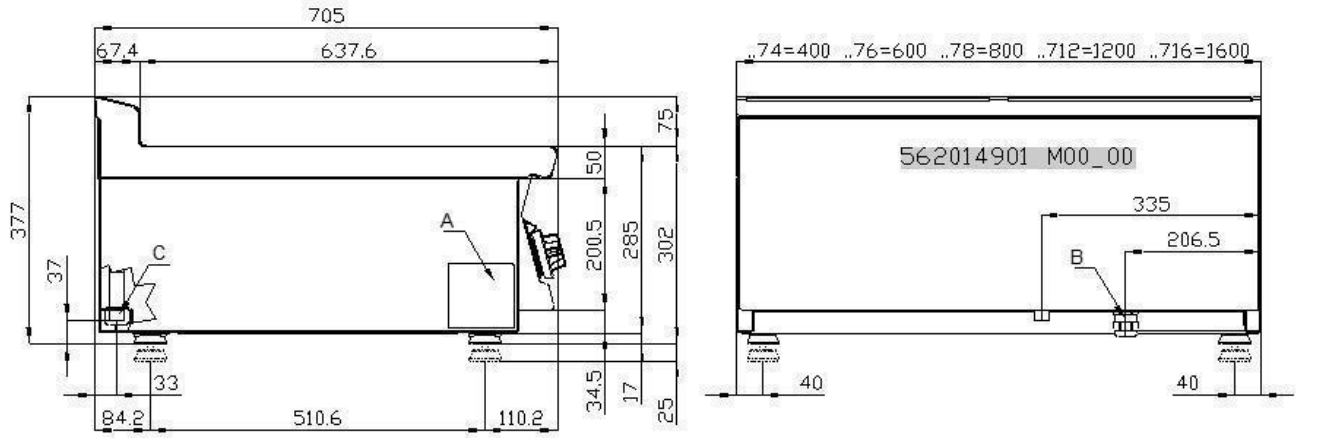
# 1 ÚVOD

## 1.1 Instalační výkres

**OBR. 1 CW-7..G**



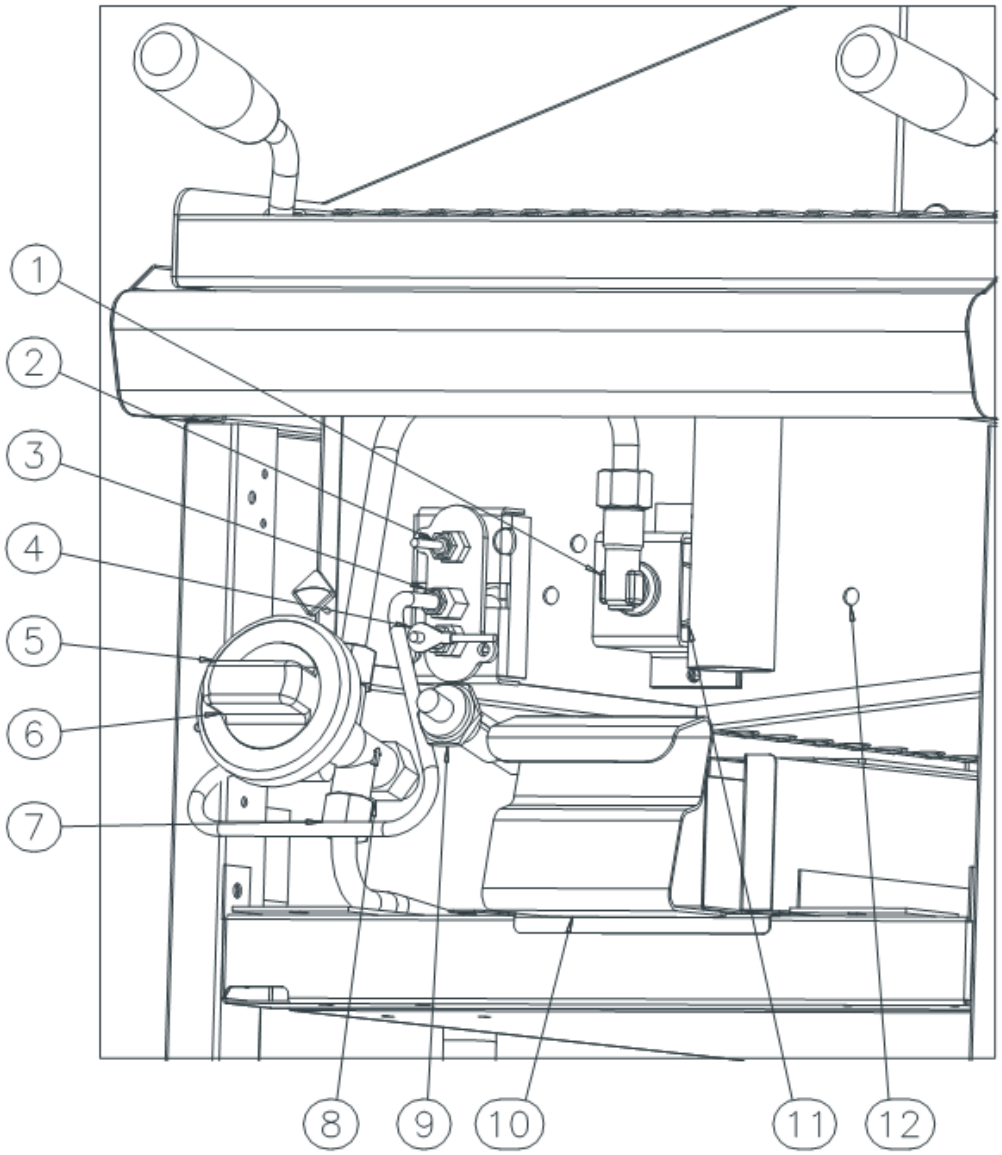

**OBR. 2 CWT...**




A Typový štítek
C Přípojka plynu

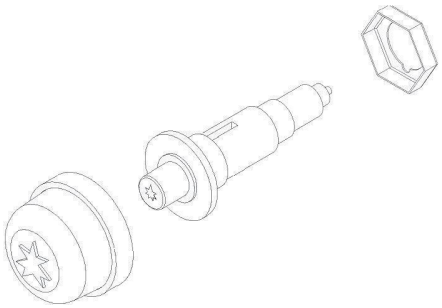
## 1.2 Komponentistika

**OBR. A**



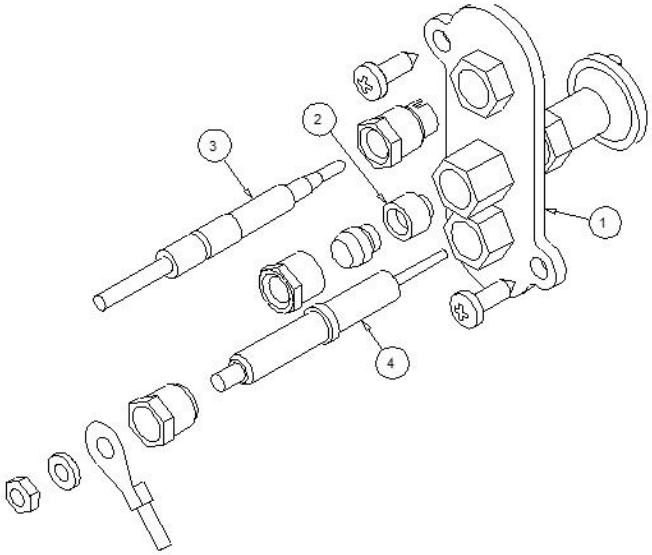

1 Vstřikovač
2 Termočlánek
3 Pilotní hořák
4 Svíčka zapalování
5-6 Rukojeť kohoutu
7 Trubičky plynu
8 Plynový kohout
9 Piezoelektrický prvek
10 Nádoba na zachycování oleje
11 Hořák
12 Vana

## OBR. B



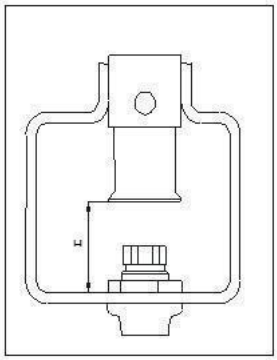
A Piezoelektrický prvek

## OBR. C



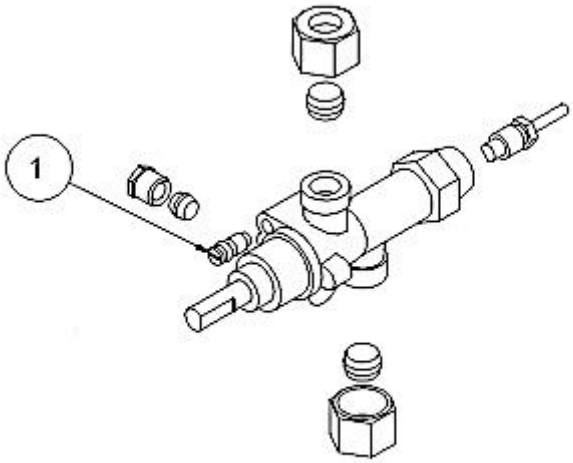

1 Třmen
2 Pilotní tryska
3 Termočlánek
4 Svíčka zapalování

## OBR. D



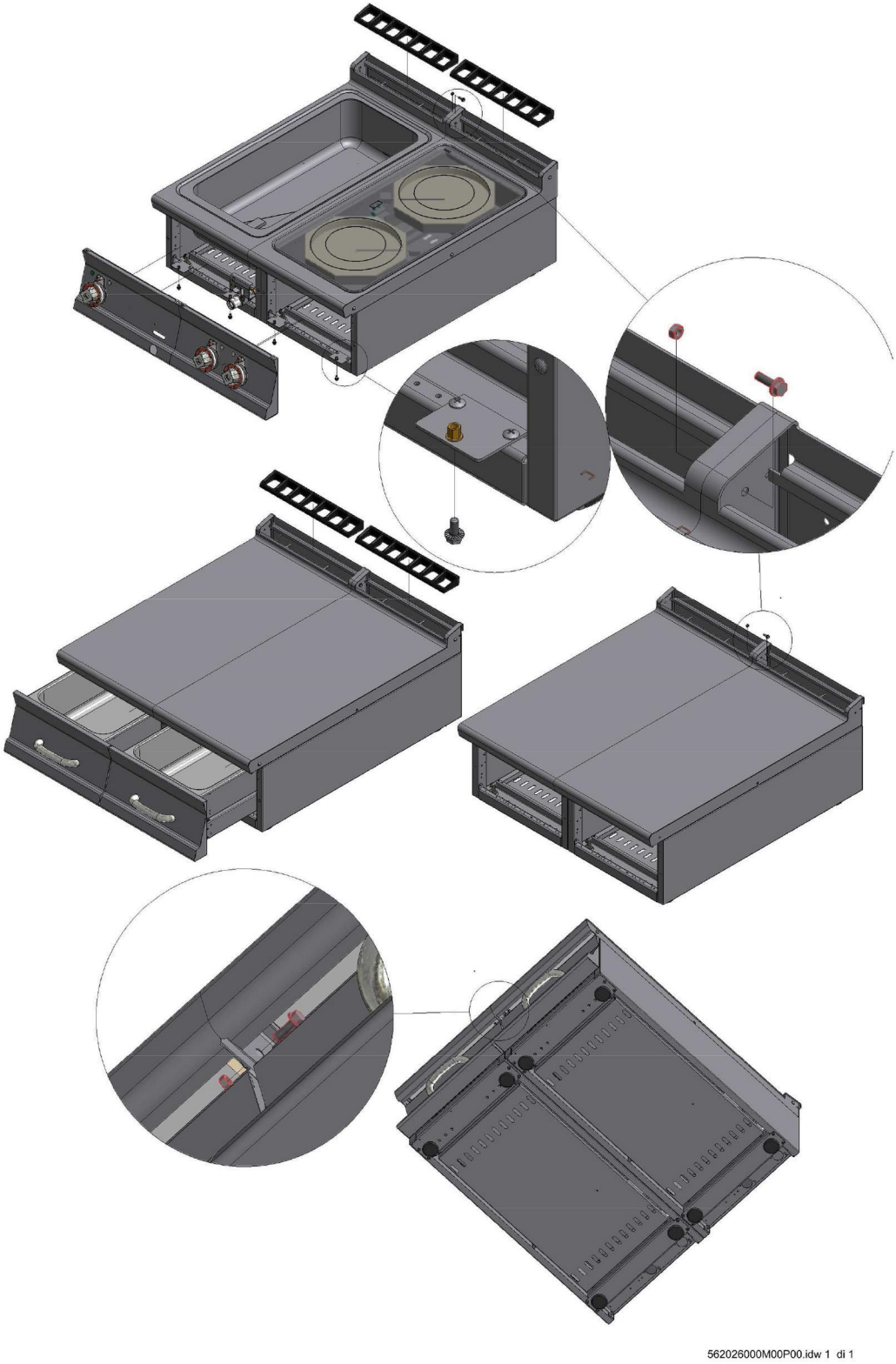
Regulace vzduchu hořáku

## OBR. E




1 By-pass

## 1.3 Příklad upevnění přístrojů



# 2 OBECNÉ INFORMACE

## 2.1 Prohlášení o shodě

Výrobce prohlašuje, že přístroje splňují ustanovení nařízení GAR 2016/426 pro plynovou část a směrnic 2014/30/EU,2014/35/EU pro elektrickou část. Instalace musí být provedena v souladu s platnými předpisy, zejména pokud jde o větrání prostor a systém odvádění odpadních plynů.

- Pečlivě si přečtěte upozornění uvedená v tomto návodu, jelikož obsahují důležité pokyny ohledně bezpečnosti instalace, používání a údržby.
- Návod k použití musí být uchován po celou dobu životnosti přístroje a musí být k dispozici uživatelům k případnému nahlédnutí. Návod je třeba využít k vyhledání veškerých informací týkajících se instalace, používání a údržby přístroje.
- Po sejmutí obalu zkontrolujte neporušenost přístroje.
- Součásti obalu (plastové sáčky, polystyren, pásky atd.) musí být zlikvidovány v souladu s platnými předpisy.
- Před zapojením přístroje se ujistěte, že údaje uvedené na štítku odpovídají údajům elektrické nebo plynové rozvodné sítě v místě, kde má být přístroj instalován.**Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě, že zapojení zařízení nebude provedeno v souladu s platnými předpisy.**
- Všechny části zařízení udržujte trvale čisté, abyste předešli riziku oxidace a/nebo koroze působením chemických látek.
- Přístroj smí být používán pouze personálem vyškoleným k jeho používání.
- **Instalace musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem, v souladu s pokyny výrobce a platnými referenčními normami.**
- Elektrická bezpečnost tohoto přístroje je zajištěna pouze v případě, že je správně připojen k účinnému uzemňovacímu systému, v souladu s platnými normami pro elektrickou bezpečnost. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené chybějícím uzemněním zařízení.
- Před prováděním jakýchkoli úkonů čištění nebo údržby odpojte přístroj od elektrické rozvodné sítě. V případě poruchy nebo chybné funkce přístroj vždy vypněte.
- **Jakýkoli typ opravy musí být proveden výhradně kvalifikovaným personálem.**
- Tento přístroj smí být používán pouze pro účely, ke kterým je výslovně určen, tj. k vaření nebo ohřívání pokrmů. Jakékoli jiné použití je nevhodné.
- Přístroj je určen pro profesionální použití a musí být používán vyškoleným personálem.
- Instalace a případná transformace na jiné elektrické napájecí napětí (pokud je možná) nebo transformace pro provoz s jiným druhem plynu smí být provedena výhradně odborně kvalifikovaným a oprávněným personálem.
- Před použitím přístroje pečlivě očistěte všechny povrchy určené pro styk s potravinami.
- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jakékoli přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávným použitím přístroje. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody způsobené chybnou instalací, neoprávněnými zásahy, špatnou údržbou a neodborným používáním. Výrobce dále odmítá odpovědnost za jakékoli možné nepřesnosti, obsažené v této brožuře v důsledku chyb zápisu nebo tisku, a vyhrazuje si rovněž právo na provádění změn na výrobku, jež bude považovat za vhodné a/nebo nutné, aniž by tím byly ohroženy jeho základní vlastnosti.
- **Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto základních norem a všech ostatních pravidel používání a údržby obsažených v tomto návodu..**

## 2.2 Tabulka technických parametrů

**Tabulka technických parametrů CW S70G**

| MODEL | ROZMĚRY | PŘÍPOJKA PLYNU ISO 7-1 | CELKOVÝ JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU (kW) | LÁVOVÝ KÁMEN (kg) |
|---|---|---|---|---|
| CW-74G | 40x70x90h | R 1/2GM | 9 | 9 |
| CW-78G | 80x70x90h | R 1/2GM | 18 | 18 |
| CWT-74G | 40x70x29h | R 1/2GM | 9 | 9 |
| CWT-78G | 80x70x29h | R 1/2GM | 18 | 18 |

# 3 INSTALACE

## 3.1 Kontroly při dodání

Při dodání je třeba ověřit:

- Vnější stav obalu
- Celkový stav přístroje
- Shodu modelu s údaji uvedenými na technickém štítku a v návodu k použití
- Shodu přístroje a jeho komponent s objednávkovým formulářem

## 3.2 Sejmutí obalu

Při snímání obalu dbejte na to, aby nedošlo k poškození přístroje. Z nerezové oceli sejměte ochrannou fólii a odstraňte případné stopy lepidla; nekuřte, činnost provádějte daleko od zdrojů tepla, používejte ochranné rukavice, obalový materiál neodhazujte do přírody ani jej nenechávejte v dosahu dětí, zlikvidujte jej v souladu s platnými právními předpisy.

## 3.3 Mechanická instalace

Postavte spotřebič na rovný základ. Přístroj seřiďte a stabilizujte pomocí noh. Ujistěte se, že okolní stěny a/nebo zařízení jsou odolné vůči teplu vyzařovanému přístrojem. Připojte přívod vody (je-li to nutné).

**Pozor**

**Spotřebič neinstalujte v blízkosti chladicích přístrojů/strojů. Pokud by spotřebič měl být umístěn v blízkosti chladicích přístrojů, doporučuje se vložit mezi ně tepelně izolační nehořlavý materiál a/nebo neutrální prvky.**

## 3.4 Elektrické/plynové zapojení

Spotřebič byl před uvedením na trh podroben plynovému a elektrickému testování (dle předpisů). Přístroj je dodáván bez napájecího kabelu. Instalační technik musí zajistit, aby byl přístroj připojen v souladu s platnými bezpečnostními předpisy na základě výkonu přístroje.

*Poznámka*

*Typový štítek je umístěn ve vnitřním prostoru dveří u spotřebičů s tímto prostorem, nebo na levé straně u spotřebičů s troubou, nebo nahoře. Druhý štítek s modelem a sériovým číslem se nachází uvnitř ovládacího panelu, třetí v prohlášení o shodě. Sériové číslo lze nalézt také v přepravním dokladu (po roce 2008). Na štítku jsou uvedeny údaje nutné ke správné elektrické instalaci. Instalace a případná transformace na jiné napájecí napětí (pokud je možná) smí být provedena výhradně odborně kvalifikovaným a oprávněným personálem. Před použitím přístroje pečlivě očistěte všechny povrchy určené pro styk s potravinami.*

***Upozornění***

***Úkony instalace a případné transformace na jiné druhy plynu, jakož i spuštění, smí být provedeny výhradně kvalifikovaným personálem a v souladu s platnými předpisy.***

Plynová zařízení, elektrické přípojky a prostory instalace spotřebičů musí splňovat předpisy platné v zemi instalace; spotřebič musí být zejména instalován v místnosti s dobrým větráním, pokud možno pod odsavačem par, aby bylo zajištěno kompletní odvádění odpadních plynů vznikajících spalováním. Ke spalování je potřebný vzduch o objemu 2 m3/h na kW instalovaného výkonu. Přístroj lze instalovat samostatně nebo v sérii se spotřebiči naší výroby. Musí být dodržena minimální vzdálenost 10 cm od spotřebiče, aby se zabránilo kontaktu se stěnami vyrobenými z hořlavého materiálu; kromě toho musí být přijata odpovídající opatření k zajištění tepelné izolace hořlavé části, jako je například instalace radiační ochrany. Zvláštní pozornost musí být věnována tomu, aby přístroje byly instalovány řádně a bezpečně. Nohy jsou výškově nastavitelné, díky čemuž lze vyrovnat případné nerovnosti.

## PŘIPOJENÍ PLYNU

Připojení plynu (viz instalační výkres) musí být provedeno ocelovými nebo měděnými trubkami, případně pružnými ocelovými trubkami, v souladu s národní normou, pokud tato existuje. Každý přístroj musí být vybaven plynovým uzavíracím rychločinným ventilem. Po dokončení instalace proveďte kontrolu, zda nedochází k únikům plynu ze spojek; k tomu nepoužívejte plamen, ale látky nezpůsobující korozi, jako jsou roztoky mýdlové vody nebo spreje na detekci úniků. Všechny naše spotřebiče procházejí důkladnou kontrolou: druh plynu, provozní tlak a kategorie příslušnosti jsou uvedeny na typovém štítku (viz příloha).

*Poznámka*
*Rok výroby spotřebiče je uveden v položce „N“ na štítku. První 2 číslice znamenají rok výroby.*

- **KONTROLA TEPELNÉHO VÝKONU**

Spotřebič je třeba zkontrolovat z hlediska správnosti tepelného výkonu:

- Tepelný výkon je uveden na štítku spotřebiče;
- Nejprve zkontrolujte, zda je spotřebič určen na druh distribuovaného plynu, apoté se ujistěte, že údaj na štítku odpovídá použitému plynu. Pro přizpůsobení na jiný druh plynu zkontrolujte, zda druh plynu odpovídá pokynům uvedeným vtomto návodu.

***Upozornění***
***Tlak se měří tlakoměrem (minimální rozlišení 0,1 mbar), nasazeným do příslušné zásuvky. Odstraňte závěrný šroub M6 a nasaďte trubku tlakoměru. Zkoušku je třeba provést se zapnutými hořáky spotřebiče a se všemi zapnutými spotřebiči připojenými ke stejnému vedení. Po měření opět zašroubujte šroub, hermeticky jej utáhněte a zkontrolujte těsnost.***

**Připojení pro zkapalněný plyn G30/G31**

Tlak připojení zkapalněného plynu je 30 mbar pro butan a 37 mbar pro propan. Zkontrolujte štítek, změřte tlak a ověřte, zda popis nainstalované trysky odpovídá popisu dodanému výrobcem.

**Připojení pro zemní plyn H G20**

Tlak připojení zemního plynu je 20 mbar. Zkontrolujte štítek, změřte tlak a ověřte, zda popis nainstalované trysky odpovídá popisu dodanému výrobcem.

- **KONTROLA PRIMÁRNÍHO VZDUCHU HLAVNÍCH HOŘÁKŮ APILOTNÍ TRYSKY**

U hořáků vybavených regulací vzduchu použijte regulační objímku zajišťovanou šroubem. V tabulce „Technické parametry hořáků“ jsou uvedeny přibližné hodnoty parametru „h“ (primární vzduch). Průtočný objem primárního vzduchu musí být nastaven tak, aby nedocházelo k výpadku plamene při studeném hořáku a obnovení plamene při horkém hořáku. Regulace vzduchu pilotních trysek se během konečné zkoušky provádí pro plyn, pro který je spotřebič určen. V případě transformace na jiné druhy plynu seřiďte

vzduch pomocí regulační objímky tak, aby plamen pilotního hořáku neprskal a dostal intenzivní modrou barvu.

**Pokyny pro transformaci a instalaci pro jiné druhy plynu:**

Naše spotřebiče jsou kolaudovány a nastaveny pro zkapalněný nebo zemní plyn (viz přiložený typový štítek). Transformace nebo uzpůsobení na jiný druh plynu musí být provedeny specializovaným technikem. Trysky pro různé druhy plynu jsou obsaženy v sáčku, jenž je součástí dodávky, a jsou označeny v setinách mm (viz tabulka technických parametrů „hořáky“).

- **<u>POKYNY KODVÁDĚNÍ ODPADNÍCH PLYNŮ</u>**

**- Spotřebiče typu „A“ (viz typový štítek)**

U spotřebičů typu „A“ musí být produkty spalování odváděny do speciálních digestoří nebo podobných zařízení, připojených do komína se zabezpečenou účinností nebo přímo ven. (Přirozený odtah) Obr. 1
V opačném případě je povoleno použití odsavače vzduchu připojeného přímo ven, (**Nucený odtah**) Obr. 2, o průtoku odpovídajícímu nejméně ustanovením bodu 4.3 normy UNI-CIG 8723.

**- V případě nuceného odtahu**

Přívod plynu do spotřebiče musí být přímo podřízen systému a musí se vypnout, pokud jeho průtok klesne pod hodnoty předepsané v bodě 4.3 normy UNI-CIG 8723. Obnovení přívodu plynu do spotřebiče musí proveditelné pouze ručně.

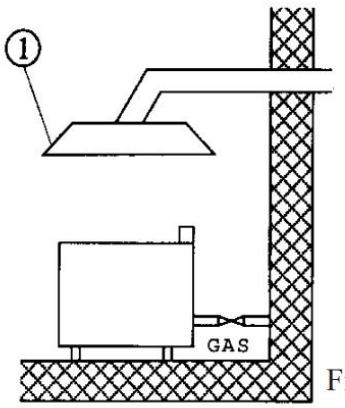


Fig.1

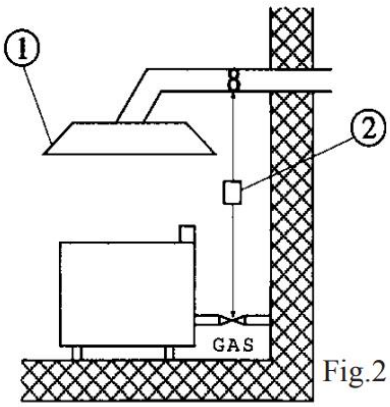


Fig.2

1 Digestoř
2 Vzájemná závislost

**- Spotřebiče typu „B11“ (viz typový štítek)**

**Přirozený odtah (Obr. 3)**
Připojení do komína s přirozeným tahem a se zabezpečenou účinností pomocí přípojky s ochranou proti větru, s odváděním produktů spalování přímo ven

**Nucený odtah (Obr. 4)**
Přívod plynu do spotřebiče musí být přímo podřízen systému nuceného odtahu a musí se vypnout, pokud jeho průtok klesne pod hodnoty předepsané v bodě 4.3 normy UNI-CIG 8723. Obnovení přívodu plynu do spotřebiče musí proveditelné pouze ručně. V případě instalace pod digestoř se koncová část odtahového potrubí spotřebiče musí nacházet nejméně 1,8 metru od nosné plochy spotřebiče (zem). Výstupní část odtahového potrubí produktů spalování musí být umístěna v rámci dosahu digestoře.

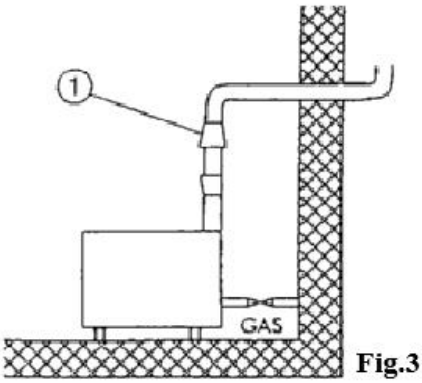


Fig.3

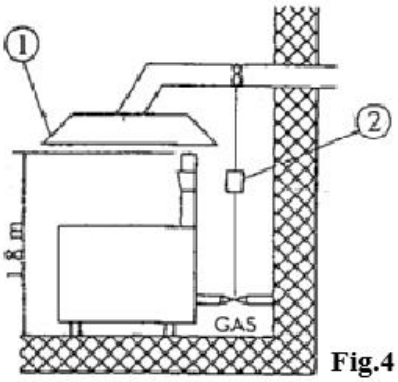


Fig.4

1 Komín s ochranou proti větru (Obr. 3) – Digestoř (Obr. 4)
2 Vzájemná závislost

Spotřebiče typu „B11“ jsou na vyžádání dodávány s komínovým nástavcem, případně jsou komínový nástavec a komín s ochranou proti větru dodávány a montovány samostatně.

# 4 TABULKA TECHNICKÝCH PARAMETRŮ HOŘÁKŮ (ITGB)

## 4.1 Tabulka technických parametrů hořáků

**Tabulka technických parametrů hořáků CW S70G**

| | 12,68 kWh/KG G30 BUTAN 30 mbar | 12,87 kWh/KG G31 PROPAN 37 mbar | 9,45 kWh/m3st. G20 METAN H 20 mbar |
|---|---|---|---|
| **CW-74G (hořák max. 9 kW min. 2,7 kW)** | | | |
| Vstřikovač hořáku 1/100 mm | 1 x 150 | 1 x 150 | 1 x 220 |
| Regulace minima 1/100 mm | 70 | 70 | regulovatelné |
| Vstřikovač pilotního hořáku | 30 | 30 | 51 |
| Regulace primárního vzduchu h = mm | 17 | 17 | 17 |
| Spotřeby | kg/h 0,710 | kg/h 0,699 | m³ st./h 0,952 |
| **CW-78G (2 hořáky max. 9 kW min. 2,7 kW)** | | | |
| Vstřikovač hořáku 1/100 mm | 2 x 150 | 2 x 150 | 2 x 220 |
| Regulace minima 1/100 mm | 70 | 70 | regulovatelné |
| Vstřikovač pilotního hořáku | 30 | 30 | 51 |
| Regulace primárního vzduchu h = mm | 17 | 17 | 17 |
| Spotřeby | kg/h 1,42 | kg/h 1,398 | m³ st./h 1,904 |
| **CWT-74G (hořák max. 9 kW min. 2,7 kW)** | | | |
| Vstřikovač hořáku 1/100 mm | 1 x 150 | 1 x 150 | 1 x 220 |
| Regulace minima 1/100 mm | 70 | 70 | regulovatelné |
| Vstřikovač pilotního hořáku | 30 | 30 | 51 |
| Regulace primárního vzduchu h = mm | 17 | 17 | 17 |
| Spotřeby | kg/h 0,710 | kg/h 0,699 | m³ st./h 0,952 |
| **CWT-78G (2 hořáky max. 9 kW min. 2,7 kW)** | | | |
| Vstřikovač hořáku 1/100 mm | 2 x 150 | 2 x 150 | 2 x 220 |
| Regulace minima 1/100 mm | 70 | 70 | regulovatelné |
| Vstřikovač pilotního hořáku | 30 | 30 | 51 |
| Regulace primárního vzduchu h = mm | 17 | 17 | 17 |
| Spotřeby | kg/h 1,42 | kg/h 1,398 | m³ st./h 1,904 |

# 6 NÁVOD K POUŽITÍ

## 6.1 Obecně

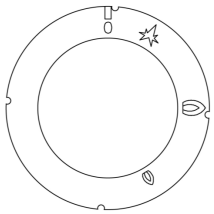
Tento přístroj smí být používán pouze pro účely, ke kterým je výslovně určen, tj. k vaření nebo ohřívání pokrmů. Jakékoli jiné použití je nevhodné. Přístroj je navíc určen k průmyslovému použití a**smí být používán pouze vyškoleným personálem, seznámeným s riziky horkého zařízení.**

***Upozornění***

***Zařízení vydává teplo o vysokých teplotách, takže je nutné:***

- ***Při běžném provozu dávat pozor na oblasti kolem horké plochy (nebezpečí popálení);***
- ***RIZIKO POPÁLENÍNedotýkejte se horké plochy rukama ani jinými částmi těla, aby nedošlo k popálení v důsledku vysoké teploty;***
- ***Po vypnutí spotřebiče vyčkejte dostatečně dlouho než vychladne, a teprve poté provádějte čištění nebo údržbu.***

## 6.2 Zapnutí pilotního hořáku



- Nastavte ovládací knoflík plynu do polohy ★ a držte jej stisknutý. Souběžně stiskněte piezoelektrický prvek, aby se vytvořila jiskra: zapne se pilotní hořák.

*Poznámka*

*Pokud plamen zhasne, je postup třeba opakovat.*

## 6.3 Zapnutí hlavního hořáku a regulace teploty

- Otočte ovládací knoflík do polohy pro nastavení hořáku na maximum.
- Otočte ovládací knoflík do polohy pro nastavení hořáku na minimum.

## 6.4 Vypnutí hlavního hořáku

- Otočením ovládacího knoflíku do polohy ★ hořák zhasne azůstane zapnutý pouze pilotní plamen.

## 6.5 Vypnutí přístroje

- Stiskněte aotočte ovládací knoflík plynového kohoutu do polohy „0”. Tím se zablokuje přívod plynu jak do hlavního, tak do pilotního hořáku.

## 6.6 Nádoba na zachycování oleje

Tuto nádobu je třeba pravidelně kontrolovat a vyprazdňovat dříve, než bude plná. V každém případě je nutné nádobu po vypnutí spotřebiče vyčistit.

## 6.7 Připomínky a doporučení

V případě dvouzónových spotřebičů je možné pro každou polovinu plotny nastavit jinou teplotu, nebo používat pouze jednu polovinu.

# 7 ÚDRŽBA

## 7.1 Běžná

Při dlouhodobém používání spotřebiče je nezbytné provádět pravidelnou údržbu pro zaručení bezpečnosti provozu; za tímto účelem doporučujeme uzavřít servisní smlouvu.

**Pozor**
**Údržbu smí provádět pouze specializovaný personál dodržující platné předpisy a naše pokyny.**

Před prováděním jakékoli údržby a/nebo čištění:

- Odpojte spotřebič od elektrické rozvodné sítě a/nebo vypněte přívod plynu.
- Nechte spotřebič chladnout po dostatečně dlouhou dobu.
- Neumývejte spotřebič přímým nebo vysokotlakým proudem vody, jelikož jakýkoli její průnik do elektrických součástí může ohrozit správnou funkci spotřebiče a bezpečnostních systémů.

***Upozornění***
***Pro údržbu/výměnu součástí požadujte pouze originální náhradní díly.***

***Pro optimalizaci dodávky náhradních dílů je důležité vždy sdělit sériové číslo přístroje uvedené na typovém štítku.***

***Typový štítek se nachází ve vnitřním prostoru dveří u spotřebičů s tímto prostorem, nebo na levé straně u spotřebičů s troubou nebo nahoře. Druhý štítek se sériovým číslem a modelem se nachází uvnitř ovládacího panelu (na levé straně), třetí v prohlášení o shodě.***

***Sériové číslo lze konečně nalézt také v přepravním dokladu (po roce 2008).***

Výměna dílů smí být provedena výhradně autorizovaným a/nebo oprávněným personálem. Při výměně elektrických součástí přístroje a elektrických rozvaděčů striktně dodržujte technické charakteristiky nahrazovaného dílu, uvedené na dílu samém. Spotřebič nevyžaduje žádnou zvláštní údržbu, nicméně během jeho používání se doporučuje zkontrolovat alespoň jednou ročně (v případě potřeby zvyšte frekvenci v závislosti na míře používání):

- Stav připojení, zejména na svorkovnici a napájecím kabelu, a stav plynových přípojek;
- Funkčnost jednotlivých komponent (proveďte funkční test);
- V případě spotřebičů vybavených rotačním topným tělesem demontujte náboj, namažte jej a vyměňte tři těsnění nebo o-kroužky k zabránění možným únikům.

## 7.2 Výměna trysky hlavního hořáku

- Odstraňte přední upevňovací šrouby ovládací desky/panelu avytáhněte jej směrem ven.
- Odpojte kabel zapalování.
- Odšroubujte matici asklopte třmen regulace vzduchu.
- Pomocí vhodného klíče odšroubujte trysku anahraďte ji odpovídající novou.
- Vraťte třmen regulace vzduchu do výchozí polohy. Věnujte pozornost tomu, že výška třmene závisí na druhu použitého plynu (viz tabulka technických parametrů).

## 7.3 Výměna trysky pilotního hořáku

Plamen pilotního hořáku má stálý přívod vzduchu. Jedinou nutnou věcí je výměna trysky v závislosti na druhu použitého plynu (viz tabulka technických parametrů).

- Odšroubujte spojku, jež spojuje trubičku spilotním hořákem, avyjměte trysku, která má být vyměněna.
- Nahraďte trysku vhodnou tryskou aujistěte se, že se po zapálení plamének správně dotkne hrotu termočlánku.

***Upozornění***

***Po provedení transformace na jiný druh plynu je nutné aktualizovat typový štítek a uvést druh plynu, pro který byl spotřebič transformován.***

## 7.4 Regulace minima

- Po transformaci na jiný druh plynu, případně pokud je plamen příliš vysoký vokamžiku, kdy je ovladač vpoloze (malý plamen), je nutné seřídit minimum otočením by-pass šroubu. Pro provoz na LPG musí být by-pass zcela uzavřen, zatímco pro provoz na metan musí být nejprve uzavřen apoté otevřen o1/4 otáčky.

## 7.5 Údržba hořáků

Hořáky CW se z důvodu typu konstrukce a vaření zahřívají a opotřebovávají, zejména při častém používání v kombinaci s lávovým kamenem. Z tohoto důvodu lze pro usnadnění údržby hořák v případě potřeby pohodlně vyjmout a vyčistit. Navíc enzymy obsažené v mase, sůl atd. jsou pro ocelové části hořáku velmi agresivní. Hořák nelze vyrábět z korozivzdorné oceli, neboť deformace takového materiálů působením tepla by narušily funkčnost samotného hořáku. Některé části hořáku jsou z materiálu AISI 304, jiné z materiálu AISI 316, jiné z materiálu Fe430. Zákazník by měl provádět běžnou údržbu: **hořák pravidelně vytáhnout a vyčistit.**

## 7.6 Náhradní díly

Některé díly, jako je plynový kohout, termočlánek, svíčka zapalování nebo plynové potrubí, lze vyměnit jednoduchým a rychlým způsobem.
Při výměně těchto součástí postupujte následujícím způsobem:

- **PLYNOVÝ KOHOUT:** po demontáži čelního panelu odšroubujte šroubové spoje připojení plynu, vyjměte spojku, vyměňte vadné části anainstalujte nové.

- **TERMOČLÁNEK:** odšroubujte spojku pilotního hořáku, stejným způsobem odšroubujte spojku plynového kohoutu atermočlánek vyměňte.

- **SVÍČKA ZAPALOVÁNÍ:** odšroubujte spojku, vytáhněte poškozenou svíčku anahraďte ji.

**Pozor**

**JAK POSTUPOVAT V PŘÍPADĚ ZÁVADY:**

**Uzavřete přívodní plynový kohout a/nebo vypněte napájení pomocí zařízení instalovaného před spotřebičem a informujte servisní službu.**

***Upozornění***

***OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ DLOUHODOBÉHO PŘERUŠENÍ PROVOZU:***

***Uzavřete plynový kohout a/nebo vypněte napájení a spotřebič vyčistěte podle pokynů uvedených výše.***

# 8 ČIŠTĚNÍ

## 8.1 Běžné čištění

**Pozor**
**Je zakázáno používání hořlavých kapalin k čištění spotřebičů.**

K zajištění hygieny a uchování přístroje pravidelně čistěte vnější povrch, přičemž dbejte, abyste nepoškodili kabely a elektrická připojení. Před zahájením čištění odpojte spotřebič od napájení. Ocelové části je třeba umýt teplou vodou s neutrálním čisticím prostředkem, poté důkladně odstranit všechny stopy čisticího prostředku, a nakonec osušit suchým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní ani žíravé čisticí prostředky. Smaltované části je třeba umýt mýdlovou vodou. U spotřebičů vybavených troubou se čištění usnadní odstraněním nosného roštu. Důkladné a denní čištění zabraňuje poruchám a ukládání zbytků tuků a/nebo potravin. Oceli, jež jsou používány k výrobě profesionálních spotřebičů, představují testované materiály nejvyšší kvality. Díky svým vlastnostem jsou ideálním materiálem pro použití ve styku s potravinami.

U spotřebičů z nerezové oceli je třeba dodržovat následující doporučení:

- Povrchy z nerezové oceli musí být trvale udržovány čisté tak, aby byl zajištěn jejich kontakt se vzduchem. Pod vrstvami vápencových usazenin, škrobu, vaječného bílku nebo jiného typu materiálu mohou povrchy kvůli nedostatku kyslíku podléhat korozi.
- K odstranění vápencových usazenin nepoužívejte přípravky obsahující sůl nebo kyselinu sírovou. Na trhu jsou dostupné vhodné produkty, lze nicméně použít též zředěný roztok kyseliny octové.
- K čištění spotřebičů z nerezové oceli je vhodné použít specifické čisticí prostředky pro tento materiál. Pro „malé čištění“ lze též použít slabý roztok prostředku na mytí nádobí.
- **Neumývejte spotřebič proudem tlakové vody**.
- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující abrazivní prášky nebo bělidla jakéhokoli druhu.
- Uzavíratelné nerezové spotřebiče musí být během období nečinnosti vždy ponechány otevřené, aby měl vzduch volný přístup k vnitřním kovovým povrchům.
- Nerezová ocel nesmí zůstat dlouhodobě v kontaktu s koncentrovanými kyselinami nebo aromatickými koncentráty, jako jsou solné roztoky, hořčice, směsi koření nebo podobné. Při určité teplotě a koncentraci mohou tyto látky pasivně zničit pasivní vrstvu. Kontaktní plochy proto musí být okamžitě opláchnuty čistou vodou a osušeny.
- Nedoporučuje se používat hrnce z nerezové oceli výhradně k vaření jídla ve slané vodě (těstoviny, rýže, brambory atd.). Tyto hrnce se musí občas použít také k vaření potravin obsahujících tuky nebo zeleniny. To pomáhá zabránit poškození korozí.
- Po uvaření pokrmu ve slané vodě opláchněte nádoby čerstvou vodou, jelikož zbytky slané vody z vaření vytvářejí vrstvy solného roztoku o vysoké koncentraci, jež mohou způsobit bodovou korozi.
- Aby se zabránilo tzv. sekundární korozi, je třeba zamezit dlouhodobému kontaktu nerezové oceli s normální feritickou ocelí.
- Jakékoli body sekundární koroze musí být okamžitě odstraněny.
- Nepoužívejte ostré předměty, jež by mohly poškrábat, a tudíž znehodnotit součásti z nerezové oceli.

**Servisní střediska RM Gastro**

CZ: RM GAGTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9
tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM GASTRO - JAZ s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
tel. +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
tel. +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl

# Contents


**1 INTRODUCTION ..... 3**
1.1 Installation drawing ..... 3
1.2 Components ..... 4
1.3 Example installation of the appliance ..... 7
**2 GENERAL INFORMATION ..... 8**
2.1 Declaration of compliance ..... 8
2.2 Technical data table ..... 9
**3 INSTALLATION ..... 10**
3.1 Delivery checks ..... 10
3.2 Removing the packaging ..... 10
3.3 Mechanical installation ..... 10
3.4 Electrical/gas connections ..... 10
**4 BURNERS TECHNICAL DATA TABLE (ITGB) ..... 14**
4.1 Burners technical data table ..... 14
**5 INSTRUCTIONS FOR USE ..... 15**
5.1 General information ..... 15
5.2 Switching the pilot burner on ..... 15
5.3 Starting the main burner and adjusting the temperature ..... 15
5.4 Switching the main burner off ..... 15
5.5 Switching the appliance off ..... 15
5.6 Emptying the container ..... 16
5.7 Observations and advice ..... 16
**6 MAINTENANCE ..... 17**
6.1 Routine ..... 17
6.2 Replacing the main burner nozzle ..... 17
6.3 Replacing the pilot burner nozzle ..... 17
6.4 Minimum setting ..... 18
6.5 Burner maintenance ..... 18
6.6 Spare parts ..... 18
**7 CLEANING ..... 20**
7.1 Routine cleaning ..... 20

# 1 INTRODUCTION

## 1.1 Installation drawing

**FIG. 1 CW-7..G**

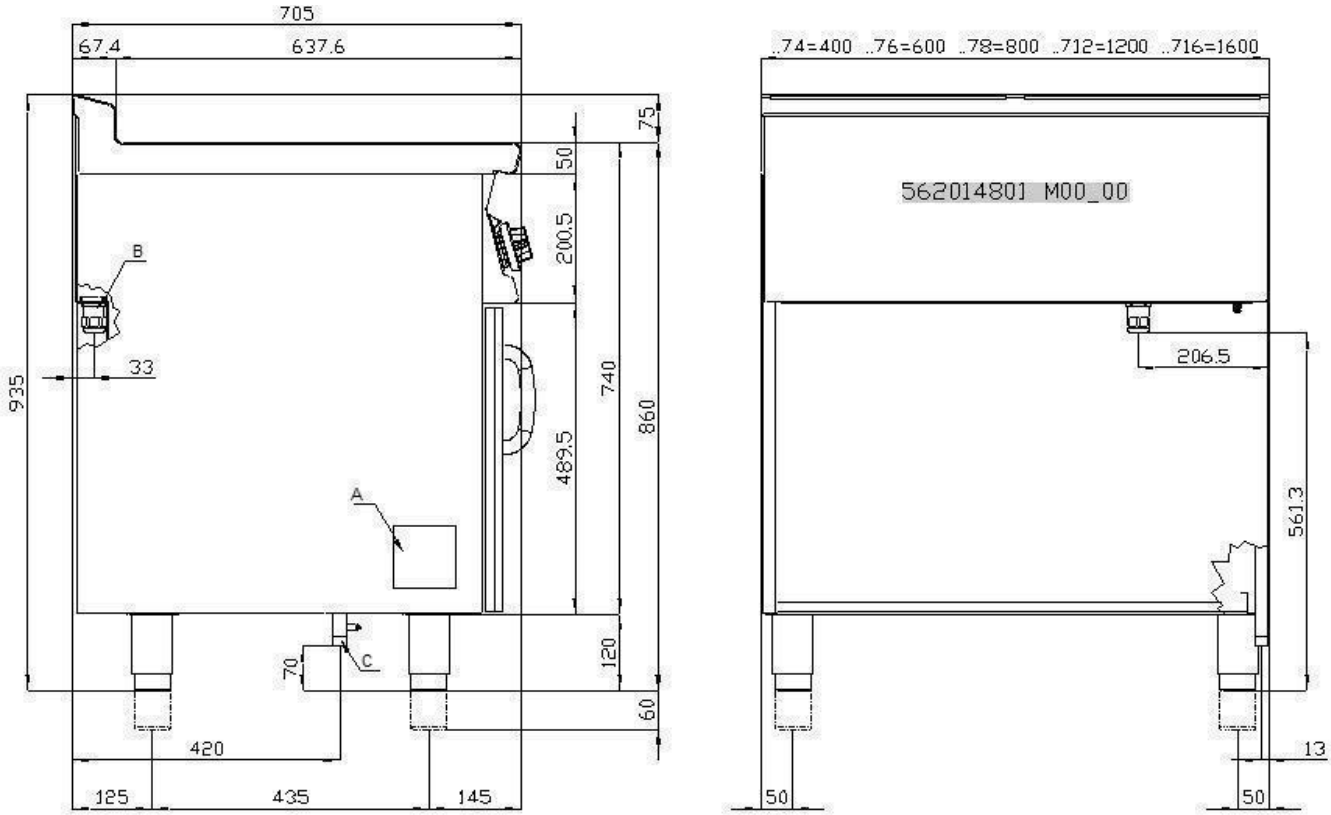
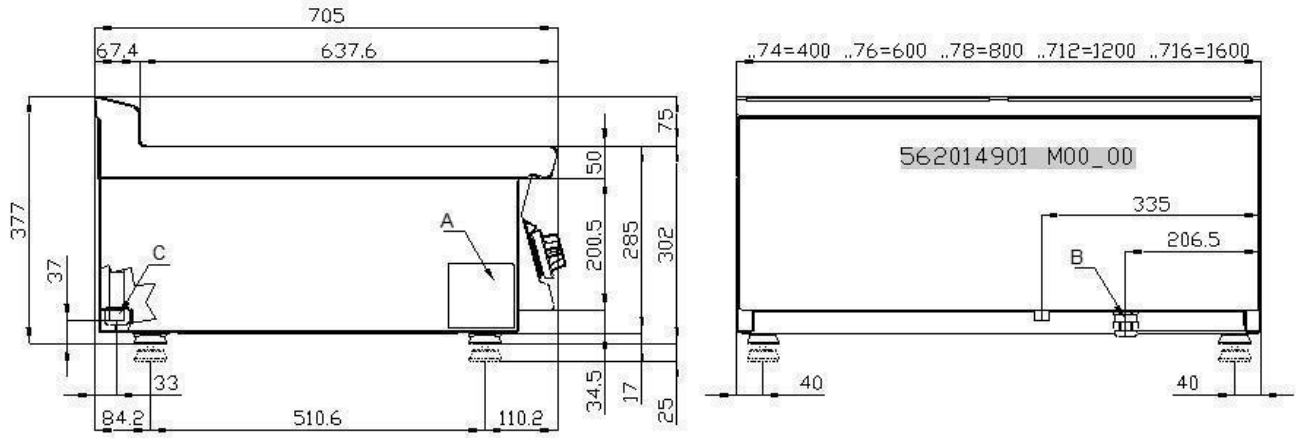


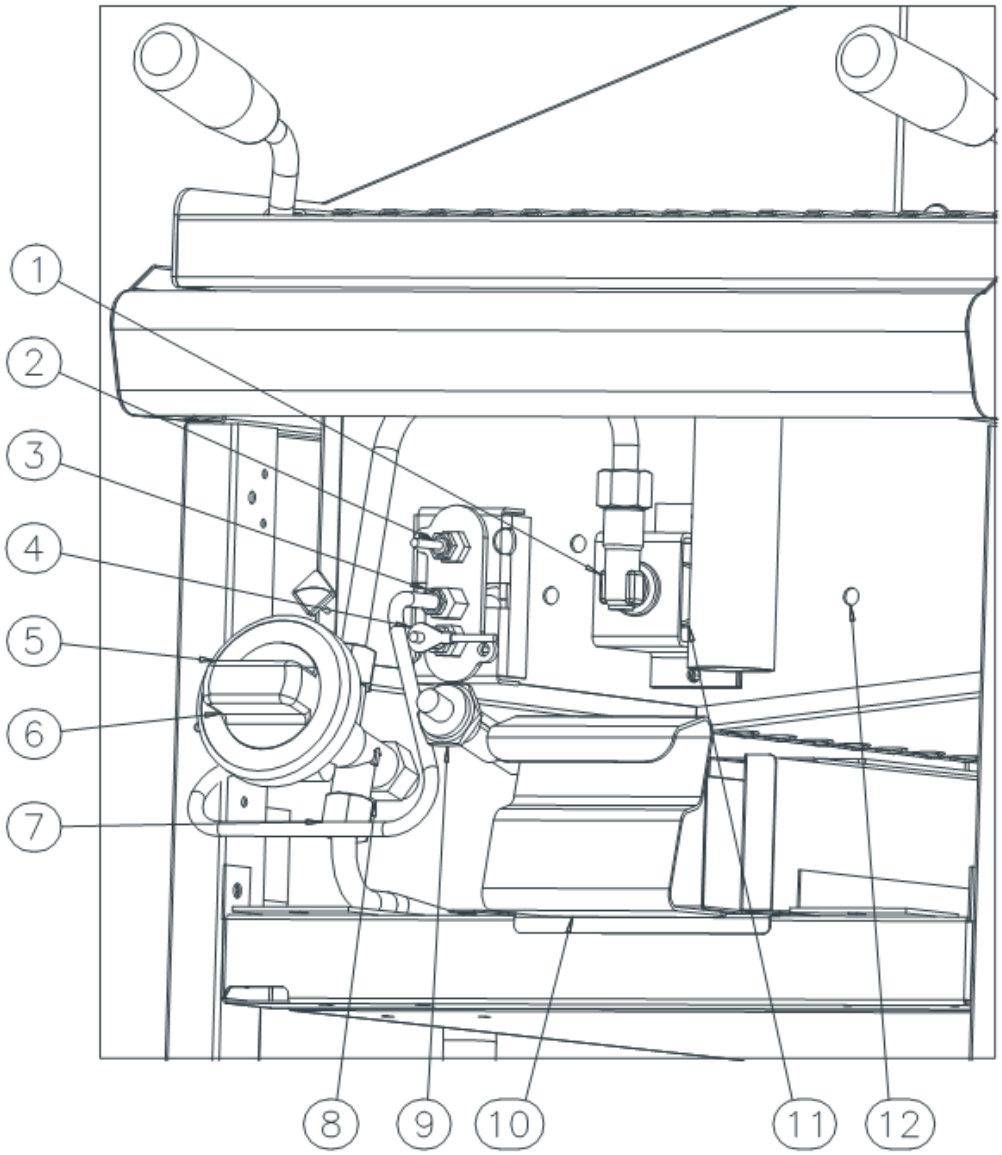

**FIG. 2 CWT...**




A Data Plate
C Gas connection

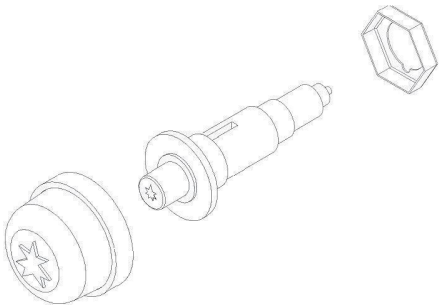
## 1.2 Components

**FIG. A**



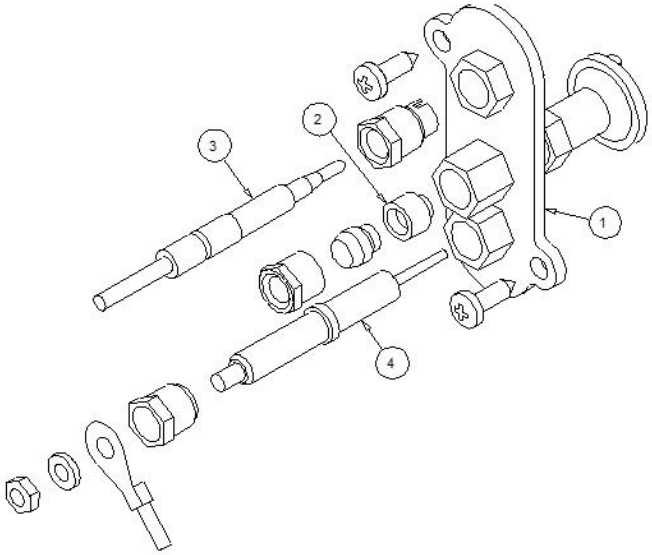

1 Injector
2 Extends drainage
3 Pilot
4 Ignition spark plug
5-6 Tap knob
7 Gas pipes
8 Gas tap
9 Piezoelectric
10 Fat collection pan
11 Burner
12 Tank

## FIG. B



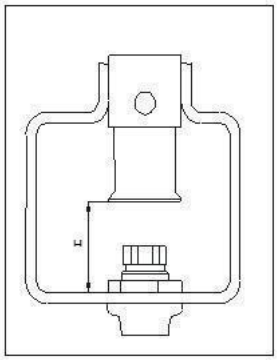
A Piezoelectric

## FIG. C



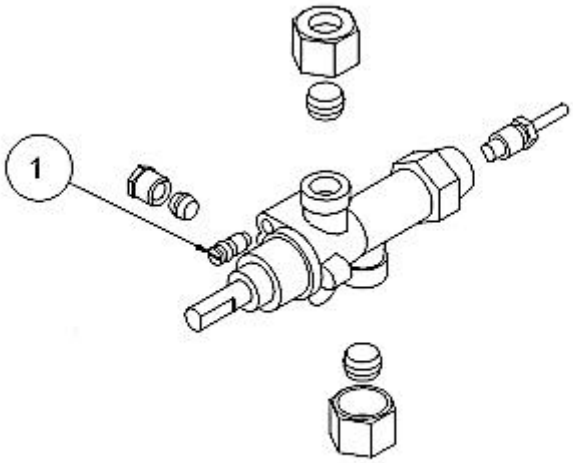

1 Bracket
2 Pilot light nozzle
3 Extends drainage
4 Ignition spark plug

## FIG. D



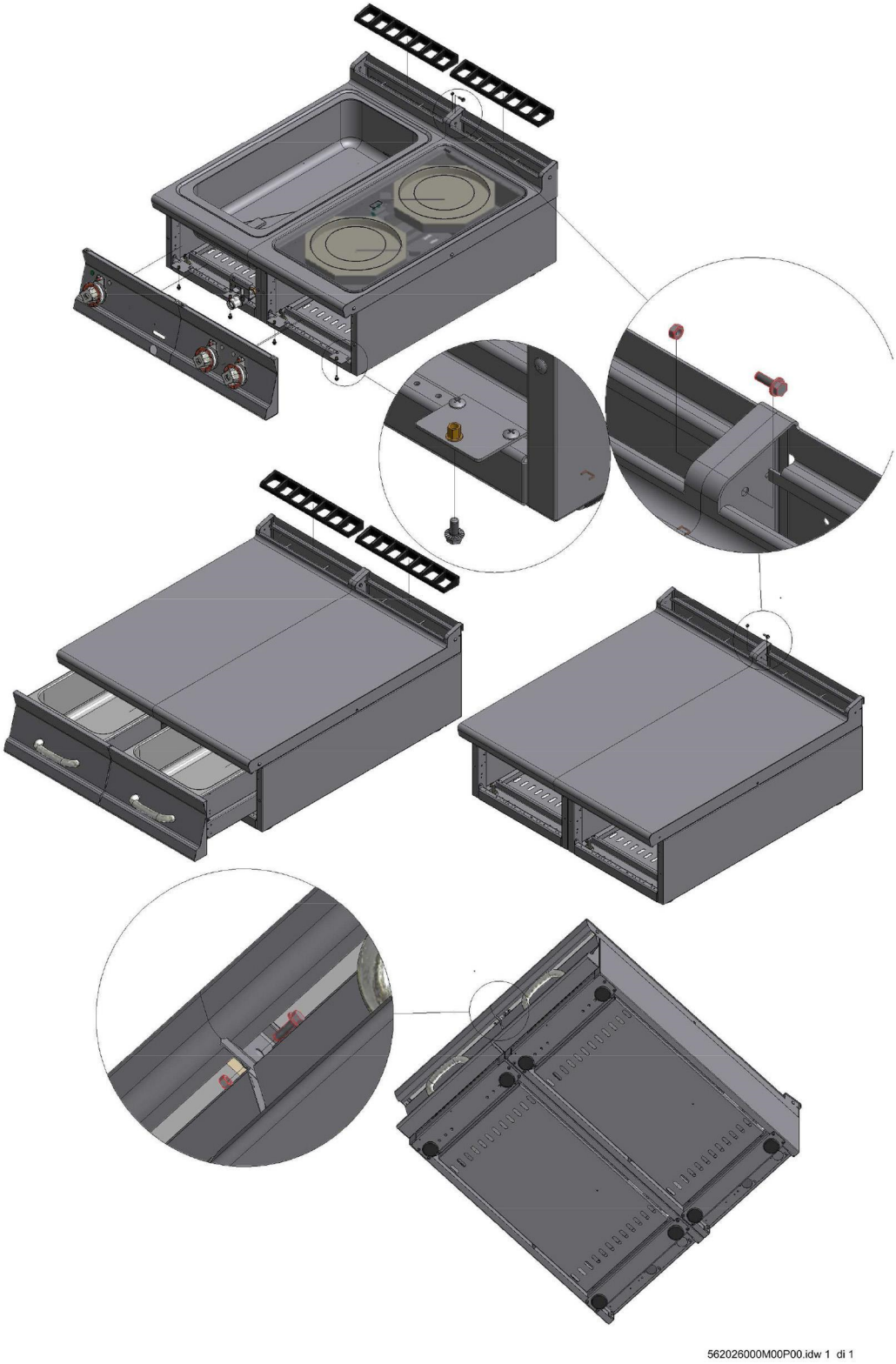
Burner air adjustment

## FIG. E




1 By-pass

## 1.3 Example installation of the appliance



# 2 GENERAL INFORMATION

## 2.1 Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances comply with the requirements of the regulation GAR 2016/426 for the gas part and directive 2014/30/EU,2014/35/EU for the electrical part. Installation must be performed in compliance with current regulations, especially with regard to ventilation of the premises and the exhaust gas evacuation system.

- Read the warnings in this manual carefully. They provide important information about safe installation, use and maintenance.
- The instruction manual must be kept for the entire duration of the equipment and made available to users for every possible consultation. The manual should be consulted for any information concerning installation, use and maintenance of the appliance.
- After removing the packaging, check the integrity of the equipment.
- All packaging materials (plastic bags, polystyrene, staples, etc.) must be disposed of in compliance with current regulations.
- Before connecting the appliance, make sure that the information on the data plate matches the electricity and gas mains where the appliance is installed. **The manufacturer accepts no liability if the equipment is not connected in accordance with current regulations.**
- Always keep all parts of the equipment clean to avoid the risk of oxidation/rust and/or aggression by chemical agents.
- The equipment must only be used by personnel trained for the purpose.
- **The installation must be implemented by professionally qualified personnel in accordance with the manufacturer's instructions and current reference standards.**
- The electrical safety of this equipment is only ensured when it is correctly connected to an effective ground/earth system as required by current electrical safety standards. The manufacturer cannot be held liable for any damage caused if the system is not connected to ground/earth.
- Before carrying out any cleaning or maintenance tasks on the equipment, unplug it from the electricity mains. In the event of faults or malfunctions, always deactivate the appliance.
- **Repair work of any kind must only be performed by qualified personnel.**
- This appliance must only be used for its expressly intended purpose for cooking or heating food. Any other use is considered improper.
- The appliance is intended for professional use and must be used by trained personnel.
- The installation and possible transformation to another power supply voltage (if envisaged), or transformation for operation with another type of gas, must be implemented exclusively by qualified and authorised professional personnel.
- Before using the appliance, carefully clean all surfaces intended to come into contact with food.
- The manufacturer declines any and all liability for any direct or indirect damage resulting from improper use of the equipment. The manufacturer declines any and all liability for damage caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and unskilled use. Moreover, the manufacturer declines any liability for possible inaccuracies that may be contained in this booklet attributable to errors in transcription or printing and equally reserves the right to make any changes to the product it deems useful and/or necessary without compromising its essential characteristics.
- **The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by failure to comply with these basic standards and all other use and maintenance standards contained in this booklet.**

## 2.2 Technical data table

**Technical data table CW S70G**

| MODEL | DIMENSIONS | GAS FITTING ISO 7-1 | RATED TOTAL GAS FLOW (kW) | LAVA STONE (Kg) |
|---|---|---|---|---|
| CW-74G | 40x70x90h | R 1/2GM | 9 | 9 |
| CW-78G | 80x70x90h | R 1/2GM | 18 | 18 |
| CWT-74G | 40x70x29h | R 1/2GM | 9 | 9 |
| CWT-78G | 80x70x29h | R 1/2GM | 18 | 18 |

# 3 INSTALLATION

## 3.1 Delivery checks

On delivery, it is important to check the following:

- External conditions of the packaging
- The general status of the equipment
- The conformity of the model with the information in the technical data plate and the instruction manual
- The conformity of the equipment and components to the order form

## 3.2 Removing the packaging

While removing the packaging, take care not to damage the appliance. Remove the protective film from the stainless steel and eliminate any traces of glue. Do not smoke. Perform this operation away from sources of heat and wear protective gloves. Do not disperse packaging material in the environment, keep it out of the reach of children and dispose in compliance with current legislation.

## 3.3 Mechanical installation

Place the appliance on a flat base. Adjust and stabilise the appliance by acting on the support feet. Make sure that the surrounding walls and/or equipment are capable of withstanding the heat emitted by this appliance. Connect the water supply (if necessary).

**Caution**

**Do not install the appliance near equipment/machines used in cold processes. If the appliance has to be installed close to cold process equipment, it is advisable to install non-combustible thermal insulating material and/or neutral elements between them.**

## 3.4 Electrical/gas connections

Before being offered for sale on the market, the appliance was subjected to gas and electrical testing (as required). The appliance is supplied without a power cable. The installation technician must connect the equipment in compliance with current safety regulations on the basis of the power of the appliance.

*Note*

*The ID plate is located in the compartment inside the door for appliances with compartments, or on the left side for appliances with an oven or a top. A second plate with the model and serial number is located inside the dashboard and a third is included with the certificate of conformity. The serial number can also be tracked from the sales document (after 2008). The plate has all the data needed for correct electrical installation. The installation and possible conversion to another power supply voltage (if envisaged) must be implemented exclusively by professionally qualified and authorized personnel. Before using the appliance, carefully clean all surfaces intended to come into contact with food.*

***Warning***

***Installation operations, any conversion to other types of gas and start-up must only be performed by qualified personnel, in accordance with current regulations.***

Gas systems, electrical connections and premises where the appliances are installed must comply with current regulations in the country of installation; in particular, the appliance must be installed in a room with good ventilation, if possible under a suction hood to ensure complete evacuation of the exhaust gases formed during combustion. The air required for combustion is 2 m3/h per kW of installed power. The appliance can be installed alone or in series with other appliances in our production range. A minimum distance of 10 cm between appliances must be respected to prevent contact with any walls made of flammable material; furthermore, appropriate measures should also be adopted to ensure the thermal insulation of flammable parts, such as the installation of heat shields; take special care to ensure that appliances are installed in an appropriate and safe manner. The support feet can be adjustable in height and any unevenness can therefore be eliminated.

## GAS CONNECTION

The gas connection (see installation drawing) must be implemented using steel or copper pipes or steel hoses, in compliance with applicable national standards. All appliances must be equipped with a gas shut-off valve and fast-closing valve. Once installation is complete, make sure that there are no gas leaks from the fittings; to do this, do not use a naked flame but substances that do not cause corrosion, such as solutions of soapy water or leak detectors. All our appliances are subjected to detailed examination: the type of gas, pressure in use and the pertinent category are indicated on the data plate (see attachment).

*Note*

*The year of construction of the appliance is indicated under "N" on the data plate. The first 2 digits indicate the year of construction.*

- **THERMAL OUTPUT CONTROL**

The appliances must be checked in order to verify that their thermal output is correct:

- Thermal output is indicated on the appliance's data plate;
- Firstly, make sure that appliance is set for the type of gas used and then make sure that the indication on the data plate matches this gas. To adapt the appliance to another type of gas, make sure that the type of gas in question complies with the information in this instruction manual.

***Warning***

***Pressure is measured with a pressure gauge (minimum resolution of 0.1 mbar) mounted on the appropriate socket. Remove the M6 locking screw and insert the pressure gauge tube. The test must be performed with all the burners on the appliance switched on and all the appliances in the same line switched on. After taking the measurement, replace the screw, firmly tighten and check the seal.***

**Liquid gas connection G30 / G31**

The liquid gas connection pressure is 30 mbar for butane and 37 mbar for propane. Check the data plate, measure the pressure and verify that the description of the nozzle installed matches the information provided by the manufacturer.

**Methane gas connection H G20**

The methane gas connection pressure is 20 mbar. Check the data plate, measure the pressure and verify that the description of the nozzle installed matches the information provided by the manufacturer.

- **CHECKING THE PRIMARY AIR FOR MAIN BURNERS AND PILOT NOZZLE**

For burners equipped with air adjustment, set the adjustable bushing and lock it with a screw. The "Burner technical data" table shows approximate values for the "h" parameter (primary air). The primary air flow volume must be adjusted to avoid a flame cut-off when the burner is cold and a flame blowback when the burner is hot. The pilot air adjustment is set testing for the gas which the appliance will use. In the event of conversion to other types of gas, adjust the air using the adjustment bush until the pilot flame is steady and has an intense blue colour.

**Disposition for conversion and installation for other types of gas:**

Our appliances are tested and set for liquid gas or natural gas (see attached data plate). Conversion or adaptation to another type of gas must be performed by a specialist technician. The nozzles for the various types of gas are contained in a bag included in the supply and are marked in hundredths of mm (see "Burners" technical data table).

- **INSTRUCTIONS FOR EVACUATING EXHAUST GASES**

**- "A" type devices (see data plate)**

"A" type appliances must discharge combustion products into appropriate hoods, or similar devices, connected to an efficient fume stack or directly to the outside. (Natural evacuation) Fig. 1
If this is not possible, using an air suction device connected directly to the outside is permitted (**Forced Evacuation**) Fig.2, having a flow capacity not lower than the value defined in point 4.3 of the UNI-CIG 8723 standard.

**- In the case of forced evacuation**

The gas supply to the appliance must be directly servo-controlled by the system and must stop if the flow rate drops below the values indicated in point 4.3 of the UNI-CIG 8723 standard. Resetting the gas supply to the appliance must be possible only by hand.

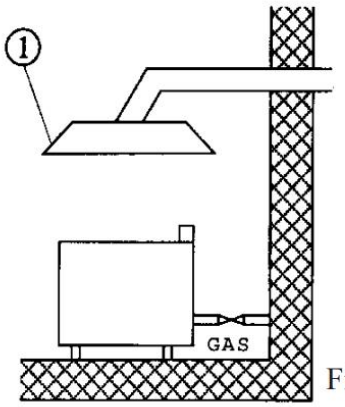


Fig.1

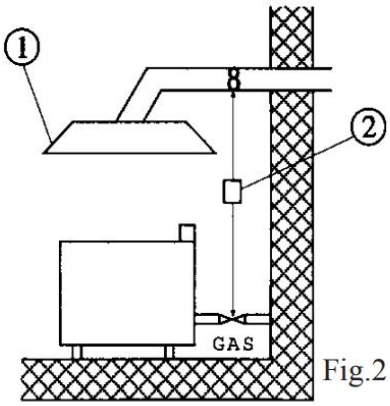


Fig.2

1 Extractor hood
2 Servo system

**- "B11" type devices (See data plate)**

**Natural evacuation (fig.3)**
Connection to an efficient natural draft fume stack by means of a windproof connection, with discharge of combustion products directly to the outside

**Forced evacuation (fig.4)**
The gas supply to the appliance must be directly servo-controlled by the forced evacuation system and must stop if the flow rate drops below the values indicated in point 4.3 of the UNI-CIG 8723 standard. Resetting the gas supply to the appliance must be possible only by hand. If the installation is under a hood, the terminal part of the appliance's exhaust pipe must be at least 1.8 meters from the appliance's support surface (ground). The outlet section of the exhaust pipes for combustion products must be placed within the perimeter in relation to the hood itself.

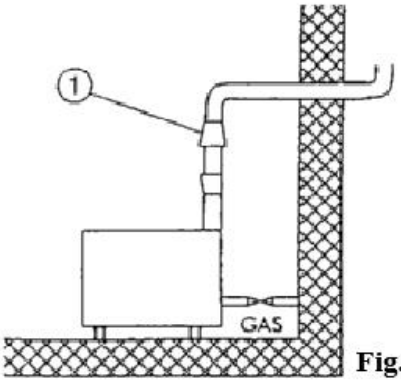


Fig.3

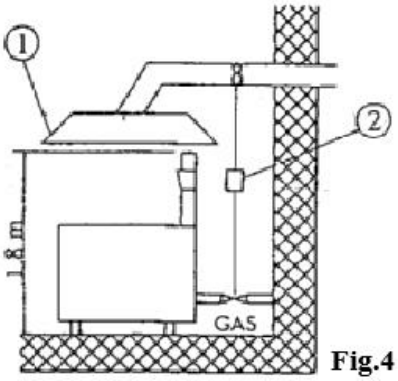


Fig.4

1 Windproof fume stack (fig.3) - Extractor hood (fig.4)
2 Servo system

"B11" type appliances are supplied on request with a hood or a hood and windproof fume stack to be assembled and delivered separately.

# 4 BURNERS TECHNICAL DATA TABLE (ITGB)

## 4.1 Burners technical data table

**Technical data table - Burner CW S70G**

| | 12.68 kWh/KG G30 BUTANE 30 mbar | 12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar | 9.45 kWh/m3st. G20 METHANE H 20 mbar |
|---|---|---|---|
| **CW-74G (Burner max 9 kW min.2.7kW)** | | | |
| Burner injector 1/100 mm | 1 x 150 | 1 x 150 | 1 x 220 |
| Minimum adjustment 1/100 mm | 70 | 70 | adjustable |
| Pilot injector | 30 | 30 | 51 |
| Primary air setting h = mm | 17 | 17 | 17 |
| Consumption | kg/h 0.710 | kg/h 0.699 | m³st./h 0,952 |
| **CW-78G (2 Burners max 9 kW min.2.7kW)** | | | |
| Burner injector 1/100 mm | 2 x 150 | 2 x 150 | 2 x 220 |
| Minimum adjustment 1/100 mm | 70 | 70 | adjustable |
| Pilot injector | 30 | 30 | 51 |
| Primary air setting h = mm | 17 | 17 | 17 |
| Consumption | kg/h 1.42 | kg/h 1.398 | m³st./h 1.904 |
| **CWT-74G (Burner max 9 kW min.2.7kW)** | | | |
| Burner injector 1/100 mm | 1 x 150 | 1 x 150 | 1 x 220 |
| Minimum adjustment 1/100 mm | 70 | 70 | adjustable |
| Pilot injector | 30 | 30 | 51 |
| Primary air setting h = mm | 17 | 17 | 17 |
| Consumption | kg/h 0.710 | kg/h 0.699 | m³st./h 0,952 |
| **CWT-78G (2 Burners max 9 kW min.2.7kW)** | | | |
| Burner injector 1/100 mm | 2 x 150 | 2 x 150 | 2 x 220 |
| Minimum adjustment 1/100 mm | 70 | 70 | adjustable |
| Pilot injector | 30 | 30 | 51 |
| Primary air setting h = mm | 17 | 17 | 17 |
| Consumption | kg/h 1.42 | kg/h 1.398 | m³st./h 1.904 |

# 5 INSTRUCTIONS FOR USE

## 5.1 General information

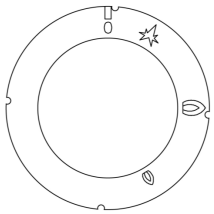
This appliance must only be used for its expressly intended purpose for cooking or heating food. Any other use is considered improper. The appliance is also intended for industrial use and **must only be used by personnel trained for use and aware of the risks that the hot element entails.**

***Warning***

***The appliance operates at high temperatures, so the following is necessary:***

- ***Pay attention to the areas surrounding the hot surface during routine normal operation (danger of scalding);***
- ***RISK OF BURNS Do not touch hot surfaces floor with your hands or other parts of the body to avoid burns caused by high temperatures;***
- ***After switching off the appliance, wait for a sufficient time for it to cool before carrying out any cleaning or maintenance operation.***

## 5.2 Switching the pilot burner on



- Place gas knob in position ★ and hold it pressed. Simultaneously, press the piezoelectric button to generate the spark: the pilot lights up

*Note*

*The flame might go out, in which case the procedure must be repeated.*

## 5.3 Starting the main burner and adjusting the temperature

- Turn the knob into position to set the burner to maximum
- Turn the knob into position to set the burner to minimum

## 5.4 Switching the main burner off

- Turn the knob into position ★ . The burner turns OFF and only the pilot flame remains ON

## 5.5 Switching the appliance off

- Press and turn the gas cock knob to position "0". This control blocks the gas supply to both the main burner and the pilot burner

## 5.6 Emptying the container

This rack should be checked regularly and emptied before it is full. In any case, the rack must be cleaned after switching off the appliance

## 5.7 Observations and advice

- In the case of appliances with two cooking zones, it is possible to set different temperatures on the two halves of the plate, or use only one half.

# 6 MAINTENANCE

## 6.1 Routine

When using the appliance over time, it is essential to perform regular maintenance to ensure safe operation. We therefore recommend stipulating a service contract.

**Caution**
**Maintenance must only be performed by specialist personnel in compliance with current regulations and our own instructions.**

Before carrying out any maintenance and/or cleaning operation:

- Disconnect the appliance from the mains power supply and/or close the gas.
- Wait for a sufficient time for the appliance to cool down.
- Do not wash the appliance with direct or high-pressure jets of water, since any infiltration of water into the electrical components could jeopardise correct operation of the appliance and its safety systems.

***Warning***
***For maintenance/replacement of components, order and use only original spare parts.***

Replacing parts must exclusively be performed by authorised and/or qualified personnel. When replacing the electrical components of the machine and the electrical panels, scrupulously follow the technical characteristics for the replacement component indicated on the component itself. The appliance does not require any special maintenance but during the use of the equipment it is advisable to check the following at least once a year (possibly increasing the frequency depending on the degree of use):

- The status of connections especially on the terminal board and the power supply cable, as well as the status of the gas connections;
- The operating condition of the various components (perform a functional test);
- For appliances fitted with rotary resistances, remove the hub, grease it and replace the three o-ring seals to avoid possible leaks.

## 6.2 Replacing the main burner nozzle

- Remove the front screws fastening the dashboard/panel and pull it outwards
- Detach the starter cable
- Unscrew the nut and lower the air adjustment bracket
- Using a suitable wrench, unscrew the nozzle and replace it with an appropriate new one
- Refit the air adjustment bracket in its initial position. Pay attention since the height of the bracket depends on the type of gas used (see technical data table)

## 6.3 Replacing the pilot burner nozzle

The pilot burner flame has a fixed air supply. The only necessary item is replacement of the nozzle depending on the type of gas used (see technical data table).

- Unscrew the coupling connecting the pilot tube to the pilot itself and slide out the nozzle to be replaced

- Replace the nozzle with the appropriate version and make sure that, after ignition, the flame correctly touches the tip of the thermocouple

***Warning***
***After conversion to another type of gas, update the technical data plate to indicate the type of gas for which the appliance has been converted.***

## 6.4 Minimum setting

- After conversion to use another type of gas, or if a flame is too high when the knob is in position ( small flame), adjust the minimum setting by turning the by-pass screw. For operation with LPG, the by-pass must be completely closed; for operation with natural gas, it must first be closed and then opened by 1/4 turn

## 6.5 Burner maintenance

CW burners, in view of the type of construction and cooking, are subject to overheating and wear, especially if excesisve lava stone is used. For this reason and to facilitate maintenance, the burner can be conveniently removed and cleaned as required. Additionally, meat enzymes, salt, etc. are highly aggressive for burner parts in steel. The burner cannot be made of stainless steel, since heat deformation of this material would compromise burner operation. Some parts of the burner are in AISI 304, others in AISI 316 and others still in Fe430. We recommend users to perform routine maintenance: **remove and clean the burner at regular intervals**

## 6.6 Spare parts

It is possible to replace parts such as the gas tap, thermocouple, spark plug or the gas pipes simply and quickly.
To replace such parts, proceed as follows:

- **GAS TAP:** after disassembling the front panel, unscrew the gas connection screw couplings, remove the coupling, replace the faulty parts and install the new ones in sequence

- **THERMOCOUPLE:** unscrew the pilot burner coupling, unscrew the gas tap coupling in the same way and replace the element

- **SPARK PLUG**; unscrew the coupling, remove the damaged one and replace it.

**Caution**

**WHAT TO DO IN THE EVENT OF FAULTS:**

**Close the gas connection cock and/or switch off the power using the up-line device. Notify customer service.**

***Warning***

***MEASURES TO BE TAKEN IF THE APPLIANCE IS NOT TO BE USED FOR A LONG TIME:***

***Close the gas cock and/or disconnect the power supply. Clean the system as specified above.***

# 7 CLEANING

## 7.1 Routine cleaning

**Caution**
**The use of flammable fluids to clean the appliance is forbidden**

To ensure hygiene and the durability of the appliance, perform external cleaning on a regular basis, taking care not to damage the cables and the electrical connections. Before starting cleaning, disconnect the appliance from the power supply. Parts in steel can be washed with warm water and a neutral detergent: Rinse them thoroughly to eliminate all traces of detergent and then dry with a dry cloth. Do not use abrasive and corrosive detergents. Enamelled parts must be washed with soapy water. For appliances that included an oven, cleaning it is made easier by removing the support grid. Thorough, daily cleaning prevents faults and accumulated deposits of fat and/or food. The steels used in the manufacture of professional equipment are tried and tested materials of the highest quality. Thanks to their characteristics, they are ideal materials for use with food substances.

Consequently, when using stainless steel appliances, the following suggestions must be observed:

- Stainless steel surfaces must always be kept clean, also ensuring contact with the air. The lack of oxygen under layers of scale, starch, egg white or other deposits means that surfaces can be affected by corrosion
- Do not use products containing salt or sulphuric acid to remove scale. Suitable products are available commercially but a diluted solution of acetic acid can also be used
- To clean STAINLESS STEEL appliances, it is advisable to use detergents specifically formulated for this material. For "minor cleaning", a mild washing up liquid solution may also be used
- **Do not wash the appliance with jets of water under pressure**
- Avoid using detergents containing abrasive powders or bleaches of any kind
- Lockable stainless steel appliances, during periods of inactivity, must be left uncovered so that air can freely access internal metal surfaces
- Stainless steel must not remain in contact for long periods with concentrated acids or with aromatised concentrates such as salt solutions, mustard, spice mixtures or the like. At certain temperatures and concentrations, these substances can damage the passive layer. Contact surfaces must therefore be immediately rinsed with clean water and then dried
- It is inadvisable to use stainless steel pots exclusively to cook foods in salt water (pasta, rice, potatoes, etc.). From time to time, these pots must also be used to cook foods containing fats or vegetables. This helps to prevent damage caused by corrosion
- After cooking foods in salt water, rinse the tanks with fresh water since salt water residues from cooking form layers of highly concentrated saline solution that can cause spotting corrosion
- To prevent so-called secondary corrosion, prolonged contact of stainless steel with ferritic steels should be avoided
- Any secondary corrosion spots must be eliminated immediately
- Do not use sharp objects that may scratch stainless steel parts and consequently give rise to deterioration

**Service centres RM Gastro**

CZ: RM GAGTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9
tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM GASTRO - JAZ s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
tel. +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
tel. +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl

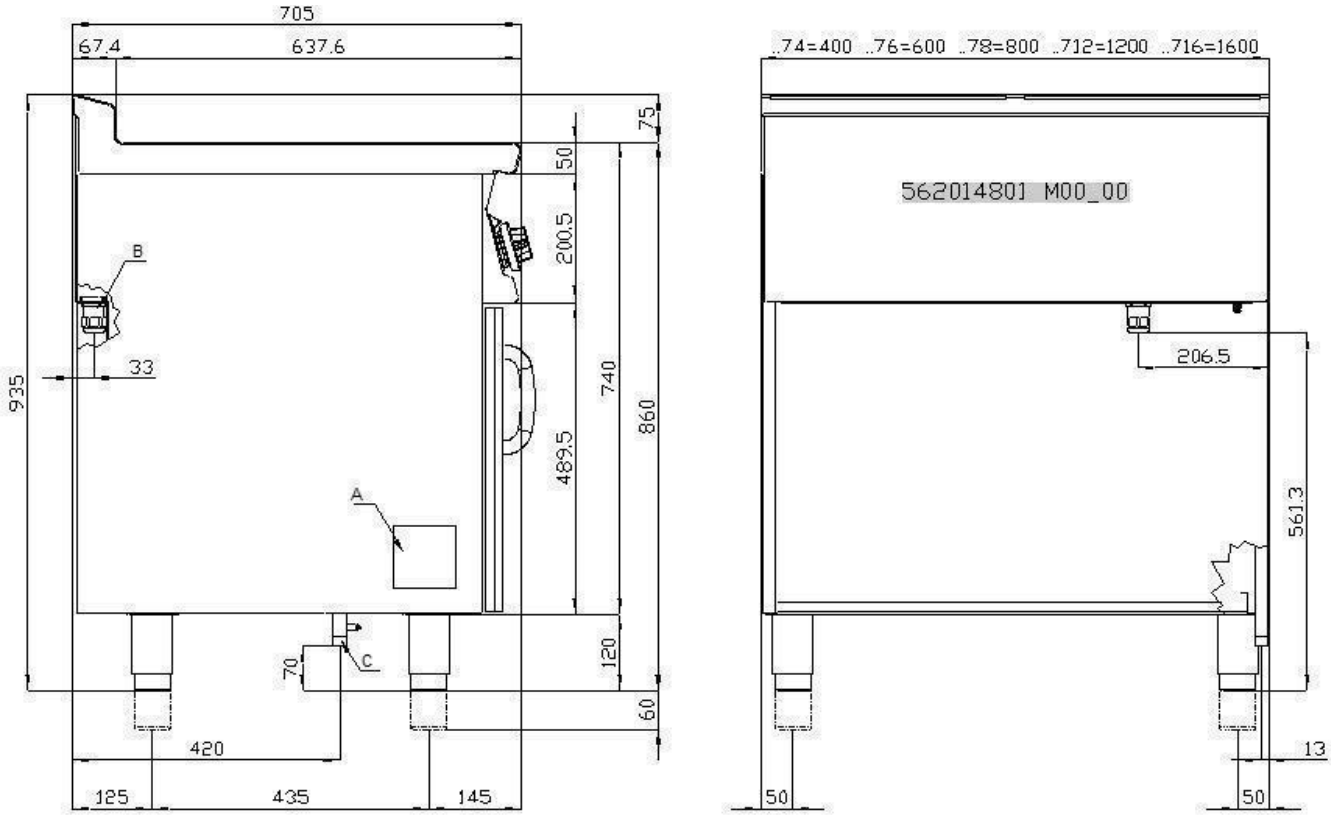
# Ogólny spis treści


**1 WSTĘP ... 3**
1.1 Rysunek instalacji ... 3
1.2 Komponenty ... 4
1.3 Przykład umocowania urządzeń ... 7
**2 INFORMACJE OGÓLNE ... 8**
2.1 Deklaracja zgodności ... 8
2.2 Tabela danych technicznych ... 9
**3 INSTALACJA ... 10**
3.1 Kontrole przy dostawie ... 10
3.2 Usunięcie opakowania ... 10
3.3 Instalacja mechaniczna ... 10
3.4 Połączenia elektryczne/gazowe ... 10
**4 TABELA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKÓW (ITGB) ... 14**
4.1 Tabela danych technicznych palników ... 14
**6 INSTRUKCJA OBSŁUGI ... 15**
6.1 Uwagi ogólne ... 15
6.2 Włączanie palnika pilotowego ... 15
6.3 Włączenie głównego palnika i regulacja temperatury ... 15
6.4 Wyłączanie głównego palnika ... 15
6.5 Wyłączanie urządzenia ... 16
6.6 Szuflada do gromadzenia tłuszczu ... 16
6.7 Uwagi i zalecenia ... 16
**7 KONSERWACJA ... 17**
7.1 Zwyczajna ... 17
7.2 Wymiana dyszy głównego palnika ... 17
7.3 Wymiana dyszy palnika pilotowego ... 18
7.4 Regulacja minimum ... 18
7.5 Konserwacja palników ... 18
7.6 Części zamienne ... 18
**8 CZYSZCZENIE ... 20**
8.1 Czyszczenie zwyczajne ... 20

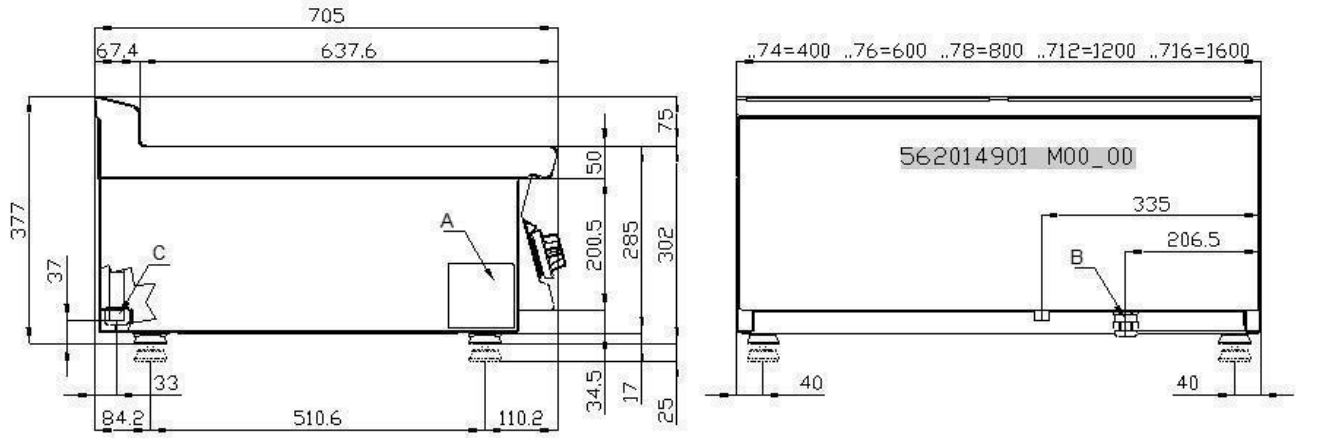
# 1 WSTĘP

## 1.1 Rysunek instalacji

**RYS. 1 CW-7..G**



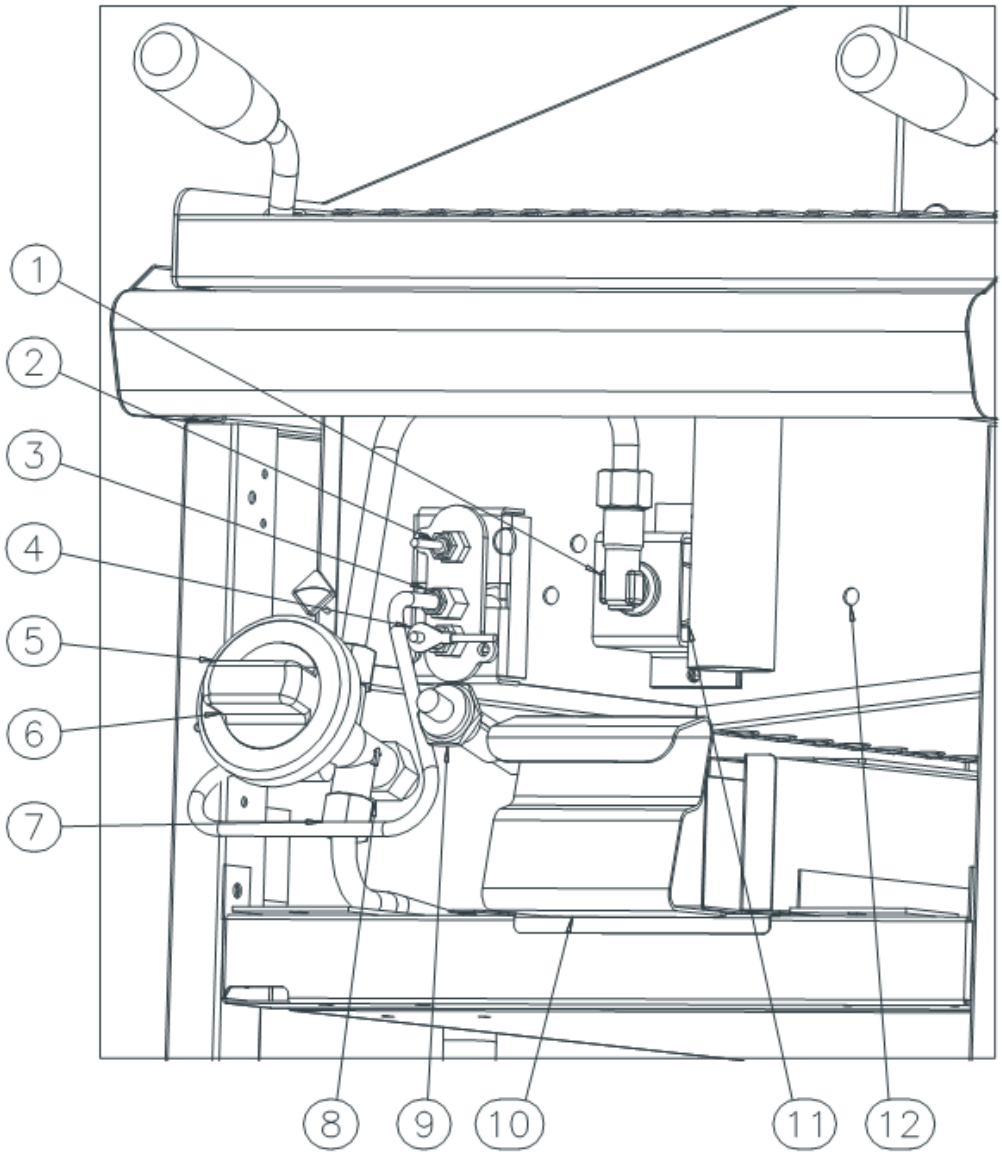

**RYS. 2 CWT...**




A Tabliczka znamionowa
C Podłączenie gazu

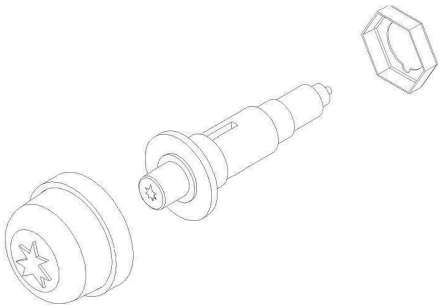
## 1.2 Komponenty

**RYS. A**



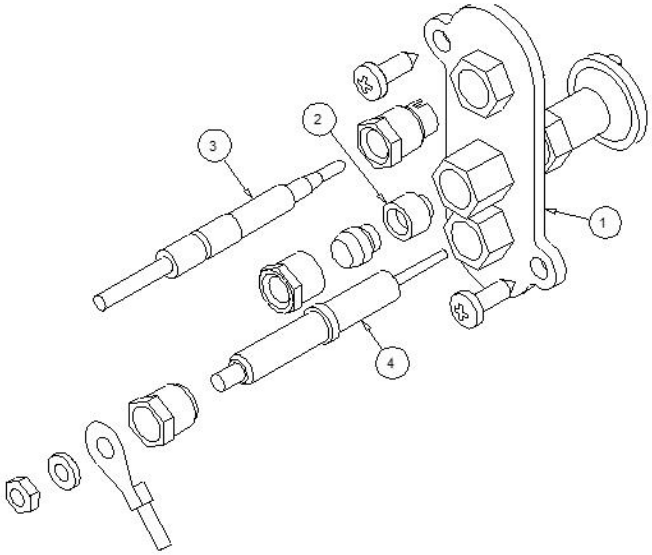

1 Wtryskiwacz
2 Termoelement
3 Pilot
4 Świeca zapłonowa
5-6 Pokrętło kurka
7 Rurki gazowe
8 Kurek gazowy
9 Część piezoelektryczna
10 Szuflada do gromadzenia tłuszczu
11 Palnik
12 Zbiornik

## RYS. B



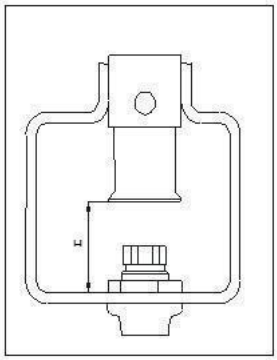
A Część piezoelektryczna

## RYS. C



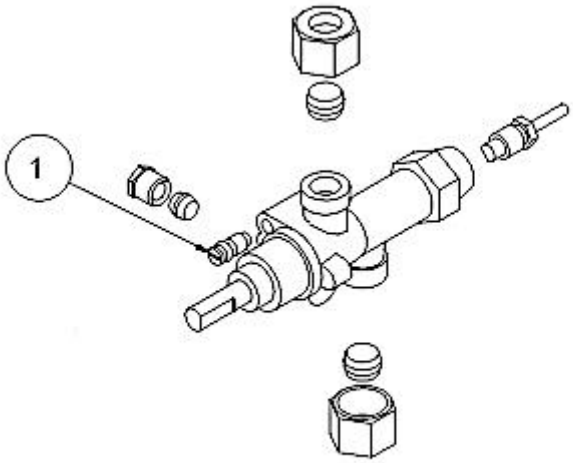

1 Wspornik
2 Dysza pilotowa
3 Termoelement
4 Świeca zapłonowa

## RYS. D



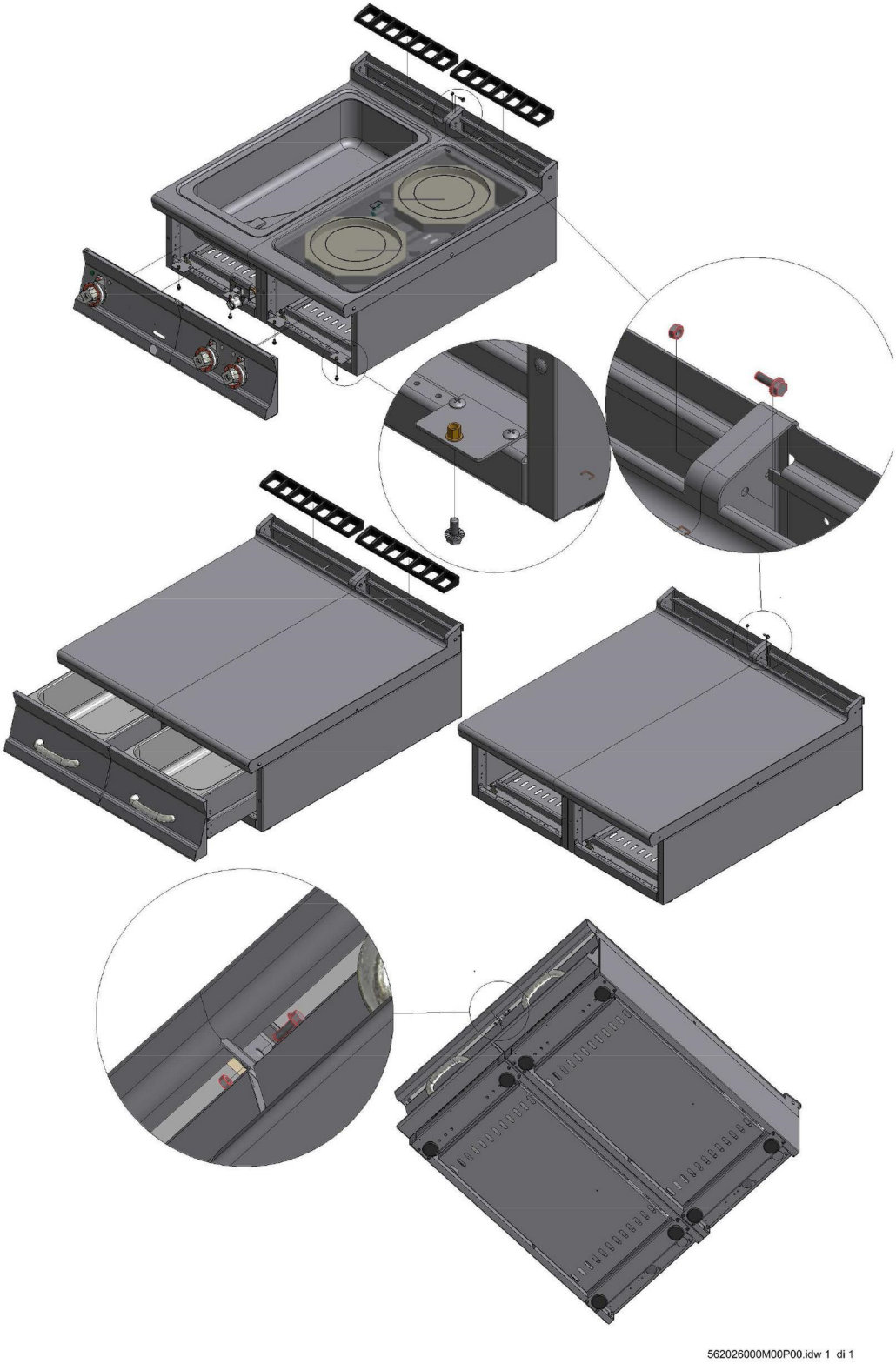
Regulacja powietrza palnika

## RYS. E




1 Obejście

## 1.3 Przykład umocowania urządzeń



# 2 INFORMACJE OGÓLNE

## 2.1 Deklaracja zgodności

Producent oświadcza, że urządzenia są zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) GAR 2016/426 dotyczącymi części gazowej oraz dyrektywami 2014/30/EU,2014/35/EU dotyczącymi części elektrycznej. Instalacja powinna być wykonana z przestrzeganiem obowiązujących norm zwłaszcza dotyczących wentylacji pomieszczeń oraz systemu usuwania gazów spalinowych.

- Uważnie przeczytać uwagi zawarte w niniejszej instrukcji, gdyż podają ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi i konserwacji.
- Instrukcja obsługi powinna być przechowywana przez cały okres pracy urządzenia i być dostępna dla użytkowników do każdorazowej ewentualnej konsultacji. W podręczniku można znaleźć różne informacje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji urządzenia.
- Po usunięciu opakowania, upewnić się, że urządzenie nie jest wybrakowane lub uszkodzone.
- Elementy opakowania (plastikowe woreczki, polistyren, spinacze itd.) muszą być likwidowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnić się, że dane przedstawione na tabliczce odpowiadają danym sieci dystrybucji elektrycznej lub gazowej gdzie urządzenie ma być zainstalowane.**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku, gdy podłączenie urządzenia nie będzie wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.**
- Wszystkie części urządzenia zawsze należy utrzymywać w doskonałej czystości, aby uniknąć niebezpieczeństwa utleniania i/lub agresji środków chemicznych.
- Urządzenie powinno być używane tylko przez personel przeszkolony do jego obsługi.
- **Instalacja powinna być wykonana przez profesjonalny, wykwalifikowany i upoważniony serwis, zgodnie z instrukcjami producenta oraz odnośnymi obowiązującymi przepisami.**
- Bezpieczeństwo elektryczne zapewnione jest tylko wtedy, gdy urządzenie jest prawidłowo podłączone do skutecznego uziemienia, zgodnego z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Producent nie może być odpowiedzialny za ewentualne szkody spowodowane brakiem uziemienia.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakiejkolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji, należy odizolować urządzenie od sieci dystrybucji elektrycznej. W przypadku awarii lub złego funkcjonowania, zawsze należy wyłączyć urządzenie.
- **Wszelki rodzaj interwencji naprawczej powinien być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.**
- Urządzenie to powinno być przeznaczone tylko do użycia, dla którego zostało wyraźnie wyprodukowane, to jest do gotowania lub podgrzewania żywności. Każde inne użycie uważa się za niewłaściwe.
- Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użycia, które powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Instalacja i ewentualne przekształcenie na inne napięcie zasilania elektrycznego (jeżeli jest przewidziane), lub przekształcenie na funkcjonowanie z innym rodzajem gazu, musi być wykonane wyłącznie przez profesjonalny, wykwalifikowany i upoważniony serwis.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie wyczyścić wszystkie powierzchnie przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody bezpośrednie i pośrednie, wynikłe z niewłaściwego użycia urządzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane przez błędną instalację, manipulacje, złą konserwację, brak doświadczenia obsługi. Ponadto producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe niedokładności występujące w broszurze spowodowane błędami drukarskimi oraz zastrzega sobie prawo nanoszenia zmian do produktu, które uważa za korzystne i/lub konieczne, bez ujemnego wpływu na jego podstawową charakterystykę.
- **Producent nie może być odpowiedzialny za ewentualne szkody spowodowane brakiem przestrzegania tych podstawowych norm oraz wszystkich innych norm dotyczących obsługi i konserwacji zawartych w niniejszej instrukcji.**

## 2.2 Tabela danych technicznych

**Tabela danych technicznych CW S70G**

| MODEL | WYMIARY | PODŁĄCZENIE GAZU ISO 7-1 | NOMINALNA OGÓLNA OBCIĄŻALNOŚĆ GAZU (kW) | KAMIEŃ WULKANICZNY (kg) |
|---|---|---|---|---|
| CW-74G | 40x70x90h | R 1/2GM | 9 | 9 |
| CW-78G | 80x70x90h | R 1/2GM | 18 | 18 |
| CWT-74G | 40x70x29h | R 1/2GM | 9 | 9 |
| CWT-78G | 80x70x29h | R 1/2GM | 18 | 18 |

# 3 INSTALACJA

## 3.1 Kontrole przy dostawie

W momencie dostawy ważne jest, aby sprawdzić:

- Zewnętrzny stan opakowania
- Ogólny stan urządzenia
- Zgodność modelu z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej i w instrukcji obsługi
- Zgodność urządzenia i jego komponentów z drukiem zamówienia

## 3.2 Usunięcie opakowania

Zdejmując opakowanie, uważać aby nie uszkodzić urządzenia. Zdjąć folię ochronną z części ze stali nierdzewnej i usunąć ewentualne ślady kleju, nie palić papierosów, czynności wykonywać z dala od źródeł ciepła, używać rękawic ochronnych, materiału opakowania nie porzucać w środowisku i nie pozostawiać w zasięgu dzieci lecz likwidować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## 3.3 Instalacja mechaniczna

Urządzenie ustawić na płaskim podłożu. Urządzenie wyregulować i ustabilizować poprzez nóżki. Upewnić się, że ściany i/lub urządzenia znajdujące się w pobliżu są wytrzymałe na ciepło wytwarzane przez to urządzenie. Podłączyć zasilanie wodne (jeżeli trzeba).

**Uwaga!**

**Nie instalować urządzenia w pobliżu urządzeń/maszyn do wytwarzania zimna. Jeżeli urządzenie ma być umieszczone w pobliżu urządzeń do wytwarzania zimna, zaleca się umieszczenie między nimi okładzin z termicznego, izolacyjnego, niepalnego materiału i/lub elementów neutralnych.**

## 3.4 Połączenia elektryczne/gazowe

Urządzenie przed wprowadzeniem na rynek zostało poddane testom na działanie gazu i elektryczności (zgodnie z przepisami). Urządzenie dostarczane jest bez kabla zasilania. Instalator musi wykonać podłączenie urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, na podstawie mocy urządzenia.

*Uwaga*

*W urządzeniach z komorą tabliczka identyfikacyjna umieszczona jest w komorze wewnątrz drzwi, a w urządzeniach z piekarnikiem lub blatem, z lewego boku. Druga tabliczka zawierająca model i numer fabryczny znajduje się wewnątrz tablicy rozdzielczej, a trzecia tabliczka przedstawiona jest w certyfikacie zgodności. Numer fabryczny można odczytać także w WZ (dokumencie przewozowym) sprzedaży (po 2008 roku). Na tabliczce umieszczone są wszystkie dane potrzebne do prawidłowej instalacji elektrycznej. Instalacja i ewentualne przekształcenie na inne napięcie zasilania (jeżeli przewidziane) musi być wykonywane wyłącznie przez profesjonalny, wykwalifikowany i upoważniony serwis. Przed użyciem urządzenia należy dokładnie wyczyścić wszystkie powierzchnie przeznaczone do kontaktu z żywnością.*

***Ostrzeżenie!***
***Czynności instalacji, ewentualne przekształcenia na inne rodzaje gazu oraz rozruch, powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowany serwis, zgodnie z obowiązującymi przepisami.***

Instalacje gazowe, podłączenia elektryczne oraz lokale do zainstalowania urządzeń, muszą być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju zainstalowania; urządzenie powinno być zainstalowane zwłaszcza w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację, możliwie pod okapem z wyciągiem, aby zapewnić całkowite wydalanie spalin wytwarzanych w trakcie spalania. Powietrze potrzebne do spalania wynosi 2 m3/godz. na kW mocy zainstalowanej. Urządzenie może być zainstalowane oddzielnie albo w szeregu z innymi urządzeniami naszej produkcji. Należy przestrzegać minimalnej odległości 10 cm od urządzenia, aby uniknąć kontaktu z ewentualnymi ścianami z łatwopalnych materiałów; stosuje się ponadto odpowiednie środki dla zapewnienia izolacji termicznej części łatwopalnej, takie jak na przykład instalację ochronną przed promieniowaniem, zwracając szczególną uwagę, aby urządzenia były zainstalowane w odpowiedni i bezpieczny sposób. Wysokość jest regulowana poprzez nóżki, a więc ewentualna nierówność może być wyeliminowana.

## PODŁĄCZENIE GAZU

Podłączenie gazu (patrz rysunek instalacji) należy wykonać z rurami stalowymi albo miedzianymi lub inaczej, z giętkimi stalowymi rurami, zgodnie z istniejącymi przepisami krajowymi. Każde urządzenie musi być wyposażone w kurek odcinający gaz i szybkie zamknięcie. Po wykonaniu instalacji należy sprawdzić, czy nie ma ewentualnych wycieków gazu ze złączek; do tej kontroli nie używać płomienia, ale użyć substancji nie powodujących korozji, jak roztworu mydlanej wody albo sprayu wykrywającego przecieki. Wszystkie nasze urządzenia poddawane są dokładnym testom: rodzaj gazu, ciśnienie użycia i kategoria przynależności, wskazane są na tabliczce znamionowej (patrz załącznik).

*Uwaga*
*Rok produkcji urządzenia wskazany jest na pozycji "N" na tabliczce. Pierwsze 2 cyfry oznaczają rok produkcji.*

- **KONTROLA MOCY CIEPLNEJ**

Urządzenia muszą być kontrolowane, aby można było sprawdzić czy moc cieplna jest prawidłowa:

- Moc cieplna wskazana jest na tabliczce urządzenia;
- Najpierw sprawdzić, czy urządzenie jest dostosowane do dostarczanego rodzaju gazu, a następnie upewnić się, czy wskazanie na tabliczce jest zgodne z gazem do użycia. Przed dopasowaniem do innego rodzaju gazu, sprawdzić czy rodzaj gazu jest zgodny ze wskazaniami przedstawionymi w niniejszej instrukcji obsługi.

***Ostrzeżenie!***
***Ciśnienie mierzy się manometrem (minimalna rozdzielczość 0,1 mbar) wprowadzonym do odnośnego gniazda. Usunąć śrubę blokującą M6 i włożyć rurę manometru. Próbę należy wykonać z włączonymi wszystkimi palnikami urządzenia oraz z włączonymi wszystkimi urządzeniami na tej samej linii. Po wykonanym pomiarze z powrotem założyć śrubę, zamknąć hermetycznie i sprawdzić szczelność.***

**Podłączenie gazu płynnego G30/G31**

Ciśnienie podłączenia gazu płynnego wynosi 30 mbar dla butanu, a 37 mbar dla propanu. Skontrolować tabliczkę, zmierzyć ciśnienie i sprawdzić, czy opis zainstalowanej dyszy jest taki jak podany przez producenta.

**Podłączenie dla metanu H G20**

Ciśnienie podłączenia metanu wynosi 20 mbar. Skontrolować tabliczkę, zmierzyć ciśnienie i sprawdzić, czy opis zainstalowanej dyszy jest taki jak podany przez producenta.

- **KONTROLA PIERWOTNEGO POWIETRZA GŁÓWNYCH PALNIKÓW I DYSZY PILOTOWEJ**

Dla palników posiadających regulację powietrza, wyregulować poprzez tulejkę regulowaną i blokowaną śrubą. W tabeli “Dane techniczne palników” przedstawiono przybliżone wartości parametru “h” (powietrze pierwotne). Strumień powietrza pierwotnego musi być wyregulowany w taki sposób, aby nie było odłączenia płomienia przy zimnym palniku oraz powrotu płomienia przy palniku gorącym. Regulacja powietrza pilotów wykonywana jest w miejscu odbioru technicznego, dla gazu do jakiego przygotowane jest urządzenie. W przypadku przekształcenia dla innych rodzajów gazu, wyregulować powietrze poprzez tulejkę regulacyjną, tak aby płomień pilotowy nie migotał i przyjął intensywny kolor niebieski.

**Dostosowanie do przekształcenia oraz instalacji do innych rodzajów gazu:**

Nasze urządzenia są testowane i wyregulowane na gaz płynny lub gaz naturalny (patrz załączona tabliczka znamionowa). Przekształcenie lub dostosowanie do innego rodzaju gazu, musi być wykonywane przez wyspecjalizowanego technika. Dysze do różnych rodzajów gazu znajdują się w woreczku dołączonym do dostawy, które oznaczone są setnymi mm (patrz tabela danych technicznych "palniki").

- **<u>INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ODPROWADZANIA SPALIN</u>**

**- Urządzenia typu "A" (patrz tabliczka znamionowa)**

Urządzenia typu "A" muszą odprowadzać produkty spalania do odnośnych okapów, albo podobnych urządzeń, podłączonych do komina z bezpieczną skutecznością lub bezpośrednio na zewnątrz. (Odprowadzanie naturalne) Rys.1
W razie niemożności dopuszczalne jest zastosowanie wyciągu powietrza podłączonego bezpośrednio na zewnątrz, (**Odprowadzanie wymuszone**) Rys.2, z przepływem nie mniejszym od przedstawionego w punkcie 4.3 normy UNI-CIG 8723.

**- W przypadku odprowadzania wymuszonego**

Zasilanie gazu do urządzenia musi być bezpośrednio podawane do systemu i musi przerwać się w razie gdy jego dopływ obniży się poniżej wartości przedstawionych w punkcie 4.3 normy UNI-CIG 8723. Dopływ gazu do urządzenia musi być tak wykonany, aby można go było ponownie włączyć tylko ręcznie.

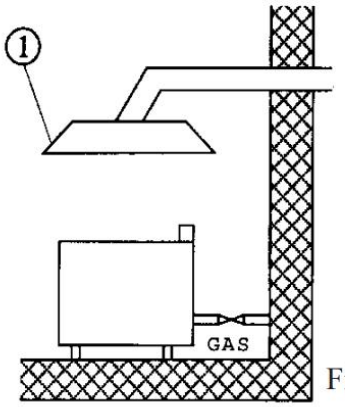


Fig.1

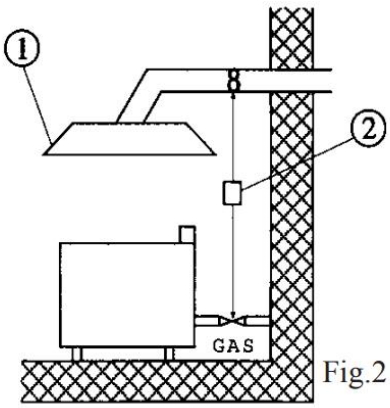


Fig.2

1 Okap wyciągowy

2 Wspomaganie

**- Urządzenia typu "B11" (patrz tabliczka znamionowa)**

**Odprowadzanie naturalne (rys.3)**
Podłączenie do komina z wyciągiem naturalnym, z bezpieczną skutecznością poprzez profil zabezpieczający przed wiatrem, z odprowadzaniem produktów spalania bezpośrednio na zewnątrz

**Odprowadzanie wymuszone (rys.4)**
Zasilanie gazu do urządzenia musi być bezpośrednio podawane do systemu odprowadzania wymuszonego i musi przerwać się w razie gdy jego dopływ obniży się poniżej wartości przedstawionych w punkcie 4.3 normy UNI-CIG 8723. Dopływ gazu do urządzenia musi być tak wykonany, aby można go było ponownie włączyć tylko ręcznie. W przypadku instalacji pod okapem, końcowa część przewodu odprowadzającego z urządzenia musi znajdować się przynajmniej 1,8 metra od powierzchni oparcia urządzenia (od podłoża). Odcinek wylotowy przewodów odprowadzających produkty spalania musi być w obwodzie w zależności od samego okapu.

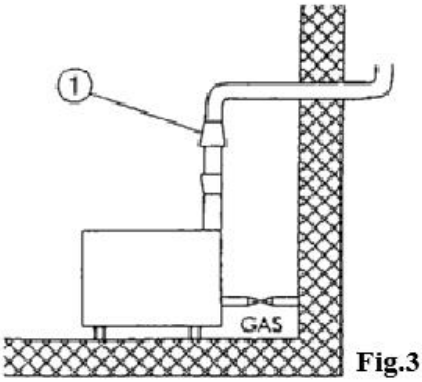


Fig.3

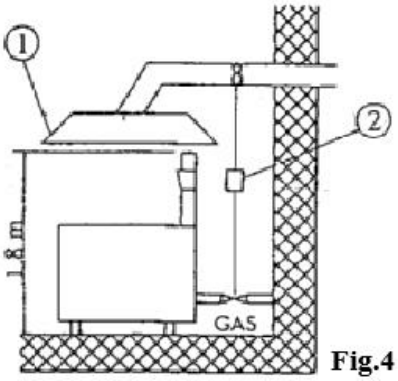


Fig.4

1 Komin z zabezpieczeniem przed wiatrem (rys.3) - Okap wyciągowy (rys.4)
2 Wspomaganie

Urządzenia typu "B11" na żądanie dostarczane są z wierzchołkową częścią komina wentylacyjnego (mitra) lub z wierzchołkową częścią komina (mitra) i kominem z zabezpieczeniem przed wiatrem do zamontowania, dostarczane oddzielnie.

# 4 TABELA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKÓW (ITGB)

## 4.1 Tabela danych technicznych palników

**Tabela danych technicznych palników CW S70G**

| | 12,68 kWh/KG G30 BUTAN 30 mbar | 12,87 kWh/KG G31 PROPAN 37 mbar | 9,45 kWh/m3st. G20 METAN H 20 mbar |
|---|---|---|---|
| **CW-74G (Palnik max 9 kW min. 2,7 kW)** | | | |
| Wtryskiwacz palnika 1/100 mm | 1 x 150 | 1 x 150 | 1 x 220 |
| Regulacja minimum 1/100 mm | 70 | 70 | regulowany |
| Wtryskiwacz pilotowy | 30 | 30 | 51 |
| Regulacja powietrza pierwotnego h=mm | 17 | 17 | 17 |
| Zużycie | kg/h 0,710 | kg/h 0,699 | m³st./h 0,952 |
| **CW-78G (2 palniki max 9 kW min. 2,7 kW)** | | | |
| Wtryskiwacz palnika 1/100 mm | 2 x 150 | 2 x 150 | 2 x 220 |
| Regulacja minimum 1/100 mm | 70 | 70 | regulowany |
| Wtryskiwacz pilotowy | 30 | 30 | 51 |
| Regulacja powietrza pierwotnego h=mm | 17 | 17 | 17 |
| Zużycie | kg/h 1,42 | kg/h 1,398 | m³st./h 1,904 |
| **CWT-74G (Palnik max 9 kW min. 2,7 kW)** | | | |
| Wtryskiwacz palnika 1/100 mm | 1 x 150 | 1 x 150 | 1 x 220 |
| Regulacja minimum 1/100 mm | 70 | 70 | regulowany |
| Wtryskiwacz pilotowy | 30 | 30 | 51 |
| Regulacja powietrza pierwotnego h=mm | 17 | 17 | 17 |
| Zużycie | kg/h 0,710 | kg/h 0,699 | m³st./h 0,952 |
| **CWT-78G (2 palniki max 9 kW min. 2,7 kW)** | | | |
| Wtryskiwacz palnika 1/100 mm | 2 x 150 | 2 x 150 | 2 x 220 |
| Regulacja minimum 1/100 mm | 70 | 70 | regulowany |
| Wtryskiwacz pilotowy | 30 | 30 | 51 |
| Regulacja powietrza pierwotnego h=mm | 17 | 17 | 17 |
| Zużycie | kg/h 1,42 | kg/h 1,398 | m³st./h 1,904 |

# 6 INSTRUKCJA OBSŁUGI

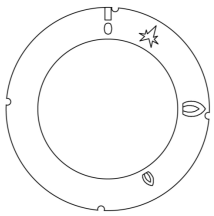
## 6.1 Uwagi ogólne

Urządzenie to powinno być przeznaczone tylko do użycia, dla którego zostało wyprodukowane, to jest do gotowania lub podgrzewania żywności. Każde inne użycie uważa się za niewłaściwe. Urządzenie jest ponadto przeznaczone do użycia przemysłowego i**powinno być obsługiwane tylko przez personel przeszkolony oraz rozumiejący niebezpieczeństwo, jakie stwarza gorący element.**

***Ostrzeżenie!***
***Sprzęt wytwarza wysokie temperatury, dlatego należy:***

- ***Uważać w strefach wokół gorącej płaszczyzny w trakcie jej normalnego działania (niebezpieczeństwo oparzeń);***
- ***RYZYKO OPARZEŃNie dotykać rękami lub innymi częściami ciała gorącej powierzchni, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wysoką temperaturą;***
- ***Po wyłączeniu urządzenia, aby wykonać jakąkolwiek czynność czyszczenia lub konserwacji, poczekać wystarczająco dużo czasu aby urządzenie ostygło.***

## 6.2 Włączanie palnika pilotowego



- Pokrętło gazu ustawić na pozycji ★ i przytrzymać wciśnięte. Jednocześnie nacisnąć piezoelektryk, aby wytworzyć iskrę: włączy się pilot

*Uwaga*
*Płomień może zgasnąć i wtedy powtórzyć czynności.*

## 6.3 Włączenie głównego palnika i regulacja temperatury

- Pokrętło obrócić na pozycję , aby ustawić palnik na maksimum
- Pokrętło obrócić na pozycję , aby ustawić palnik na minimum

## 6.4 Wyłączanie głównego palnika

- Obracając pokrętło na pozycję ★ , palnik wyłącza się i pozostaje włączony tylko płomień pilotowy

## 6.5 Wyłączanie urządzenia

- Nacisnąć i obrócić pokrętło kurka gazu na pozycję “0”. Ster ten blokuje zasilanie gazu zarówno do głównego palnika jak i do palnika pilotowego

## 6.6 Szuflada do gromadzenia tłuszczu

Zawartość szuflady należy regularnie kontrolować i opróżniać, zanim całkowicie się ona napełni. Szufladę należy czyścić zawsze po wyłączeniu urządzenia.

## 6.7 Uwagi i zalecenia

Przy urządzeniach z dwiema strefami pieczenia możliwe jest używanie różnych temperatur na dwóch połowach płyty lub używanie tylko jednej połowy.

# 7 KONSERWACJA

## 7.1 Zwyczajna

Konieczne jest wykonywanie regularnej konserwacji w celu bezpieczeństwa funkcjonowania, dlatego zaleca się zawarcie umowy serwisowej.

**Uwaga!**
**Konserwacja musi być wykonywana tylko przez wyspecjalizowany personel, przestrzegający obowiązujących przepisów oraz naszych wskazówek.**

Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności konserwacyjnej i/lub czyszczenia:

- Odłączyć urządzenie od sieci dystrybucji elektrycznej i/lub zamknąć gaz.
- Poczekać aż urządzenie będzie zimne.
- Urządzenia nie myć bezpośrednim strumieniem wody lub pod wysokim ciśnieniem, gdyż ewentualne przecieki do komponentów elektrycznych mogłyby ujemnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz systemów bezpieczeństwa.

***Ostrzeżenie!***
***Do konserwacji/wymiany komponentów, użyć tylko oryginalnych części zamiennych.***

***W celu ułatwienia dostawy części zamiennych, zawsze ważne jest podanie fabrycznego numeru urządzenia, który można odczytać na tabliczce znamionowej.***

***W urządzeniach z komorą tabliczka znamionowa umieszczona jest w komorze wewnątrz drzwi, a w urządzeniach z piekarnikiem lub blatem. Druga tabliczka zawierająca model i numer fabryczny znajduje się wewnątrz tablicy rozdzielczej (z lewej strony), a trzecia tabliczka przedstawiona jest w certyfikacie zgodności.***

***Numer fabryczny można odczytać także w WZ (dokumencie przewozowym) sprzedaży (po 2008 roku).***

Wymiana części musi być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany i/lub upoważniony serwis. Przy wymianie komponentów elektrycznych maszyny oraz rozdzielni elektrycznych, należy skrupulatnie przestrzegać danych technicznych wymienianego komponentu, które zaznaczone są na tym komponencie. Urządzenie nie wymaga szczególnej konserwacji, lecz w trakcie użycia urządzenia zaleca się profesjonalny przegląd techniczny przynajmniej raz w roku (ewentualnie częściej w zależności od stopnia użycia); podczas przeglądu należy zwrócić uwagę na:

- Stan połączeń, zwłaszcza w skrzynce zaciskowej i na kablu zasilania oraz stan podłączenia gazu;
- Funkcjonalność poszczególnych komponentów (wykonać sprawdzenie działania);
- W przypadku urządzeń wyposażonych w grzałkę obrotową, wymontować piastę, nasmarować ją i wymienić trzy uszczelki o-ring, aby zapobiec ewentualnym wyciekom.

## 7.2 Wymiana dyszy głównego palnika

- Usunąć przednie śruby mocujące tablicy rozdzielczej/panelu i wyciągnąć go na zewnątrz
- Odłączyć przewód zapłonu
- Odkręcić nakrętkę i opuścić płytkę regulacji powietrza
- Przy pomocy odpowiedniego klucza odkręcić dyszę i wymienić ją na odpowiednią
- Płytkę regulacji powietrza ustawić na pierwotnej pozycji. Uważać, aby ustawić wysokość płytki zależnie od rodzaju używanego gazu (patrz tabela danych technicznych)

## 7.3 Wymiana dyszy palnika pilotowego

Płomień palnika pilotowego ma powietrze stałe. Jedyną potrzebną rzeczą jest wymiana dyszy w zależności od rodzaju używanego gazu (patrz tabela danych technicznych).

- Odkręcić złączkę łączącą tulejkę pilotową do samego palnika pilotowego i wyjąć dyszę do wymiany
- Wymienić dyszę na odpowiednią i upewnić się, że po włączeniu płomień prawidłowo dotyka głowni termoelementu

***Ostrzeżenie!***

***Po przekształceniu na inny rodzaj gazu, należy zaktualizować tabliczkę z danymi technicznymi, wpisując rodzaj gazu dla jakiego urządzenie zostało przekształcone.***

## 7.4 Regulacja minimum

- Po przekształceniu na inny rodzaj gazu, albo jeżeli zauważy się płomień zbyt wysoki gdy pokrętło jest na pozycji (mały płomień), należy wyregulować minimum, obracając śrubę by-pass. Przy funkcjonowaniu na GPL, by-pass musi być całkowicie zamknięty, a przy funkcjonowaniu na metan, musi być najpierw zamknięty a następnie otwarty na 1/4 obrotu

## 7.5 Konserwacja palników

Palniki CW, z uwagi na konstrukcję i na sposób pieczenia, są narażone na nadmierne nagrzewanie i zużycie, szczególnie jeśli używa się zbyt dużo kamienia wulkanicznego. Z tego powodu, aby ułatwić konserwację, palnik można łatwo wyjąć i wyczyścić, jeśli zachodzi taka potrzeba. Ponadto enzymy mięsa, sól itp. mogą być agresywne dla stalowych części palnika. Palnik nie może być wytworzony ze stali nierdzewnej, ponieważ deformacje takiego tworzywa spowodowane wysoką temperaturą mogłyby negatywnie wpływać na funkcjonowanie palnika. Niektóre części palnika są wytworzone z AISI 304, inne z AISI 316, a jeszcze inne z Fe430. Zalecamy, aby klienci przeprowadzali regularną konserwację: **regularnie wyciągać i czyścić palnik**

## 7.6 Części zamienne

W łatwy i szybki sposób można wymienić części takie jak kurek gazu, termoelement, świeca zapłonowa albo przewody rurowe gazu.
Aby wymienić części, należy postępować następująco:

- **KUREK GAZU:**po wymontowaniu przedniego panelu, odkręcić złączki ze śrubą połączeń gazu, wyjąć złączkę, następnie wymienić uszkodzone części i kolejno zamontować części nowe

- **TERMOELEMENT:**odkręcić złączkę palnika pilotowego, odkręcić w ten sam sposób złączkę kurka gazu i wymienić element

- **ŚWIECA ZAPŁONOWA:**odkręcić złączkę, wyjąć uszkodzoną część i wymienić.

**Uwaga!**

**POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII:**

**Zamknąć dopływ gazu i/lub odłączyć napięcie poprzez urządzenie znajdujące się na początku i zwrócić się do serwisu pomocy technicznej.**

***Ostrzeżenie!***

***POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU DŁUŻSZEJ PRZERWY W UŻYCIU:***

***Zamknąć dopływ gazu i/lub odłączyć napięcie, wyczyścić urządzenie jak przedstawiono powyżej.***

# 8 CZYSZCZENIE

## 8.1 Czyszczenie zwyczajne

**Uwaga!**
**Do czyszczenia urządzeń wzbronione jest używanie płynów łatwopalnych**

Aby zapewnić higienę i konserwację urządzenia, regularnie czyścić na zewnątrz, uważając aby nie uszkodzić kabli i połączeń elektrycznych. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć napięcie od urządzenia. Części stalowe myć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego detergentu, następnie dokładnie spłukać usuwając wszelki ślad detergentu i wysuszyć suchą ścierką. Nie używać ściernych i korodujących detergentów. Części lakierowane myć wodą z mydłem. W urządzeniach wyposażonych w piekarnik, czyszczenie piekarnika jest ułatwione poprzez wyjęcie podpierającej kraty. Codzienne dokładne czyszczenie zapobiega uszkodzeniom i osadzaniu się tłuszczu i/lub resztek żywności. Stal zastosowna do produkcji profesjonalnych urządzeń jest materiałem wypróbowanym i najwyższej jakości. Ze względu na jej charakterystykę jest ona idealnym materiałem do zastosowania przy produktach żywnościowych.

Używając urządzeń ze stali nierdzewnej, należy więc przestrzegać następujących zaleceń:

- Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy zawsze utrzymywać w czystości, zapewniając kontakt z powietrzem. Pod warstwą osadu z wody, skrobii, białka jajek lub czegoś innego, z braku tlenu powierzchnie mogą ulec korozji
- Do usuwania kamienia nie używać preparatów zawierających sól lub kwas siarkowy. W handlu znajdują się odpowiednie preparaty, ale może być także stosowany rozcieńczony roztwór kwasu octowego
- Do czyszczenia urządzeń ze stali nierdzewnej zaleca się stosowanie specyficznych detergentów, przeznaczonych do tego materiału. Do “małego przeczyszczenia” może być użyty także słaby roztwór detergentu do naczyń
- **Urządzenia nie myć strumieniem wody pod ciśnieniem**
- Unikać używania detergentów zawierających proszki cierne lub wszelkiego rodzaju wybielacze
- Urządzenia nierdzewne, które zamykają się, w okresie nie używania powinny zawsze pozostawać otwarte, aby powietrze mogło swobodnie dochodzić do wewnętrznych metalowych powierzchni
- Stal nierdzewna nie powinna być przez dłuższy czas w kontakcie ze stężonymi kwasami albo z koncentratami aromatyzacyjnymi jak roztwory solne, musztarda, mieszanki przypraw lub podobne. Przy temperaturze i odpowiednim stężeniu, te substancje mogą uszkodzić pasywną warstwę metalu. Powierzchnie styku powinny być więc natychmiast spłukane czystą wodą i wysuszone
- Nie zaleca się używania garnków ze stali nierdzewnej wyłącznie do gotowania żywności w słonej wodzie (makaron, ryż, ziemniaki itd.). Czasami garnki te powinny być użyte także do gotowania substancji zawierających tłuszcze lub warzywa. Zapobiega to uszkodzeniom z powodu korozji
- Po ugotowaniu potrawy w słonej wodzie, pojemniki przepłukać zimną wodą, gdyż pozostałości słonej wody z gotowania tworzą warstwy słonego roztworu o dużym stężeniu, co może spowodować korozję punktową
- Aby zapobiec tak zwanej korozji wtórnej, należy unikać dłuższego kontaktu stali nierdzewnej z normalną stalą ferrytyczną
- Ewentualne punkty korozji wtórnej powinny być natychmiast wyeliminowane
- Nie używać ostrych przedmiotów, które mogą spowodować rysy a więc uszkodzić części ze stali nierdzewnej

**Centra usług RM Gastro**

CZ: RM GAGTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9
tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM GASTRO - JAZ s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
tel. +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Sportowa 15A 43-450 Ustroń
tel. +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl