

RM GASTRO

www.rmgastro.eu



RM 600

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



VODNÍ LÁZNĚ PLYNOVÉ
BEMARY WODNE GAZOWE

BMT - 64G / BMT - 66G



Český výrobce zařízení pro gastronomii
Producent urządzeń gastronomicznych



16-01-2013

Obsah

Prohlášení o souladu s normami	3
Technická data	3
Kontrola obalu a zařízení	4
Instalace	5
Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21	5
Předpis pro instalaci a návod k použití pro plynové vodní lázně	6
Připojení plynové připojovací hadice	6
Vlastnosti přiváděné vody	6
Kontrola tepelného výkonu	7
Opatření pro přestavbu a instalaci na jiný druh plynu	7
Údržba	8
Návod k použití	8
Čištění a údržba	9
TABULKA TECHNICKÝCH DAT HOŘÁKŮ (obr. 1)	10
Rozpadový obrázek (obr. 2)	10
Provedení odtahu spotřebičů typu A (obr. 3)	11

Prohlášení o souladu s normami

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s předpisy CEE 90/396, zákonem č. 163/2002 Sb. a č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 38/2001 Sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy.

Pozor, výrobce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami, jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. Tento spotřebič je určen pouze pro odborné používání a musí být obsluhován kvalifikovanými osobami. Části, které byly po nastavení zajištěny výrobcem nebo pověřeným pracovníkem, nesmí uživatel přestavovat.

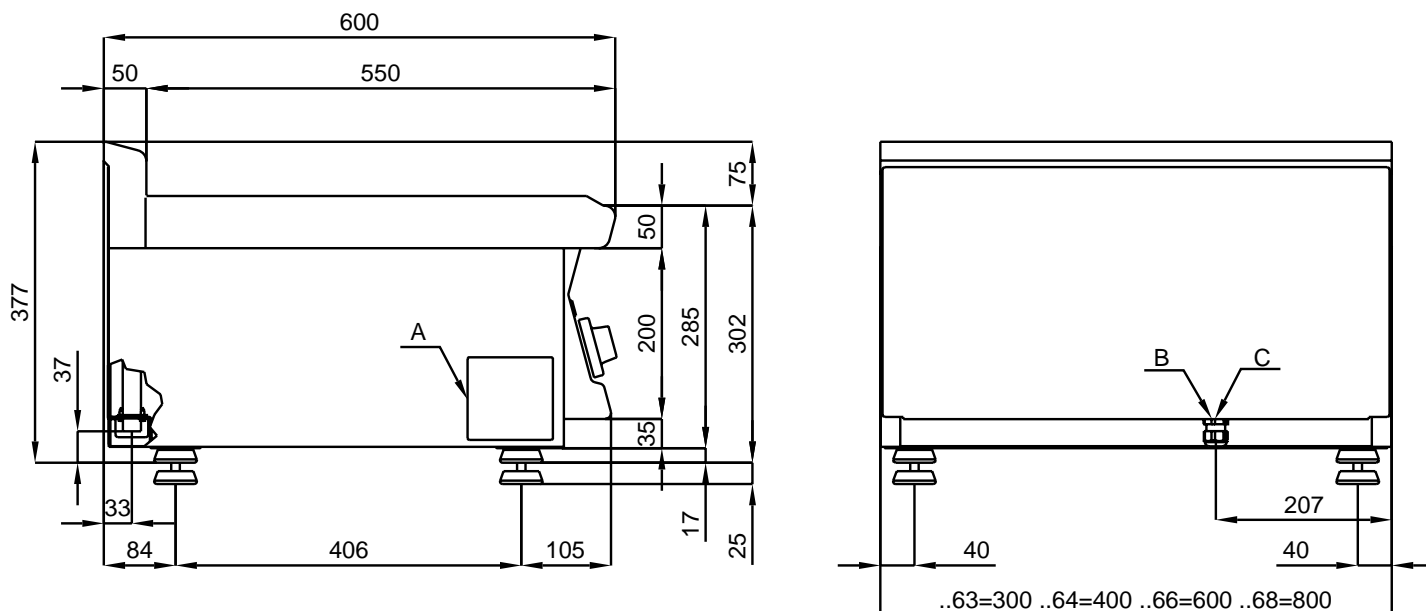


Technická data

Štítek s technickými údaji je umístěn na boku přístroje. Před instalací si prostudujte návod na připojení k plynu dle normy.

Typ výrobku	Rozměr (cm)	Objem vany	Výkon (kcal/h)	Hmotnost (kg)
BMT-64G	40 x 60 x 29 v	1x GN 1/2+1x GN 1/3 h 15cm	2 500	25
BMT-66G	60 x 60 x 29 v	1x GN 1/1+2x GN 1/4 h 15cm	4 500	28

Rozměry vodních lázní (obr. 4)



Kontrola obalu a zařízení

Zařízení opouští naše sklady v řádném obalu, na kterém jsou odpovídající symboly a označení. V obalu se nachází odpovídající návod k obsluze. Jestliže by obal měl vykazovat špatné zacházení, známky poškození, **musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.**



Důležité upozornění

Tento návod musí být řádně a pozorně přečten, protože obsahuje důležité informace o bezpečnostních prvcích, instalaci a použití.

- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek.
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití.
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem.
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v přiloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha.
- Smí se používat pouze k udržování potravin na teplotě pro výdej.
- Nesmí být spuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 2x ročně.
- Při eventuální opravě výměně dílů musí být použity originální náhradní díly.
- Výrobek se nesmí čistit proudem vody nebo tlakovou sprchou.
- Při poruše nebo špatném chodu výrobku je nutné odpojit veškeré přívody (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.




- (A) Knoflík termostatu
- (B) Výpust
- (C) Otvor pro kontrolu plamínku
- (D) Zapalovač piezzo
- (E) Pojistka proti samovolnému vypuštění

Instalace

Technické instrukce pro instalaci a regulaci.

K použití POUZE pro specializované techniky.

Instrukce, které následují, se obrací k technikovi kvalifikovanému pro instalaci, aby provedl všechny operace způsobem co nejkorektnějším a podle platných norem.

 **Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze sítě. Je - li nutno udržovat spotřebič pod napětím je nutno dbát nejvyšší opatrnosti.**

Umístění

K regulaci činnosti spotřebiče je zcela nutné, aby prostředí - kuchyně - kde bude spotřebič instalován bylo dobře větráno (vzhledem k tomuto: necht' se technik řídí platnými normami UNI- IG 7129 - 7131) - (ČSN). Jestliže zařízení bude umístěno tak, že bude v kontaktu se stěnami nábytku, tyto musí odolávat teplotě až 60°C. Instalaci, seřízení, uvedení do provozu musí provést kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění a to dle platných norem.

Rozbalte přístroj a zkontrolujte, zda se přístroj nepoškodil během přepravy. Umístěte přístroj na vodorovnou plochu (maximální nerovnost do 2°). Drobné nerovnosti lze vyrovnat regulovatelnými nožičkami.

Přístroj může být instalován samostatně nebo v sérii s přístroji naší výroby. Je nutné dodržovat minimální vzdálenost 10cm od hořlavých materiálů. V tomto případě je nutné zabezpečit odpovídající úpravy, aby byla zabezpečena tepelná izolace hořlavých částí.

Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21

- obsluhu spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- spotřebič smí být bezpečně používán v obyčejném prostředí podle ČSN 332000-1
- spotřebič je nutné umístit tak, aby stál nebo visel pevně na nehořlavém podkladu

Na spotřebič a do vzdálenosti menší než bezpečná vzdálenost od něho nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 cm).

- informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka níže

Tabulka: stupeň hořlavosti stavební hmoty zařazené do st. hořlavosti (ČSN 730823) hmot a výrobků

A nehořlavé	žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, omítky
B nesnadno hořlavé	akumin, heraklit, lihnos, itaver
C1 těžce hořlavé	dřevo, listnaté, překližky sirkoklit, tvrzený papír, umakart
C2 středně hořlavé	dřevotřískové desky, solodur, korkové desky, pryž, podlahoviny
C3 lehce hořlavé	dřevovláknité desky, polystyrén, polyureten, PVC

Spotřebiče musí být instalovány bezpečným způsobem. Při instalaci musí být dále respektovány příslušné projektové, bezpečnostní a hygienické předpisy dle:

- ČSN 06 1008 požární bezpečnost lokálních spotřebičů a zdrojů tepla
- ČSN 33 2000 prostředí pro elektrická zařízení

Předpis pro instalaci a návod k použití pro plynové vodní lázně



Důležité:

Výrobce neposkytuje žádnou záruku na závady, vzniklé v důsledku nesprávného používání, nedodržování instrukcí obsažených v Návodu k použití a špatným zacházením se spotřebiči.

Instalace:

Instalaci, úpravy a opravy spotřebičů pro velkokuchyně, tak jako i jejich demontáž z důvodu možného poškození přívodu plynu, mohou být prováděny pouze na základě smlouvy o údržbě, tato smlouva může být uzavřena s autorizovaným prodejcem, přičemž musí být dodržovány technické předpisy a normy a předpisy týkající se instalace, elektrického přívodu, plynové přípojky a bezpečnosti práce.

Odvětrávání místnosti v níž je spotřebič nainstalován a odsávání zplodin musí být v souladu s platnými normami a předpisy. Vzduch nutný pro hoření je 2 metry kubické za hodinu na 1 kW výkonu. Spotřebič může být nainstalován samostatně nebo v sérii s jinými našimi spotřebiči. Je třeba respektovat minimální vzdálenost 10 cm od spotřebiče, aby se zabránilo eventuálnímu kontaktu se stěnami z hořlavého materiálu.

Doporučujeme též, aby byla přijata patřičná opatření proto, aby byla zajištěna tepelná izolace hořlavých částí například instalováním ochranných prvků proti sálání. Je též nutné, aby spotřebiče byly instalovány bezpečně. Nožičky je možno seřídít a tak vyrovnat eventuální nerovnosti a rozdíly.

Typ spotřebiče pro provedení odtahu je deklarován na typovém štítku

Připojení plynové připojovací hadice

Připojení spotřebiče do rozvodu plynu je nutné provést přípojnou ocelovou nebo měděnou hadicí odpovídající normám. Každý spotřebič musí být vybaven uzavíracím kohoutem a rychlouzávěrem. Po ukončení instalace je třeba překontrolovat, zda nedochází k úniku plynu. Pro zjištění úniku používáme mýdlovou vodu nebo detekční spreje pro zjištění případných úniků.

Nepoužívat látky způsobující korozi! Všechny naše spotřebiče jsou pečlivě kontrolovány. Typ plynu, tlak a označení příslušné kategorie jsou uvedeny na výrobním štítku.

Vlastnosti přiváděné vody

- Tvrdost vody musí být v rozsahu 0,5 - 5 ° francouzských stupňů. Nad tuto hodnotu je nutné použít změkčovač.
- Tlak vody musí být v rozsahu 50 - 250 kPa.
- Obsah chloru ve vodě nesmí být vyšší než 10 ppm, jinak hrozí poškození povrchu vany.
- Kyselost vody musí být nad 7 pH.
- Elektrická vodivost : 50 - 2000 uS/cm(20°C)



Kontrola tepelného výkonu

Spotřebiče musí být zkontrolovány, aby se ověřil jejich tepelný výkon:

Tepelný výkon je označen na štítku nebo jej naleznete v tomto návodě str. 10. Je nutné nejdříve ověřit, je-li spotřebič vyroben pro ten samý typ plynu, který bude používán a tudíž odpovídá-li označení na štítku typu plynu, který bude používán.

K přestavbě vodní lázně na jiný druh plynu je nutné zkontrolovat, odpovídá-li typ označeného plynu tomu, který je doporučen v této příručce.

Tlak se měří tlakoměrem o potřebné citlivosti. Tlakoměr se připojí na příslušné místo, je nutné proto odšroubovat šroub se vzduchotěsným uzávěrem a připojit tlakoměr. Po ukončení měření je nutné našroubovat šroub zpět a překontrolovat jeho těsnost.

Připojení na kapalným plyn:

Tlak pro připojení na kapalným plyn musí být 28 nebo 30 mbar pro butan a 37 mbar pro propan. Je nutné zkontrolovat štítek, změřit tlak a zkontrolovat parametry nainstalované trysky s požadovanými parametry trysky dle požadavků výrobce. Pokud je tlak nižší než 25 mbar nebo vyšší než 37 mbar **NESMÍ BÝT SPOTŘEBIČ PŘIPOJEN.**

Připojení na zemní plyn:

Tlak při připojení na metan musí být 18 nebo 20 mbar. Je nutné zkontrolovat štítek, změřit tlak a zkontrolovat parametry nainstalované trysky s požadovanými parametry trysky dle požadavků výrobce. Pokud je tlak nižší než 15 mbar nebo vyšší než 22,5 mbar **NESMÍ BÝT SPOTŘEBIČ PŘIPOJEN.**

Kontrola přisávaného vzduchu hlavních hořáků:

Všechny hořáky mají regulátor vzduchu s regulačním šroubem, který umožňuje seřizovat množství přisávaného vzduchu. V tabulce „Technických dat hořáků“ jsou udány orientační hodnoty pro parametr X (přisávaný vzduch). Regulaci množství přisávaného vzduchu je nutné provést tak, aby nedocházelo k „utržení“ plamene při studeném hořáku a naopak ke zpětnému „šlenutí“ při ohřátém hořáku.

Opatření pro přestavbu a instalaci na jiný druh plynu

Naše spotřebiče jsou kolaudovány a regulovány pro zemní plyn (viz. typový štítek). Přestavba nebo přizpůsobení na jiný typ plynu musí být provedena pouze oprávněným technikem. Trysky na různé typy plynu jsou v sáčku, přibaleném k vodní lázni a jsou označeny v setinách mm (tabulka „Technických dat hořáků“).

Výměna trysky hlavního hořáku (obr. 2)

Otevřete dveře a sejměte čelní kryt vytáhněte kabel piezzo el. zapalovače odšroubujte trysku a zašroubujte novou na požadovaný typ plynu viz tabulce „Technických dat hořáků“

Výměna trysky pilotního hořáku (obr. 2)

Plamen pilotního hořáku má fixní přívod vzduchu. Jediná úprava je výměna trysky pilotního hořáku podle typu plynu. Postupujte jako v předchozím bodě, ale odšroubujte kryt, nahradte trysku za novou na odpovídající typ plynu. Použijete-li správnou trysku, plamen bude olizovat termočlánek.



Důležité

Po přestavbě přístroje na jiný druh plynu změňte tento údaj na štítku přístroje.

Kontrola chodu přístroje

- zkontrolujte případné úniky plynu
- vyzkoušejte, jestli plamen pilotního hořáku olizuje termočlánek a je modrý
- zkontrolujte zažehnutí a plamen hlavního hořáku
- uživateli se doporučuje při používání spotřebiče postupovat podle návodu

Údržba

Při delším používání spotřebiče je nutná pravidelná údržba pro bezpečné používání, **doporučujeme proto, abyste podepsali smlouvu o servisu**. Údržba může být prováděna pouze oprávněnými servisními technikami, kteří dodržují platné normy a předpisy a rady, obsažené v návodu. Optimální četnost preventivních prohlídek je **1x za 6 měsíců**, při extrémním zatížení je vhodné provádět kontroly 1x za 3 měsíce. Díky preventivním prohlídkám lze předejít závažnějším závadám a tím snížit ekonomické zatížení provozu zařízení.

Náhradní díly a součástky:

Je možné vyměnit takové části jako svíčky, termočlánky a hořáky.

Návod k použití



Nikdy nezapínejte vodní lázen bez napuštěné vody.

Pozor! Než začnete přístroj používat, je nutné jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí a poté opláchnout čistou vodou. Dále naplňte vanu vodou až po rysku na zadní straně.

Zapálení hlavního hořáku

Zažehnutí hořáku pilotního (obr. 5)

Dejte knoflík termostatu (O) do polohy symbol *. Poté stiskněte knoflík a držte jej, několikrát stiskněte knoflík piezo el. zapalovače. Plamen se zapálí automaticky a je viditelný skrz otvor v předním panelu. Po zapálení hořáku držte knoflík číslo stisknutý ještě několik sekund, než se zahřeje termopojistka, poté knoflík uvolněte. Pokud plamen zhasne, celý postup opakujte.

Zapálení hlavního hořáku a jeho regulace

Po zažehnutí hořáku regulujeme teplotu otáčením kolečka regulace rozmezí od 30 ° do 90 ° C.

Vypnutí hlavního hořáku (obr. 5)

Stačí otočit knoflíkem (O) do polohy jiskra *, zůstane hořet pouze pilotní hořák

Vypnutí celého přístroje (obr. 5)

Stiskněte tlačítko (obr 5). Tento úkon zastaví přísun plynu k oběma hořákům.

Vypuštění vany

Uživatel se musí vybavit vhodnou nádobou na vypouštění vody z vany. Tato nádoba musí být z tepelně odolného materiálu a musí být postavena tak, že voda nebude stříkat a tím nebude způsobovat nebezpečí. Nasaďte odtokovou trubici. Odstraňte pojistku proti nechtěnému otevření směrem vzhůru a páčku pod písmenem posuňte do polohy s označením otevřeného kohoutu. Vanu vypouštějte pokud je voda chladná.

Návod na odtah spalin plynu

Přístroje typu A (viz štítek s charakteristikami). Přístroje typu A musí mít odtah spalin do odpovídajících digestoří nebo do podobných přístrojů, které jsou připojeny na odvodní komín dostatečné kapacity nebo musí být přímo vyvedeny ven (přirozené odvádění spalin).

Poznámky a doporučení

Neustále kontrolujte hladinu vody, nikdy nepoužívejte přístroj bez vody. Používejte přístroj pouze pod dohledem.


Čištění a údržba

Přístroj čistěte denně po použití. Nerezové části čistěte vlhkým hadrem se saponátem bez hrubých částíček, poté vše otřete vlhkým hadrem a vytřete do sucha.

Jak postupovat v případě poruchy

Vypněte přívod plynu a zavolejte servisní organizaci prodejce.

UPOZORNĚNÍ

 Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno (zásahy do vnitřního zařízení) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se záruka nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem a při nedodržování zásad pravidelného čištění a údržby.

Přepravní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru, dle předpisů o nakládání s odpadem a nebezpečným odpadem.

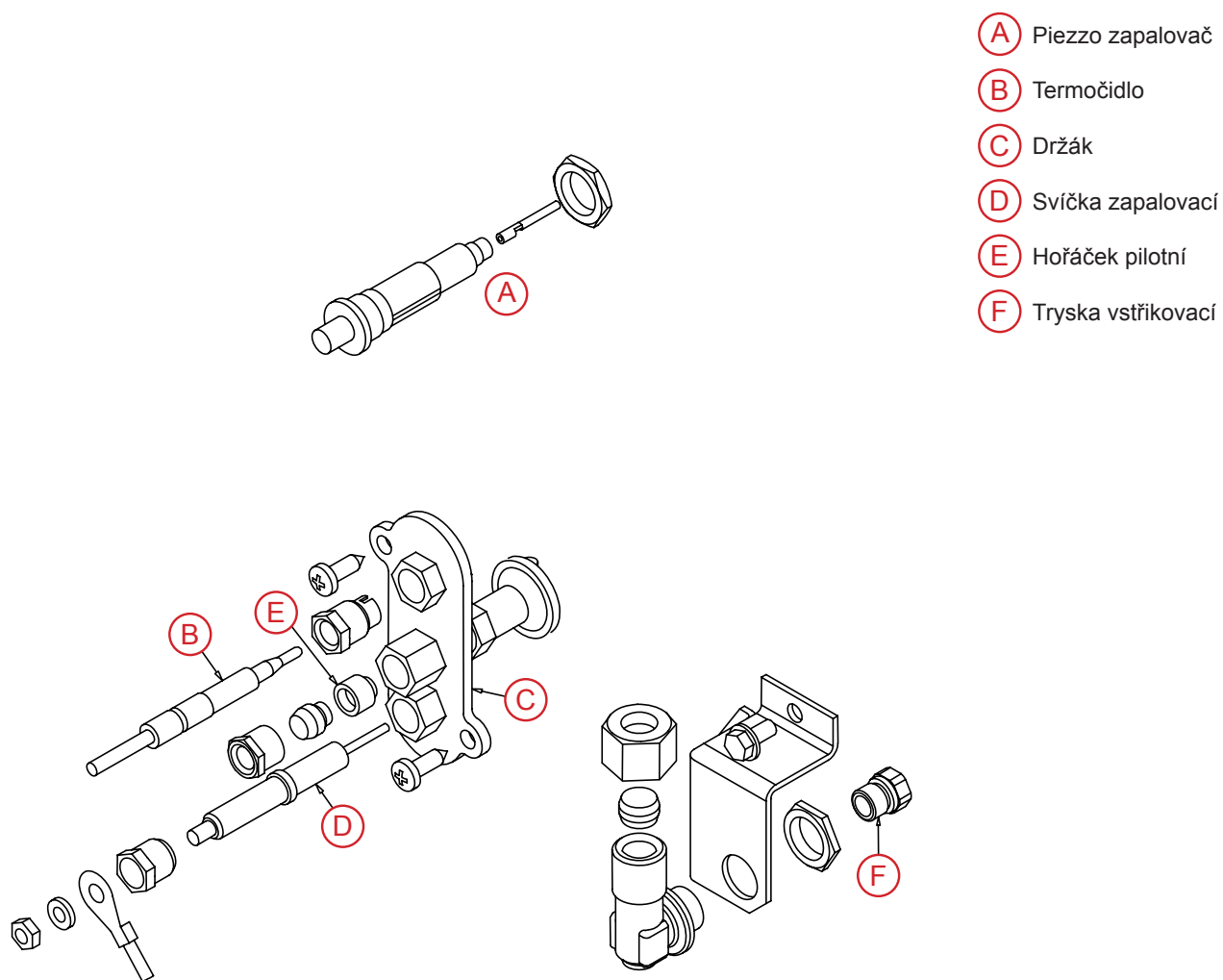


TABULKA TECHNICKÝCH DAT HOŘÁKŮ (obr. 1)

Hořák 2,5 kW	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st. G20 ZEMNÍ PLYN 20 mbar
Tryska hořáku 1/100 mm	75	75	110
Tryska pilotního hořáku 1/100 mm	25	25	41
Spotřeba	kg/h 0,195	kg/h 0,194	m ³ /h 0,265

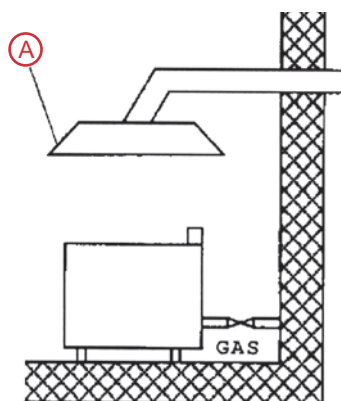
Hořák 4,5 kW	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st. G20 ZEMNÍ PLYN 20 mbar
Tryska hořáku 1/100 mm	100A	100A	150A
Tryska pilotního hořáku 1/100 mm	25	25	41
Spotřeba	kg/h 0,352	kg/h 0,350	m ³ /h 0,476

Rozpadový obrázek (obr. 2)



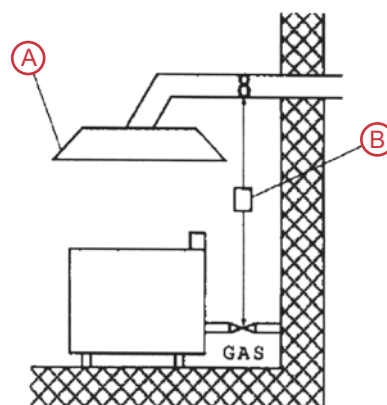
Provedení odtahu spotřebičů typu A (obr. 3)

PŘIROZENÝ ODTAH



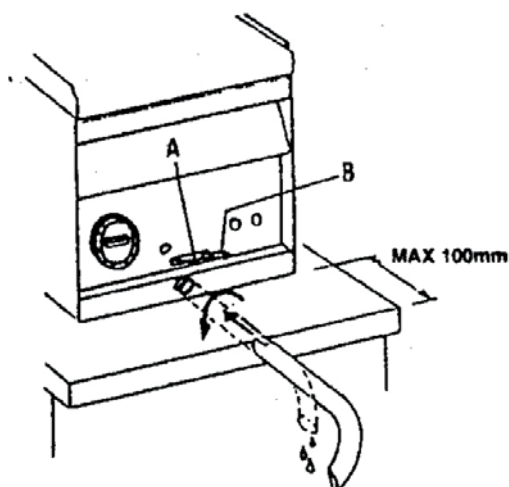
Vyustění digestoře je do samostatného komínového tělesa. Odtah spalin zabezpečuje přirozený tah komínu.

NUCENÝ ODTAH

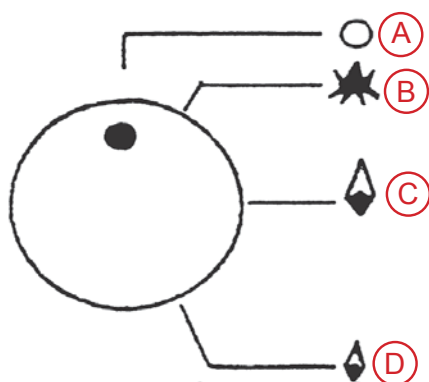


Vyustění digestoře je bez přirozeného odtahu. Odtah spalin je zabezpečován pomocí ventilátoru (nucený odtah). V tomto případě je nezbytné zabezpečit propojení s příívodem plynu pro vypnutí příívodu plynu při výpadku ventilační jednotky.

Vypouštění vany (obr. 4)



Ovládací knoflík (obr. 5)



- (A) Vypnuto
- (B) poloha pro zapálení
- (C) Plný výkon
- (D) sporo

seznam servisních organizací:

CZ: **RM Gastro**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: **RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom, tel. +421 32 7717061,
obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

Spis treści

Charakterystyka ogólna	3
Dane techniczne	3
Kontrola opakowania i urządzenia	3
Instalacja i umiejscowienie	4
Przestawienie urządzenia na inny rodzaj gazu	5
Instrukcja obsługi	6
Utrzymanie higieny	8
Zakazy	8
Czyszczenie i konserwacja	8
Tabela danych technicznych palnika	9
Odprowadzenie spalin	9
Rysunki i schematy	10
Gwarancja	11

Charakterystyka ogólna

Opis techniczny

- Szeroka gama zastosowań
- Solidna konstrukcja
- Ergonomiczny kształt elementów sterujących
- Powierzchnia zoptymalizowana dla łatwego czyszczenia
- Prosta obsługa

Dane techniczne


Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej ścianie urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się ze schematem elektrycznym zawartym w instrukcji.

Wszystkie bębny wodne posiadają znak CE.
Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Wymiary (cm)	Waga (kg)	Wydajność (kcal/h)	Pojemność wanny
BMT-64G	40 x 60 x 29 h	25	2 500	1x GN 1/2 + 1x GN 1/3 h 15 cm
BMT-66G	60 x 60 x 29 h	28	4 500	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 h 15 cm

Kontrola opakowania i urządzenia


Urządzenie opuszcza nasze magazyny w oryginalnym opakowaniu, na którym są umieszczone symbole urządzenia. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować ten fakt u spedytora. **Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie na protokole szkody, potwierdzona podpisami obu stron. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.**

 **Ważne**
Niniejsza instrukcja powinna być przeczytana z uwagą, ponieważ zawiera ważne informacje bezpieczeństwa, montażu oraz obsługi.

Producent nie odpowiada za pośrednie lub bezpośrednie szkody wynikłe ze złej instalacji, konserwacji, niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania przepisów wymienionych w tej instrukcji.

- Polecenia ważne są dla tego urządzenia.
- Instrukcją należy starannie przechować.
- Niedopuszczać do urządzenia dzieci.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba do tego przeszkolona.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać części zamienne oryginalne.
- Urządzenia nie należy czyścić pod bieżącą wodą lub wodą pod ciśnieniem.
- W przypadku wystąpienia awarii urządzeniom należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz wezwać autoryzowany serwis.

Instalacja i umiejscowienie

 **Uwaga**
Wszystkie czynności związane z instalacją lub regulacją powinny być wykonywane na urządzeniu odłączonym od sieci elektrycznej. Jeżeli istnieje konieczność pozostawienia urządzenia pod napięciem należy zachować szczególną ostrożność.

Montaż

Montaż, demontaż oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową z zachowaniem przepisów zgodnych z obowiązującymi normami w sprawie montażu i podłączenia urządzenia.

Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba o odpowiednich kwalifikacjach - posiadająca uprawnienia elektryczne zgodne z obowiązującymi normami.

Umiejscowienie

W pomieszczeniu, w którym urządzenie jest instalowane, powinny być zachowane wszelkie normy dot. wentylacji wynikające z przepisów. Powietrze potrzebne do prawidłowego spalania to 2m³/h na moc 1kW.


Typ urządzenia do wykonania wyciągu jest określony na tabliczce znamionowej.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji. Jest ważne aby zachować odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W przeciwnym wypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.

Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), ściana musi być odporna na temperaturę powyżej 60°C.

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu. Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównością do 2°).

Przyłączenie gazu

 Gaz musi być przyłączony materiałami zgodnymi z obowiązującymi normami. Każde urządzenie musi być podłączone przez zawór gazowy, aby było możliwe odłączenie dopływu gazu w przypadku awarii. Po instalacji urządzenia należy sprawdzić czy nie występuje wyciek gazu. Nie należy sprawdzać wycieków gazu otwartym ogniem. Rodzaj gazu, na jaki zostało przystosowane urządzenie, jest wpisany na tabliczce znamionowej.

Kontrola podłączenia właściwego typu gazu

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do typu podłączonego gazu - podłączony gaz powinien być zgodny z oznaczeniem na tabliczce znamionowej.

Przyłącza w urządzeniach RM LOTUS 600

W modułach gazowych przyłącze gazu znajduje się w lewej tylnej części urządzenia (patrząc od przodu urządzenia). Przyłącze powinno być wykonane odpowiednim przewodem gazowym ze śrubunkiem 1/2G”.

W kuchniach gazowych i kombinowanych przyłącze znajduje się po prawej stronie na wysokości 66,7cm od spodu urządzenia wykonane tak jak w modułach gazowych. Podłączenie elektrycznego piekarnika należy wykonać przewodem o długości ok. 1,5m wypuszczonym przez odpowiedni otwór na spodzie urządzenia.

Przestawienie urządzenia na inny rodzaj gazu

Nasze urządzenia są przystosowane i regulowane do pracy na gaz ziemny. Przestawienie na inny rodzaj gazu musi być przeprowadzone przez uprawnionego technika. Dysze na inny typ gazu są dołączane do urządzenia, a rozmiar otworu jest podany w setnych mm (patrz: „Tabela danych technicznych palnika”).

Wymiana dyszy palnika głównego

- zdjąć pokrywę
- wyciągnąć kabel zapalnika piezoelektrycznego
- odkręcić nakrętkę - zdjąć pokrywę - odkręcić dyszę i wymienić ją na odpowiednią dożądanego rodzaju gazu według tabeli danych technicznych palnika
- założyć pokrywę

Wymiana i regulacja dyszy palnika pilotującego

Płomień palnika pilotującego ma ustawiony na stałe dopływ powietrza. Jediną możliwością regulacji jego płomienia jest wymiana dyszy (4) na odpowiednią do typu stosowanego gazu. Postępujemy podobnie jak w przypadku palnika głównego, ale odkręcamy korek (5) i wymienić dyszę na nową na odpowiedni typ gazu. Jeżeli używasz prawidłowej dyszy płomień będą okalać termoparę.

Ważne:

- po wymianie dysz na inny rodzaj gazu należy zaznaczyć zmianę na tabliczce znamionowej urządzenia
- sprawdzić ewentualne wycieki gazu i płomień głównego palnika
- sprawdzić ciśnienie gazu za pomocą manometru
- sprawdzić czy płomień palnika pilotującego okala termoparę i czy jego barwa jest niebieska
- użytkownik jest zobowiązany do przestrzegania instrukcji obsługi

Kontrola wydajności

Urządzenie należy sprawdzić uwzględniając jego moc.

Moc jest określona na tabliczce znamionowej lub w tej instrukcji.

Należy upewnić się czy typ gazu jest odpowiedni dla typu pieca, rodzaj gazu jest określony na tabliczce znamionowej.

W razie zmiany typu gazu należy się bezwzględnie upewnić czy typ gazu odpowiada zalecanemu w instrukcji.

Aby zmierzyć ciśnienie gazu należy odkręcić śrubę zaworu ciśnienia. Po ukończeniu pracy należy sprawdzić szczelność zaworu

Podłączenie na gaz ciekły:

Ciśnienie dla gazu ciekłego powinno wynosić 28-30 mbar dla butanu i

37 mbar dla propanu. Zaleca się kontrolę parametrów:

- zmierzyć ciśnienie i porównać ze wskazanym przez producenta
- skontrolować parametry dyszy i porównać ze wskazanymi przez producenta.

Jeśli ciśnienie jest niższe niż 25 mbar lub wyższe niż 37 mbar urządzenie **nie może być podłączone!**

Podłączenie na gaz ziemny:

Ciśnienie dla metanu powinno wynosić 18-20 mbar.

. Zaleca się kontrolę parametrów:

- zmierzyć ciśnienie i porównać ze wskazanym przez producenta
- skontrolować parametry dyszy i porównać ze wskazanymi przez producenta.

Jeśli ciśnienie jest niższe niż 15 mbar lub wyższe niż 22,5 mbar urządzenie **nie może być podłączone!**

Kontrola powietrza ssącego palników głównych :

Wszystkie palniki posiadają regulator powietrza, który umożliwia sterowanie podawanego powietrza. W tabelce danych technicznych są podane wartości orientacyjne dla parametru X (powietrze zasysane). Powietrze należy wyregulować w taki sposób aby nie dochodziło do urywania płomienia przy zimnym palniku oraz do wybuchów przy palniku gorącym.

Instrukcja obsługi

UWAGA! Przed użyciem urządzenia, niezbędne jest ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające oraz przemyć wodą z płynem do mycia naczyń i dobrze spłukać.

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.

Zapalenie palnika głównego

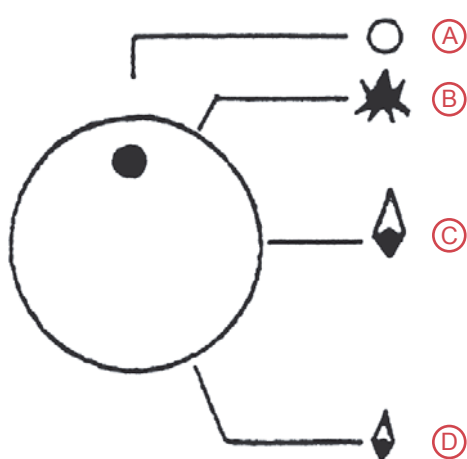
- Napełnić wannę wodą do kreski wskaźnikowej.
- Obrócić pokrętło regulacyjne **A** do położenia *.
- Nacisnąć i przytrzymać pokrętło **A** kilkukrotnie naciskając przycisk zapalnika piezoelektrycznego. Należy jeszcze przez kilka sekund przytrzymać naciśnięte pokrętło **A**, aby termopara nabrała odpowiedniej temperatury, a następnie puścić pokrętło. Jeśli płomień palnika pilotującego zgaśnie, czynność należy powtórzyć.
- Aby zapalić główny palnik należy po zapaleniu palnika pilotującego obrócić pokrętło regulacyjne do położenia oznaczającego żądaną temperaturę.
- Aby wyłączyć główny palnik obrócić pokrętło regulacyjne **A** do położenia *. Pozostanie załączony palnik pilotujący.
- Aby wyłączyć urządzenie należy ustawić pokrętło na pozycji „0”

Nigdy nie dopuścić do działania urządzenia z niewystarczającą ilością wody!

Właściwości podłączonej wody:

- Twardość wody musi mieścić się w przedziale 0,5 - 5 °f (1°f = 10,00 mg CaCO₃ w 1 litrze wody). Powyżej tej wartości konieczne jest stosowanie zmiękczaczy.
- Ciśnienie wody musi mieścić się w przedziale 50-250 kPa
- Zawartość chloru w wodzie nie może przekracza 10 ppm, w przeciwnym razie będzie powodowała uszkodzenia powierzchni wanny.
- Kwasowość wody musi być powyżej 7 pH
- Przewodnictwo elektryczne w przedziale 50 - 2000 uS/cm(20°C)

Pokrętło regulacyjne



- (A) Wyłączone
- (B) Włączenie palnika pilotującego
- (C) Maksimum
- (D) Minimum

Panel sterujący (rys.1)

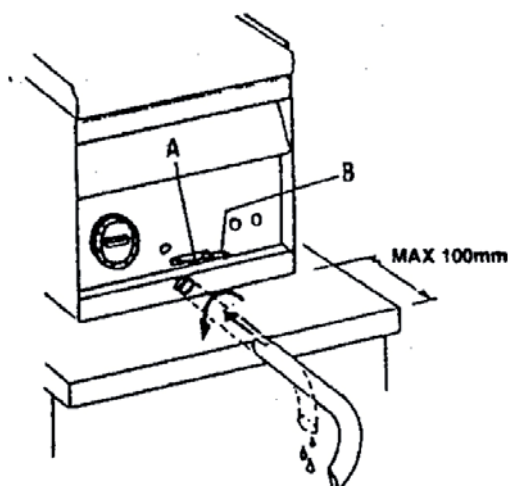


- (A) Pokrętko termostatu
- (B) Kran spustowy
- (C) Otwór kontroli palnika
- (D) Piezozapalnik
- (E) Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem i dźwignia otwarcia zaworu

Opróżnianie wanny

Nie przystępować do opróżniania wanny gdy woda w niej przekracza 60oC lub gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej. Należy zaopatrzyć się w odpowiedni pojemnik do spuszczonej wody - musi być tak skonstruowany by wlewana do niego woda nie rozpryskiwała się, stanowiąc tym samym zagrożenie, i wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.

- Umieścić rurkę spustową w kranie.
- Podstawić pojemnik.
- Podnieść element zabezpieczający przed przypadkowym otwarciem (A)
- Otworzyć zawór przesuwając dźwignię (B)



- A - zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zaworu
- B - dźwignia otwarcia zaworu


Utrzymanie higieny

Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę (dopasowany, fartuch bez luźnych fragmentów z rękawami dokładnie i ciasno opinającymi ręce). Dopuszcza się stosowanie przez obsługę gumowych rękawiczek. Zwracać szczególną uwagę na stan techniczny urządzenia i w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek lub nienormalnej pracy natychmiast ją wyłączyć i wezwać firmę serwisującą.

Zakazy

Zabrania się:

- Używania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia, które wynikają z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania urządzenia.
- Obsługi urządzenia przez osoby niepowołane, będące pod wpływem alkoholu, bądź pod wpływem innych środków o podobnym działaniu. Powyższy zakaz dotyczy również osób wyznaczonych, a nie zaznajomionych z niniejszą instrukcją.
- Używania urządzenia niesprawnego technicznie.
- Dokonywania napraw przez osoby do tego nieupoważnione, pod groźbą utraty gwarancji.
- Wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką.
- Pozostawiania pracującego urządzenia bez dozoru.
- Mycia i konserwacji urządzenia będącego pod napięciem.

 **Nie stosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia. Nie przestrzeganie zasad higieny (czystości) i należytej konserwacji może powodować zagrożenia biologiczne np. zatrucia, kontakt żywności z narzędziami roboczymi i osłonami w strefie spożywczej.**

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA! Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem.

Nie należy stosować szczotek metalowych lub środków agresywnych, żrących i powodujących korozję, które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy się upewnić, że zostało odłączone od sieci elektrycznej. Należy za każdym razem odłączyć główne zasilanie. Nierdzewne części można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń bez drobin ściernych. Następnie wszystko obmyć czystą wodą i wytrzeć suchą szmatką.

Postępowanie w przypadku awarii

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

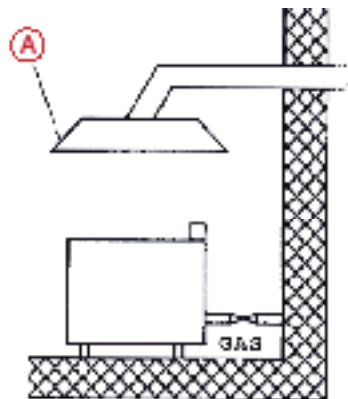
Konserwacja

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

Odprowadzenie spalin urządzeń typu A (rys.2)

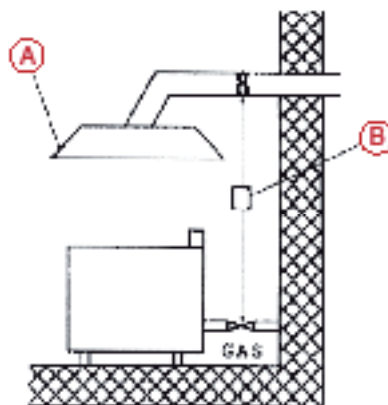
Urządzenia typu A wymagają odprowadzania spalin przy pomocy odpowiedniego wyciągu lub podobnego urządzenia które jest podłączone do przewodu kominowego albo mogą być odprowadzane bezpośrednio na zewnątrz.

WYCIĄG NATURALNY



Wyciąg jest umieszczony bezpośrednio nad urządzeniem a wentylacja jest zapewniona przez naturalny ciąg kominowy.

WYCIĄG WYMUSZONY



Instalacja wentylacyjna nie posiada naturalnego ciągu, lecz jest on wymuszony wentylatorem. W tym przypadku konieczne jest sprzężenie z zaworem dopływu gazu – w przypadku awarii wentylatora dopływ gazu do urządzenia zostanie odcięty.

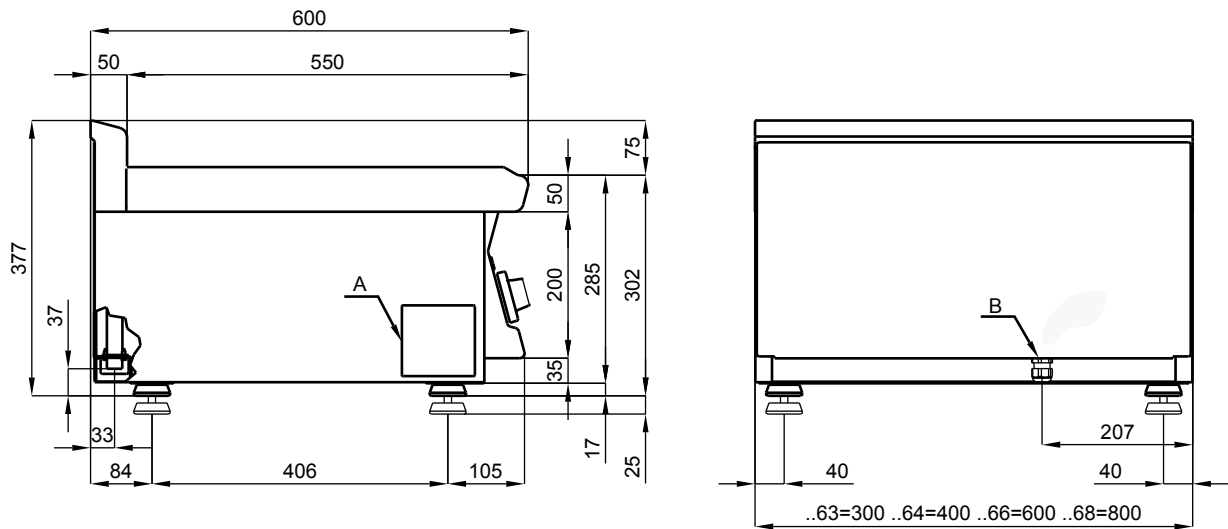
Tabela danych technicznych palnika

Palnik 2,5 kW	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G30 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st. G20 ZEMNI PLYN 20 mbar
Dysza palnika 1/100 mm	75	75	110
Dysza palnika pilotującego 1/100 mm	25	25	41
Spalanie	kg/h 0,195	kg/h 0,194	m ³ /h 0,265

Palnik 4,5 kW	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G30 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st. G20 ZEMNI PLYN 20 mbar
Dysza palnika 1/100 mm	100A	100A	150A
Dysza palnika pilotującego 1/100 mm	25	25	41
Spalanie	kg/h 0,352	kg/h 0,350	m ³ /h 0,476

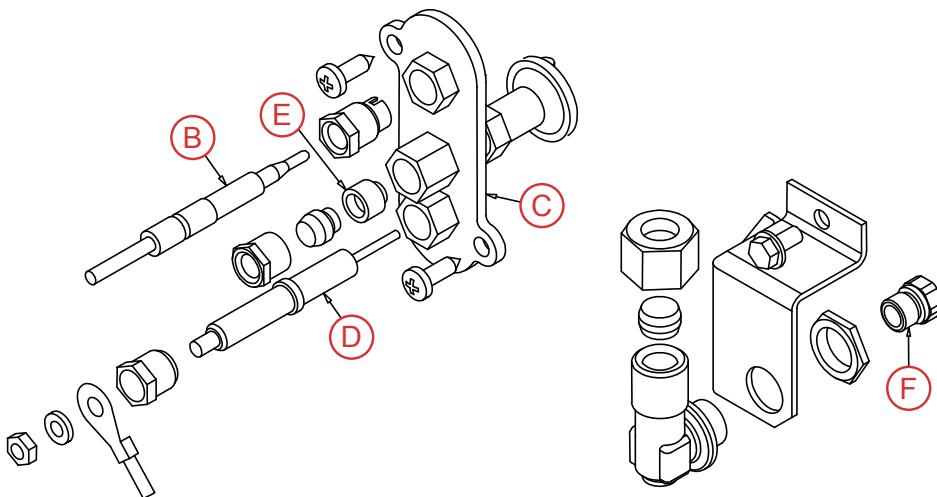
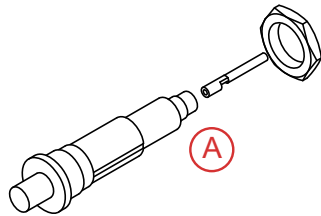
Rysunki i schematy

Rysunek wymiarowy



Schemat części składowych

- (A) Piezzozapalnik
- (B) Czujnik termopary
- (C) Uchwyt
- (D) Świeca zapłonowa
- (E) Palnik pilotujący
- (F) Dysza palnika



Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub przez osoby trzecie. Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.



Warunkiem koniecznym do udzielenia gwarancji jest prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna. Dokument ten dostarcza i wypełnia firma montująca i serwisująca urządzenie.

KARTA GWARANCYJNA		
Producent: RM GASTRO s.r.o. Veselí nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętko i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętko: <small>Autentycznym, 2D drukem QR-kodu, potwierdzającym zakup urządzenia oryginalnego</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Naprawa gwarancyjna 1.	Naprawa gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Naprawa gwarancyjna 3.	Naprawa gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Naprawa gwarancyjna 5.	Naprawa gwarancyjna 6.
Przebieg techniczny 3.		

wzór karty gwarancyjnej

RM GASTRO s.r.o. jako producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). Wsz przypadku, gdy diler nie jest w stanie dokonać naprawy lub wymiany gwarancyjnej prosimy o bezpośredni kontakt z importerem:

RM GASTRO Polska Sp. z o. o.
ul. Skoczowska 94
43-450 Ustroń
(33) 854 73 26
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

Firma serwisująca:
.....
.....
.....
.....