

# RM GASTRO

www.rmgastro.eu



RM 600

## NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



SMAŽÍČÍ PÁNEV MULTIFUNKČNÍ PLYNOVÁ  
MULTIFUNKCYJNA PATELNIĄ GAZOWA

BRF - 64 G



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	4
Návod k použití	6
Tabulka technických dat hořáků	7
Detail regulačního knoflíku	7
Rozpadový obrázek	8
Rozměrový náčrtek	8

## 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)	Rozměr vany (cm)	Objem vany (cm)	Výkon (kcal/h)	Přívodní trubka plyn	Hmotnost (kg)
BRF-64G	40 x 60 x 90 v	30 x 42 x 10 h	20	6000	1/2"	66



- (A) Regulační knoflík
- (B) Tlačítko piezzo zapalovače

## 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 ke smažení a vaření.
- 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, nedodžením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.

## Instalace

Instalaci, seřízení, přestavbu zařízení na jiný druh plynu, uvedení do provozu musí provést kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění a to dle platných norem. Spotřebič může být instalován pouze v dobře odvětrávaných prostorech, pokud je to možné, musí být přístroj umístěn pod digestoř, aby byl zajištěn dokonalý odtah spalin plynu. Vzduch nutný pro hoření je  $2m^3/h/kW$  výkonu instalovaného zařízení.

Přístroj může být instalován samostatně nebo v sérii s přístroji naší výroby. Je nutno dodržovat minimální vzdálenost 10 cm od ostatních předmětů a předejít kontaktu přístroje s hořlavými materiály. 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 plynového spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- plynový spotřebič smí být bezpečně používán v obyčejném prostředí podle ČSN 332000-1 Za okolností vedoucích k nebezpečí přechodného vzniknutí hořlavých plynů nebo par, při pracích, při nichž by mohlo vzniknout přechodné nebezpečí požáru nebo výbuchu (např. lepení linolea, PVC apod.) musí být plynový spotřebič včas před vznikem nebezpečí vypnut z provozu.
- před montáží plynového spotřebiče musí mít uživatel od plynárny povolení k připojení plynového spotřebiče na plynovou přípojku
- připojení plynového spotřebiče na komín, plyn a el. síť smí provádět jen odborně instalační závod

- plynový spotřebič je nutné umístit tak, aby stál nebo visel pevně na nehořlavém podkladu, přesahujícím půdorys plynového spotřebiče nejméně o 10 cm na všech stranách. Na plynový 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).
- bezpečné vzdálenosti od hmot jednotlivých stupňů hořlavosti a informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot - viz. tabulka

### **Tabulka**

Stupeň hořlavosti stavebních hmot zařazené do st. hořlavosti (ČSN 730823) hmot a výrobků:

A nehořlavé - žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, spec. omítkoviny

B - nepadno 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, polyuretan, PVC, lehčeny

Spotřebiče musí být instalovány bezpečným způsobem a jsou vybaveny regulačními nožičkami pro vyrovnání výšky a případných nerovností.

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

- ČSN 38 6441 odběrné plynové zařízení na svítiplyn a zemní plyn v budovách

### **Trubka pro připojení plynu**

Plyn musí být připojen trubkou z pozinkované oceli, mědi nebo ohebnou ocelovou hadicí a to v souladu s platnými normami. Každý přístroj musí mít uzavíratelný kohout u přívodu, aby se dal snadno zastavit přívod plynu. Po instalaci přístroje musíme zkontrolovat případné úniky plynu. Nikdy nekontrolujte úniky otevřeným ohněm, je nutno použít materiály, které nezpůsobují korozi. Použijte např. roztok mýdlové vody. Přístroje prošly důkladnou kontrolou u výrobce, údaje o typu plynu, tlaku a typu přístroje jsou uvedeny na štítku s charakteristikami.

### **Kontrola nastavení přístroje na typ plynu**

Zkontrolujte, jestli je přístroj uzpůsoben na typ plynu, který používáte. Na štítku každého přístroje je napsán typ plynu na jaký je uzpůsoben.

### **Pokyny pro přestavbu na jiné typy plynu**

Přístroje jsou nastaveny a zkontrolovány na zemní plyn (viz štítek přístroje) Přestavba na jiný druh plynu musí být vykonána kvalifikovanou osobou, trysky na jiný druh plynu jsou obsaženy v balíčku s návodem.

### **Výměna trysky hlavního hořáku (obrázek 3)**

Odšroubujte horní šrouby, které drží přední kryt vytáhněte kabel piezoel. zapalovače.

Odšroubujte trysku a zašroubujte novou na požadovaný typ plynu viz tab. technických dat.

### **Výměna trysky pilotního hořáku**

Plamen pilotního hořáku má fixní přívod vzduchu. Jediná úprava je výměna trysky hořáku podle typu plynu. Postupujte jako v předchozím bodě, ale odšroubujte kryt, nahraďte 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**

Doporučuje se nechat přístroj alespoň jednou 6 měsíců překontrolovat odborným servisem. Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění.

## **Návod k použití**

Pozor! Než začnete přístroj používat, je nutné jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí a poté otřít hadrem namočeným v čisté vodě. Dále naplňte vanu vodou nebo olejem.

### **Zapálení hlavního hořáku**

#### **Zažehnutí hořáku pilotního (obr. 1)**

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

#### **Zapálení hlavního hořáku a regulace teploty (obr. 2)**

Otočením knoflíku (A) do polohy maximum zapálíte hlavní hořák na plný výkon, otočením do polohy (min) na minimální výkon.

#### **Vypnutí hlavního hořáku (obr. 2)**

Stačí otočit knoflíkem (A) do polohy jiskra \*, zůstane hořet pouze pilotní hořák.

#### **Vypnutí celého přístroje (obr. 2)**

Otočte knoflíkem (A) do polohy 0 . Tento úkon zastaví přísun plynu k oběma hořákům.

## **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 odvodný komín dostatečné kapacity nebo musí být přímo vyvedeny ven (přirozené odvádění spalin).

## **Poznámky a doporučení**

Používejte přístroj pouze pod dohledem, nikdy nepoužívejte přístroj pokud je vana prázdná.

## Čištění a údržba

Přístroj čistěte denně po použití. Nerezové části čistěte vlhkým hadrem se saponátem bez hrubých částic, poté vše opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.

### Jak postupovat v případě poruchy

Uzavřete přívod plynu a zavolejte servisní organizaci prodejce.

### UPOZORNĚNÍ

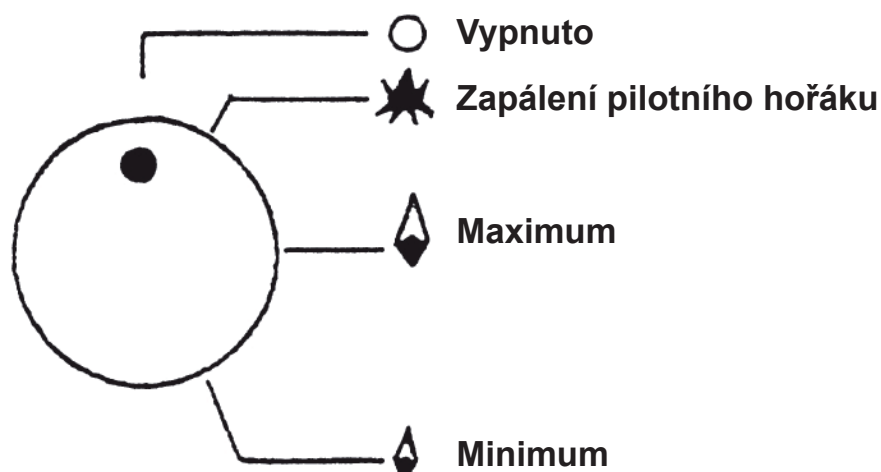
Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno (zásahy do vnitřního zařízení) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se 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.**

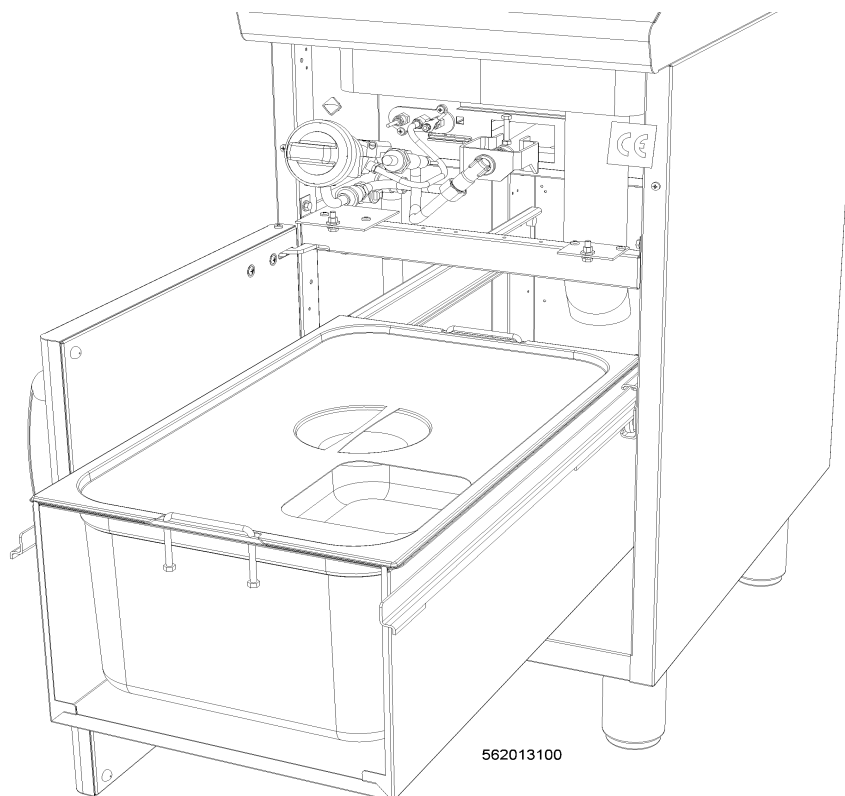
## TABULKA TECHNICKÝCH DAT HOŘÁKŮ

Hořák max. 6,9 kW – min. 3,1 kW	12,8 kWh/kg G30 BÚTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 ZEMNÍ PLYN 20 mbar
Tryska hořáku 1/100 mm	125	125	190
Seřízení minima 1/100 mm	75	75	seřiditelné
Tryska pilotního hořáku	30	30	51
Spotřeba	kg/h 0,473	kg/h 0,466	m <sup>3</sup> st./h 0,635

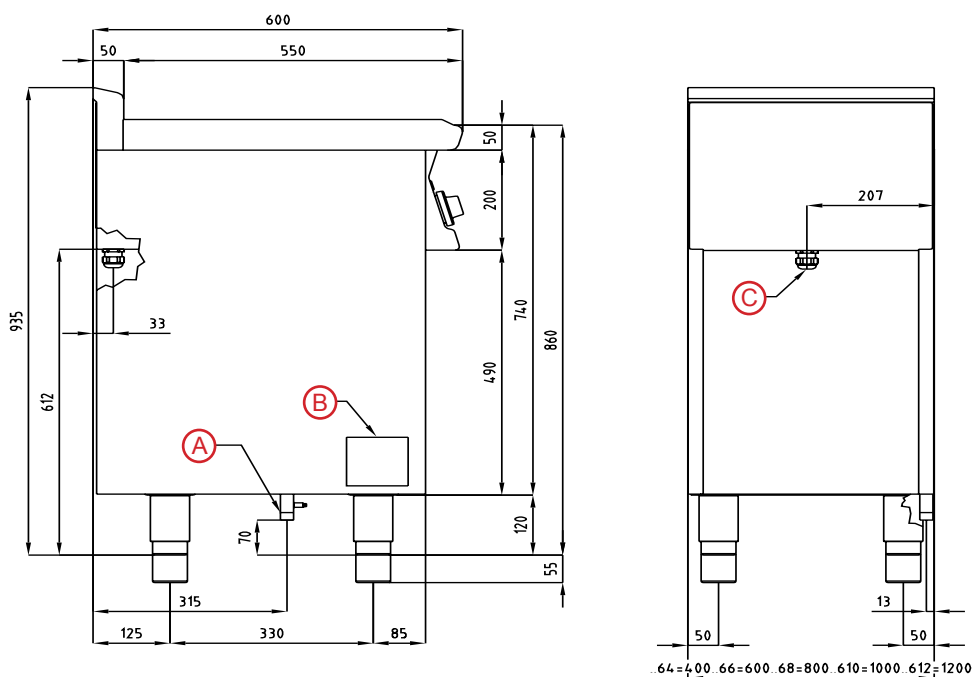
### Detail regulačního knoflíku



## Rozpadový obrázek



## Rozměrový náčrtek



- (A) Připojení plynu
- (B) Výrobní štítek
- (C) Výpustný kohout do GN v podestavbě

## 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
Podłączenie gazu	5
Przestawienie urządzenia na inny rodzaj gazu	6
Utrzymanie higieny	6
Zakazy	6
Instrukcja obsługi	6
Czyszczenie i konserwacja	7
Rysunki i schematy	7
Gwarancja	8
Deklaracja zgodności	9

## 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 ściance urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się z instrukcją podłączenia gazu i energii elektrycznej.


Wszystkie kuchnie stołowe posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Wymiary (cm)	Rozmiar wanny (cm)	Objętość wanny (cm <sup>3</sup> )	Wydajność (kcal/h)	Przyłącze gazu	Waga (kg)
BRF-64G	40 x 60 x 90 h	30 x 42 x 10 h	1	1/2"	1/2"	66

### 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 2m<sup>3</sup>/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 nierównościami do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nóżek.

### Wymiana dyszy palnika głównego:

Odkręcić górne śruby zabezpieczające przednią pokrywę, odłączyć przewód zapalnika piezoelektrycznego. Odkręcić dyszę, przykręcić nową na odpowiedni typ gazu (patrz tabliczka znamionowa). Przykręcić przednią pokrywę.

### Wymiana dyszy palnika pilotującego:

Płomień pilotującego palnika ma stały odpływ powietrza. Jediną możliwością jest wymiana dyszy palnika na inny typ gazu. Postępować jak wyżej. Po prawidłowej wymianie pomiar będzie okalać termoparę.

### 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.

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



### Ważne:

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

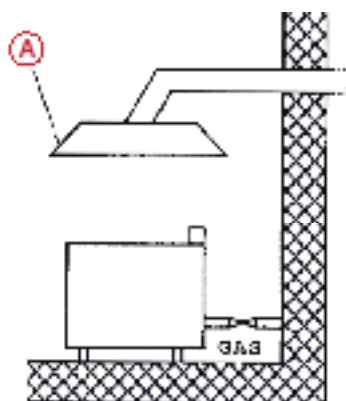
## Tabela danych technicznych palnika

Palnik max. 6,9 kW – min. 3,1 kW	12,8 kWh/kg G 30 Butan 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 Propan 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st G 20 Gaz ziemny 20 mbar
Dysza palnika Ø 1/100 mm	125	125	190
Regulacja minimum 1/100 mm	75	75	regulowane
Dysza pilotującego palnika	30	30	51
Zużycie gazu	kg/h 0,473	kg/h 0,466	m <sup>3</sup> st./h 0,635

## Odprowadzenie spalin

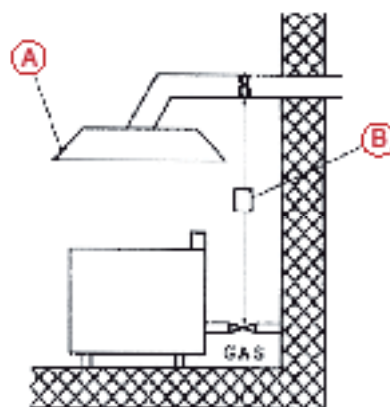
Urządzenia typu A wymagają odprowadzania spalin przy pomocy odpowiedniego wyciągu lub podobnego urządzenia które jest podłączone do przewodu kominowego albo mogą być odprowadzane bezpośrednio na zewnątrz.

### 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.

## 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.
- Szarpania, przecinania przewodów elektrycznych i innych czynności nie związanych z normalną obsługą i konserwacją urządzenia.
- Dokonywania napraw, dotykania elementów instalacji elektrycznej i silnika przed wyjęciem wtyczki z gniazda wtykowego.
- Wkładania i wyjmowania wtyczki moką 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.**

## Instrukcja obsługi

**UWAGA!** Przed użyciem urządzenia, niezbędne jest ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające, umyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń a następnie zwilżoną tylko czystą wodą. Wyrzeć do sucha i nałożyć na dno wanny warstwę oleju kuchennego. Po takim przygotowaniu należy przystąpić do przepalania dna (konieczne tylko przy nowych urządzeniach). Przepalanie przeprowadzić w temperaturze 230 OC. Przed użyciem nowej patelni do gotowania, zaleca się przez ok 3-4 dni używanie jej wyłącznie do smażenia. Po chemicznym czyszczeniu należy wykonać 4-6 cykli smażenia zanim użyje się patelni do gotowania.

**Zawsze po gotowaniu lub myciu patelni należy nałożyć warstwę oleju kuchennego!**

**Nie zapominaj, że po wożeniu potraw poziom wody/oleju w wannie wzrośnie!**

**Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.**

**Nie należy uruchamiać urządzenia, gdy wanna jest pusta.**

### Włączenie palnika pilotującego

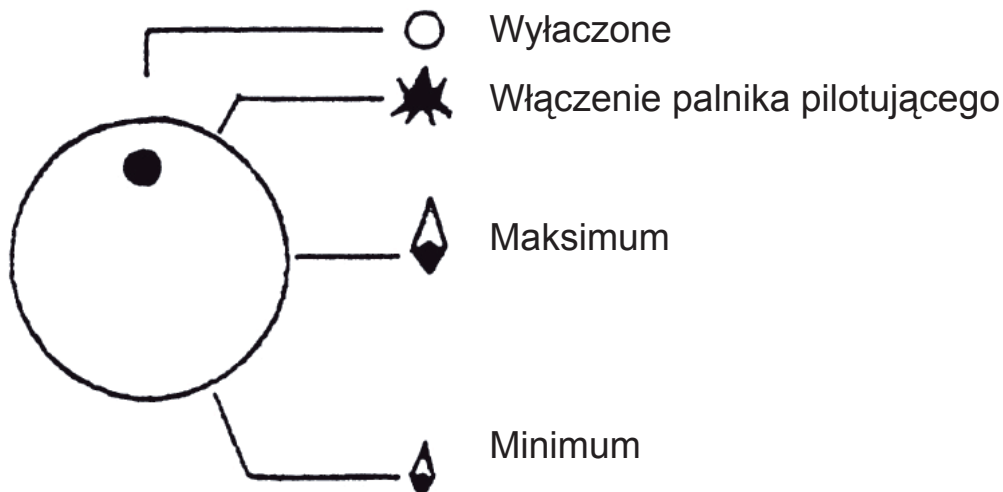
- Obrócić pokrętkę regulacyjną **A** do położenia \*.
- Nacisnąć i przytrzymać pokrętkę **A** kilkakrotnie naciskając przycisk zapalnika piezoelektrycznego **C**.
- Zapali się płomień palnika pilotującego, który będzie widoczny przez otwór kontrolny w przednim panelu. Należy jeszcze przez kilka sekund przytrzymać naciśniętą pokrętkę **A**, aby termopara nabrała odpowiedniej temperatury, a następnie puścić pokrętkę. Jeśli płomień palnika pilotującego zgaśnie, czynność należy powtórzyć.
- Aby zapalić główny palnik należy po zapaleniu palnika pilotującego obrócić pokrętkę regulacyjną do położenia oznaczającego żadaną temperaturę.
- Aby wyłączyć główny palnik obrócić pokrętkę regulacyjną **A** do położenia \*. Pozostanie załączony palnik pilotujący.
- Aby wyłączyć urządzenie należy obrócić pokrętkę regulacyjną **A** do położenia **0**.

### Włączenie głównego palnika i regulacja temperatury:

Przekręcić pokrętkę regulacji **A** na pozycję:

- **max.** - zapali się główny palnik.
- **min.** - moc palnika zmniejszy się do minimum.
- **\*** - palnik główny zostanie zgaszony, pozostanie włączony tylko palnik pilotujący.
- **0** - zgaśnięcie obu palników.

Schemat pokrętki regulacyjnego



### 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.

### Czyszczenie i konserwacja

**UWAGA! Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem.**

**Nie należy stosować szczotek metalowych lub środków agresywnych, żrących i powodujących korozję, który 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. Nierdzewne części można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń bez drobin ściernych. Następnie wszystko obmyć czystą wodą i wytrzeć suchą szmatką.

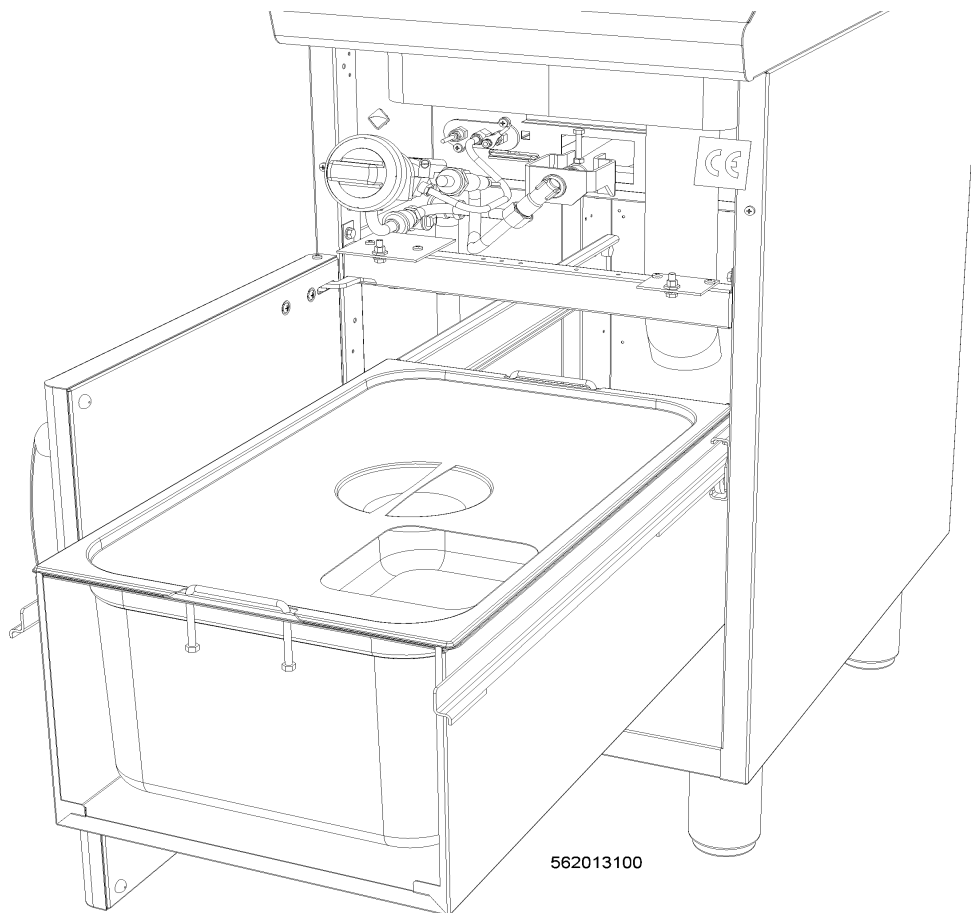
**Postępowanie w przypadku awarii:**

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

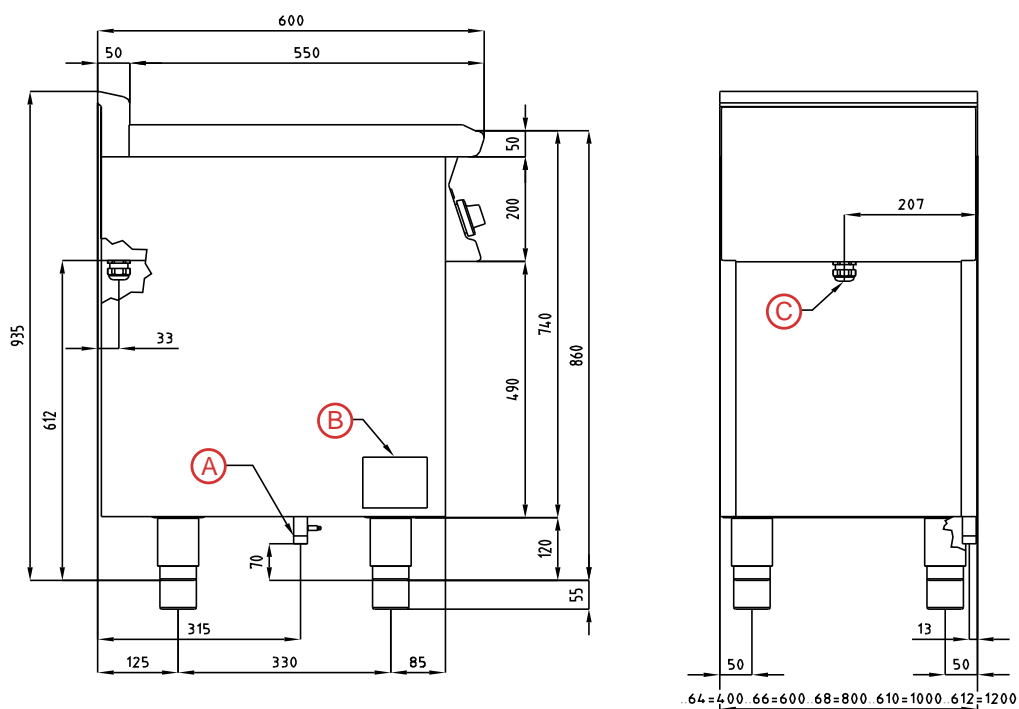


Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu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

Rysunek elementów składowych



Schemat wymiarowy



## 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:
<b>Sprzedający</b>		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętko i data instalacji:
<b>Kupujący</b>		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętko: <small>Autentyczne, tj. drukowane, potwierdzenie pod kierunkiem użytkownika urządzenia</small>	
Adres:		
<b>Serwis</b>		
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:  
.....  
.....  
.....  
.....



# RM GASTRO

Producer of Catering Equipment

## Deklaracja zgodności Declaration of Conformity

Na własną odpowiedzialność deklarujemy, że wszystkie przedstawione produkty  
On our own responsibility we declare that all mentioned products

Typ urządzenia Type of equipment	<b>Frytownice gazowe</b>
Znak komercyjny Trademark	<b>RM LOTUS</b>
Oznaczenie modelu Type designation	<b>F8 T - 63 G, F2/8T - 66 G, F13 - 64G</b>
Rok produkcji Year of manufacture	.....
Nr seryjny Serial number	.....
Producent Manufacture	<b>RM GASTRO s.r.o.</b>
Adres Address	<b>Kladenská 154, 252 61 Jeneč</b>
Certyfikat wydano Date of certificate	<b>2.12.2008, AFNOR</b>
Numer certyfikatu Number of certificate	<b>49AR1575 (REV. 3)</b>

są zgodne z dyrektywą:  
and are in accordance with the directive:

**90/396 EHS z 29/6/1990**

Produkt używany zgodnie z naszymi zaleceniami jest bezpieczny. Zastosowaliśmy wszelkie zabezpieczenia, które są zgodne dla wszystkich typów urządzeń dopuszczonych do obrotu.

The product used according to our recommendations is safe. We used all the safeguards that are consistent for all types of equipment put on the market.



**RM GASTRO POLSKA**  
Spółka z o.o.  
ul. Skoczowska 94  
43-450 USTRŃ  
Tel/Fax (033) 854 73 28, 854 70 52  
NIP 873-28-77-942

Data: 4-03-2009

Imienny podpis osoby odpowiedzialnej: David Riedel prokurent  
Personal signature of the person responsible:

