

RM GASTRO

www.rmgastro.eu



RM 600

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



FRITÉZY PLYNOVÉ
FRYTOWNICE GAZOWE

F8T - 63G / F2/T - 66G / F13 - 64G



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
Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21	5
Kontrola tepelného výkonu	5
Pokyny pro přestavbu na jiné typy plynu	5
Údržba	6
Návod k použití	6
Čištění a údržba	7
TABULKA TECHNICKÝCH DAT HOŘÁKŮ	7
Přípojná místa pro spotřebiče RM LOTUS 600	8
Ovládací prvky (obr. 1)	8
Výpust oleje FQ (obr. 2)	8
Díly plynového rozvodu (obr. 3)	9
Provedení odtahu spotřebič typu A (obr. 4)	10

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 koše (cm)	Objem vany (cm)	Produkce (kg/h)	Příkon (kW)	Výkon (kcal/h)	Hmotnost (kg)
F8T - 63 G	30 x 60 x 29 v	20 x 24 x 9 v	8	8	6	5 154	22
FF2/8T - G	60 x 60 x 29 v	2 x 20 x 24 x 9 v	8 + 8	16	6 + 6	10 308	40
F13 - 64 G	40 x 60 x 90 v	21 x 30 x 12 v	13	10	9,3	7 989	50

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 fritování potravin.
- Nesmí být spuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 2x ročně.
- Při eventuální opravě nebo 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, nedodáním shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.

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°). Případné nerovnosti vyrovnejte pomocí regulovatelných nožiček.

Přístroj může být instalován samostatně nebo v sérii s přístroji naší výroby. Je nutno dodržovat minimální vzdálenost 10 cm 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

Kontrola tepelného výkonu

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. U 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

- vypusťte vodu z vany přístroje
- odstraňte vypouštěcí páčku, tak, že jí odšroubujete
- odšroubujte horní šrouby, které drží přední kryt
- vytáhněte kabel piezoel. zapalovače
- odšroubujte matici sundejte kryt - odšroubujte trysku a zašroubujte novou na požadovaný typ plynu viz tab. technických dat vraťte kryt do původní polohy

Výměna trysky pilotního hořáku

Plamen pilotního hořáku má fixní přívod vzduchu. Jediná úprava je výměna trysky hořáku (4) podle typu plynu. Postupujte jako v předchozím bodě, ale odšroubujte kryt (5), nahraďte trysku za novou 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
- uživatelé 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 vhodná 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, termočláanky a hořáky.

Návod k použití

Pozor! Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie nerezového plechu, a pak jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít vlhkým hadrem.

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 (B). Plamen se zapálí automaticky a je viditelný skrz otvor ve předním panelu. Po zapálení hořáku držte knoflík číslo (A) stisknutý ještě několik sekund, než se zahřeje termopojistka, poté knoflík uvolněte. Pokud plamen zhasne, celý postup opakujte.

Zapálení hlavního hořáku a jeho regulace

Otočením knoflíku do polohy 0 - 8 zapálíte hlavní hořák. Poloha:

1 = 120 °C, 2 = 130 °C, 3 = 140 °C, 4 = 150 °C, 5 = 160 °C, 6 = 170 °C, 7 = 180 °C, 8 = 190 °C

Vypnutí hlavního hořáku obr. A

Stačí otočit knoflíkem (14) do polohy jiskra *, zůstane hořet pouze pilotní hořák.

Vypnutí celého přístroje obr. A

Stiskněte tlačítko (obr. 1 C). Tento úkon zastaví přísun plynu k oběma hořákům.

Bezpečnostní termostat

Přístroj je vybaven bezpečnostním termostatem, který přeruší přívod plynu pokud teplota oleje dosáhne teploty 230°C a více. Tento termostat se dá restartovat stisknutím červeného tlačítka po odmontování hlavního panelu. Pokud by se problém opakoval, volejte ihned servisního technika.

Vypuštění vany

Uživatel se musí vybavit vhodnou nádobou na vypouštění oleje z vany. Tato nádoba musí být z tepelně odolného materiálu a musí být postavena tak, že olej nebude stříkat a tím nebude způsobovat nebezpečí. Nasaďte odtokovou trubici dle obrázku. Odstraňte pojistku proti nechtěnému otevření (obr. 2 písmeno A) směrem vzhůru a páčku pod písmenem (B) posuňte do polohy s označením otevřeného kohoutu. Vanu vypouštějte pokud je olej chladný.

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

Neustále kontrolujte hladinu oleje, nikdy nenechte klesnout hladinu oleje pod značku minima, nepoužívejte přístroj bez oleje. 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 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 6,1 kW	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st. G 20 Z. PLYN 20 mbar
Tryska hořáku pr. 1/100 mm	2 x 90	2 x 90	2 x 135
Tryska pilotní Ø 1/100 mm	30	30	51
Spotřeba plynu	0,4781 kg/h	0,474 kg/h	0,646 m ³ st./h
Přívod vzduchu x = mm	uzavřen	uzavřen	uzavřen

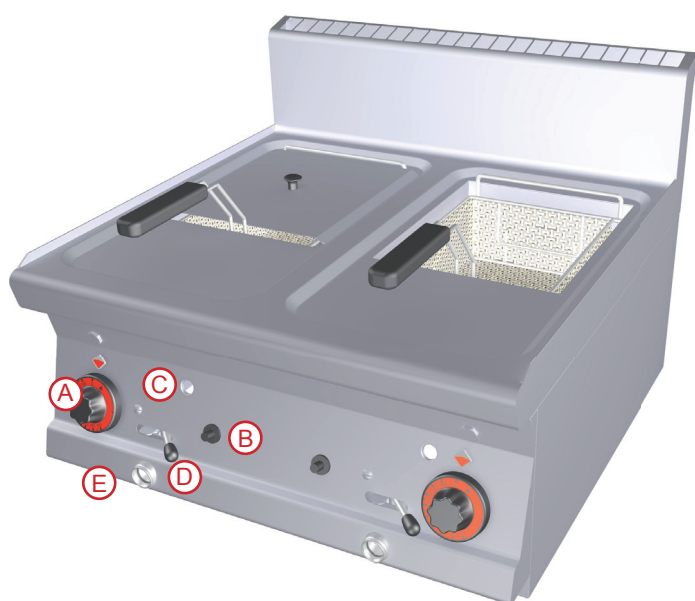
Přípojná místa pro spotřebiče RM LOTUS 600

U elektrických modulů je připojení provedeno pomocí svorkovnice, která se nachází při pohledu z předu vlevo pod krycím plechem zadního panelu. Přívodní kabel protáhněte připravenou průchodkou a proveďte uzemnění spotřebiče na připravený uzemňovací šroub.

U plynových modulů se přípojné místo nachází při pohledu z předu vlevo vzadu. Připojení je vhodné provést plynovou přípojnou hadicí na připravené šroubení o průměru 1/2 G".

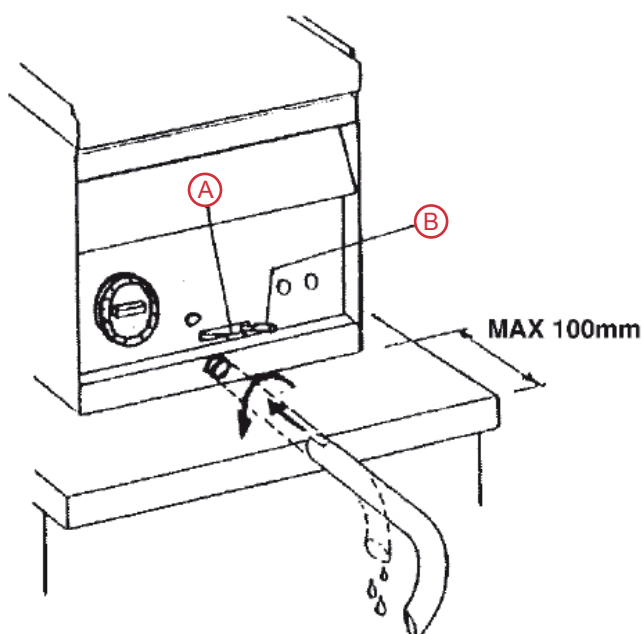
U plynových a kombinovaných sporáků je přípojné místo plynu vpravo ve výšce 66,7 cm od spodní hrany sporáku o stejném provedení jako u plynových modulů. Pro připojení el. trouby použijte kabel o délce cca 1,5 m, který je vyveden na spodní straně sporáku plastovou průchodkou.

Ovládací prvky (obr. 1)



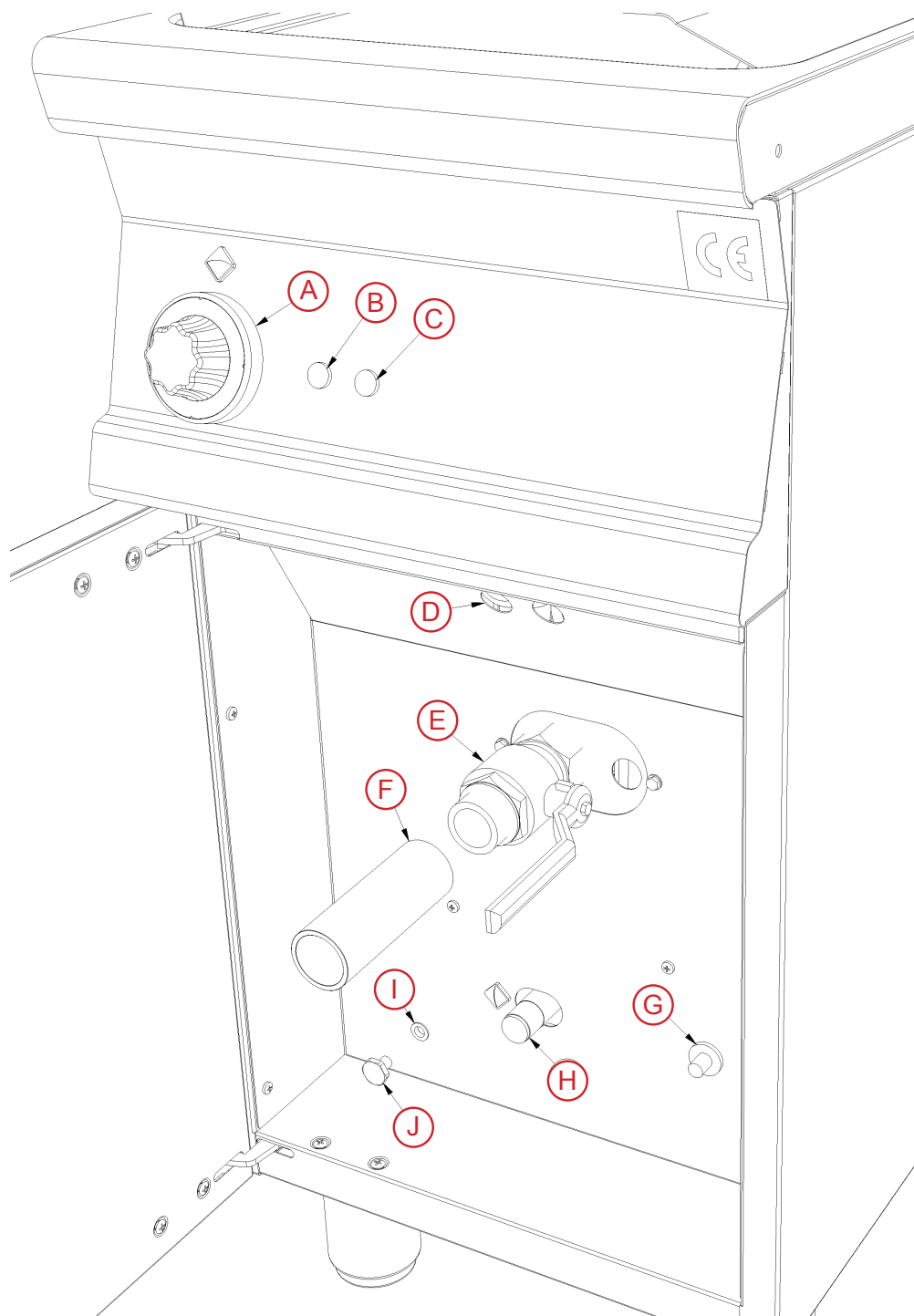
- (A) Regulační knoflík
- (B) Piezzo zapalovač mechanický
- (C) Kontrolní okénko pilotního plaménku
- (D) Páka ovládání ventilu s pojistkou
- (E) Ventil vypouštění

Výpust oleje (obr. 2)



- (A) Pojistka proti samovolnému vypuštění
- (B) Páčka výpustě

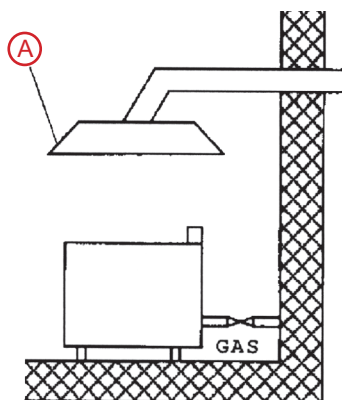
Díly plynového rozvodu (obr. 3)



- (A) Ovládací knoflík
- (B) Kontrolka zelená
- (C) Kontrolka Bílá
- (D) Otvor pro kontrolu hoření
- (E) Výpustný kohout
- (F) Trubka výpustě
- (G) Piezzo zapalovač
- (H) Ventil
- (I) Pojistný termostat
- (J) Tlačítko plynu

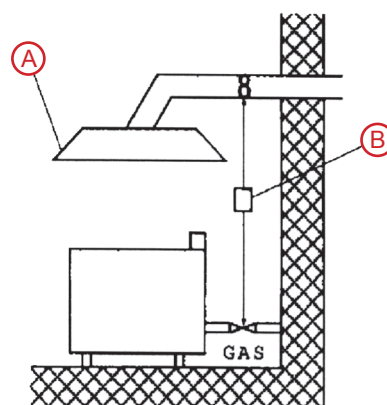
Provedení odtahu spotřebičů typu A (obr. 4)

PŘIROZENÝ ODTAH



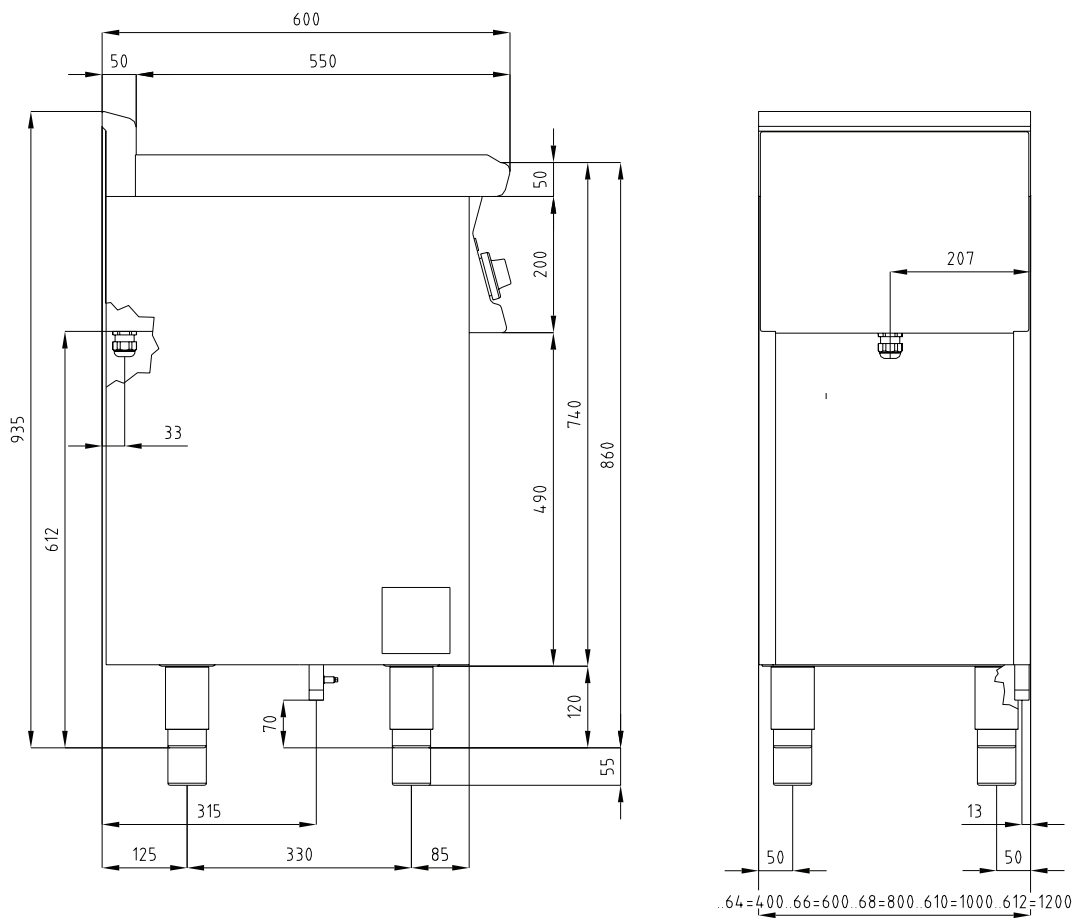
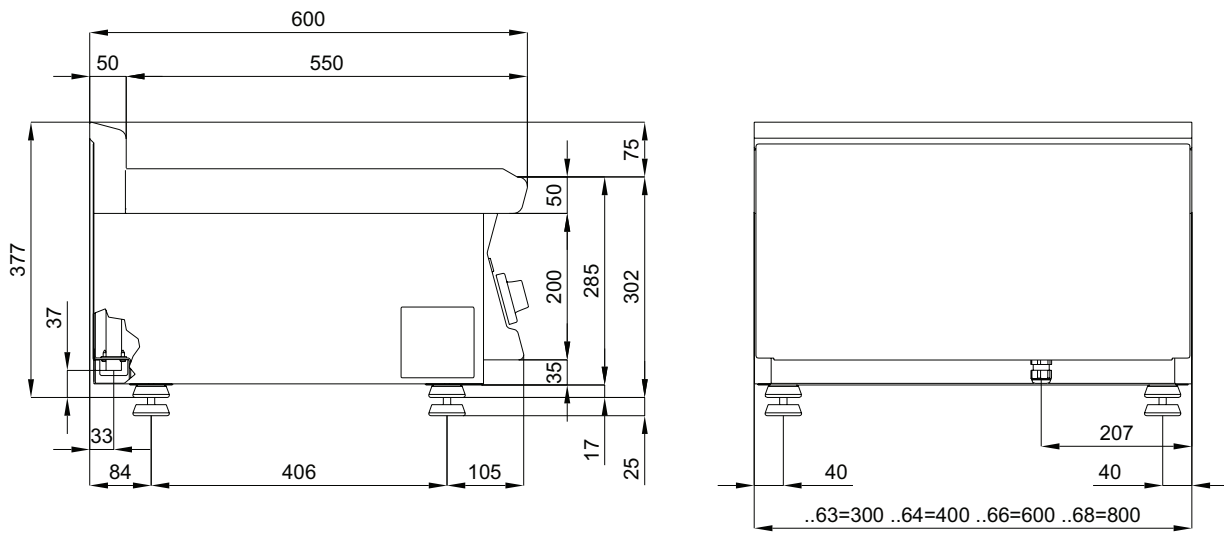
Vyústění digestoře je do samostatného komínového tělesa. Odtah spalin zabezpečuje přirozený tah komínu.

NUCENÝ ODTAH



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

Rozměrový náčrtek (obr. 5)



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
Przyłącza w urządzeniach RM LOTUS 600	4
Przestawienie urządzenia na inny rodzaj gazu	5
Utrzymanie higieny	5
Zakazy	5
Instrukcja obsługi	6
Czyszczenie	7
Konserwacja	7
Tabela danych technicznych palnika	7
Rysunki i schematy	8
Gwarancja	12
Deklaracja zgodności	13

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 frytownice posiadają znak CE.
Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Wymiary (cm)	Wymiary kosza (cm)	Pojemność wanny (l)	Produkcja (kg/h)	Moc (kW)	Wydajność (kcal/h)	Waga (kg)
F8 T - 63 G	30 x 60 x 29 h	20 x 24 x 9 h	8	8	6	5 154	22
F2/8T - 66 G	60 x 60 x 29 h	2x 20 x 24 x 9 h	8 + 8	16	6 + 6	10 308	40
F13 - 64 G	40 x 60 x 29 h	21 x 30 x 12 h	13	10	9,3	7 989	50

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.

- 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 1 raz 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**
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe złą instalacją lub nie przestrzeganiem w/w przepisów.

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 - posiadające uprawnienia elektryczne zgodne z obowiązującymi normami.

Wentylacja pomieszczenia musi być odpowiednio zaprojektowana, wg. istniejących przepisów i norm. Urządzenie może być zainstalowane samodzielnie lub w serii z innymi naszymi urządzeniami. Od ewentualnej ściany z łatwopalnego materiału musi być dotrzymany odstęp ponad 10 cm.

Umiejscowienie


Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wietrzona (wg istniejących norm). 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.

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

W pomieszczeniu, w którym urządzenie jest instalowane, powinny być zachowane wszelkie normy wynikające z przepisów (wentylacja). Powietrze potrzebne do prawidłowego spalania to 2m³/h na moc 1kW. Typ urządzenia do wykonania wyciągu jest określony na tabliczce znamionowej.

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

Moduły elektryczne wyposażone są w listwę zaciskową, która jest umieszczona po lewej stronie pod płytą tylnego panelu (patrzac od przodu urządzenia). Kabel zasilający należy przeprowadzić przez przygotowany i zabezpieczony otwór. Należy również podłączyć uziemienie do odpowiednio przygotowanej śruby.

W modułach gazowych przyłącze gazu znajduje się w lewej tylnej części urządzenia (patrzac 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

- wypuścić olej z wanny
- zdemontować dźwignię zaworu spustowego
- odkręcić śrubę trzymającą przednią pokrywę
- wyciągnąć kabel zapalnika piezoelektrycznego
- odkręcić nakrętkę - zdjąć pokrywę - odkręcić dyszę i wymienić ją na odpowiednią do żądanego 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 na odpowiednią do typu stosowanego gazu. Postępujemy podobnie jak w przypadku palnika głównego.



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

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.
- 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 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.

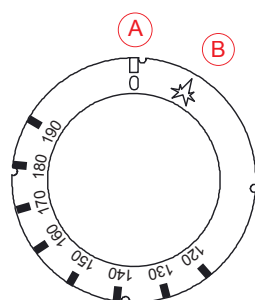
Instrukcja obsługi

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.

⚠ Nie włączać urządzenia bez oleju lub gdy jego poziom jest poniżej poziomu minimalnego. Jeśli olej jest bardzo zabrudzony lub używany przez zbyt długi czas, może dojść do jego zapłonu.

- Nie należy smażyć w jednej wannie więcej niż 1 kg jednorazowo.
- Sprawdzić czy zawór spustowy **B** (rys.1) jest zamknięty.
- Napełnić wannę olejem odpowiednim dla frytownicy do poziomu oznaczonego na wannie jako maksimum.
- Obrócić pokrętkę regulacyjną **A** do położenia *.
- Nacisnąć i przytrzymać pokrętkę **A** kilkakrotnie naciskając przycisk zapalnika piezoel. **B**.
- 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:
1 = 120°C, 2 = 130°C, 3 = 140°C, 4 = 150°C, 5 = 160°C, 6 = 170°C, 7 = 180°C, 8 = 190°C
- Wyłączamy główny palnik przez obrócenie pokrętki regulacyjnej **A** do położenia *. Pozostanie załączony palnik pilotujący.
- Aby wyłączyć urządzenie należy obrócić pokrętkę regulacyjną **A** do położenia **0**, a następnie nacisnąć przycisk zatrzymania dopływu gazu **J** (rys.3) - odetnie on dopływ gazu do obu palników.



- (A)** Palnik wyłączony
- (B)** Zapalenie palnika pilotującego

Termostat zabezpieczający

Urządzenie jest wyposażone w termostat zabezpieczający, który odetnie dopływ gazu, gdy temperatura oleju osiągnie 230°C. Można go restartować po naciśnięciu czerwonego przycisku po zdemontowaniu głównego panelu. Jeśli problem będzie się powtarzał należy skontaktować się z autoryzowaną firmą serwisującą.

Wypuszczanie oleju (rys.2)

- Należy zaopatrzyć się w pojemnik odpowiedni do ilości wypuszczanego oleju. Pojemnik powinien być odporny na wysoką temperaturę i ustawiony w taki sposób, by ściekający olej nie stanowił zagrożenia.
- Nałożyć rurkę odpływu według rysunku.
- Odbezpieczyć zawór spustowy podnosząc zabezpieczenie **A**, a następnie przesunąć dźwignię zaworu **B**.
- Olej należy wypuszczać dopiero po jego ostygnięciu (<60°C).

Czyszczenie

 **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. 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.

Tabela danych technicznych palnika

Palnik 6,1 kW	12,8 kWh/kg G 30 Butan 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 Propan 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st G 20 Gaz ziemny 20 mbar
Dysza palnika Ø 1/100 mm	2 x 90	2 x 90	2 x 135
Dysza pilotująca 1/100 mm	30	30	51
Zużycie gazu	0,4781 kg/h	0,474 kg/h	0,646 m ³ /h
Dolot powietrza h [mm]	zamknięty	zamknięty	zamknięty

Rysunki i schematy

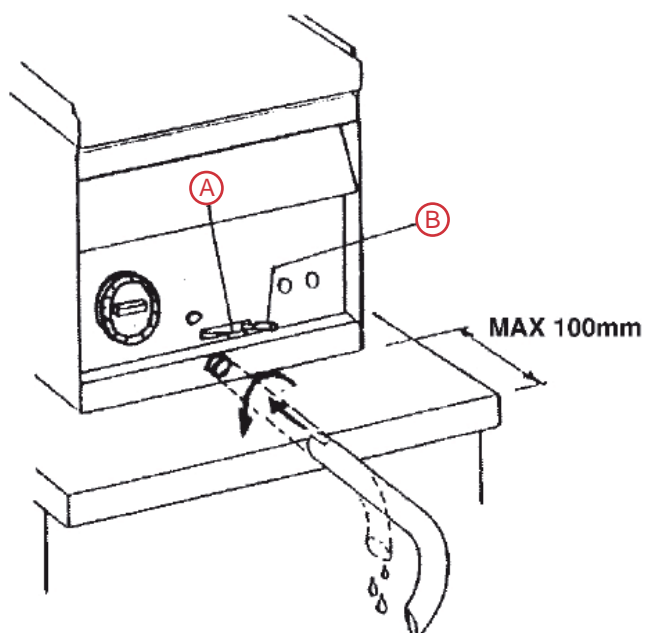
(ilustracje mogą różnić się od wyglądu rzeczywistego w zależności od modelu i daty produkcji urządzenia)

Panel sterujący (rys.1)



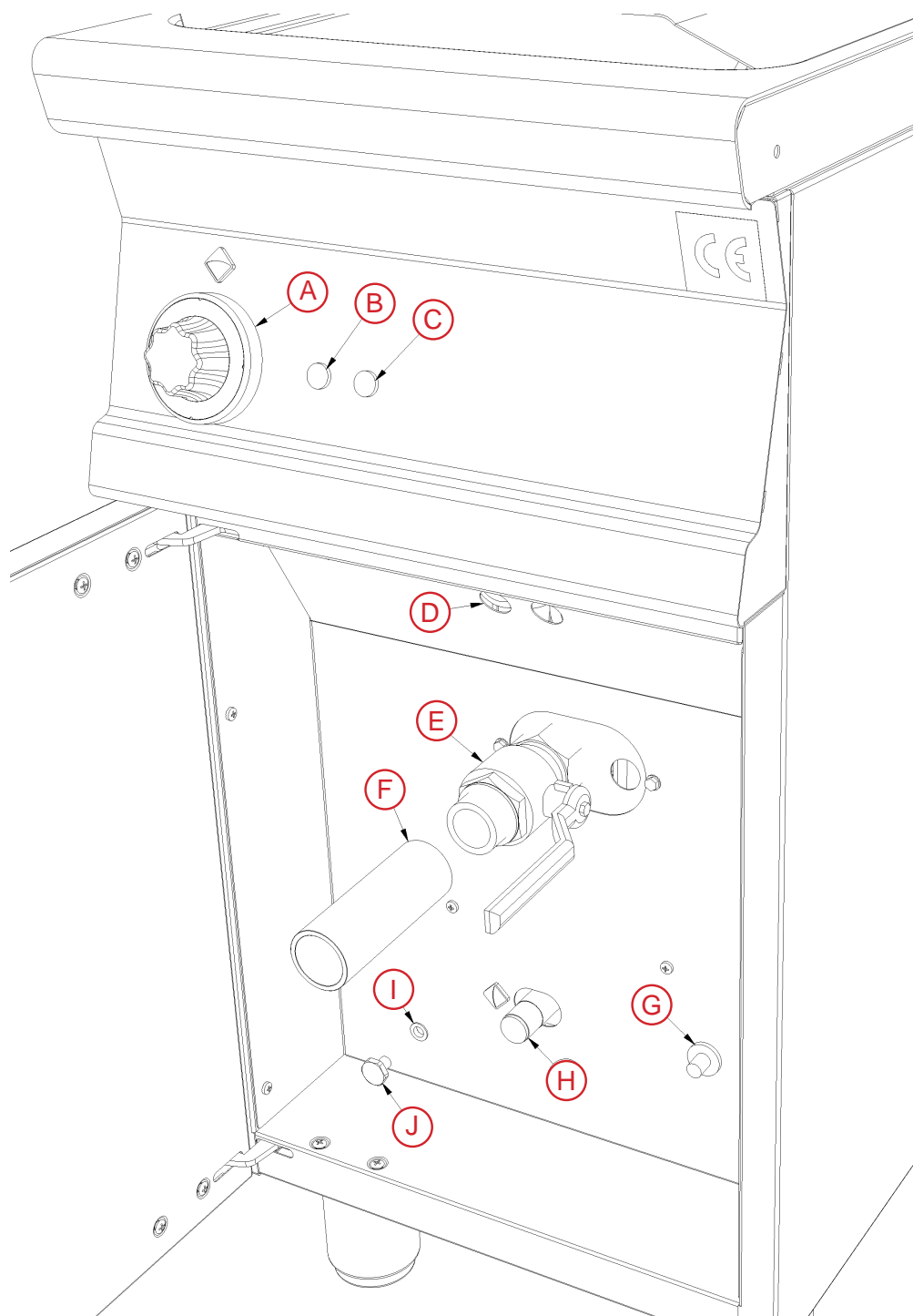
- (A) Pokrętko regulacyjne
- (B) Zapalnik piezoelektryczny
- (C) Okienko kontroli płomienia palnika pilotującego
- (D) Dźwignia zaworu wypuszczania z zabezpieczeniem
- (E) Zawór spustowy

Wypuszczanie oleju (rys.2)



- (A) Zabezpieczenie przed samoistnym wypuszczeniem
- (B) Dźwignia zaworu wypuszczania

Budowa instalacji gazowej (rys.3)



(A) Pokrętko regulacyjne

(B) Kontrolka zielona

(C) Kontrolka biała

(D) Otwór kontroli palnika

(E) Zawór spustowy

(F) Rurka odpływu

(G) Zapalnik piezoelektryczny

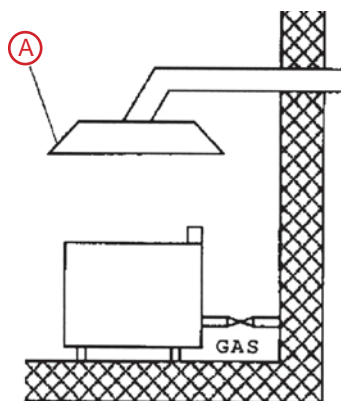
(H) Zawór

(I) Termostat zabezpieczający

(J) Przycisk zatrzymania dopływu gazu

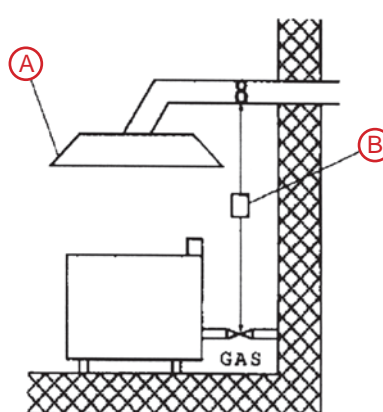
Odprowadzenie spalin urządzeń typu A (rys.4)

WYCIĄG NATURALNY



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

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.

 Typ urządzenia powinien widnieć na tabliczce znamionowej.

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:	Adres sprzedaży:	Recepta / Data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:		Placówka:
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.	Naprawa gwarancyjna 6.	Naprawa gwarancyjna 6.

wzór karty gwarancyjnej

RM GASTRO s.r.o. jako producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). W 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	Frytownice gazowe
Znak komercyjny Trademark	RM LOTUS
Oznaczenie modelu Type designation	F8 T - 63 G, F2/8T - 66 G, F13 - 64G
Rok produkcji Year of manufacture
Nr seryjny Serial number
Producent Manufacture	RM GASTRO s.r.o.
Adres Address	Kladenská 154, 252 61 Jeneč
Certyfikat wydano Date of certificate	2.12.2008, AFNOR
Numer certyfikatu Number of certificate	49AR1575 (REV. 3)

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 USTRON
Tel/Fax (033) 854 73 26, 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:

