LINKA 900
LINIA 900
LINE 900

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

FRITÉZY PLYNOVÉ
FRYTOWNICE GAZOWE
GAS FRYER

F18-94G / F2/18-98G / F25-94G / F2/25-98G
F13T-94G / F2/13T-98G / F2/8-94G / F2/8T-94G

www.rmgastro.com

08-11-2021

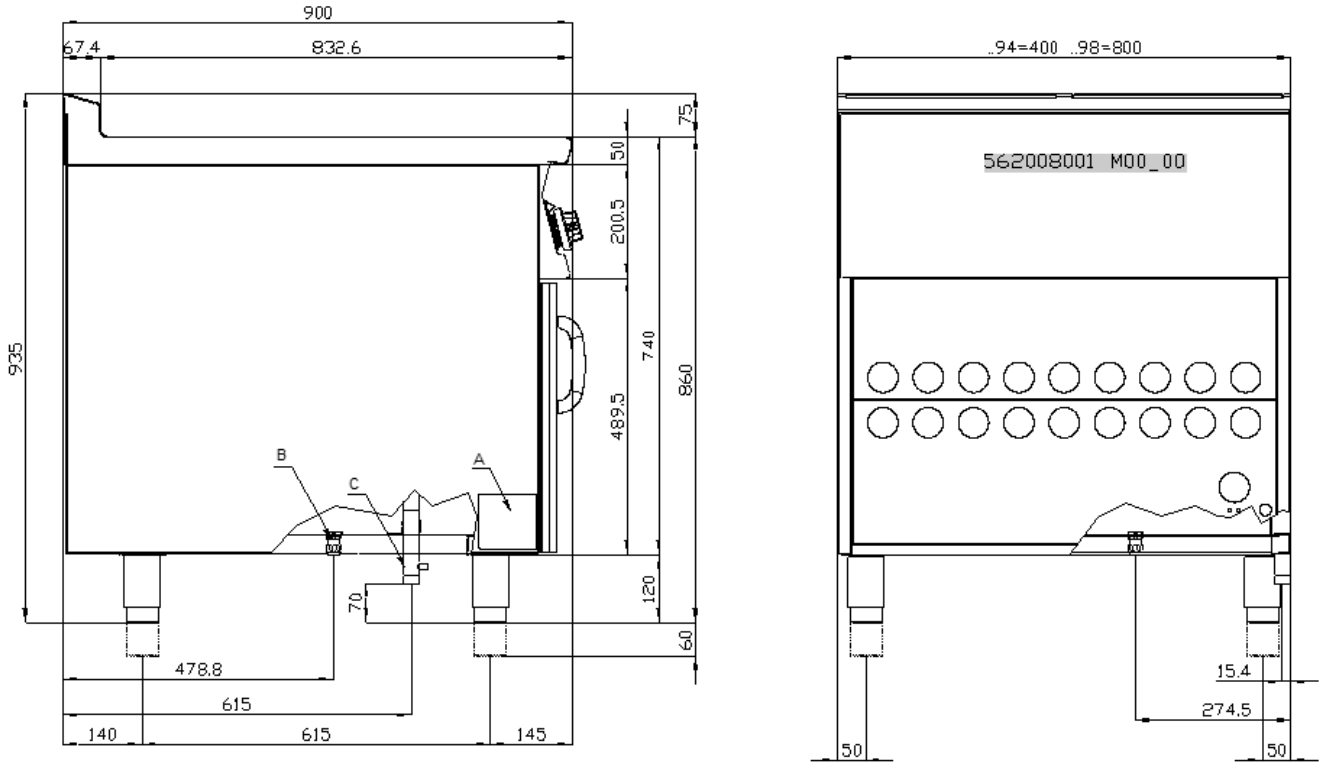
Hlavní obsah

1 ÚVOD ... 3
1.1 Instalační výkres ... 3
1.2 Komponentistika ... 5
1.3 Příklad upevnění přístrojů ... 8
2 OBECNÉ INFORMACE ... 9
2.1 Prohlášení o shodě ... 9
2.2 Informace pro uživatele, směrnice RAEE o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 10
2.3 Tabulka technických parametrů ... 10
3 INSTALACE ... 11
3.1 Kontroly při dodání ... 11
3.2 Sejmutí obalu ... 11
3.3 Mechanická instalace ... 11
3.4 Elektrické/plynové zapojení ... 11
4 TABULKA TECHNICKÝCH PARAMETRŮ HOŘÁKŮ (ITGB) ... 16
7 NÁVOD K POUŽITÍ ... 17
7.1 Obecně ... 17
7.2 Zapnutí pilotního hořáku ... 17
7.3 Zapnutí hlavního hořáku a regulace teploty ... 17
7.4 Vypnutí hlavního hořáku ... 18
7.5 Vypnutí přístroje ... 18
7.6 Bezpečnostní termostat ... 18
7.7 Vypuštění vany ... 18
7.8 Vypuštění vany u přístrojů TOP ... 19
8 ÚDRŽBA ... 20
8.1 Běžná ... 20
8.2 Výměna trysky hlavního hořáku ... 20
8.3 Výměna trysky pilotního hořáku ... 21
8.4 Náhradní díly ... 21
9 ČIŠTĚNÍ ... 22
9.1 Běžné čištění ... 22

1 ÚVOD

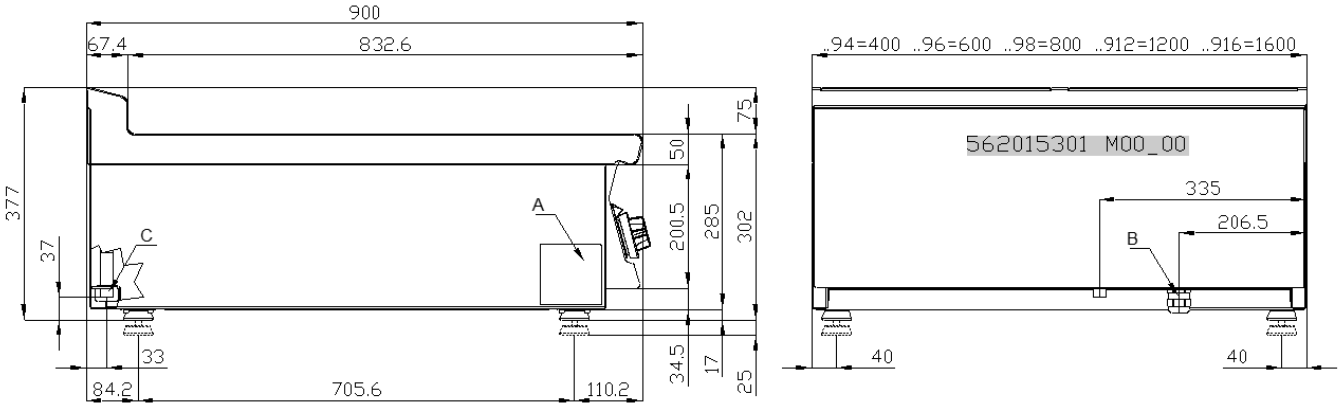
1.1 Instalační výkres

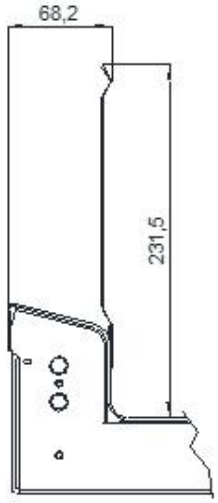
OBR. 1 F…-9G



A Typový štítek
B Elektrické zapojení
C Přípojka plynu

OBR. 2 F...T...

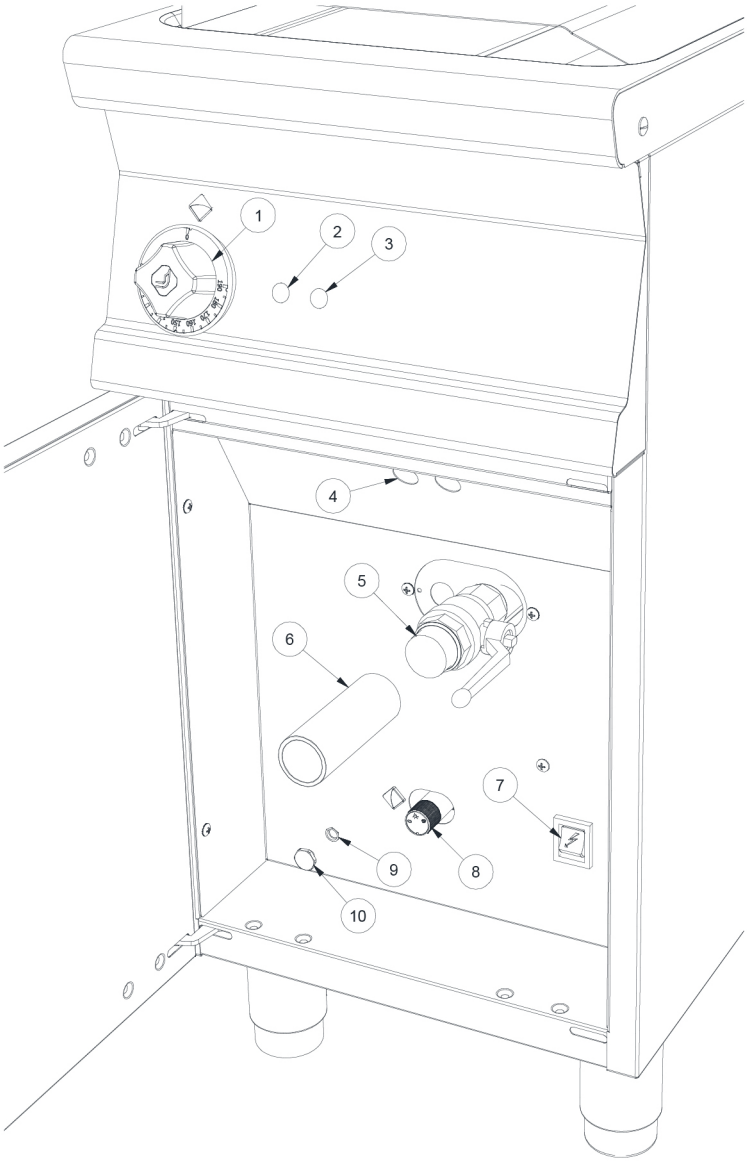




A Typový štítek
C Přípojka plynu

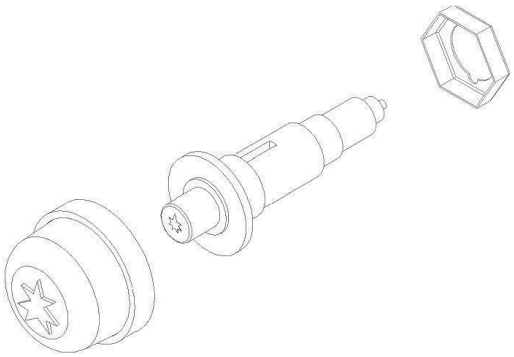
1.2 Komponentistika

OBR. B



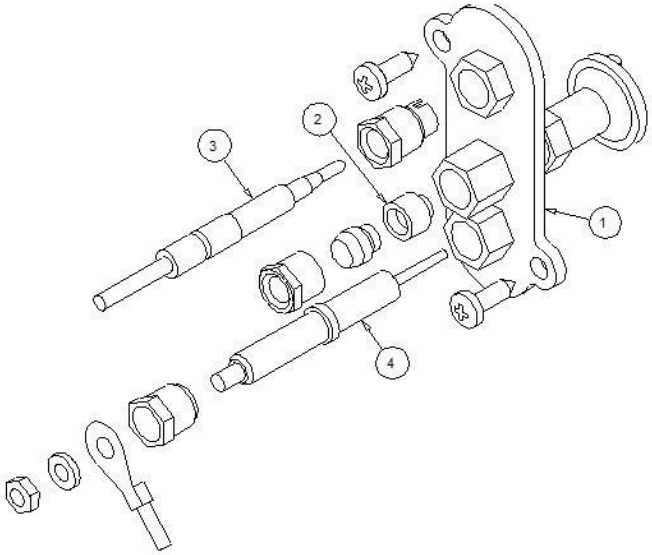
1 Knoflík termostatu
2 Zelená kontrolka
3 Bílá kontrolka
4 Kontrolní otvor
5 Vypouštění oleje
6 Prodloužení vypouštěcí hadice
7 Tlačítko zapínání
8 Ventil
9 Bezpečnostní termostat
10 Zátka

OBR. C MOD F…-T , F2/8-94G



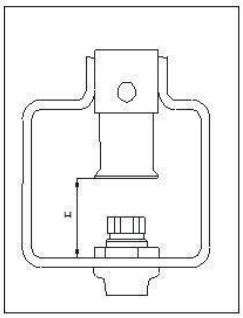
A Piezoelektrický prvek

OBR. D



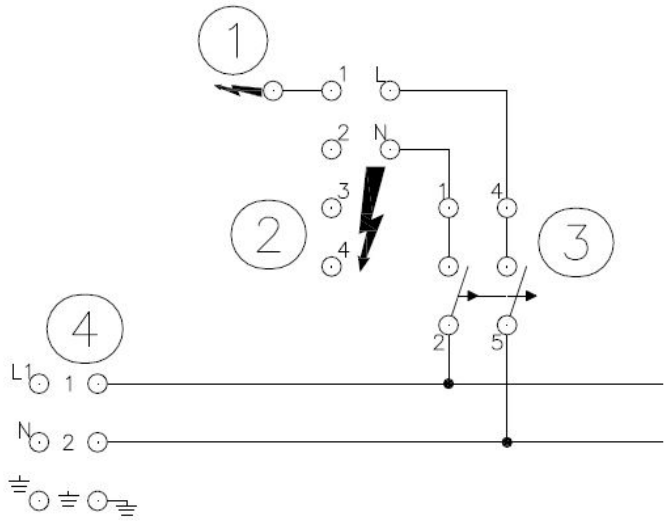
1 Třmen
2 Pilotní tryska
3 Termočlánek
4 Svíčka zapalování

OBR. E



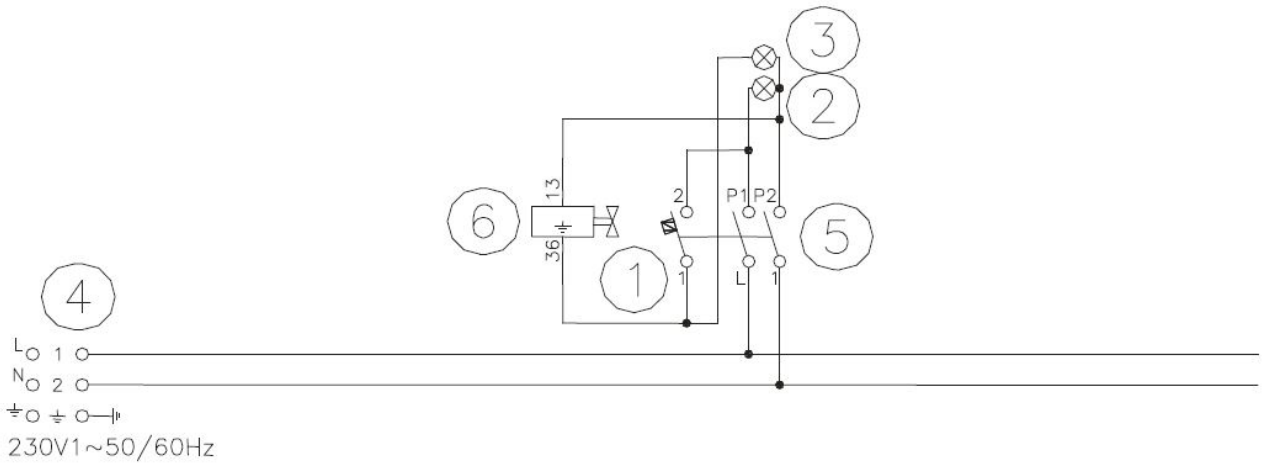
Regulace vzduchu hořáku

ELEKTRICKÉ SCHÉMA (ZAPNUTÍ) F18-94G ,F2/18-98G , F25-94G , F2/25-98G



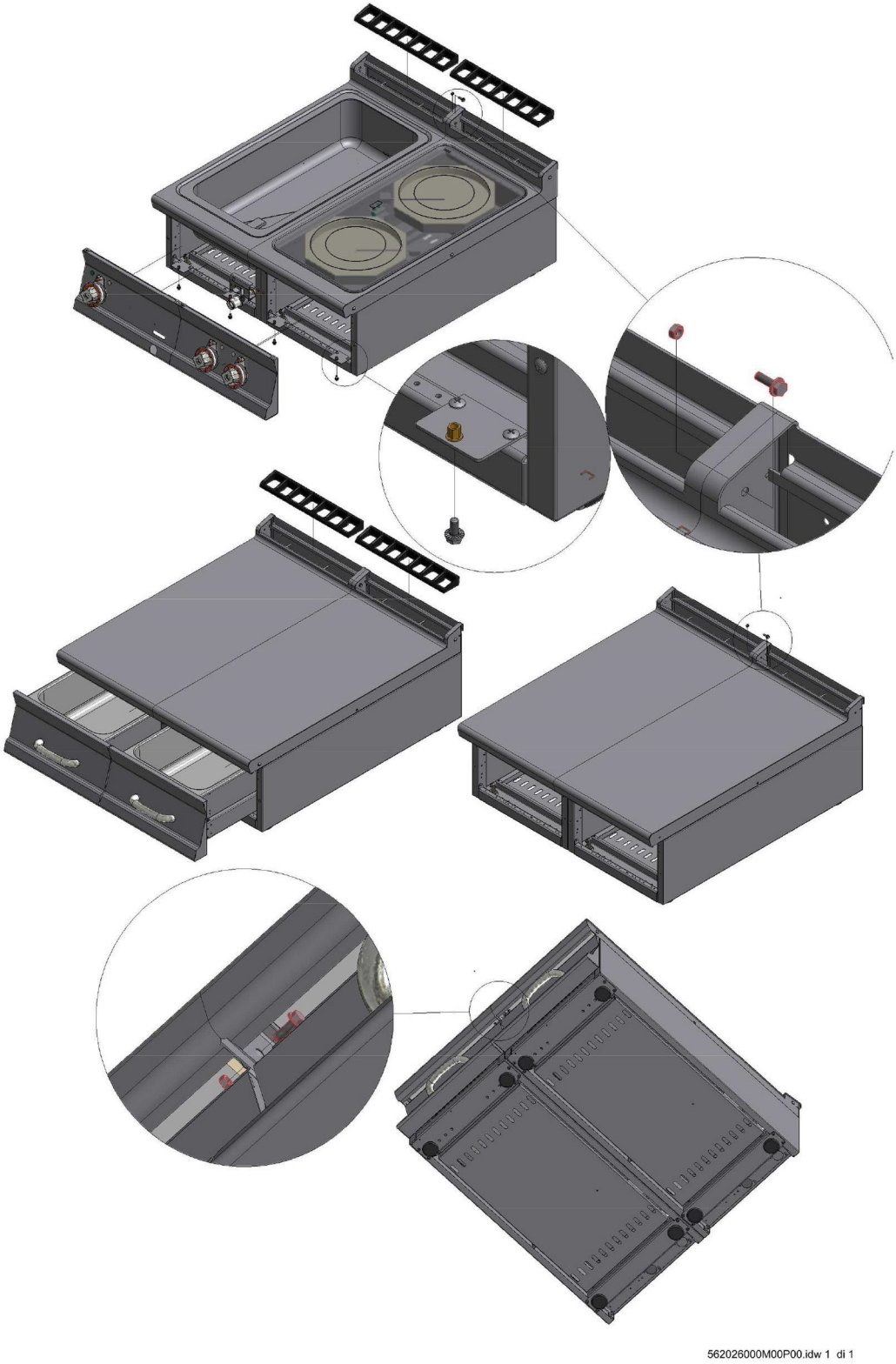
1 Svíčka zapalování
2 Řídicí jednotka zapalování hořáků
3 Spínač
4 Napájecí svorkovnice

ELEKTRICKÉ SCHÉMA F18-94G ,F2/18-98G , F25-94G , F2/25-98G



1 Termostat
2 Zelená kontrolka
4 Napájecí svorkovnice
3 Bílá kontrolka
5 Přepínač
6 Elektroventil

1.3 Příklad upevnění přístrojů



2 OBECNÉ INFORMACE

2.1 Prohlášení o shodě

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

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

2.2 Informace pro uživatele, směrnice RAEE o odpadních elektrických a elektronických zařízeních

Pokud jde o referenční normativní rámec Evropského společenství, připomínáme uživateli následující:

- Používaná elektrická AAE a elektronická zařízení musí být sebrána tříděným sběrem.
- Uživatel může takový sběr provést v rámci systému sběru RAEE nebo může zařízení vrátit distributorovi v okamžiku zakoupení nového zařízení.
- Přestože se jedná o zařízení splňující požadavky RoHS (v souladu se směrnicí 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních), potenciální dopad na životní prostředí a zdraví lidí mohou být způsobeny nevhodným používáním těchto zařízení nebo jejich částí.
- Symbol umístěný vedle identifikačního štítku ukazuje povinnost tříděného sběru.
- Sankce pro případ nelegálního ukládání RAEE (odpadních elektrických a elektronických zařízení) jsou stanoveny ve vnitrostátních prováděcích předpisech evropské směrnice 2012/19/EU.

2.3 Tabulka technických parametrů

Tabulka technických parametrů F S90G

MODEL	ROZMĚRY	PŘÍPOJKA PLYNU ISO 7-1	CELKOVÝ JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU (kW)	CELKOVÁ JMENOVITÝ PRŮTOK PROUDU (230 V~)	KAPACITA VANY (l)
F18-94G	40x90x90h	R 3/4 GM	15	0,005	18
F25-94G	40x90x90h	R 3/4 GM	20	0,005	25
F2/18-98G	80x90x90h	R 3/4 GM	30	0,01	18+18
F2/25-98G	80x90x90h	R 3/4 GM	40	0,01	25+25
F13T-94G	40x90x29h	R ½GM	12	/	13
F2/13T-98G	80x90x29h	R ½GM	24	/	13+13
F2/8-94G	40x90x90h	R ½GM	10	/	8+8
F2/8T-94G	40x90x29h	R ½GM	9	/	8+8

3 INSTALACE

3.1 Kontroly při dodání

Při dodání je třeba ověřit:

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

3.2 Sejmutí obalu

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

3.3 Mechanická instalace

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

Pozor

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

3.4 Elektrické/plynové zapojení

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

Poznámka

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

Upozornění

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

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

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

Pozor

Podle mezinárodních předpisů musí být při připojování před spotřebič instalováno automatické zařízení, umožňující omnipolárně odpojit spotřebič od sítě; vzdálenost kontaktů tohoto prvku musí být alespoň 3 mm.

Připojovací svorkovnice je umístěna za zadní stěnou. Při instalaci napájecího kabelu postupujte následujícím způsobem:

- Sejměte zadní panel.
- Protáhněte nový připojovací kabel kabelovou průchodkou, připojte vodiče k odpovídající svorce svorkovnice a upevněte je.
- Kabel zajistěte kabelovou vývodkou a znovu namontujte panel. Zemnicí vodič musí být delší než ostatní, aby se v případě poškození kabelové vývodky tento odpojil až po napěťových kabelech.

Poznámka

Zkontrolujte, zda napájecí napětí sítě odpovídá štítkovým údajům uvedeným na typovém štítku přístroje, a zda je zajištěna dobrá vodivost uzemnění. Věnujte pozornost průchodu vodičů tak, aby tyto nepřekážely při normální pracovní činnosti a při normálních úkonech čištění přístroje. Dbejte také na to, aby napájecí kabel nebyl nikdy vystaven tahu a nebyl v kontaktu se zdroji tepla.

Poznámka

Připojovací kabel musí mít následující charakteristiky: musí být silikonového typu (aby vydržel teplotu 180 °C) a jeho průřez musí odpovídat výkonu spotřebiče (viz tabulka technických parametrů).

EKVIPOTENCIÁL

Přístroj musí být připojen k ekvipotenciálnímu systému. Připojovací šroub je umístěn na zadní straně spotřebiče a nahoře je označen žlutým symbolem.

Upozornění

Výrobce nenese odpovědnost a nenahrazuje v záruce škody, jež jsou způsobeny nevhodnými instalacemi, jež nejsou v souladu s pokyny, nebo jsou jejich důsledkem.

PŘIPOJENÍ PLYNU

Připojení plynu (viz instalační výkres) musí být provedeno ocelovými nebo měděnými trubkami, případně pružnými ocelovými trubkami, v souladu s národní normou, pokud tato existuje. Každý přístroj musí být

vybaven plynovým uzavíracím rychločinným ventilem. Po dokončení instalace proveďte kontrolu, zda nedochází k únikům plynu ze spojek; k tomu nepoužívejte plamen, ale látky nezpůsobující korozi, jako jsou roztoky mýdlové vody nebo spreje na detekci úniků. Všechny naše spotřebiče procházejí důkladnou kontrolou: druh plynu, provozní tlak a kategorie příslušnosti jsou uvedeny na typovém štítku (viz příloha).

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

- **KONTROLA TEPELNÉHO VÝKONU**

Spotřebič je třeba zkontrolovat z hlediska správnosti tepelného výkonu:

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

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

Připojení pro zkapalněný plyn G30/G31

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

Připojení pro zemní plyn H G20

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

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

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

Pokyny pro transformaci a instalaci pro jiné druhy plynu:

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

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

- Spotřebiče typu „A“ (viz typový štítek)

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

- V případě nuceného odtahu

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

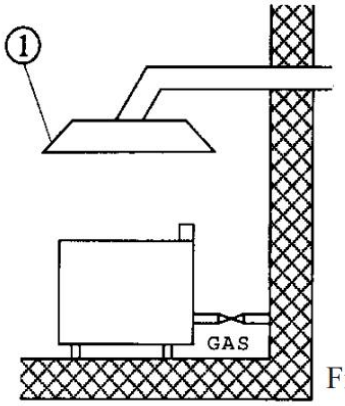


Fig.1

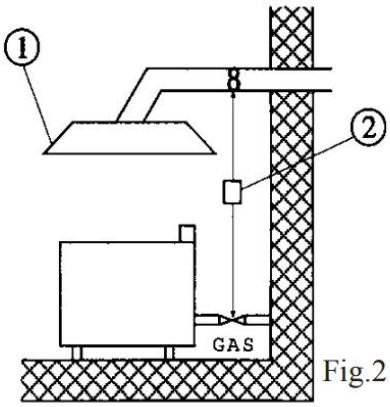


Fig.2

1 Digestoř
2 Vzájemná závislost

- Spotřebiče typu „B11“ (viz typový štítek)

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

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

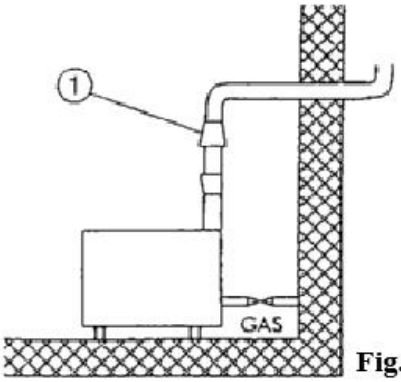


Fig.3

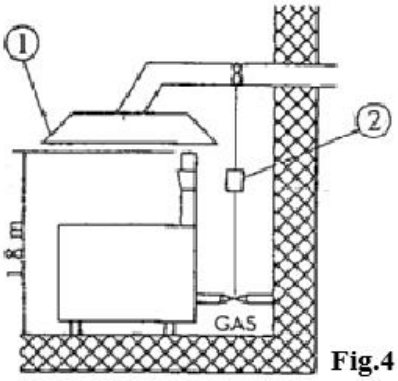


Fig.4

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

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

4 TABULKA TECHNICKÝCH PARAMETRŮ HOŘÁKŮ (ITGB)

	12,68 kWh/KG G30 BUTAN 30 mbar	12,87 kWh/KG G31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m3st. G20 METAN H 20 mbar
F18-94G			
Vstřikovač hořáku 1/100 mm	3 x 115	3 x 115	3 x 170
Vstřikovač pilotního hořáku 1/100 mm	30	30	51
Spotřeby	kg/h 1,183	kg/h 1,166	m3 st./h 1,587
Primární vzduch H= mm	25	25	25
F25-94G			
Vstřikovač hořáku 1/100 mm	4 x 115	4 x 115	4 x 170
Vstřikovač pilotního hořáku 1/100 mm	30	30	51
Spotřeby	kg/h 1,577	kg/h 1,554	m3 st./h 2,116
Primární vzduch H= mm	25	25	25
F2/18-98G			
Vstřikovač hořáku 1/100 mm	6 x 115	6 x 115	6 x 170
Vstřikovač pilotního hořáku 1/100 mm	30	30	51
Spotřeby	kg/h 2,366	kg/h 2,331	m3 st./h 3,175
Primární vzduch H= mm	25	25	25
F2/25-98G			
Vstřikovač hořáku 1/100 mm	8 x 115	8 x 115	8 x 170
Vstřikovač pilotního hořáku 1/100 mm	30	30	51
Spotřeby	kg/h 3,155	kg/h 3,108	m3 st./h 4,233
Primární vzduch H= mm	25	25	25
F13T-94G			
Vstřikovač hořáku 1/100 mm	3 x 100	3 x 100	3 x 180
Vstřikovač pilotního hořáku 1/100 mm	30	30	51
Spotřeby	kg/h 0,946	kg/h 0,932	m3 st./h 1,269
Primární vzduch H= mm	max.	max.	max.
F2/13T-98G			
Vstřikovač hořáku 1/100 mm	6 x 100	6 x 100	6 x 180
Vstřikovač pilotního hořáku 1/100 mm	30	30	51
Spotřeby	kg/h 1,893	kg/h 1,865	m3 st./h 2,540
Primární vzduch H= mm	max.	max.	Max.
F2/8-94G			
Vstřikovač hořáku 1/100 mm	2 x 110	2 x 110	2 x 165
Vstřikovač pilotního hořáku 1/100 mm	30	30	51
Spotřeby	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m3 st./h 1,058
Primární vzduch H= mm	max.	max.	max.
F2/8T-94G			
Vstřikovač hořáku 1/100 mm	2 x 105	2 x 105	2 x 155
Vstřikovač pilotního hořáku 1/100 mm	30	30	51
Spotřeby	kg/h 0,710	kg/h 0,699	m3 st./h 0,952
Primární vzduch H= mm	max.	max.	max.

7 NÁVOD K POUŽITÍ

7.1 Obecně

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

Upozornění

Zařízení vydává teplo o vysokých teplotách, takže je nutné:

- ***Fritézu nikdy nezapínejte bez přítomnosti oleje ve vaně.***
- ***Při běžném provozu dávat pozor na oblasti kolem horké plochy (nebezpečí popálení);***
- ***RIZIKO POPÁLENÍNedotýkejte se horké plochy rukama ani jinými částmi těla, aby nedošlo k popálení v důsledku vysoké teploty;***
- ***Po vypnutí spotřebiče vyčkejte dostatečně dlouho než vychladne, a teprve poté provádějte čištění nebo údržbu.***
- ***Naplňte vanu olejem až po spodní referenční značku.***

7.2 Zapnutí pilotního hořáku

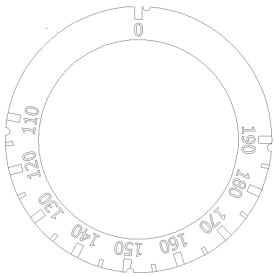
- Stiskněte a otočte ovládací knoflík ventilu (obr. B poz. 8) do polohy ★.
- Použijte tlačítko zapínání (obr. B poz. 7). Plamen se automaticky zapálí a je vidět skrz kontrolní otvor v předním panelu (obr. B poz. 4).

Poznámka

Pokud plamen zhasne, je postup třeba opakovat.

7.3 Zapnutí hlavního hořáku a regulace teploty

- Otočte ovládací knoflík ventilu (obr. B poz. 8) do polohy .
- Otočením odstupňovaného ovládacího knoflíku termostatu (obr. B poz. 1) v rozmezí od 110 °C do 190 °C se plyn dostane do hlavního hořáku, jenž se zapálí.



- Zelená kontrolka (obr. B poz. 2) nadále svítí a signalizuje přítomnost sítě za přepínačem (viz elektrické schéma obr. F), bílá kontrolka (obr. B poz. 3) signalizuje funkci hlavních hořáků, které zůstávají zapálené až do dosažení nastavené teploty; poté zůstává zapálený pilotní hořák (obr. D).

7.4 Vypnutí hlavního hořáku

- Otočte odstupňovaným knoflíkem termostatu (obr. B poz.1) do polohy „0“; zůstane zapálený pouze plamen pilotního hořáku (obr. D).

7.5 Vypnutí přístroje

- Stiskněte a otočte ovládací knoflík ventilu (obr. B poz. 8) do polohy „0“. Tím se zablokuje přívod plynu jak do hlavního, tak do pilotního hořáku.

7.6 Bezpečnostní termostat

Spotřebič je vybaven bezpečnostním termostatem, jenž přeruší přívod plynu v okamžiku, kdy teplota olejové lázně překročí maximální přednastavenou hodnotu (230 °C). Zásah pojistky je signalizován vypnutím jak hlavního, tak pilotního hořáku. Pokud k tomuto dojde, lze provoz obnovit stiskem červeného tlačítka na bezpečnostním termostatu až na doraz. Pokud se porucha objeví znovu, přivolejte servisní službu, jež zajistí odstranění jejích příčin.

Upozornění

Při použití fritézy s jinými produkty než olej (například sádlo), v každém případě vyznačujícími se značnou tepelnou setrvačností, je nezbytné, aby byl při prvním cyklu (tj. při studeném startu) termostat nastaven na nízkou hodnotu (např. 110 °C). Teprve po rozpuštění celé hmoty lze termostat nastavit na maximum.

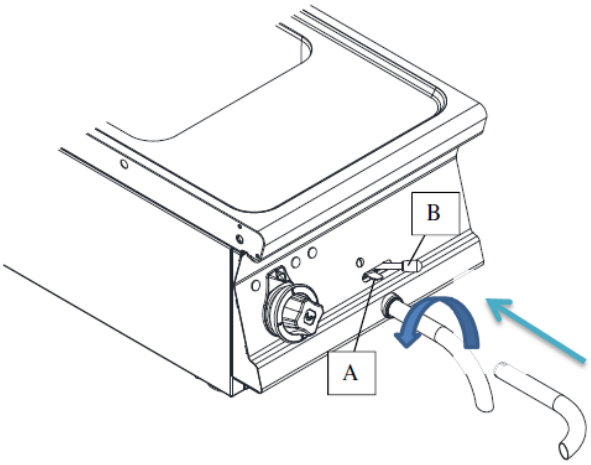
7.7 Vypuštění vany

Uživatel si musí připravit nádobu vhodnou pro vypuštění oleje. Tato nádoba musí být vyrobena z tepelně odolného materiálu a musí být zkonstruována tak, aby během vypouštění olej nepřetekl a nepředstavoval tak nebezpečí. Doporučujeme olej denně, vždy po skončení práce, filtrovat a v případě potřeby jej vyměnit. Otočte vypouštěcí kohout oleje do vodorovné polohy. Obzvlášť opatrní buďte v případě, že je olej horký.

Poznámka

Věnujte pozornost vzdálenosti mezi spotřebičem a hranami nádoby.

7.8 Vypuštění vany u přístrojů TOP



- Uživatel si musí připravit nádobu vhodnou pro vypuštění vody/oleje.
- Nasaďte vypouštěcí trubku podle výkresu a umístěte nádobu.
- Bezpečnostní zařízení proti nechtěnému otevření (A) zatlačte směrem nahoru a páčku (B) přestavte doleva.

Upozornění
Věnujte pozornost vzdálenosti mezi spotřebičem a hranami držáku.

8 ÚDRŽBA

8.1 Běžná

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

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

Před prováděním jakékoli údržby a/nebo čištění:

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

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

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

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

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

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

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

8.2 Výměna trysky hlavního hořáku

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

8.3 Výměna trysky pilotního hořáku

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

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

Upozornění

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

8.4 Náhradní díly

Některé díly, jako je ventil, piezoelektrický prvek nebo jednotka zapalování (v závislosti na typu spotřebiče) nebo plynové potrubí, lze vyměnit jednoduchým a rychlým způsobem.
Při výměně těchto součástí postupujte následujícím způsobem:

- **VENTIL** (obr. B poz. 8 a obr. G); v případě samostatně stojících fritéz (vybavených plynovým ventilem NOVA a jednofázovým regulačním termostatem) po odmontování ovládacího panelu a/nebo předního panelu vyšroubujte šroubové spojky plynových trubek a odpojte elektrické zapojení ventilu. V případě stolních fritéz (které jsou vybaveny ventilem Eurosit) vyšroubujte šroubové spojky plynových trubek a vyjměte žárovku ventilu. Následně vyměňte poškozené části a instalujte nové.

- **TERMOČLÁNEK** (Obr. D poz.3); odšroubujte spojku pilotního hořáku, stejným způsobem odšroubujte spojku ventilu atermočlánek vyměňte.

- **SVÍČKA ZAPALOVÁNÍ** (Obr. D poz.4); odšroubujte spojku, vytáhněte poškozenou svíčku anahraďte ji.

Pozor

JAK POSTUPOVAT V PŘÍPADĚ ZÁVADY:

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

Upozornění

OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ DLOUHODOBÉHO PŘERUŠENÍ PROVOZU:

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

9 ČIŠTĚNÍ

9.1 Běžné čištění

Pozor
Je zakázáno používání hořlavých kapalin k čištění spotřebičů.

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

U spotřebičů z nerezové oceli je třeba dodržovat následující doporučení:

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

Servisní střediska RM Gastro

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

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

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

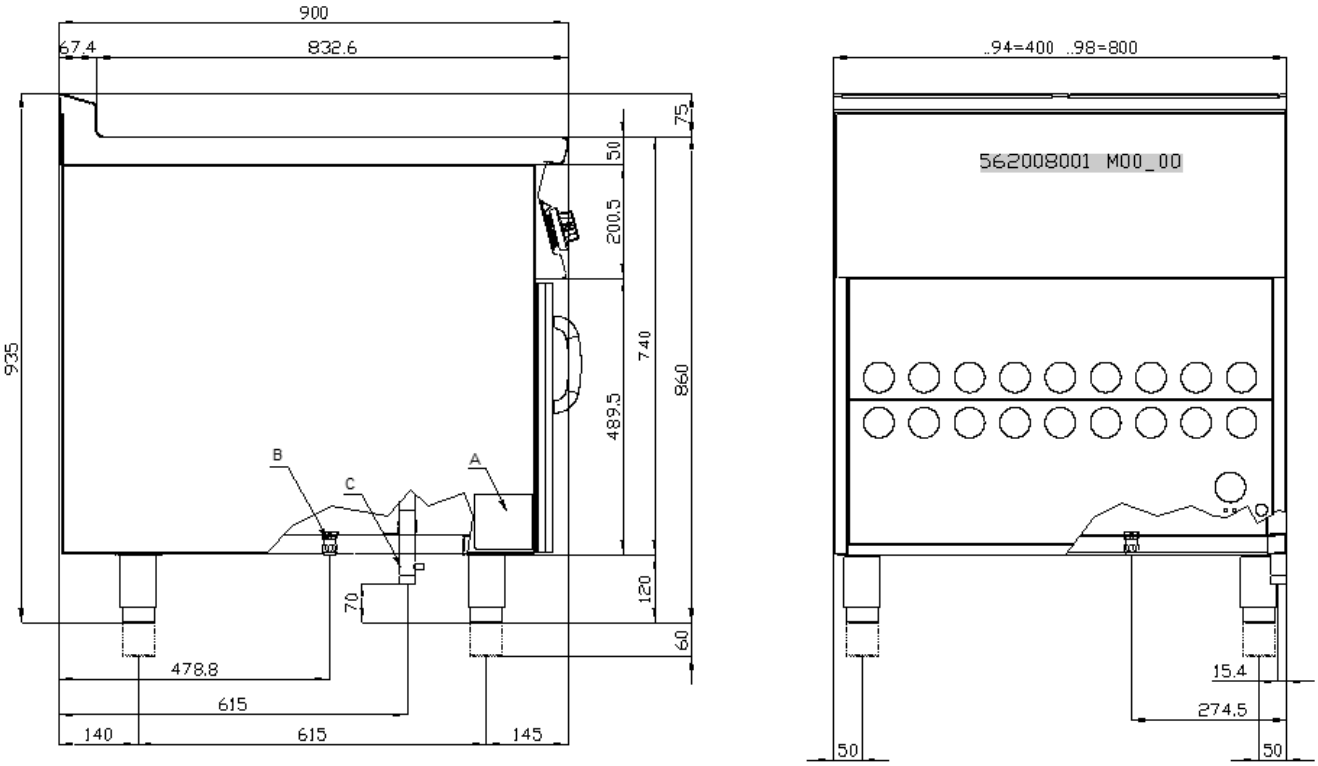
Contents

1 INTRODUCTION 3
1.1 Installation drawing 3
1.2 Components 5
1.3 Example installation of the appliance 8
2 GENERAL INFORMATION 9
2.1 Declaration of compliance 9
2.2 User information, RAEE Directive on waste electrical and electronic equipment 10
2.3 Technical data table 10
3 INSTALLATION 11
3.1 Delivery checks 11
3.2 Removing the packaging 11
3.3 Mechanical installation 11
3.4 Electrical/gas connections 11
4 BURNERS TECHNICAL DATA TABLE (ITGB) 16
5 INSTRUCTIONS FOR USE 17
5.1 General information 17
5.2 Switching the pilot burner on 17
5.3 Starting the main burner and adjusting the temperature 17
5.4 Switching the main burner off 18
5.5 Switching the appliance off 18
5.6 Safety thermostat 18
5.7 Emptying the tank 18
5.8 Top appliances bowl emptying 19
6 MAINTENANCE 20
6.1 Routine 20
6.2 Replacing the main burner nozzle 20
6.3 Replacing the pilot burner nozzle 20
6.4 Spare parts 21
7 CLEANING 22
7.1 Routine cleaning 22

1 INTRODUCTION

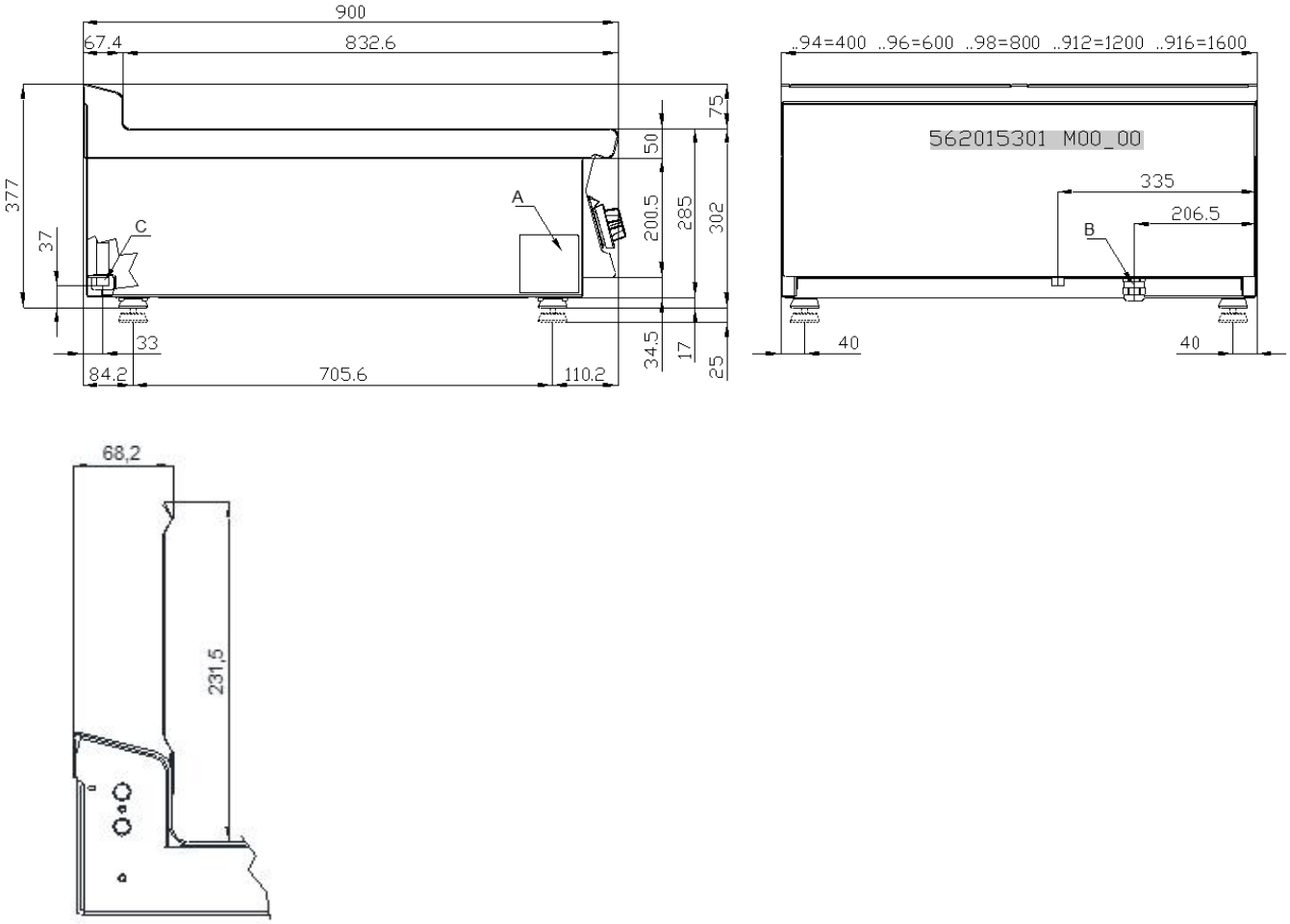
1.1 Installation drawing

FIG. 1 F…-9G



A Data Plate
B Electrical connection
C Gas connection

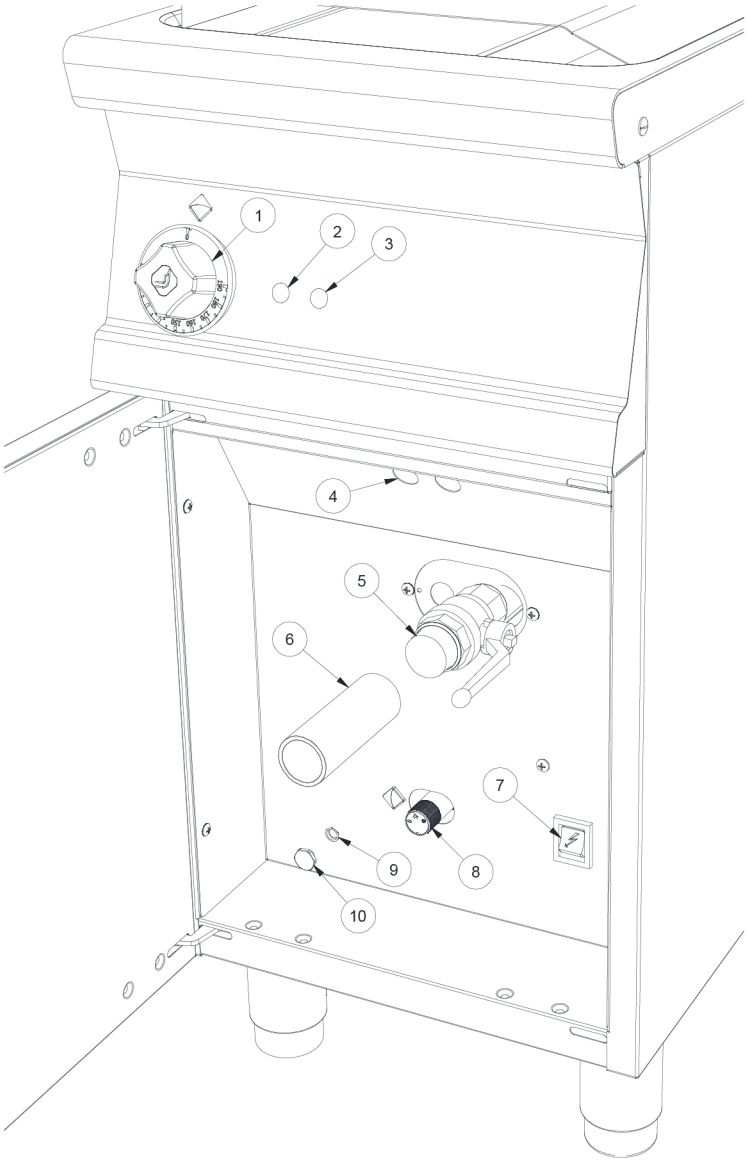
FIG. 2 F...T...



A Data Plate
C Gas connection

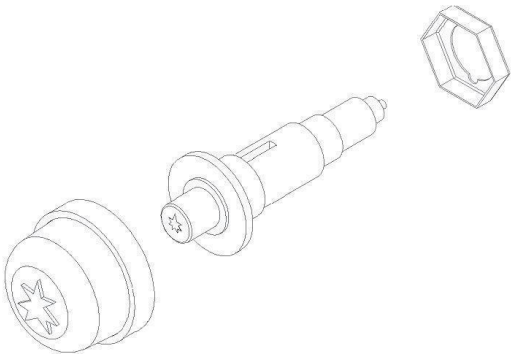
1.2 Components

FIG. B



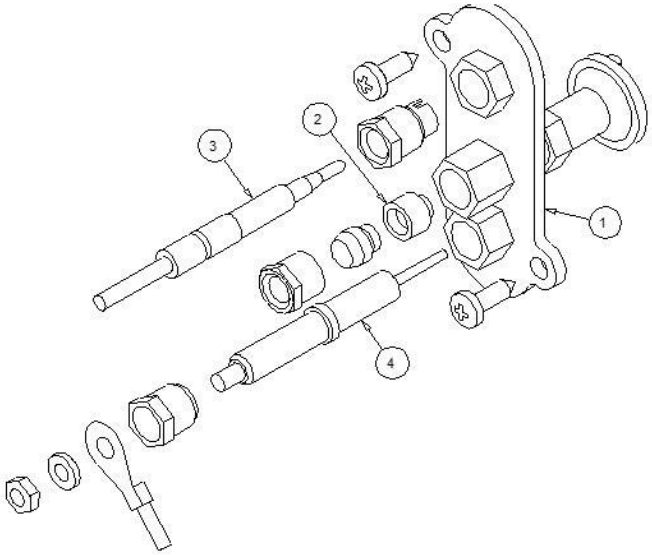
1 Thermostat knob
2 Green indicator light
3 White indicator light
4 Hole for indicator light
5 Oil drain
6 Drain extension
7 Power button
8 Valve
9 Safety thermostat
10 Cap

FIG. C MOD F…-T , F2/8-94G



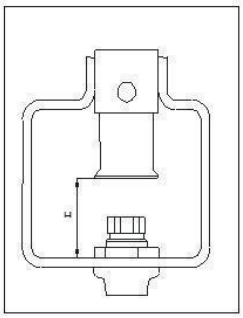
A Piezoelectric

FIG. D



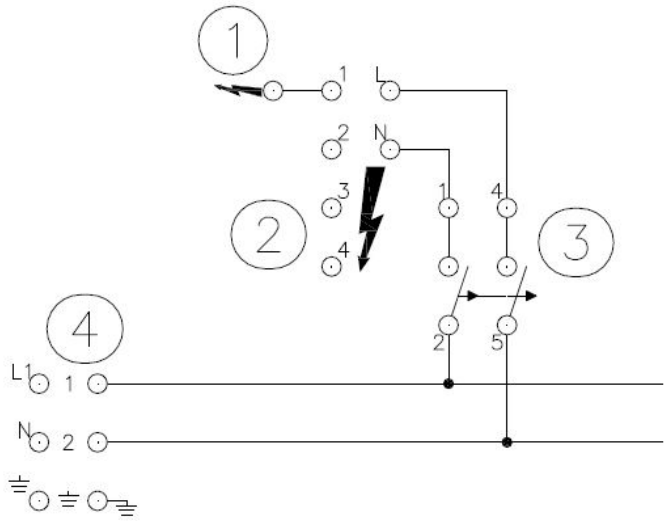
1 Bracket
2 Pilot light nozzle
3 Extends drainage
4 Ignition spark plug

FIG. E



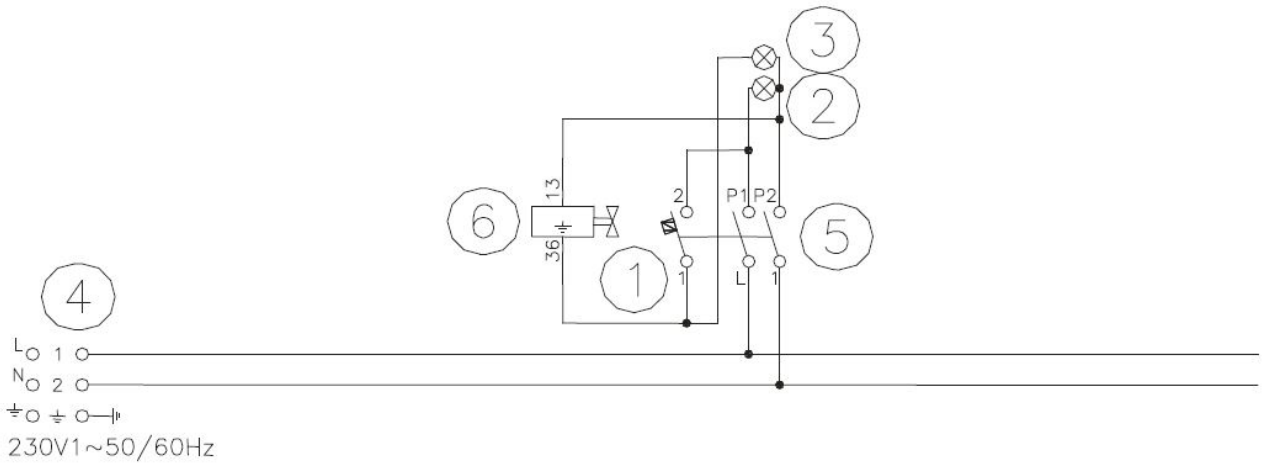
Burner air adjustment

WIRING DIAGRAM (IGNITION) F18-94G ,F2/18-98G , F25-94G , F2/25-98G



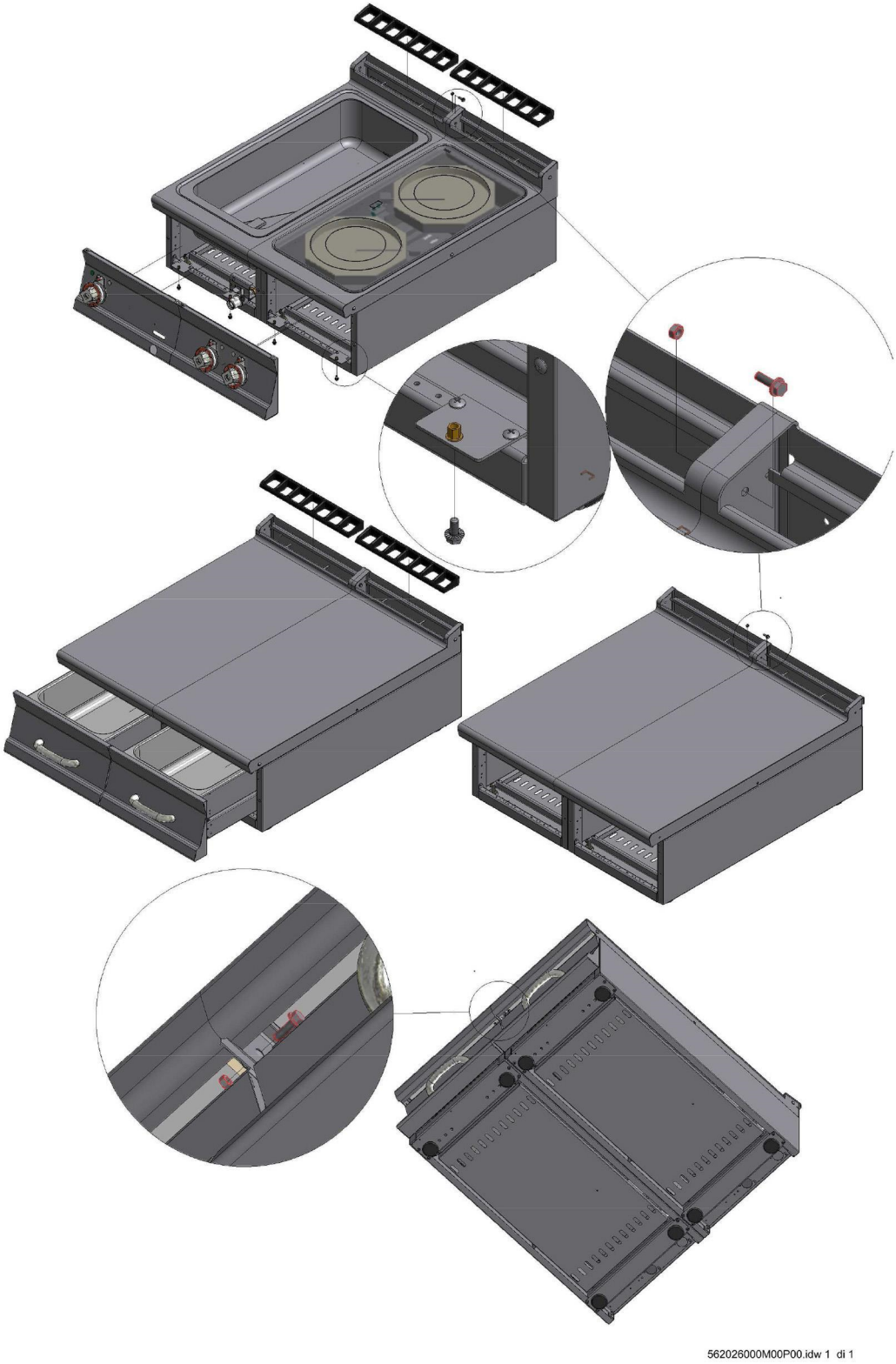
1 Ignition spark plug
2 Burner ignition control unit
3 Switch
4 Power supply terminal board

WIRING DIAGRAM F18-94G ,F2/18-98G , F25-94G , F2/25-98G



1 Thermostat
2 Green indicator light
4 Power supply terminal board
3 White indicator light
5 Switch
6 Solenoid

1.3 Example installation of the appliance



2 GENERAL INFORMATION

2.1 Declaration of compliance

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

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

2.2 User information, RAEE Directive on waste electrical and electronic equipment

With regard to the regulatory framework of reference of the European Community, we remind the user of the following:

- Used AAE (Electrical and Electronic Equipment) products must be collected separately
- The user can carry out this collection in the RAEE collection systems and return the equipment to the distributor when purchasing a new one
- Plus being RoHS compatible, (in accordance with Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment) the potential effects on the environment and human health may be due to the misuse of the same equipment or parts of it
- The symbol next to the rating plate indicates the obligation of separate collection
- The penalties provided for in the event of improper disposal of RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) are those provided for by the national transpositions of European Directives 2012/19/EU

2.3 Technical data table

Technical data Table F S90G

MODEL	DIMENSIONS	GAS FITTING ISO 7-1	RATED CAPACITY TOTAL Gas KW	RATED CAPACITY TOTAL Electrical (230 V~)	TANK CAPACITY lt.
F18-94G	40x90x90h	R 3/4 GM	15	0,005	18
F25-94G	40x90x90h	R 3/4 GM	20	0,005	25
F2/18-98G	80x90x90h	R 3/4 GM	30	0,01	18+18
F2/25-98G	80x90x90h	R 3/4 GM	40	0,01	25+25
F13T-94G	40x90x29h	R ½GM	12	/	13
F2/13T-98G	80x90x29h	R ½GM	24	/	13+13
F2/8-94G	40x90x90h	R ½GM	10	/	8+8
F2/8T-94G	40x90x29h	R ½GM	9	/	8+8

3 INSTALLATION

3.1 Delivery checks

On delivery, it is important to check the following:

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

3.2 Removing the packaging

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

3.3 Mechanical installation

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

Caution

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

3.4 Electrical/gas connections

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

Note

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

Warning

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

Caution

In accordance with international provisions, when connecting the appliance an automatic device must be installed up-line of it so that the device can be fully disconnected from the mains; this device must have a contact aperture of at least 3 mm.

The connection terminal is located behind the rear wall. Proceed as follows to install the power supply cable:

- Remove the rear panel.
- Pass the new connection cable through the cable gland, connect the leads to the corresponding terminal on the terminal block and fasten them securely.
- Lock the cable with the cable gland and refit the panel. The earth/ground lead must be longer than the others so that if the cable gland breaks it is disconnected after the power cables.

Note

Make sure that the mains voltage complies with the data on the appliance's ID plate and that there is good conductivity to earth/ground. Pay attention when inserting leads to ensure they do not obstruct the normal course of work and routine appliance cleaning operations. Also make sure that the power cable is never pulled taut and is not placed in contact with sources of heat.

Note

The connection cable must have the following characteristics: it must be silicone type (to withstand temperatures of 180 °C), and must have an appropriate cross-section for the power of the appliance (see technical data table).

EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotential system. The connecting screw is located on the rear of the appliance and is marked by the yellow symbol above it.

Warning

The manufacturer is not liable for and does not indemnify damages caused by incorrect inadequate installations that do not comply with these instructions.

GAS CONNECTION

The gas connection (see installation drawing) must be implemented using steel or copper pipes or steel hoses, in compliance with applicable national standards. All appliances must be equipped with a gas shut-off

valve and fast-closing valve. Once installation is complete, make sure that there are no gas leaks from the fittings; to do this, do not use a naked flame but substances that do not cause corrosion, such as solutions of soapy water or leak detectors. All our appliances are subjected to detailed examination: the type of gas, pressure in use and the pertinent category are indicated on the data plate (see attachment).

Note

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

- **THERMAL OUTPUT CONTROL**

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

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

Warning

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

Liquid gas connection G30 / G31

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

Methane gas connection H G20

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

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

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

Disposition for conversion and installation for other types of gas:

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

- **INSTRUCTIONS FOR EVACUATING EXHAUST GASES**

- "A" type devices (see data plate)

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

- In the case of forced evacuation

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

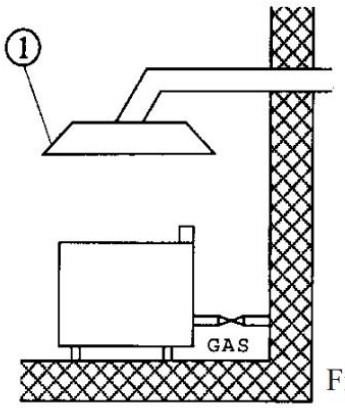


Fig.1

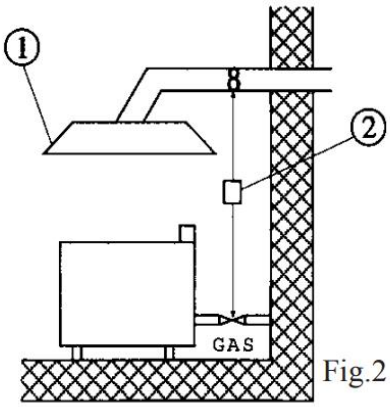


Fig.2

1 Extractor hood
2 Servo system

- "B11" type devices (See data plate)

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

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

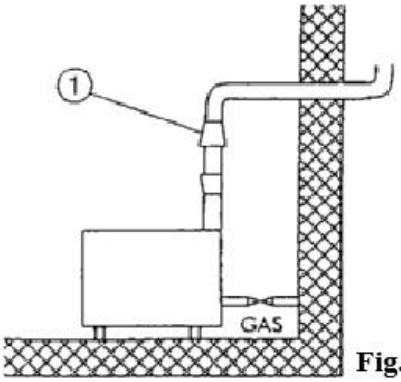


Fig.3

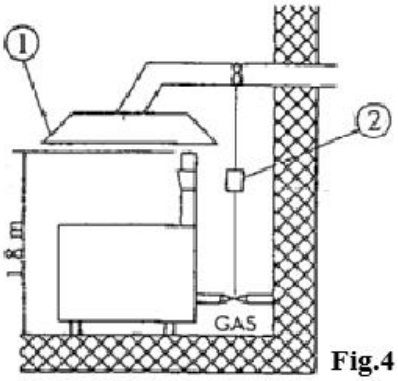


Fig.4

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

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

4 BURNERS TECHNICAL DATA TABLE (ITGB)

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m3st. G20 METHANE H 20 mbar
F18-94G			
Burner injector 1/100 mm	3 x 115	3 x 115	3 x 170
Pilot injector 1/100 mm	30	30	51
Consumption	kg/h 1.183	kg/h 1.166	m3 st./h 1.587
Primary air H = mm	25	25	25
F25-94G			
Burner injector 1/100 mm	4 x 115	4 x 115	4 x 170
Pilot injector 1/100 mm	30	30	51
Consumption	kg/h 1.577	kg/h 1.554	m3 st./h 2.116
Primary air H = mm	25	25	25
F2/18-98G			
Burner injector 1/100 mm	6 x 115	6 x 115	6 x 170
Pilot injector 1/100 mm	30	30	51
Consumption	kg/h 2.366	kg/h 2.331	m3 st./h 3.175
Primary air H = mm	25	25	25
F2/25-98G			
Burner injector 1/100 mm	8 x 115	8 x 115	8 x 170
Pilot injector 1/100 mm	30	30	51
Consumption	kg/h 3.155	kg/h 3.108	m3 st./h 4.233
Primary air H = mm	25	25	25
F13T-94G			
Burner injector 1/100 mm	3 x 100	3 x 100	3 x 180
Pilot injector 1/100 mm	1 x 30	1 x 30	1 x 51
Consumption	kg/h 0.946	kg/h 0.932	m3 st./h 1.269
Primary air H = mm	max	max	max
F2/13T-98G			
Burner injector 1/100 mm	6 x 100	6 x 100	6 x 180
Pilot injector 1/100 mm	1 x 30	1 x 30	1 x 51
Consumption	kg/h 1.893	kg/h 1.865	m3 st./h 2.540
Primary air H = mm	max	max	Max
F2/8-94G			
Burner injector 1/100 mm	2 x 110	2 x 110	2 x165
Pilot injector 1/100 mm	2 x 30	2 x 30	2 x 51
Consumption	kg/h 0.789	kg/h 0.777	m3 st./h 1.058
Primary air H = mm	max	max	max
F2/8T-94G			
Burner injector 1/100 mm	2 x 105	2 x 105	2 x 155
Pilot injector 1/100 mm	2 x 30	2 x 30	2 x 51
Consumption	kg/h 0.710	kg/h 0.699	m3 st./h 0.952
Primary air H = mm	max	max	max

5 INSTRUCTIONS FOR USE

5.1 General information

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

Warning

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

- ***Never switch the fryer on without oil in the tank***
- ***Pay attention to the areas surrounding the hot surface during routine normal operation (danger of scalding);***
- ***RISK OF BURNS Do not touch hot surfaces floor with your hands or other parts of the body to avoid burns caused by high temperatures;***
- ***After switching off the appliance, wait for a sufficient time for it to cool before carrying out any cleaning or maintenance operation.***
- ***Fill the tank with oil up to the lower reference mark***

5.2 Switching the pilot burner on

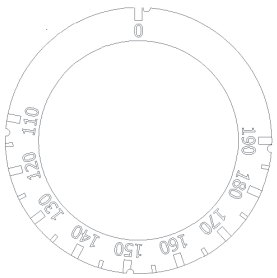
- Press and turn the valve knob (Fig. B Pos. 8) into position ★
- Press the starter button (Fig. B Pos. 7). The flame comes on automatically and is visible through the inspection hole in the front panel (Fig. B pos. 4)

Note

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

5.3 Starting the main burner and adjusting the temperature

- Turn the valve knob (Fig. B Pos. 8) into position
- Turn the thermostat's graduated knob (Fig. B position 1) from 100 °C to 180 °C. Gas then flows to the main burner which comes on



- The green indicator light (Fig. B pos. 2) remains on and indicates the presence of the mains power down-line of the switch (see wiring diagram Fig. F); the white indicator light (fig. B pos. 3) shows that the main burners are operating, which remain on until the set temperature is reached, after which the pilot flame remains lit (Fig. D)

5.4 Switching the main burner off

- Turn the thermostat's graduated knob (Fig. B position 1) to position "0". The pilot burner flame remains lit (Fig. D)

5.5 Switching the appliance off

- Press and turn the valve knob (Fig. B Pos. 8) into position 0. This command blocks the gas supply to both the main burner and the pilot burner

5.6 Safety thermostat

The appliance is equipped with a safety thermostat which interrupts the gas flow if the temperature of the oil bath exceeds the pre-set maximum value (230 °C). Safety intervention is signalled by the main burner and the pilot burner both switching off. If this happens, operations can be reset by fully pressing the red button on the safety thermostat. If the problem occurs again, call the assistance service so that the causes can be eliminated.

Warning

If using the fryer with products other than oil (lard, for example) that have considerable thermal inertia, it is necessary to set the thermostat to a low value (e.g. 110°C) during the first cycle (not starting cold). The thermostat can be set to the maximum only after the entire mass has melted

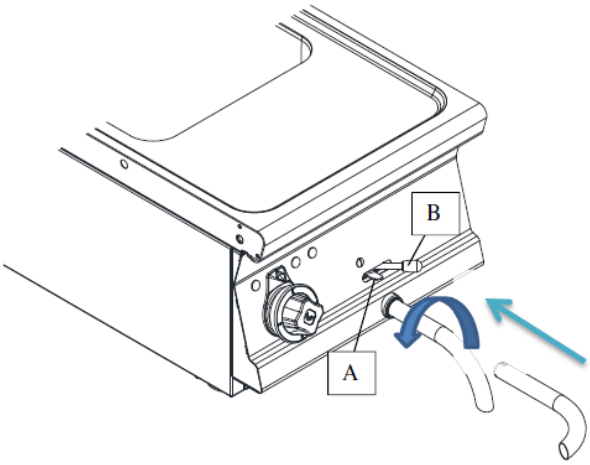
5.7 Emptying the tank

The user is required to have a suitable recipient for emptying the oil. This recipient must be made of heat-resistant material and must ensure that, during the emptying stage, the oil does not overflow and does not represent a hazard. We recommend filtering the oil every day at the end of work and changing it when necessary. Turn the oil drain cock into the horizontal position. Take special care if the oil is hot.

Note

Pay close attention to the distance between the appliance and the edges of the basin.

5.8 Top appliances bowl emptying



- The user is required to have a suitable recipient for emptying the water/oil
- Insert the drain tube as shown on the drawing, position the container
- Push the safety device upwards against the involuntary openings (A) and move the lever (B)

Warning
Pay close attention to the distance between the appliance and the edges of the support

6 MAINTENANCE

6.1 Routine

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

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

Before carrying out any maintenance and/or cleaning operation:

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

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

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

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

6.2 Replacing the main burner nozzle

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

6.3 Replacing the pilot burner nozzle

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

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

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

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

6.4 Spare parts

It is possible to replace parts such as the valve, the piezoelectric or the ignition control unit (depending on the type of appliance) or the gas pipes easily and quickly.
To replace such parts, proceed as follows:

- **VALVE** (fig.B pos.8 and fig.G); for mobile fryers (fitted with NOVA gas valve and single-phase adjustment thermostat), after having removed the dashboard and/or front panel, unscrew the screw couplings of the gas pipes and disconnect the valve's electrical connections. For Top units (fitted with a Eurosit valve), unscrew the screw fittings of the gas pipes and remove the valve bulb. Then replace the damaged parts and install the new ones.

- **THERMOCOUPLE** (fig.D pos.3); unscrew the pilot burner coupling, unscrew the valve coupling in the same way and replace the element

- **IGNITION SPARK PLUG** (fig.D pos.4); unscrew the coupling, remove and replace the damaged part.

Caution
WHAT TO DO IN THE EVENT OF FAULTS:

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

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

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

7 CLEANING

7.1 Routine cleaning

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

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

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

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

Service centres RM Gastro

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

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

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

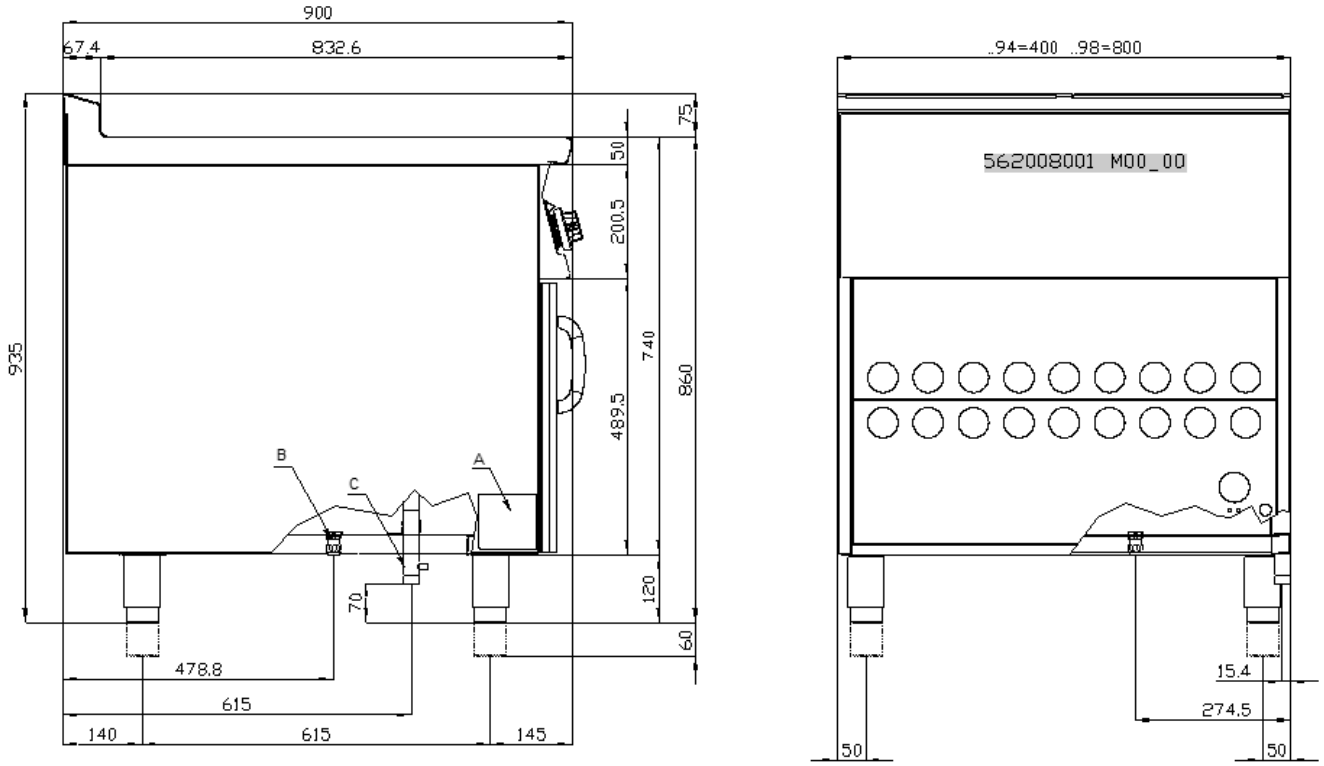
Ogólny spis treści

1 WSTĘP ... 3
1.1 Rysunek instalacji ... 3
1.2 Komponenty ... 5
1.3 Przykład umocowania urządzeń ... 8
2 INFORMACJE OGÓLNE ... 9
2.1 Deklaracja zgodności ... 9
2.2 Informacja dla użytkownika, dyrektywa RAEE w sprawie odpadów elektrycznych i elektronicznych. ... 10
2.3 Tabela danych technicznych ... 10
3 INSTALACJA ... 11
3.1 Kontrole przy dostawie ... 11
3.2 Usunięcie opakowania ... 11
3.3 Instalacja mechaniczna ... 11
3.4 Połączenia elektryczne/gazowe ... 11
4 TABELA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKÓW (ITGB) ... 16
7 INSTRUKCJA OBSŁUGI ... 17
7.1 Uwagi ogólne ... 17
7.2 Włączanie palnika pilotowego ... 17
7.3 Włączenie głównego palnika i regulacja temperatury ... 17
7.4 Wyłączanie głównego palnika ... 18
7.5 Wyłączanie urządzenia ... 18
7.6 Termostat bezpieczeństwa ... 18
7.7 Opróżnianie zbiornika ... 18
7.8 Opróżnianie zbiornika urządzeń TOP ... 19
8 KONSERWACJA ... 20
8.1 Zwyczajna ... 20
8.2 Wymiana dyszy głównego palnika ... 20
8.3 Wymiana dyszy palnika pilotowego ... 21
8.4 Części zamienne ... 21
9 CZYSZCZENIE ... 22
9.1 Czyszczenie zwyczajne ... 22

1 WSTĘP

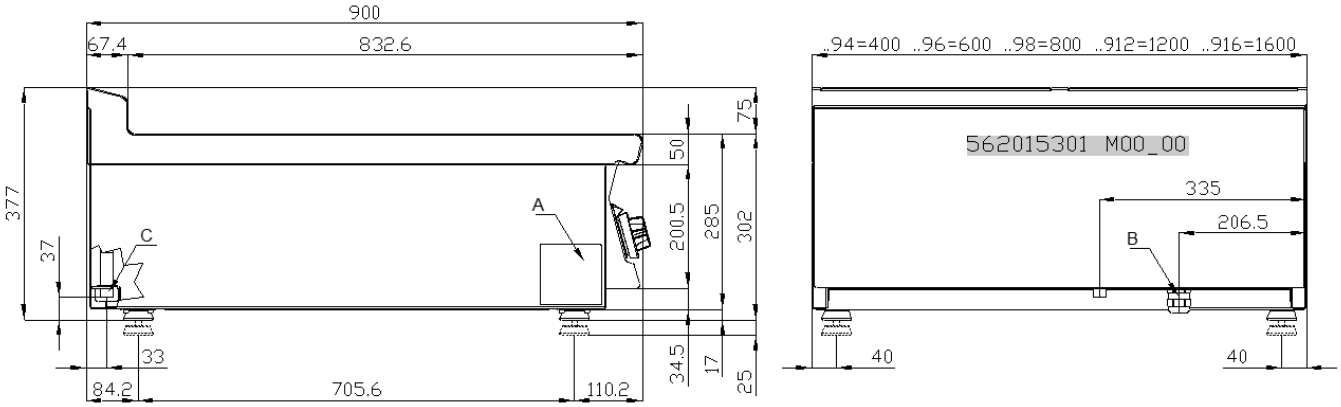
1.1 Rysunek instalacji

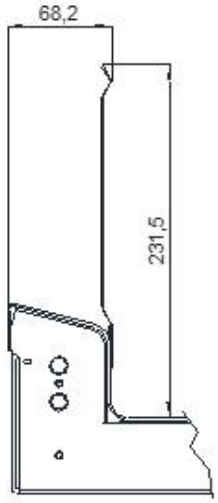
RYS. 1 F…-9G



A Tabliczka znamionowa
B Podłączenie elektryczne
C Podłączenie gazu

RYS. 2 F...T...

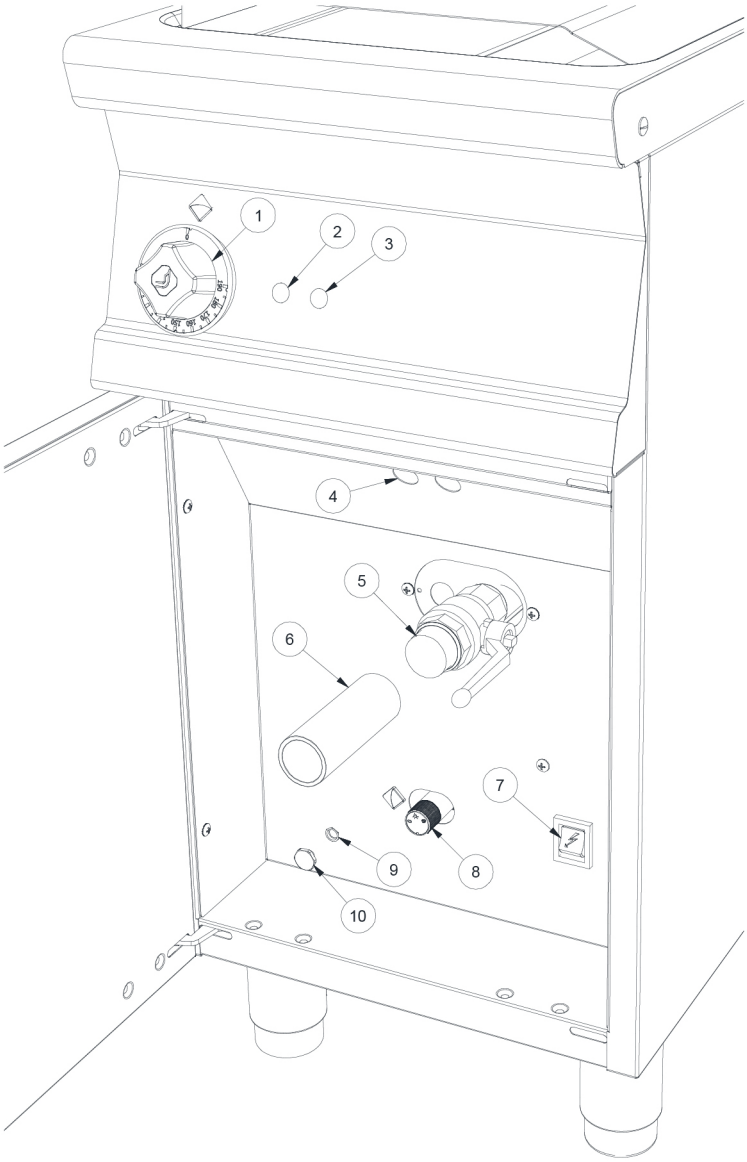




A Tabliczka znamionowa
C Podłączenie gazu

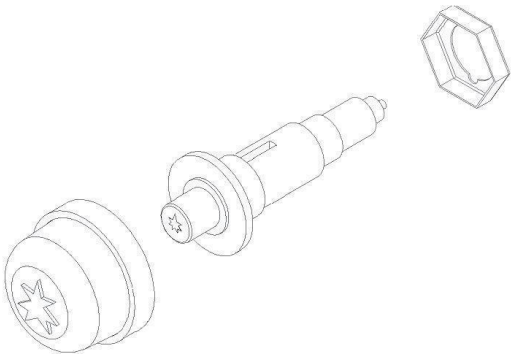
1.2 Komponenty

RYS. B



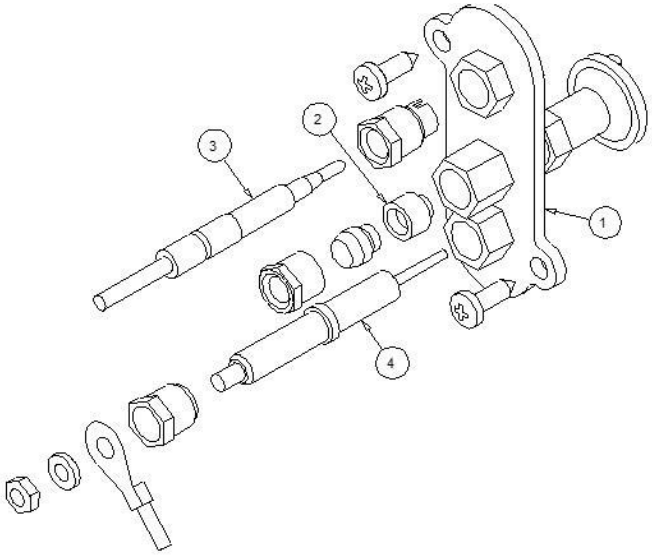
1 Pokrętło termostatu
2 Kontrolka zielona
3 Kontrolka biała
4 Otwór kontrolki
5 Wylew oleju
6 Przedłużenie rury odprowadzającej
7 Przycisk włączający
8 Zawór
9 Termostat bezpieczeństwa
10 Zatyczka

RYS. C MOD F…-T , F2/8-94G



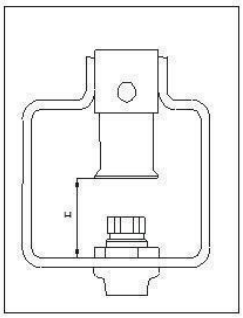
A Część piezoelektryczna

RYS. D



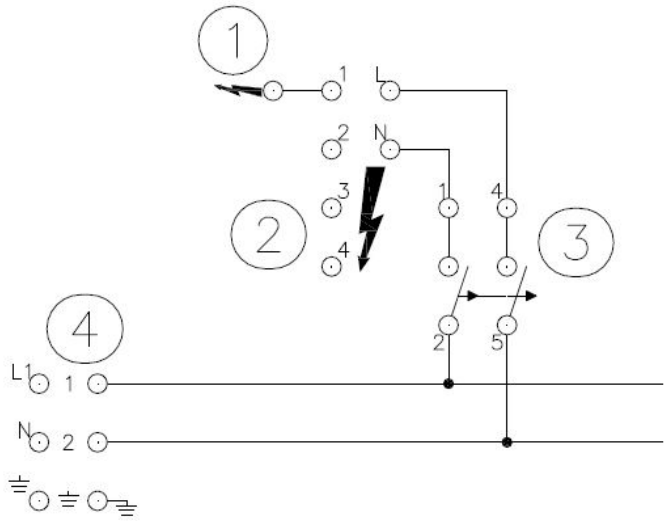
1 Wspornik
2 Dysza pilotowa
3 Termoelement
4 Świeca zapłonowa

RYS. E



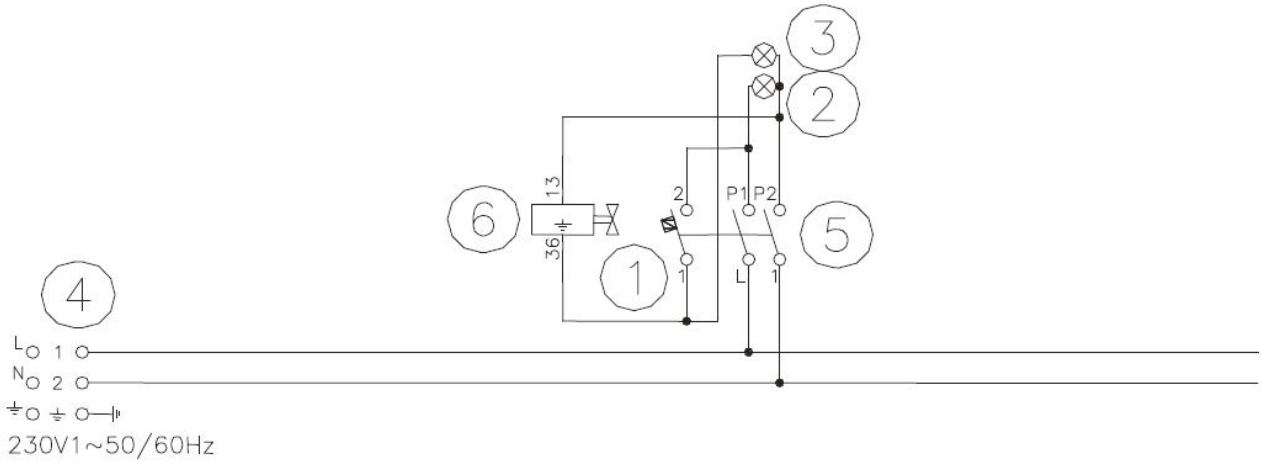
Regulacja powietrza palnika

SCHEMAT ELEKTRYCZNY (ZASILANIE WŁĄCZONE) F18-94G ,F2/18-98G , F25-94G , F2/25-98G



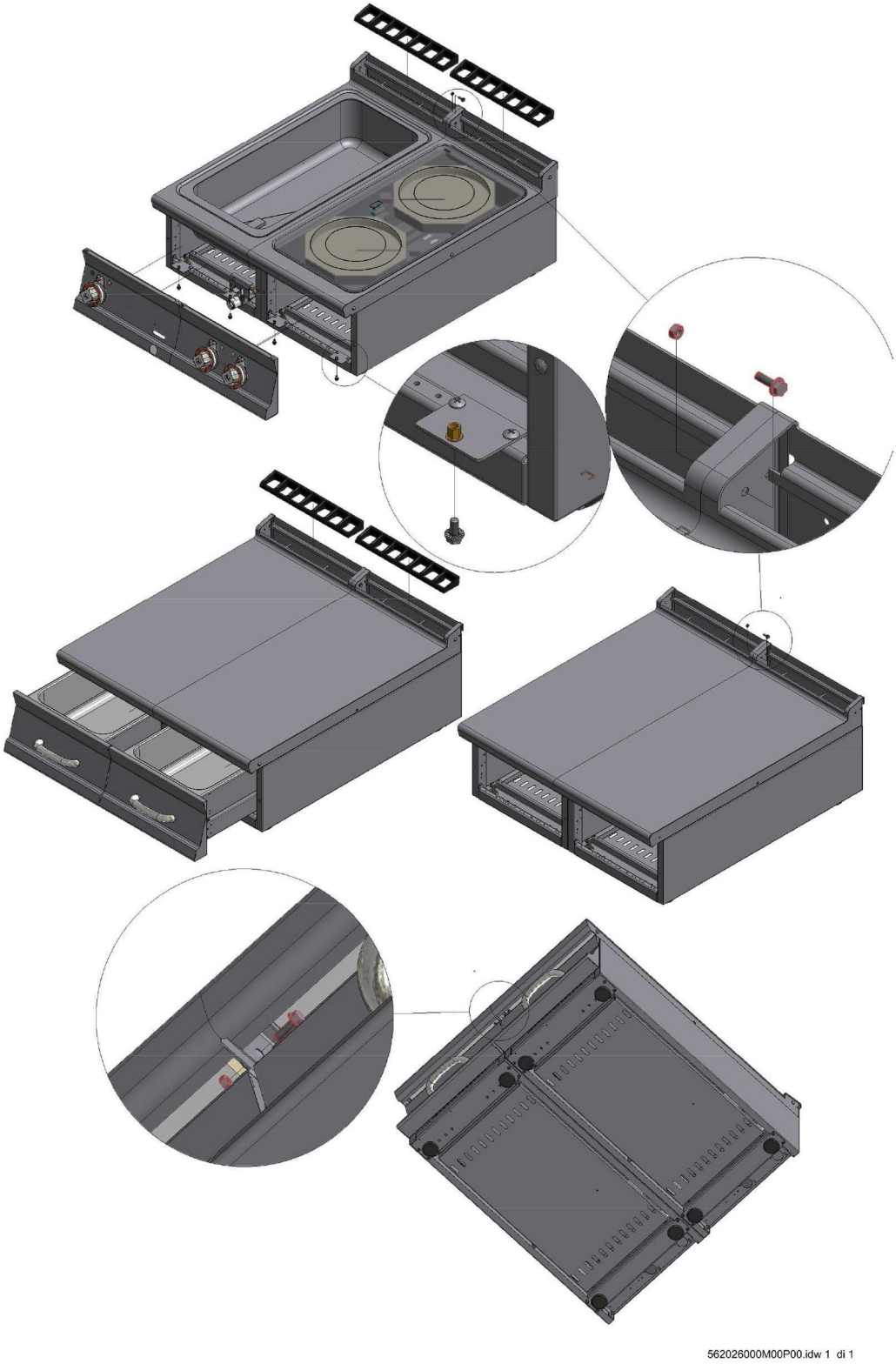
1 Świeca zapłonowa
2 Centralka zapłonu palników
3 Przełącznik
4 Skrzynka zaciskowa zasilania

SCHEMAT ELEKTRYCZNY F18-94G ,F2/18-98G , F25-94G , F2/25-98G



1 Termostat
2 Kontrolka zielona
4 Skrzynka zaciskowa zasilania
3 Kontrolka biała
5 Przełącznik
6 Elektrozawór

1.3 Przykład umocowania urządzeń



2 INFORMACJE OGÓLNE

2.1 Deklaracja zgodności

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

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

2.2 Informacja dla użytkownika, dyrektywa RAEE w sprawie odpadów elektrycznych i elektronicznych.

W kwestii odpowiednich ram prawnych Wspólnoty Europejskiej przypominamy użytkownikowi, co następuje:

- Zużyte produkty AAE (sprzęt elektryczny i elektroniczny) muszą być segregowane osobno
- Użytkownik może dokonać takiej segregacji w systemie segregacji RAEE lub oddać sprzęt dystrybutorowi przy okazji zakupu nowego sprzętu.
- Mimo że są to urządzenia zgodne z RoHS (zgodnie z dyrektywą 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym), ich potencjalny szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzkie może być spowodowany nieprawidłowym użytkowaniem samych urządzeń lub ich części.
- Symbol umieszczony obok tabliczki z cechami wskazuje na obowiązek osobnej segregacji.
- Sankcje przewidziane w przypadku nielegalnego składowania RAEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) są takie jak te przewidziane przez krajowe transpozycje dyrektyw europejskich 2012/19/UE

2.3 Tabela danych technicznych

Tabela danych technicznych F S90G

MODEL	WYMIARY	PODŁĄCZENIE GAZU ISO 7-1	NOMINALNA OGÓLNA OBCIĄŻALNOŚĆ GAZU (kW)	OGÓLNA NOMINALNA OBCIĄŻALNOŚĆ ELEKTRYCZNA (230 V~)	POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA (lt)
F18-94G	40x90x90h	R 3/4 GM	15	0,005	18
F25-94G	40x90x90h	R 3/4 GM	20	0,005	25
F2/18-98G	80x90x90h	R 3/4 GM	30	0,01	18+18
F2/25-98G	80x90x90h	R 3/4 GM	40	0,01	25+25
F13T-94G	40x90x29h	R ½GM	12	/	13
F2/13T-98G	80x90x29h	R ½GM	24	/	13+13
F2/8-94G	40x90x90h	R ½GM	10	/	8+8
F2/8T-94G	40x90x29h	R ½GM	9	/	8+8

3 INSTALACJA

3.1 Kontrole przy dostawie

W momencie dostawy ważne jest, aby sprawdzić:

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

3.2 Usunięcie opakowania

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

3.3 Instalacja mechaniczna

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

Uwaga!

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

3.4 Połączenia elektryczne/gazowe

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

Uwaga

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

Ostrzeżenie!

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

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

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Uwaga!

Zgodnie z przepisami międzynarodowymi, w trakcie podłączania urządzenia należy przygotować na wejściu automatyczne urządzenie pozwalające odłączyć na wszystkich biegunach urządzenie od sieci; urządzenie to powinno mieć otwarcie styków przynajmniej 3 mm.

Skrzynka zaciskowa podłączenia znajduje się za tylną ścianką. W celu zainstalowania kabla zasilania należy postępować w następujący sposób:

- Zdjąć tylny panel.
- Przeprowadzić nowy kabel podłączenia przez kanał kablowy, podłączyć przewody do odnośnych zacisków w skrzynce zaciskowej i umocować je.
- Kabel zablokować zaciskiem kabla i z powrotem założyć panel. Przewód uziemienia musi być dłuższy od innych, tak aby w razie pęknięcia zacisku kablowego przewód ten odłączył się po kablach napięcia.

Uwaga

Sprawdzić, czy napięcie sieci zasilania jest zgodne z danymi zawartymi na tabliczce identyfikacyjnej oraz czy jest obecna dobra przewodność w kierunku ziemi. Uważać przy przeprowadzaniu przewodów, aby nie okazały się przeszkodą przy normalnych czynnościach roboczych oraz przy normalnych czynnościach czyszczenia urządzenia. Uważać ponadto, aby kabel zasilania nigdy nie był ciągnięty albo w kontakcie ze źródłami ciepła.

Uwaga

Kabel podłączenia musi mieć następującą charakterystykę: musi być typu sylikonowego (aby wytrzymać temperaturę 180°C), musi mieć przekrój odpowiedni do mocy urządzenia (patrz tabela danych technicznych).

SYSTEM EKWIPOTENCJALNY

Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Śruba podłączenia znajduje się w tylnej części urządzenia, oznaczona żółtym symbolem.

Ostrzeżenie!

Producent nie jest odpowiedzialny oraz nie wypłaca odszkodowania gwarancyjnego za szkody wynikłe z nieodpowiedniej lub niezgodnej z instrukcją instalacji.

PODŁĄCZENIE GAZU

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

Uwaga

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

- **KONTROLA MOCY CIEPLNEJ**

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

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

Ostrzeżenie!

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

Podłączenie gazu płynnego G30/G31

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

Podłączenie dla metanu H G20

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

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

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

Dostosowanie do przekształcenia oraz instalacji do innych rodzajów gazu:

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

- **INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ODPROWADZANIA SPALIN**

- Urządzenia typu "A" (patrz tabliczka znamionowa)

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

- W przypadku odprowadzania wymuszonego

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

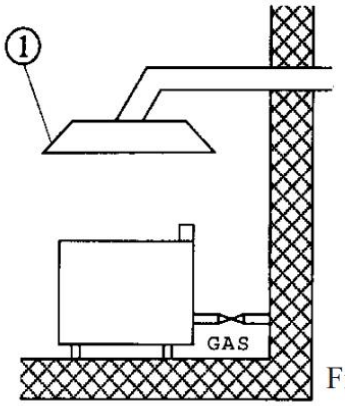


Fig.1

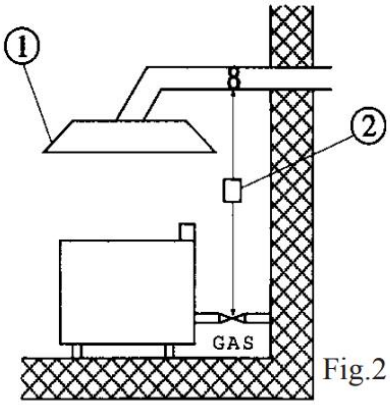


Fig.2

1 Okap wyciągowy
2 Wspomaganie

- Urządzenia typu "B11" (patrz tabliczka znamionowa)

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

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

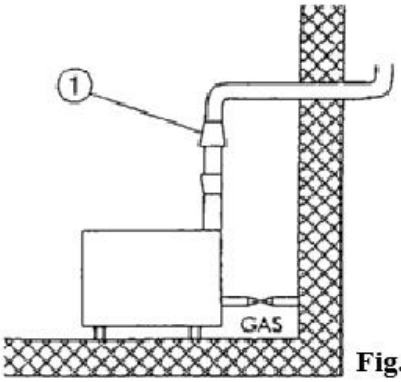


Fig.3

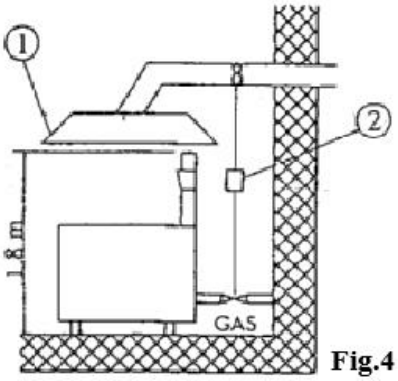


Fig.4

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

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

4 TABELA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKÓW (ITGB)

	12,68 kWh/KG G30 BUTAN 30 mbar	12,87 kWh/KG G31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m3st. G20 METAN H 20 mbar
F18-94G			
Wtryskiwacz palnika 1/100 mm	3 x 115	3 x 115	3 x 170
Wtryskiwacz pilotowy 1/100 mm	30	30	51
Zużycie	kg/h 1,183	kg/h 1,166	m3 st./h 1,587
Powietrze pierwotne H=mm	25	25	25
F25-94G			
Wtryskiwacz palnika 1/100 mm	4 x 115	4 x 115	4 x 170
Wtryskiwacz pilotowy 1/100 mm	30	30	51
Zużycie	kg/h 1,577	kg/h 1,554	m3 st./h 2,116
Powietrze pierwotne H=mm	25	25	25
F2/18-98G			
Wtryskiwacz palnika 1/100 mm	6 x 115	6 x 115	6 x 170
Wtryskiwacz pilotowy 1/100 mm	30	30	51
Zużycie	kg/h 2,366	kg/h 2,331	m3 st./h 3,175
Powietrze pierwotne H=mm	25	25	25
F2/25-98G			
Wtryskiwacz palnika 1/100 mm	8 x 115	8 x 115	8 x 170
Wtryskiwacz pilotowy 1/100 mm	30	30	51
Zużycie	kg/h 3,155	kg/h 3,108	m3 st./h 4,233
Powietrze pierwotne H=mm	25	25	25
F13T-94G			
Wtryskiwacz palnika 1/100 mm	3 x 100	3 x 100	3 x 180
Wtryskiwacz pilotowy 1/100 mm	30	30	51
Zużycie	kg/h 0,946	kg/h 0,932	m3 st./h 1,269
Powietrze pierwotne H=mm	max	max	max
F2/13T-98G			
Wtryskiwacz palnika 1/100 mm	6 x 100	6 x 100	6 x 180
Wtryskiwacz pilotowy 1/100 mm	30	30	51
Zużycie	kg/h 1,893	kg/h 1,865	m3 st./h 2,540
Powietrze pierwotne H=mm	max	max	max
F2/8-94G			
Wtryskiwacz palnika 1/100 mm	2 x 110	2 x 110	2 x165
Wtryskiwacz pilotowy 1/100 mm	30	30	51
Zużycie	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m3 st./h 1,058
Powietrze pierwotne H=mm	max	max	max
F2/8T-94G			
Wtryskiwacz palnika 1/100 mm	2 x 105	2 x 105	2 x 155
Wtryskiwacz pilotowy 1/100 mm	30	30	51
Zużycie	kg/h 0,710	kg/h 0,699	m3 st./h 0,952
Powietrze pierwotne H=mm	max	max	max

7 INSTRUKCJA OBSŁUGI

7.1 Uwagi ogólne

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

Ostrzeżenie!
Sprzęt wytwarza wysokie temperatury, dlatego należy:

- ***Nigdy nie włączać frytkownicy bez oleju w zbiorniku***
- ***Uważać w strefach wokół gorącej płaszczyzny w trakcie jej normalnego działania (niebezpieczeństwo oparzeń);***
- ***RYZYKO OPARZEŃNie dotykać rękami lub innymi częściami ciała gorącej powierzchni, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wysoką temperaturą;***
- ***Po wyłączeniu urządzenia, aby wykonać jakąkolwiek czynność czyszczenia lub konserwacji, poczekać wystarczająco dużo czasu aby urządzenie ostygło.***
- ***Do zbiornika wlać olej do niższego oznaczenia poziomu***

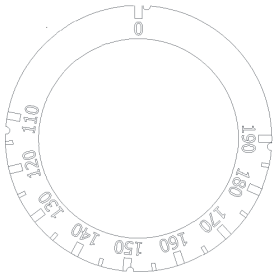
7.2 Włączanie palnika pilotowego

- Nacisnąć i obrócić pokrętło zaworu (rys. B poz.8) na pozycję ★
- Nacisnąć przycisk zapłonu (rys. B poz. 7). Płomień włączy się automatycznie i będzie widoczny przez otwór kontrolny na przednim panelu (rys. B poz. 4)

Uwaga
Płomień może zgasnąć i wtedy powtórzyć czynności.

7.3 Włączenie głównego palnika i regulacja temperatury

- Obrócić pokrętło zaworu (rys. B poz.8) na pozycję
- Obracając pokrętło z podziałką termostatu (rys. B poz.1) od 110°C do 190°C, gaz płynie aż do głównego palnika, który się zapala



- Zielona kontrolka (rys. B poz. 2) pozostaje zapalona i sygnalizuje obecność sieci zasilającej za wyłącznikiem (patrz schemat elektryczny rys. F), biała kontrolka (rys. B poz. 3) sygnalizuje pracę głównych palników, które zostają zapalone aż do osiągnięcia ustawionej temperatury, po czym zapala się płomień pilotowy (rys. D)

7.4 Wyłączanie głównego palnika

- Obrócić pokrętło z podziałką termostatu (rys. B poz. 1) na pozycję “0”, zostanie zapalony tylko płomień palnika pilotowego (rys. D)

7.5 Wyłączanie urządzenia

- Nacisnąć i obrócić pokrętło zaworu (rys. B poz. 8) na pozycję "0”. Ster ten blokuje zasilanie gazu zarówno do głównego palnika jak i do palnika pilotowego

7.6 Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa, który przerywa dopływ gazu w razie gdy temperatura oleju w zbiorniku przekroczy ustaloną uprzednio maksymalną wartość (230 °C). Interwencja bezpiecznika sygnalizowana jest przez wyłączenie zarówno głównego palnika, jak i palnika pilotowego. Jeżeli tak się zdarzy, można przywrócić funkcjonowanie poprzez naciśnięcie do oporu czerwonego przycisku termostatu bezpieczeństwa. Jeżeli usterka powtórzy się, zwrócić się do punktu serwisowego w celu usunięcia przyczyny.

Ostrzeżenie!

Jeżeli smażalnica będzie używana z produktami innymi niż olej (na przykład smalec) mającymi znaczną bezwładność termiczną, jest konieczne aby przy pierwszym cyklu (to jest rozpoczynając od zimnego) termostat był nastawiony na niską wartość (np. 110°C). Dopiero po roztopieniu całej masy termostat może być nastawiony na maksimum

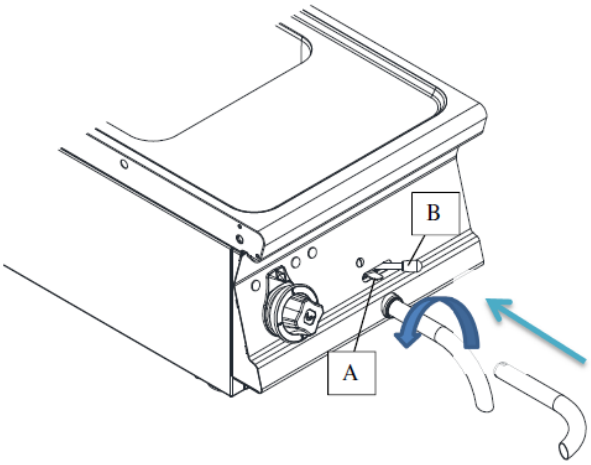
7.7 Opróżnianie zbiornika

Użytkownik zobowiązany jest do zaopatrzenia się w odpowiedni pojemnik do opróżniania oleju. Pojemnik ten musi być z materiału wytrzymałego na ciepło oraz musi być tak zbudowany, aby w trakcie opróżniania olej nie wylewał się i nie stwarzał niebezpieczeństwa. Zaleca się codzienne filtrowanie oleju na zakończenie pracy oraz wymienianie go gdy trzeba. Obrócić kurek wylewu ustawiając go w pozycji poziomej. Szczególnie uważać gdyby olej był ciepły.

Uwaga

Uważać na odległość między urządzeniem a krawędziami pojemnika.

7.8 Opróżnianie zbiornika urządzeń TOP



- Użytkownik zobowiązany jest do zaopatrzenia się w odpowiedni pojemnik do opróżniania wody/oleju
- Rurę wylewu włożyć tak jak przedstawiono na rysunku, ustawić pojemnik
- Urządzenie zabezpieczające przed przypadkowym otwarciem (A) popchnąć w górę i dźwignię (B) przesunąć w lewo

Ostrzeżenie!
Uważać na odległość między urządzeniem a krawędziami podparcia

8 KONSERWACJA

8.1 Zwyczajna

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

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

Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności konserwacyjnej i/lub czyszczenia:

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

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

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

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

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

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

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

8.2 Wymiana dyszy głównego palnika

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

8.3 Wymiana dyszy palnika pilotowego

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

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

Ostrzeżenie!

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

8.4 Części zamienne

W sposób łatwy i szybki można wymienić części takie jak zawór, część piezoelektryczną lub centralkę zapłonu (w zależności od typu urządzenia), albo rury gazu.
Aby wymienić części, należy postępować następująco:

- **ZAWÓR** (rys.B poz.8 i rys.G); W przypadku frytownic na meblu (wyposażonych w zawór gazowy NOVA i jednofazowy termostat regulacyjny), po zdemontowaniu tablicy rozdzielczej i/lub przedniego panelu, odkręcić złącza śrubowe rur gazowych i odłączyć elektryczne podłączenia zaworu. W przypadku urządzeń Top (w których zamontowany jest zawór Eurosit), odkręcić złącza śrubowe rur gazowych i wyjąć bańkę zaworu. Następnie wymienić uszkodzone części i zainstalować nowe.

- **TERMOELEMENT**(rys. D poz. 3); odkręcić złączkę palnika pilotowego, odkręcić w ten sam sposób złączkę zaworu i wymienić element

- **ŚWIECA ZAPŁONOWA** (rys. D poz. 4); odkręcić złączkę, wyjąć uszkodzoną część i wymienić.

Uwaga!

POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII:

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

Ostrzeżenie!

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU DŁUŻSZEJ PRZERWY W UŻYCIU:

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

9 CZYSZCZENIE

9.1 Czyszczenie zwyczajne

Uwaga!
Do czyszczenia urządzeń wzbronione jest używanie płynów łatwopalnych

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

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

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

Centra usług RM Gastro

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

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

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