

RM GASTRO

www.rmgastro.eu



RM 600

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



GRILOVACÍ PLOTNY PLYNOVÉ
PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

FTLT,R - 64G,GS / FTLT,R - 66G,GS / FTLT,R,LR - 68G,GS /
FTLT,R,LR - 610G,GS



Český výrobce zařízení pro gastronomii
Producent urządzeń gastronomicznych



16-01-2013

Obsah

Prohlášení o souladu s normami	3
Technická data	3
Kontrola obalu a zařízení	3
Instalace	4
Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21	4
Kontrola tepelného výkonu	5
Pokyny pro přestavbu na jiné typy plynu	5
Návod k použití	5
Čištění a údržba	6
Provedení odtahu spotřebičů typu B11	7
Provedení odtahu spotřebičů typu A (obr. 2)	7
Ovládací panely (obr. 1)	8

Prohlášení o souladu s normami

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

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

Technická data

Štítek s technickými údaji je umístěn na zadní části přístroje. Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení přiloženém v návodu a všechny následující informace.

Typ výrobku	Rozměr (cm)	Rozměr desky (cm)	Výkon (kcal/h)	Přípojka plynu
FTL/R – 64G/GS	40 x 60 x 28 v	39 x 45	5 154	1/2"
FTL/R/LR – 66G/GS	60 x 60 x 28 v	59 x 45	7 731	1/2"
FTL/LR – 68G/GS	80 x 60 x 28 v	79 x 45	10 308	1/2"
FTL/LR – 610G/GS	100 x 60 x 28 v	99 x 45	12 885	1/2"

L - plotna hladká / R - plotna rýhovaná / LR - 1/2 hladká a 1/2 rýhovaná / S - chromovaný povrch

Kontrola obalu a zařizení

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

Důležité upozornění

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

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

Instalace

Technické instrukce pro instalaci a regulaci

K použití POUZE pro specializované techniky.

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

Důležité

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

Umístění

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

Rozbalte přístroj a zkontrolujte jestli se přístroj nepoškodil během přepravy. Umístěte přístroj na vodorovnou plochu (maximální nerovnost do 2°). Umístěte zařízení pod digestoř, abyste eliminovali vodní výpary a zápach.

Přístroj může být instalován samostatně nebo v sérii s přístroji naší výroby. Je nutno dodržovat minimální vzdálenost 10 cm od ostatních předmětů, a předejít kontaktu přístroje s hořlavými materiály. V tomto případě je nutné zabezpečit odpovídající úpravy, aby byla zabezpečena tepelná izolace hořlavých částí.



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

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

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

- bezpečné vzdálenosti od hmot jednotlivých stupňů hořlavosti a informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot - viz tabulka

Tabulka

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

A nehořlavé - žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, omítky

B - nesnadno hořlavé akumin, heraklit, lihnos, itaver

C1 - těžce hořlavé dřevo, listnaté, překližky sirkoklit, tvrzený papír, umakart

C2 - středně hořlavé dřevotřískové desky, solodur, korkové desky, pryž, podlahoviny

C3 - lehce hořlavé dřevotřískové desky, polystyrén, polyureten, PVC

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

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

Kontrola tepelného výkonu

Trubka pro připojení plynu

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

Kontrola nastavení přístroje na typ plynu

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

Pokyny pro přestavbu na jiné typy plynu

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

Výměna trysky hlavního hořáku

- odšroubujte horní šrouby, které drží přední kryt
- vytáhněte kabel piezoel. zapalovače
- odšroubujte matici sundejte kryt - odšroubujte trysku a zašroubujte novou na požadovaný typ plynu viz tab. technických dat vraťte kryt do původní polohy

Výměna trysky pilotního hořáku

Plamen pilotního hořáku má fixní přívod vzduchu. Jediná úprava je výměna trysky hořáku (4) podle typu plynu. Postupujte jako v předchozím bodě, ale odšroubujte kryt (5), nahradte trysku za novou na odpovídající typ plynu. Použijete-li správnou trysku plamen bude olizovat termočlánek.



Důležité

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

Kontrola chodu přístroje

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

Návod k použití

Pozor! V případě, že po uvedení do chodu plotna kouří, je důležité nechat fungovat přístroj alespoň po dobu jedné hodiny naprázdno, dokud nezmizí zápach.

Zapálení hlavního hořáku

Zažehnutí hořáku pilotního (obr. 1)

Dejte knoflík termostatu (L) do polohy 0 . Poté stiskněte knoflík a držte jej, několikrát stiskněte knoflík piezoel. zapalovače (N). Plamen se zapálí automaticky a je viditelný skrz otvor ve předním panelu. Po zapálení hořáku držte knoflík číslo stisknutý ještě několik sekund, než se zahřeje termopojistka, poté knoflík uvolněte. Pokud plamen zhasne, celý postup opakujte.

Zapálení hlavního hořáku a regulace teploty

Otočením knoflíku do polohy 0 - 8 zapálíte hlavní hořák.

Poloha 1=100 °C, 2=130 °C, 3=166 °C, 4=190 °C, 5=232 °C, 6=265 °C, 7=298 °C, 8=330 °C

Vypnutí hlavního hořáku (obr. 1)

Stačí otočit knoflíkem (L) do polohy jiskra 0 , zůstane hořet pouze pilotní hořák

Vypnutí celého přístroje (obr. 1)

Stiskněte tlačítko (J) (které také stiskne tlačítko (K) a uvolněte je). Tento úkon zastaví přísun plynu k oběma hořákům.

Nádoba na sběr tuku

Nádobu je třeba kontrolovat pravidelně a zavčas ji vyprázdnit. Nádobu musíte vyčistit po každém vypnutí spotřebiče.

Návod na odtah spalin plynu

Přístroje typu A (viz štítek s charakteristikami)

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

Přístroje typu B (viz štítek s charakteristikami)

Přístroje typu B musí mít pevný odtah spalin přímo do komína s přerušovačem tahu.

Poznámky a doporučení

Přístroje, které mají varnou plochu rozdělenou na dvě poloviny (FT-62G, FT63G, FT-64G) je možné nastavit na různé teploty na obou polovinách plotny nebo můžete použít jenom jednu polovinu. Používejte přístroj pouze pod dohledem.



Čištění a údržba

POZOR! Zařízení se nesmí čistit pod tekoucí vodou nebo tlakovou vodou.

Čistěte zařízení denně. Denní údržba prodlužuje životnost a účinnost zařízení. Před započatím čištění se přesvědčte, jestli jste odpojili zařízení od el. proudu. Vždy vypněte hlavní přívod k zařízení. Nerezové části omyjte vlhkým hadrem se saponátem bez hrubých částíček, poté vše otřete vlhkým hadrem namočeným v čisté vodě a vytřete do sucha. Nepoužívejte abrasivní nebo korosivní čisticí prostředky hrozí poškození nerezového povrchu. Silné napečeniny odstraňte speciální chemií a po dokonalém očištění plochy ji ošetřete slabou vrstvou potravinářského oleje. Materiál pracovní plochy je z teplovodné slitiny, která podléhá korozi.

Jak postupovat v případě poruchy

Uzavřete přívod plynu a zavolejte servisní organizaci prodejce.



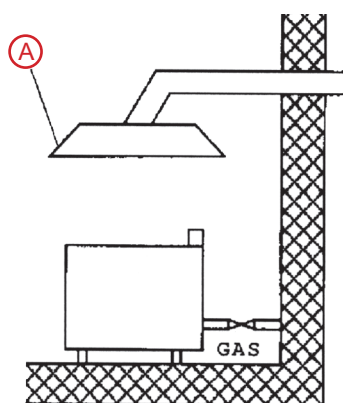
UPOZORNĚNÍ

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

Přepavní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru.

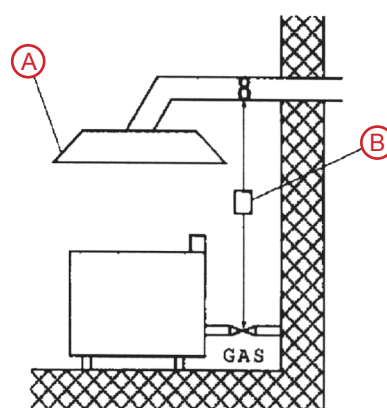
Provedení odtahu spotřebičů typu A (obr. 2)

PŘIROZENÝ ODTAH



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

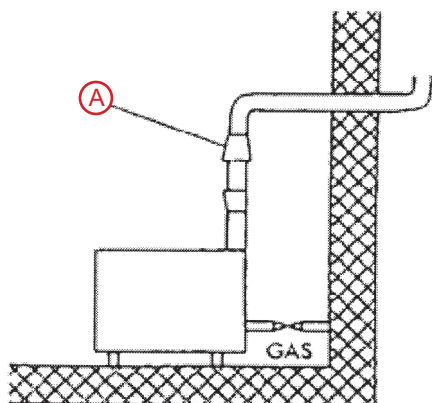
NUCENÝ ODTAH



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

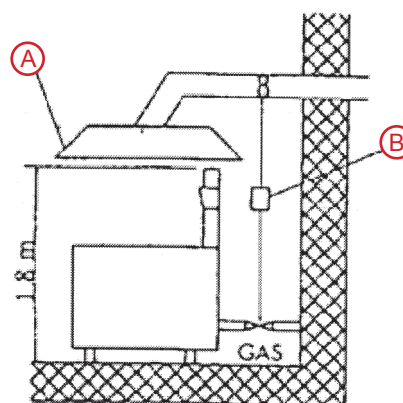
Provedení odtahu spotřebičů typu B11

PŘIROZENÝ ODTAH



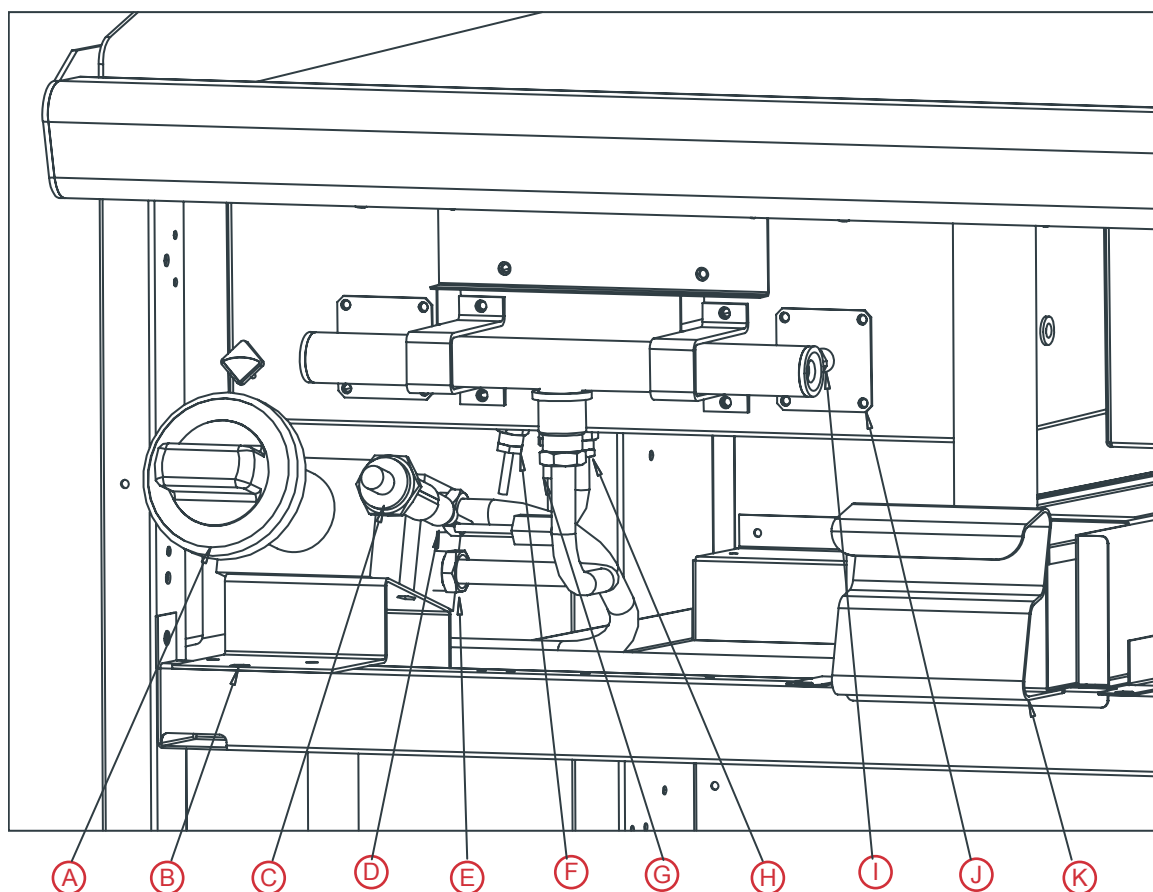
Vyustění odtahu je do samostatného komínového tělesa. Odtah spalin zabezpečuje přirozený tah komínu. U spotřebiče typu B11 musí být provedeno uzavřené propojení mezi komínkem spotřebiče a komínem.

NUCENÝ ODTAH



Vyustění digestoře je bez přirozeného odtahu. Odtah spalin je zabezpečován pomocí ventilátoru (nucený odtah). V tomto případě je nezbytné zabezpečit propojení s přívodem plynu pro vypnutí přívodu plynu při výpadku ventilační jednotky. Výška nástavce odtahu na komínku spotřebiče musí být od země 1,8 m.

Ovládací panely (obr. 1)



- (A) Ovládací knoflík
- (B) Upevňení ovládacího knoflíku
- (C) Piezzo zapalovač
- (D) Matka piezzo zapalovače
- (E) Plynový kohout
- (F) Termočidlo
- (G) Hořáček pilotní
- (H) Zapalovací svíčka
- (I) Tryska hořáku
- (J) Připevňovací šroub
- (K) Zásuvka pro odkapávající tuk

seznam servisních organizací:

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

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

Spis treści

Charakterystyka ogólna	3
Dane techniczne	3
Kontrola opakowania i urządzenia	3
Instalacja i umiejscowienie	4
Przyłącza w urządzeniach	
Przestawienie urządzenia na inny rodzaj gazu	5
Utrzymanie higieny	5
Zakazy	5
Instrukcja obsługi	6
Czyszczenie	6
Konserwacja	6
Rysunki i schematy	7
Gwarancja	10
Deklaracja zgodności	11

Charakterystyka ogólna

Opis techniczny

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

Dane techniczne

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

Wszystkie płyty grillowe posiadają znak CE.
Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Wymiary (cm)	Wymiar płyty (cm)	Wydajność (kcal/h)	Przyłącze gazu
FTL/R – 64G/GS	40 x 60 x 28 h	39 x 45	5 154	1/2"
FTL/R/LR – 66G/GS	60 x 60 x 28 h	59 x 45	7 731	1/2"
FTL/LR – 68G/GS	80 x 60 x 28 h	79 x 45	10 308	1/2"
FTL/LR – 610G/GS	100 x 60 x 28 h	99 x 45	12 885	1/2"

L - płyta gładka / R - płyta ryflowana / LR - ½ gładka a ½ ryflowana / S - chromowane wykończenia

Kontrola opakowania i urządzenia

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




Ważne

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

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

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

Instalacja i umiejscowienie

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

Montaż

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

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

Umiejscowienie

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


Typ urządzenia do wykonania wyciągu jest określony na tabliczce znamionowej.

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

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

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu. Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównościami do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nóżek.

Przyłączenie gazu

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

Kontrola podłączenia właściwego typu gazu

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

Przyłącza w urządzeniach RM LOTUS 600

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

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

Przestawienie urządzenia na inny rodzaj gazu

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

Wymiana dyszy palnika głównego

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

Wymiana i regulacja dyszy palnika pilotującego

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



Ważne:

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

Utrzymanie higieny

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

Zakazy

Zabrania się:

- Używania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia, które wynikają z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania urządzenia.
- Obsługi urządzenia przez osoby niepowołane, będące pod wpływem alkoholu, bądź pod wpływem innych środków o podobnym działaniu. Powyższy zakaz dotyczy również osób wyznaczonych, a nie zaznajomionych z niniejszą instrukcją.
- Używania urządzenia niesprawnego technicznie.
- Dokonywania napraw przez osoby do tego nieupoważnione, pod groźbą utraty gwarancji.
- Szarpania, przecinania przewodów elektrycznych i innych czynności nie związanych z normalną obsługą i konserwacją urządzenia.
- Dokonywania napraw, dotykania elementów instalacji elektrycznej i silnika przed wyjęciem wtyczki z gniazda wtykowego.
- Wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką.
- Pozostawiania pracującego urządzenia bez dozoru.
- Mycia i konserwacji urządzenia będącego pod napięciem.



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

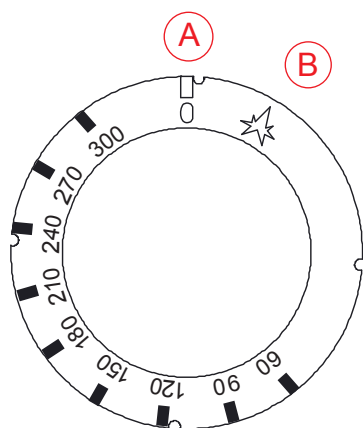
Instrukcja obsługi

UWAGA! Przed użyciem urządzenia, niezbędne jest ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające oraz przemyć wodą z płynem do mycia naczyń i dobrze spłukać. Należy również uruchomić puste urządzenie na conajmniej godzinę w celu zlikwidowania charakterystycznego zapachu.

! Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.

Zapalenie palnika głównego

- Na urządzenie (FT-62G, FT63G, FT-64G) składają się dwie połowy - na każdej można ustawić inną temperaturę lub używać tylko jednej z nich.
- Obrócić pokrętkę regulacyjną **A** do położenia *.
- Nacisnąć i przytrzymać pokrętkę **A** kilkakrotnie naciskając przycisk zapalnika piezoel. **C**.
- Zapali się płomień palnika pilotującego, który będzie widoczny przez otwór kontrolny w przednim panelu. Należy jeszcze przez kilka sekund przytrzymać naciśnięte pokrętkę **A**, aby termopara nabrała odpowiedniej temperatury, a następnie puścić pokrętkę. Jeśli płomień palnika pilotującego zgaśnie, czynność należy powtórzyć.
- Aby zapalić główny palnik należy po zapaleniu palnika pilotującego obrócić pokrętkę regulacyjną do położenia oznaczającego żadaną temperaturę.
- Aby wyłączyć główny palnik obrócić pokrętkę regulacyjną **A** do położenia *. Pozostanie załączony palnik pilotujący.
- Aby wyłączyć urządzenie należy obrócić pokrętkę regulacyjną **A** do położenia **0**.



A Palnik wyłączony

B Zapalenie palnika pilotującego

Czyszczenie

UWAGA! Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem.

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

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

! **Postępowanie w przypadku awarii**
Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

Konserwacja

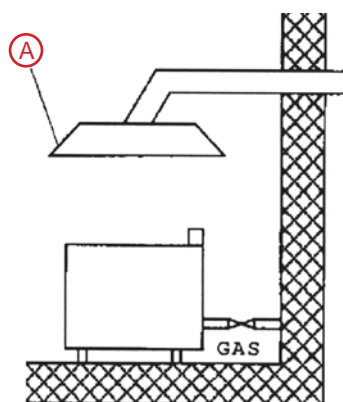
Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu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

Rysunki i schematy

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

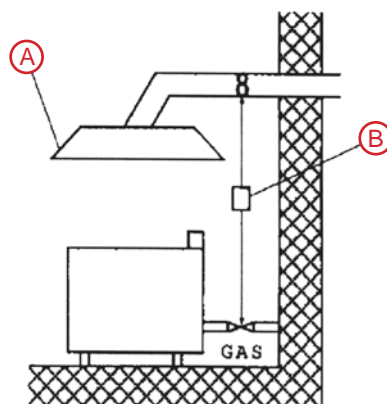
Odprowadzenie spalin urządzeń typu A (rys.2)

WYCIĄG NATURALNY



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

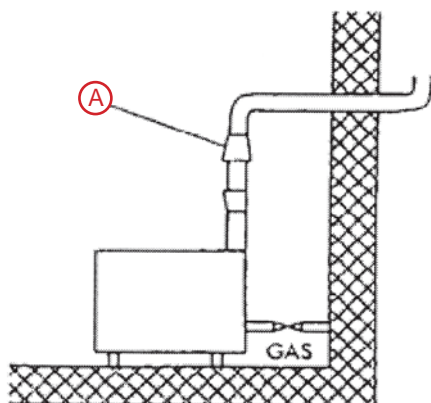
WYCIĄG WYMUSZONY



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

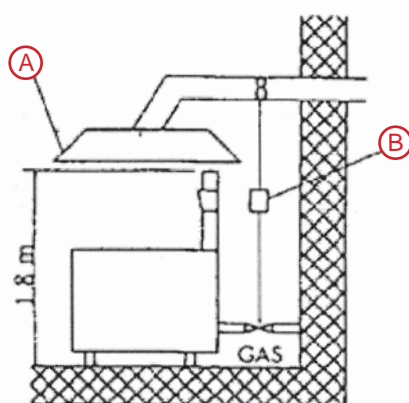
Odprowadzenie spalin urządzeń typu B (rys.2)

WYCIĄG NATURALNY



Wyciąg jest umieszczony nad urządzeniem, a odciąganie spalin następuje przez naturalny ciąg komina. Przy urządzeniu typu B11 Wyciąg jest umieszczony bezpośrednio nad urządzeniem, a wentylacja jest zapewniona przez naturalny ciąg komina. Musi być zapewnione szczelne połączenie między wyciągiem a kominem urządzenia.

WYCIĄG WYMUSZONY

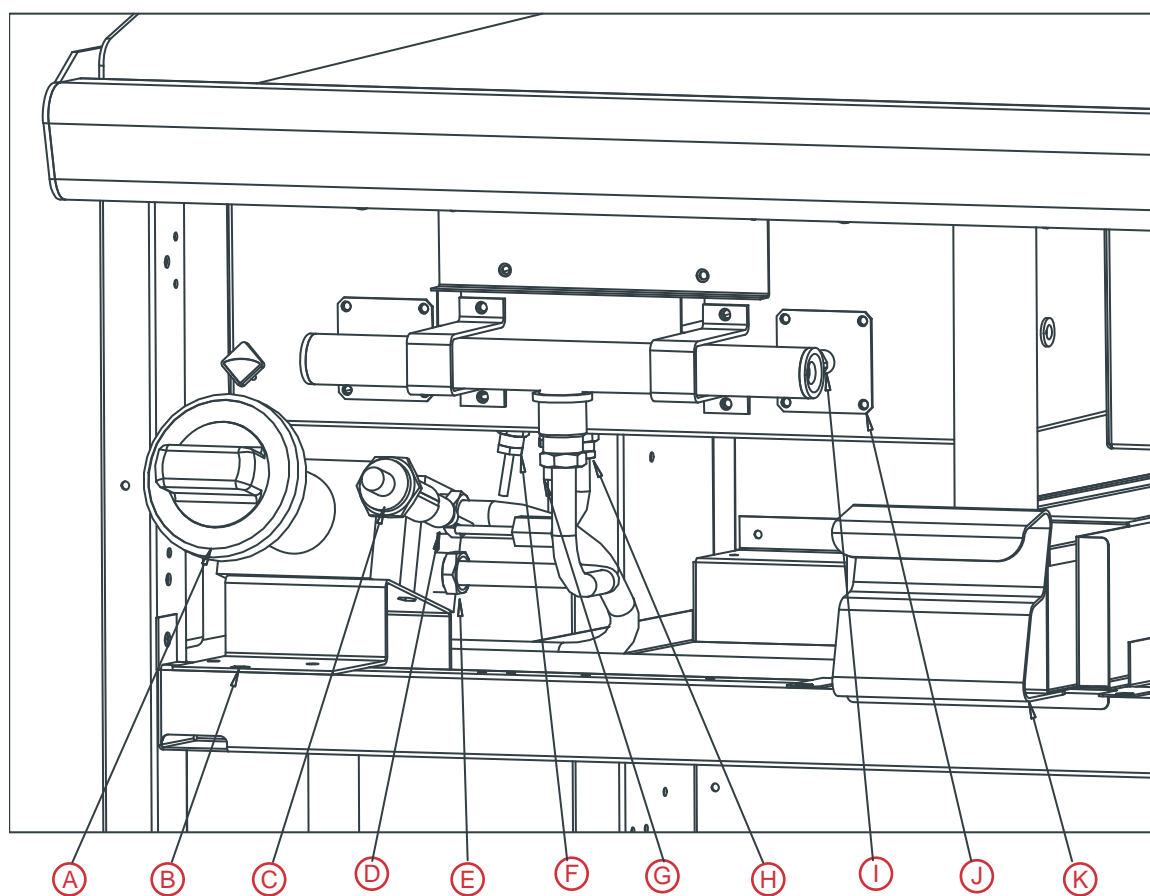


Instalacja wentylacyjna nie posiada naturalnego ciągu, lecz jest on wymuszony wentylatorem. W tym przypadku konieczne jest sprzężenie z zaworem dopływu gazu – w przypadku awarii wentylatora dopływ gazu do urządzenia zostanie odcięty. Okap wentylacji nad kominkiem urządzenia musi znajdować się na wysokości 1,8 m od podłogi.



Typ urządzenia powinien widnieć na tabliczce znamionowej.

Panel sterowania (rys.1)



- (A) Pokrtyło termostatu
- (B) Mocowanie termostatu
- (C) Piezozapalnik
- (D) Nakrętka piezozapalnika
- (E) Zawór
- (F) Termopara
- (G) Palnik pilotujący
- (H) Elektroda zapalająca
- (I) Dysza palnika
- (J) Śruba mocująca
- (K) Szuflada na ociekający tłuszcz

Gwarancja

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



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

KARTA GWARANCYJNA		
Producent: RM GASTRO s.r.o. Veselí nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętko i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętko: <small>Podpisany, za którego zostało gwarantowane spełnienie warunków gwarancji</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Naprawa gwarancyjna 1.	Naprawa gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Naprawa gwarancyjna 3.	Naprawa gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Naprawa gwarancyjna 5.	Naprawa gwarancyjna 6.
Przebieg techniczny 3.		

wzór karty gwarancyjnej

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

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

Firma serwisująca:

.....
.....
.....
.....

RM GASTRO

Producer of Catering Equipment

Deklaracja zgodności Declaration of Conformity

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

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

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

90/396 EHS z 29/6/1990

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

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



RM GASTRO POLSKA
Spółka z o.o.
ul. Skoczowska 94
43-450 USTRON
Tel/Fax (033) 854 73 26, 854 70 52
NIP 873-28-77-942

Data: 4-03-2009

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



RM GASTRO

Producer of Catering Equipment

Deklaracja zgodności Declaration of Conformity

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

Typ urządzenia Type of equipment	Płyty grillowe gazowe
Znak komercyjny Trademark	RM
Oznaczenie modelu Type designation	FTLT,R - 64G,GS / FTLT,R - 66G,GS / FTLT,R,LR - 68G,GS /FTLT,R,LR - 610G,GS
Rok produkcji Year of manufacture
Nr seryjny Serial number
Producent Manufacture	RM Gastro s.r.o..
Adres Address	Kladenská 154, 252 61 Jeneč
Numer certyfikatu Number of certificate	E-33-00122-03

spełniają poniższe normy techniczne:
meet these technical standards:
EN 203-1-A1-A2, EN 437

Oraz są zgodne z dyrektywą:
and are in accordance with the directive:
89/336/EHS oraz 73/23/EHS

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

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



RM GASTRO POLSKA
Spółka z o.o.

ul. Skoczowska 94
43-450 USTRÓŃ
Tel/Fax (033) 854 73 26, 854 70 52
NIP 873-28-77-942

Data: 12.12.2008

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

