

RM GASTRO

www.rmgastro.eu



RM 600

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



LÁVOVÉ GRILY PLYNOVÉ
GRILLE LAWOWE GAZOWE

CWT - 64G / CWT - 66G / CWT - 68G



Český výrobce zařízení pro gastronomii
Producent urządzeń gastronomicznych



16-01-2013

Obsah

Prohlášení o souladu s normami	3
Technická data	3
Kontrola obalu a zařízení	4
Instalace	4
Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21	5
Kontrola tepelného výkonu	5
Pokyny pro přestavbu na jiné typy plynu	5
Údržba	6
Návod k použití	6
Tabulka technických dat hořáků	7
Čištění a údržba	7
Rozpadový obrázek CWT (obr. 1)	8
Ovládací knoflík CWT (obr. 2)	8
Provedení odtahu spotřebičů typu A (obr. 3)	9

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)	Výkon (kcal)	Hmotnost (kg)	Rozměr roštu (cm)
CWT-64 G	40 x 60 x 29 v	4295	40	38 x 42
CWT-66 G	60 x 60 x 29 v	6443	50	58 x 42
CWT-68 G	80 x 60 x 29 v	8590	62	2 x 38 x 42

Kontrola obalu a zařízení

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

Důležité upozornění

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

- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek.
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití.
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem.
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v přiloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha.
- Smí se používat pouze ke grilování.
- 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, nedodžením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.

Instalace

Technické instrukce pro instalaci a regulaci.

K použití POUZE pro specializované techniky.

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

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

Umístění

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

Rozbalte přístroj a zkontrolujte, zda se přístroj nepoškodil během přepravy. Umístěte přístroj na vodorovnou plochu (maximální nerovnost do 2°). Případné nerovnosti vyrovnejte pomocí regulovatelných nožiček.

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

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

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

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

- informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka níže

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

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

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

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

Kontrola tepelného výkonu

Trubka pro připojení plynu

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

Kontrola nastavení přístroje na typ plynu

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

Pokyny pro přestavbu na jiné typy plynu

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

Výměna trysky hlavního hořáku

- 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 podle typu plynu. Postupujte jako v předchozím bodě, ale odšroubujte kryt, nahradte trysku za novou na odpovídající typ plynu. Použijete-li správnou trysku plamen bude olizovat termočlánek.

Důležité

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

Kontrola chodu přístroje

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

Údržba

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

Náhradní díly a součástky:

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

Návod k použití

Pozor! Než začnete přístroj používat, je nutné sejmout z povrchu ochrannou fólii a poté jej dobře omýt vodou se saponátem na mytí nádobí a otřít vlhkým hadrem. Dále naplňte vanu vodou až po rysku na zadní straně.

Zapálení hlavního hořáku

Zažehnutí hořáku pilotního (obr. 2)

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

Zapálení hlavního hořáku a jeho regulace (obr. 2)

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

Vypnutí hlavního hořáku (obr. 2)

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

Vypnutí celého přístroje (obr. 2)

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

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).

Poznámky a doporučení

Přístroje které mají dvě varné plochy (CW-68G) je možné nastavit různé teploty na obou polovinách plotny nebo můžete použít jenom jednu polovinu. Doporučujeme vybavení grilu doplňkovým roštem pro přípravu ryb. Používejte přístroj pouze pod dohledem.

Pravidelně provádějte čištění přístroje od usazeného tuku. Po skončení práce sundejte grilovací rošty a vyjměte vnitřní rošt s lávovými kameny a vyčistěte povrch hořáku a vnitřní vanu. V případě nutnosti použijte přípravek pro odstranění napečených tuků. V případě silného znečištění lávových kamenů je možné je vyprat v horké vodě se saponátem a potom je propláchnout v čisté vodě. Pokud neprovádíte pravidelné čištění hrozí vzplanutí usazených tuků.

Čištění a údržba

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

Jak postupovat v případě poruchy

Uzavřete přívod plynu a zavolejte servisní organizaci prodejce.

! UPOZORNĚNÍ

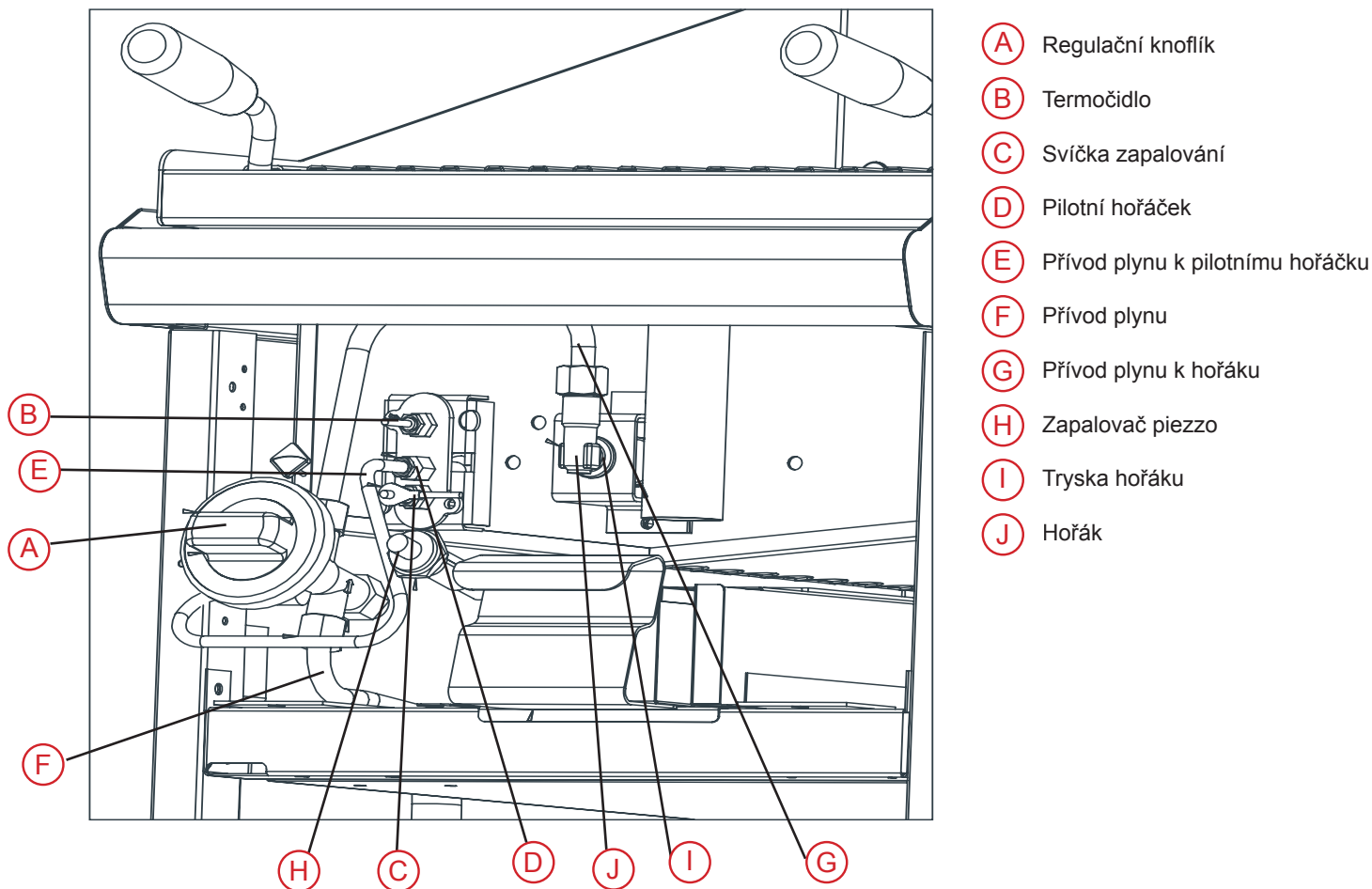
Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně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

! Převážní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru.

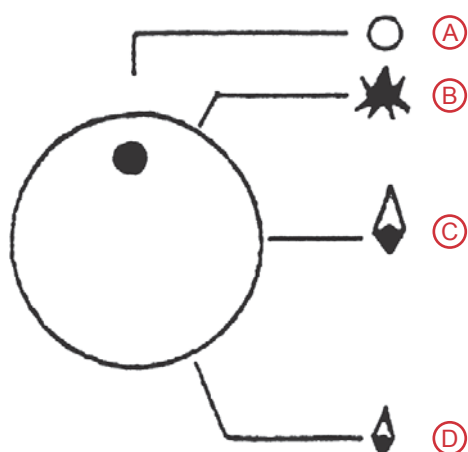
TABULKA TECHNICKÝCH DAT HOŘÁKŮ

Hořák 4,9 kW	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st. G 20 Z. PLYN 20 mbar
Tryska hořáku Ø 1/100 mm	115	115	165
Seřízení minima Ø 1/100 mm	70	70	seřiditelné
Tryska pilotního hořáku	30	30	51
Spotřeba plynu	0,391 kg/h	0,389 kg/h	0,529 m ³ st./h

Rozpadový obrázek CW (obr. 1)



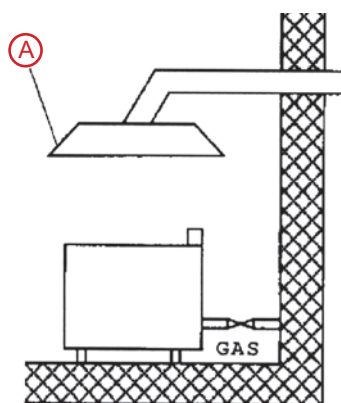
Ovládací knoflík CW (obr. 2)



- (A) Pozice vypnuto
- (B) Zažehnutí hořáku
- (C) Výkon na max.
- (D) Výkon na min.

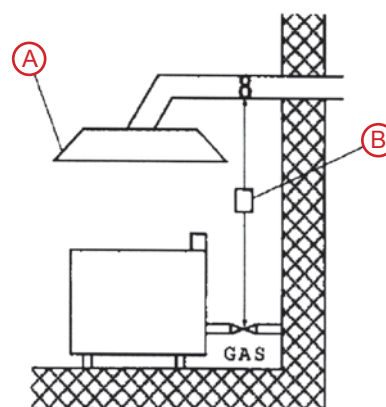
Provedení odtahu spotřebičů typu A (obr. 3)

PŘIROZENÝ ODTAH



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

NUCENÝ ODTAH



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

seznam servisních organizací:

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

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

Spis treści

Charakterystyka ogólna	3
Dane techniczne	3
Kontrola opakowania i urządzenia	3
Instalacja i umiejscowienie	4
Przestawienie urządzenia na inny rodzaj gazu	5
Utrzymanie higieny	5
Zakazy	5
Instrukcja obsługi	6
Czyszczenie i konserwacja	6
Odprowadzanie spalin	7
Tabela danych technicznych palnika	7
Rysunki i schematy	8
Gwarancja	9
Deklaracja zgodności	10

Charakterystyka ogólna

Gazowe grille lawowe produkowane są z myślą o maksymalnej wydajności, i jednocześnie wytrzymałości, prostej i łatwej obsłudze, przy wysokiej jakości materiału.

- Palniki o mocy 7,0 kW
- Masywna konstrukcja
- Ergonomiczne rozmieszczenie elementów sterujących
- Powierzchnia zoptymalizowana dla łatwego czyszczenia
- Intuicyjna i prosta obsługa

Dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej ściance urządzenia.

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

Typ	Wymiary (cm)	Wydajność (kcal/h)	Waga (kg)	Wymiary rusztu (cm)
CWT-64 G	40 x 60 x 29 h	4295	40	38 x 42
CWT-66 G	60 x 60 x 29 h	6443	50	58 x 42
CWT-68 G	80 x 60 x 29 h	8590	62	2 x 38 x 42

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 urządzenia 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 .

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 - zdjąć pokrywę - odkręcić dyszę i wymienić ją na odpowiednią dożądanego rodzaju gazu według tabeli danych technicznych palnika
- założyć pokrywę

Wymiana i regulacja dyszy palnika pilotującego

Płomień palnika pilotującego ma ustawiony na stałe dopływ powietrza. Możliwa jest jedynie wymiana dyszy palnika pilotującego odpowiednio do 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
- 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 (rys. 1)

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

Włączenie głównego palnika i regulacja temperatury (rys. 1):

Przekręcić pokrętko regulacji **A** na pozycję:

max. - zapali się główny palnik.

min. - moc palnika zmniejszy się do minimum.

* - palnik główny zostanie zgaszony, pozostanie włączony tylko palnik pilotujący.

0 - zgaśnięcie obu palników.

Pojemnik na zbiór tłuszczu:

Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić czy pojemnik na zużyty tłuszcz znajduje się w urządzeniu. Pojemnik należy systematycznie opróżniać i nie dopuścić do jego przepełnienia. Nieregularne czyszczenie pojemnika grozi zapłonem tłuszczu!

W urządzeniach które mają dwie powierzchnie grillowe (CW-68G) można używać tylko jednej powierzchni lub obu jednocześnie oraz na każdej ustawić inną temperaturę.

Polecamy również dodatkowy specjalny ruszt do przygotowywania ryby.

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA! Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem.

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

Do czyszczenia nie należy używać środków żrących i powodujących korozję. Przy czyszczeniu należy wyciągnąć kosz i filtr resztek, następnie usunąć z nich nieczystości i wytrzeć. W razie ciężkich zanieczyszczeń kamienie lawowe można czyścić w ciepłej wodzie z mydłem - po czyszczeniu dokładnie spłukać czystą wodą.

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. Po czyszczeniu płytę grillową zakonserwować cienką warstwą oleju jadalnego.



Postępowanie w przypadku awarii

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

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

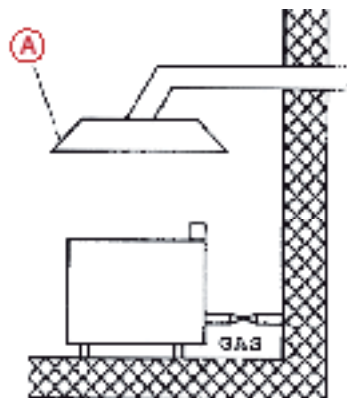
Części zamienne i dodatki:

Możliwa jest wymiana m.in. następujących części: świece, lampy i termopara.

Odprowadzenie spalin urządzeń typu A

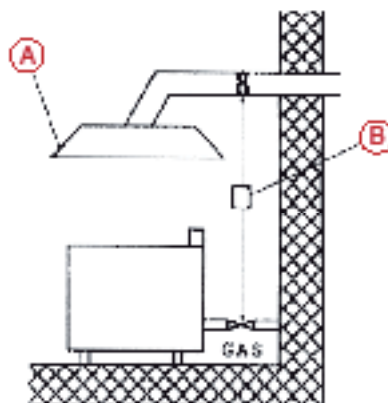
Urządzenia typu A wymagają odprowadzania spalin przy pomocy odpowiedniego wyciągu lub podobnego urządzenia które jest podłączone do przewodu kominowego albo mogą być odprowadzane bezpośrednio na zewnątrz.

WYCIĄG NATURALNY



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

WYCIĄG WYMUSZONY



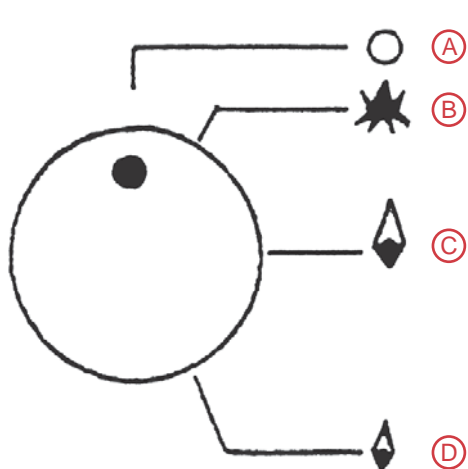
Instalacja wentylacyjna nie posiada naturalnego ciągu, lecz jest on wymuszony wentylatorem. W tym przypadku konieczne jest sprzężenie z zaworem dopływu gazu – w przypadku awarii wentylatora dopływ gazu do urządzenia zostanie odcięty.

Tabela danych technicznych palnika

Palnik 4,9 kW	12,8 kWh/kg G 30 Butan 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 Propan 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st G 20 Gaz ziemny 20 mbar
Dysza palnika Ø 1/100 mm	115	115	165
Regulacja minimum 1/100 mm	70	70	regulowane
Dysza pilotującego palnika	30	30	51
Zużycie gazu	kg/h 0,391	kg/h 0,389	m ³ st./h 0,529

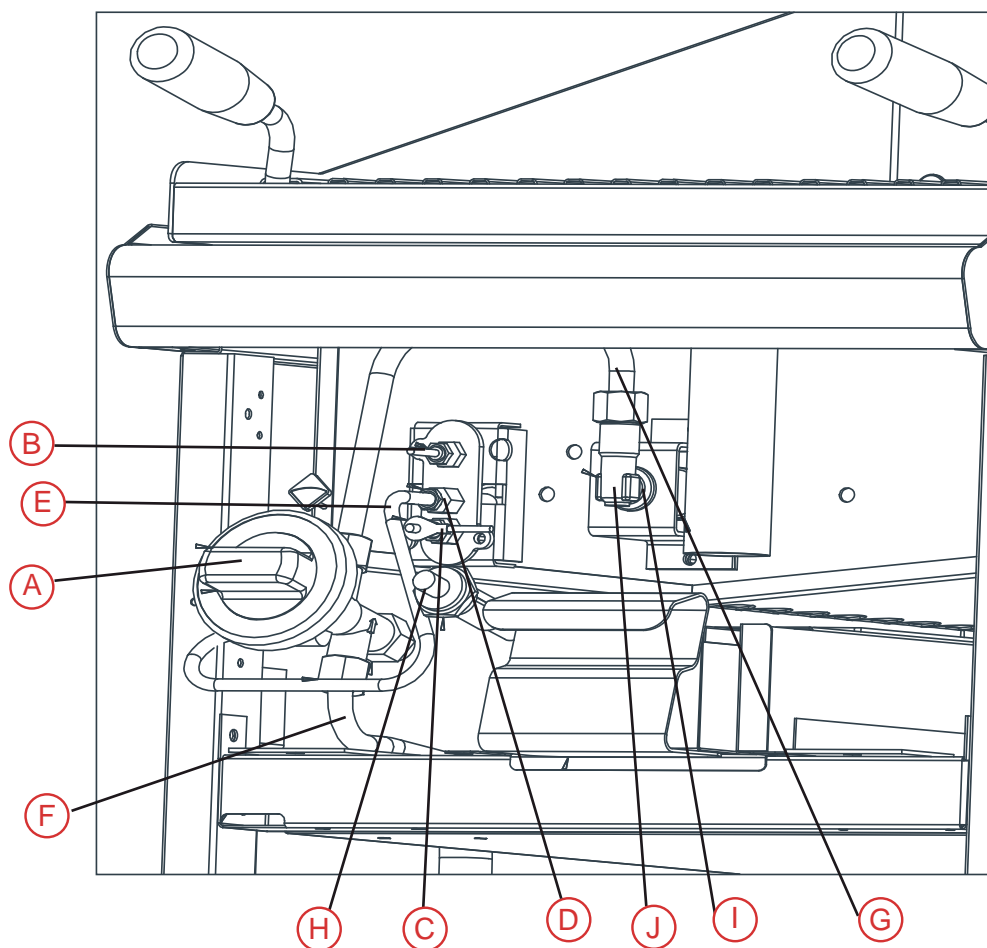
Rysunki i schematy

Schemat pokrętła regulacji (rys.1)



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

Panel sterowania (rys.2)



- (A) Pokrętło regulacji
- (B) Termopara
- (C) Elektroda zapalająca
- (D) Palnik pilotujący
- (E) Dojście gazu do palnika pilotującego
- (F) Dojście gazu
- (G) Dojście gazu do palnika
- (H) Piezoo zapalnik
- (I) Dysza palnika
- (J) Palnik

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>Podpisz, w dwóch miejscach, przedmiotową kartę kuponem odpowiadającą numerowi</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 USTRŃ
Tel/Fax (033) 854 73 28, 854 70 52
NIP 873-28-77-642

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	Lawowy grill gazowy
Znak komercyjny Trademark	RM
Oznaczenie modelu Type designation	CWT – 64G / CWT – 66G / CWT - 68G
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	27. 5. 2002 AFNOR
Numer certyfikatu Number of certificate	49AR1582 (REV. 2)

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

90/396 EHS z 29/6/1990 oraz EU 73/23 EEC, EMC 89/336 EEC, 93/68 EEC

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:

