

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

GDHL - 33 G / GDHL-C - 33 G
GDRL - 33 G / GDRL-C - 33 G
GDHL - 66 G / GDHL-C - 66 G
GDHRL - 66 G / GDHRL-C - 66 G



Instrukcja wydana:
maj 2010

SPIIS TREŚCI

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	3
DANE TECHNICZNE	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	4
INSTALACJA I UMIEJSCOWIENIE	5
PRZYŁĄCZE GAZU	6
UTRZYMYWANIE	7
INSTRUKCJA OBSŁUGI	7
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
SCHEMATY	9
GWARANCJA I SERWIS	13

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI

Producent oświadcza, że urządzenia są wykonane według polskich norm i przepisów Unii Europejskiej. Montaż musi być przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza w kwestii odpowiedniego wietrzenia pomieszczeń i systemu odprowadzenia spalin.

Uwaga!

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe pośrednio lub bezpośrednio przez: złą instalację, niewłaściwą obsługę lub przeróbki, niedostateczną konserwację lub inne przyczyny niezgodne z punktami warunków sprzedaży. Urządzenie to przeznaczone jest do profesjonalnego użytkowania i musi być obsługiwane osobami o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

DANE TECHNICZNE

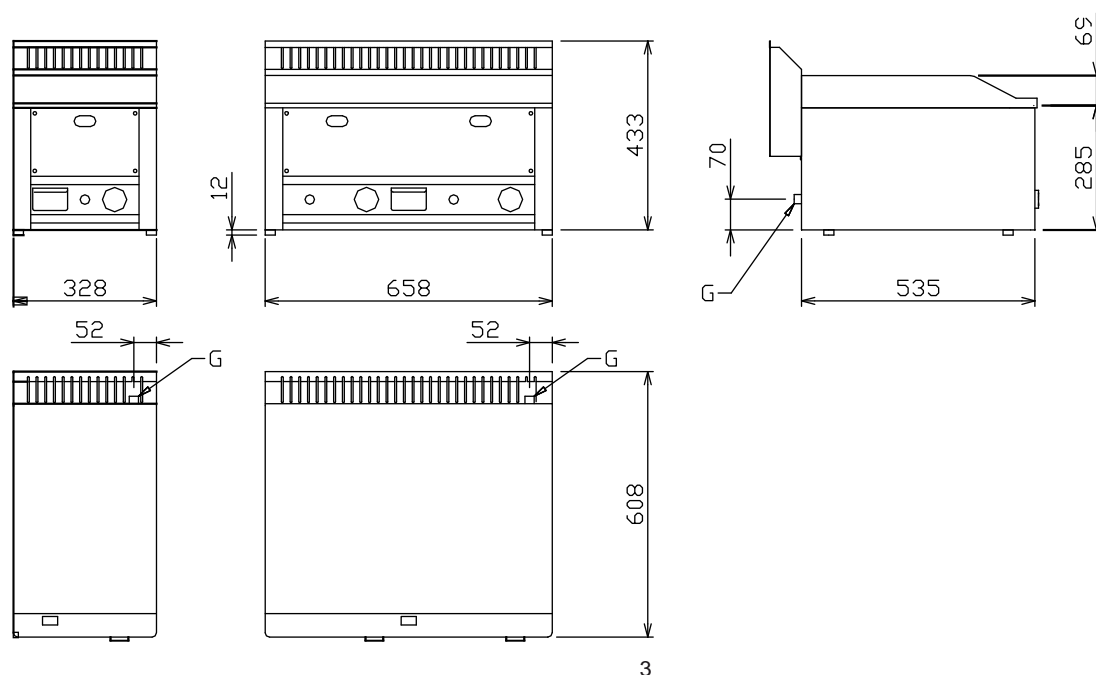
Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie z instrukcją obsługi i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

Typ urządzenia	Typ palnika	Moc całkowita (kW)	Powierzchnia płyty	Typ urządz.	Wymiary płyty (cm)	Wymiary urządzenia (cm)
GDHL - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	gładka	A	32 x 48	33 x 60 x 29 h
GDRL - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	ryflowana	A	32 x 48	33 x 60 x 29 h
GDHL - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	gładka	A	65 x 48	66 x 60 x 29 h
GDHRL - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	1/2 ryflowana, 1/2 gładka	A	65 x 48	66 x 60 x 29 h
AGDHL-C - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	gładka	A	32 x 48	33 x 60 x 29 h
GDRL-C - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	ryflowana	A	32 x 48	33 x 60 x 29 h
GDHL-C - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	gładka	A	65 x 48	66 x 60 x 29 h
GDHRL-C - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	1/2 ryflowana, 1/2 gładka	A	65 x 48	66 x 60 x 29 h

DANE TECHNICZNE PALNIKÓW

MODEL	DYSZA	TYP PALNIKA	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 28 - 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 50 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 GAZ ZIEMNY 20 mbar	PRZYŁĄCZE GAZU
GD**-33 G	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	ZUŻYCIE	4,0 kW	0,546 KG/H	0,546 KG/H	0,546 KG/H	0,74 M3/H	---
GD**-66 G	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	2x 4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	ZUŻYCIE	2x 4,0 kW	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,148 m3/h	---

RYSUNEK WYMIAROWY GD** - 33 G A GD** - 66 G (RYS. 1)



KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w opakowaniu, na którym są umieszczone odpowiednie symbole. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować fakt ten u spedytora. Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie, 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.

- Ten dokument dotyczy produktu wyszczególnionego w tytule.
- Instrukcję należy zachować.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urząd. należy upewnić się, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba przeszkolona w zakresie obsługi.
- 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 (z zewnątrz) strumieniem wody lub prysznicem.
- Podczas awarii lub złej pracy urządzenia należy odłączyć i wezwać autoryzowany serwis.
- Producent nie odpowiada za szkody wynikłe przez złą instalację lub przez nieprzestrzeganie zawartych w instrukcji przepisów.
- Urządzenie może być używane wyłącznie w celu pieczenia i grillowania potraw.

INSTALACJA I UMIEJSCOWIENIE



Ważne

Producent nie odpowiada za usterki, które powstały na skutek nieodpowiedniej eksploatacji urządzenia wbrew instrukcji obsługi.



Jakiegokolwiek czynności montażowe i regulacyjne powinny być wykonywane, gdy urządzenie jest odłączone od sieci. Jeśli w procesie regulacji konieczne jest zasilanie urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego pracownika autoryzowanego serwisu, aby przeprowadził instalację w poprawny sposób, zgodnie z obowiązującymi normami. Jakakolwiek regulacja powinna być przeprowadzona przy urządzeniu odłączonym od sieci. Jeśli jednak zaistnieje konieczność regulacji w trakcie pracy urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

Instalacja, naprawy i ustawienia urządzeń do kuchni profesjonalnych i demontaż mogą być przeprowadzane tylko na podstawie umowy o utrzymaniu. Taka umowa może być podpisana ze sprzedawcą urządzenia. Muszą być zachowane wszystkie normy i przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa pracy.

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

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

Jest ważne aby utrzymać odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W przeciwnym przypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.

Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównościami do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nóżek.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji.

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu.

PRZYŁĄCZE 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.

PODŁĄCZENIE INNEGO TYPU GAZU

Urządzenia są przystosowane do gazu ziemnego. Przystawienie urządzenia na inny typ gazu zasilającego może być wykonane jedynie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu producenta. Dysze na propan-butan są dołączone do urządzenia w osobnym woreczku.

WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO (RYS. 3)

Zdjąć ruszt i górne części palnika oraz nierdzewną pokrywę (A). Odkręcić dyszę (D) i wkręcić nową - na właściwy typ gazu, zgodnie z tabelą danych technicznych. Nie trzeba ustawiać palnika. Wszystkie części zamontować na właściwe miejsce w odwrotnej kolejności niż były zdejmowane.

Ważne:

Po przestawieniu urządzenia na inny typ gazu należy zmienić opis na tabliczce znamionowej.

Kontrola pracy urządzenia:

- skontrolować ewentualne wycieki gazu
- skontrolować zapalenie i płomień głównego palnika
- skontrolować płomień głównego palnika przy pracy z minimalną mocą
- sprawdzić, czy płomień otacza termoparę i jest barwy niebieskiej
- zaleca się używać urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi

USTAWIENIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA (PRZY ZMNIEJSZONEJ MOCY)

Płomień minimalny ustawia się za pomocą śrubki znajdującej się w korpusie zaworu gazowego.

ABY WYREGULOWAĆ NALEŻY:

- zdjąć pokrętło regulacyjne (ciągnąć do siebie)
- małym śrubokrętem przez otwór regulacyjny ustawić płomień



otwór regulacji

UTRZYMYWANIE

Zaleca się kontrolę urządzenia przez profesjonalny serwis 2 razy w roku. Wszystkie interwencje w urządzeniu może przeprowadzać tylko przeszkolona osoba, która ma wymagane do tego uprawnienia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Uwaga! Przed pierwszym użyciem urządzenie należy zdjąć folię ochronną i przemyć je wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie umyć wilgotną szmatką.

ZAŁĄCZENIE GŁÓWNEGO PALNIKA I REGULACJA TEMPERATURY (rys. 2):

- Na urządzenia GDHL - 66 G / GDHL-C - 66 G / GDHRL - 66 G / GDHRL-C - 66 G składają się dwie połowy. Mogą działać rozdzielnie (na każdej połowie inna temperatura) lub można uruchomić tylko jedną z nich.
- Ustawić pokrętło regulacyjne (2) na pozycję „Zapalenie głównego palnika“.
- Przytrzymać wciśnięte i kilkakrotnie nacisnąć przycisk zapalnika piezoo (1)
- aż zapali się główny palnik.
- Płomień jest widoczny przez otwór w panelu przednim.
- Po zapaleniu palnika trzymać wciśnięte pokrętło (2) jeszcze przez kilka sekund, aby rozgrzał się czujnik termopary.
- Zwolnić pokrętło.
- Jeśli płomień zgaśnie należy powtórzyć całą procedurę.

ZMNIEJSZENIE MOCY PALNIKA (RYS. 2)

Ustawić pokrętło regulacyjne (2) do pozycji „Obniżona moc“

WYŁĄCZENIE PALNIKA (rys. 2)

Należy ustawić pokrętło (2) w położeniu „0“.

POJEMNIK NA TŁUSZCZ

Należy systematycznie opróżniać pojemnik na tłuszcz i nie dopuścić do jego przepełnienia. Należy opróżniać pojemnik po każdym odłączeniu urządzenia od sieci.

Tłuszcz w pojemniku może być gorący! Nie należy opróżniać go gdy urządzenie jest w trakcie pracy lub niedługo po niej.

ODPROWADZENIE SPALIN GAZU:

Urządzenia klasy A - niepołączone z urządzeniami odprowadzania spalin, muszą być instalowane w pomieszczeniach z odpowiednią wentylacją, której warunki są określone przez obowiązujące normy.

WYMIANA PIEZOELEKTRODY LUB CZUJNIKA TERMOPARY

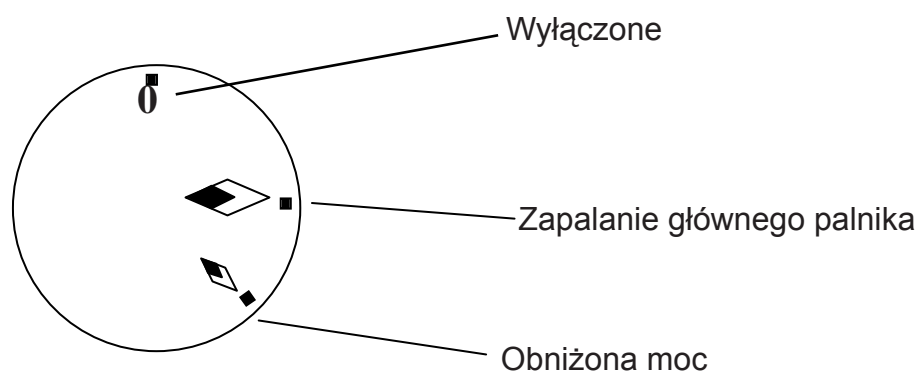
Odkręcić i zdjąć spodnią płytę. Odkręcić uchwyt piezoelektrody i czujnika termopary. Odłączyć piezoelektrodę lub czujnik termopary. Zainstalować nowy element i wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

OPIS PANELU STEROWANIA (RYS. 2)



① ZAPALNIK PIEZZO

② POKRĘTŁO REGULACYJNE



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Codzienne czyszczenie jest gwarancją dobrej i długotrwałej pracy.

Części nierdzewne należy myć wilgotną szmatką nasączoną szamponem, następnie wytrzeć do sucha.

Nie używać środków zawierających chlor ani drobiny cierne.

Pozostałości jedzenia usuwać z płyty za pomocą łopatki.

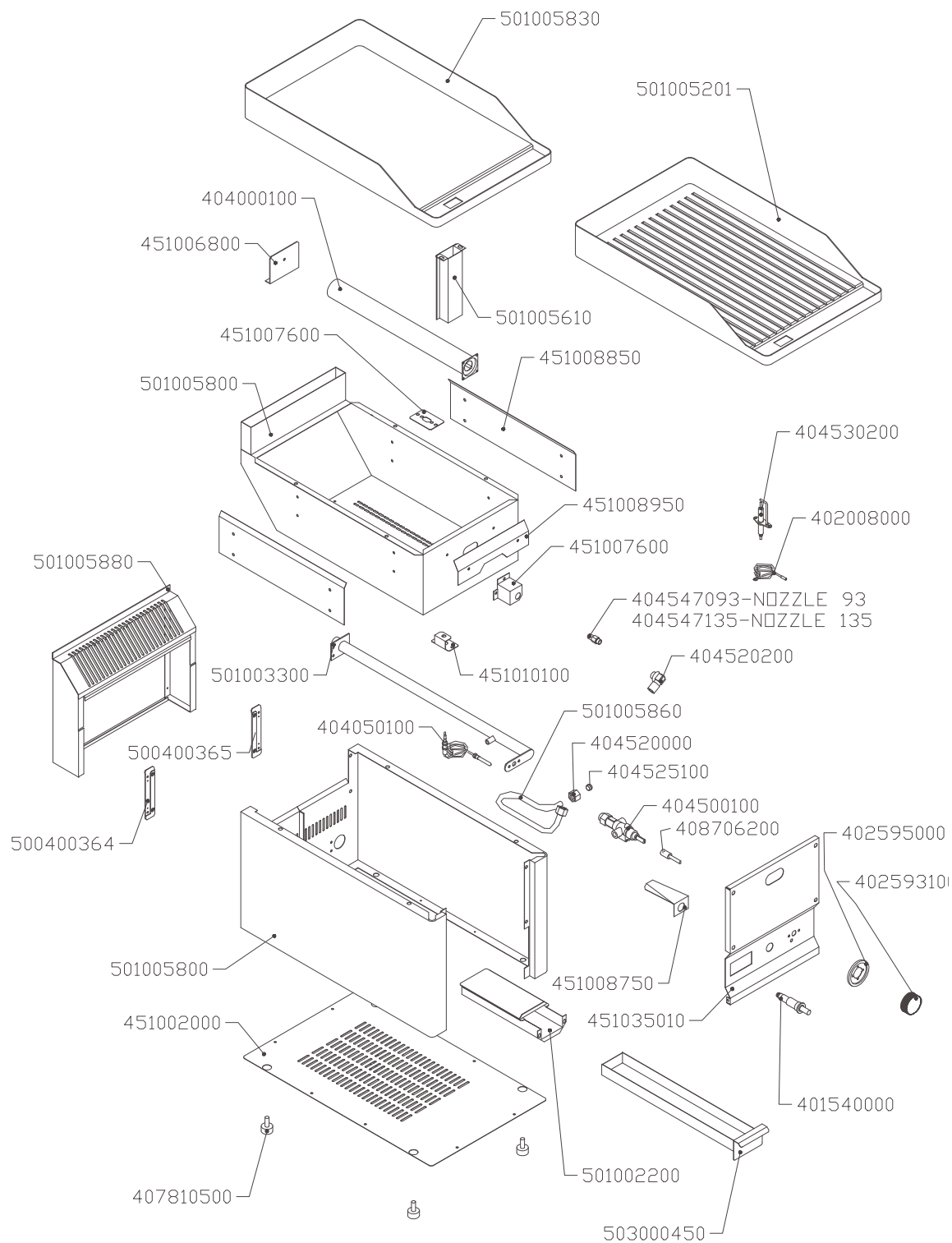
Po każdym czyszczeniu należy zakonserwować płytę grilla olejem roślinnym.



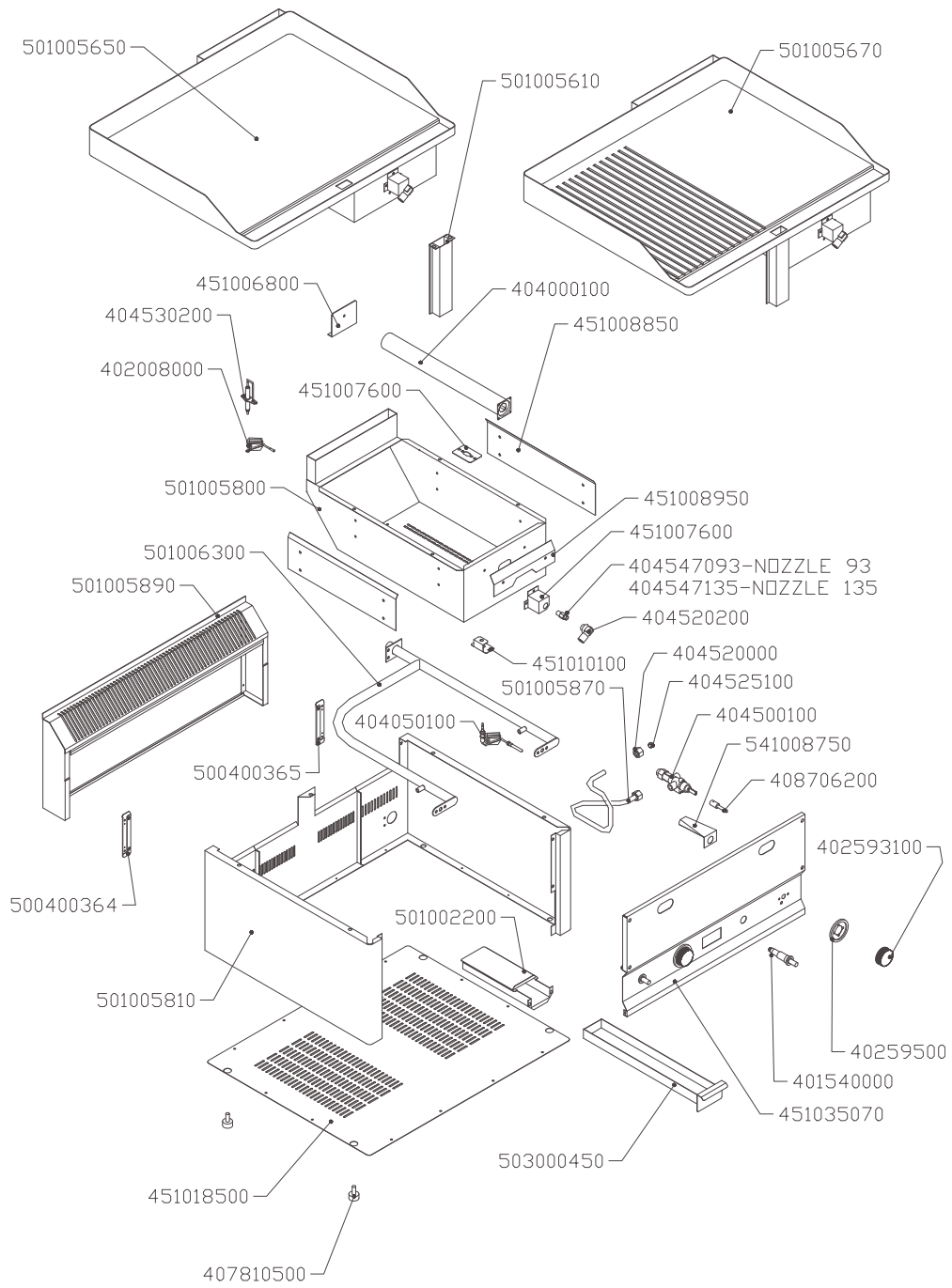
W razie awarii:

Zamknąć dopływ gazu i odłączyć zasilanie elektryczne. Wezwać autoryzowany serwis.

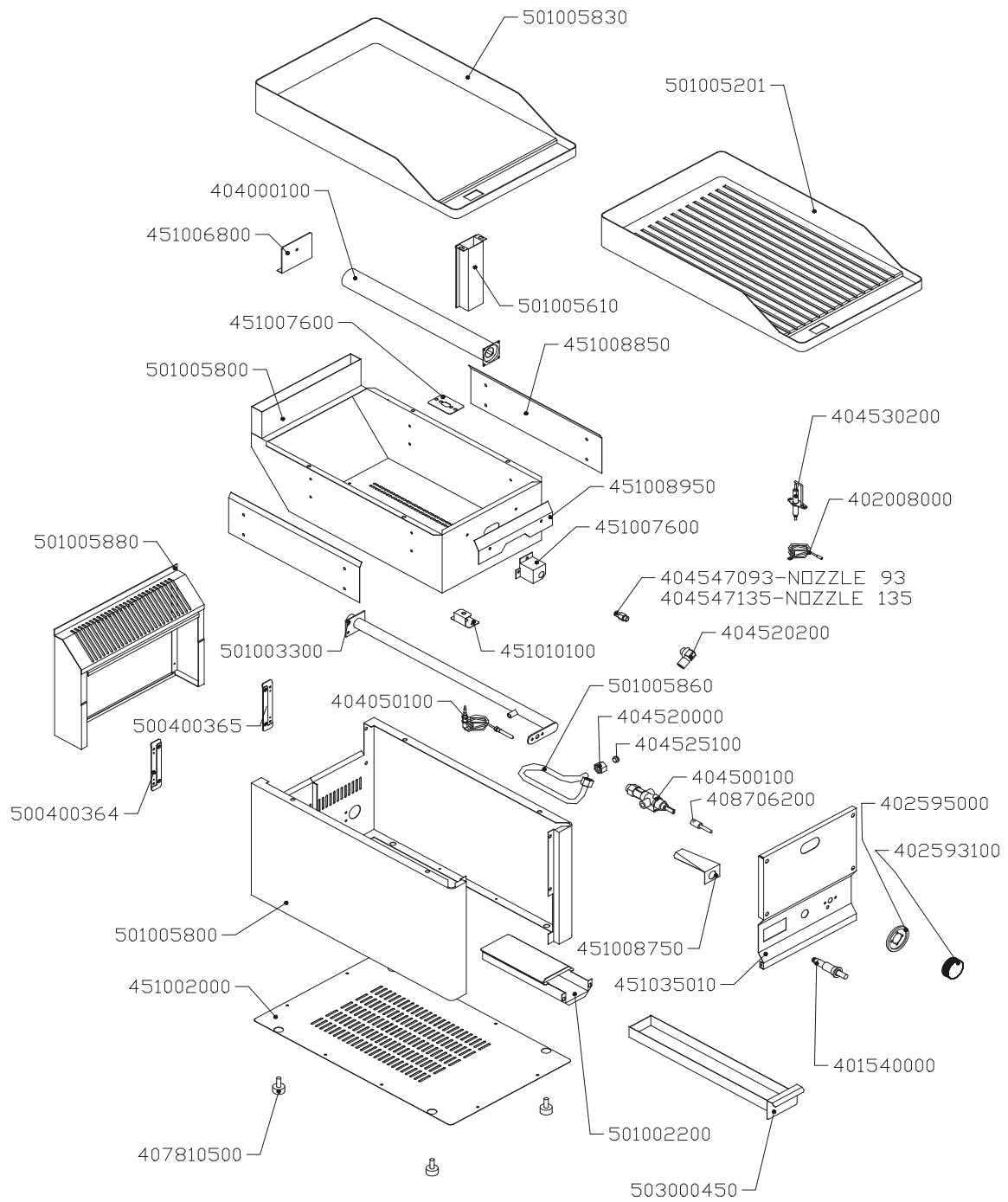
RYSUNEK SKŁADOWY GDHL – 33 G, GDRL - 33 G (RYS. 3)



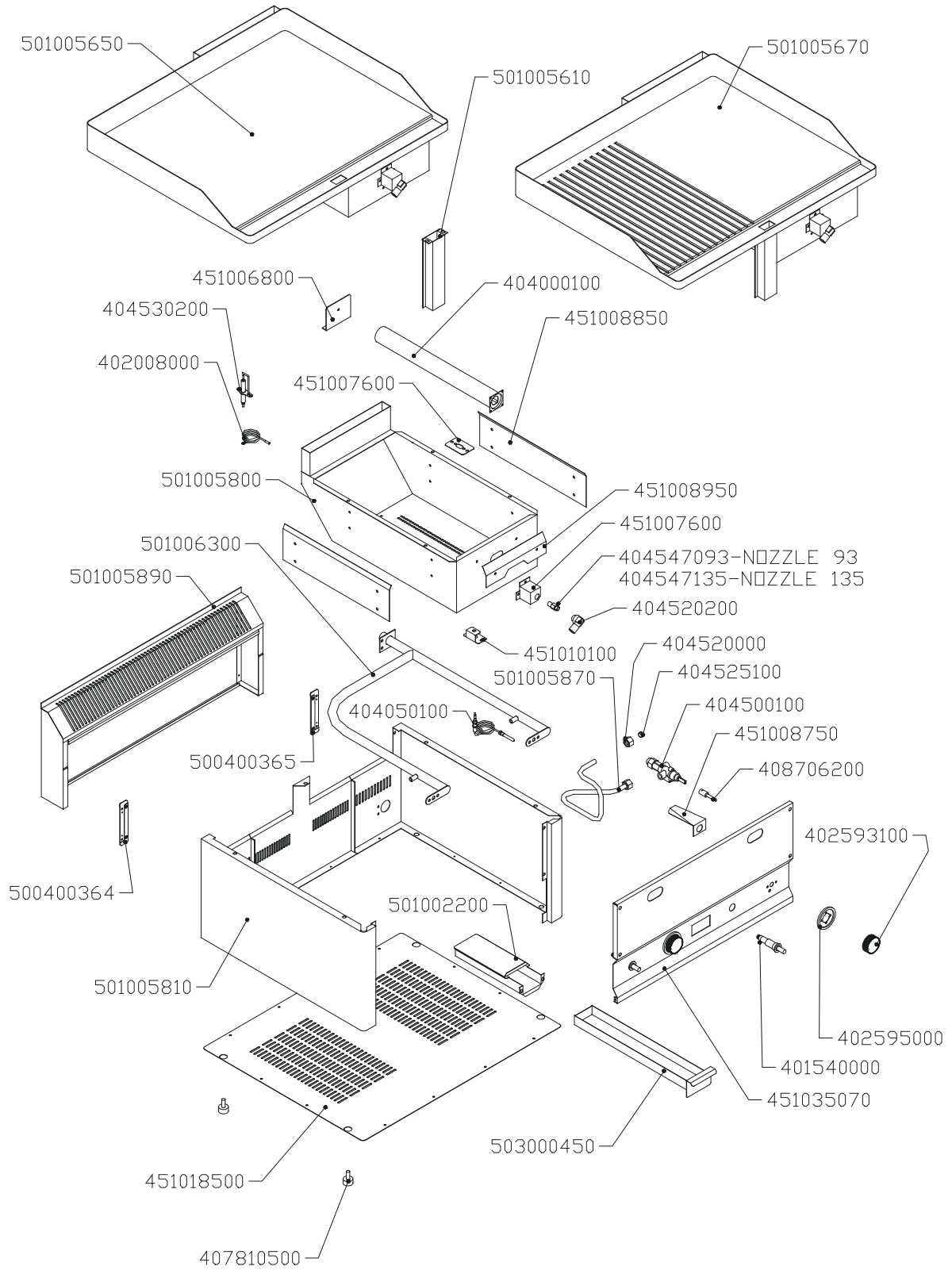
RYSUNEK SKŁADOWY GDHL – 66 G, GDHRL - 66 G (RYS. 4)



RYSUNEK SKŁADOWY GDHL-C- 33 G, GDRL-C- 33 G (RYS. 5)



RYSUNEK SKŁADOWY GDHL-C- 66 G, GDHRL-C- 66 G (RYS. 6)



GWARANCJA I SERWIS

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.



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. Veseli nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pięczętka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:		Pięczętka: <small>Przebieg, w którym została wykonana praca i koszt wykonania urządzenia</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

Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.

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

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

Firma serwisująca:

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

RM GASTRO

Producer of Catering Equipment

Deklaracja zgodności Declaration of Conformity

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

Typ urządzenia Type of equipment	Płyty grillowe gazowe
Znak komercyjny Trademark	REDFOX
Oznaczenie modelu Type designation	GDHL - 33 G / GDHL-C - 33 G / GDRL - 33 G / GDRL-C - 33 G GDHL - 66 G / GDHL-C - 66 G / GDHRL - 66 G / GDHRL-C - 66 G
Rok produkcji Year of manufacture
Nr seryjny Serial number
Producent Manufacture	REDFOX s. r. o.
Adres Address	Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom
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 USTRON
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:

