

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



KUCHNIE GAZOWE Z ELEKTRYCZNYM PIEKARNIKIEM

KSPT - 66 GE / KSPT - 99 GE / KSPT - 99/5 GE



Instrukcja wydana:
maj 2010

SPIS TREŚCI

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	3
DANE TECHNICZNE	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	4
INSTALACJA	4
UMIEJSCOWIENIE	4
PODŁĄCZENIE PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO DO SIECI	5
PRZYŁĄCZE GAZU	5
WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO (rys. 3 i 4)	5
WAŻNE UWAGI	7
INSTRUKCJA OBSŁUGI	7
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
SCHEMATY	8
GWARANCJA I SERWIS	12
DEKLARACJA ZGODNOŚCI	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 przez osoby 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.

Model	Napięcie (V / Hz)	Moc (kW)	Palniki (kW)	Piekarnik (kW)	Wymiary (cm)
KSPT - 66 GE	230 / 50	13,2	2x 3 + 2x 3,6	3,13	66 x 60 x 86-92 h
KSPT- 99/5 GE	230 / 50	16,8	2x 3 + 2x 3,6	3,13	99 x 60 x 86-92 h
KSPT - 99 GE	230 / 50	19,8	3x 3 + 3x 3,6	3,13	99 x 60 x 86-92 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	9,45 kWh/m ³ G 25 GAZ ZIEMNY 20 mbar	PRZYŁĄCZE GAZU
KSPT - 66 GE	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	2 X 3,0 KW	85	85	75	130	140	G 1/2"
		2 X 3,6 KW	96	96	80	145	155	
	ZUŻYCIE	2 X 3,0 KW	0,96 kg/h	0,96 kg/h	0,96 kg/h	1,258 m ³ /h	1,258 m ³ /h	---
		2 X 3,6 KW						
KSPT - 99/5 GE	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	2 X 3,0 KW	85	85	75	130	140	G 1/2"
		2 X 3,6 KW	96	96	80	145	155	
	ZUŻYCIE	2 X 3,0 KW	1,222 kg/h	1,222 kg/h	1,222 kg/h	1,601 m ³ /h	1,601 m ³ /h	---
		2 X 3,6 KW						
KSPT - 99 S GE	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	2 X 3,0 KW	85	85	75	130	140	G 1/2"
		2 X 3,6 KW	96	96	80	145	145	
	ZUŻYCIE	2 X 3,0 KW	1,44 kg/h	1,44 kg/h	1,44 kg/h	1,887 kg/h	1,887 kg/h	---
		2 X 3,6 KW						

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 urządz. 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 strumieniem wody lub prysznicem.
- Podczas awarii lub złej pracy urządzenia należy odłączyć je od sieci i wezwać autoryzowany serwis.
- Producent nie odpowiada za szkody wynikłe przez złą instalację lub przez nieprzestrzeganie w/w

INSTALACJA

Ważne

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

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego pracownika autoryzowanego serwisu, aby przeprowadził instalację w poprawny sposób, zgodnie z obowiązującymi normami.

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.

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.

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

UMIEJSCOWIENIE

Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wietrzona (wg istniejących norm). Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), musi być ściana odporna na temperaturę powyżej 60°C.

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

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

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

PODŁĄCZENIE PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO DO SIECI

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego pieca. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej na bocznej ścianie urządzenia.

Przewód uziemiający musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający (żółto-zielony) nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Przewód elektr. powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temp. o 50° wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewn. oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządz.(patrz tabl. znam.)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wył. zabezp. jest łatwo dostępny

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezachowania odpowiednich norm lub naruszenia w / w zasad.

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 i 4)

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

ZAPALENIE PALNIKA

Przekręcić pokrętkę regulacji (A) do połowy a następnie nacisnąć i przytrzymać. Zapali się płomień palnika pilotującego, który będzie widoczny przez otwór kontrolny w przednim panelu. Należy jeszcze przez kilka sekund przytrzymać naciśniętą pokrętkę (A), aby termopara nabrała odpowiedniej temperatury, a następnie puścić pokrętkę. Jeśli płomień palnika pilotującego zgaśnie, czynność należy powtórzyć.

ZMNIJSZENIE WIELKOŚCI PŁOMIENIA

Przekręcić pokrętkę (A) na symbol mniejszego płomienia.

ZGASZENIE PŁOMIENIA

Przekręć pokrętkę (A) na pozycję „0”

WYMIANA SONDY TERMOPARY

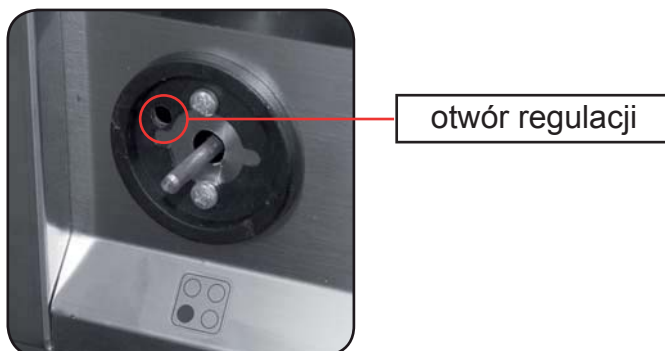
Odkręcić i zdjąć dolną pokrywę. Odkręcić mocowania elektrod i pizoelektryczne czujniki pary. Odłączyć i wyjąć czujnik płomienia. Zamontować nową sondę i wykonać czynności w odwrotnej kolejności.

USTAWIENIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA (PRZY ZMNIJSZONEJ MOCY)

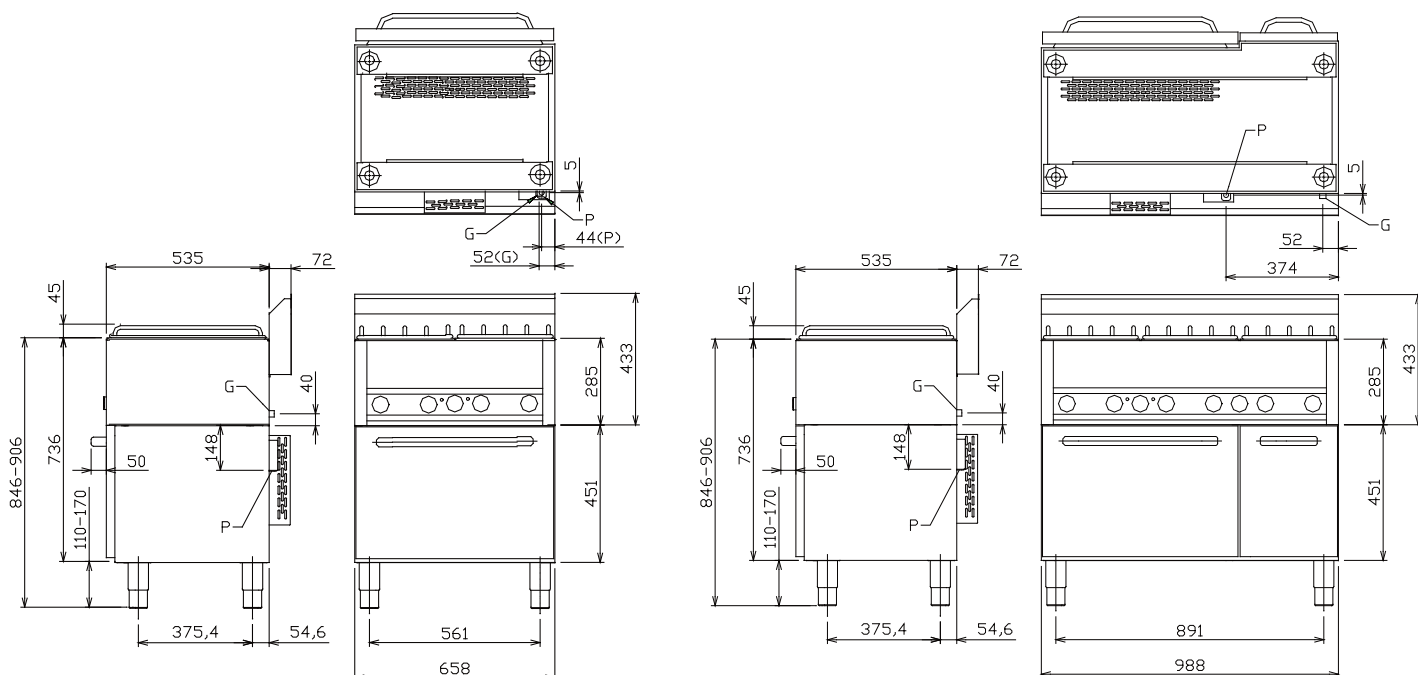
Płomień minimalny ustawia się za pomocą śrubki znajdującej się w korpusie zaworu gazowego.

ABY WYREGULOWAĆ NALEŻY:

- zdjąć pokrętkę regulacyjną
- małym śrubokrętem przez otwór regulacyjny ustawić płomień



RYSUNEK WYMIAROWY KSPT - 66 GE A KSPT - 99 GE (RYS. 1)



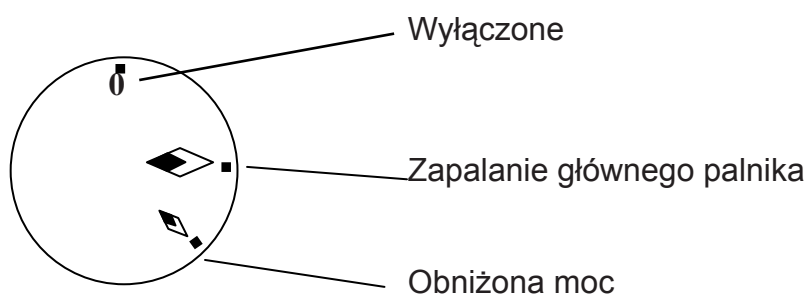
WAŻNE UWAGI:

- Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy ściągnąć z całej powierzchni folię ochronną oraz przemyć urządzenie wodą z płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Nigdy nie należy używać urządzenia pracującego bez dozoru.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Pokrętem (A) obracamy w prawo - załączamy wentylator piekarnika. Zapali się kontrolka zielona (D). Przez dalszy obrót pokrętem (A) ustawiamy żądaną temperaturę piekarnika. Pomarańczowa kontrolka (C) sygnalizuje pracę grzałki - gdy zgaśnie, piekarnik jest nagrany do żądanej temperatury. Dodatkowo w modelach KSPT 99/5 GE występuje pokrętko czasomierza - po jego upływie nastąpi sygnał dźwiękowy, ale piekarnik samoczynnie się nie wyłączy.

OPIS PANELU STEROWANIA KSPT 66 GE (RYS. 3)



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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.

- Czyszczenie przede wszystkim powierzchni, która jest w kontakcie z żywnością musimy przeprowadzać codziennie i bardzo dokładnie.
- Części nierdzewnych nie wolno czyścić pastami gruboziarnistymi lub środkami agresywnymi.
- Do czyszczenia nie używać papierów ściernych.
- W razie silnego zabrudzenia powierzchni dopuszczalne jest użycie gąbki z utwardzoną powierzchnią.
- Urządzenie czyścić wyłącznie zimne - w przeciwnym wypadku grozi to oparzeniem.
- W czasie dłuższej przerwy w eksploatacji urządzenia należy je zakonserwować olejem jadalnym i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem (z węża).
- Aby wyczyścić palniki można zdjąć je z płyty grzewczej (muszą być chłodne!) i namoczyć w ciepłej wodzie. Następnie zamontować w poprzednim miejscu. Należy uważać aby nie dopuścić do dostania się wody lub zanieczyszczeń pod palnik.
- Niektóre części mogą wymagać wymiany w wyniku eksploatacji urządzenia - elektrody piezo, czujnik termopary, piezozapalnik, wymienne elektrody lub czujniki płomienia. Wtedy należy odkręcić i zdjąć dolną pokrywę (451018.00), odłączyć elektrody piezo (404000209) lub czujniki termopary (4040500100), wymienić i powtórzyć działania w odwrotnej kolejności.

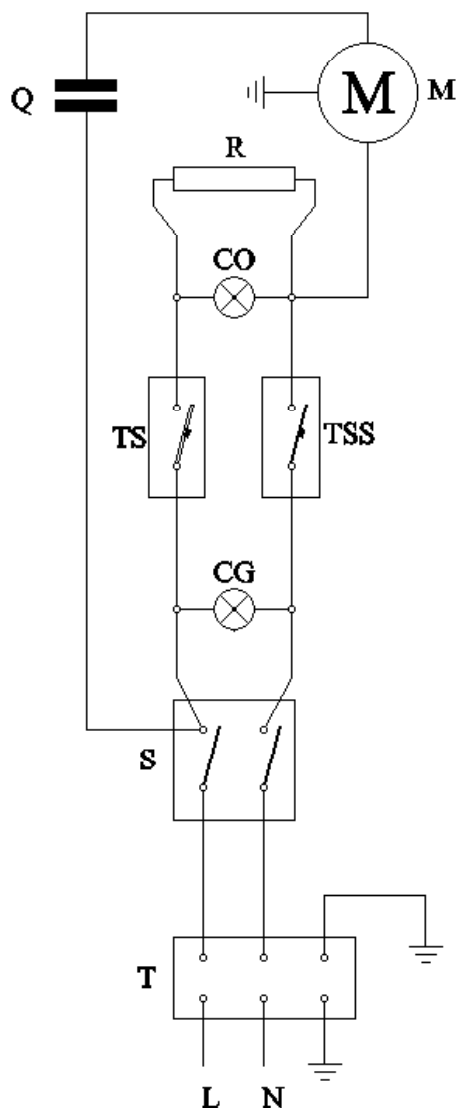
W razie awarii:

Odłączyć zasilanie elektryczne. Wezwać autoryzowany serwis.

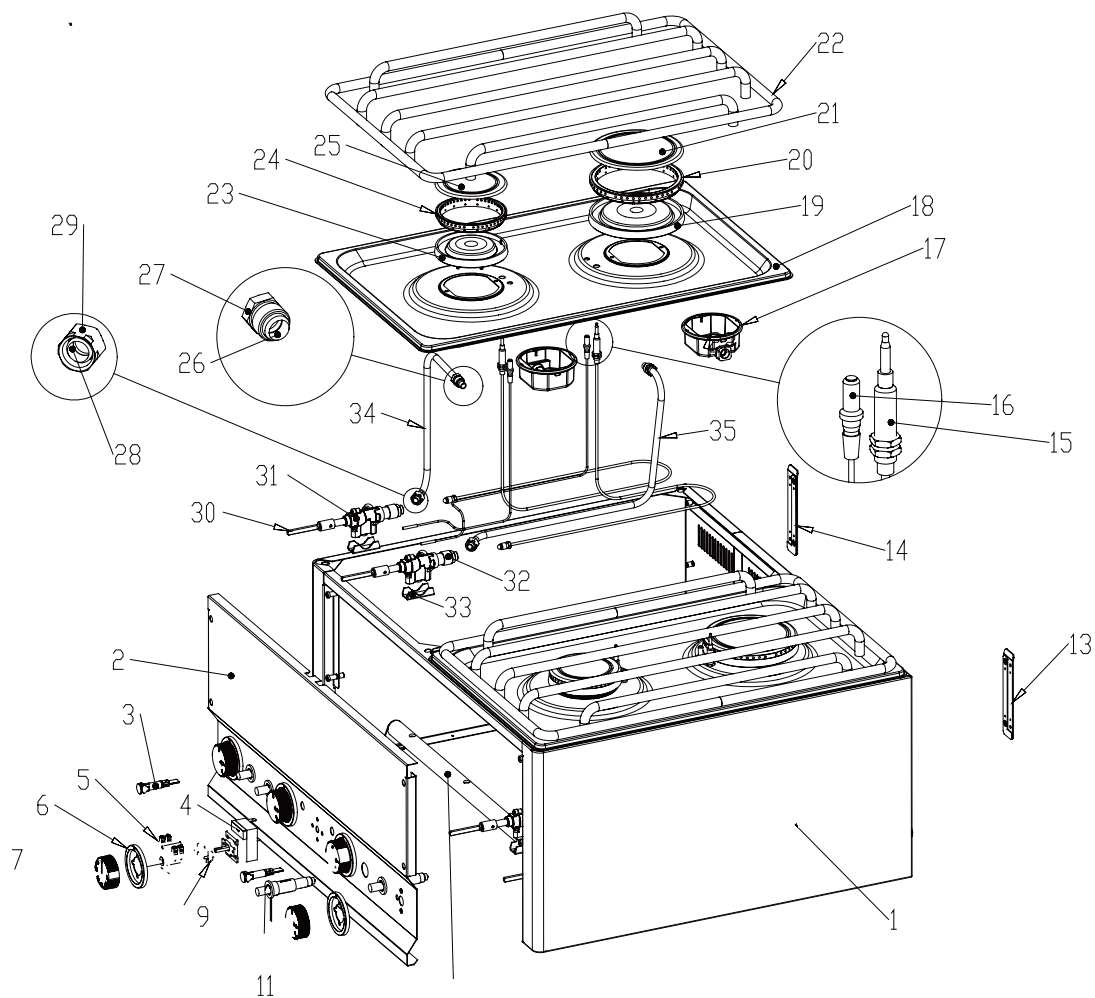
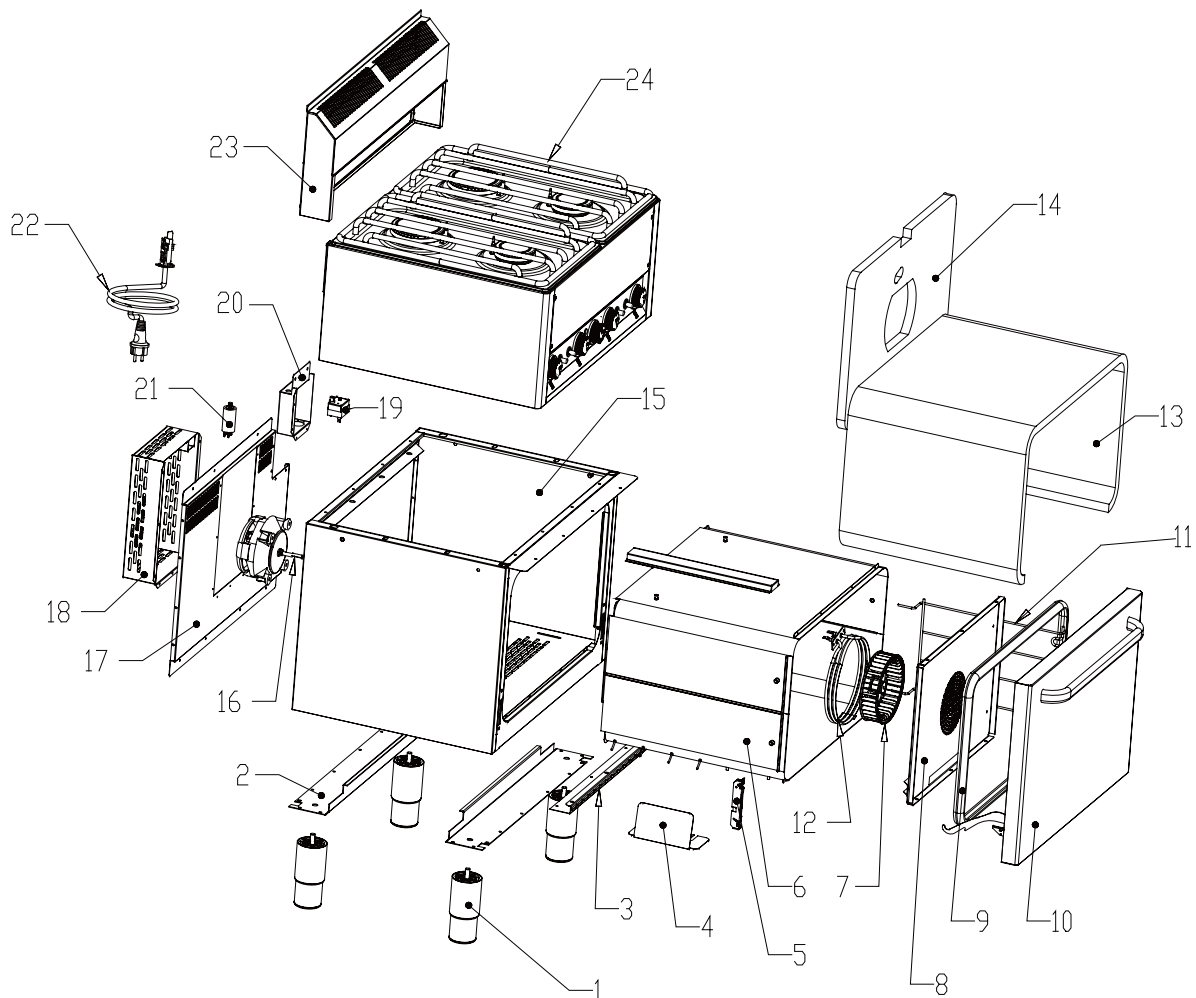
SCHEMATY

SCHEMAT PODŁĄCZENIA PIEKARNIKA

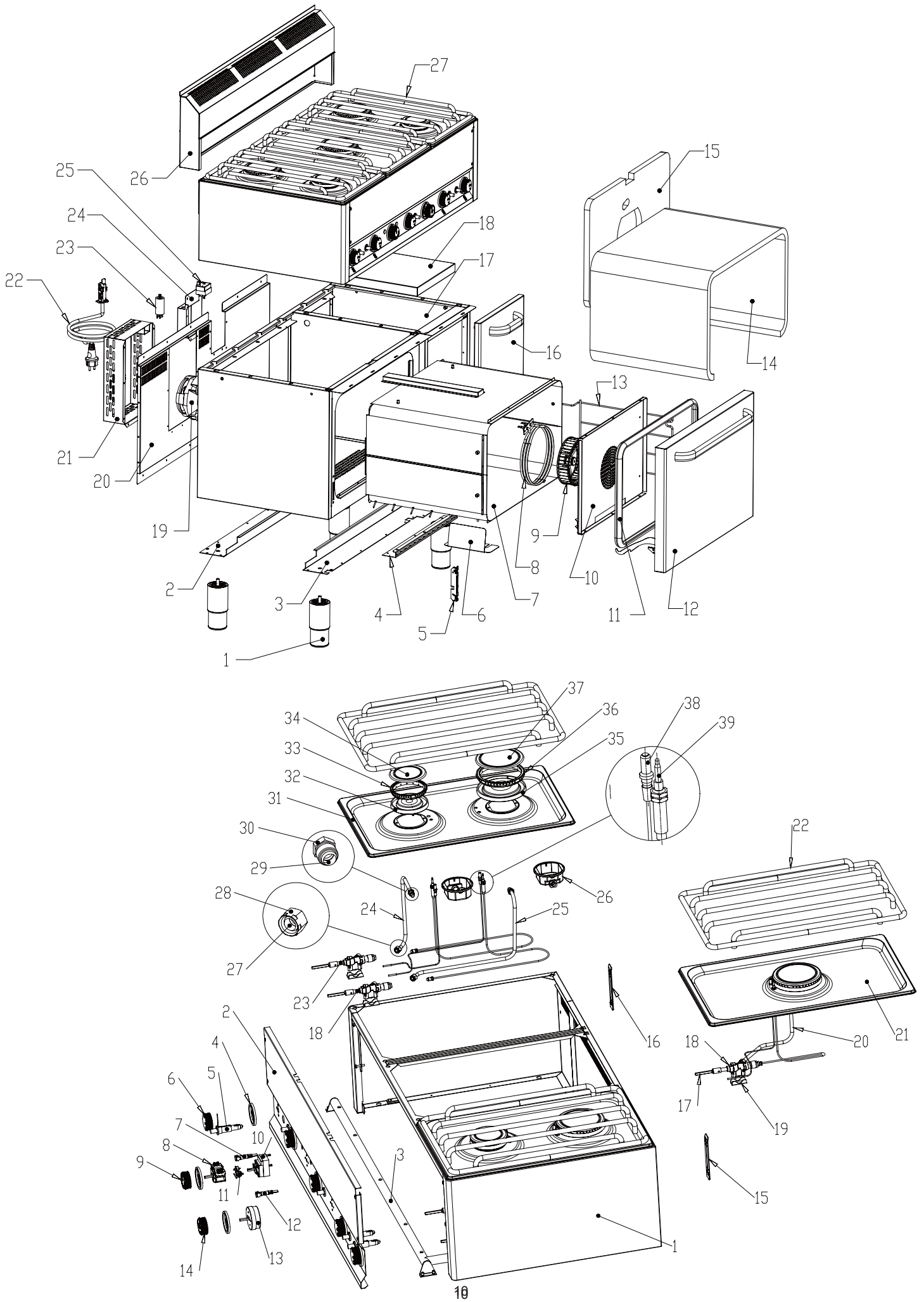
T	Listwa zaciskowa
S	Przełącznik
CG	Kontrolka zielona
CO	Kontrolka pomarańczowa
TS	Termostat pracy
TSS	Termostat zabezpieczający
Q	Kondensator rozbiegowy
R	Grzałka
M	silnik wentylatora



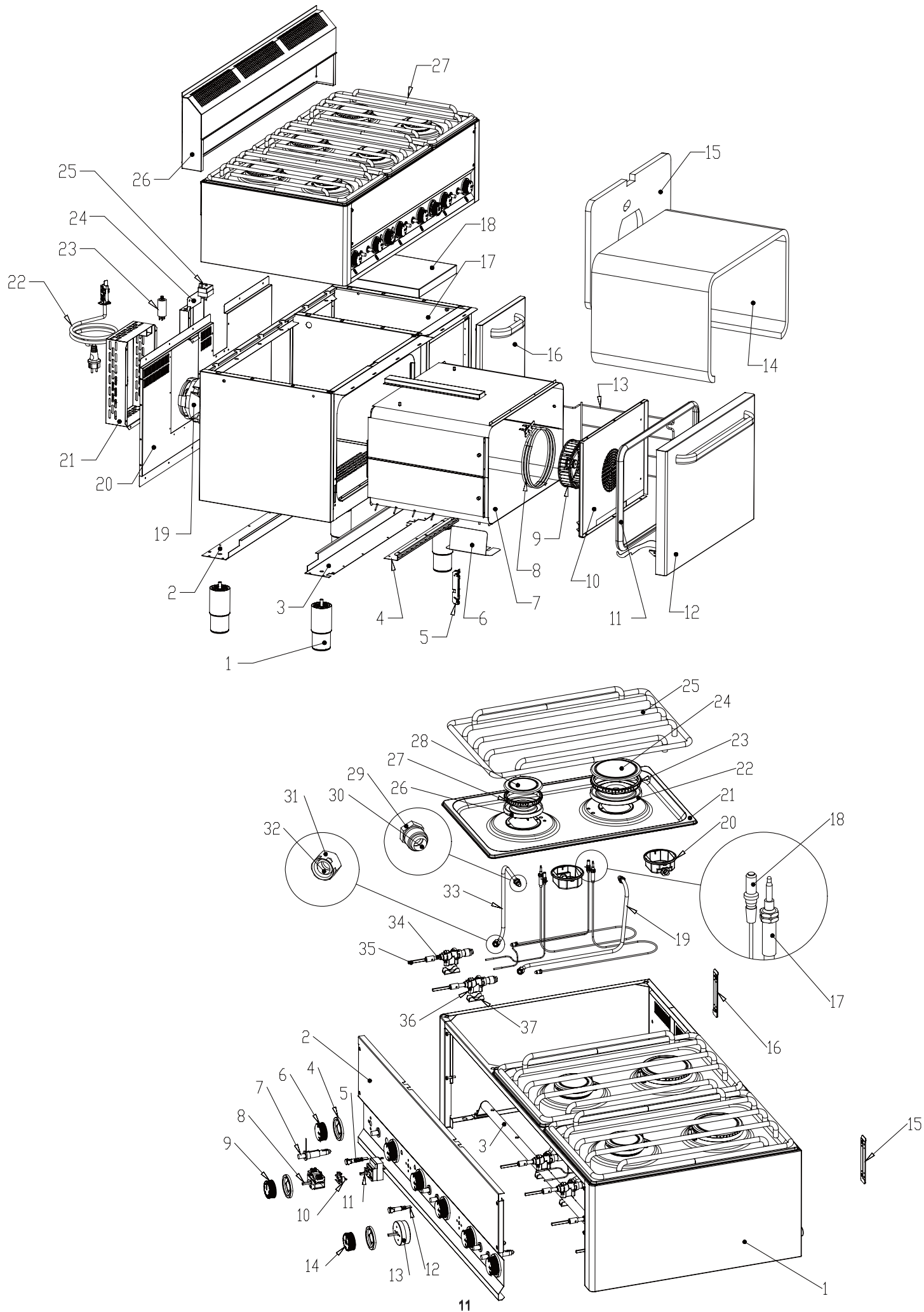
SCHEMAT TECHNICZNY KSPT - 66 GE



SCHEMAT TECHNICZNY KSPT - 99 /5 GE



SCHEMAT TECHNICZNY KSPT - 99 GE



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. Veselí nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętko i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętko: <small>Podpisaniem, w którym miejscu przewidzianym pod kopię użytkownika 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	Kuchnia gazowa z elektrycznym piekarnikiem
Znak komercyjny Trademark	REDFOX
Oznaczenie modelu Type designation	KSPT – 66 GE, KSPT – 99/5 GE, KSPT – 55 GE, KSPT – 66 S GE, KSPT – 99/5 S GE, KSPT – 99 S GE
Rok produkcji Year of manufacture
Nr seryjny Serial number
Producent Manufacture	RM EDFOX s.r.o.
Adres Address	Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Numer certyfikatu Number of certificate	E-30-00552-06

spełniają poniższe normy techniczne:
meet these technical standards:

EN 203-1, EN 203-2-1, EN 437, EN 55014-1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-2, EN 50081-1, EN 60335-1, EN 60335-2-38

oraz są zgodne z dyrektywami:
and are in accordance with the directives:

22/2003-2, 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:

