

## INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



### PŁYTA GRILLOWA

FTL - 4 ET / FTR - 4 ET  
FTL - 6 ET / FTLR 6 - ET

**LINIA 700**



Instrukcja wydana:  
maj 2010

## Spis treści

Charakterystyka ogólna	3
Dane techniczne	3
Kontrola opakowania i urządzenia	3
Instalacja i umiejscowienie	4
Podłączenie do sieci elektrycznej	4
Zakazy	5
Czyszczenie i konserwacja	5
Ocena stopnia ryzyka	5
Instrukcja obsługi	6
Schematy podłączenia	7
Gwarancja i serwis	8

## Charakterystyka ogólna

### Opis techniczny:

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

## Dane techniczne

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

Urządzenie posiada znak CE.


Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Model	Napięcie (V/Hz)	Moc max. (kW)	Wymiary (cm)	Wymiary płyty grillowej (cm)	Waga / objętość (kg / cm <sup>2</sup> )
FTL - 4 ET	400 / 3N / 50	4,5	40 x 70 x 29 h	35 x 56	49 / 0,18
FTR - 4 ET	400 / 3N / 50	4,5	40 x 70 x 29 h	35 x 56	49 / 0,18
FTL - 6 ET	400 / 3N / 50	6	60 x 70 x 29 h	55 x 56	66,5 / 0,27
FTLR - 6 ET	400 / 3N / 50	6	60 x 70 x 29 h	55 x 56	66,5 / 0,27

Oznaczenia:

- |    |                           |    |                             |
|----|---------------------------|----|-----------------------------|
| FT | - płyta grollowa          | LR | - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana |
| ET | - elektryczna, trójfazowa | S  | - płyta chromowana          |
| L  | - płyta gładka            |    |                             |
| R  | - płyta ryflowana         |    |                             |

## 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.

- Polecenia ważne są dla tego urządzenia.
- Instrukcję 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 być wykorzystywane wyłącznie do przechowywania żywności.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba do tego przeszkolona.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 1 raz w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych.
- 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.
- Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę

## Instalacja i umiejscowienie

### Uwaga

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe ze złej instalacji lub nie przestrzegania przepisów zawartych w instrukcji.

### 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 - posiadające uprawnienia elektryczne zgodne z obowiązującymi normami.

### 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), 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.



**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.**

## Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Przewód uziemienia 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 nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Kabel 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 wewnętrzny oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia (patrz tabliczka znamionowa)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wyłącznik zabezpieczający jest łatwo dostępny

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

Przed użyciem, urządzenie należy wyczyścić (patrz rozdz. czyszczenie i konserwacja). Urządzenie musi być uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

## 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 lub budzącego podejrzenie usterki
- 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 przed wyjęciem wtyczki z gniazda wtykowego.
- Wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką.
- Konserwacji urządzenia będącego pod napięciem.



**Niestosowanie 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.**

## Czyszczenie i konserwacja

Należy utrzymywać urządzenie w czystości. Przed czyszczeniem odłączyć dopływ prądu elektrycznego. Myć wilgotną szmatką najpierw z płynem do mycia naczyń a potem zwilżoną tylko czystą wodą. Po umyciu wytrzeć do sucha. Zalecane jest codzienne czyszczenie urządzenia.

- Nie używać środków czyszczących z drobinami ciernymi
- Nie używać wody pod ciśnieniem
- Nie czyścić urządzenia gdy jest ono gorące
- W przypadku ciężkich zabrudzeń dopuszczalne jest użycie gąbki z utwardzoną powierzchnią

W przypadku dłuższej przerwy w eksploatacji urządzenia należy patelnię zakonserwować olejem jadalnym i odłączyć od źródła zasilania.

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona tylko 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.



### Postępowanie w przypadku awarii

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

## Ocena stopnia ryzyka

### Wg normy EN 1050 dotyczących istotnych zagrożeń maszyny.

#### 1) Zagrożenia elektryczne

Zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym w wyniku bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z częściami czynnymi lub w przypadku nieoczekiwanego uruchomienia po przywróceniu zasilania.

#### 2) Zagrożenia dla obsługującego

Zagrożenia powodowane przechowywaną żywnością i środkami używanymi do czyszczenia i konserwacji urządzenia.

#### 3) Zagrożenia dla konsumenta

Zanieczyszczenie żywności niepożądanymi czynnikami, takimi jak resztki żywności, drobnoustroje oraz pozostałości substancji czyszczących i dezynfekujących.

## Instrukcja obsługi



### UWAGA!

Przed użyciem urządzenia, niezbędne jest ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające oraz przemyć wodą z płynem do mycia naczyń i dobrze spłukać. Płytę należy wytrzeć do sucha i nasmarować olejem stołowym, a następnie przeprowadzić wypalenie płyty grillowej (w tym czasie może wydobywać się specyficzny zapach). Konserwacji płyty olejem należy dokonywać po każdym czyszczeniu.

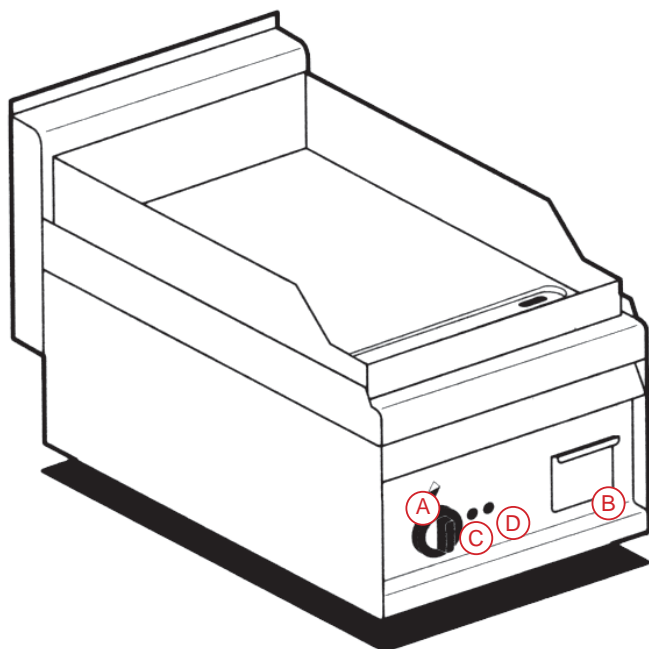
W urządzeniach z dzieloną płytą roboczą temperaturę każdej płyty można ustalić oddzielnie lub uruchomić tylko jedną połowę.

Należy kontrolować zbiornik na tłuszcz (szufladkę) i nie dopuścić do jej przepełnienia, jak również do nagrzania się długo przebywającego w niej oleju (grozi zapaleniem!).

### Włączenie urządzenia

Sprawdź czy pojemnik na ściekający olej (B) znajduje się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do prądu. Pokrętko regulacji (A) przekręć w prawo na wybraną pozycję temperatury w zakresie 50 °C - 300 °C. Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej sygnalizuje pomarańczowa kontrolka (C). Nagrzewanie grzałek sygnalizuje zielona kontrolka (D), która gaśnie gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.

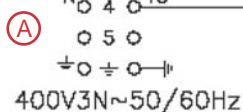
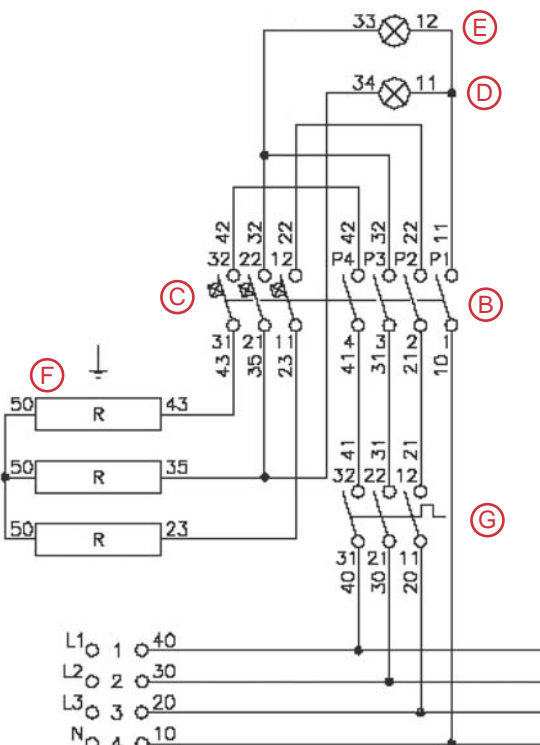
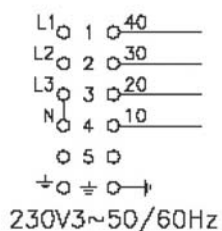
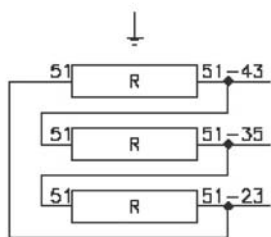
Przekręcenie pokrętki (A) do pozycji „0” wyłącza urządzenie.



- (A) Pokrętko regulacji
- (B) Szuflada na tłuszcz
- (C) Kontrolka biała
- (D) Kontrolka zielona

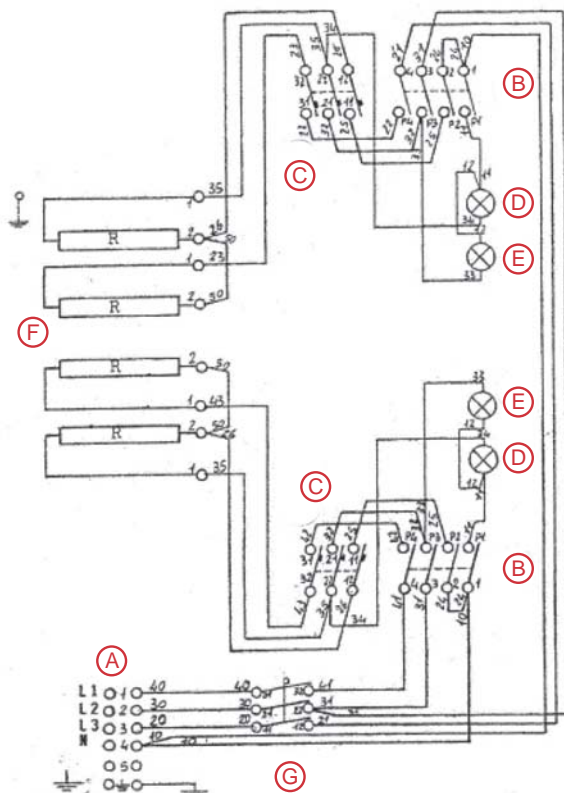
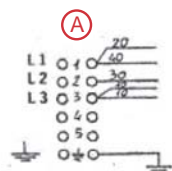
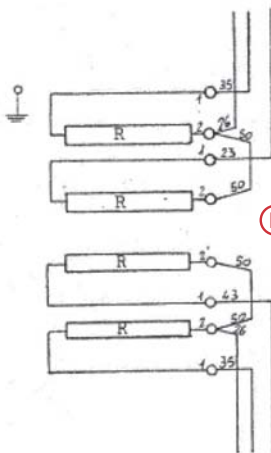
# Schematy podłączenia

## FT - 4 ET



- (A) Listwa zaciskowa
- (B) Przełącznik
- (C) Termostat
- (D) Kontrolka biała
- (E) Kontrolka zielona
- (F) Grzałka
- (G) Termostat zabezpieczający

## FT - 6 ET



- (A) Listwa zaciskowa
- (B) Przełącznik
- (C) Termostat
- (D) Kontrolka biała
- (E) Kontrolka zielona
- (F) Grzałka
- (G) Termostat zabezpieczający

## 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		Pieczątką i data instalacji:	
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:		
Kupujący		Pieczątką: <small>Podpisaniem, że obiekty zostały przekazane pod kątem użytkowania urządzenia</small>	
Imię i nazwisko / nazwa firmy: .....		Adres: .....	
Serwis		Firma serwisująca:	
Przebieg techniczny 1.		Naprawa gwarancyjna 1.	
Przebieg techniczny 2.		Naprawa gwarancyjna 2.	
Przebieg techniczny 3.		Naprawa gwarancyjna 3.	
		Naprawa gwarancyjna 4.	
		Naprawa gwarancyjna 5.	
		Naprawa gwarancyjna 6.	

wzór karty gwarancyjnej

- Jeśli podczas rozmowy telefonicznej z serwisem RM GASTRO POLSKA klient udzieli mylnej informacji mającej znaczenie podczas montażu, dodatkowo wykonane usługi zostaną zafakturowane (przyłącze elektryczne, podłączenie wodno-kanalizacyjne).
- **Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.**

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

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

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