

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



PATELNA GAZOWA MULTIFUNKCYJNA

BRM - 6 G

LINIA 700



Instrukcja wydana:
maj 2010

OBSAH

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

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 lub instrukcji obsługi. Urządzenie to przeznaczone jest do profesjonalnego użytkowania i musi być obsługiwane przez osoby o odpowiednich kwalifikacjach. 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	Przyłącze gazu	Moc (kW)	Wymiary urządzenia (cm)	Wymiary wanny (cm)	Objętość wanny (l)	Waga (kg)
BRM - 6 G	1/2"	6,9	60 x 70 x 29 h	50,5 x 41 x 10 h	20	59

DANE TECHNICZNE PALNIKÓW

MODEL	DYSZA	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 GAZ ZIEMNY 20 mbar
BR - 8 G max 6,95 kW min 2,69 kW	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	130 A	130 A	205 A
	USTAWIENIE MINIMUM 1/100 MM	85	regulowane	regulowane
	DYSZA PILOTUJĄCA Ø 1/100 MM	30	30	30
	ZUŻYCIE GAZU	0,542 kg/h	0,542 kg/h	0,735 m ³ /h
	ZUŻYCIE POWIETRZA H = MM	25	25	25

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 (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 smażenia i gotowania potraw.

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 wentylowane (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.

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. Przetworzenie 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

Otworzyć drzwi i zdjąć całą pokrywę, wyciągnąć kabel piezozapalnika, odkręcić dyszę i przykręcić nową na pożądaną typ gazu.

WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTUJĄCEGO

Płomień palnika pilotującego ma stały dopływ powietrza. Jedyną możliwością to wymiana dyszy palnika na inny rodzaj gazu. Postępowanie jak w poprzednim punkcie, zastąpić dyszę nową odpowiadającą rodzajowi gazu. Jeśli dysza będzie zamontowana prawidłowo płomień będzie delikatnie okalał termoparę.

Podłączenie na gaz ciekły:

Ciśnienie dla gazu ciekłego powinno wynosić 28-30 mbar dla butanu i 37 mbar dla propanu. Zaleca się kontrolę parametrów:

- zmierzyć ciśnienie i porównać ze wskazanym przez producenta
 - skontrolować parametry dyszy i porównać ze wskazanymi przez producenta
- Jeśli ciśnienie jest niższe niż 25 mbar lub wyższe niż 37 mbar urządzenie nie może być uruchomione!

Podłączenie na gaz ziemny:

Ciśnienie na gaz ziemny musi wynosić 18-20 mbar

- zmierzyć ciśnienie i porównać ze wskazanym przez producenta
- skontrolować parametry dyszy i porównać ze wskazanymi przez producenta.

Jeśli ciśnienie jest niższe niż 15 mbar lub wyższe niż 22,5 mbar urządzenie nie może być uruchomione!

Kontrola powietrza ssącego palników głównych:

Wszystkie palniki posiadają regulator powietrza, który umożliwia sterowanie podawanego powietrza. W tabelce danych technicznych są podane wartości orientacyjne dla parametru X (powietrze zasysane). Powietrze należy wyregulować w taki sposób aby nie dochodziło do urywania płomienia przy zimnym palniku oraz do 'wybuchów' przy palniku gorącym

Ważne:

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

Kontrola pracy urządzenia:

- skontrolować ewentualne wycieki gazu
- skontrolować zapalanie 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



W przypadku zmiany instalacji na gaz propan-butan konieczne jest zamontowanie filtra skośnego gazowego 1/2 (na ilustracji)

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA! Przed użyciem urządzenia, niezbędne jest ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające, umyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń a następnie zwilżoną tylko czystą wodą. Wyrzucić do sucha i nałożyć na dno wanny warstwę oleju kuchennego. Po takim przygotowaniu należy przystąpić do przepalenia dna (konieczne tylko przy nowych urządzeniach). Przepalanie przeprowadzić w temperaturze 230 stopni C. Przed użyciem nowej patelni do gotowania, zaleca się przez ok 3-4 dni używanie jej wyłącznie do smażenia. Po chemicznym czyszczeniu należy wykonać 4-6 cykli smażenia zanim użyje się patelni do gotowania.

- **Nigdy nie uruchamiaj urządzenia gdy jest puste lub nie ma w nim dostatecznej ilości wody lub oleju.**
- **Zawsze po gotowaniu lub myciu patelni należy nałożyć warstwę oleju kuchennego!**
- Nie zapominaj, że po wożeniu potraw poziom wody/oleju w wannie wzrośnie!
- Po zakończeniu używania urządzenia nie zaleca się pozostawiania go z całkowicie zamkniętą pokrywą (zła wentylacja powietrza).

ZAPALENIE PALNIKA GŁÓWNEGO

Zapal palnik pilotujący (A), w tym celu:

Pokrętko termostatu ustaw na pozycję iskry jednocześnie naciskając kilkakrotnie przycisk piezozapalnika. Płomień palnika pilotującego zapali się i będzie widoczny przez otwór w panelu przednim. Należy przytrzymać jeszcze przez kilkanaście sekund pokrętko termostatu aby nagrzała się termopara. Jeśli płomień zgaśnie procedurę należy powtórzyć. Pokrętko termostatu przekręć na pozycję maksymalną aby uzyskać większą moc a na pozycję minimalną by uzyskać mniejszą moc palnika.

Wyłączenie głównego palnika nastąpi po przekręceniu pokrętła termostatu do pozycji *, zostanie zapalony palnik pilotujący.

Przekręcenie pokrętła do pozycji 0 spowoduje zatrzymanie dopływu gazu do obu palników (głównego i pilotującego) - wyłączysz urządzenie.



Wyłączone



Zapalenie palnika pilotującego



Pozycja maximum



Pozycja minimum

Opróżnianie wanny

Aby opróżnić wannę należy wyjąć ją z podstawy urządzenia za pomocą uchwytów. Należy zachować odpowiednią ostrożność aby zapobiec wypadkom, np. oparzeniom.

Termostat bezpieczeństwa:

- wyłącza zasilanie urządzenia
- uaktywnia automatycznie się gdy zostanie przekroczona maksymalna wysokość temperatury urządzenia
- aby ponownie włączyć urządzenie należy odczekać aż ostygnie i zrestartować termostat bezpieczeństwa
- jeśli mimo odpowiedniej temperatury urządzenia termostat zostanie ponownie uaktywniony, wezwij autoryzowany serwis

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 i zakonserwować olejem jadalnym. 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, uchylić pokrywę w celu lepszej wentylacji i odłączyć od źródła zasilania.

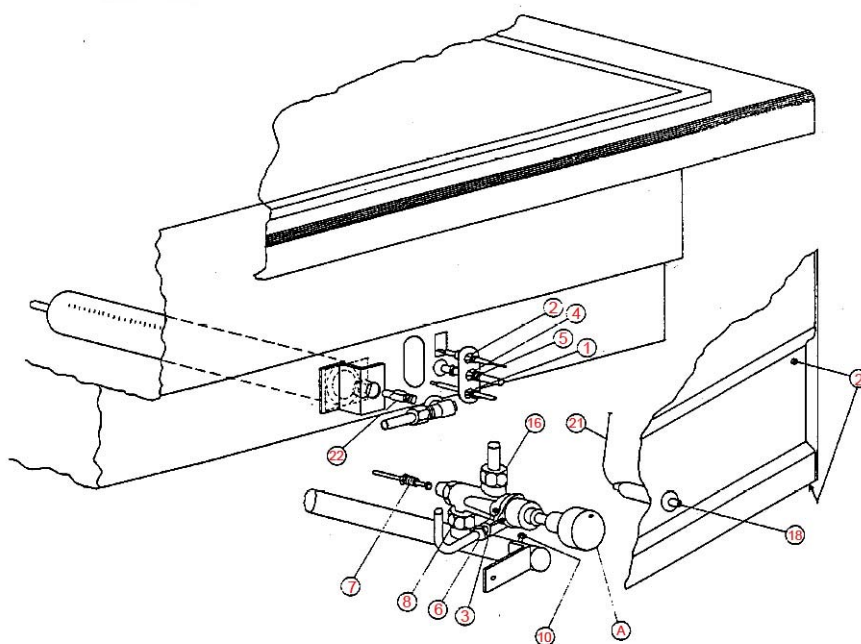
Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona tylko przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu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



Postępowanie w przypadku awarii

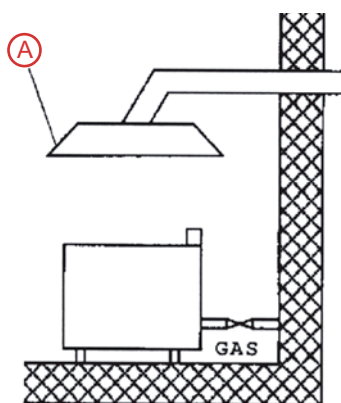
Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

WYKAZ CZĘŚCI (RYS. 1)



USUWANIE SPALIN WU RZĄDZENIACH TYPU A (RYS. 2)

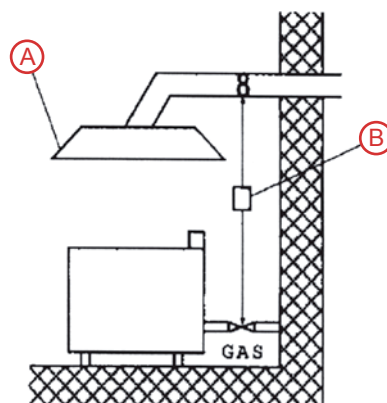
WYCIĄG NATURALNY



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

- (A) wyciąg
- (B) sterownik

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.

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: _____ Adres: _____		Pieczętko: Przebieg, w którym urządzenie zostało podłączone i zgodnie z instrukcją obsługi
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:

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