

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



PATELNA UCHYLNA GAZOWA

BR - 8 G

LINIA 700



Instrukcja wydana:
maj 2010

OBSAH

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	3
DANE TECHNICZNE	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	4
PRZYŁĄCZE WODY	4
INSTALACJA I UMIEJSCOWIENIE	5
PRZYŁĄCZE GAZU	6
INSTRUKCJA OBSŁUGI	7
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
SCHEMATY	9
GWARANCJA I SERWIS	14

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)	Kąt nachylenia (°)	Wymiary urządzenia (cm)	Powierzchnia dna (dm ²)	Wymiary wanny (cm)	Objętość wanny (l)	Waga (kg)
BR - 8 G	1,2"	12,0	80	80x70x90 h	30	72x46,5x20 h	50	134

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 prysznice.
- 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.

PRZYŁĄCZE WODY

Przyłącze wody przeprowadzić za pomocą opancerzonego węża ciśnieniowego. Wypust powinien być zakończony zaworem.

Odpad musi być umieszczony poniżej spustu z wanny i musi być podłączony do odpływu poprzez syfon.

Srednica do podłączenia wody 3/4" a srednica wea odpadu to 20 mm.

Właściwości doprowadzanej wody:

- Twardość wody musi się mieścić w zakresie 0,5 - 5 ° francuskich stopni. Jeśli twardość będzie większa należy zastosować zmiękczaczy wody.
- Ciśnienie wody musi się mieścić w zakresie 50 - 250 kPa.
- Zawartość chloru w wodzie nie może być wyższa niż 10 ppm, w przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia wanny.
- Odczyn wody musi być wyższy niż 7 pH.
- Przewodność elektryczna : 50 - 2000 uS/cm(20°C)

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 utrzymywaniu. 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 wietrzone (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. Przekształcenie 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

Wypuścić wodę z wanny.

Odkręcić śruby górne, trzymające zasłonę przednią.

Wyciągnąć kabel piezozapalnika

Odkręcić dyszę i nakręcić nową na żądany rodzaj gazu (patrz tabliczka znamionowa)

Przywrócić zasłonę do poprzedniego położenia

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



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

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

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA!

Przed użyciem urządzenia, niezbędne jest ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające oraz przemyć wodą z płynem do mycia naczyń (oprócz wanny) i dobrze spłukać. Wannę należy wytrzeć do sucha i dno nasmarować olejem stołowym, a następnie przeprowadzić wypalenie dna przy temperaturze 230°C. Przed rozpoczęciem gotowania dobrze jest wykonać przegrzanie wanny (przez pierwsze 3-5 dni wyłącznie smażenie). Jeśli wanna była czyszczona przy pomocy chemii, należy również wykonać 4 do 6 cykli smażenia.

Nigdy nie należy włączać urządzenia gdy jest puste lub nie ma w nim dostatecznej ilości wody lub oleju.

Należy pamiętać, że po włożeniu potraw podnosi się poziom wody/oleju.

Po zakończeniu używania urządzenia nie zaleca się pozostawiania go z całkowicie zamkniętą pokrywą (zła wentylacja powietrza).

ZAPALENIE PALNIKA GŁÓWNEGO

Zapal palnik pilotujący - naciśnij i przekręć pokrętło termostatu do pozycji * i naciśnij przycisk piezozapalnika. Płomień zapali się automatycznie, nie zwalniasz jeszcze pokrętła - poczekaj 10-20 sekund aż nagrzej się czujnik tempopary. Jeśli płomień zgaśnie powtórz procedurę.

Główny palnik zapali się po przekręceniu pokrętła termostatu do pozycji 1 - 7, odpowiadającej poniższym temperaturom:

Pozycja	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	100	125	150	180	210	250	290

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) - wyłączy urządzenie.

NAPEŁNIANIE WANNY WODĄ

Przekręcając zawór w lewo napełnić wannę do żadanego poziomu a następnie zakręcić zawór przekręcając go w prawo. Wodę napuszczać tylko przy otwartej pokrywie wanny.

WYLEWANIE WODY Z WANNY WANNY

Nie przystępować do opróżniania wanny gdy jej zawartość jest gorąca. Należy zaopatrzyć się w odpowiedni pojemnik do spuszczonej wody - musi być tak skonstruowany by wlewana do niego woda nie rozpryskiwała się, stanowiąc tym samym zagrożenie, i wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury, musi mieć też odpowiednią pojemność.

Przy pomocy mechanizmu dźwigniowego (korby) przechylić patelnię do pozycji odpowiedniej do jej opróżnienia. Przy maksymalnym wychyleniu wanny możliwe jest całkowite jej opróżnienie. Po zakończeniu czynności przywrócić wannę do poziomego położenia.

OPRÓŻNIANIE WANNY

Przy pomocy ręcznego mechanizmu podnoszenia wanny można ustawić ją w pozycji potrzebnej do opróżnienia. Należy pamiętać aby naczynie, do którego będziemy opróżniać wannę, miało odpowiednią pojemność i było odporne na podwyższoną temperaturę. W pozycji maksymalnego wychyłu wanny dojdzie do jej całkowitego opróżnienia. Po wypuszczeniu zawartości wanny należy ustawić ją spowrotem w pozycji pracy. **UWAGA:** wszelkie czynności przestawiania wanny należy wykonywać przy wyłączonym grzaniu.

Opróżnianie wanny należy przeprowadzać, dopiero gdy jej temperatura spadnie poniżej 60 °C.

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, 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

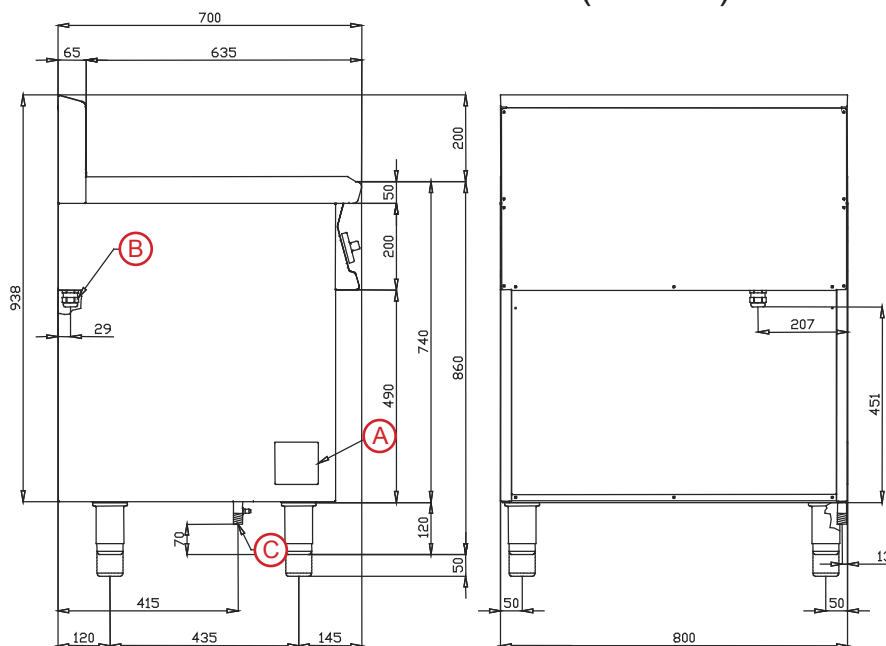
miesiące, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom

można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

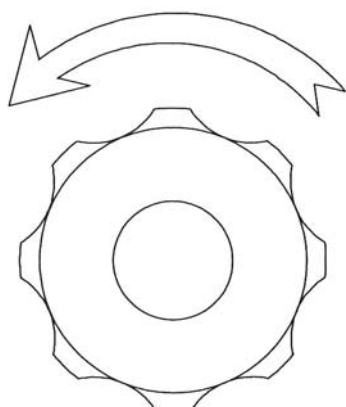
W razie awarii:

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

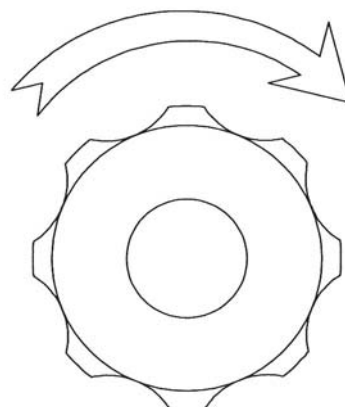
RYSUNEK WYMIAROWY (RYS. 1)



POKRĘTŁO NAPEŁNIANIA WANNY (RYS. 2)

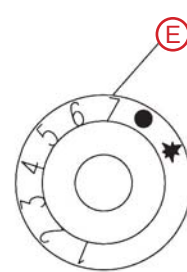
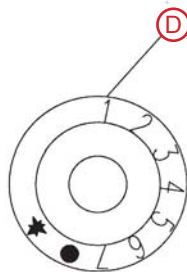
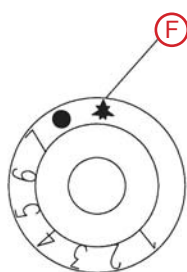
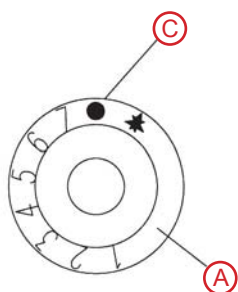


Przekręcając w lewo otwieramy zawór napełniania wody do wanny



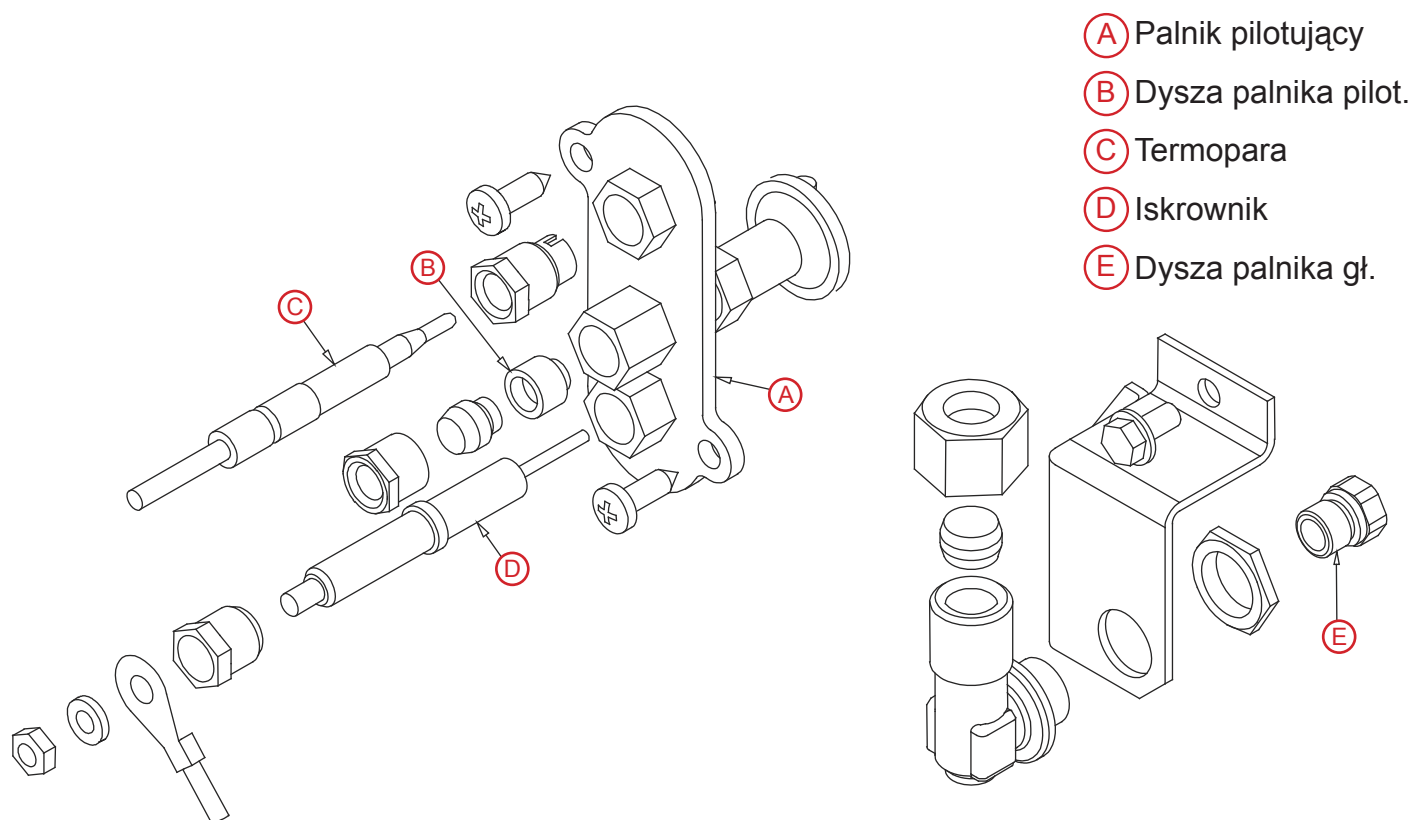
Przekręcając w prawo otwieramy zawór napełniania wody do wanny

POKRĘTŁO TERMOREGULACJI BR - 8 G (RYS. 3)

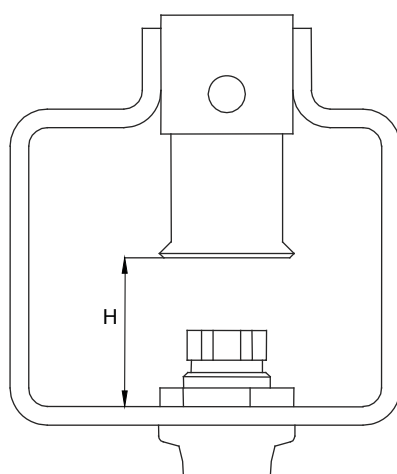


- (A) Pokrętło regulacji
- (C) Pozycja „wyłączone“
- (D) Pozycja „Minimum“
- (E) Pozycja „Maximum“
- (F) Pozycja zapalenia palnika pilotującego

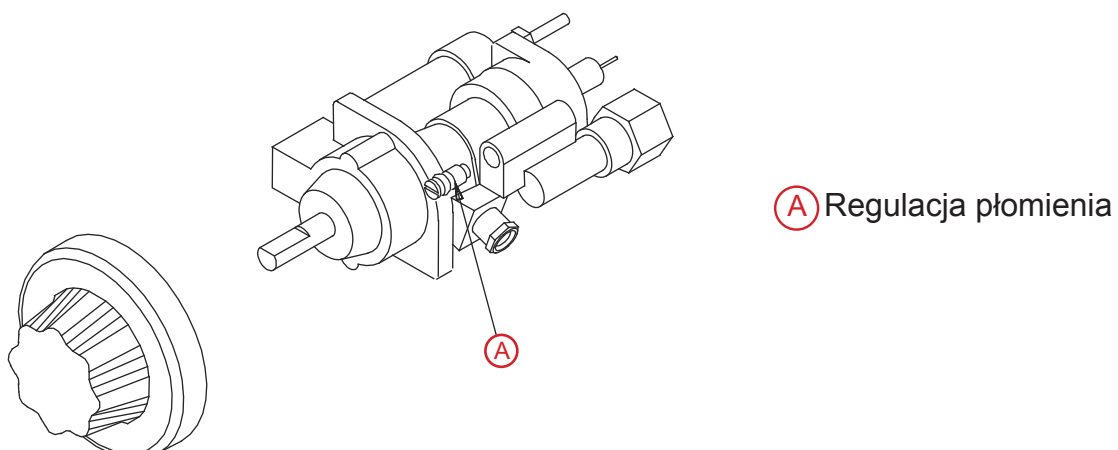
DETALE DLA PODŁĄCZENIA MANOMETRU (RYS. 4)



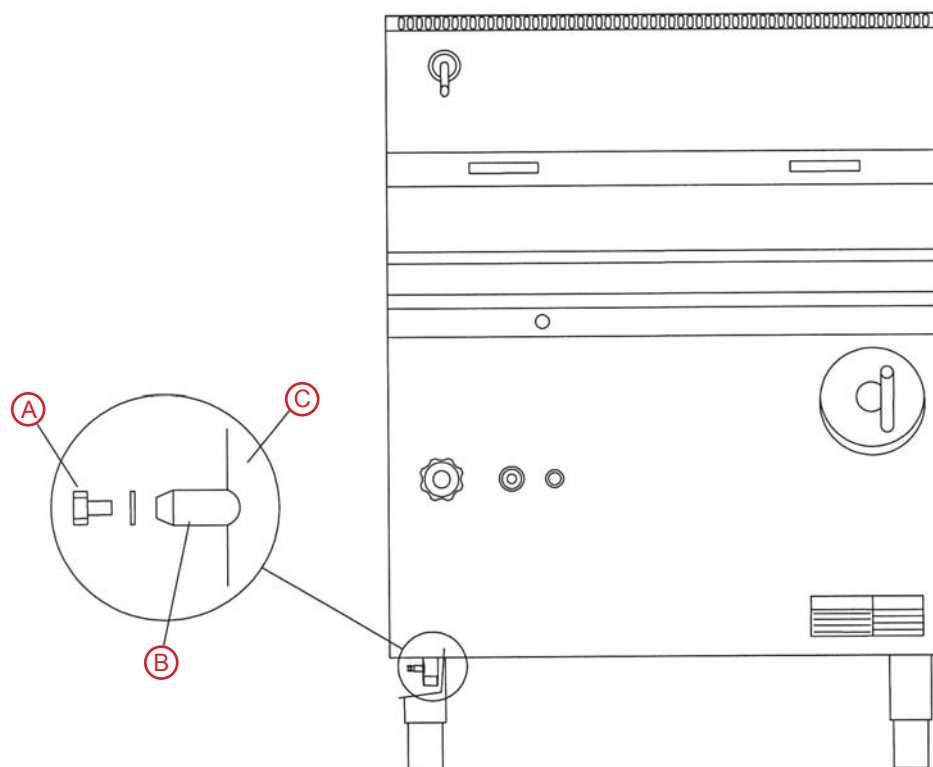
DETALE PALNIKA (RYS. 5)



BY - PASS (RYS. 6)

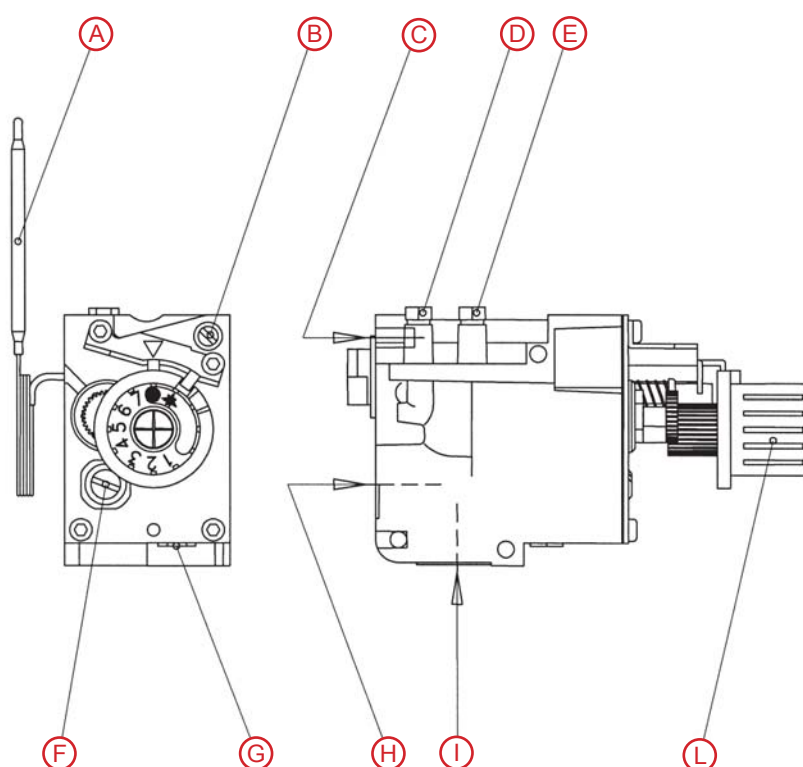


DETALE DLA PODŁĄCZENIA MANOMETRU (RYS. 7)



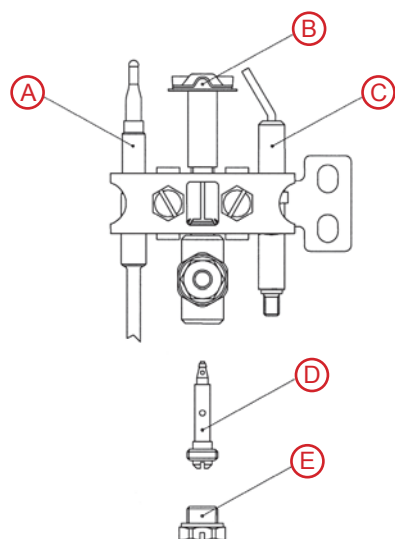
- (A) Śruby uszczelniające
- (B) Podłączenie manometru
- (C) Rurka gazowa

DETALE PALNIKA (RYS. 8)



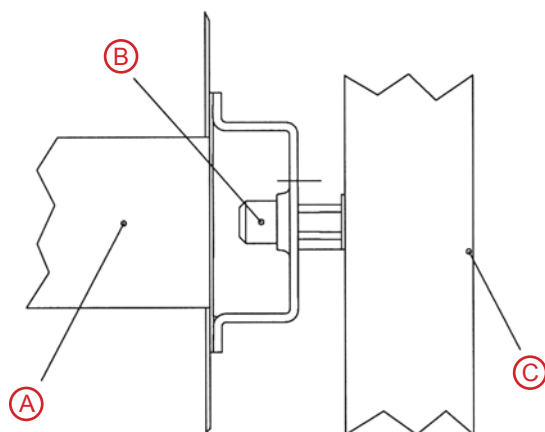
- (A) Kapilara
- (B) Śruba regulacji palnika pilotującego
- (C) Wyjście gazu palnika pilotującego
- (D) Śruba regulacji wejścia
- (E) Śruba regulacji wyjścia
- (F) Śruba regulacji minimum
- (G) Śruba regulacji mocy nominalnej
- (H) Wyjście gazu
- (I) Wejście gazu
- (L) Pokrętko regulacji

PALNIK PILOTUJĄCY BR - 8 G (RYS. 9)



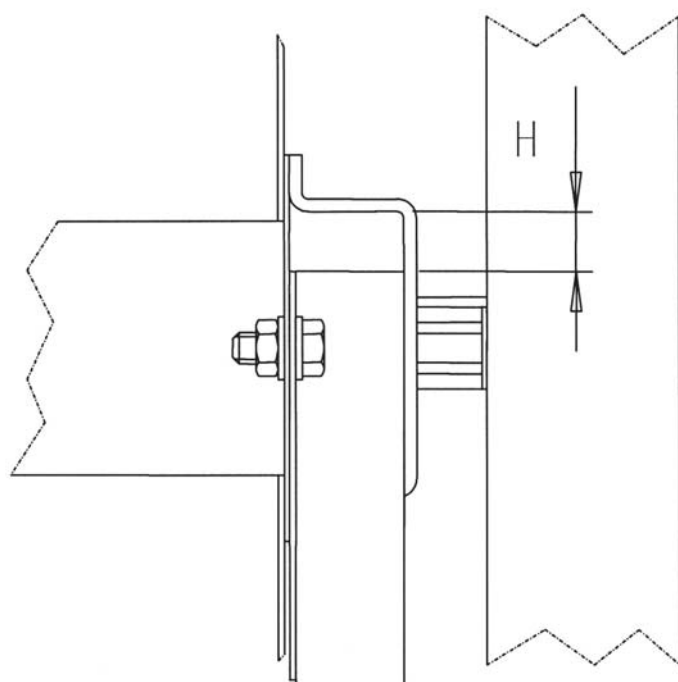
- (A) Termopara
- (B) Palnik pilotujący
- (C) Świeca zapłonowa
- (D) Dysza pilotująca
- (E) Nakrętka

PALNIK GŁÓWNY (RYS. 10)



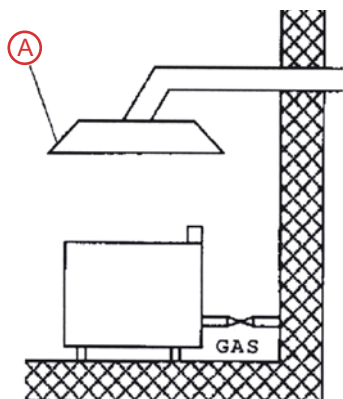
- (A) Palnik
- (B) Dysza palnika głównego
- (C) Mocowanie dyszy

REGULACJA POWIETRZA (RYS. 11)



ODPROWADZANIE SPALIN W URZĄDZENIACH TYPU A (RYS. 12)

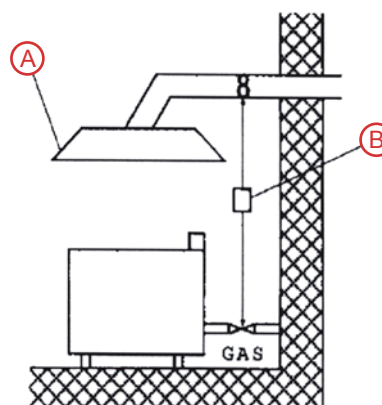
WYCIĄG NATURALNY



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

- Ⓐ wyciąg
- Ⓑ 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:		Pieczętko: Przebieg, w którym urządzenie zostało podłączone i zgodnie z instrukcją instalacji
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:

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