

**RM LOTUS
700 SUPER**



INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



PŁYTY GRILOWE ELEKTRYCZNE

FTL,R-74ET,S / FTL,R,LR-78ET,S / FTL,R,LR-712ET,S / FTC-74ET / FTC-78ET



Spis treści

Deklaracja zgodności	3
Dane techniczne	3
Obsługa płyty (rys.1)	3
Podstawowe informacje dotyczące płyt grilowych	4
Kontrola opakowania	4
Informacja o instrukcji	5
Umiejscowienie	5
Instrukcja instalacji	6
Podłączenie przewodu elektrycznego do sieci	6
Utrzymywanie	6
Instrukcja obsługi	7
Czyszczenie i konserwacja	7
Postępowanie w przypadku awarii	7
Widok fragmentu płyty z otworem odpływowym (rys. 2)	8
Widok ściąganej ścianki ochronnej (rys. 3)	8
Widok łopatki i szufladki na tłuszcz (rys. 4)	8
Schemat elektryczny FTL,R - 74 ET (rys. 5)	9
Schemat elektryczny FTL,R,LR - 78 ET (rys. 6)	9
Schemat elektryczny FTL,R,LR - 712 ET (rys. 7)	10
Schemat elektryczny FTC - 74, 78 ET (rys. 8)	10

Deklaracja zgodności

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.

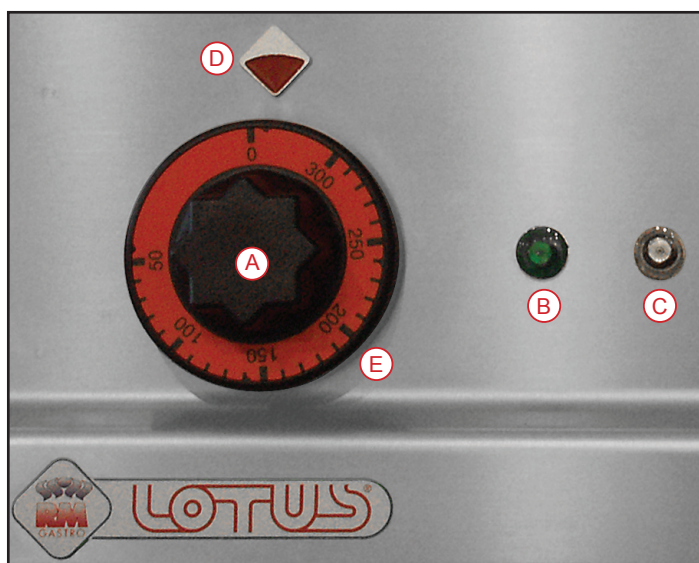
Dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie ze schematem podłączenia elektrycznego i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

Model	Napięcie (V/Hz)	Prąd maksymalny(A)	Moc maksymalna (kW)	Przekrój kabla zas. (mm ²)	Wymiary (cm)	Rozmiar płyty (cm)	Waga (kg)
FT**-74 ET*	400 / 3N / 50	6,5	4,5	5 x 1	40 x 70 x 90 h	39 x 52	64
FT**-78 ET*	400 / 3N / 50	13,1	9	5 x 1,5	80 x 70 x 90 h	79 x 52	110
FT**-712 ET*	400 / 3N / 50	16,5	12,0	5 x 2,5	120 x 70 x 90 h	119 x 52	150
FTC-74 ET	400 / 3N / 50	4,8	3,3	5 x 1	40 x 70 x 90 h	39 x 52	62
FTC-78 ET	400 / 3N / 50	9,6	6,6	5 x 1	80 x 70 x 90 h	79 x 52	106

- * L gładka płyta
- * R ryflowana płyta
- * LR 1/2 gładka i 1/2 ryflowana
- * S chromowana płyta

Obsługa płyty (rys.1)



- (A) Pokrętło termostatu
- (B) Kontrolka zielona
- (C) Kontrolka biała
- (D) Oznaczenie położenia pokrętła
- (E) Tarcza temperatury

Podstawowe informacje dotyczące płyt grilowych

Płyty grilowe są wyprodukowane z myślą o maksymalnej wydajności, przystosowane do trudnych warunków panujących w profesjonalnej kuchni, a przy tym są proste w używaniu i utrzymaniu.

- Optymalny dobór mocy płyty roboczej
- Zdemontowane ochronne ścianki przeciw rozpryskom dla ułatwionego czyszczenia
- Duża powierzchnia robocza
- Odpływ nadmiaru tłuszczu do szufladki
- Ergonomiczne ustawienie elementów sterujących
- Powierzchnia ułatwiająca czyszczenie
- Prosta obsługa

Kontrola opakowania

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.
- Urządzenie służy jedynie do smażenia mięs, ryb, warzyw itp.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać części zamienne oryginalne.
- Urządzenie 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 złą instalacją lub nie przestrzeganiem w/w przepisów.

Informacja o instrukcji

Tylko dla wyspecjalizowanych techników!

Instrukcja przeznaczona jest wyłącznie dla technika, który jest przeszkolony w zakresie instalacji urządzenia. Należy przestrzegać istniejące normy.

 **Każda czynność związana z regulacją itp. musi być wykonywana wyłącznie przy wyłączonym urządzeniu z sieci.**


Umieszczenie

Do regulacji 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), 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 nierównościa do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nóżek.

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

Instrukcja instalacji

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

Instalacja:

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.

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.

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 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 nie zachowania 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.

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 uruchomieniem urządzenia należy odkleić folię ochronną oraz przemyć płytę niewielką ilością wody z płynem do mycia naczyń. Ponadto, pierwsze uruchomienie płyty wiąże się z jej wypaleniem, co trwa ok. 15÷20 min. W tym czasie z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach.

Włączanie urządzenia

Ustawiamy pokrętko regulatora (rys.1, A) w prawo ustawiając żądaną temperaturę w zakresie 50÷300°C. Włączenie urządzenia sygnalizuje biała kontrolka (rys.1, B), włączenie grzania sygnalizuje zielona kontrolka (rys.1, C). Jej zgaśnięcie sygnalizuje osiągnięcie przez płytę nastawionej temperatury.

Urządzenie wyłączamy ustawiając pokrętko regulatora w położenie „O”.

Płyty ceramiczne

Nie należy używać przyrządów, które mogłyby uszkodzić powierzchnię płyty ceramicznej. Nie należy zapominać, że płyty szybko nagrzewają się do żądanej temperatury i przed jakimkolwiek transportem powinna ostygnąć.

Czyszczenie i konserwacja

- 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).
- Przy myciu należy ściągnąć boczne ścianki ochronne (rys.3).

Pojemnik na zbieranie tłuszczu

W dolnej części przedniego panelu obudowy znajduje się wysuwana szufladka (rys.4, A) pojemnik, do której ocieka tłuszcz gromadzący się na płycie grzewczej. Pojemnik należy regularnie kontrolować i w razie potrzeby oczyścić.

Postępowanie w przypadku awarii

Wyłączyć urządzenie i wezwać firmę serwisową.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny przeprowadza firma sprzedająca urządzenie.

Firma sprzedająca:

Adres

.....

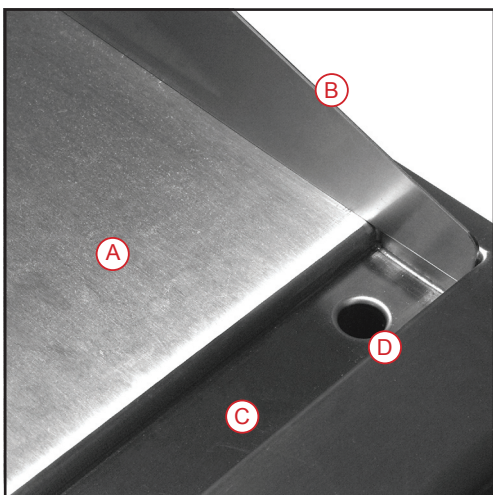
Importer: RM GASTRO Polska Sp. z o. o.
ul. Skoczowska 94
43-450 Ustroń
www.rmgastro.pl



UWAGA!

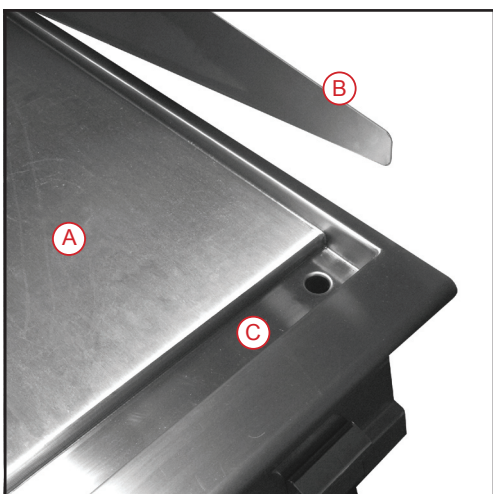
Gwarancja nie obejmuje części, które podlegają zwykłemu zużyciu podczas eksploatacji (uszczelki z gumy, żarówki, części ze szkła, części plastikowe itp.). Gwarancja nie obowiązuje także w przypadku, jeżeli urządzenie zostało zamontowane nie zgodnie z instrukcją montażu lub obsługiwane było przez nieprzeszkolony personel.

Widok fragmentu płyty z otworem odpływowym (rys. 2)



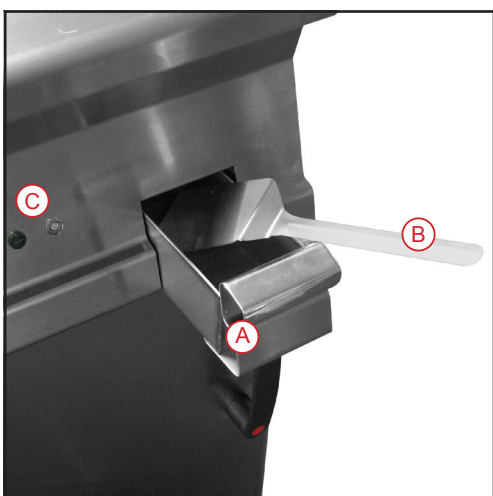
- (A) Płyta gładka
- (B) Ścianka ochronna przeciw odpryskom
- (C) Rynienka odpływu tłuszczu
- (D) Otwór odpływu nadmiaru tłuszczu

Widok ściąganej ścianki ochronnej (rys. 3)



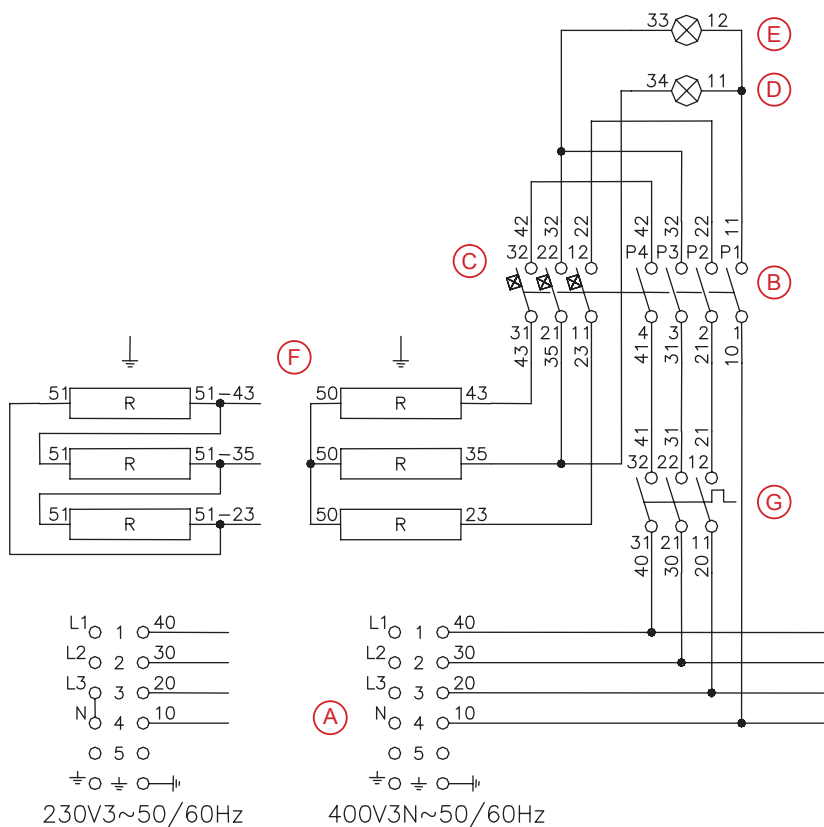
- (A) Płyta gładka
- (B) Ścianka ochronna przeciw odpryskom
- (C) Rynienka odpływu tłuszczu

Widok łopatki i szufladki na tłuszcz (rys. 4)

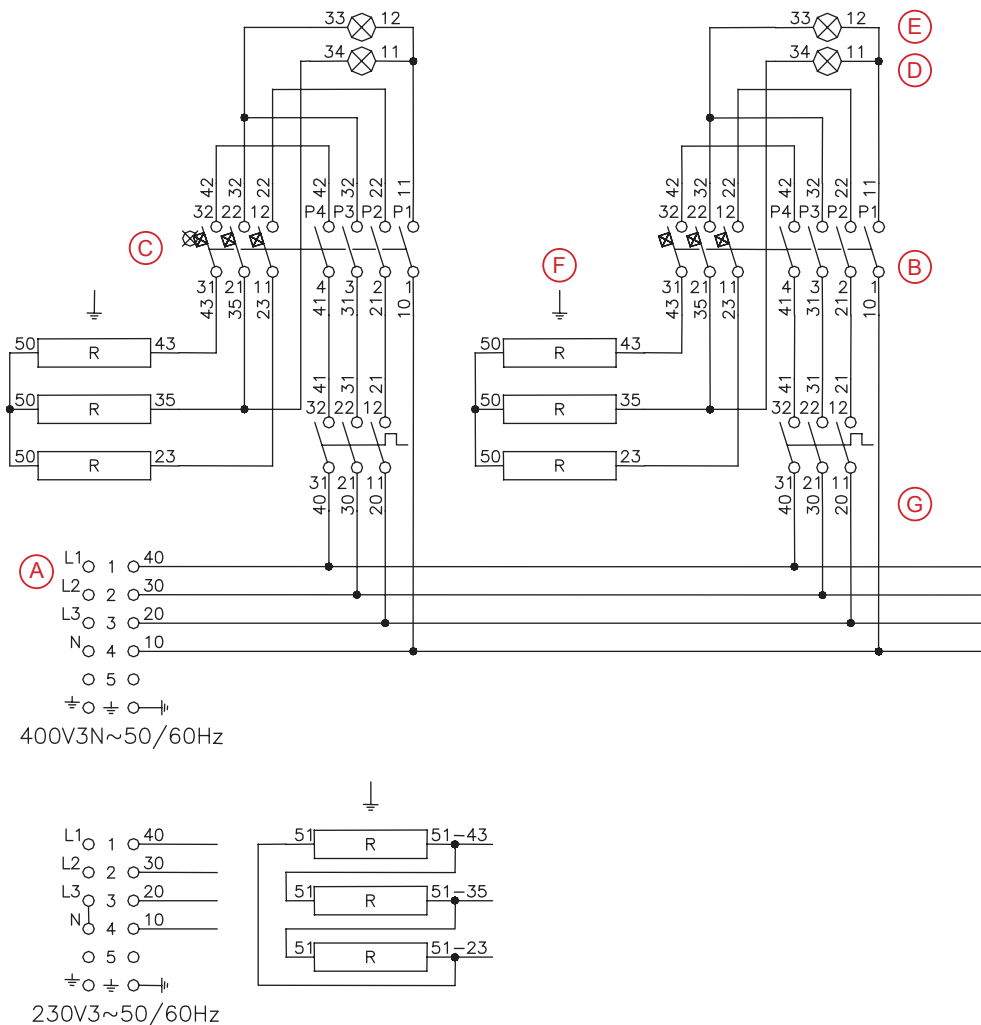


- (A) Szufladka na tłuszcz
- (B) Łopatka
- (C) Kontrolki

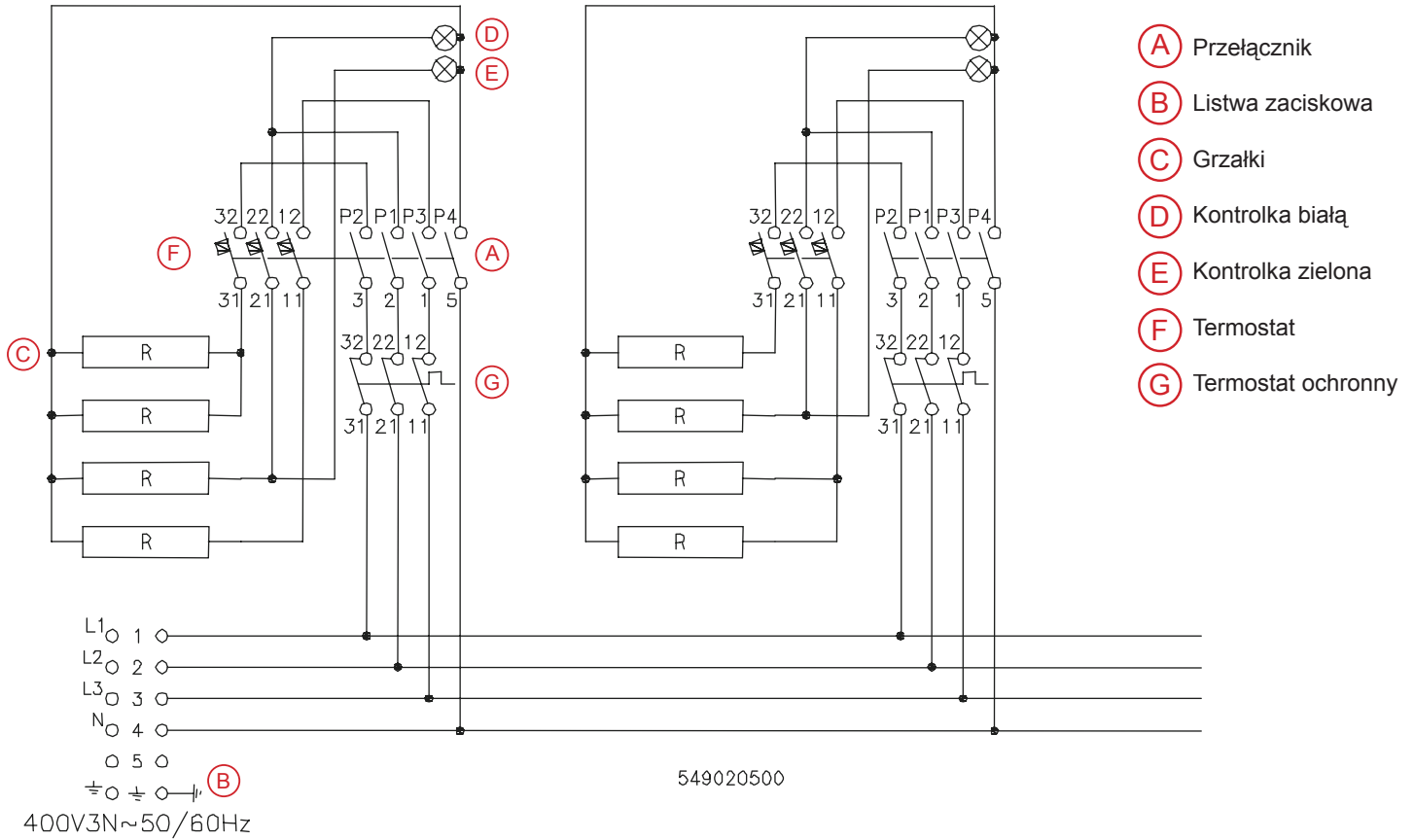
Schemat elektryczny FTL,R - 74 ET (rys. 5)



Schemat elektryczny FTL,R,LR - 78 ET (rys. 6)



Schemat elektryczny FTL,R,LR - 712 ET (rys. 7)



Schemat elektryczny FTC - 74, 78 ET (rys. 8)

