

# RM GASTRO

www.rmgastro.eu

**RM LOTUS  
700 SUPER  
700 SUPER TOP**

## **INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**



### **KUCHNIE GAZOWE, KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM**

**PC - 74, 78, 712, 716 G/P / PCT - 74, 78, 712, 716 G/P  
CF4 - 78 G/P, GE/P / CF6 - 712 GVP, GETVP, G/P, GE/P**



*Producent urządzeń gastronomicznych*



Instrukcja wydana: kwiecień 2010

RM Gastro Polska Sp. z o.o. adres: Skoczowska 94, 43-450 Ustroń  
telefon: 33 854 73 26, 854 70 52 e-mail: info@rmgastro.pl www.rmgastro.eu

## Spis treści

<b>1. Potwierdzenie zgodności z normami</b>	<b>3</b>
<b>2. Prawa autorskie</b>	<b>3</b>
<b>3. Dane techniczne</b>	<b>4</b>
<b>4. Dane techniczne palników</b>	<b>5</b>
<b>5. Przechowywanie</b>	<b>6</b>
<b>6. Informacje bezpieczeństwa</b>	<b>6</b>
<b>7. Kontrola opakowania i urządzenia</b>	<b>6</b>
<b>8. Instalacja</b>	<b>7</b>
<b>9. Przyłącze gazu</b>	<b>8</b>
<b>10. Przygotowanie do uruchomienia</b>	<b>10</b>
<b>11. Kontrola działania</b>	<b>10</b>
<b>12. Instrukcja obsługi</b>	<b>11</b>
<b>13. Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>12</b>
<b>14. Serwis</b>	<b>12</b>
<b>15. Rysunki i schematy</b>	<b>13</b>
<b>16. Gwarancja</b>	<b>18</b>

Firma RM GASTRO przekazuje w Państwa ręce to urządzenie z nadzieją,  
że stanie się ono źródłem komfortu pracy, dochodów i inspiracji.

Niniejsza instrukcja ma na celu usprawnienie pracy z urządzeniem  
i ochronę bezpieczeństwa użytkownika, dlatego prosimy o uważne jej przeczytanie oraz  
przechowywanie dla możliwości późniejszego wykorzystania zawartych w niej informacji.

Jednocześnie prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie.

Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji,  
modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub użytkownika  
niezgodnego z przeznaczeniem, zasadami higieny i opisanymi wskazówkami.

RM GASTRO

## 1. Potwierdzenie zgodności z normami

Potwierdzenie zgodności z normami

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Producent oświadcza, że urządzenie spełnia wymagania dyrektywy CEE 90/396, rozporządzenia (WE) Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz wymagania dyrektywy RoHS 2002/95/EC.

Wymaga się aby instalacja urządzenia wykonana była zgodnie z obowiązującymi normami, dotyczy to również zastosowania odpowiedniego systemu wentylacji i odprowadzania spalin.

Wymaga się aby instalacja urządzenia wykonana była zgodnie z obowiązującymi normami.

## 2. Prawa autorskie

Cała zawartość tego dokumentu (tekst, rysunki, schematy, zdjęcia i inne) chronione są prawami autorskimi. Zabrania się kopiowania z tego dokumentu jakichkolwiek treści czy ilustracji, przekazywania osobom niepowołanym, wprowadzania zmian w treści, za wyjątkiem otrzymania pisemnej zgody producenta - autora instrukcji. Złamanie lub naruszenie praw autorskich grozi postępowaniem karnym

### 3. Dane techniczne

Tabliczna znamionowa umieszczona jest na bocznej ścianie urządzenia.

Przed instalacją skontroluj zgodność parametrów z podanymi na tabliczce znamionowej.

Typ urządzenia	Ilość palników o mocy 3,5 kW	Ilość palników o mocy 5,5 kW	Ilość palników o mocy 7,5 kW	Przekrój kabla elektrycznego	Napięcie (V/Hz)	Wymiary (cm)	Waga (kg)
PCT - 74 G/P	-	1	1	-	-	40 x 70 x 90	60
PCT - 78 G/P	1	2	1	-	-	80 x 70 x 90	73
PCT - 712 G/P	1	3	2	-	-	120 x 70 x 90	119
PCT - 716 G/P	2	4	2	-	-	160 x 70 x 90	146
PC - 74 G/P	-	1	1	-	-	40 x 70 x 90 v	63
PC - 78 G/P	1	2	1	-	-	80 x 70 x 90	76
PC - 712 G/P	1	3	2	-	-	120 x 70 x 90	126
PC - 716 G/P	2	4	2	-	-	160 x 70 x 90	152
CF4 - 78 G/P	1	2	1	-	-	80 x 70 x 90	138
CF4 - 78 GE/P	1	2	1	5 x 1 mm <sup>2</sup>	400 /3N/ 50	80 x 70 x 90	132
CF6-712GV/P	1	3	2	-	-	120 x 70 x 90	178
CF6-712GETV/P	1	3	2	5 x 1 mm <sup>2</sup>	400 /3N/ 50	120 x 70 x 90	177
CF6-712 G/P	1	3	2	-	-	120 x 70 x 90	197
CF6-712 GE/P	1	3	2	5 x 1 mm <sup>2</sup>	400 /3N/ 50	120 x 70 x 90	190

Typ urządzenia	Moc piekarnika kW gaz GN 2/1 3/1	Moc piekarnika kW el. GN 2/1 3/1	Całkowita moc gaz (kW)	Całkowita moc el. (kW)	Przyłącze gazu ISOR7
PCT - 74 G/P	- / -	- / -	13,0	-	R 1/2 GM
PCT - 78 G/P	- / -	- / -	22,0	-	R 1/2 GM
PCT - 712 G/P	- / -	- / -	35,0	-	R 3/4 GM
PCT - 716 G/P	- / -	- / -	44,0	-	R 3/4 GM
PC - 74 G/P	- / -	- / -	13,0	-	R 1/2 GM
PC - 78 G/P	- / -	- / -	22,0	-	R 1/2 GM
PC - 712 G/P	- / -	- / -	35,0	-	R 3/4 GM
PC - 716 G/P	- / -	- / -	44,0	-	R 3/4 GM
CF4 - 78 G/P	7,3 / -	- / -	29,3	-	R 3/4 GM
CF4 - 78 GE/P	- / -	5,0 / -	22,0	5,0	R 1/2 GM
CF6-712GV/P	7,3 / -	- / -	42,3	-	R 3/4 GM
CF6-712GETV/P	- / -	5,0 / -	35,0	5,0	R 3/4 GM
CF6-712 G/P	- / 11,0	- / -	46,0	-	R 3/4 GM
CF6-712 GE/P	- / -	- / 6,9	35,0	6,9	R 3/4 GM

## 4. Dane techniczne palników

Poniżej znajdują się dane palników, niezbędne między innymi do wyregulowania płomienia oraz do konwersji urządzenia na inny rodzaj gazu.

		12,8 kWh/kg G 30 PROPAN / BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> G 20
<b>Palnik 3,5 kW</b>  max 3,5 kW min 1,15 kW	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	90	90	145
	USTAWIENIE MINIMUM 1/100 MM	50	50	regulowany
	DYSZA PILOTUJĄCA Ø 1/100 MM	20	20	30
	ZUŻYCIE GAZU	0,276 kg/h	0,276 kg/h	0,370 m <sup>3</sup> /h
	ZUŻYCIE POWIETRZA H = MM	otwarty	otwarty	otwarty
<b>Palnik 5,5 kW</b>  max 5,5 kW min 1,55 kW	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	115	115	175
	USTAWIENIE MINIMUM 1/100 MM	60	60	regulowany
	DYSZA PILOTUJĄCA Ø 1/100 MM	20	20	30
	ZUŻYCIE GAZU	0,434 kg/h	0,434 kg/h	0,582 m <sup>3</sup> /h
	ZUŻYCIE POWIETRZA H = MM	otwarty	otwarty	20
<b>Palnik 7,5 kW</b>  max 7,5 kW min 2,5 kW	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	135	135	205
	USTAWIENIE MINIMUM 1/100 MM	75	75	regulowany
	DYSZA PILOTUJĄCA Ø 1/100 MM	20	20	30
	ZUŻYCIE GAZU	0,597 kg/h	0,597 kg/h	0,794 m <sup>3</sup> /h
	ZUŻYCIE POWIETRZA H = MM	20	20	20
<b>Palnik piekarnika 7,5 kW</b>  max 7,3 kW min 2,2 kW	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	145	145	205
	USTAWIENIE MINIMUM 1/100 MM	75	75	regulowany
	DYSZA PILOTUJĄCA Ø 1/100 MM	1x19	1x19	1x27
	ZUŻYCIE GAZU	0,576 kg/h	0,576 kg/h	0,772 m <sup>3</sup> /h
	ZUŻYCIE POWIETRZA H = MM	12	12	12
<b>Palnik piekarnika 11,0 kW</b>  max 11,0 kW min 3,5 kW	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	175	175	270
	USTAWIENIE MINIMUM 1/100 MM	100	100	regulowany
	DYSZA PILOTUJĄCA Ø 1/100 MM	1x19	1x19	1x27
	ZUŻYCIE GAZU	0,867 kg/h	0,867 kg/h	1,164 m <sup>3</sup> /h
	ZUŻYCIE POWIETRZA H = MM	13	13	13

## 5. Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu w temperaturze -15 do +65 °C i wilgotności 40% do 60%

## 6. Informacje bezpieczeństwa

Polecenia ważne są dla modeli: PC - 74, 78, 712, 716 G/P / PCT - 74, 78, 712, 716 G/P CF4 - 78 G/P, GE/P / CF6 - 712 GV/P, GETV/P, G/P, GE/P

1. Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie urządzenia osobom o niewystarczającej sprawności umysłowej, osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Urzytkownik musi sobie zdawać sprawę z oczywistych zagrożeń wynikających z eksploatacji urządzeń (takich jak niebezpieczeństwo poparzenia itp.)
2. Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia, należy upewnić się, że serwisant zapoznał się z informacjami dotyczącymi instalacji, a nowa obsługa otrzymała i zapoznała się z instrukcją obsługi urządzenia.
3. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
4. Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
5. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
6. W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie.
7. Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę .
8. Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenia, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury.
9. Dopóki wtyczka kabla zasilającego znajduje się w gniazdku elektrycznym, urządzenie pozostaje pod napięciem.



**Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji może powodować zagrożenie życia lub zdrowia!**

## 7. Kontrola opakowania i urządzenia

Skontroluj opakowanie! Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzone w odpowiednie symbole.

Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od otrzymania przesyłki. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.

### UWAGA!

#### Skontroluj opakowanie!

Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzone w odpowiednie symbole. Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od otrzymania przesyłki. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.



## 8. Instalacja



**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.**

Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie. Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub z użyciem innych niż oryginalne części. Nie odpowiadamy również za szkody powstałe na skutek wyładowań atmosferycznych czy kataklizmów.

Montaż, demontaż, regulację, oddanie do użytku oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową, która zapewni technika odpowiedzialnego za bezpieczną instalację zgodną z obowiązującymi normami i wskazówkami zawartymi w tej instrukcji oraz posiadającego niezbędne uprawnienia.

- Urządzenie nie może stykać się z powierzchniami urządzeń wytwarzających ciepło powyżej 50 °C - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie co najmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.
- Z uwagi na prawidłową pracę urządzeń chłodniczych, należy zachować odstęp między kuchnią a chłodziarką lub zamrażarką.
- Zabrania się ustawiania urządzenia na jakichkolwiek powierzchniach palnych, takich jak dywan, obrus itp. lub w pobliżu takich materiałów np. zasłony, ścierki
- Urządzenie powinno być ustawione w taki sposób, aby możliwa była przy nim swobodna praca.

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni (z max. nierównością do 2°) i wypoziomować za pomocą regulacji nóżek.

Urządzenie należy przechowywać (zarówno podłączone, jak i niepodłączone) w zamkniętym pomieszczeniu, nienarażone na działanie czynników zewnętrznych takich jak ostre słońce, deszcz oraz czynników takich jak wysokie temperatury, wysoka wilgotność powietrza, wysokie zapylenia.

## 9. Przyłącze gazu

Przed podłączeniem gazu zaleca się skontrolowanie prawidłowości instalacji gazowej w pomieszczeniu -m.in. odpowietrzenie oraz zapoznanie się z raportem oddania instalacji do bezpiecznej eksploatacji.

Urządzenia są przystosowane do otwartego odprowadzania spalin (typ A). W związku z tym, pomieszczenie, w którym urządzenie zostanie zainstalowane, musi mieć odpowiednią wielkość, adekwatną do wydajności urządzenia. Powietrze potrzebne do prawidłowego spalania to 2m<sup>3</sup>/h na moc 1kW. Typ urządzenia do wykonania wyciągu jest określony na tabliczce znamionowej.

### Kontrola typu gazu

Upewnij się, że urządzenie jest przystosowane do typu gazu, jaki zamierzasz podłączyć (patrz: tabliczka znamionowa oraz miejsce podłączenia węża gazowego. G-20 gaz ziemny, G30/31 propan-butan). Jeżeli dane te nie są zgodne z typem gazu, który zamierzasz podłączyć, konieczna będzie wymiana dysz przeprowadzona przez specjalistę z uprawnieniami gazowymi. Inne niż standardowe dysze zaleca się zamówić przed zakupem.

Aby podłączyć urządzenie do gazu ziemnego niezbędny jest elastyczny wąż gazowy zbrojony, przystosowany do tego typu gazu. Wąż musi być poprowadzony tak, by całkowicie zniwelować ryzyko mechanicznych lub termicznych uszkodzeń oraz by możliwa była normalna i bezpieczna eksploatacja urządzenia. Długość przewodu zależy od usytuowania urządzenia i zagospodarowania pomieszczenia. Średnica przyłącza gazowego podana jest w tabeli danych technicznych na początku tej instrukcji. Przyłącze gazowe musi być wyposażone w osobny zawór, umożliwiający odcięcie dopływu gazu w razie awarii. Po instalacji należy sprawdzić za pomocą detektora czy nie ma wycieków gazu.

Nie należy w tym celu używać zapalniczki ani substancji żrących!

### Kontrola wydajności

Po instalacji sprawdź ciśnienie gazu za pomocą manometru – powinno być zgodne z parametrami podanymi w tabeli danych technicznych palników. Aby zmierzyć ciśnienie gazu należy odkręcić śrubę zaworu ciśnienia. Po ukończeniu pracy należy dokręcić śrubę oraz sprawdzić szczelność zaworu.

### Konwersja na inny rodzaj gazu

Nasze urządzenia przystosowane są do gazu ziemnego lub gazu propan-butan (patrz tabliczka znamionowa). Konwersja urządzenia może być wykonana tylko przez autoryzowany serwis, posiadający odpowiednie uprawnienia gazowe. Dysze do innego rodzaju gazu znajdują się w osobnym woreczku i są dodane do każdego urządzenia. Średnica dyszy podana jest w setnych mm w tabeli danych technicznych palnika. Wymienione muszą zostać wszystkie dysze (dysze palników oraz palnika pilotującego).

Dysza pilotująca znajduje się bezpośrednio w palniku za wlotem gazu do palnika. Konieczna jest ostrożność przy wymianie, gdyż w palniku znajdują się delikatne elementy, takie jak świece, termopara itp. Dysza palnika głównego znajduje się bezpośrednio przed palnikiem.

### Otwarcie palnika

Dla modeli CF i PC zdjąć ruszty, palniki oraz wannę pod palnikami. Za pomocą odpowiedniego klucza odkręcić dysze, założyć nowe, wyregulować dopływ powietrza przez dokręcenie śruby i nakrętki. Następnie wyreguluj minimum obracając śrubę w prawo lub w lewo aż do osiągnięcia odpowiedniej wartości ciśnienia gazu - 1,15 kW dla palnika o mocy 3,5 kW, 1,55 kW dla palnika o mocy 5,5 kW, 2,5 kW dla palnika o mocy 7,5 kW.

### Palnik piekarnika

Aby wymienić dyszę piekarnika należy usunąć dolną płytę z wnętrza piekarnika, odkręcić dwie śruby mocujące palnik i wyjąć go. Za pomocą odpowiedniego klucza odkręcić i wymienić dyszę. Wyregulować palnik zgodnie z wartościami podanymi w tabeli „Dane techniczne palników”.



### Regulacja minimum

Wyjąć pokrętko regulacji z panelu i śrubokrętem powoli wyregulować śrubę. Wartości powinny wynosić: 2,2 kW dla piekarnika 2/1 a 3,5 kW dla piekarnika 3/1. Regulacja jest możliwa po dwudziestominutowym włączeniu planika na maksymalną moc.

Po wymianie dysz konieczne jest skontrolowanie płomienia – powinien być wyraźny, niebieski, o wielkości dostosowanej do mocy ustawionej na pokrętkle termostatu.

 **Ważne!** Po konwersji urządzenia na inny rodzaj gazu zaznacz zmianę na tabliczce znamionowej.

### Skontroluj:

- Szczelność instalacji
- Płomień palnika pilotującego – powinien być intensywny
- Płomień palnika głównego – powinien być wyraźny, niebieski, równomierny
- Płomień głównego palnika w pozycji minimum
- Termoparę – czy jest dostatecznie otoczona płomieniem palnika

**Podłączenie na gaz ciekły:** Ciśnienie dla gazu ciekłego powinno wynosić 28-30 mbar dla butanu i 37 mbar dla propanu. Zaleca się:

- 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 podłączone.

**Podłączenie na gaz ziemny:** Ciśnienie na gaz ziemny musi wynosić 18-20 mbar. Zaleca się:

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

Jeżeli ciśnienie jest niższe niż 15 mbar lub wyższe niż 22,5 mbar urządzenie nie może być podłączone.

### Kontrola powietrza ssącego palników głównych:

Wszystkie palniki posiadają regulator powietrza, który umożliwia sterowanie podawanego powietrza. W tabeli 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.

Po konwersji urządzenia na inny rodzaj gazu niż ten, do którego przystosowane zostało przez producenta, konieczna jest kontrola bezpieczeństwa instalacji oraz raport z tej kontroli.

**Producent nie może zapewnić bezpieczeństwa użytkowników ani sprawnego działania urządzenia w przypadku, gdy zostało ono zainstalowane przez osobę nie posiadającą odpowiednich uprawnień, niezgodnie z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji lub niezgodnie z panującymi normami i przepisami.**

## 10. Przygotowanie do uruchomienia

Uwaga!

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia usuń wszelkie folie ochronne. Powierzchnię oraz elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością umyj gorącą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie zmyj detergent czystą wodą i wytrzyj do sucha.

Przed używaniem kuchni do gotowania i pieczenia, należy uruchomić piekarnik „na pusto” na około 20 minut na pełnej mocy. W tym czasie może wydobywać się nieprzyjemny zapach - jest to normalne przy nowych urządzeniach.

## 11. Kontrola działania

Lista czynności, które należy wykonać:

1. Kontrola podłączonych parametrów
  - a) W urządzeniu gazowym: Gazociąg musi być zamknięty, szczelny i odpowietrzony. Powinien być zamontowany HUP, parametry powinny być wyregulowane zgodnie z zaleceniami w dziale „Instalacja gazowa” i tabelą danych technicznych palników. Gazociąg musi być wyposażony w łatwodostępny zawór gazu.
  - b) W urządzeniu elektrycznym: instalacja elektryczna musi być wykonana tak, by nie zagrażała bezpieczeństwu użytkowników. Musi być wyposażona w oddzielny, łatwodostępny wyłącznik RCD odpowiedni do obciążenia urządzenia, musi posiadać uziemienie zgodne z normami.
  - c) W urządzeniach z podłączoną wodą: instalacja musi być szczelna, wyregulowana (ciśnienie oraz twardość). Woda powinna być czysta, o jasnej barwie, niezawierająca zanieczyszczeń w postaci drobin.
  - d) W urządzeniach posiadających odpływ: instalacja odpływowa musi być szczelna, w pozycji spadowej od urządzenia i wyposażona w syfon zapobiegający nieprzyjemnym zapachom.
2. Kontrola z tabliczką znamionową:
  - a) Typ gazu: ziemny 20 mbar, propan-buran 30/31 mbar
  - b) Napięcie: np. 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz
  - c) Ciśnienie wody 3-5 mbar
  - d) Odpływ prosty nad ziemią, wolnym spadem z urządzenia 40, 50, 70 HT
  - e) Odpływ nad ziemią do 1 m za pomocą pompy odpływowej z urządzeń 40, 50 HT
3. Sprawdź szczelność wszystkich śrób i obudowy.
4. Włącz urządzenie i skontroluj jego działanie
  - a) Urządzenia cieplne: temperatura, ciśnienie pary, ustawienie minimum, ustawienie powietrza i gazu
  - b) Urządzenia mechaniczne: kierunek obrotu silnika 3-F

## 12. Instrukcja obsługi

**Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.**

### Zapalenie i sterowanie palników:

Nad każdym pokrętkiem znajdującym się na przednim panelu oznaczony jest czerwonym kolorem odpowiadający palnik. Aby zapalić planik, wcisnąć pokrętło i obrócić je w lewą stronę do symbolu gwiazdki. Przytrzymaj pokrętło i zapal palnik pilotujący, nie zwalniasz pokrętła jeszcze przez chwilę. Aby zapalić palnik należy ustawić pokrętło do pozycji maksimum i przez chwilę przytrzymać wciśnięte. Po zapaleniu palnika można ustawić mniejszą moc. Jeśli płomień zgaśnie, czynności należy powtórzyć. Przekręcając pokrętło w prawo zwiększamy temperaturę, przekręcając je w lewo zmniejszamy ją. Aby zgasić palnik należy pokrętło termostatu ustawić na pozycję „0”.

### Zapalenie i regulacja palnika piekarnika

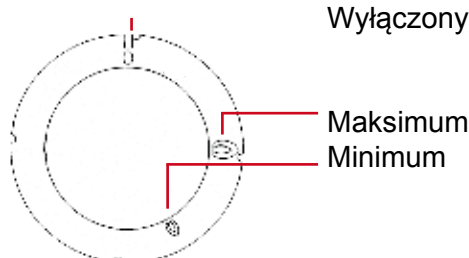
Przy zapaleniu piekarnika otworzyć drzwiczki, ustawić pokrętło regulacji na pozycję gdzie znajduje się sybol płomienia, trzymać wciśnięte pokrętło piezozapalnika dopóki nie zapali się płomień (nastąpi to po ok 10 sekundach). Płomień można skontrolować w otworach na dnie piekarnika. Jeśli płomień zgaśnie, czynności należy powtórzyć. Przy ustawieniu pokrętła do pozycji pilotowego palnika zgasnie palnik główny a zostanie zapalony tylko palnik pilotujący. Następnie ustawić pokrętło termostatu na wybraną temperaturę. Wartości wskazujące temperaturę są widoczne na pokrętle. W celu wyłączenia piekarnika, przekręcić pokrętło do pozycji „0”. Gdy piekarnik jest uruchomiony drzwiczki powinny być zamknięte, aby nie doszło do uszkodzenia pokręteł przez gorące powietrze.

### Kontrola elektrycznego piekarnika

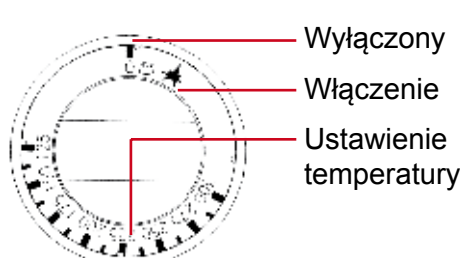
Przekręcić pokrętło piekarnika w prawo na żadaną pozycję.

Temperatura pożądana °C	50	65	100	150	195	245	250	275
Temperatura nastawiona °C	75	130	180	230	250	270	275	300

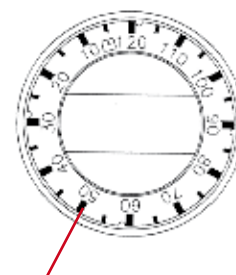
POKRĘTKO PALNIKA



POKRĘTKO PIEKARNIKA

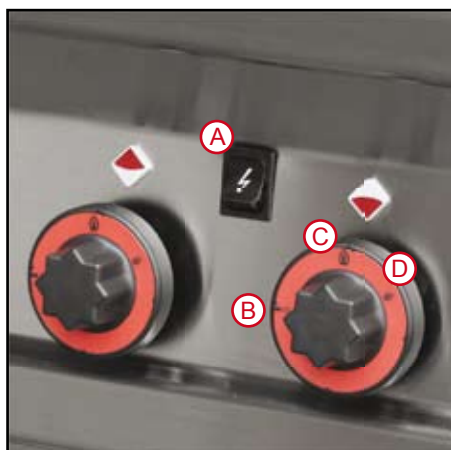


POKRĘTKO CZASOMIERZA



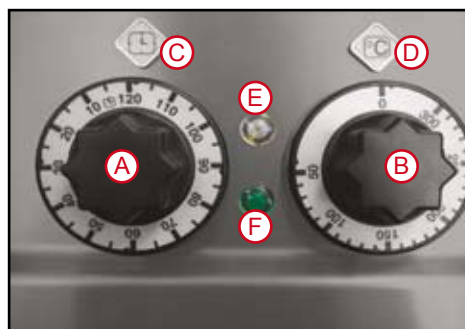
Ustawienie czasu - po jego upływie urządzenie wyda sygnałdźwiękowy

### STEROWANIE PALNIKÓW



- (A) Włącznik
- (B) Zapalenie
- (C) Maximum
- (D) Minimum

### STEROWANIE PIEKARNIKA



- (A) Pokrętło czasomierza
- (B) Pokrętło termostatu
- (C) Oznaczenie czasu
- (D) Oznaczenie tempera
- (E) Kontrolka biała - pod
- (F) Kontrolka zielona - w

## 13. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ gazu.

### Urządzenia nie należy czyścić:

- wodą pod ciśnieniem.
- szczotkami metalowymi
- środkami agresywnymi, żrącymi i powodującymi korozję
- środkami zawierającymi drobiny cierne
- chlorem

Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Nierdzewne części można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha. Palniki i ruszty można zdjąć i namoczyć w wodzie z płynem do mycia naczyń, umyć miękką gąbką, opłukać w czystej wodzie, osuszyć i założyć.

Ruszt piekarnika również można wyjąć i umyć jak opisano wyżej.

### Przerwa w eksploatacji

Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie umyć i nałożyć warstwę ochronną stosując odpowiedni środek oraz odłączyć dopływ gazu.

### Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

Urządzenie to służy do użytku profesjonalnego, dlatego powinno być serwisowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

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

## 14. Serwis

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo, uniknąć ewentualnej nadwyżki zużycia energii oraz niespodziewanych awarii, które dezorganizują pracę i powodują straty finansowe – dokonuj regularnych kontroli serwisowych!

Urządzenie to służy do użytku profesjonalnego, dlatego powinno być serwisowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

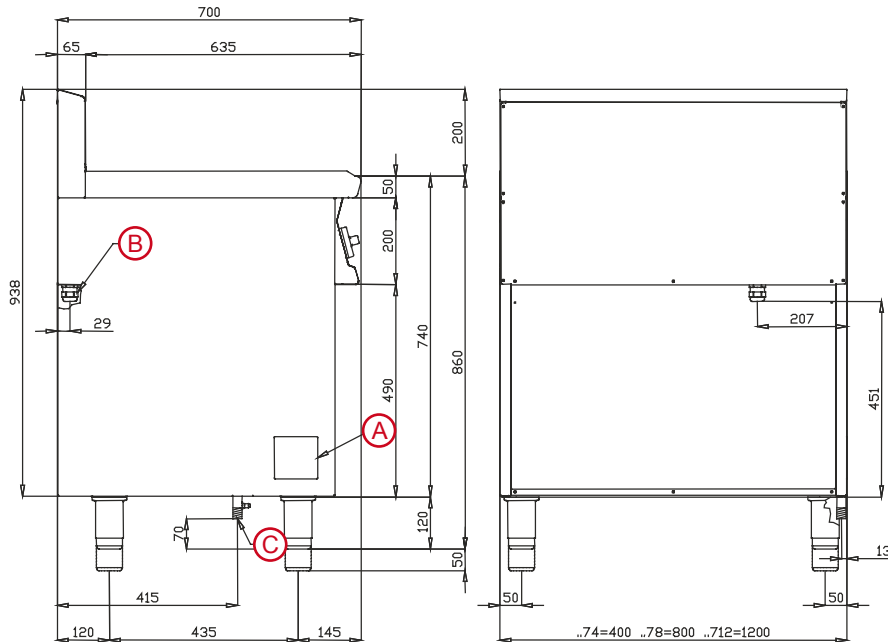
Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy dopilnują zachowania obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia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

Przeglądy okresowe zapobiegają ponoszeniu niepotrzebnych kosztów związanych z eksploatacją oraz gwarantują sprawne i długie działanie.

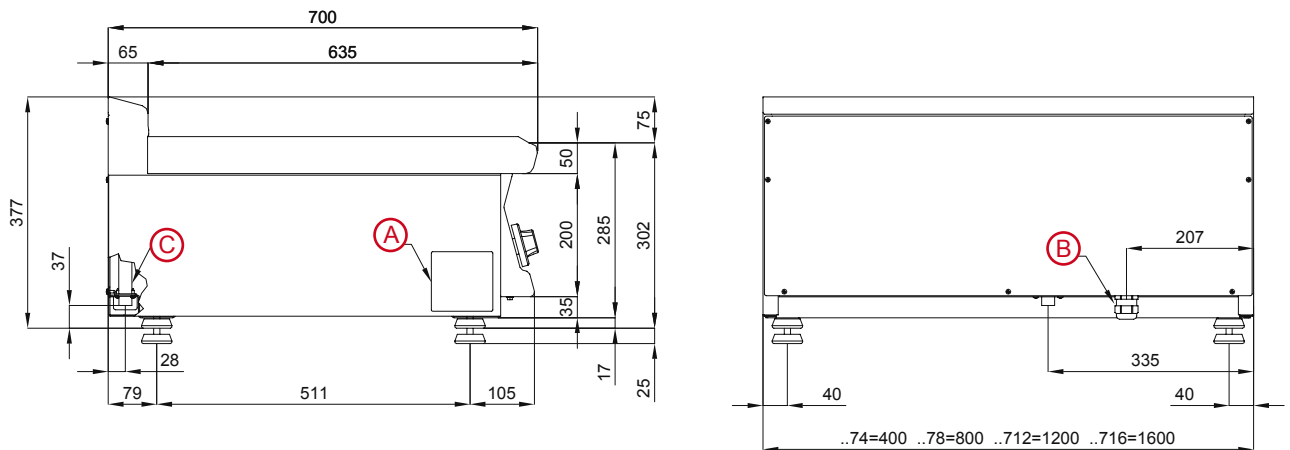
## 15. Rysunki i schematy

### RYSUNEK WYMIAROWY (RYS. 1)

#### Modele PC i CF

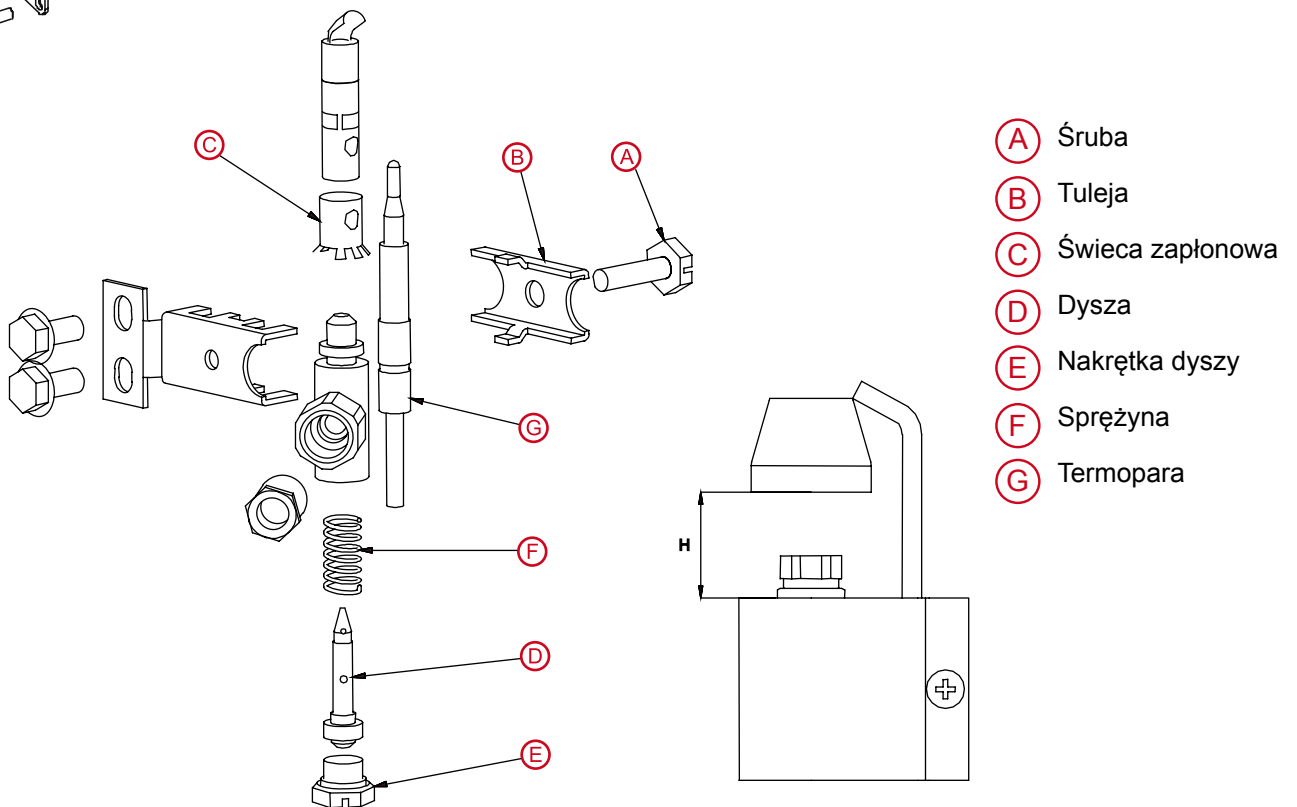
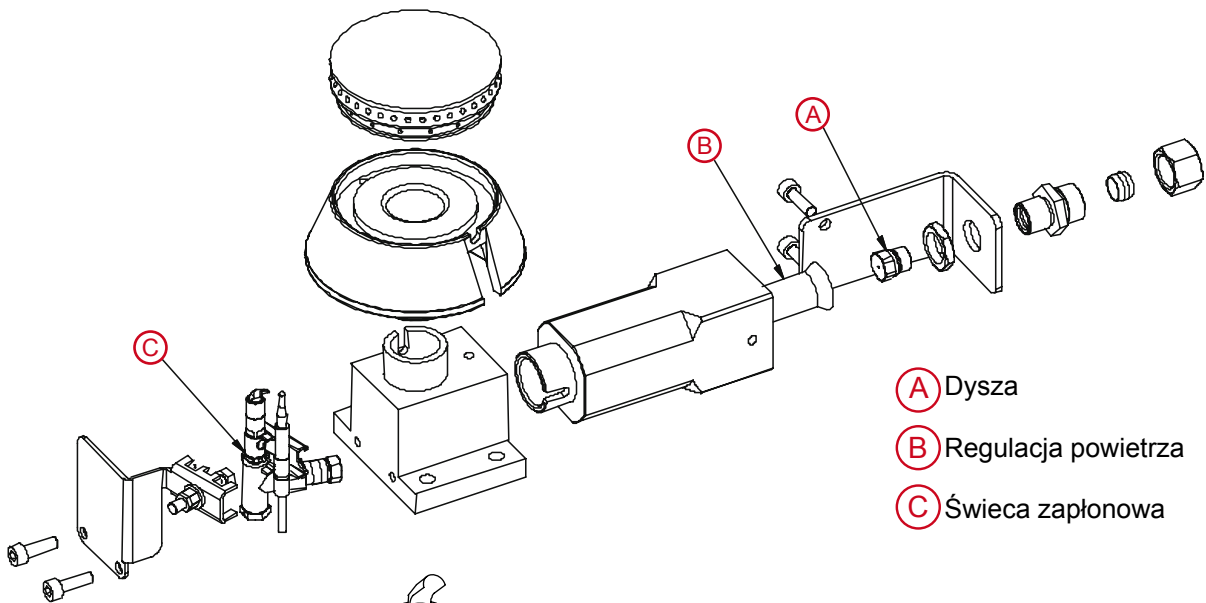


#### Modele PCT (bez podstawy)



- (A) Tabliczka znamionowa
- (B) Przyłącze energii elektrycznej
- (C) Przyłącze gazu

# KONSTRUKCJA PALNIKA (RYS. 2)



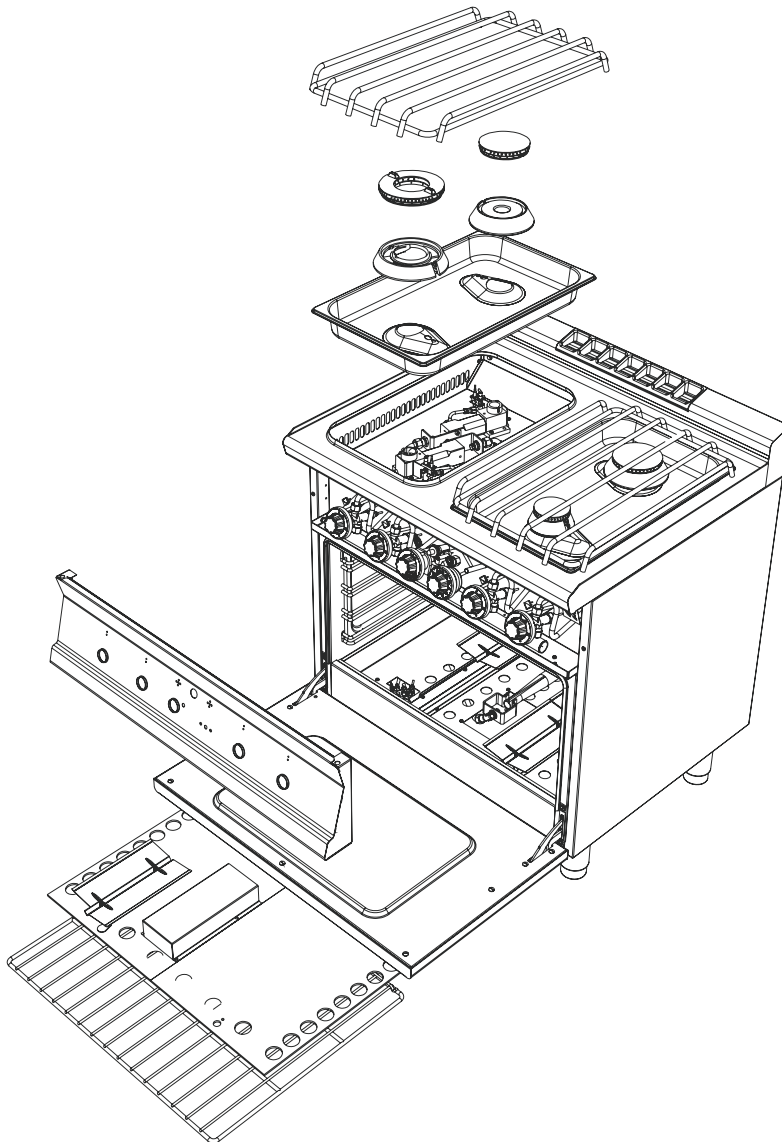
### PALNIK GŁWNY (RYS. 3)



(A) Rozdzielacz gazu (korona)

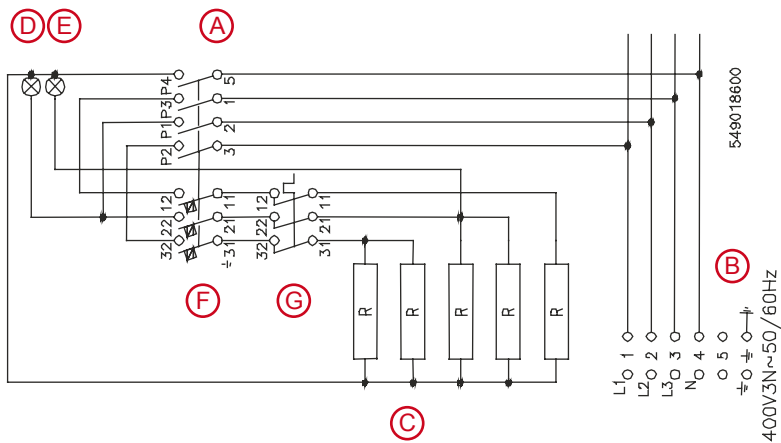
(B) Świeca zapłonowa

### ELEMENTY SKŁADOWE URZĄDZENIA (RYS. 4)



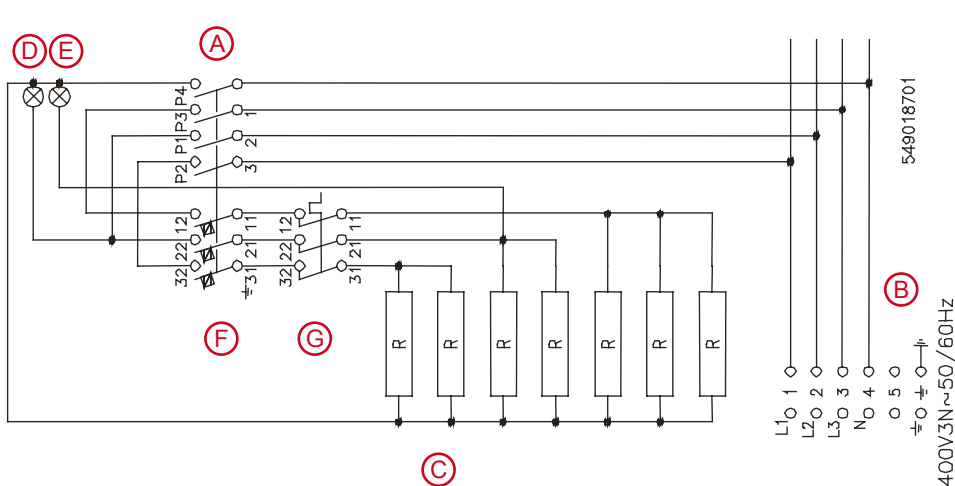


### SCHEMAT PODŁĄCZENIA PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO GN 2/1 (RYS. 5)



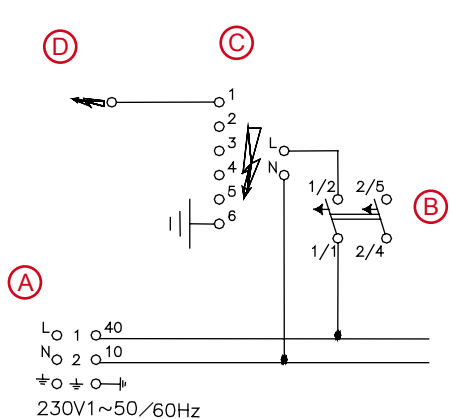
- (A) Przełącznik
- (B) Listwa zaciskowa
- (C) Grzałka
- (D) Kontrolka biała
- (E) Kontrolka zielona
- (F) Termostat
- (G) Termostat bezpieczeństwa

### SCHEMAT PODŁĄCZENIA PIEKARNIKA GN 3/1 (RYS. 6)



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

### SCHEMAT PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEJ JEDNOSTKI ZAPALAJĄCEJ (RYS. 7)

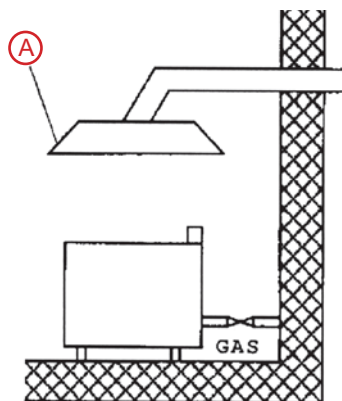


- (A) Listwa zaciskowa
- (B) Przycisk zapalania
- (C) elektroniczna jednostka zapalająca
- (D) Świeca zapłonowa



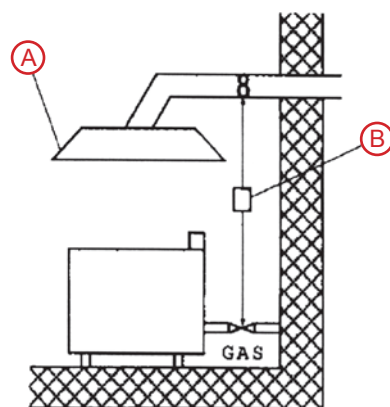
## ODPROWADZANIE SPALIN W URZĄDZENIACH TYPU A (RYS. 8)

### WYCIĄG NATURALNY



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

### 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.

## 16. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje:

- żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części z tworzywa i szklane itp.)
- urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień
- uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi (np. deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenie, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury, wyładowania atmosferyczne)
- uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie i uszkodzeń mechanicznych
- uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednią eksploatacją i konserwacją
- uszkodzeń wynikłych z ingerencji w urządzenie przez osoby nieupoważnione

Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.



**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. Veseli nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
<b>Sprzedający</b>		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pięczętko i data instalacji:
<b>Kupujący</b>		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieniężka: <small>Przeznaczona do odliczenia w przypadku kwalifikacji do zwrotu</small>	
Adres:		
<b>Serwis</b>		
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

**RM GASTRO s.r.o. jako producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). Wsz 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:  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....