

# RM GASTRO

www.rmgastro.eu

**LOTUS  
900**

## **INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**



### **KUCHNIA ŻELIWNA GAZOWA / KOMBINOWANA**

**TP-98G / TP2-98G / TPF-98G / TPF-98GE /  
TPF2-912GV / TPF-912G / TP2-912G**



*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. Wstęp</b>	<b>3</b>
<b>2. Opis i dane techniczne</b>	<b>4</b>
<b>3. Dane techniczne palników</b>	<b>5</b>
<b>4. Instalacja i umiejscowienie</b>	<b>6</b>
<b>5. Przyłączenie gazu</b>	<b>6</b>
<b>6. Przystawienie urządzenia na inny rodzaj gazu</b>	<b>8</b>
<b>7. Podłączenie do sieci elektrycznej</b>	<b>8</b>
<b>8. Instrukcja obsługi</b>	<b>9</b>
<b>9. Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>10</b>
<b>10. Odprowadzanie spalin</b>	<b>11</b>
<b>11. Rysunki i schematy</b>	<b>12</b>
<b>12. 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.**

## 1. Wstęp

Producent nie odpowiada za pośrednie lub bezpośrednie szkody wynikłe ze złej instalacji, konserwacji, niewłaściwego użytkownika lub nieprzestrzegania przepisów wymienionych w tej instrukcji.

Polecenia ważne są dla modeli: P-98G / TP2-98G / TPF-98G / TPF-98GE / TPF2-912GV / TPF-912G / TP2-912G

- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie urządzenia osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
- 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. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie
- Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę .
- 



**Niestosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia. Nieprzestrzeganie zasad higieny (czystości) i należytej konserwacji może powodować zagrożenia biologiczne np. zatrucia, kontakt żywności z narzędziami roboczymi i osłonami w strefie spożywczej.**

## 2. Opis i dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej ścianie urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się z instrukcją podłączenia instalacji elektrycznej i gazowej.

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Model	Ilość palników o mocy 12 kW	Ilość palników o mocy 7 kW	Ilość palników o mocy 10 kW	Średnica przyłącza gazu	Wymiary (cm)	Waga (kg)	Typ wyciągu
TP-98G	1	-	-	3/4 inch GAS	80 x 90 x 90 h	144	A
TPF-98G	1	-	-	3/4 inch GAS	80 x 90 x 90 h	194	B11
TPF-98GE	1	-	-	3/4 inch GAS	80 x 90 x 90 h	191	A
TP2-912G	1	1	1	3/4 inch GAS	120 x 90 x 90 h	166	A
TPF2-912GV	1	1	1	3/4 inch GAS	120 x 90 x 90 h	254	B11
TPF2-912G	1	1	1	3/4 inch GAS	120 x 90 x 90 h	264	B11
TP2-98G	-	2	1	3/4 inch GAS	80 x 90 x 90 h	139	A

Model	Moc pieca kW gaz GN 2/1 / 3/1	Moc pieca kW el. GN 2/1 / 3/1	Całkowita moc gaz (kW)	Całkowita moc el. (kW)	Max. prąd (A)	Napięcie (V)	Przewód zasilający (mm <sup>2</sup> )
TP-98G	- / -	- / -	12	-	-	-	-
TPF-98G	- / -	- / -	20,5	-	-	-	-
TPF-98GE	- / -	6,7 / -	12	6,7	10,9	400 V/3N/50Hz	1,5
TP2-912G	- / -	- / -	29	-	-	-	-
TPF2-912GV	8,5 / -	- / -	37,5	-	-	-	-
TPF2-912G	- / 13	- / -	42	-	-	-	-
TP2-98G	- / -	- / -	24	-	-	-	-

### 3. Dane techniczne palników

Palnik wysoki max. 12 kW - min. 7 kW	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st. G 20 Z. PLYN 20 mbar
Dysza palnika śr. 1/100 mm	165	165	265
Regulacja minimum 1/100 mm	130	130	130
Dysza pilotująca śr. 1/100 mm	19	19	27
Zużycie gazu	kg/h 0,937	kg/h 0,937	m <sup>3</sup> st./h 1,27

Palnik max. 7 kW - min. 1,8 kW	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st. G 20 Z. PLYN 20 mbar
Dysza palnika śr. 1/100 mm	130	130	195
Regulacja minimum 1/100 mm	65	65	regulowane
Dysza pilotująca śr. 1/100 mm	20	20	30
Zużycie gazu	kg/h 0,547	kg/h 0,547	m <sup>3</sup> st./h 0,740
Zużycie powietrza h = mm	otwarte	otwarte	1

Hořák max. 10 kW - min. 2,3 kW	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st. G 20 Z. PLYN 20 mbar
Dysza palnika śr. 1/100 mm	155	155	230
Regulacja minimum 1/100 mm	75	75	regulowane
Dysza pilotująca śr. 1/100 mm	20	20	30
Zużycie gazu	kg/h 0,781	kg/h 0,781	m <sup>3</sup> st./h 1,058
Zużycie powietrza h = mm	otwarte	otwarte	1

Hořák trouby 2/1 max 8,5 kW - min 2,2 kW	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st. G 20 Z. PLYN 20 mbar
Dysza palnika śr. 1/100 mm	145	145	220
Regulacja minimum 1/100 mm	75	75	regulowane
Dysza pilotująca śr. 1/100 mm	19	19	27
Zużycie gazu	kg/h 0,664	kg/h 0,664	m <sup>3</sup> st./h 0,899
Zużycie powietrza h = mm	20	20	20

Hořák trouby 3/1 max 13 kW - min 3,5 kW	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st. G 20 Z. PLYN 20 mbar
Dysza palnika śr. 1/100 mm	180	180	290
Regulacja minimum 1/100 mm	100	100	regulowane
Dysza pilotująca śr. 1/100 mm	19	19	27
Zużycie gazu	kg/h 1,016	kg/h 1,016	m <sup>3</sup> st./h 1,376
Zużycie powietrza h = mm	25	25	25

## 4. Instalacja i umiejscowienie



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.

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 - posiadająca uprawnienia elektryczne i gazowe zgodne z obowiązującymi normami.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji.

Wentylacja pomieszczenia musi być odpowiednio zaprojektowana, wg. istniejących przepisów i norm. Powietrze potrzebne do prawidłowego spalania to 2m<sup>3</sup>/h na moc 1kW.

Typ urządzenia do wykonania wyciągu jest określony na tabliczce znamionowej

Urządzenie może stykać się tylko z materiałami odpornymi na temperatury wyższe niż 60°C - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.

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

## 5. Przyłączenie gazu

Gaz musi być przyłączony materiałami zgodnymi z obowiązującymi normami (waż gazowy zbrojony). Każde urządzenie musi być podłączone do zaworu gazowego, aby było możliwe odłączenie dopływu gazu w przypadku awarii. Po instalacji urządzenia należy sprawdzić jej szczelność za pomocą detektora 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 -  
- powinien być zgodny z oznaczeniem na tabliczce znamionowej.

**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 podłączone.**

**Podłączenie na gaz ziemny:** Ciśnienie dla gazu ciekłego powinno wynosić 18-20 mbar. 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 15 mbar lub wyższe niż 22,5 mbar urządzenie **nie może być podłączone.**



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

### **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. Wskazania przy przebudowie lub zmianie rodzaju gazu.

Przebudowa lub przeróbka urządzenia na inny rodzaj gazu musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika z uprawnieniami gazowymi.

### **Ustawienie minimum**

Usuń żeliwny ruszt, palniki i płyty. Aby wyregulować powietrze należy wykręcić śrubę zabezpieczającą wraz ze śrubą kontrolującą. Po ustawieniu odpowiedniego dopływu powietrza dokręcić śrubę kontrolującą. Moc minimalna palników po wyregulowaniu musi wynosić 7 kW dla palnika żeliwnego, 1,8 kW dla palnika o mocy 7 kW i 2,3 kW dla palnika o mocy 10 kW.

Sposób ten jest możliwy wyłącznie po 20- min. pracy palnika na maksymalnej mocy a po tym czasie obniżeniu mocy do minimum. Po korekcie należy sprawdzić zapłon - maksimum i minimum - i upewnić się że płomień zachowuje się normalnie nawet podczas szybkich obrotów pokręta z jednej pozycji na drugą oraz, że płomień nie gaśnie przy szybkim otwieraniu i zamykaniu drzwi piekarnika.

### **Kontrola wydajności**

Urządzenie należy sprawdzić uwzględniając jego moc.

Moc jest określona na tabliczce znamionowej i w tej instrukcji (tabela, rodz. 2)

Należy upewnić się czy typ gazu jest odpowiedni dla typu pieca, rodzaj gazu jest określony na tabliczce znamionowej.



W razie zmiany typu gazu należy się bezwzględnie upewnić czy typ gazu odpowiada zalecanemu w instrukcji.

Aby zmierzyć ciśnienie gazu należy odkręcić śrubę zaworu ciśnienia. Po ukończeniu pracy należy sprawdzić szczelność zaworu.

### **Uwaga:**

- **Przy pracy urządzenia na gaz płynny śruba, którą reguluje się minimum musi być maksymalnie dokrecona.**
- **Po wymianie dysz na inny rodzaj gazu należy zaznaczyć zmianę na tabliczce znamionowej urządzenia**

## 6. Przystawienie urządzenia na inny rodzaj gazu

### Wymian palnika żeliwnego, regulacja minimum:

Usuń żeliwny ruszt, palniki i płyty. Za pomocą odpowiedniego klucza odkręć i zdejmij dyszę (patrz rozdział „Rysunki i schematy“ - rys. „Palnik żeliwny“). Załóż nową dyszę. Wyreguluj dopływ powietrza. Dokręć śrubę kontruującą. Załóż elementy w odwrotnej kolejności, niż były zdejmowane.

Nasze urządzenia są przystosowane i regulowane do pracy na gaz ziemny. Przystawienie na inny rodzaj gazu musi być przeprowadzone przez uprawnionego technika. Dysze na inny typ gazu są dołączane do urządzenia, a rozmiar otworu jest podany w setnych mm (patrz: „Tabela danych technicznych palnika”).

### Ważne:

- po wymianie dysz na inny rodzaj gazu należy zaznaczyć zmianę na tabliczce znamionowej urządzenia
- sprawdzić ewentualne wycieki gazu i płomień głównego palnika
- sprawdzić czy płomień palnika pilotującego okala termoparę i czy jego barwa jest niebieska
- użytkownik jest zobowiązany do przestrzegania instrukcji obsługi

### Palnik piekarnika

Aby wymienić dyszę w piecu, wykonaj następujące czynności:

- Zdemontuj dno piekarnika
- Za pomocą odpowiedniego klucza dokonaj zamiany dyszy na inny rodzaj gazu
- Dostosuj dopływ powietrza zgodnie z tabelą „Dane techniczne palników“

## 7. Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Listwa zaciskowa znajduje się na spodzie tylnej części obudowy. Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Kabel elektryczny powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury 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
- urządzenie jest uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.



## 8. Instrukcja obsługi

### Przed pierwszym użyciem należy:

- ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające
- przemyć urządzenie wodą z płynem do mycia naczyń, zmyć detergent i wytrzeć do sucha
- przeprowadzić przepalenie piekarnika - uruchomić pusty piekarnik na około 300°C na 1 godz. do czasu zniknięcia nieprzyjemnego zapachu.

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

### Termostat bezpieczeństwa

Kuchnie z elektrycznym piekarnikiem są wyposażone w termostat bezpieczeństwa, który zatrzyma wszystkie funkcje piekarnika w przypadku, gdy temperatura w komorze piekarnika zostanie przekroczona.

Gdy nastąpi taka sytuacja należy wezwać serwis.

### Zapalenie i sterowanie palników:

Nad każdym pokrętkiem, znajdującym się na przednim panelu, oznaczony jest czerwonym kolorem odpowiadający palnik. Aby zapalić palnik: wcisnąć pokrętło i obrócić je w lewą stronę do symbolu małego płomienia. Nastąpi samoczynne zapalenie płomienia, należy ustawić pokrętło do pozycji maksimum i przez chwilę przytrzymać wciśnięte. 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 palnika żeliwnego

Za pomocą haka zdejmij okrągłą żeliwną płytę i zapal palnik pilotujący używając piezozapalnika. Przytrzymaj pokrętło przez chwilę aby nagrzał się czujnik termopary a następnie zwolnij pokrętło i nałóż spowrotem żeliwną płytę. Zapal palnik. Jeśli płomień zgaśnie, powtórz procedurę od nowa. Aby uzyskać maksymalną moc palnika należy ustawić pokrętło do pozycji maksimum, aby otrzymać minimalną moc - do pozycji minimum. Ustawienie pokrętką na pozycję iskry zgasi palnik ale nie zgasi palnika pilotującego.

### Zapalenie i regulacja palnika piekarnika

Przy zapaleniu piekarnika otworzyć drzwiczki, ustawić pokrętło regulacji na pozycję gdzie znajduje się symbol dwóch płomieni, 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. Następnie ustawić pokrętło termostatu na wybraną temperaturę. Wartości wskazujące temperaturę są widoczne na pokrętkle. W celu wyłączenia piekarnika, przekręcić pokrętło do pozycji „0”. Gdy piekarnik jest uruchomiony drzwiczki powinny być zamknięte.

### Sterowanie elektrycznego piekarnika

Przekręcić pokrętło piekarnika w prawo na żądaną pozycję.

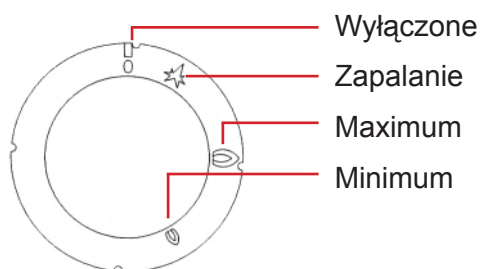
Temperatura pożądana °C	50	65	100	150	195	245	250
Temperatura ustawiona °C	75	95	130	180	225	270	275

### Pokrętło czasomierza

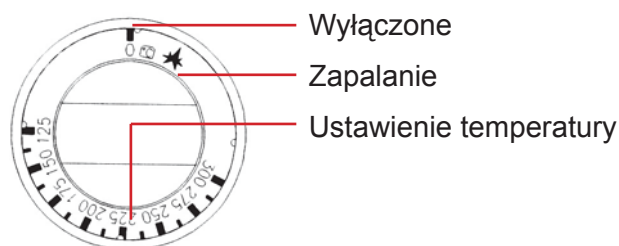
Na tym pokrętkle można ustawić czas po upływie którego nastąpi sygnał dźwiękowy. Piec nie wyłącza się automatycznie po wyzerowaniu czasu.

## Panel sterowania

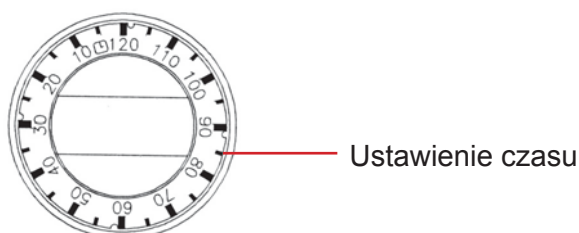
### POKRĘTŁO PALNIKA



### POKRĘTŁO PIEKATNIKA



### POKRĘTŁO CZASOMIERZA



## 9. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ gazu i prądu elektrycznego.

### 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. Aby wyczyścić koronę palnika należy ją zdjąć, namoczyć w ciepłej wodzie, dokładnie umyć i przed nałożeniem wysuszyć. Należy uważać by brud nie dostał się do wnętrza palnika, ponieważ może zapchać dysze.

Dla łatwiejszego czyszczenia piekarnika zaleca się wyjęcie rusztu.

### Przerwa w eksploatacji

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

### Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

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.

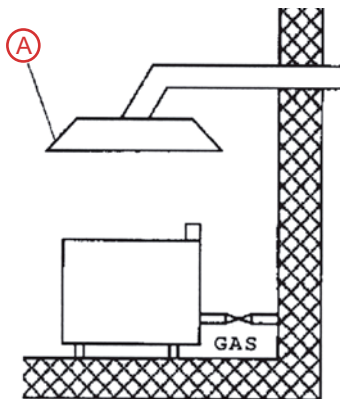
### Części zamienne i komponenty:

Możliwe jest zastąpienie części takich jak świece i termopara, palniki, panel oraz dno piekarnika.

## 10. Odprowadzanie spalin

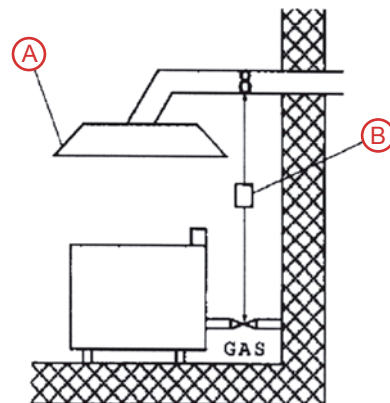
### Odprowadzenie spalin urządzeń typu A (rys.2)

#### WYCIĄG NATURALNY



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

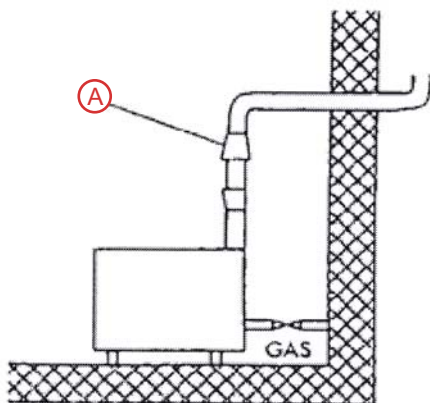
#### WYCIĄG WYMUSZONY



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.

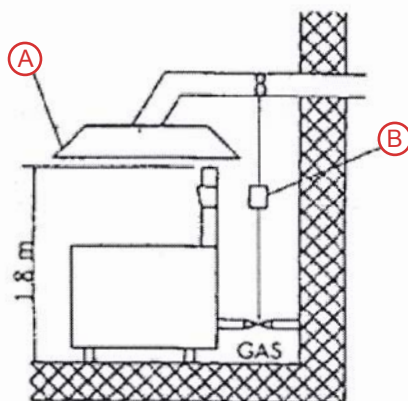
### Odprowadzenie spalin urządzeń typu B (rys.2)

#### WYCIĄG NATURALNY



Przy urządzeniu typu B11 Wyciąg jest umieszczony bezpośrednio nad urządzeniem, a wentylacja jest zapewniona przez naturalny ciąg kominu. Musi być zapewnione szczelne połączenie między wyciągiem a kominem urządzenia.

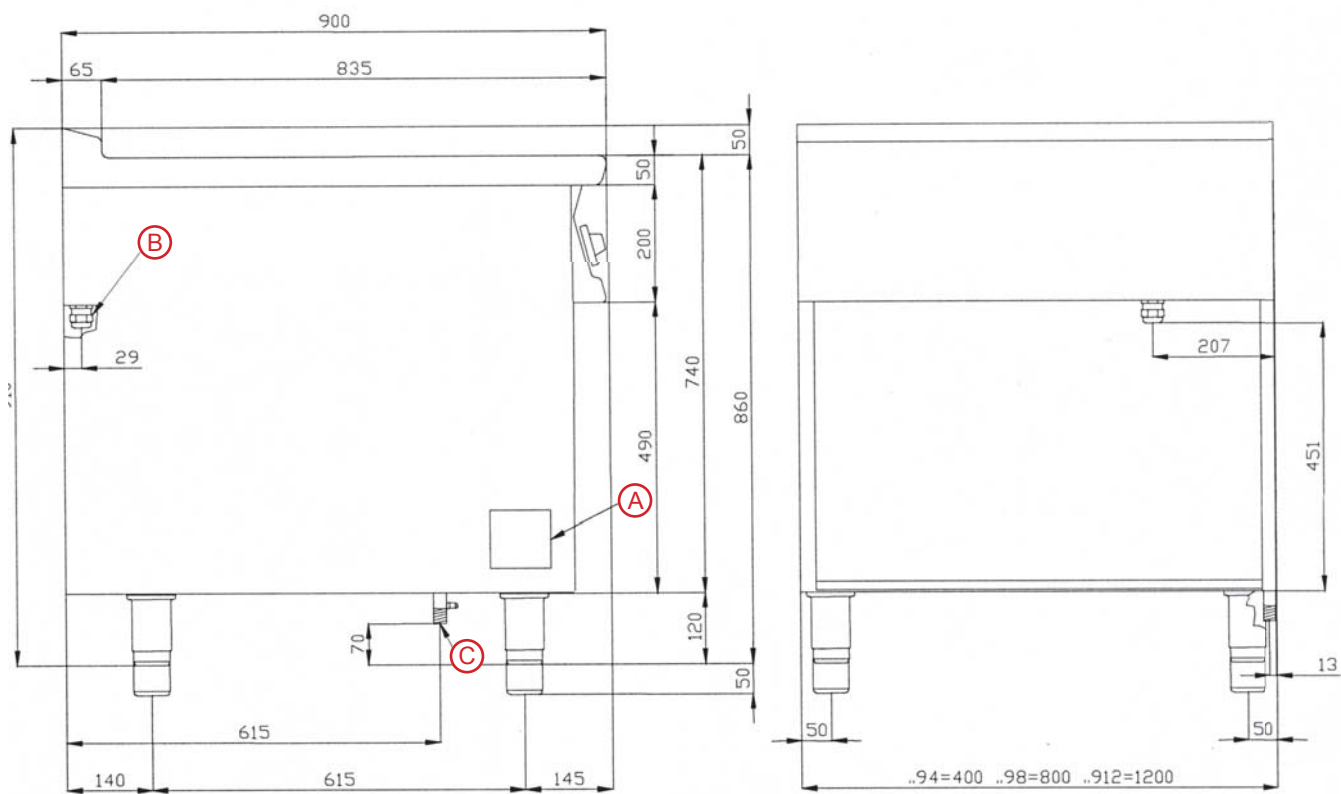
#### WYCIĄG WYMUSZONY



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. Okap wentylacji nad kominkiem urządzenia musi znajdować się na wysokości 1,8m od podłogi.

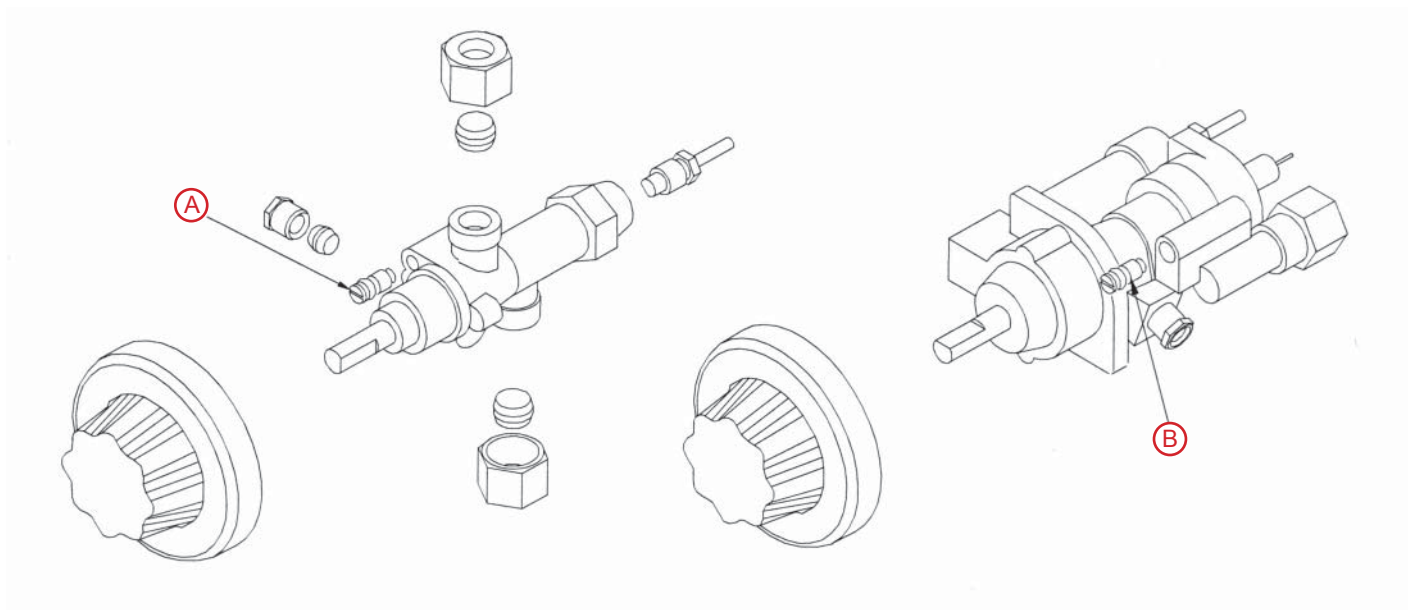
## 11. Rysunki i schematy

RYSUNEK WYMIAROWY (RYS. 1)



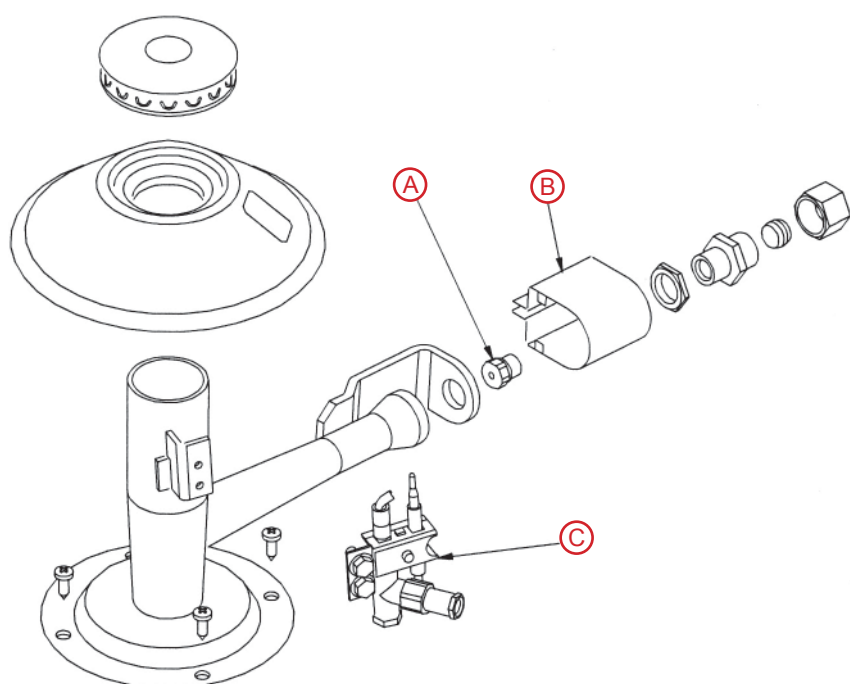
- (A) Tabliczka znamionowa
- (B) Przyłącze energii elektrycznej
- (C) Przyłącze gazu ISO 7-1 R3/4GM

## UMIESZCZENIE ŚRUBY REGULUJĄCEJ BY-PASS (RYS. 2)



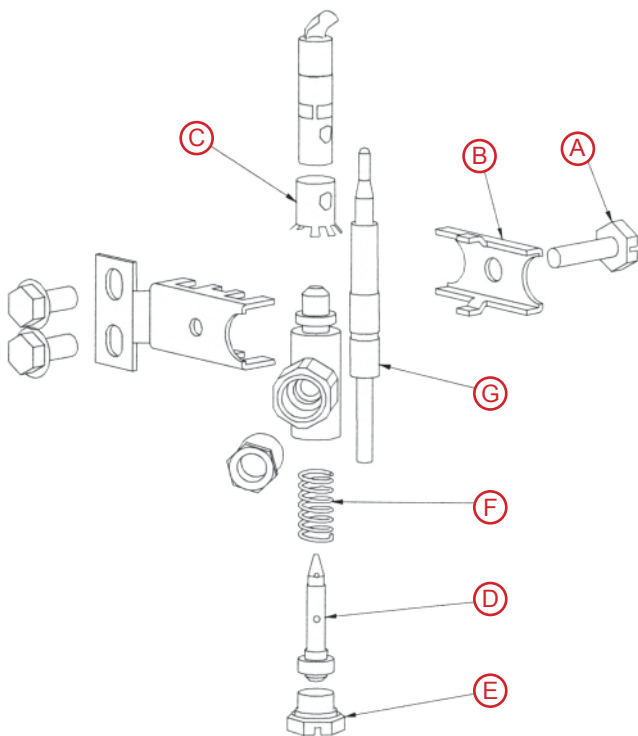
- (A) Śruba BY-PASS zaworu palnika
- (B) Śruba BY-PASS zaworu piekarnika

## PALNIK GŁÓWNY (RYS. 3)



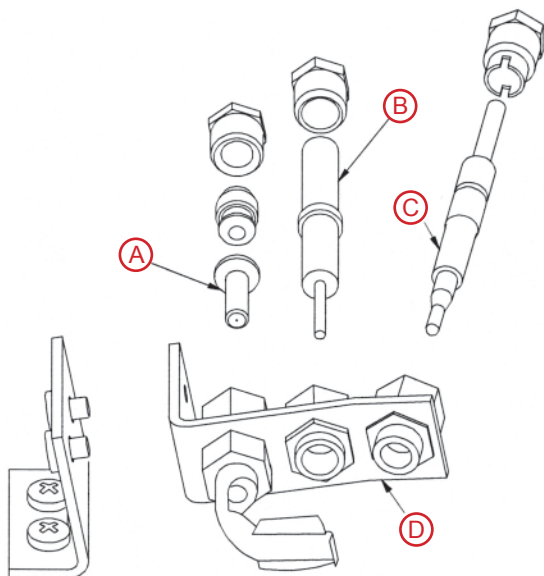
- (A) Dysza palnika
- (B) Regulacja dopływu powietrza
- (C) Element palnika pilotującego

## PALNIK PILOTUJĄCY - ELEMENTY (RYS. 4)



- (A) Śruba mocująca palnik
- (B) Obudowa palnika
- (C) Regulacja dopływu powietrza
- (D) Dysza pilotująca
- (E) Śruba dyszy
- (F) Sprężyna
- (G) Termopara

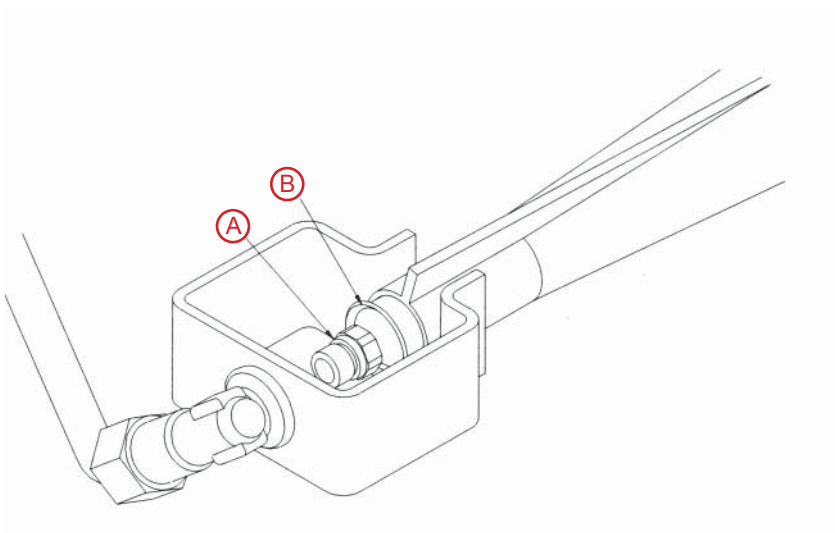
## PALNIK PILOTUJĄCY ŻELIWNego PALNIKA I PIEKARNIKA (RYS. 5)



- (A) Dysza pilotująca
- (B) Świeca zapalająca
- (C) Termopara
- (D) Kołnierz palnika pilotującego

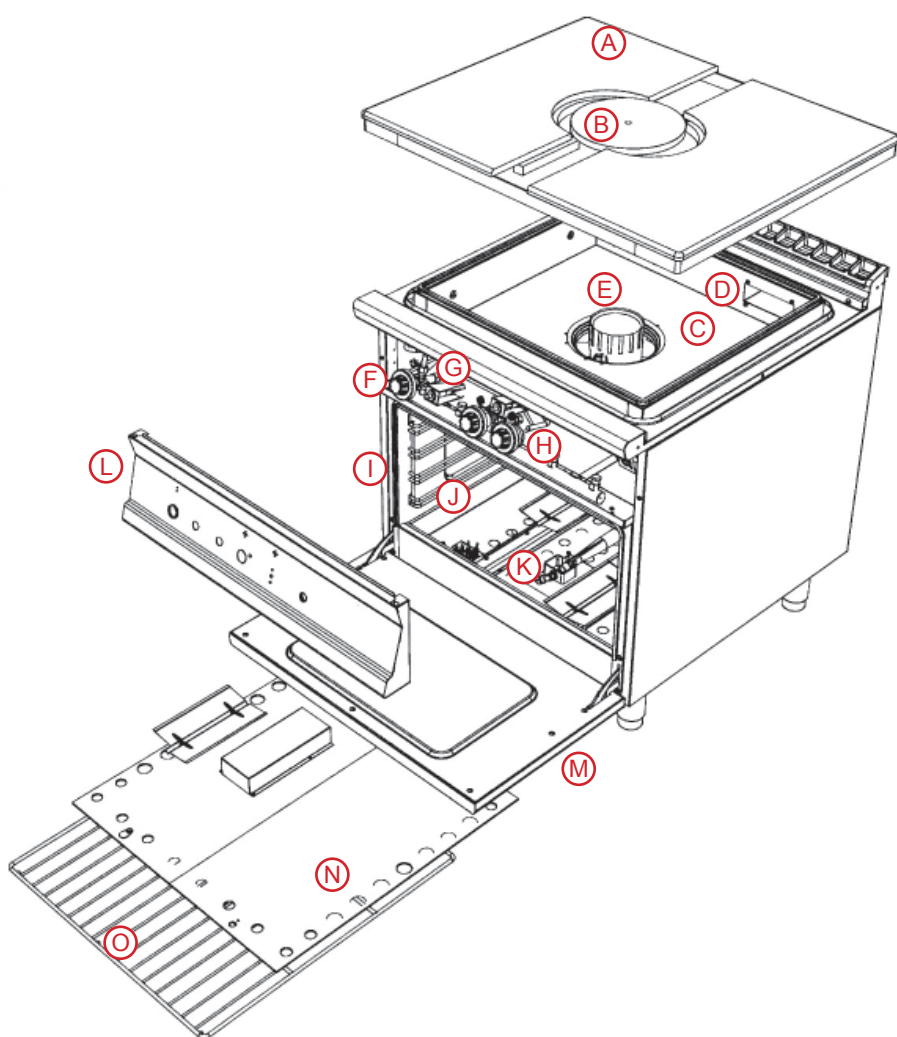


## PALNIK PIEKARNIKA (RYS. 6)



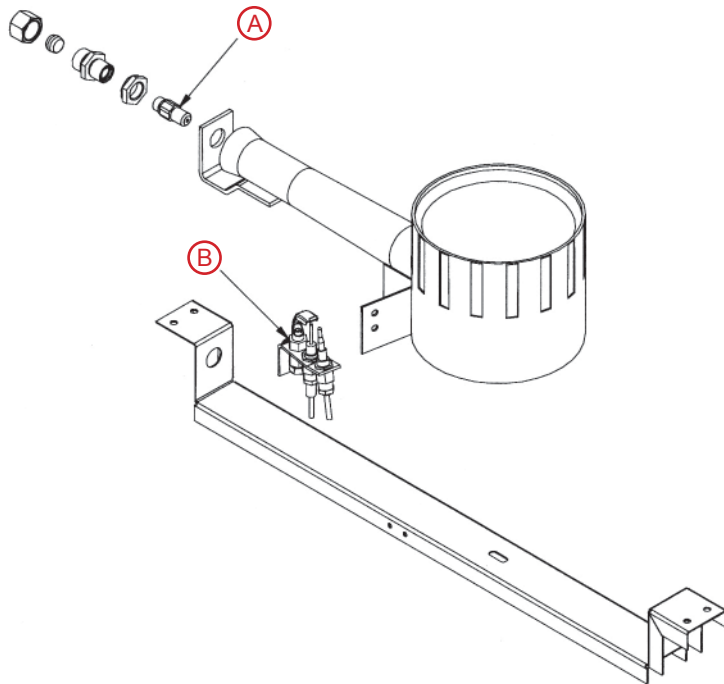
- (A) Dysza palnika piekarnika
- (B) Regulacja dopływu powietrza

## GŁÓWNE CZĘŚCI URZĄDZENIA (RYS. 7)



- (A) Błat prostokątny lewy/prawy
- (B) Okrągła żeliwna płyta
- (C) Wanna
- (D) Odprowadzanie spalin lewe/prawe
- (E) Palnik żeliwny
- (F) Pokręto z zaworem
- (G) Piezozapalnik
- (H) Pokręto piekarnika
- (I) Uszczelnienie piekarnika
- (J) Prowadnice rusztu
- (K) Palnik piekarnika
- (L) Panel przedni
- (M) Drzwi piekarnika
- (N) Pokrywa dna piekarnika
- (O) Ruszt piekarnika

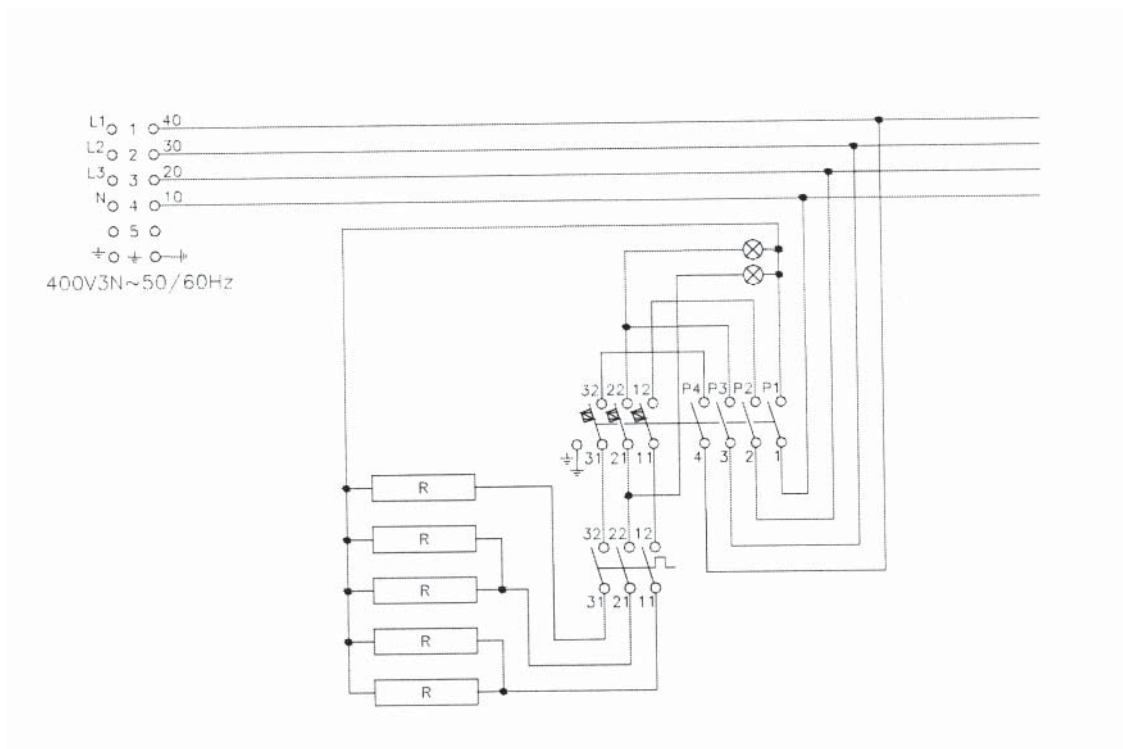
## PALNIK ŻELIWNY (RYS. 8)



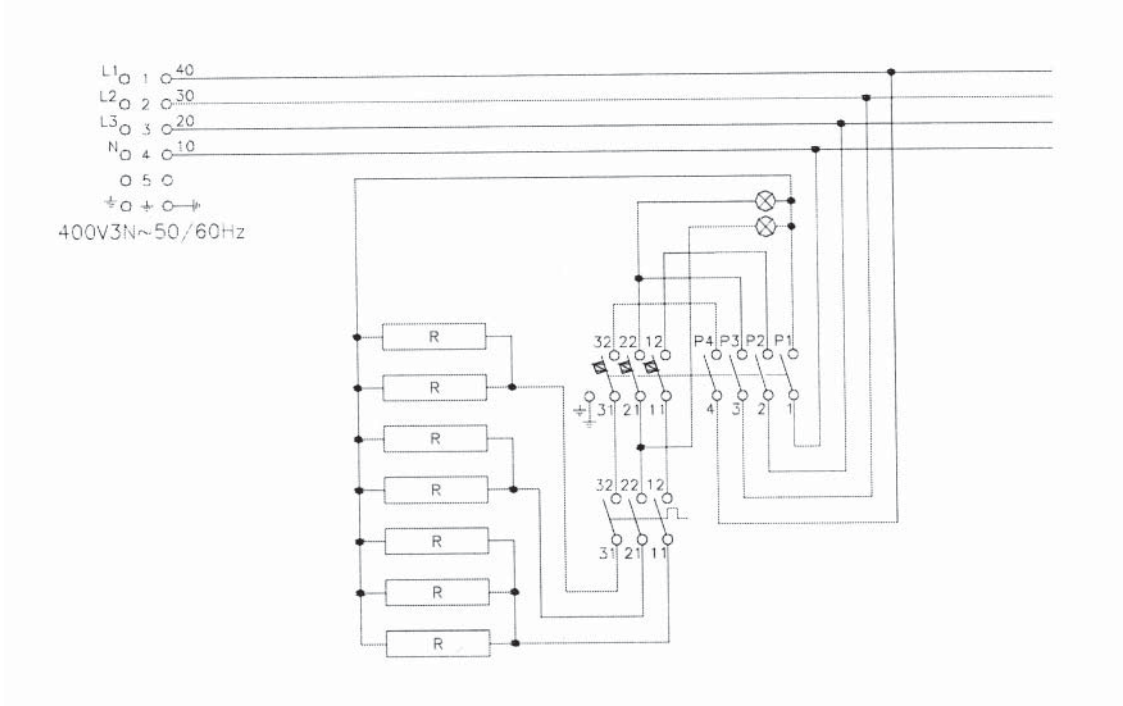
- (A) Dysza palnika żeliwnego
- (B) Element palnika pilotującego



## SCHEMAT PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO PIEKARNIKA GN 2/1 (RYS. 9)



## SCHEMAT PODŁĄCZENIA PIEKARNIKA GN 3/1 (RYS. 10)



## 12. Gwarancja

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, przez osoby trzecie lub nieodpowiednią eksploatację.

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:	Pieczętka i data instalacji:
<b>Kupujący</b>		
Imię i nazwisko / nazwa firmy: .....	Pieczętka: .....	
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:  
.....  
.....  
.....  
.....