

# INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



**Piece konwekcyjno-parowe**

**B-433, KM-423, KM-644, KE-511,  
KP-611, KP-1111, KP-1411**



## Spis treści

<b>1. Wstęp</b>	<b>3</b>
<b>2. Opis i dane techniczne</b>	<b>4</b>
<b>3. Oznaczenia bezpieczeństwa</b>	<b>4</b>
<b>4. Instalacja i umiejscowienie</b>	<b>5</b>
<b>5. Podłączenie do sieci elektrycznej</b>	<b>5</b>
<b>6. Podłączenie wody</b>	<b>6</b>
<b>7. Podłączenie odpływu</b>	<b>6</b>
<b>8. Instrukcja obsługi B-433, KM-423, KM-643, KM-644, KM-646, KM-6411</b>	<b>7</b>
<b>9. Instrukcja obsługi B-433, KE-911, KE-1411</b>	<b>8</b>
<b>10. Instrukcja obsługi KP-611, KP-1111</b>	<b>11</b>
<b>11. Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>12</b>
<b>12. Możliwe awarie</b>	<b>12</b>
<b>13. Gwarancja</b>	<b>13</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: B-433, KM-423, KM-644, KE-511, KP-611, KP-1111, KP-1411

- 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.

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE. Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Moc max. (kW)	Napięcie (V / Hz)	Ilość wentylatorów (szt)	Ilość GN o gł. 65 mm (szt)	Wymiary (cm)
B - 433	3,2	230/ 50	2	4 x 433 x 333	56 x 55 x 61 h
KM - 423	3,2	230 / 50	2	4 x 2/3 - 65	66 x 55 x 54 h
KE - 423	3,2	230 / 50	2	4 x 2/3 - 65	66 x 55 x 54 h
KE - 511	6	400 / 3N / 50	2	5 x 1/1 - 65	83 x 62 x 54 h
KP - 611	9	400 / 3N / 50	1	6 x 1/1 - 65	85 x 86 x 83 h
KP - 1111	13	400 / 3N / 50	2	11 x 1/1 - 65	85 x 86 x 123 h

## 3. Oznaczenia bezpieczeństwa

- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi
-  Urządzenia może używać wyłącznie wykwalifikowana i przeszkolona obsługa. Należy zapewnić systematyczne szkolenie obsługi urządzenia. Zapobiega to ewentualnym urazom przy pracy i uszkodzeniu, urządzenia
- Urządzenia można używać wyłącznie do przygotowania żywności i zgodnie z instrukcją obsługi. Każde inne użycie jest niezgodne z jego przeznaczeniem i uważane jest za niebezpieczne
-  Przed użyciem należy sprawdzić komorę gotowania pieca. Resztki żywności jak również nieusunięte środki czyszczące, ewentualnie inne przedmioty należy usunąć i komorę gotowania dokładnie opłukać prysznicem ręcznym. Stałe resztki żywności należy usunąć z komory gotowania, nigdy nie należy ich splukiwać do odpływu pieca.
- Środków czyszczących i odwapniających można używać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją i przy przestrzeganiu instrukcji umieszczonej na poszczególnych środkach.
-  Przyciski panelu sterowania można wciskać wyłącznie palcami ręki. Użycie ostrych, spiczastych lub innych przedmiotów do sterowania piecem unieważnia gwarancję
- Nie należy blokować otworów wentylacyjnych pieca żadnymi przedmiotami, w szczególności nie należy na piecu stawiać naczyń, przedmiotów z tworzyw i innych. Należy zapewnić swobodne odprowadzenie pary z otworów wentylacyjnych nad piecem. Należy dbać by na urządzenie nie kapiała lub nie przyskała woda i nie należy na nim stawiać przedmiotów napełnionych wodą. Nie należy kłaść na urządzeniu albo stawiać w jego pobliżu źródeł otwartego ognia. w pobliżu pieca nie należy instalować żadnych źródeł ciepła (frytkownic, grilli, kuchenek, grzejników...)
-  Z powodów bezpieczeństwa nie należy zdejmować stałych osłon ani starać się dostać do urządzenia. Urządzenie nie posiada żadnych części, którymi mógłby się posługiwać użytkownik. Naprawy jakichkolwiek usterek i konserwacje wykraczające poza niniejszą instrukcję należy pozostawić wykwalifikowanym serwisantom.
- Temperatura zewnętrznej szyby drzwi może osiągnąć powyżej 60 °C
-  Przy dłuższej przerwie w użytkowaniu pieca należy zamknąć doprowadzenie wody i wyłączyć zasilanie elektryczne. Po zakończeniu pracy, np. w trakcie nocy, należy pozostawić drzwi pieca uchylone
- Jeśli naczynia wypełnione są wodą więcej niż w trzech czwartych, wymagana jest szczególna ostrożność przy ich przemieszczaniu i przy ich wyjmowaniu. W ten sposób wypełnione naczynia należy umieszczać w piecu wyłącznie w zasuwach w których można coś zobaczyć. W innym wypadku może dojść do poparzenia obsługi. Należy zachować szczególną ostrożność przy wyjmowaniu gorących naczyń z jakąkolwiek zawartością!
-  Uwaga! Podczas pracy z piecem należy zwrócić uwagę na to, że naczynia, wkładki do gotowania i ruszty mogą być gorące – istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Uwaga! Podczas pracy pieca tworzy się gorąca para – istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

## 4. Instalacja i umiejscowienie



**Jakiegolwiek 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. 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.

## 6. Podłączenie wody

Przyłącze wody znajduje się w tylnej części pieca. Urządzenie należy podłączyć do instalacji wodnej poprzez zmiękcacz wody oraz zawór umożliwiający odłączenie dopływu wody. Piec należy podłączyć wyłącznie do zimnej wody.

### WYMAGANIA TECHNICZNE DOT. WODY

<b>Temperatura:</b>	15-90°C
<b>Twardość:</b>	musi wynosić 4-8°N, przy przekroczeniu tej wartości należy zainstalować zmiękcacz wody o odpowiedniej pojemności. Jeśli dojdzie do uszkodzenia urządzenia z powodu zwapnienia, użytkownik nie jest upoważniony do wykonywania żadnych czynności naprawczych.
<b>Ciśnienie:</b>	100 - 200 kPa. Jeśli doprowadzona woda nie spełnia tego wymogu, konieczne jest ustawienie właściwego ciśnienia na wejściowym zaworze redukcyjnym.
<b>Skład wody:</b>	koncentracja Cl - max 150 mg/l koncentracja Cl <sup>2</sup> - max 0,2 mg/l
<b>Ph:</b>	powyżej 7
<b>Przewodność:</b>	50-2000 μS/cm

## 7. Podłączenie odpływu

Przyłącze odpływu znajduje się w tylnej części urządzenia. Rurka odpływu nie powinna być na stałe połączona z instalacją odpływową pomieszczenia, ze względu na rozszerzalność cieplną materiałów oraz aby był możliwy dostęp powietrza zapobiegający powstawaniu podciśnienia. Jeśli dojdzie do zapchania odpływu wody lub wylotu pary, może dojść do powstawania nieprzyjemnego zapachu oraz do wydostawania się pary przez drzwi pieca.

## 8. Instrukcja obsługi B-433, KM-423, KM-643, KM-644, KM-646, KM-6411

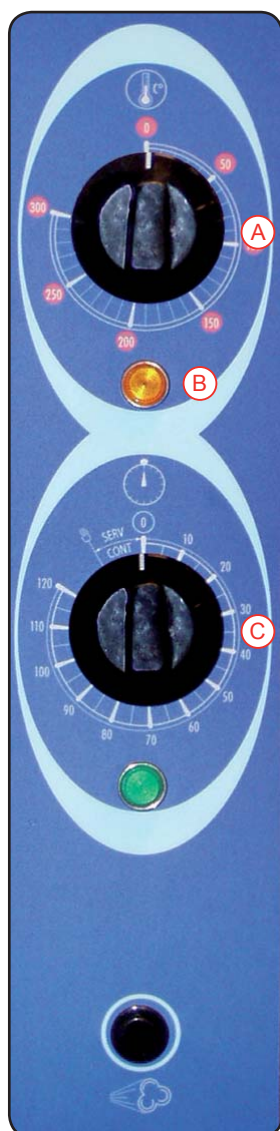
### Przed pierwszym użyciem należy:

- 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.

Przed każdym rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie rozgrzać komorę pieca do żądanej temperatury (ok. 10 minut).

- Pokrętle włączamy urządzenie B i ustawiamy żądany czas grzania (zaświeci się kontrolka A oraz oświetlenie komory).
- No pokrętle D ustawiamy odpowiednią do procesu temperaturę (nastąpi włączenie grzałek i wentylatorów).
- Temperatura jest regulowana za pomocą termostatu roboczego.
- Po upływie nastawionego czasu urządzenie automatycznie się wyłączy.
- W modelu KM-423 można przeprowadzić nawilżanie komory za pomocą przycisku E.



- Ⓐ Pokrętko regulacji temperatury 0-300°C
- Ⓑ Kontrolka osiągnięcia żądanej temperatury
- Ⓒ Pokrętko włączenia oraz nastawiania czasu pracy 0-120 min. Położenie SERV-CONT - praca stała
- Ⓓ Kontrolka pracy
- Ⓔ Przycisk ręcznego natrysku



## 9. Instrukcja obsługi B-433, KE-911, KE-1411

### 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.

Urządzenie włącza się przyciśnięciem przycisku F i wyłącza przyciśnięciem tego samego przycisku na czas 3 sek.

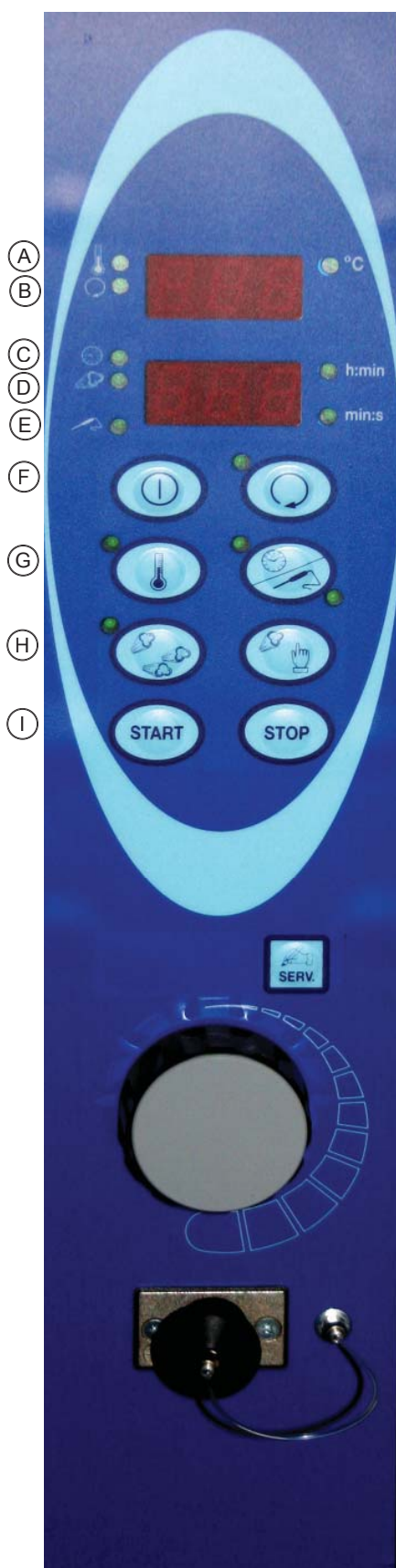
Każdy cykl pracy ma automatycznie nastawioną fazę przedgrzania komory pieca. Piec nagrzewa się do temperatury o 10 °C wyższej niż ustawiona, aby zredukować ochłodzenie wywołane otwarciem drzwi w celu włożenia potrawy. W czasie przedgrzewania pieca na wyświetlaczu temperatury wyświetli się napis PRE. Po osiągnięciu nastawionej temperatury na górnym wyświetlaczu wyświetli się temperatura komory, a na dolnym napis RDY i włączy się sygnalizacja dźwiękowa (5 sygnałów). W tym momencie należy otworzyć drzwi pieca, włożyć pieczywo, a po zamknięciu drzwi urządzenie rozpocznie swoją automatycznie.

Cykl pracy GORĄCE POWIETRZE sterowanie czasowe:

Przy programowaniu należy najpierw przycisnąć przycisk G i obracając pokrętkę S nastawić żadaną temperaturę (dana wartość wyświetli się na wyświetlaczu przy kontrolce A), nastawioną temperaturę zatwierdzamy wciśnięciem pokrętki S. Aby ustawić czas wciskamy przycisk N i obracając pokrętkę S ustawiamy żadany czas (dana wartość wyświetli się na wyświetlaczu przy kontrolce C). Nastawioną temperaturę zatwierdzamy wciśnięciem pokrętki S.

Pracę pieca uruchamiamy wciśnięciem przycisku I - START. Podczas pracy pieca na górnym wyświetlaczu ukaże się temperatura wewnątrz komory, a na dolnym czas pracy. Wciskając przycisk P - STOP możemy przerwać cykl pracy w dowolnej chwili. W tym stanie mamy możliwość przeprogramowania pieca lub wciskając przycisk ustawienia czasu C podłączyć sondę. Po wciśnięciu przycisku START cykl pracy będzie kontynuowany.





- Ⓐ Kontrolka zał. funkcji ustawienia temperatury
- Ⓑ Kontrolka zał. funkcji ciągłej pracy
- Ⓒ Kontrolka zał. funkcji ustawienia czasu
- Ⓓ Kontrolka zał. funkcji nawilżania
- Ⓔ Kontrolka zał. funkcji sondy
- Ⓕ Przycisk załączone / wyłączone
- Ⓖ Przycisk z kontrolką do ustawienia temperatury
- Ⓗ Przycisk z kontrolką do ustawienia nawilżania
- Ⓘ Przycisk start pracy pieca
- Ⓝ Kontrolka mierzenia temperatury
- Ⓚ Kontrolka wskazująca czas pracy godz/min
- Ⓛ Kontrolka wskazująca czas pracy min/sek
- Ⓜ Przycisk ciągłej pracy
- Ⓝ Przycisk wyboru funkcji czasu lub sondy
- Ⓞ Przycisk ręcznego nawilżania
- Ⓟ Przycisk przerywania pracy pieca
- Ⓡ Przycisk serwisu
- Ⓢ Pokrętko ustawienia i zatwierdzenia ustawionych wartości
- Ⓣ Konektor do podłączenia sondy

### **Cykl pracy GORĄCE POWIETRZE sterowanie sondą:**

Przy programowaniu należy najpierw przycisnąć przycisk **G** i obracając pokrętle **S** nastawić żądaną temperaturę (dana wartość wyświetli się na wyświetlaczu przy kontrolce **A**). Nastawioną temperaturę zatwierdzamy wciśnięciem pokrętła **S**. Aby ustawić czas przyciskamy na 3 sekundy przycisk **N** i obracając pokrętle **S** ustawiamy żądany czas (dana wartość wyświetli się na wyświetlaczu przy kontrolce **E**) nastawioną temp. zatwierdzamy wciśnięciem pokrętła **S**. Pracę pieca uruchamiamy wciśnięciem przycisku **I - START**. Podczas pracy pieca na górnym wyświetlaczu ukaże się temperatura wewnątrz komory, a na dolnym temperatura sondy.

Wciskając przycisk **P - STOP** możemy przerwać cykl pracy w dowolnej chwili. W tym stanie mamy możliwość przeprogramowania pieca lub wciskając przycisk ustawienia czasu **C** przejść do czasowego cyklu gotowania. Po wciśnięciu przycisku **START** cykl pracy będzie kontynuowany.

### **CYKL PRACY KOMBINOWANY (gorące powietrze + para) i GOTOWANIE W PARZE sterowanie czasowe:**

Dla tego cyklu ważne jest ustawienie temperatury pracy, czas i procent wilgotności. Dla gotowania w parze ustawiamy temperaturę 100°C i wilgotność 100%. Przy programowaniu należy najpierw przycisnąć przycisk **G** i obracając pokrętle **S** nastawić żądaną temperaturę (dana wartość wyświetli się na wyświetlaczu przy kontrolce **A**). Nastawioną temperaturę zatwierdzamy wciśnięciem przycisku **S**. Aby ustawić czas wciskamy przycisk **N** i obracając pokrętle **S** ustawiamy żądany czas (dana wartość wyświetli się na wyświetlaczu przy kontrolce **C**). Nastawioną temp. zatwierdzamy wciśnięciem pokrętła **S**. Aby ustawić procent nawilżania wciskamy przycisk **H** i obracając pokrętle **S** nastawiamy żądany procent nawilżania (po 10%, ustawioną wartość wyświetli displej przy świecącej kontrolce **D**) ustawioną wartość potwierdzamy wciśnięciem pokrętła **S**. Pracę pieca uruchamiamy wciśnięciem przycisku **I - START**. Podczas pracy pieca na górnym wyświetlaczu ukaże się temperatura wewnątrz komory, a na dolnym czas pracy.

Wciskając przycisk **P - STOP** możemy chwilowo przerwać cykl pracy w dowolnej chwili. W tym stanie mamy możliwość przeprogramowania pieca lub wciskając przycisk ustawienia czasu **C** podłączyć sondę. Po wciśnięciu przycisku **START** cykl pracy będzie kontynuowany.

### **CYKL PRACY – CIĄGŁY:**

Dla tego cyklu pracy należy nastawić temperaturę komory. Przy programowaniu należy najpierw przycisnąć przycisk **G** i obracając pokrętle **S** nastawić żądaną temperaturę (dana wartość wyświetli się na displeju przy kontrolce **A**), nastawioną temp. zatwierdzamy wciśnięciem pokrętła **S**. Wcisnąć przycisk **M**. Pracę pieca uruchamiamy wciśnięciem przycisku **I - START**.

Wciskając przycisk **P - STOP** możemy chwilowo przerwać cykl pracy w dowolnej chwili. W tym stanie mamy możliwość przeprogramowania pieca lub wciskając przycisk ustawienia czasu **C** podłączyć sondę. Po wciśnięciu przycisku **START** cykl pracy będzie kontynuowany.

### **NASTAWIENIE WILGOTNOŚCI / DOWILŻANIE:**

Jeśli pieca używamy do pieczenia wyrobów cukierniczych, należy wcisnąć przycisk **H**, co umożliwi jednorazowe nastawienie dowilżania w czasie od 3 do 30 sekund. Obrotem pokrętła **S** ustawiamy wartość od 10 do 100.

Nawilżanie możliwe jest wyłącznie na początku pieczenia.

Jeśli pieca używamy do celów gastronomicznych należy wcisnąć przycisk **H** na czas 3 sekund, co umożliwi nastawienie cyklu dowilżania od co 10 sekund do co 100 sekund. Obrotem pokrętła **S** ustawiamy wartość od 10 do 100. Nawilżanie będzie przebiegać cyklicznie.

## 10. Instrukcja obsługi KP-611, KP-1111

### 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.**

Poszczególne programowanie cykli nastawia się zgodnie z modelami KE - 423 i KE - 511.

### PROGRAMOWANIE:

Wywołanie ułożonego programu:

Piec jest załączony (panel się świeci). Przycisnąć przycisk **MENU** i obracając pokrętkę należy wybrać numer żadanego programu (wyświetli się na górnym displeju), powtórnym ściśnięciem przycisku **MENU** wybrany program zostaje potwierdzony, pierwsza cyfra na displeju wskazuje numer wybranego programu. Dalszym przekręcaniem pokrętki wybieramy krok programu (druga cyferka). Przy wybieraniu kroku wyświetli się nastawienie, które może być chwilowo zmienione.

Aby rozpocząć pracę pieca przyciskamy przycisk **START**.

Przyciskiem **STOP** możemy pracę pieca przerwać na dowolny czas. W czasie przerwy istnieje możliwość przeprogramowania, a po ściśnięciu przycisku **START** praca pieca wznowi się ponownie od momentu jego przzerwania.

### UŁOŻENIE PROGRAMU:

Ściśnięciem przycisku **PROG** na displeju wyświetli się pierwszy wolny program. Ponownym ściśnięciem przycisku **PROG** wyświetli się numer kroku (cyfra pulsująca). Odpowiednimi przyciskami nastawiamy wartości kroków. Ponownym ściśnięciem przycisku **PROG** wejdziemy do dalszego kroku i odpowiednimi przyciskami nastawiamy żądane wartości.

Tym to sposobem istnieje możliwość nastawienia pracy pieca maksymalnie w dziewięciu krokach. Po ukończeniu programowania przytrzymujemy przycisk **PROG** na 5 sekund. Po ukończeniu nastawienia programu na displeju ukaże się napis **AL**.

### WYMAZANIE PROGRAMU:

Wciskamy jednocześnie przyciski **PROG** i **MENU** na czas 5 sekund, pokrętkę **S** wybieramy żądany program( wyświetli się na displeju), a następnie wciskając przycisk **START** na czas 5 sekund program będzie wymazany.

## 11. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego oraz odczekać aż urządzenie ostygnie.

### 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 i dokładnie umyć. 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 dopływ prądu elektrycznego. Drzwi urządzenia powinny zostać uchylone, dla lepszej wentylacji komory pieca.

### 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.

## 12. Możliwe awarie

**Brak nawilżania** - spowodowane jest niedostatecznym ciśnieniem we wnętrzu komory, piec się restartuje automatycznie. Jeśli restartowanie nastąpi podczas pracy pieca, dalszy cykl pracy nastąpi od momentu jego przerwania.

**Awaria termostatu** - jeśli nastąpi awaria termostatu podczas pracy pieca, na wyświetlu D1 wyświetli się napis ER 1. awaria jest również sygnalizowana sygnałem dźwiękowym, który wyłączymy ściśnięciem któregoś przycisku.

**Przegrzanie termostatu** - jeśli nastąpi problem z termostatem w czasie pracy pieca, na wyświetlu D1 wyświetli się napis ER 2. Awaria jest również sygnalizowana sygnałem dźwiękowym. Jeśli temperatura na termostacie jest wyższa od nastawionej parametrem 25, na wyświetlu D1 wyświetli się napis ER 4. awaria jest również sygnalizowana sygnałem dźwiękowym, który wyłączymy ściśnięciem któregoś przycisku.

**Awaria sondy** - jeśli nastanie problem z sondą w czasie pracy pieca z programem pracy sondy lub DELTA T, na wyświetlu D1 wyświetli się napis ER 3 awaria jest również sygnalizowana sygnałem dźwiękowym, który wyłączymy ściśnięciem któregoś przycisku.

**Otwarcie drzwi** - każdorazowe otwarcie drzwi przerwie cykl pracy pieca. Kontrolki będą świeciły nadal. Zamknięcie drzwi przywróci pracę pieca od momentu jego przerwania.

## 13. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części z tworzywa 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:  
.....  
.....  
.....  
.....