

# INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



**Kuchnia wok**

**K - 2 G, K - 3 G**



## Spis treści

<b>1. Wstęp</b>	<b>3</b>
<b>2. Opis i dane techniczne</b>	<b>4</b>
<b>3. Instalacja i umiejscowienie</b>	<b>5</b>
<b>4. Przyłączenie gazu</b>	<b>5</b>
<b>5. Instrukcja obsługi</b>	<b>6</b>
<b>6. Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>7</b>
<b>7. Odprowadzanie spalin</b>	<b>8</b>
<b>8. Możliwe usterki</b>	<b>8</b>
<b>9. Rysunki i schematy</b>	<b>9</b>
<b>10. Gwarancja</b>	<b>10</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: K - 2 G, K - 3 G

- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwaną 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 .
- **W razie zauważenia nieprawidłowości w pracy urządzenia, należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem.**



**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.**

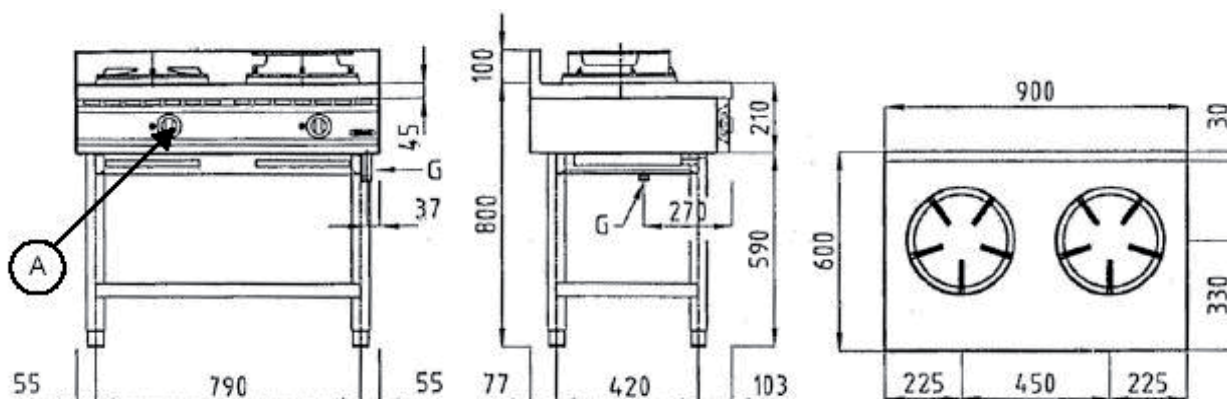
## 2. Opis i dane techniczne

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

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Palniki	Moc (kW)	Waga (kg)	Wymiary (cm)
<b>K - 2 G</b>	2 x 10 kW	20	120	90 x 60 x 80 h
<b>K - 3 G</b>	3 x 10 kW	30	170	150 x 60 x 80 h



## DANE PALNIKÓW

TYP	MOC GRZEWCZA		PARAMETRY GAZU			ZUŻYCIE GAZU	ZUŻYCIE POWIETRZA
	Gaz ziemny	Gaz ciekły	Gaz ziemny E Gaz ziemny H (G 20) HuB 0,42 m <sup>3</sup> /h	Gaz ziemny L Gaz ziemny LL (G 25) HuB 0,49 m <sup>3</sup> /h	Gaz ciekły (G 30) HuB 0,31 kg/h		
<b>K-2 G</b>	20kW	20kW	2,12 m <sup>3</sup> /h	2,4 m <sup>3</sup> /h	1,58 kg/h	21,4 m <sup>3</sup> /h	24
<b>K-3 G</b>	30kW	30kW	3,18 m <sup>3</sup> /h	3,6 m <sup>3</sup> /h	2,37 kg/h	32,1 m <sup>3</sup> /h	36

Typ gazu		Ciśnienie (mbar)	Palnik wok Ø(mm) Ø(mm)		Palnik pilotujący Ø(mm)r	Kraj
Gaz ziemny H,E	G20	20	2,35	regulowany	regulowany	AT/CH/DE/GB/GR/SK/ CZ/IT/SE/SI/NO/DK/ IE/PL
Propanbutan B/P	G30	28-30	1,60	1,15	0,20	DK/FI/NL/NO/SE/SI/ EE/CZ/LT/LV/SK/PL

### 3. Instalacja i umiejscowienie



**Jakiegokolwiek czynności montażowe i regulacyjne powinny być wykonywane, gdy odłączony jest dopływ gazu. 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 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.

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.

Wok należy zabezpieczyć przed przemieszczaniem, zwłaszcza w przypadku gdy gaz jest podłączony elastycznym przewodem.

### 4. 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.

Minimalna moc jednego palnika to 4,5 kW.

Spalanie przy minimalnej mocy:

Gaz ziemny H, E (G20) 0,48 m<sup>3</sup>/h

Gaz ziemny L, LL (G25) 0,55 m<sup>3</sup>/h

Gaz ciekły (G30) 0,35 kg/h

Dysze do gazu ziemnego są fabrycznie wyregulowane.

W przypadku zmiany dysz na gaz ciekły konieczna jest regulacja.



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

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

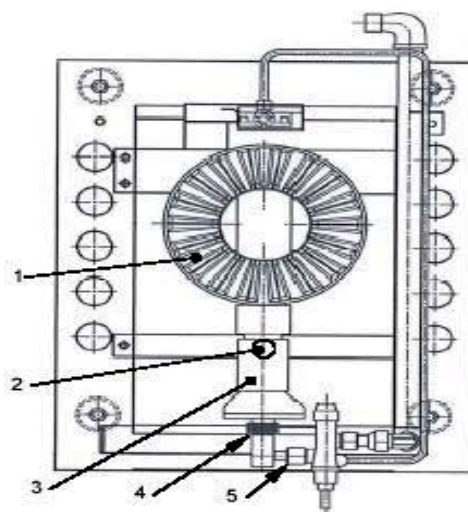
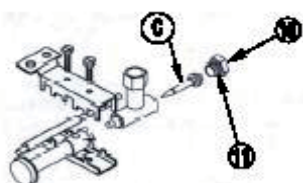
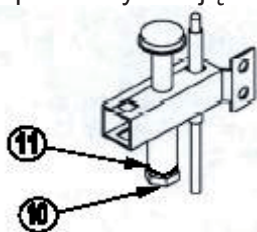
Przebudowa lub przeróbka na inny rodzaj gazu musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika. Po wymianie dysz na inny rodzaj gazu należy zaznaczyć zmianę na tabliczce znamionowej urządzenia!

#### **Regulacja spalania**

Małe korekty spalania mogą być wyregulowane do 4,5 kW dla gazu ziemnego.

## Wymiana dyszy palnika

Zdejmij koronę palnika (1). Usuń śrubę mocującą (2), dojdźcie do śruby od dołu. Usuń mieszalnik powietrza (3), obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Obróć pierścień regulacji ciśnienia (4) - uważaj aby nie zgubić okalającej go obwódki. Usuń śrubę (5) i wyciągnij zespół dyszy. Zamontuj nową dyszę (patrz tabela pkt. 2). Dysza musi być zamocowana nietwardniejącą taśmą uszczelniającą. Złóż palnik wykonując czynności od końca.



## Regulacja dopływu powietrza

Dopływ powietrza został fabrycznie wyregulowany stosownie do typu podłączonego fabrycznie gazu. Późniejsze regulacje powinny być adekwatne do poniższych parametrów:

TYP GAZU	CIŚNIENIE	DOPLÝW POWIETRZA	
		W NAKRĘTCE (B)	W INIEKTORZE (A)
ziemny H, E /G20	20 mbar	całkowicie otwarty	zamknięty
ziemny L, LL /G25	20/25 mbar	otwarty na 17 mm	zamknięty
ciekły /G30	50 mbar	otwarty na 15 mm	zamknięty
ciekły /G30	28-30/37 mbar	całkowicie otwarty	całkowicie otwarty

## 5. Instrukcja obsługi

### Przed pierwszym użyciem należy:

- ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające
- przemyć urządzenie wodą z płynem do mycia naczyń, zmyć detergent i wytrzeć do sucha

Zabrania się zakrywania palników, wlotów powietrza i innych elementów, których zakrycie może powodować złą cyrkulację powietrza i przegrzewanie się urządzenia.

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

### Uruchomienie

Przed zapaleniem palnika musi zostać otwarty główny zawór gazu.

Naciśnij pokrętło A (z lewej strony panelu sterowania) i trzymając wciśnięte zapal palnik pilotujący za pomocą zapalniczki lub zapalek.

Palnik pilotujący został zapalony, ale nie należy jeszcze zwalniać pokrętła przez ok 15-20 sekund, aż nagrzej się termopara. Jeśli mimo tego płomień zgaśnie, należy powtórzyć całą procedurę.

Teraz przekręć pokrętło B (z prawej strony panelu sterowania) w celu wyregulowania mocy palnika.

**UWAGA!** Nie opieraj się nad palnikiem podczas zapalania.

### Wyłączenie palnika

Jeżeli chcesz tymczasowo zgasić palnik, przekręć pokrętło B zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zgaszenia płomienia. W przypadku, zakończenia pracy, przekręć pokrętło A do pozycji „0” - zostanie zgaszony palnik pilotujący. Jeśli planujesz dłuższą przerwę w korzystaniu z WOKa odetnij dopływ gazu do urządzenia.

## 6. 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. 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.

**Włączyć urządzenie można dopiero wtedy, gdy całkowicie wyschnie.**

### 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:

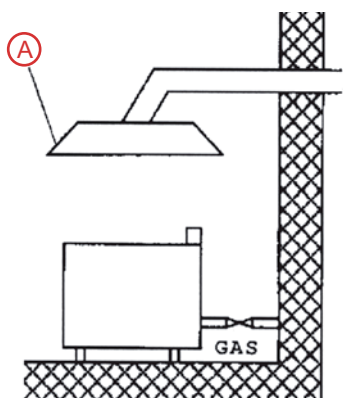
Odciąć dopływ gazu i wezwać firmę serwisującą.

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.



## 7. Odprowadzanie spalin

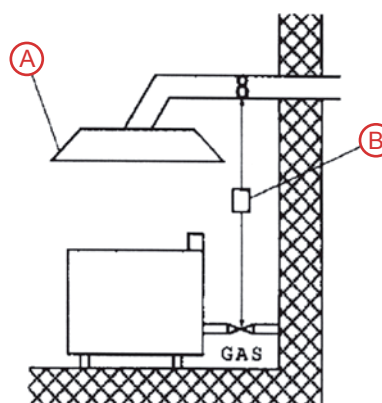
### WYCIĄG NATURALNY



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

- A** wyciąg
- B** 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.

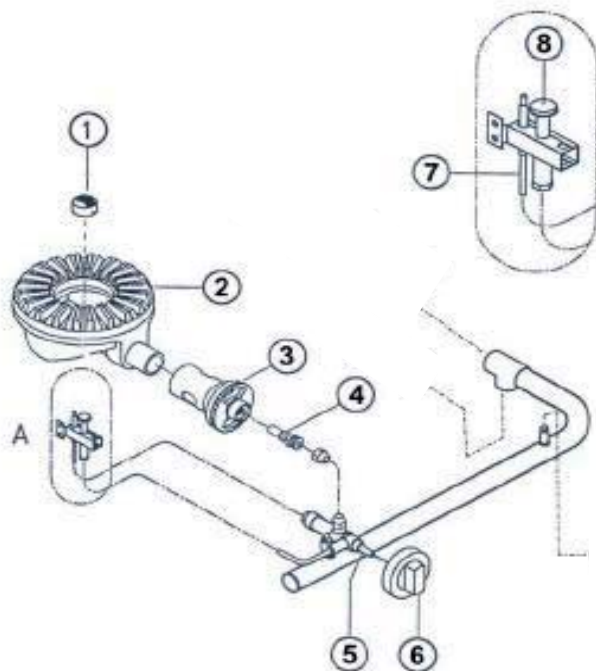
## 8. Możliwe usterki

	PROBLEM	POWÓD	NAPRAWA
1.	Palnik pilotujący nie chce się zapalić	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odcięty dopływ gazu do urządzenia.</li> <li>- Przewody płomienia gazowego są nieszczelne.</li> <li>- Zatkane przewody, głowica lub dysza gazu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprawdź czy gaz jest podłączony.</li> <li>- Wymontuj i wyczyść szczotkę lub wymień dyszę palnika.</li> </ul>
2.	Płomień palnika jest żółty	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Niedostatek powietrza.</li> <li>- Palnik jest brudny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nakrętka regulacji powietrza musi być odkręcona na co najmniej 15 mm.</li> <li>- Rozmontuj palnik i wyczyść go.</li> </ul>
3.	Palnik nie chce się zapalić	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zawór gazu jest uszkodzony</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Skontroluj, ewentualnie wymień.</li> </ul>
4.	Palnik pilotujący zapala się, ale po uwolnieniu pokrętki gaśnie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Termopara jest zabrudzona.</li> <li>- Termopara nie wytwarza napięcia.</li> <li>- Termopara jest poluzowana.</li> <li>- Wadliwy zawór termopary.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wyczyść termoparę.</li> <li>- Wymień termoparę.</li> <li>- Wymontuj i zamontuj ponownie termoparę.</li> </ul>



## 9. Rysunki i schematy

RYSUNEK WYMIAROWY (RYS. 1)



1	DYFUZOR 3/8" X 1/4"	GS.4232	1 - 4
2	PALNIK NS 9001 NAKŁADANY	GS.8020 S GS.8033 S	1 - 4
3	MIESZALNIK POWIETRZA	GS.8000 S	1 - 4
4	INIEKTOR, ŚREDNICA 1.7 MM	GS.282 F	1 - 4
5	ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA	GS.3875	1 - 4
6	POKRĘTŁO REGULACJI	GS.3602	1 - 4
7	TERMOPARA	GS.3890	1 - 4

## 10. 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: <small>Podpis/znak lub stempel sprzedawcy lub klienta z wykreśleniem urządzenia</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:  
.....  
.....  
.....  
.....