

PIZZA

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



PIEC DO PIZZY GAZOWY

FL-4, FL-6, FL-9



kwiecień 2010

Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.

Spis treści

1. Wstęp	3
2. Informacje bezpieczeństwa	3
3. Opis i dane techniczne	4
4. Tabliczka znamionowa	4
5. Instalacja i montaż	5
6. Podłączenie do sieci elektrycznej	6
7. Podłączenie gazowe	7
8. Konwersja na inny rodzaj gazu	9
9. Eliminacja spalin	10
10. Instrukcja obsługi	11
11. Czyszczenie i konserwacja	13
12. Rozwiązywanie problemów	14
13. Gwarancja	28

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.

2. Informacje bezpieczeństwa

Polecenia ważne są dla modeli: **FL-4, FL-6, FL-9**

- 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 .
- Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych.



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.

3. Opis i dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na bocznej 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	Wymiary zew. (cm)	Wymiary wew. (cm)	Pojemność (szt)	Moc (kW)	Zasilanie el. (V/Hz)	Zakres temperatur (°C)	Waga (kg)
FL-4	113 x 123 x 47h	70 x 70 x 15 h	4 x Ø35	12	230 V / 50 Hz	50 - 420	145
FL-6	113 x 159 x 47 h	70 x 105 x 15 h	6 x Ø35	20	230 V / 50 Hz	50 - 420	160
FL-9	148 x 160 x 47 h	105 x 105 x 15 h	9 x Ø35	27,8	230 V / 50 Hz	50 - 420	190

Średnica wylotu dymu: 15 cm
Przewód elektryczny: 3 x 0.75 mm²

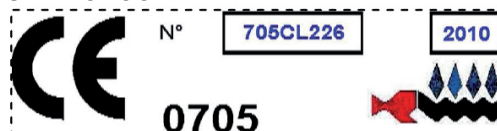
Przyłącze gazu: 1/2"
Typ instalacji gazowej: B₁₁ - B₂₁

4. Tabliczka znamionowa

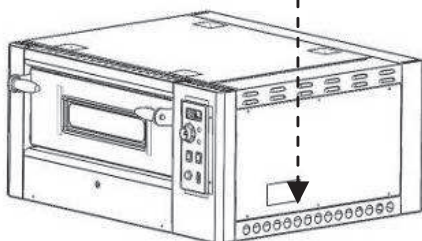
Z tabliczki znamionowej, znajdującej się na urządzeniu, można odczytać wszystkie podstawowe informacje o urządzeniu, łącznie z danymi producenta, numerem seryjnym urządzenia oraz oznaczeniem CE.

Znak CE umieszczone na wyrobie jest deklaracją producenta, że oznakowany produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. „Nowego Podejścia” Unii Europejskiej (UE). Dyrektywy te dotyczą zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkownika, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określają zagrożenia, które producent powinien wykryć i wyeliminować.

W razie zmiany na inny rodzaj gazu, pamiętaj by zaznaczyć ją na tabliczce znamionowej!



Mod. : G6		Type: ___A1																																																																																
S/N : XXXXXXX		___B11																																																																																
On : 20 kW		___B21																																																																																
220-230 V~ 50 Hz																																																																																		
100 W																																																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AT, CH</td> <td>I12H3BIP</td> <td>20</td> <td>/</td> <td>50</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>AL, BA, BG, DK, EE, FI, HR, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI, UA</td> <td>I12H3BIP</td> <td>20</td> <td>/</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> </tr> <tr> <td>CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR</td> <td>I12H3+</td> <td>20</td> <td>/</td> <td>28-30</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>DE</td> <td>I12ELL3BIP</td> <td>20</td> <td>20</td> <td>/</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>NL</td> <td>I12L3BIP</td> <td>/</td> <td>25</td> <td>/</td> <td>28-30</td> </tr> <tr> <td>HU</td> <td>I12H53BIP</td> <td>25</td> <td>/</td> <td>25</td> <td>28-30</td> </tr> <tr> <td>PL</td> <td>I12E3BIP</td> <td>20</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>IS, CY, MT</td> <td>I3BIP</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>28-30</td> </tr> <tr> <td>LU, BE, FR</td> <td>I3+</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>28-30</td> </tr> <tr> <td>LU</td> <td>I2E</td> <td>20</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>BE</td> <td>I2E(R)B</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>FR</td> <td>I2Esi</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table>						G20	G25	G25.1	G30	G31	AT, CH	I12H3BIP	20	/	50	50	AL, BA, BG, DK, EE, FI, HR, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI, UA	I12H3BIP	20	/	28-30	28-30	CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR	I12H3+	20	/	28-30	37	DE	I12ELL3BIP	20	20	/	50	NL	I12L3BIP	/	25	/	28-30	HU	I12H53BIP	25	/	25	28-30	PL	I12E3BIP	20	/	/	37	IS, CY, MT	I3BIP	/	/	/	28-30	LU, BE, FR	I3+	/	/	/	28-30	LU	I2E	20	/	/	/	BE	I2E(R)B	20	25	/	/	FR	I2Esi	20	25	/	/
	G20	G25	G25.1	G30	G31																																																																													
AT, CH	I12H3BIP	20	/	50	50																																																																													
AL, BA, BG, DK, EE, FI, HR, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI, UA	I12H3BIP	20	/	28-30	28-30																																																																													
CZ, ES, GR, IE, IT, PT, GB, CH, SK, TR	I12H3+	20	/	28-30	37																																																																													
DE	I12ELL3BIP	20	20	/	50																																																																													
NL	I12L3BIP	/	25	/	28-30																																																																													
HU	I12H53BIP	25	/	25	28-30																																																																													
PL	I12E3BIP	20	/	/	37																																																																													
IS, CY, MT	I3BIP	/	/	/	28-30																																																																													
LU, BE, FR	I3+	/	/	/	28-30																																																																													
LU	I2E	20	/	/	/																																																																													
BE	I2E(R)B	20	25	/	/																																																																													
FR	I2Esi	20	25	/	/																																																																													
G20 : 2,12 m ³ /h																																																																																		
G25 : 2,46 m ³ /h																																																																																		
G25.1 : 2,46 m ³ /h																																																																																		
G30 : 1,58 kaj/h																																																																																		
G31 : 1,55 kaj/h																																																																																		
2H G20 20 mbar																																																																																		



5. Instalacja i montaż



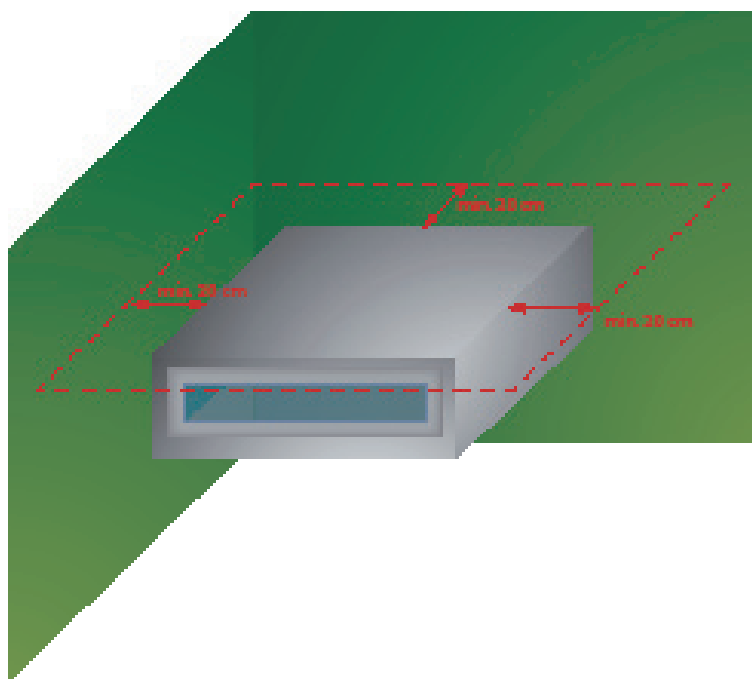
Jakiegolwiek czynności montażowe i regulacyjne powinny być wykonywane, gdy urządzenie jest odłączone od sieci. Jeśli w procesie regulacji konieczne jest zasilanie urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

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 zgodne z obowiązującymi normami.

Urządzenie może stykać się (od góry lub od dołu) tylko z materiałami odpornymi na temperatury wyższe niż 60°C - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu. Jednocześnie należy pamiętać, by nie dopuścić do zakłucenia wentylacji urządzenia.

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, suchej, poziomej powierzchni (z max. nierównością do 2°) i wypoziomować za pomocą regulacji nóżek. Podstawa powinna mieć odpowiednią nośność.



Minimalna odległość, jaka musi być zachowana pomiędzy piecem a bocznymi ścianami, lub innymi urządzeniami wynosi 25 cm. Za piecem powinno być przynajmniej 50 cm wolnej przestrzeni. Umożliwia ona swobodną pracę z piecem, czyszczenie go i kontrolowanie, przepływ powietrza i ułatwi odpowiednią wentylację.

6. Podłączenie do sieci elektrycznej

Piec nie jest wyposażony w kabel zasilający.

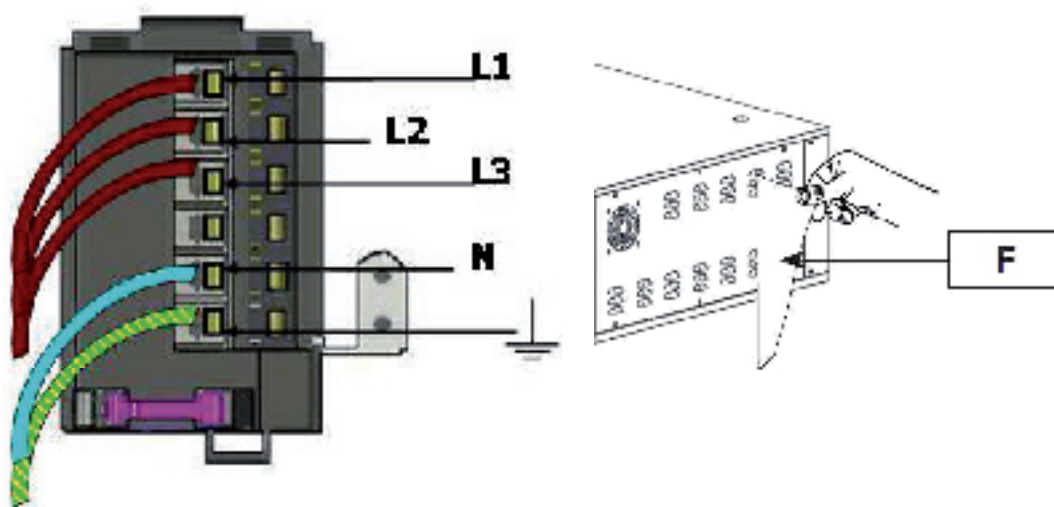
Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.

Wyłącznik różnicowy musi być umieszczony z dystansem 3 mm od ściany, dla możliwości ruchu (właściwej pracy).

Aby podłączyć urządzenie:

- podnieś pokrywę zacisków
- podłącz kabel zasilający do zacisków

Typ kabla zasilającego - H07-RNF z minimalnym przekrojem zatwierdzonym przez obowiązującą dyrektywę.



Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć do sieci, a 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.

Jeżeli piec był używany i został np. przestawiony w inne miejsce - pamiętaj by odczekać aż ostygnie, zanim przystąpisz do podłączania.



Jeżeli jakkolwiek przewód elektryczny jest uszkodzony - dla własnego bezpieczeństwa nie włączaj urządzenia. Skontaktuj się z serwisem.

7. Podłączenie gazowe

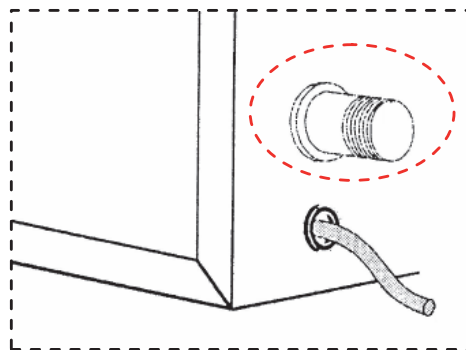
Przed przystąpieniem do podłączenia gazu, należy sprawdzić czy gaz, który zamierzamy podłączyć, jest zgodny z typem gazu oznaczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy również skontrolować sprawność instalacji gazowej w budynku. System dostarczający gaz musi być zbudowany ze sztywnej stali lub miedzi - musi spełniać obowiązujące normy. W przypadku podłączenia elastycznego, przewód gazowy nie może być dłuższy niż 1 metr, poskręcany lub napięty.

Zwróć szczególną uwagę by przewody gazowe nie stykały się z ostrymi krawędziami, jak również ze źródłami ciepła, które mogłyby je uszkodzić.

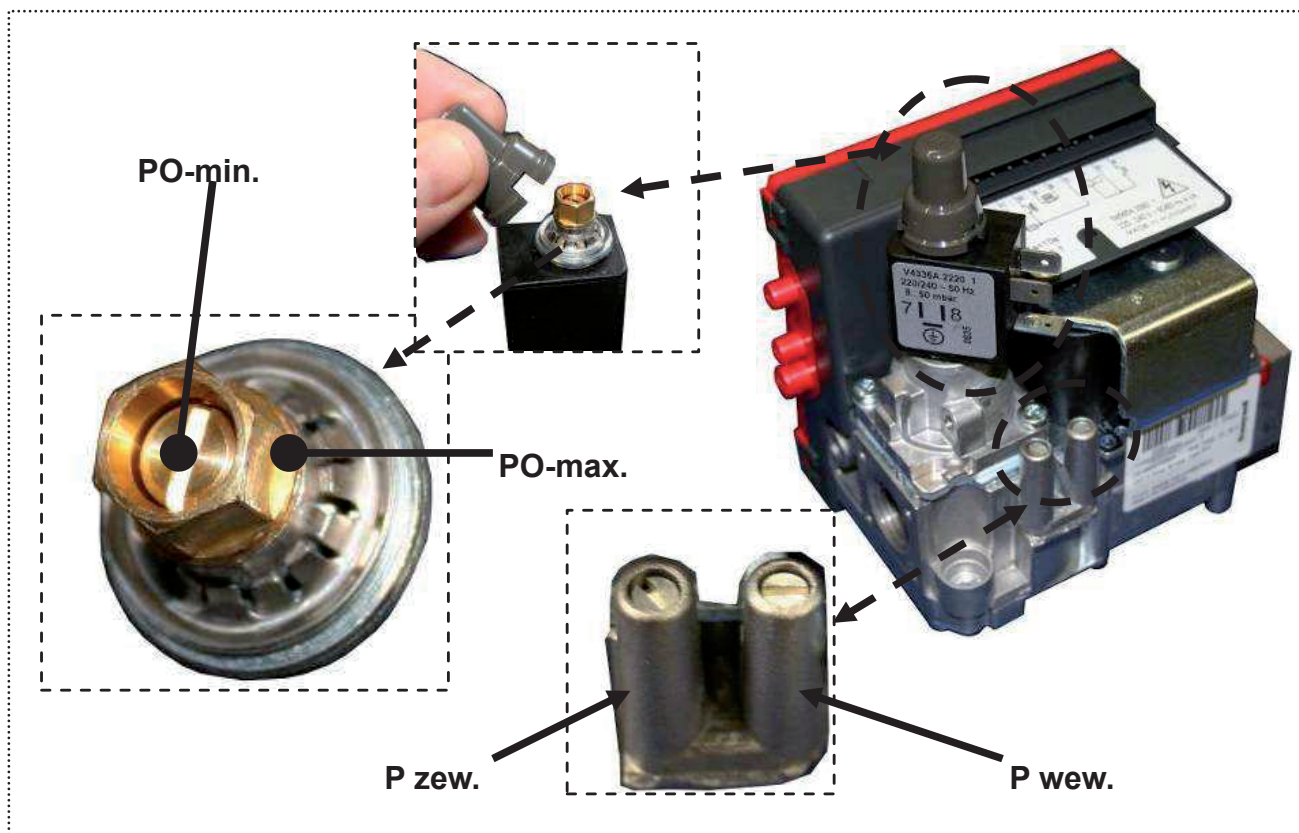
Przyłącze gazu znajduje się w tylnej, dolnej części urządzenia (patrz: obrazek poniżej), średnica przyłącza gazowego to 1/2"

Należy zainstalować ręczny zawór gazu dla każdego urządzenia. Zawór ten musi być łatwo dostępny.

Upewnij się, że ciśnienie (wlotowe i wylotowe) gazu jest prawidłowe - pomiar powinien być dokonany przy włączonym palniku. Użyj manometru różnicowego podłączonego, za pomocą odpowiedniego, elastycznego przewodu. Pomoże Ci poniższy rysunek.



Po podłączeniu gazu należy sprawdzić sprawność i szczelność instalacji gazowej (m.in. za pomocą detektora gazu).



Opis:

P wew. - punkt pomiaru ciśnienia wlotowego

Pzew. - punkt pomiaru ciśnienia wylotowego

PO-min. - śruba z pojedynczym nacięciem do regulacji ciśnienia minimalnego

PO-max. - sześciokątna śruba do kontroli ciśnienia maksymalnego

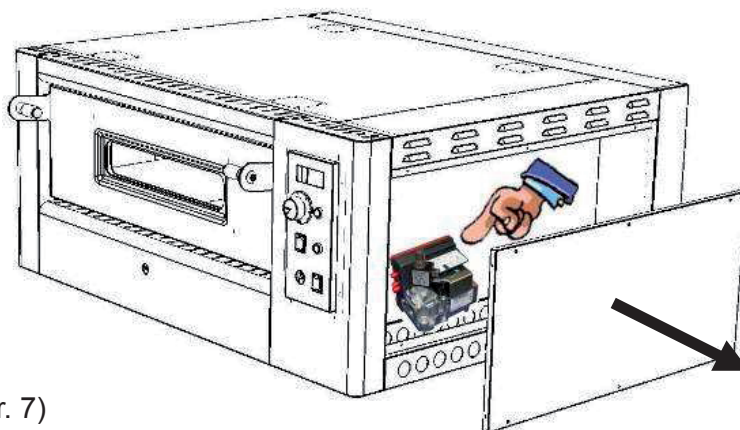
Upewnij się, że parametry instalacji gazowej zgadzają się z parametrami w tabeli:

Rodzaj gazu	Nominalne ciśnienie wlotowe (mbar)	Nominalne obciążenie cieplne (kW)	Redukcja ciepła wejściowego (kW)	Ciśnienie wylotowe z zaworu (max.) (mbar)	Ciśnienie wylotowe z zaworu (min.) (mbar)	Max. zużycie gazu	regulator ciśnienia
G20	20	29	17.5	10	3.6	3.07 m ³ /h	A
G20	25	29	17.5	10	3.6	3.07 m ³ /h	A
G25	20	29	17.5	15	5.5	3.57 m ³ /h	A
G25	25	29	17.5	15	5.5	3.57 m ³ /h	A
G25.1	25	29	17.5	17	6.2	3.56 m ³ /h	A
G30/G31	28-30/37	29	17.5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	B
G30,G31	50	29	17.5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	A
G30,G31	37	29	17.5	27.5	10	2.29/2.25 kg/h	A

A - dostosowywanie max. i min. podczas pracy

B - dostosowywanie max. i min. przy wyłączonym urządzeniu

Aby przeprowadzić pomiary zlokalizuj regulator gazu, który znajduje się na boku urządzenia od strony panelu sterowania.



Ciśnienie wlotowe (rys. str. 7)

- Po usunięciu śruby podłącz miernik do „P wew.”
- Otwórz zawór odcięcia gazu i włącz palnik
- Zmierz ciśnienie i upewnij się, że jego wartości są zgodne z podanymi w tabeli
- Jeżeli któraś z wartości jest niezgodna z podanymi - piec nie może być używany! Należy skontaktować się ze specjalistą posiadającym uprawnienia gazowe.
- Po wyregulowaniu wyłącz piekarnik, odetnij dopływ gazu, odłącz miernik i zakręć śrubę z powrotem.

Ciśnienie wylotowe (rys. str. 7)

- Po usunięciu śruby podłącz miernik do „Pzew.”
- Otwórz zawór odcięcia gazu i włącz palnik
- Zmierz ciśnienie i upewnij się, że jego wartości są zgodne z podanymi w tabeli. Najniższe ciśnienie (min.) występuje wtedy, gdy palnik jest w trybie czuwania a najwyższe (max.) gdy palnik pracuje przy ustawieniu na najwyższą moc.
- Jeżeli któraś z wartości jest niezgodna z podanymi - piec nie może być używany! Fabrycznie ciśnienie wyregulowany jest prawidłowo i przystosowane do gazu ziemnego. W przypadku zmiany na inny rodzaj gazu, ciśnienie wyregulować musi osoba z odpowiednimi kwalifikacjami.
- Po wyregulowaniu wyłącz piekarnik, odetnij dopływ gazu, odłącz miernik i zakręć śrubę spowrotem.

UWAGA! Najpierw wyreguluj ciśnienie maksymalne a dopiero potem minimalne.

Dla P wew. użyj klucza nasadowego 8mm, dla Pzew. wkrętaka 3,5 mm. Przekręcając w prawo zwiększasz ciśnienie, w lewo zmniejszasz.

8. Konwersja na inny rodzaj gazu

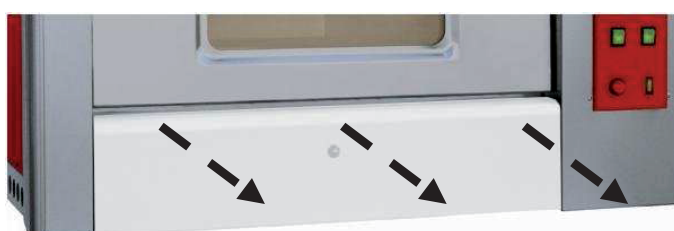
Konwersja musi być wykonywana przez osobę o odpowiednich umiejętnościach i uprawnieniach. Standardowe wyposażenie obejmuje wtryskiwacz, do przystosowania pieca na metan.

Przed przystąpieniem do konwersji, należy odłączyć dopływ gazu i energii elektrycznej oraz ściągnąć przedni panel, jak widać na obrazku.

Dociśnij panel do góry
by zwolnić go z zaczepów



Zdejmij panel, pociągając
go do siebie.



Zdjęcia poglądowe

Po zdjęciu panela znajdź element z wtryskiwaczem



Konwersja na inny typ gazu musi zawierać wymianę tryskiwacza oraz regulację powietrza ssącego. Po zakończeniu prac należy umieścić na pierwotnym miejscu wszystkie uszczelki i elementy. Upewnij się, że nie ma wyciekó gazu a płomień pali się regularnym, spokojnym, jasnoniebieskim płomieniem.

W celu dostosowania powietrza odkręć śrubę
mocującą (V), zmodyfikuj doległość (H) w tulei (B),
jak na rysunku poniżej. Po dokonaniu ustawień
dokręć śrubę (V)

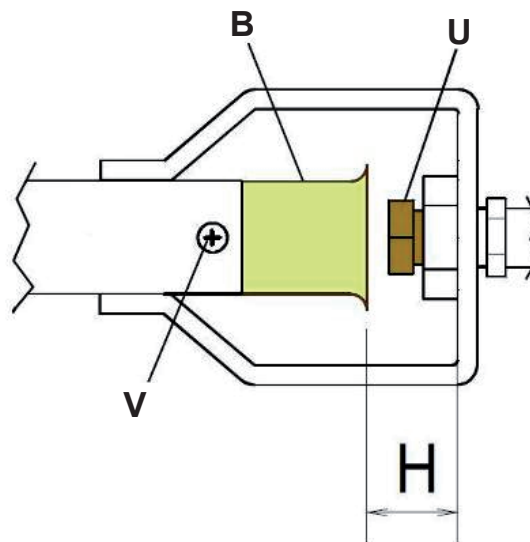


Tabela danych do modyfikacji na inny typ gazu

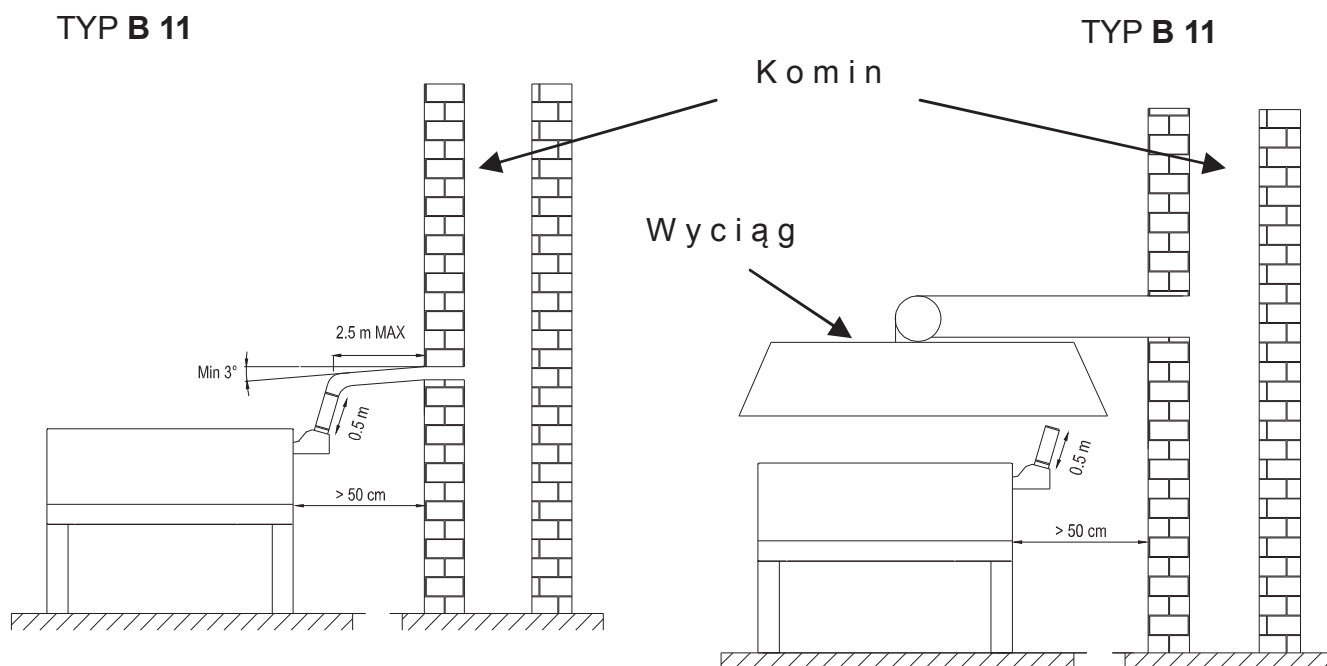
Typ gazu	Ciśnienie wlotowe (mbar)	Średnica wtryskiwacza (1/100 mm)	Podstawowe ustawienia powietrza (h) (mm)
G20	20	500	13
G20	25	500	13
G25	20	500	13
G25	25	500	13
G25.1	25	500	13
G30/G31	28-30/37	300	39
G30, G31	50	300	39
G30, G31	37	300	39

9. Eliminacja spalin

Zgodnie z normami w pomieszczeniu należy zainstalować wyciąg spalin. W przypadku pieców do pizzy możliwe jest zastosowanie wyciągu typu B 11 lub B 12.

B 11: Wyciąg jest umieszczony nad urządzeniem a odciąganie spalin następuje przez naturalny ciąg komina. Musi być zapewnione szczelne połączenie między wyciągiem a urządzeniem.

B12: Instalacja wentylacyjna nie posiada naturalnego ciągu, lecz jest on wymuszony wyciągiem umieszczonym nad piecem. W tym przypadku konieczne jest sprzężenie z zaworem dopływu gazu – w przypadku awarii wentylatora dopływ gazu do urządzenia zostanie odcięty. W tym wypadku również konieczne jest podłączenie półmetrowej rurki odprowadzającej spaliny.



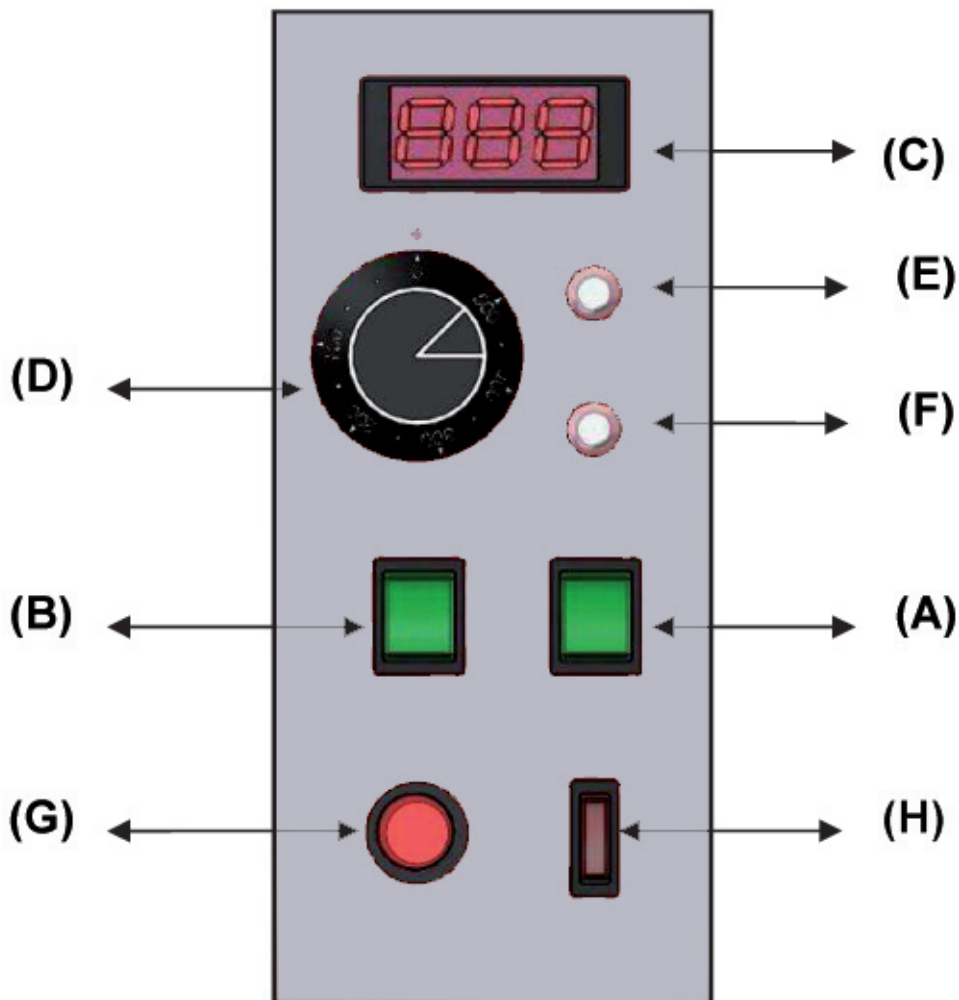
10. Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem należy:

- ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające
- przemyć urządzenie wodą z płynem do mycia naczyń, zmyć detergent i wytrzeć do sucha
- przeprowadzić przepalenie pieca - uruchomić pusty piec na około 300°C na 5 godz. do czasu zniknięcia nieprzyjemnego zapachu. Zawór kominowy powinien być w tym czasie otwarty.

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.

Nie należy dopuścić do kontaktu nagrzanej płyty szamotowej z zimną wodą - może spowodować pęknięcie płyty.



Panel sterowania składa się z:

- A - Główny włącznik
- B - Tryb czuwania (stand-by)
- C - Cyfrowy wyświetlacz temperatury
- D - Termostat regulacji temperatury
- E - Kontrolka pracy
- F - Kontrolka podłączenia energii elektrycznej
- G - Wyłącznik alarmu
- H - Wyłącznik oświetlenia komory pieca

Uwagi



- Staraj się unikać stosowania tłuszczu, które mogą skapnąć na płyty szamotowe lub przyciski - przy wysokich temperaturach mogą się zapalić.



- Bądź ostrożny otwierając drzwi pieca - zachowaj dystans by nie oparzyć się parą i gorącym powietrzem.



- Używaj tylko narzędzi przeznaczonych do pracy z piecami o wysokiej temperaturze w komorze pieczenia.

- Wkładając pizzę do nagrzanego pieca unikaj zbyt długiego otwarcia drzwi - zminimalizowanie czasu, kiedy drzwi są otwarte pomoże zmniejszyć koszty eksploatacji oraz czas w którym pizza będzie się piekła (mniejsze wystudzenie komory pieczenia podczas wkładania produktu).

Zawór kominowy

Piec wyposażony jest w zawór kominowy, dzięki któremu możliwe jest regulowanie ilości pary w komorze pieczenia. Podczas odprowadzania pary zaworem kominowym, ciepło nie jest tracone.

Aby zapobiec kondensacji pary, przez pierwsze 5 minut od uruchomienia pieca, drzwi pieca powinny być otwarte. Dotyczy to każdorazowego uruchomienia (np. rano przy rozpoczęciu dnia pracy).



Po podłączeniu pieca do zasilania włącz (A) na pozycję „1”. Wyświetlacz (C) pokaże aktualną temperaturę w komorze pieca. Przekręć pokrętkę termostatu (D) na żądaną temperaturę. Gaz zapali się i piec zacznie pracować.

W przypadku, gdy nie chcesz piec, ale chcesz utrzymać piec w gotowości do pracy, przycisk (B) ustaw w pozycji „0”, aby zredukować zużycie gazu.

Aby przejść do pieczenia wystarczy przywrócić przycisk (B) do pozycji 1 - wszystkie ustawienia są zachowane.

Podczas pracy pieca, temperatura w komorze może być dowolnie regulowana. Gdy piec osiągnie ustawioną temperaturę, można umieścić pizzę w komorze.

Obsługa pieca:

- Otwórz drzwi pieca
- Włóż pizzę za pomocą odpowiedniego narzędzia do wnętrza komory, na płytę szamotową
- Zamknij drzwi pieca. Unikaj niepotrzebnego otwierania drzwi pieca, gdy pizza jest w komorze.
- Po upływie czasu pieczenia wyciągnij pizzę używając odpowiedniego narzędzia i akcesoriów chroniących Twoją skórę- uważaj aby się nie poparzyć! Uważaj również na gorące powietrze, które wydobędzie się z pieca przy otwarciu drzwi - zachowaj bezpieczną odległość.

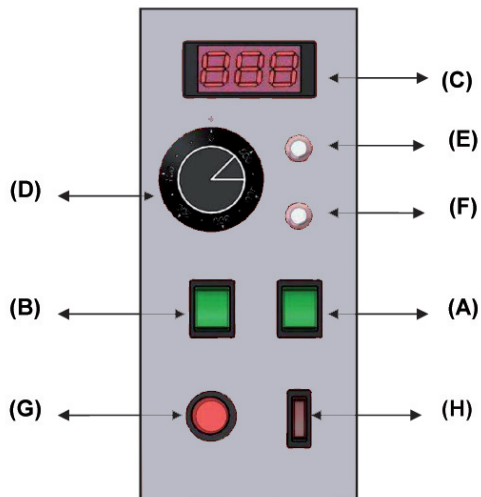
Wyłączenie pieca:

Pokrętkę termostatu (D) ustaw do pozycji „0”.

Wyłącz główny wyłącznik (A) - pozycja „0”.

Oświetlenie

Temperatura pieczenia może być weryfikowana i zmieniana w trakcie pieczenia. Aby sprawdzić stan pizzy w trakcie pracy, wystarczy użyć przycisku H - włączającego oświetlenie komory pieczenia.



11. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego oraz gazu i upewnić się, że urządzenie **wystygło** po zakończonej pracy.

Postępuj zgodnie z dyrektywą 89/391/EWG o ochronie bezpieczeństwa i zdrowia pracowników.

Polanie ciepłej płyty szamotowej zimną wodą może spowodować jej pęknięcie - uszkodzenie takie nie podlega naprawie gwarancyjnej.

Urządzenia nie należy czyścić:

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

Należy czyścić regularnie, używając wyłącznie środków atestowanych do urządzeń mających kontakt z żywnością. Codzienne czyszczenie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Nierdzewne części można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.

Na koniec dnia pracy zaleca się ustawienie na około 60 minut najwyższej temperatury obu grzałek (350 ° C) w celu wypalenia resztek żywności pozostałych w piecu. Po tym procesie należy odłączyć dopływ prądu i gazu i odczekać aby temperatura w komorze pieca spadła do ok 100 ° C - optymalna temperatura czyszczenia komory pieca. Ubierz odzież ochronną (ryzyko poparzenia). Płyty należy czyścić używając specjalnych szczotek z naturalnego włókna, na wysięgniku. Wymieć popiół i resztki żywności. Możesz użyć specjalnego odkurzacza do czyszczenia komór pieców. Mechanicznie oczyszczone i **zimne** płyty należy wytrzeć wilgotną szmatką.

Przed czyszczeniem obudowy, panelu i szyby odczekaj aż urządzenie całkowicie wystygnie. Do czyszczenia tych elementów użyj miękkiej gąbki lub szmatki i neutralnego, delikatnego detergentu (np. płynu do mycia naczyń).

Po czyszczeniu a przed uruchomieniem pieca, upewnij się, że wszystkie elementy całkowicie wyschły.

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 i prądu elektrycznego. Dla lepszej wentylacji można pozostawić drzwi pieca uchylone.

Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz dopływu gazu i wezwać firmę serwisującą.

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

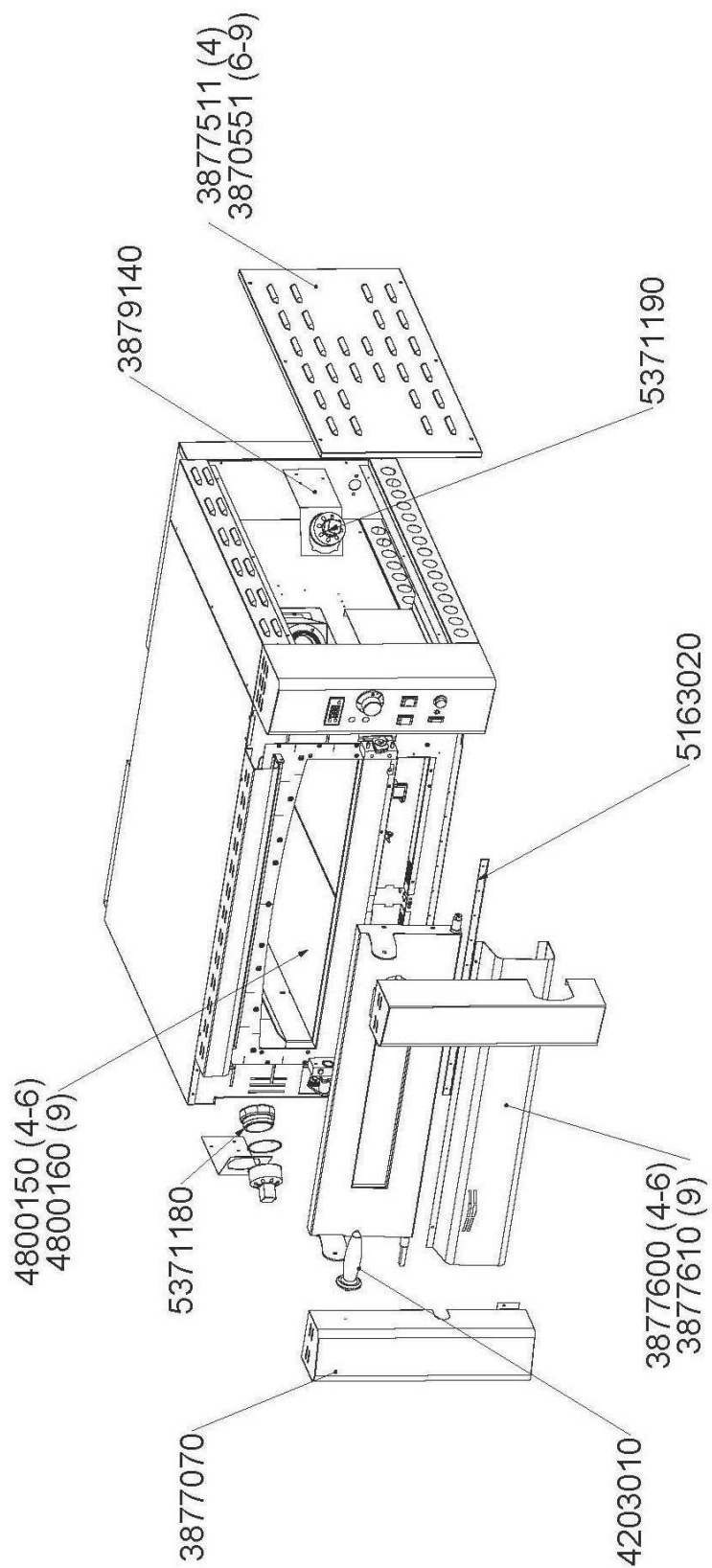
Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1 x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu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

12. Rozwiązywanie problemów

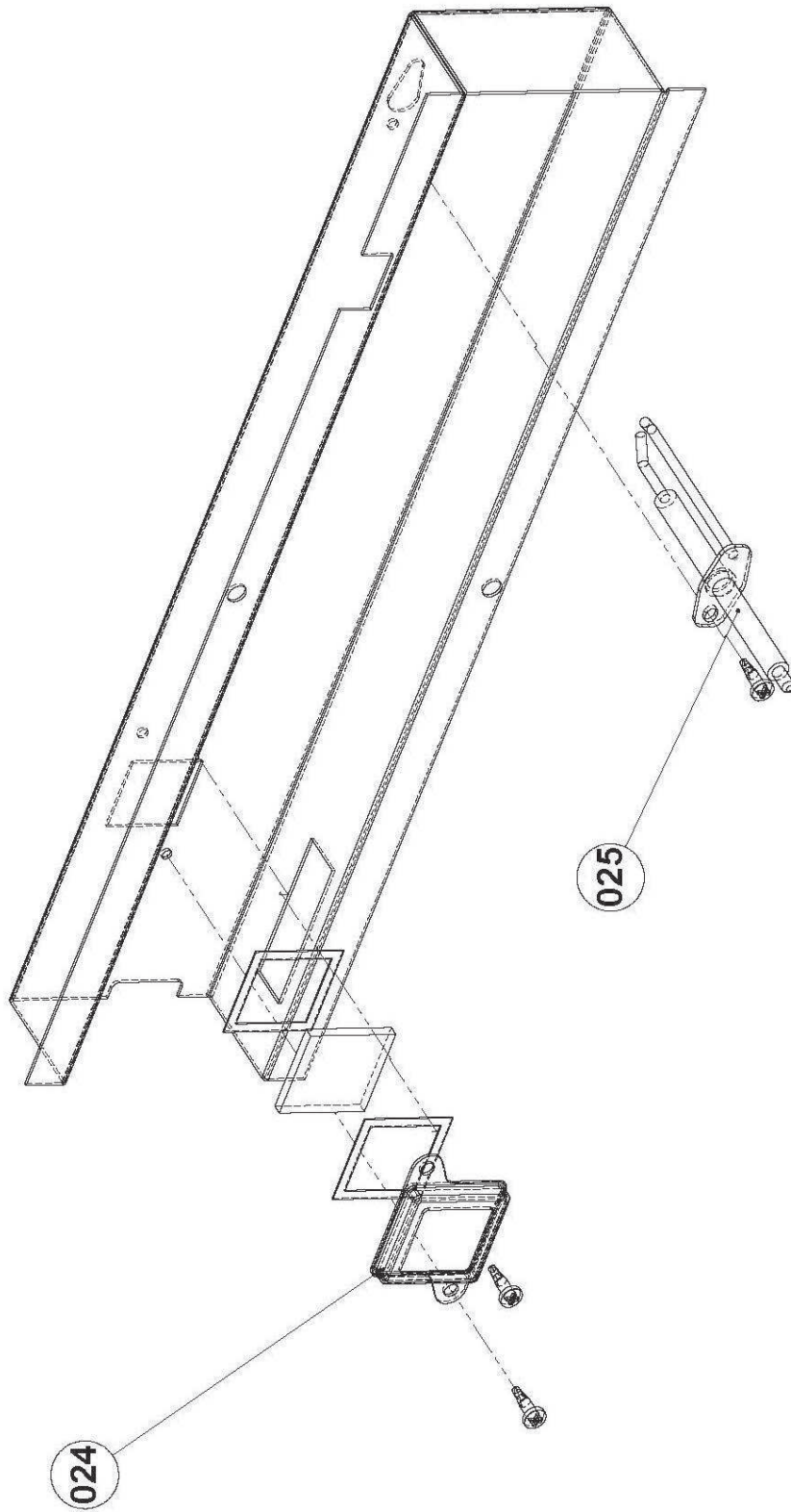
Usterka	Możliwy powód	Porada
Urządzenie nie włącza się a wyświetlacz nie pokazuje żadnych wartości.	Brak dopływu prądu elektrycznego. Główny wyłącznik ustawiony jest na pozycji „0”. Aktywacja termostatu bezpieczeństwa.	Sprawdź wtyczkę i gniazdo elektryczne oraz kabel zasilający. Ustawi wyłącznik główny na pozycję „I”. Zresetuj termostat bezpieczeństwa naciskając czerwony przycisk na obudowie (urządzenie musi być zimne).
Wyświetlacz nie włącza się, pomimo że urządzenie jest podłączone do prądu a wyłącznik główny jest w pozycji „I”.	Termometr cyfrowy jest uszkodzony.	Wymień termometr cyfrowy.
Wyświetlacz pokazuje komunikat „PF”	Uszkodzona sonda temperatury.	Wymień sondę temperatury.
Oświetlenie wewnętrzne się nie włącza.	Spalona żarówka wewnętrzna. Uszkodzony przełącznik żarówki. Brak dopływu prądu elektrycznego do żarówki.	Wymień żarówkę. Wymień przełącznik. Sprawdź połączenie elektryczne żarówki.
Komora pieczenia nie nagrzewa się odpowiednio.	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Zwiększ temperaturę na pokrętle termostatu.
Temperatura wciąż rośnie, niezgodnie z ustawieniami termostatu.	Sonda termostatu lub styki termostatu są uszkodzone.	Sprawdź i w razie konieczności wymień elementy.
Palnik nie zapala się a czerwony przycisk na panelu świeci się.	Brak gazu lub zbyt niskie ciśnienie. Uszkodzona element zapłonu iskrowego. Wtyczka kabla jest włożona odwrotnie (błędna polaryzacja)	Zmierz ciśnienie na zaworze wlotowym i wylotowym. Sprawdź położenie dwóch elektrod i stan połączeń elektrycznych. Wyjmij wtyczkę i włóż ją odwrotnie.
Palnik zapala się ale gaśnie po kilku sekundach.	Elektroda jest wadliwa.	Sprawdź czy elektrody detekcyjne są ustawione prawidłowo i czy płomień w nie trafia.
Płomień palnika jest zbyt żółty.	Dystans dopływu powietrza jest nierpawidłowy.	Zleć regulację prawidłowej odległości zgodnie z tabelą w tej instrukcji.

12. Rysunki i schematy

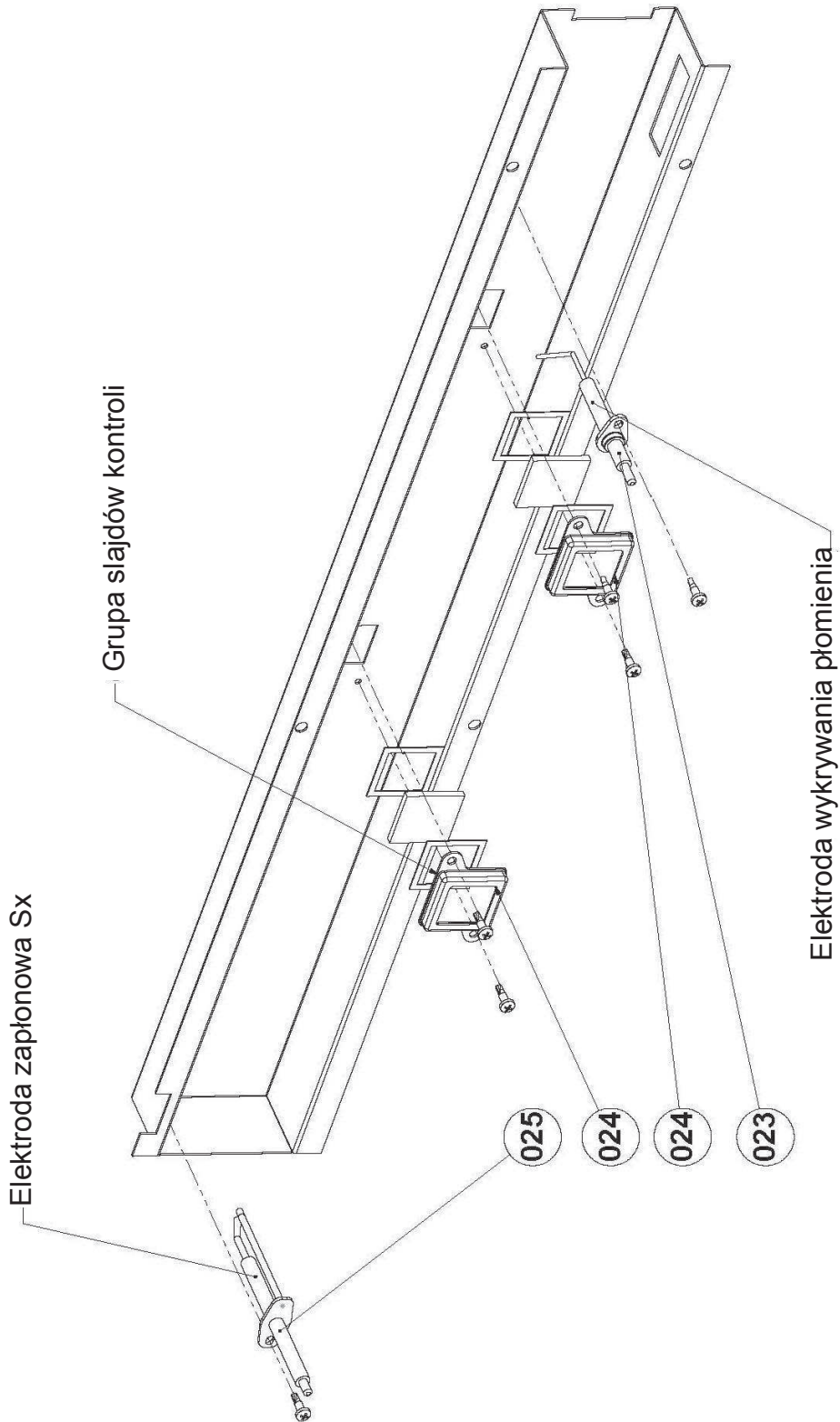
ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 1)



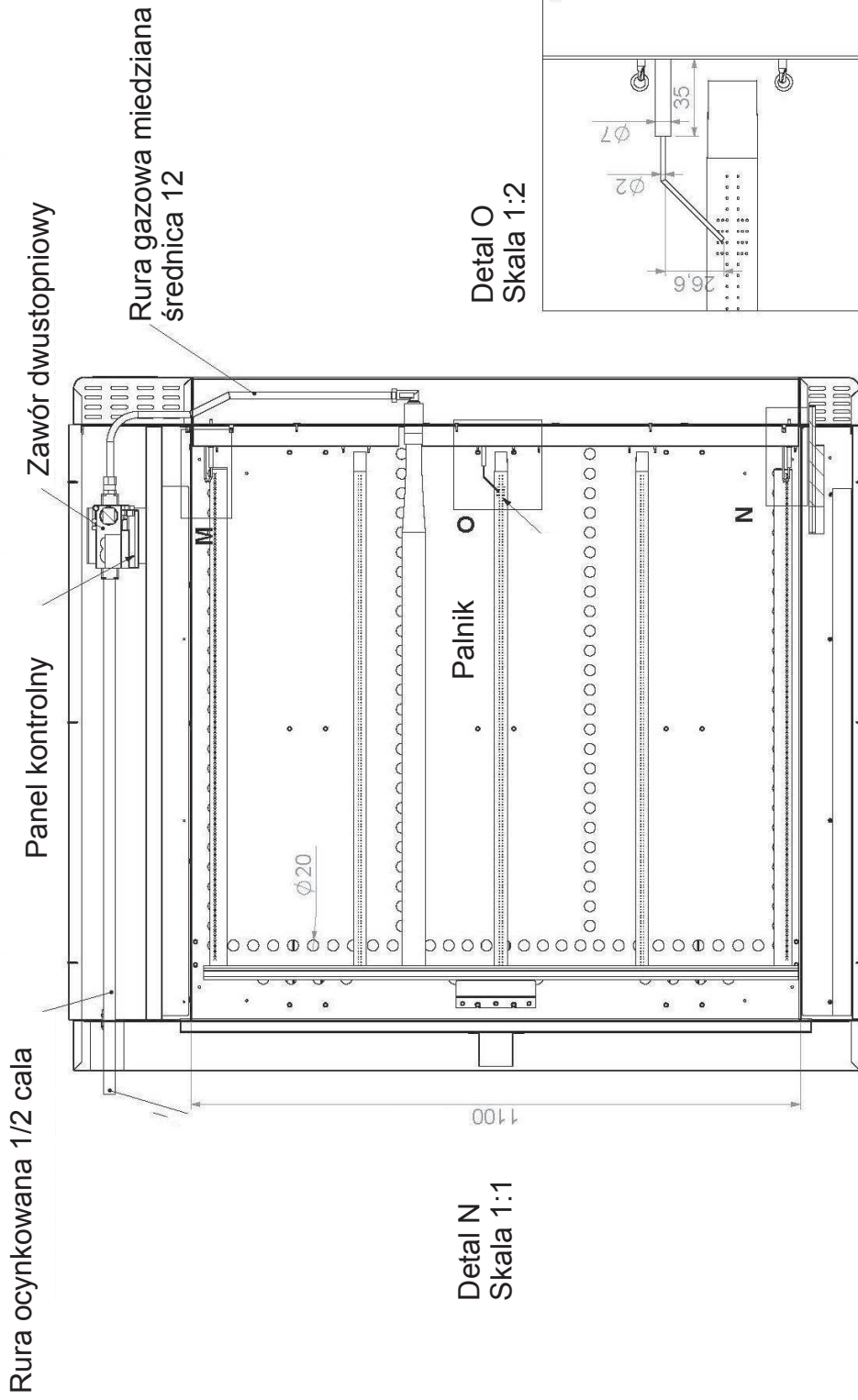
ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 2)



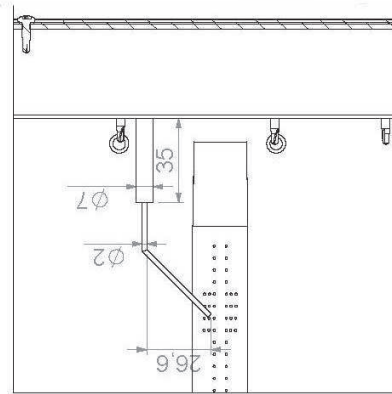
ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 3)



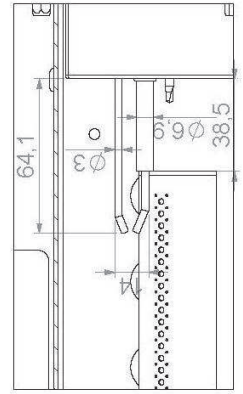
ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 4)



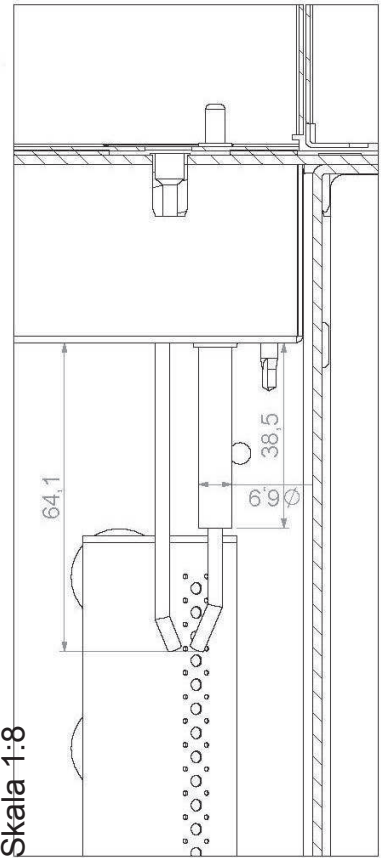
Detail N
Skala 1:1



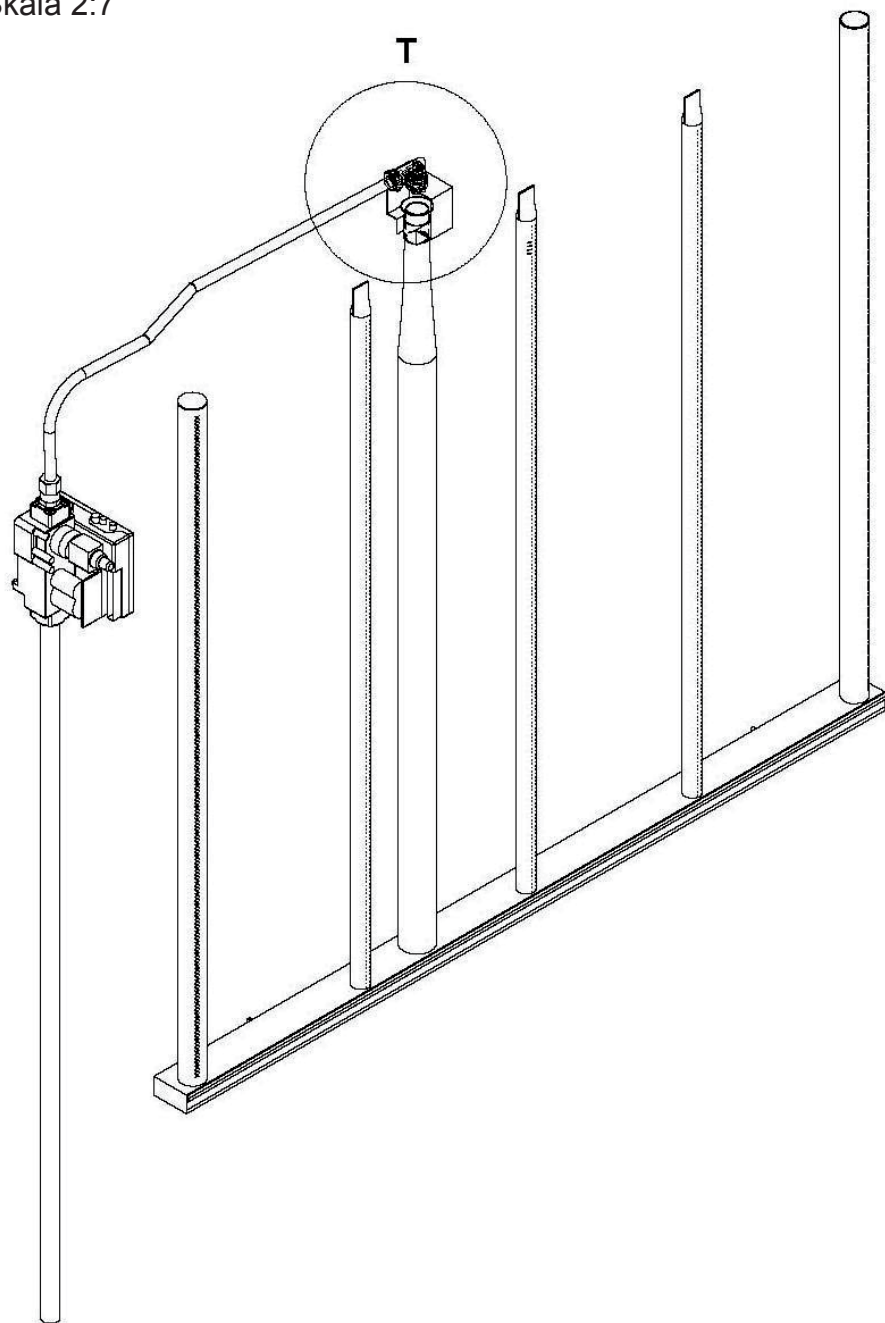
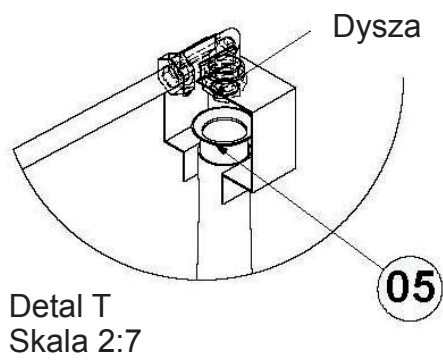
Detail M
Skala 1:2



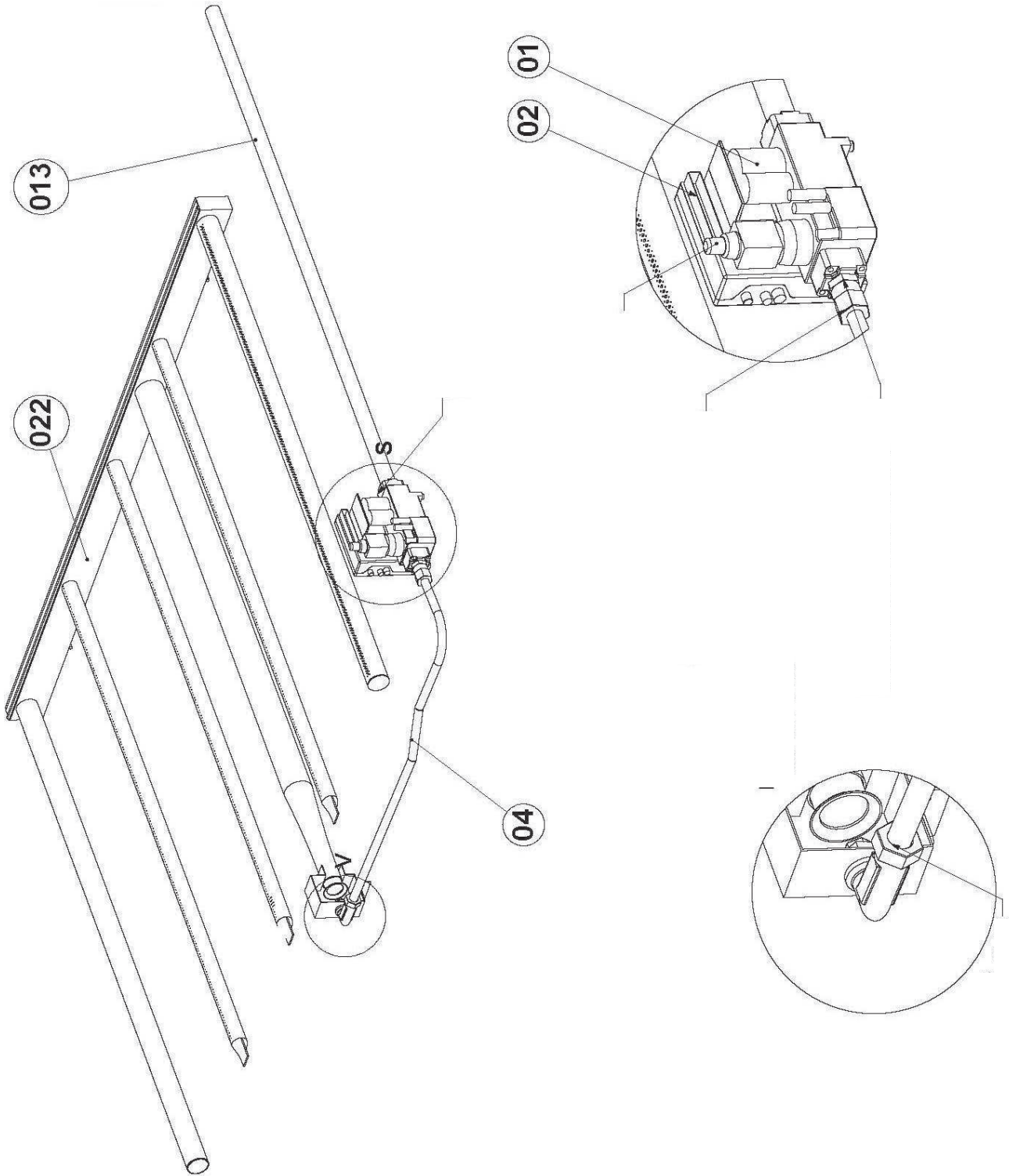
Detail F-F
Skala 1:8



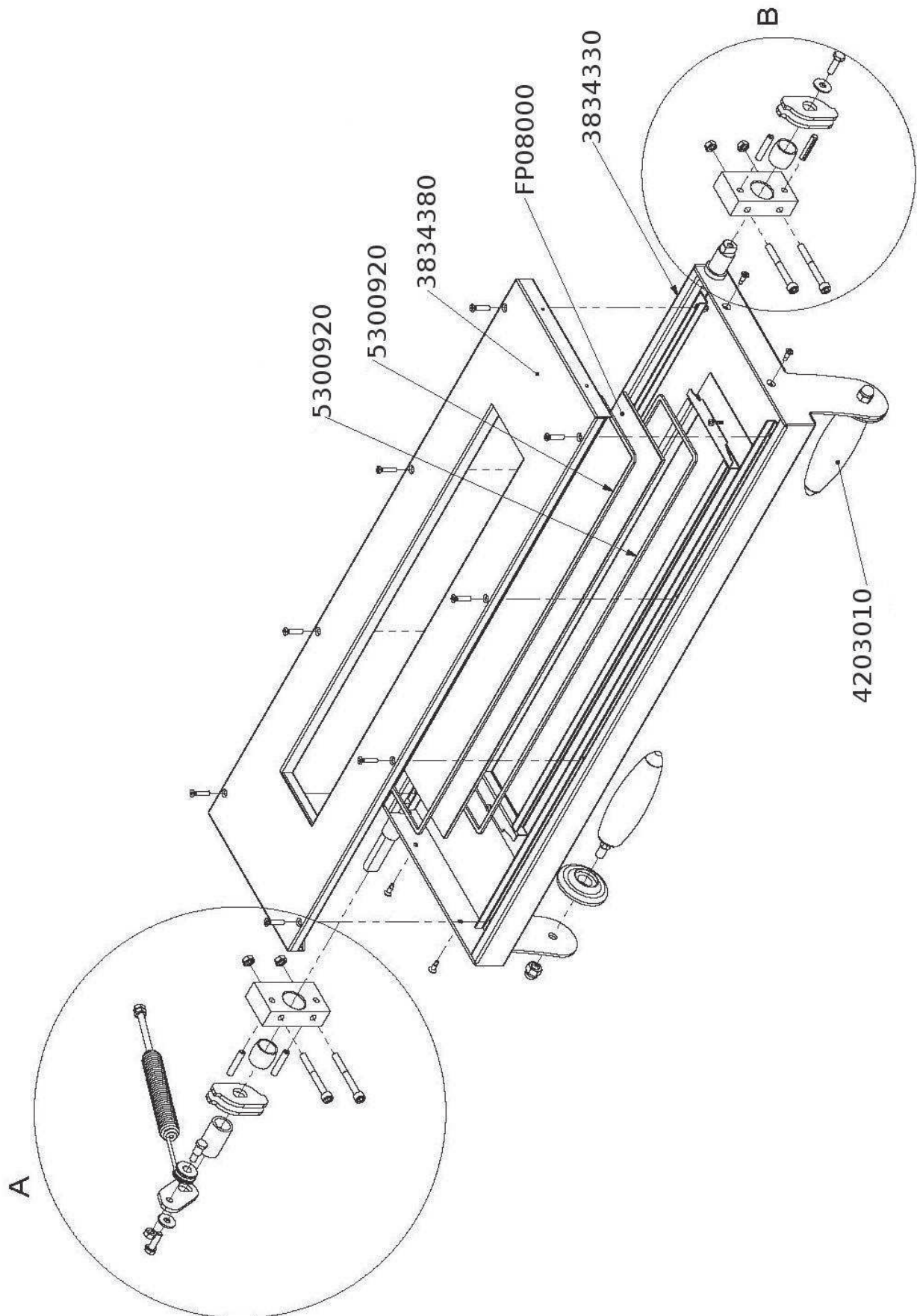
ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 5)



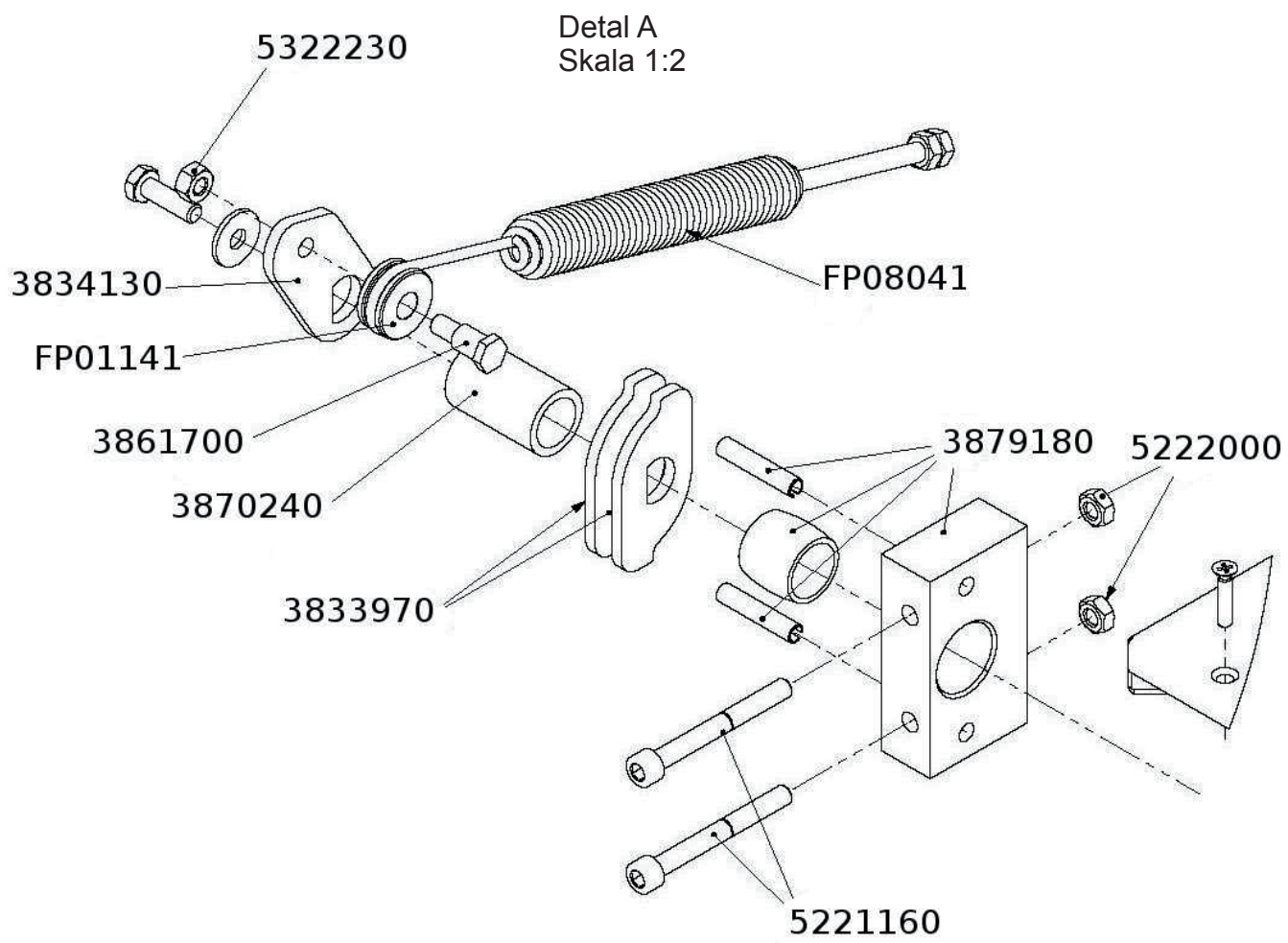
ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 6)



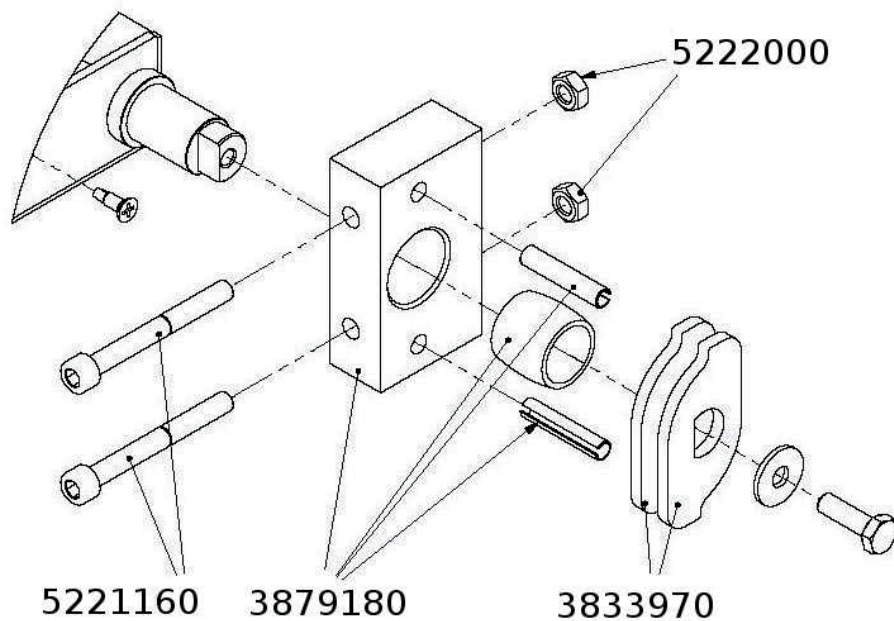
ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 7)



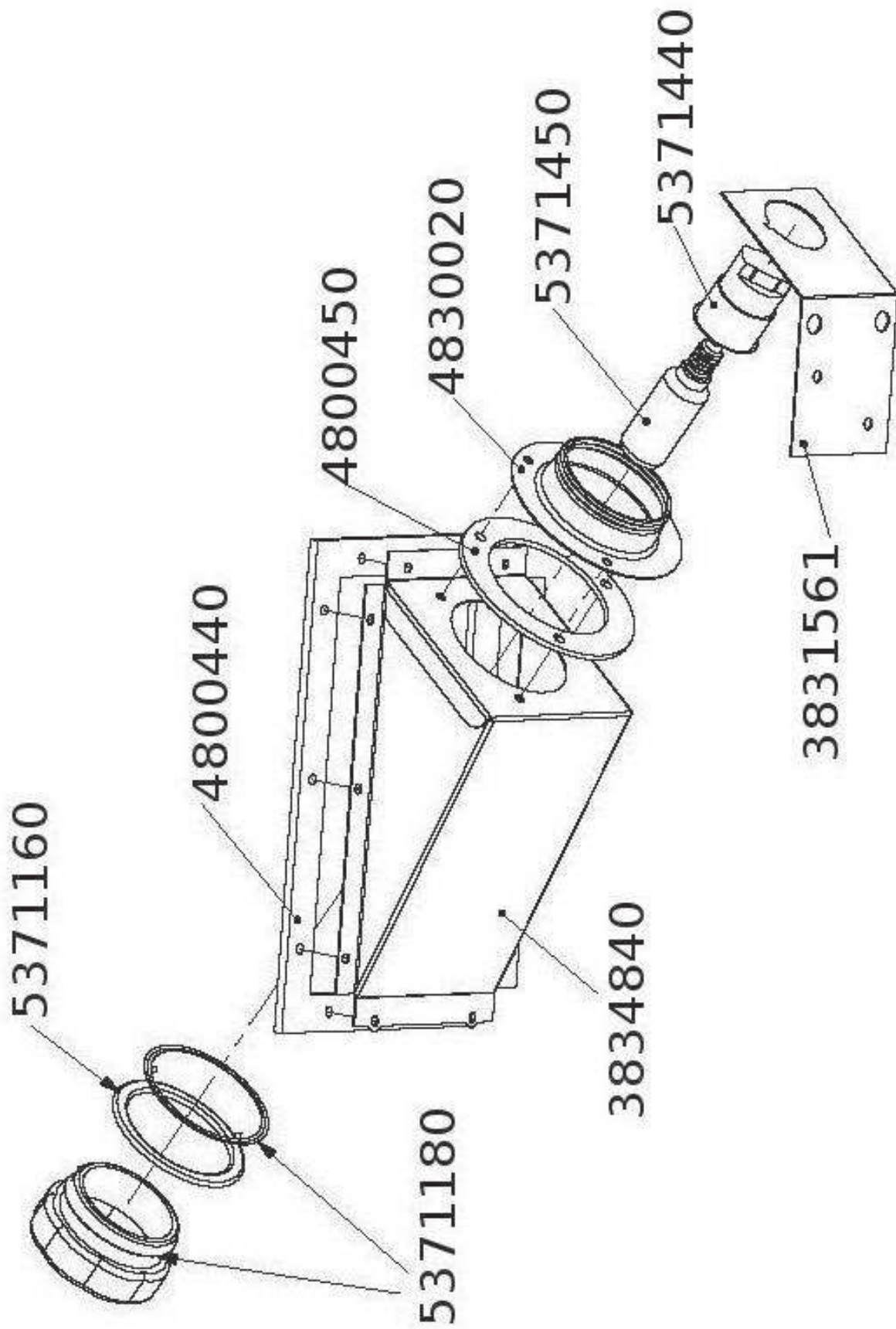
ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 8)



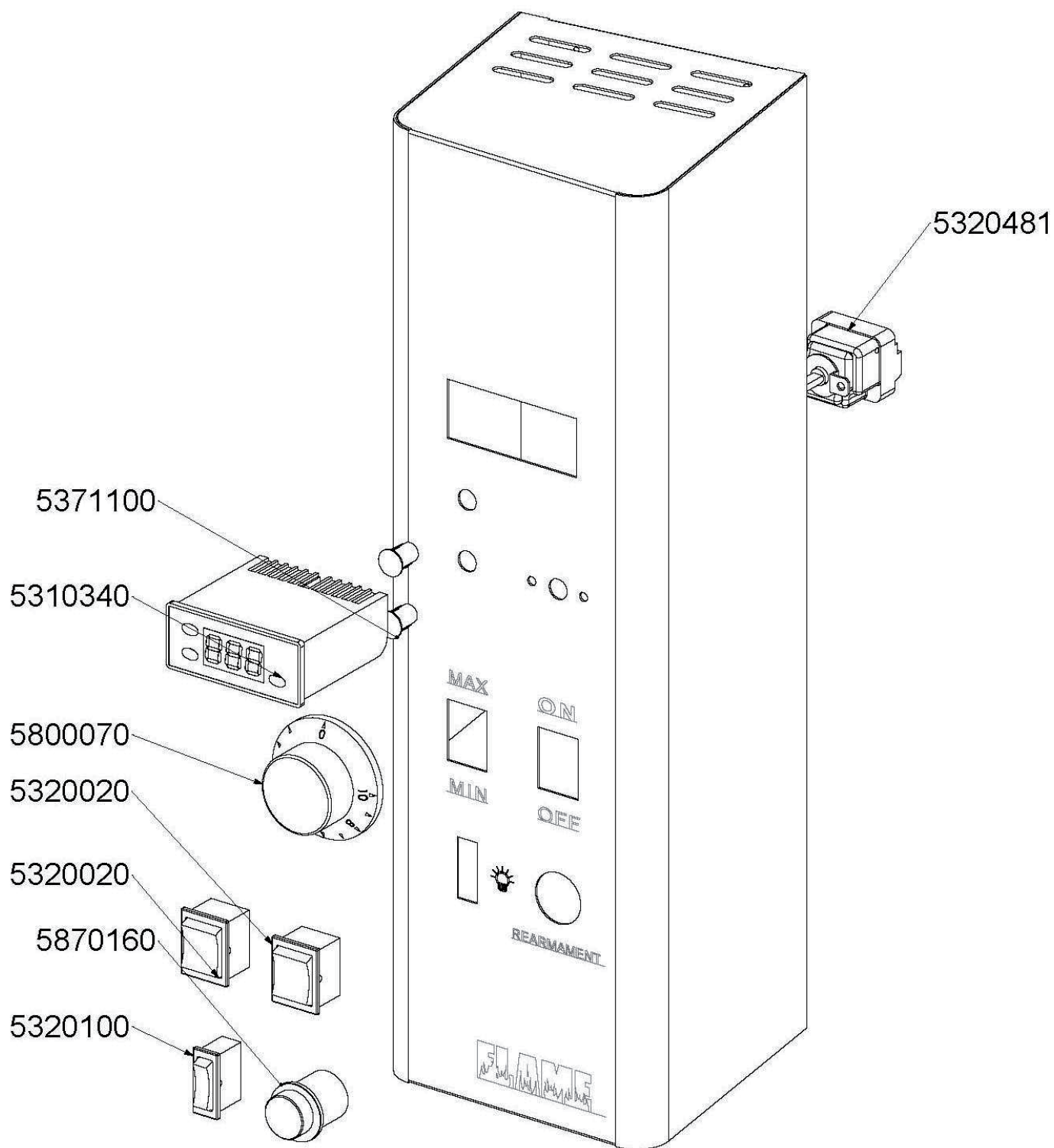
Detal B
Skala 1:2



ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 9)

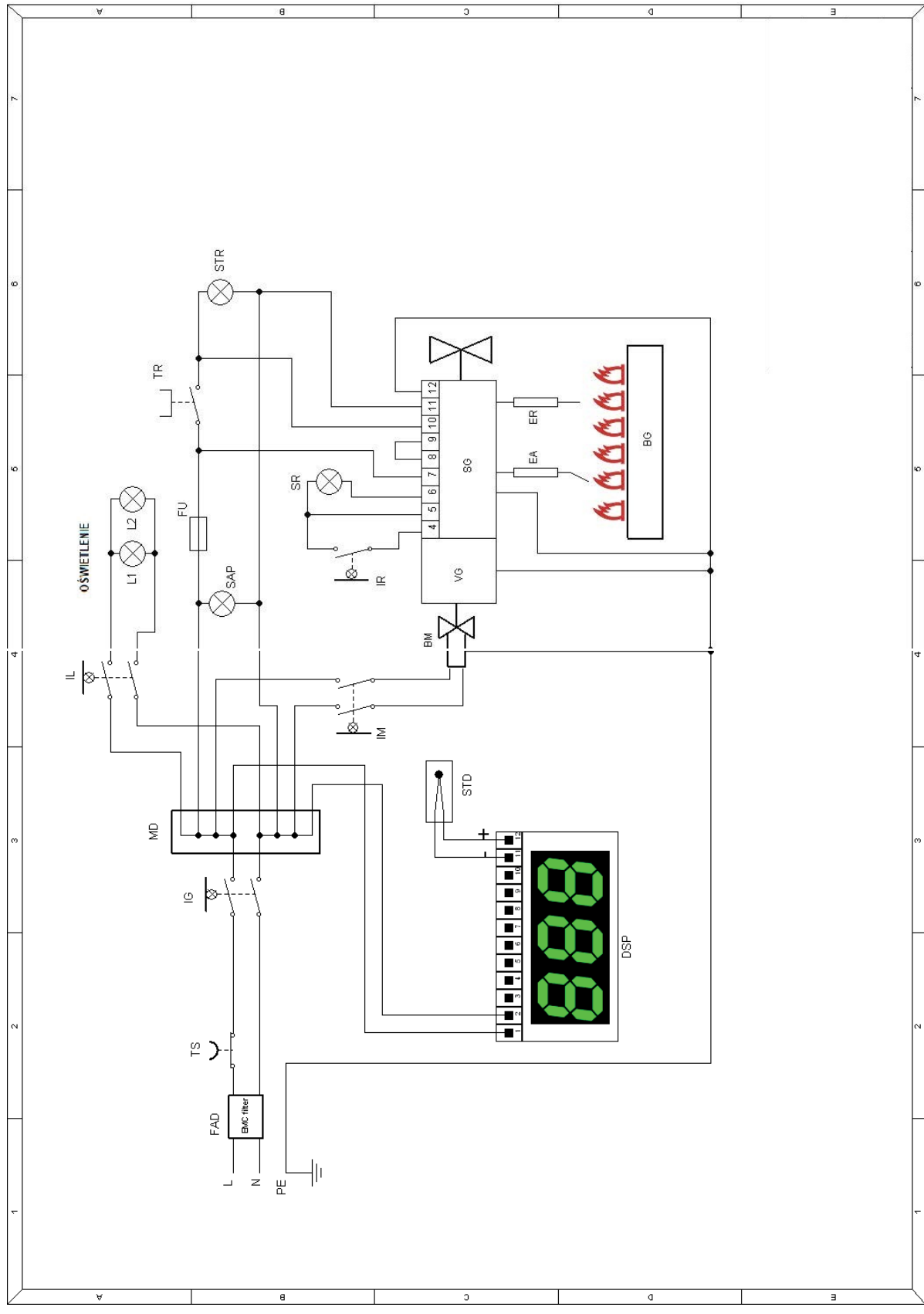


ELEMENTY SKŁADOWE (RYS. 10)



Pozycja	Kod	Opis
1	5870200	Dwuetakowy zawór gazu VK4105P2037B
2	5870210	Zapłon SA565A2092B
4	3870220	Rura miedziana Ø12X1
5	5870180	Regulacja powietrza G4Ø-20-20X1X42, G6Ø-24-22X1X42 G9Ø-26-24X1X42
6	4800150	Perforowana pomiarowa G4-700x350x22, G6-1050x350x22, G9-1050x350x22
7	3877130	Uchwyt gazu 4-6 ciąg komina
8	3877511	Panel boczny
13	3870190	Rura ocynkowana 1/2"
14	5870260	Dysza gazowa pieca (Ø G4-195, G6-230, G9-300)
14	5870250	Dysza gazowa pieca - metan (Ø G4-335, G6-400, G9-500)
15	5163020	Zawias drzwi
16	3875150	Obudowa
22	4870050	Palnik
23	5870100	Elektroda jonizacyjna C/SQ D4 07X53 FC 85 KANTAL 2 (CAE82708)
24	4870200	Szyba, 2 uszczelki 30x30x3
E	3871800	Prawa część uchwytu palnika
F	3871700	Lewa część uchwytu palnika
31	4102960	AP10 pokrętło termostatu

SCHEMAT POŁĄCZEŃ (RYS. 11)



Objaśnienie symboli

Symbol	Opis
FAD	Filtr antyzakłóceńowy
MD	Rozgałęziona listwa zaiczkowa
TS	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa
IG	Wyłącznik główny
IL	Wyłącznik światła w komorze
IM	Przycisk Stand-by
IR	Przycisk reset gazu
L1-2	Oświetlenie komory
TR	Termostat regulacji temperatury
FU	Zabezpieczenie karty (1.6A)
SAP	Zasilanie elektryczne wskaźnik świetlny
STR	Osiągnięcie temperatury wskaźnik świetlny
SR	Alarm braku płomienia wskaźnik świetlny
DSP	Cyfrowy wyświetlacz temperatury
STD	Cyfrowa sonda temperatury
BM	Stand-by
SG	Elektroniczna jednostka sterująca
ER	Elektroda detekcji
EA	Elektroda zapłonowa
BG	Palnik gazowy

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. Veselí nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętka: <small>Podkreślenie, że obowiązuje procedura pod legła wytycznym producenta</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Naprawa gwarancyjna 1.	Naprawa gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Naprawa gwarancyjna 3.	
Przebieg techniczny 2.	Naprawa gwarancyjna 4.	
Przebieg techniczny 3.	Naprawa gwarancyjna 5.	
	Naprawa gwarancyjna 6.	

wzór karty gwarancyjnej

RM Gastro, producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez firmę sprzedającą urządzenie. W przypadku, gdy nie jest ona w stanie dokonać naprawy lub wymiany gwarancyjnej prosimy o bezpośredni kontakt z producentem.

RM GASTRO Polska Sp. z o. o.
ul. Sportowa 15A
43-450 Ustroń
(33) 854 73 26
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl