

RM GASTRO

www.rmgastro.eu



LINE 600

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



GRILOVACÍ DESKY PLYNOVÉ
PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

GDHL - 33 G / GDHL-C - 33 G / GDRL - 33 G / GDRL-C - 33 G
GDHL - 66 G / GDHL-C - 66 G / GDHRL - 66 G / GDHRL-C - 66 G



01-04-2014

Český výrobce zařízení pro gastronomii
Producent urządzeń gastronomicznych

OBSAH

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S NORMAMI	3
TECHNICKÁ DATA	3
INSTALACE	4
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ Z HLEDISKA POŽÁRNÍ OCHRANY	
PODLE ČSN 061008 ČL. 12-2:	5
NÁVOD K POUŽITÍ	7
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	7

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S NORMAMI

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s předpisy CEE 90/396, zákonem č. 22/1997sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy. Pozor, dovozce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. Tento spotřebič je určen pouze pro odborné používání a musí být obsluhován kvalifikovanými osobami. Části, které byly po nastavení zajištěny výrobcem nebo pověřeným pracovníkem, nesmí uživatel přestavovat.

TECHNICKÁ DATA

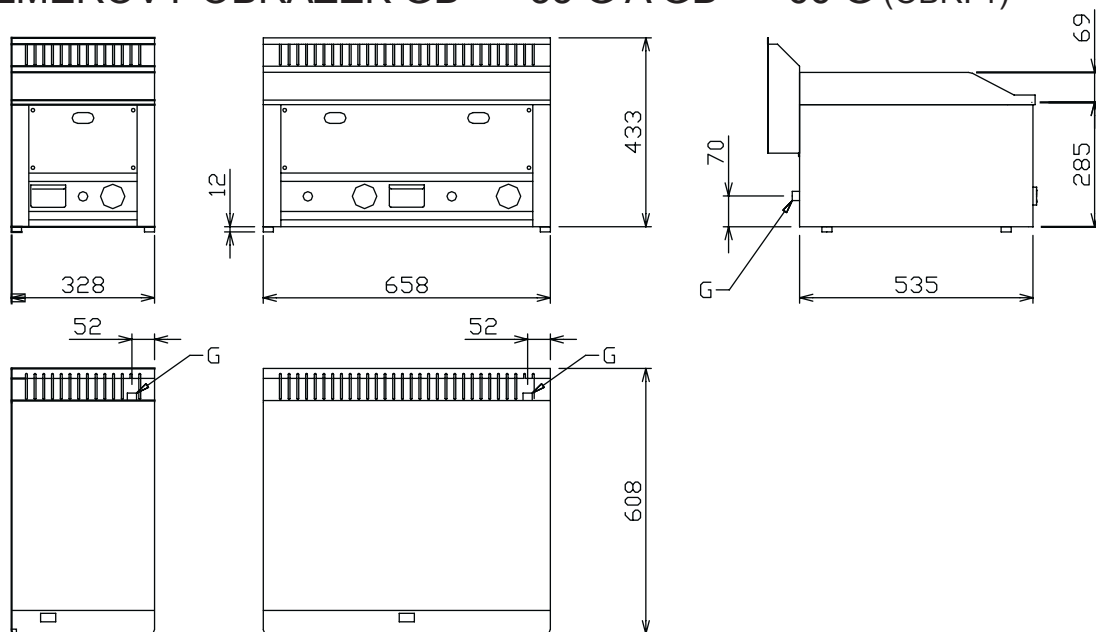
Štítek s technickými údaji je umístěn na zadní části přístroje. Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení a všechny následující informace.

Typ výrobku	Typ hořáku	Celkový výkon (kW)	Povrch desky	Typ spotřebiče	Rozměr desky (cm)	Rozměr zařízení (cm)
GDHL - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	hladká	A	32 x 48	33 x 60 x 29 v
GDRL - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	rýhovaná	A	32 x 48	33 x 60 x 29 v
GDHL - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	hladká	A	65 x 48	66 x 60 x 29 v
GDHRL - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	½ rýhovaná / ½ hladká	A	65 x 48	66 x 60 x 29 v
GDHL-C - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	hladká	A	32 x 48	33 x 60 x 29 v
GDRL-C - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	rýhovaná	A	32 x 48	33 x 60 x 29 v
GDHL-C - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	hladká	A	65 x 48	66 x 60 x 29 v
GDHRL-C - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	½ rýhovaná / ½ hladká	A	65 x 48	66 x 60 x 29 v

TECHNICKÁ DATA HOŘÁKŮ

MODEL	TRYSKA	Typ hořáku	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 28 - 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 50 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 ZEMNÍ PLYN 20 mbar	PŘÍPOJNÁ TRUBKA PLYN
GD** - 33 G	TRYSKA HOŘÁKU 1/100 MM	4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	SPOTŘEBA	4,0 kW	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,74 m ³ /h	---
GD** - 66 G	TRYSKA HOŘÁKU 1/100 MM	2x 4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	SPOTŘEBA	2x 4,0 kW	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,148 m ³ /h	---

ROZMĚROVÝ OBRÁZEK GD** - 33 G A GD** - 66 G (OBR. 1)



KONTROLA OBALU A ZAŘÍZENÍ

Zařízení opouští naše sklady v řádném obalu, na kterém jsou odpovídající symboly a označení. V obalu se nachází odpovídající návod k obsluze. Jestliže by obal měl vykazovat špatné zacházení, známky poškození, musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Tento návod musí být řádně a pozorně přečten, protože obsahuje důležité informace o bezpečnostních prvcích, instalaci a použití.

- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek.
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití.
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem.
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v přiloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha.
- Smí se používat pouze ke grilování a zapékání potravin.
- Nesmí být spuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 2x ročně.
- Při eventuální opravě nebo výměně dílů musí být použity originální náhradní díly.
- Výrobek se nesmí čistit proudem vody nebo tlakovou sprchou.
- Při poruše nebo špatném chodu výrobku je nutné odpojit veškeré příklady (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.

PŘEDPIS PRO INSTALACI

Důležité:

Výrobce neposkytuje žádnou záruku na závady, vzniklé v důsledku nesprávného používání, nedodržování instrukcí obsažených v Návodu k použití a špatným zacházením se spotřebiči.

TECHNICKÉ INSTRUKCE PRO INSTALACI A REGULACI

K použití POUZE pro specializované techniky. Instrukce, které následují, se obrací k technikovi kvalifikovanému pro instalaci, aby provedl všechny operace způsobem co nejkorektnějším a podle platných norem.

Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze sítě. Je-li nutno udržovat spotřebič pod napětím je nutno dbát nejvyšší opatrnosti.

INSTALACE

Instalaci, úpravy a opravy spotřebičů pro velkokuchyně, tak jako i jejich demontáž, mohou být prováděny pouze na základě smlouvy o údržbě, tato smlouva může být uzavřena s autorizovaným prodejcem, přičemž musí být dodržovány technické předpisy a normy a předpisy týkající se instalace, elektrického přívodu, plynové přípojky a bezpečnosti práce. Odvětrání místností, v níž je spotřebič nainstalován musí být v souladu s platnými normami a předpisy. Spotřebič může být nainstalován samostatně nebo v sérii s jinými našimi spotřebiči. Je třeba respektovat minimální vzdálenost 10 cm od spotřebiče, aby se zabránilo eventuálnímu kontaktu se stěnami z hořlavého materiálu. Doporučujeme též, aby byla přijata patřičná opatření proto, aby byla zajištěna tepelná izolace hořlavých částí, (například instalováním ochranných prvků proti sálání). Je také nutné, aby spotřebiče byly instalovány bezpečně. Nožičky je možno seřídit a vyrovnat tak eventuální nerovnosti a rozdíly (max. nerovnost 2°).

UMÍSTĚNÍ

K regulaci činnosti spotřebiče je zcela nutné, aby prostředí - kuchyně - kde bude spotřebič instalován bylo dobře větráno (vzhledem k tomu: necht' se technik řídí platnými normami UNI- IG 7129 - 7131) - (ČSN). Jestliže zařízení bude umístěno tak, že bude v kontaktu se stěnami nábytku, tyto musí odolávat teplotě až 60°C. Instalaci, seřízení, uvedení do provozu musí provést kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění a to dle platných norem.

Doporučujeme též, aby byla přijata patřičná opatření proto, aby byla zajištěna tepelná izolace hořlavých částí například instalováním ochranných prvků proti sálání. Spotřebič může být instalován pouze v dobře odvětrávaných prostorech, pokud je to možné, musí být přístroj umístěn pod digestoř, aby byl zajištěn dokonalý odtah spalin plynu. Vzduch nutný pro hoření je 2m³ /h/kW výkonu instalovaného zařízení. Je též nutné, aby spotřebiče byly instalovány bezpečně. Nožičky je možno seřídit a tak vyrovnat eventuální nerovnosti a rozdíly.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ Z HLEDISKA POŽÁRNÍ OCHRANY PODLE ČSN 061008 ČL. 12-2:

- Obsluhu plynového spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby.
 - Plynový spotřebič smí být bezpečně používán v obyčejném prostředí podle ČSN 332000-3. Za okolností vedoucích k nebezpečí přechodného vzniku hořlavých plynů nebo par, při pracích při nichž by mohlo vzniknout přechodné nebezpečí požáru nebo výbuchu (např. lepení linolea, PVC apod.) musí být plynový spotřebič včas před vznikem nebezpečí vypnut z provozu.
 - Před montáží plynového spotřebiče musí mít uživatel od plynárny povolení k připojení plynového spotřebiče na plynovou přípojku
 - Připojení plynového spotřebiče na plyn smí provádět jen odborně instalační závod.
 - Plynový spotřebič je nutné umístit tak, aby stál nebo visel pevně na nehořlavém podkladu, přesahujícím půdorys plynového spotřebiče nejméně o 10 cm na všech stranách. Na plynový spotřebič a do vzdálenosti menší než bezpečná vzdálenost od něho nesmějí být kladeny předměty.
 - obsluhu spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- Z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je ve směru hlavního sálání 50cm a v ostatních směrech 10 cm).
- Bezpečné vzdálenosti od hmot jednotlivých stupňů hořlavosti a informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot - viz. tabulka
 - informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka níže

Spotřebiče musí být instalovány bezpečným způsobem. Při instalaci musí být dále respektovány příslušné projektové, bezpečnostní a hygienické předpisy dle:

- ČSN 06 1008 požární bezpečnost lokálních spotřebičů a zdrojů tepla
- ČSN 33 2000-3 prostředí pro elektrická zařízení
- ČSN EN 1775 zásobování plynem - plynovody v budovách - nejvyšší provozní tlak ≤ 5 bar - provozní

požadavky

§ 10 zákona č. 185/2001 Sb. o odpadech

Tabulka: stupeň hořlavosti stavební hmoty zařazené do st. hořlavosti (ČSN 730823) hmot a výrobků:

Stupeň hořlavosti	Stavební hmoty
A nehořlavé	žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, omítky
B nesehnadno hořlavé	akumin, heraklit, lihnos, itaver
C1 těžce hořlavé	dřevo, listnaté, překližky sirkoklit, tvrzený papír, umakart
C2 středně hořlavé	dřevotřískové desky, solodur, korkové desky, pryž, podlahoviny
C3 lehce hořlavé	dřevovláknité desky, polystyrén, polyureten, PVC

TRUBKA PRO PŘIPOJENÍ PLYNU

Plyn musí být připojen trubkou z pozinkované oceli, mědi nebo ohebnou ocelovou hadicí a to v souladu s platnými normami. Každý přístroj musí mít uzavíratelný kohout u přívodu, aby se dal snadno zastavit přívod plynu. Po instalaci přístroje musíme zkontrolovat případné úniky plynu. Nikdy nekontrolujte úniky otevřeným ohněm, je nutno použít materiály, které nezpůsobují korozi. Použijte např. roztok mýdlové vody. Přístroje prošly důkladnou kontrolou u výrobce, údaje o druhu plynu, tlaku a typu přístroje jsou uvedeny na štítku s charakteristikami.

KONTROLA NASTAVENÍ PŘÍSTROJE NA DRUH PLYNU

Zkontrolujte, jestli je přístroj uzpůsoben na druh plynu, který používáte. Na štítku každého přístroje je napsán typ plynu na jaký je uzpůsoben.

POKYNY PRO PŘESTAVBU NA JINÉ DRUHY PLYNU

Přístroje jsou nastaveny a zkontrolovány na zemní plyn (viz. štítek přístroje). Přestavba na jiný druh plynu musí být vykonána kvalifikovanou osobou, trysky na jiný druh plynu jsou obsaženy v balíčku s návodem.

VÝMĚNA TRYSKY HLAVNÍHO HOŘÁKU (obr. 3)

Sejměte rošt a vrchní díly hořáku a nerezovou vanu. Odšroubujte trysku a zašroubujte novou na požadovaný typ plynu (viz tab. technických dat). Hořák nepotřebuje seřizovat přívod vzduchu. Vše vraťte zpět v opačné pořadí. Dbejte na to, aby všechny díly hořáku do sebe důkladně zapadly.

Důležité:

Po přestavbě přístroje na jiný druh plynu změňte tento údaj na štítku přístroje. Kontrola chodu přístroje:

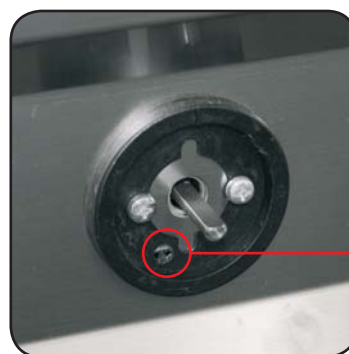
- zkontrolujte případné úniky plynu
- zkontrolujte zažehnutí a plamen hlavního hořáku
- zkontrolujte a plamen hlavního hořáku na min.výkon (sporo)
- vyzkoušejte, jestli plamen hořáku olizuje termočlánek a je modrý
- uživatel se doporučuje při používání spotřebiče postupovat podle návodu

SEŘÍZENÍ PLAMENE PŘI SNÍŽENÉM VÝKONU (SPORO)

Plamen při nastavení kohoutu na min.výkon (sporo) se seřizuje šroubkem umístěným v těle kohoutu vedle hřídele kohoutu.

Pro seřízení postupujte takto:

- sejměte regulační knoflík kohoutu (tahem k sobě)
- vedle hřídele kohoutu je otvor pro seřízení
- pomocí malého plochého šroubováku seřídíte plamen



otvor
pro
seřízení

ÚDRŽBA

Doporučuje se nechat přístroj alespoň dvakrát ročně překontrolovat odborným servisem. Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění. Některé části mohou vyžadovat výměnu během doby životnosti spotřebiče:

- piezzo elektroda, čidlo termopojistky

VÝMĚNA PIEZZO ELEKTRODY NEBO ČIDLA TERMOPOJISTKY

Odšroubujte a sejměte spodní kryt. Odšroubujte držák piezzo elektrody a čidla termopojistky. Odpojte a demontujte piezzo elektrodu nebo čidlo termopojistky. Montáž nového dílu proveďte v opačném pořadí.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pozor! Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie, a pak jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít vlhkým hadrem.

Zapálení hlavního hořáku a regulace teploty: (obr. 2)

Dejte reg.knoflík kohoutu (2) do polohy “ zapálení hlavního hořáku ” a poté jej stiskněte a držte jej, několikrát stiskněte knoflík piezo zapalovače (1) dokud se naezapálí hlavní hořák. Plamen je viditelný skrz otvor ve předním panelu. Po zapálení hořáku držte knoflík číslo (2) stisknutý ještě několik sekund, než se zahřeje termopojistka, poté knoflík uvolněte. Pokud plamen zhasne, celý postup opakujte.

Snížený výkon sporo (obr. 2)

Otočením knoflíku (2) do polohy “ sporo “ nastavíte hoření hořáku na sporo(snížený výkon).

Vypnutí celého přístroje (obr. 2)

Stačí otočit knoflíkem (2) do polohy “ 0 “.

Nádoba na sběr tuku

Nádobu je třeba kontrolovat pravidelně a zavčas ji vyprázdnit. Nádobu musíte vyčistit po každém vypnutí spotřebiče.

POZOR! NÁDOBA NA SBĚR TUKU MŮŽE BÝT PŘI PROVOZU HORKÁ. NÁDOBU VYPRAZDŇUJTE, JE-LI ZAŘÍZENÍ VYCHLADLÉ.

Návod na odtah spalin plynu:

Přístroje typu A (viz štítek s charakteristikami) Spotřebič provedení A (t.j. spotřebič, který není určen ke spojení s kouřovodem, nebo jiným zařízením pro odvádění spalin mimo prostor, v němž je umístěn) musí být instalován v prostorech s dostatečným větráním, které je provedené dle ČSN 12 7010:1986 a ČSN 12 7040:1986 tak, aby se v těchto prostorech zabránilo hromadění zdraví škodlivých látek v nepřijatelné koncentraci (zabezpečení požadavku hygienického předpisu na pracovní prostředí sv.39/78 směrnice 46.

Poznámky a doporučení

Přístroje, které mají varnou plochu rozdělenou na dvě poloviny je možné regulovat samostatně každou polovinu zvlášť nebo můžete použít jenom jednu polovinu. Používejte přístroj pouze pod dohledem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR! Zařízení se nesmí čistit přímou nebo tlakovou vodou. Čistěte zařízení denně. Denní údržba prodlužuje životnost a účinnost zařízení. Nerezové části omyjte vlhkým hadrem se saponátem bez hrubých částíček, vytřete do sucha. Nepoužívejte abrasivní nebo korosivní čisticí prostředky. Všechny zbytky jídla musí být z pracovní plochy odstraněny, můžete použít špachtli. Po každém čištění zařízení musíte potřít grilovací plochy rostlinným olejem.

JAK POSTUPOVAT V PŘÍPADĚ PORUCHY

Uzavřete přívod plynu a zavolejte servisní organizaci prodejce.

UPOZORNĚNÍ

Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.) a díly vyžadující pravidelné seřízení (např. termostaty). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno (zásahy do vnitřního zařízení) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se záruka nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem a při nedodržování zásad pravidelného čištění a údržby.

ZPŮSOB VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADŮ:

Obal zařízení prodejte sběrným surovinám, přebalové folie dejte do sběrných kontejnerů na plasty. Zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru, dle předpisů a o nakládání s odpadem a nebezpečným odpadem.

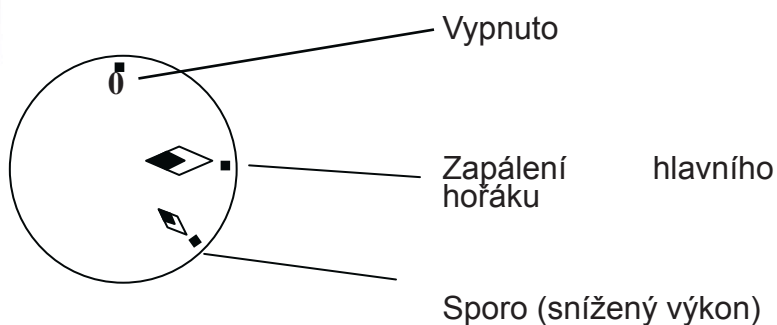
POPIS OVLÁDÁNÍ (OBR. 2)



① Piezzo zapalování

② Regulační knoflík

Okénko pro kontrolu hoření hořáku



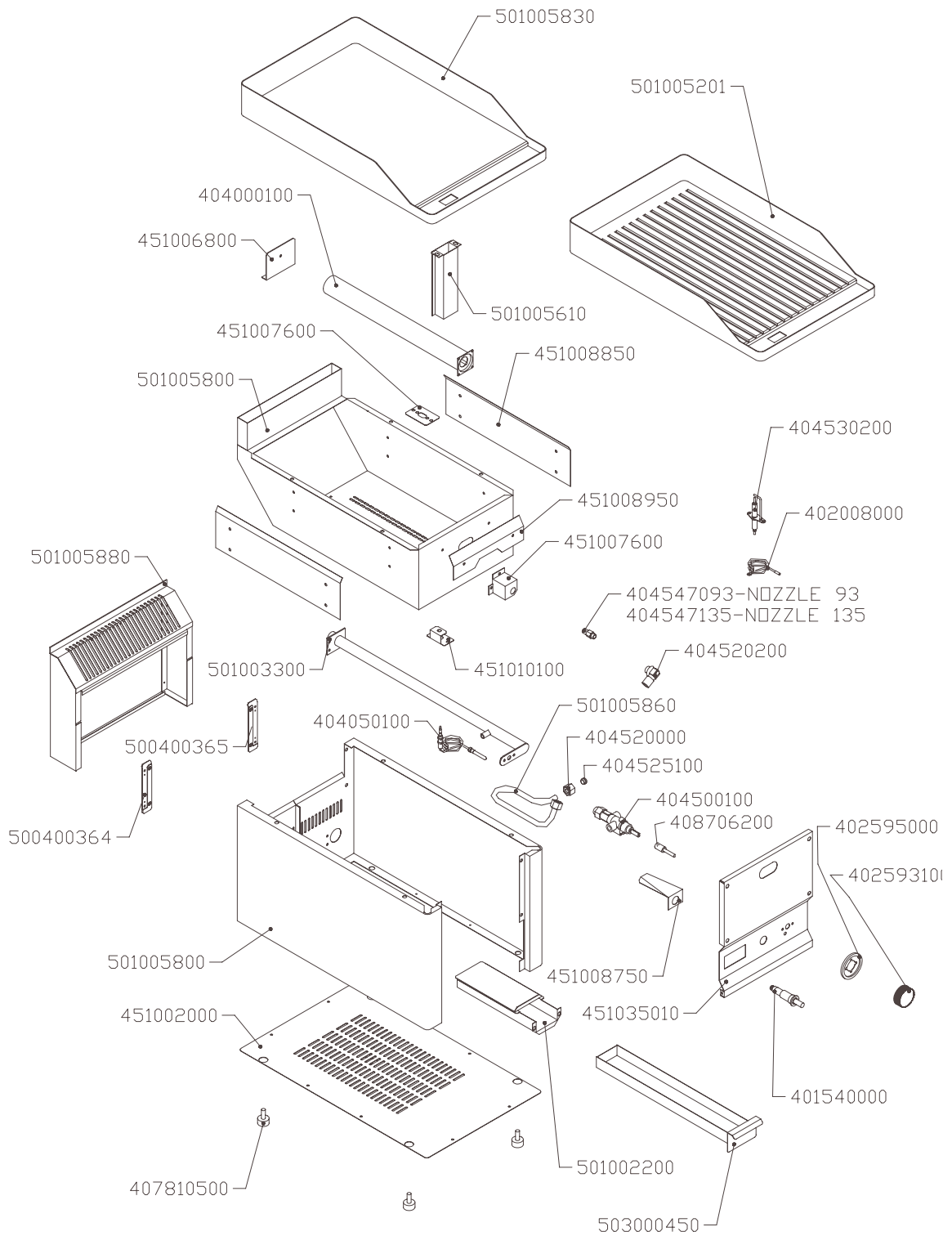
Vypnuto

Zapálení
hořáku

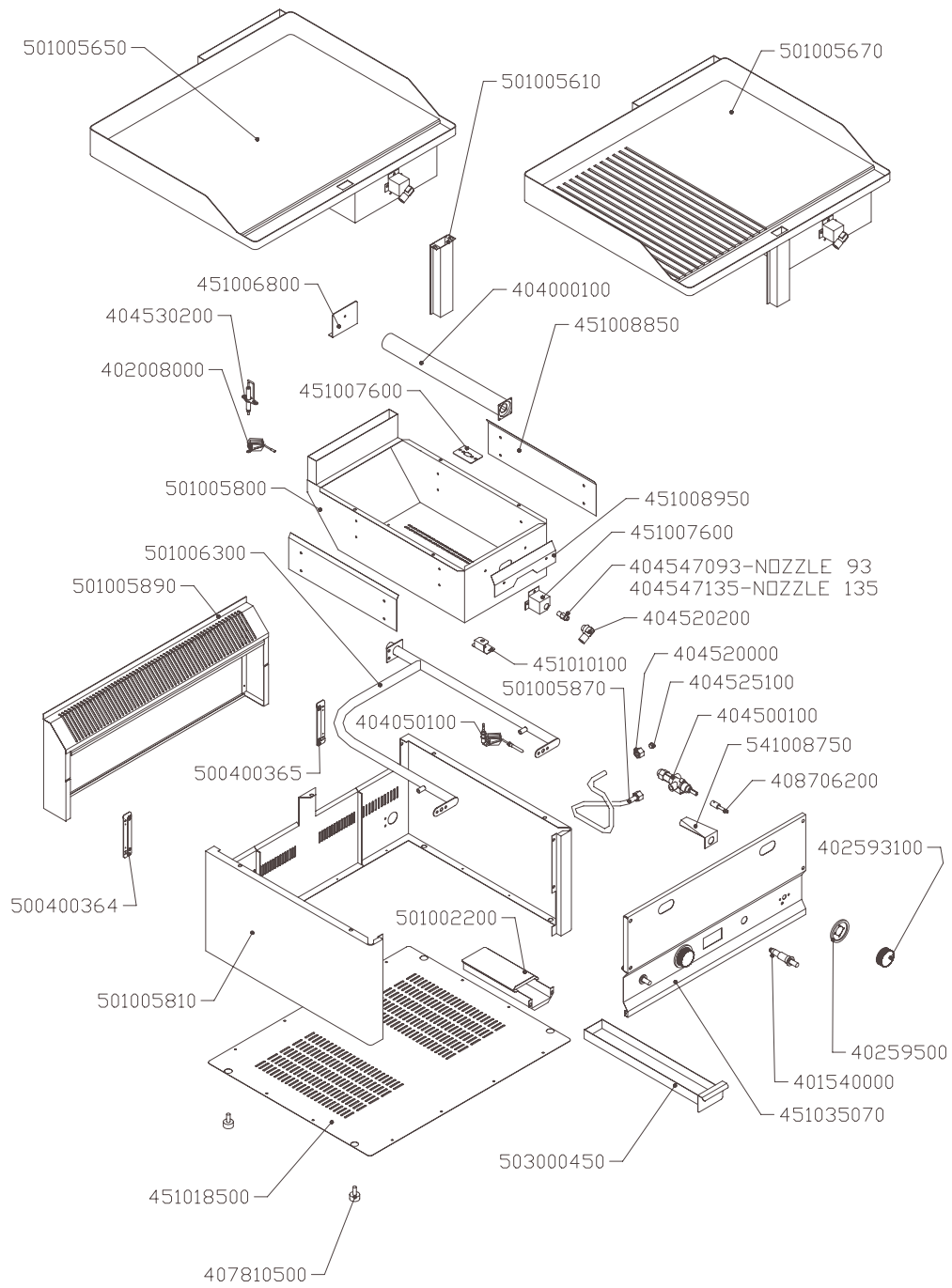
hlavního

Sporo (snížený výkon)

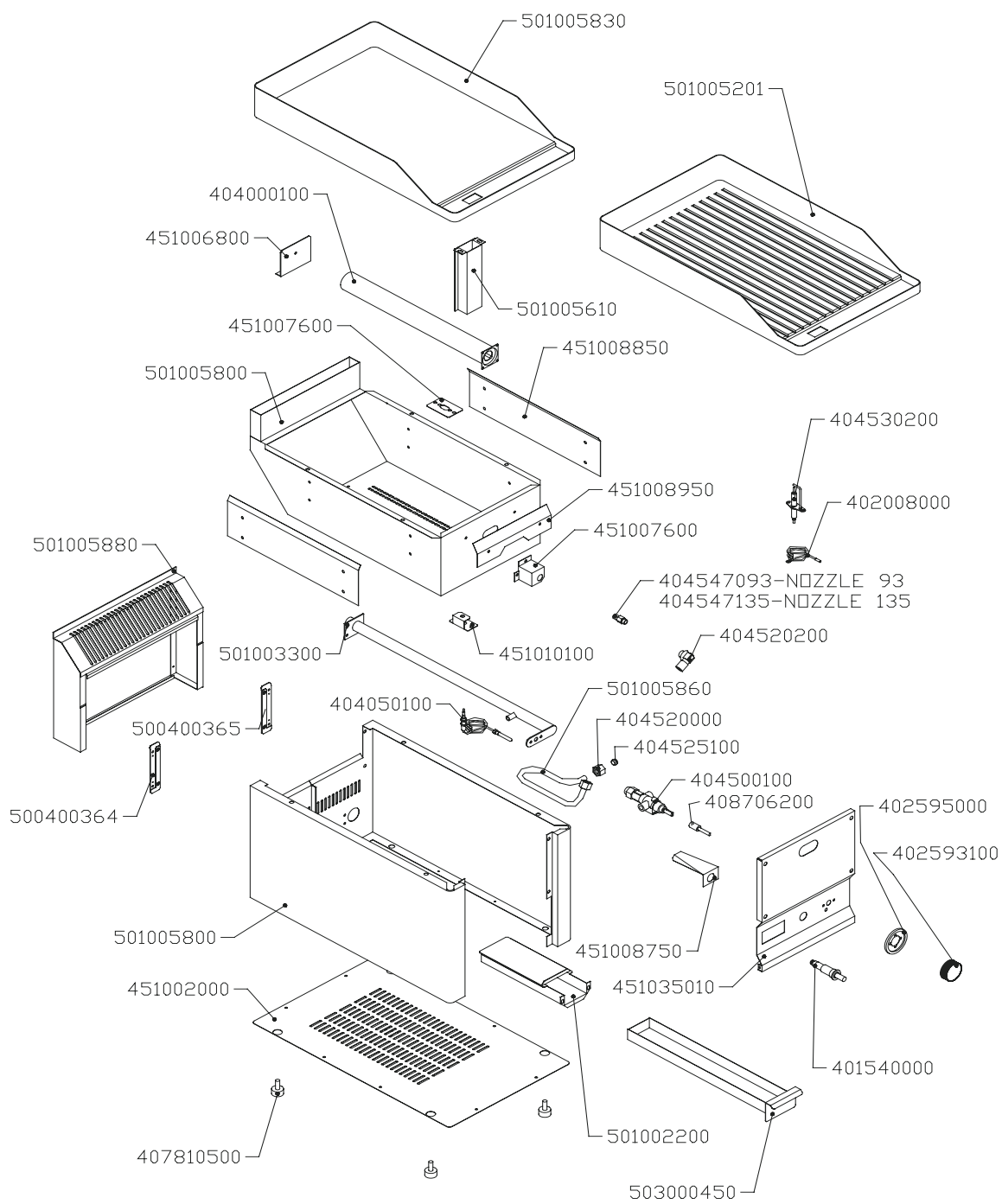
ROZPADOVÝ OBRÁZEK GDHL – 33 G, GDRL - 33 G (OBR. 3)



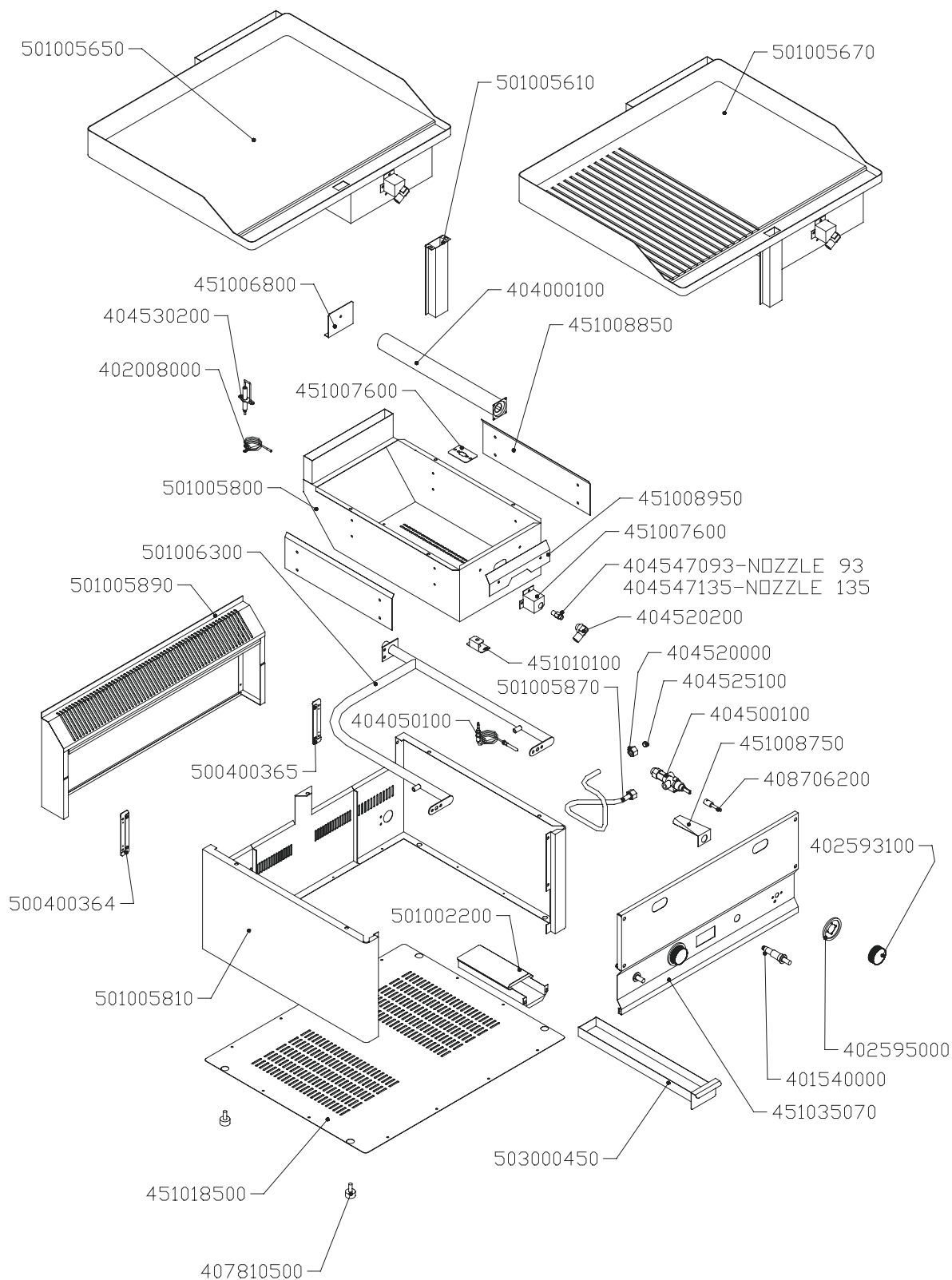
ROZPADOVÝ OBRÁZEK GDHL – 66 G, GDHRL - 66 G (OBR. 4)



ROZPADOVÝ OBRÁZEK GDHL-C- 33 G, GDRL-C- 33 G (OBR. 5)



ROZPADOVÝ OBRÁZEK GDHL-C- 66 G, GDHRL-C- 66 G (OBR. 6)



REDFOX s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom, tel. +421 32 7717061, obchod@jaz.sk, www.jaz.sk

SPIIS TREŚCI

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	3
DANE TECHNICZNE	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	4
INSTALACJA I UMIEJSCOWIENIE	5
PRZYŁĄCZE GAZU	6
UTRZYMYWANIE	7
INSTRUKCJA OBSŁUGI	7
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
SCHEMATY	9
GWARANCJA I SERWIS	13

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI

Producent oświadcza, że urządzenia są wykonane według polskich norm i przepisów Unii Europejskiej. Montaż musi być przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza w kwestii odpowiedniego wietrzenia pomieszczeń i systemu odprowadzenia spalin.

Uwaga!

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe pośrednio lub bezpośrednio przez: złą instalację, niewłaściwą obsługę lub przeróbki, niedostateczną konserwację lub inne przyczyny niezgodne z punktami warunków sprzedaży. Urządzenie to przeznaczone jest do profesjonalnego użytkowania i musi być obsługiwane osobami o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

DANE TECHNICZNE

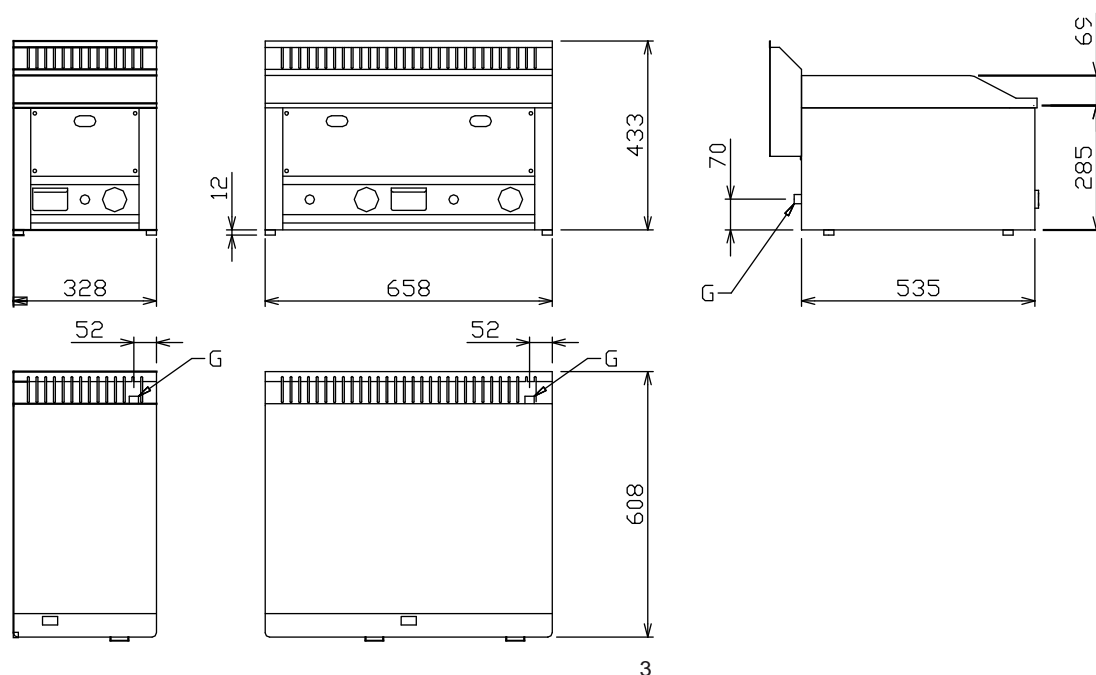
Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie z instrukcją obsługi i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

Typ urządzenia	Typ palnika	Moc całkowita (kW)	Powierzchnia płyty	Typ urządz.	Wymiary płyty (cm)	Wymiary urządzenia (cm)
GDHL - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	gładka	A	32 x 48	33 x 60 x 29 h
GDRL - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	ryflowana	A	32 x 48	33 x 60 x 29 h
GDHL - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	gładka	A	65 x 48	66 x 60 x 29 h
GDHRL - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	1/2 ryflowana, 1/2 gładka	A	65 x 48	66 x 60 x 29 h
AGDHL-C - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	gładka	A	32 x 48	33 x 60 x 29 h
GDRL-C - 33 G	1x 4,0 kW	4,0	ryflowana	A	32 x 48	33 x 60 x 29 h
GDHL-C - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	gładka	A	65 x 48	66 x 60 x 29 h
GDHRL-C - 66 G	2x 4,0 kW	8,0	1/2 ryflowana, 1/2 gładka	A	65 x 48	66 x 60 x 29 h

DANE TECHNICZNE PALNIKÓW

MODEL	DYSZA	TYP PALNIKA	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 28 - 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 50 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 GAZ ZIEMNY 20 mbar	PRZYŁĄCZE GAZU
GD**-33 G	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	ZUŻYCIE	4,0 kW	0,546 KG/H	0,546 KG/H	0,546 KG/H	0,74 M3/H	---
GD**-66 G	DYSZA PALNIKA 1/100 MM	2x 4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	ZUŻYCIE	2x 4,0 kW	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,148 m3/h	---

RYSUNEK WYMIAROWY GD** - 33 G A GD** - 66 G (RYS. 1)



KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w opakowaniu, na którym są umieszczone odpowiednie symbole. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować fakt ten u spedytora. Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie, potwierdzona podpisami obu stron. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.

Ważne

Niniejsza instrukcja powinna być przeczytana z uwagą, ponieważ zawiera ważne informacje bezpieczeństwa, montażu oraz obsługi.

- Ten dokument dotyczy produktu wyszczególnionego w tytule.
- Instrukcję należy zachować.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urząd. należy upewnić się, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba przeszkolona w zakresie obsługi.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać części zamienne oryginalne.
- Urządzenia nie należy czyścić (z zewnątrz) strumieniem wody lub prysznicem.
- Podczas awarii lub złej pracy urządzenia należy odłączyć i wezwać autoryzowany serwis.
- Producent nie odpowiada za szkody wynikłe przez złą instalację lub przez nieprzestrzeganie zawartych w instrukcji przepisów.
- Urządzenie może być używane wyłącznie w celu pieczenia i grillowania potraw.

INSTALACJA I UMIEJSCOWIENIE



Ważne

Producent nie odpowiada za usterki, które powstały na skutek nieodpowiedniej eksploatacji urządzenia wbrew instrukcji obsługi.



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.

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego pracownika autoryzowanego serwisu, aby przeprowadził instalację w poprawny sposób, zgodnie z obowiązującymi normami. Jakakolwiek regulacja powinna być przeprowadzona przy urządzeniu odłączonym od sieci. Jeśli jednak zaistnieje konieczność regulacji w trakcie pracy urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

Instalacja, naprawy i ustawienia urządzeń do kuchni profesjonalnych i demontaż mogą być przeprowadzane tylko na podstawie umowy o utrzymaniu. Taka umowa może być podpisana ze sprzedawcą urządzenia. Muszą być zachowane wszystkie normy i przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa pracy.

Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wietrzne (wg istniejących norm).

Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), ściana musi być odporna na temperaturę powyżej 60°C.

Jest ważne aby utrzymać odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W przeciwnym przypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.

Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównościami do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nóżek.

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

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu.

PRZYŁĄCZE GAZU

Gaz musi być przyłączony materiałami zgodnymi z obowiązującymi normami. Każde urządzenie musi być podłączone przez zawór gazowy, aby było możliwe odłączenie dopływu gazu w przypadku awarii. Po instalacji urządzenia należy sprawdzić czy nie występuje wyciek 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 - podłączony gaz powinien być zgodny z oznaczeniem na tabliczce znamionowej.

PODŁĄCZENIE INNEGO TYPU GAZU

Urządzenia są przystosowane do gazu ziemnego. Przystawienie urządzenia na inny typ gazu zasilającego może być wykonane jedynie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu producenta. Dysze na propan-butan są dołączone do urządzenia w osobnym woreczku.

WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO (RYS. 3)

Zdjąć ruszt i górne części palnika oraz nierdzewną pokrywę (A). Odkręcić dyszę (D) i wkręcić nową - na właściwy typ gazu, zgodnie z tabelą danych technicznych. Nie trzeba ustawiać palnika. Wszystkie części zamontować na właściwe miejsce w odwrotnej kolejności niż były zdejmowane.

Ważne:

Po przestawieniu urządzenia na inny typ gazu należy zmienić opis na tabliczce znamionowej.

Kontrola pracy urządzenia:

- skontrolować ewentualne wycieki gazu
- skontrolować zapalenie i płomień głównego palnika
- skontrolować płomień głównego palnika przy pracy z minimalną mocą
- sprawdzić, czy płomień otacza termoparę i jest barwy niebieskiej
- zaleca się używać urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi

USTAWIENIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA (PRZY ZMNIEJSZONEJ MOCY)

Płomień minimalny ustawia się za pomocą śrubki znajdującej się w korpusie zaworu gazowego.

ABY WYREGULOWAĆ NALEŻY:

- zdjąć pokrętło regulacyjne (ciągnąć do siebie)
- małym śrubokrętem przez otwór regulacyjny ustawić płomień



otwór regulacji

UTRZYMYWANIE

Zaleca się kontrolę urządzenia przez profesjonalny serwis 2 razy w roku. Wszystkie interwencje w urządzeniu może przeprowadzać tylko przeszkolona osoba, która ma wymagane do tego uprawnienia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Uwaga! Przed pierwszym użyciem urządzenie należy zdjąć folię ochronną i przemyć je wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie umyć wilgotną szmatką.

ZAŁĄCZENIE GŁÓWNEGO PALNIKA I REGULACJA TEMPERATURY (rys. 2):

- Na urządzenia GDHL - 66 G / GDHL-C - 66 G / GDHRL - 66 G / GDHRL-C - 66 G składają się dwie połowy. Mogą działać rozdzielnie (na każdej połowie inna temperatura) lub można uruchomić tylko jedną z nich.
- Ustawić pokrętło regulacyjne (2) na pozycję „Zapalenie głównego palnika“.
- Przytrzymać wciśnięte i kilkakrotnie nacisnąć przycisk zapalnika piezoo (1)
- aż zapali się główny palnik.
- Płomień jest widoczny przez otwór w panelu przednim.
- Po zapaleniu palnika trzymać wciśnięte pokrętło (2) jeszcze przez kilka sekund, aby rozgrzał się czujnik termopary.
- Zwolnić pokrętło.
- Jeśli płomień zgaśnie należy powtórzyć całą procedurę.

ZMNIEJSZENIE MOCY PALNIKA (RYS. 2

Ustawić pokrętło regulacyjne (2) do pozycji „Obniżona moc“

WYŁĄCZENIE PALNIKA (rys. 2)

Należy ustawić pokrętło (2) w położeniu „0“.

POJEMNIK NA TŁUSZCZ

Należy systematycznie opróżniać pojemnik na tłuszcz i nie dopuścić do jego przepełnienia. Należy opróżniać pojemnik po każdym odłączeniu urządzenia od sieci.

Tłuszcz w pojemniku może być gorący! Nie należy opróżniać go gdy urządzenie jest w trakcie pracy lub niedługo po niej.

ODPROWADZENIE SPALIN GAZU:

Urządzenia klasy A - niepołączone z urządzeniami odprowadzania spalin, muszą być instalowane w pomieszczeniach z odpowiednią wentylacją, której warunki są określone przez obowiązujące normy.

WYMIANA PIEZOELEKTRODY LUB CZUJNIKA TERMOPARY

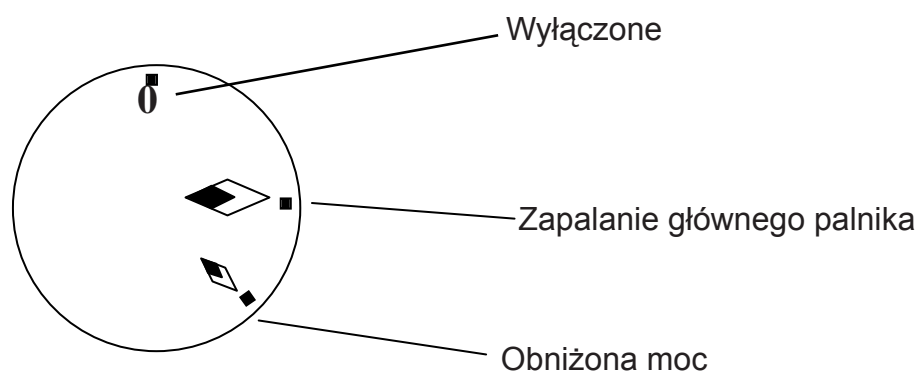
Odkręcić i zdjąć spodnią płytę. Odkręcić uchwyt piezoelektrody i czujnika termopary. Odłączyć piezoelektrodę lub czujnik termopary. Zainstalować nowy element i wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

OPIS PANELU STEROWANIA (RYS. 2)



① ZAPALNIK PIEZZO

② POKRĘTŁO REGULACYJNE



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Codzienne czyszczenie jest gwarancją dobrej i długotrwałej pracy.

Części nierdzewne należy myć wilgotną szmatką nasączoną szamponem, następnie wytrzeć do sucha.

Nie używać środków zawierających chlor ani drobiny cierne.

Pozostałości jedzenia usuwać z płyty za pomocą łopatki.

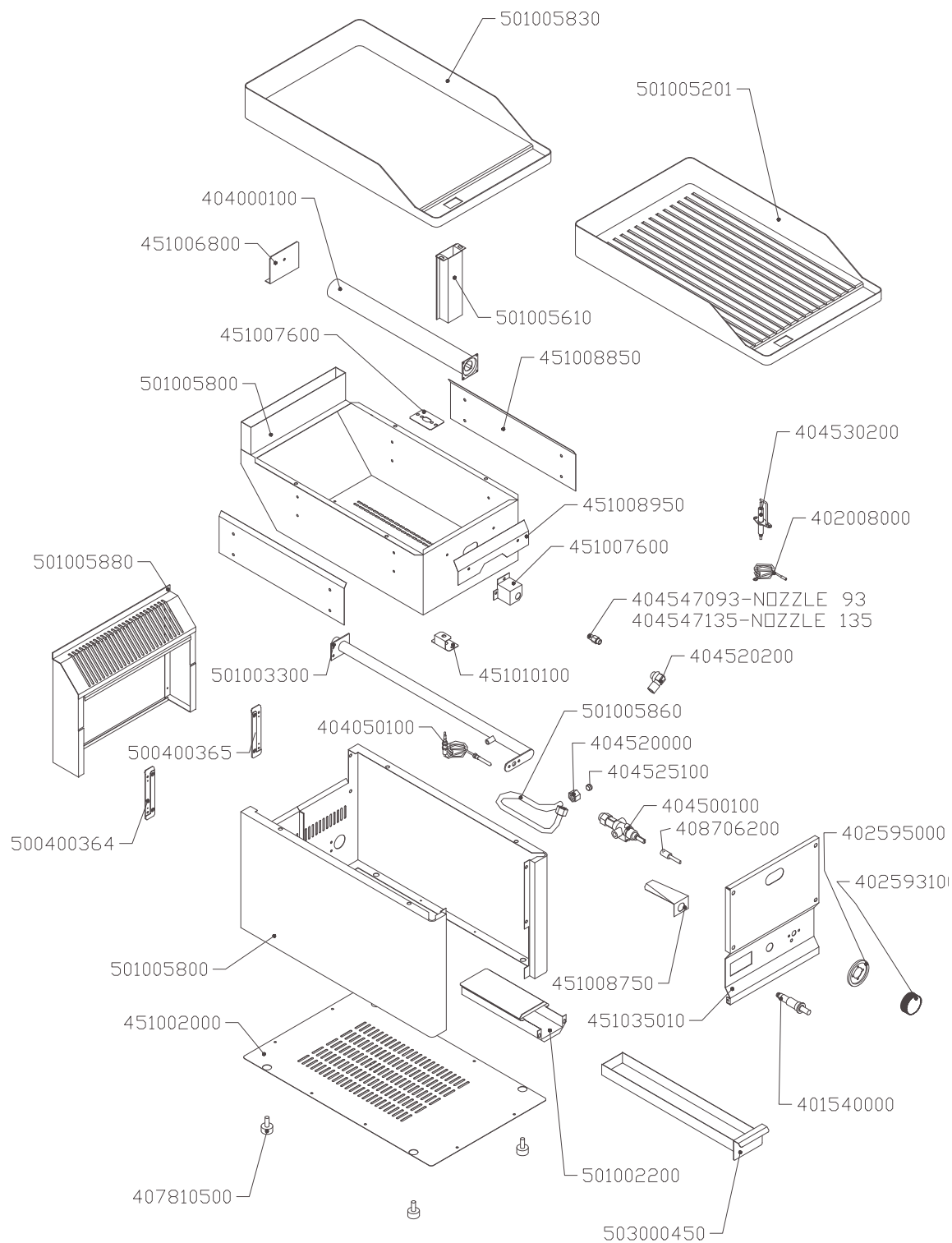
Po każdym czyszczeniu należy zakonserwować płytę grilla olejem roślinnym.



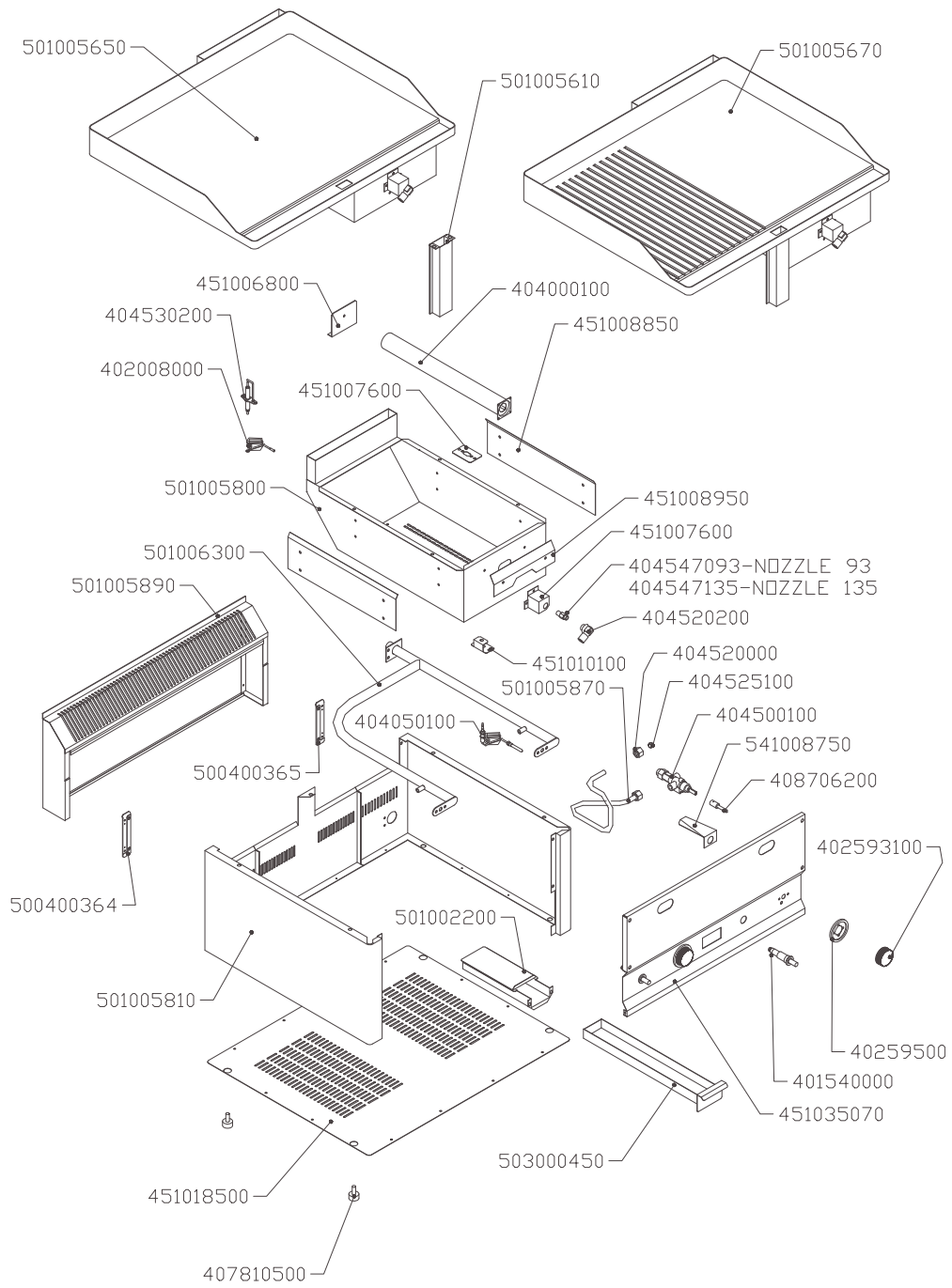
W razie awarii:

Zamknąć dopływ gazu i odłączyć zasilanie elektryczne. Wezwać autoryzowany serwis.

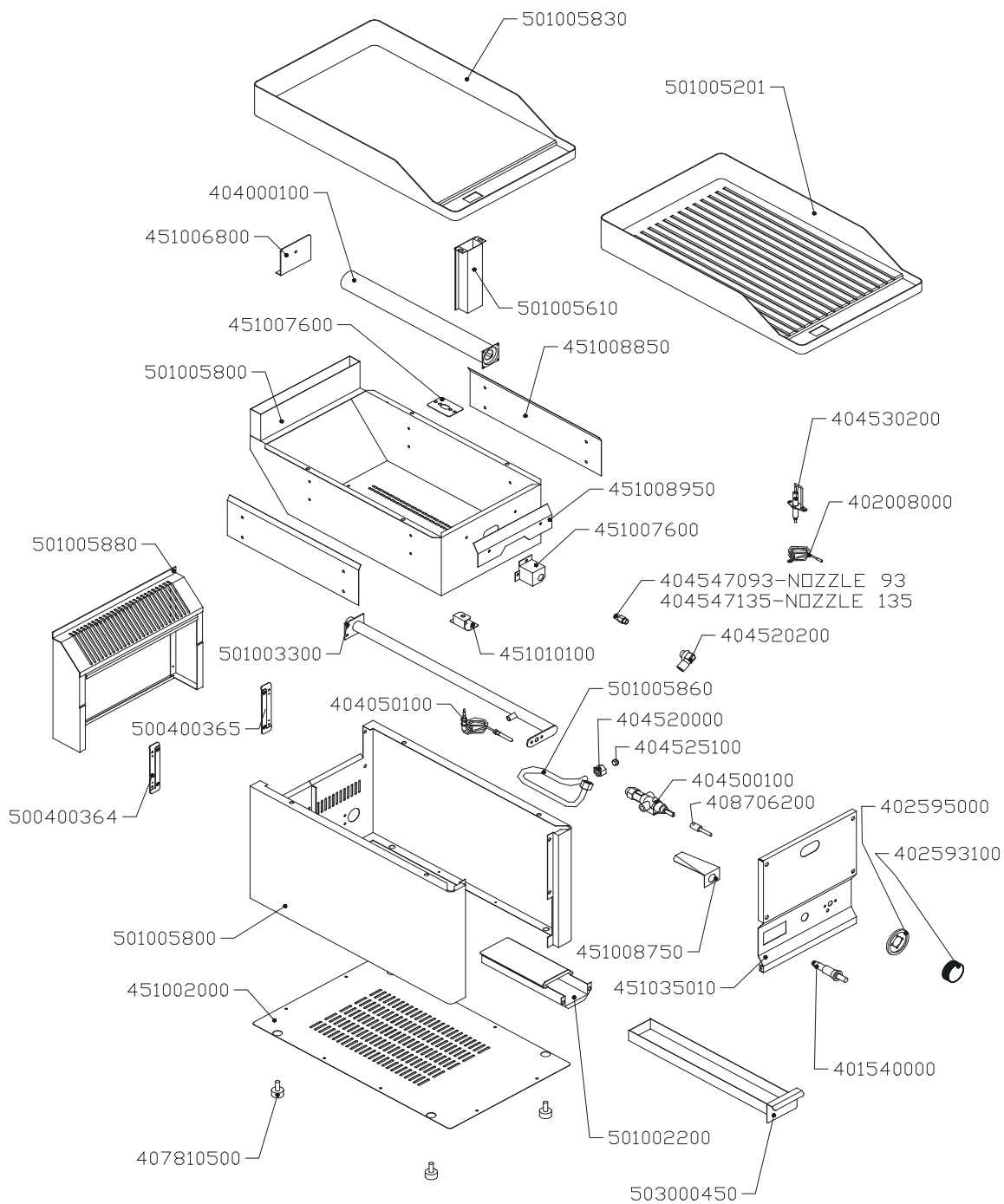
RYSUNEK SKŁADOWY GDHL – 33 G, GDRL - 33 G (RYS. 3)



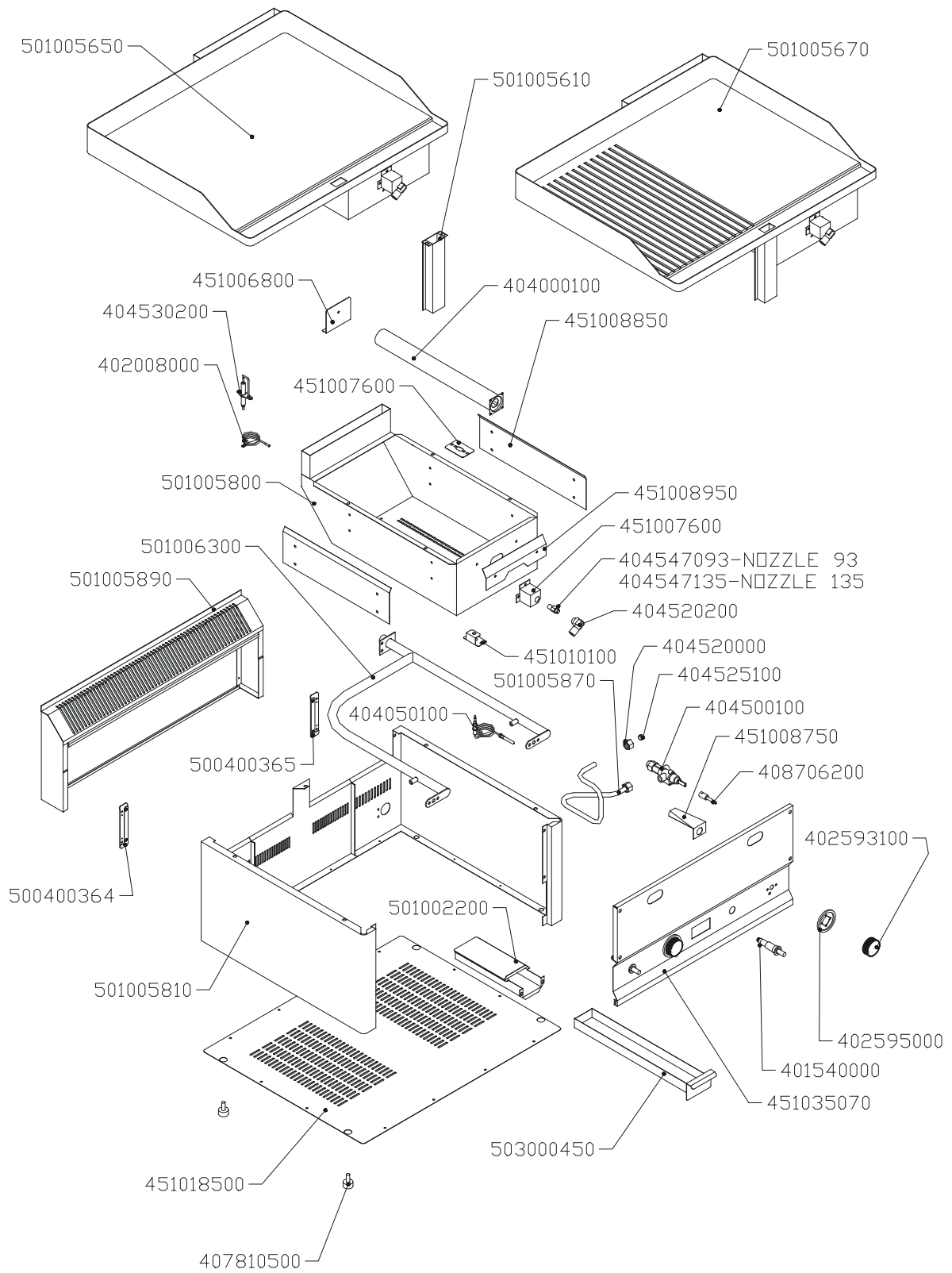
RYSUNEK SKŁADOWY GDHL – 66 G, GDHRL - 66 G (RYS. 4)



RYSUNEK SKŁADOWY GDHL-C- 33 G, GDRL-C- 33 G (RYS. 5)



RYSUNEK SKŁADOWY GDHL-C- 66 G, GDHRL-C- 66 G (RYS. 6)



GWARANCJA I SERWIS

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 lub przez osoby trzecie.



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:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pięcizątka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczęć: <small>Przebieg, w którym zostały wykonane prace serwisowe urządzenia</small>	
Adres:		
Serwis		
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

Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.

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

.....
.....
.....
.....
.....

RM GASTRO

Producer of Catering Equipment

Deklaracja zgodności Declaration of Conformity

Na własną odpowiedzialność deklarujemy, że wszystkie przedstawione produkty
On our own responsibility we declare that all mentioned products

Typ urządzenia Type of equipment	Płyty grillowe gazowe
Znak komercyjny Trademark	REDFOX
Oznaczenie modelu Type designation	GDHL - 33 G / GDHL-C - 33 G / GDRL - 33 G / GDRL-C - 33 G GDHL - 66 G / GDHL-C - 66 G / GDHRL - 66 G / GDHRL-C - 66 G
Rok produkcji Year of manufacture
Nr seryjny Serial number
Producent Manufacture	REDFOX s. r. o.
Adres Address	Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Numer certyfikatu Number of certificate	E-33-00122-03

spełniają poniższe normy techniczne:
meet these technical standards:
EN 203-1-A1-A2, EN 437

Oraz są zgodne z dyrektywą:
and are in accordance with the directive:
89/336/EHS oraz 73/23/EHS

Produkt używany zgodnie z naszymi zaleceniami jest bezpieczny. Zastosowaliśmy wszelkie zabezpieczenia, które są zgodne dla wszystkich typów urządzeń dopuszczonych do obrotu.

The product used according to our recommendations is safe. We used all the safeguards that are consistent for all types of equipment put on the market.



RM GASTRO POLSKA
Spółka z o.o.
ul. Skoczowska 94
43-450 USTRŃ
Tel/Fax (033) 854 73 26, 854 70 52
NIP 873-28-77-942

Data: 12.12.2008

Imienny podpis osoby odpowiedzialnej: David Riedel prokurent
Personal signature of the person responsible:

