

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



KUCHNIE GAZOWE

SPL - 33 G / SPL - 66 G / SPL - 99 5G / SPL 99 G

SPIS TREŚCI

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	3
DANE TECHNICZNE	3
DANE TECHNICZNE PALNIKÓW	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	4
INFORMACJA O INSTALACJI	5
INSTALACJA	5
UMIEJSCOWIENIE	5
PRZYŁĄCZE GAZU	6
KONTROLA PODŁĄCZENIA WŁAŚCIWEGO TYPU GAZU	6
PODŁĄCZENIE INNEGO TYPU GAZU	6
WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO (rys. 3 i 4)	6
USTAWIENIE MINIMALNEGO PLOMIENIA (PRZY ZMNIJSZONEJ MOCY)	7
UTRZYMYWANIE	7
INSTRUKCJA OBSŁUGI	7
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
GWARANCJA	8
WSKAZÓWKI DLA NABYWCY W PRZYPADKU REKLAMACJI	11

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 używania 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

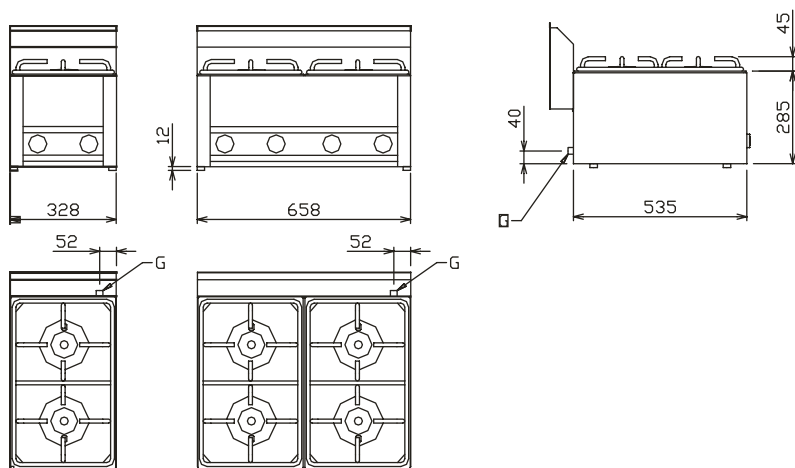
Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie z instrukcją obsługi i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

Model	Typ palnika	Moc całkowita (kW)	Typ	Wymiary (cm)
SPL - 33 G	1x 3,0 kW 1x 3,6 kW	6,6	A	33 x 60 x 29 h
SPL - 66 G	2x 3,0 kW 2x 3,6 kW	13,2	A	66 x 60 x 29 h
SPL - 99 5G	2x 3,0 kW 3x 3,6 kW	16,8	A	99 x 60 x 29 h
SPL - 99 G	3x 3,0 kW 3x 3,6 kW	19,8	A	99 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	9,45 kWh/m ³ G 25 GAZ ZIEMNY 20 mbar	PRZYŁĄCZE GAZU
SPL-33 G	1/100 MM	3,0 kW	85	85	75	130	140	G 1/2"
	1/100 MM	3,6 kW	96	96	80	145	155	G 1/2"
	ZUŻYCIE	3,0 kW	0,218 kg/h	0,218 kg/h	0,218 kg/h	0,286 m ³ /h	0,286 m ³ /h	---
	ZUŻYCIE	3,6 kW	0,262 kg/h	0,262 kg/h	0,262 kg/h	0,343 m ³ /h	0,343 m ³ /h	---
SPL-66 G	1/100 MM	2x 3,0 kW	85	85	75	130	140	G 1/2"
	1/100 MM	2x 3,6 kW	96	96	80	145	155	G 1/2"
	ZUŻYCIE	2x 3,0 kW	0,436 kg/h	0,436 kg/h	0,436 kg/h	0,572 m ³ /h	0,572 m ³ /h	---
	ZUŻYCIE	2x 3,6 kW	0,524 kg/h	0,524 kg/h	0,524 kg/h	0,686 m ³ /h	0,686 m ³ /h	---
SPL-99 5G	1/100 MM	2x 3,0 kW	85	85	75	130	140	G 1/2"
	1/100 MM	3x 3,6 kW	96	96	80	145	155	G 1/2"
	ZUŻYCIE	2x 3,0 kW	0,436 kg/h	0,436 kg/h	0,436 kg/h	0,572 m ³ /h	0,572 m ³ /h	---
	ZUŻYCIE	3x 3,6 kW	0,786 kg/h	0,786 kg/h	0,786 kg/h	1,029 kg/h	1,029 kg/h	---
SPL-99 G	1/100 MM	3x 3,0 kW	85	85	75	130	140	G 1/2"
	1/100 MM	3x 3,6 kW	96	96	80	145	155	G 1/2"
	ZUŻYCIE	3x 3,0 kW	0,654 kg/h	0,654 kg/h	0,654 kg/h	0,858 kg/h	0,858 kg/h	---
	ZUŻYCIE	3x 3,6 kW	0,786 kg/h	0,786 kg/h	0,786 kg/h	1,029 kg/h	1,029 kg/h	---

RYSUNEK WYMIAROWY SPL - 33 G A SPL - 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 urz. 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 nie przestrzeganie w/w przepisów.

INFORMACJA O INSTALACJI



Ważne

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

INSTALACJA

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

Wentylacja pomieszczenia musi być odpowiednio zaprojektowana, wg. istniejących przepisów i norm. Urządzenie może być zainstalowane samodzielnie lub w serii z innymi naszymi urządzeniami. Od ewentualnej ściany z łatwopalnego materiału musi być dotrzymany odstęp ponad 10cm.

UMIEJSCOWIENIE

Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wietrzone (wg istniejących norm). Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), musi być ściana odporna na temperaturę powyżej 60°C.

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównościa do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nóżek.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji. Jest ważne utrzymać odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W takim przypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.

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. Przesławienie 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 i 4)

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 przesławieniu urządzenia na inny typ gazu należy zmienić opis na tabliczce znamionowej.

Kontrola pracy urządzenia:

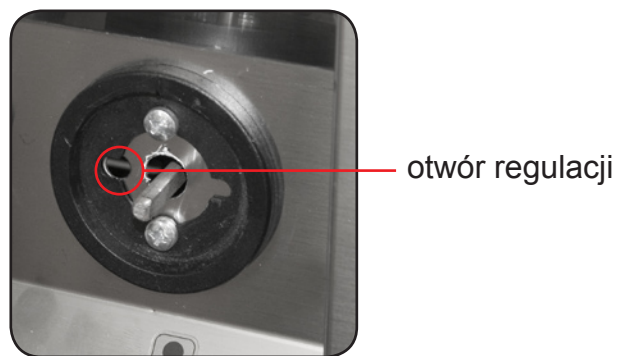
- skontrolować ewentualne wycieki gazu
- skontrolować zapalenie i płomień głównego palnika
- skontrolować płomień głównego palnika przy pracy z minimalną mocą
- sprawdzić, czy płomień otacza termoparę i jest barwy niebieskiej
- zaleca się używać urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi

USTAWIENIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA (PRZY ZMNIJSZONEJ MOCY)

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

Aby wyregulować należy:

- zdjąć pokrętło regulacyjne
- małym śrubokrętem przez otwór regulacyjny ustawić płomień



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! Zanim zaczniemy używać urządzenie należy zdjąć folię ochronną i całość przemyć wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie omyć wilgotną szmatką.

Załączenie głównego palnika i regulacja temperatury (rys. 2):

Ustawić pokrętło regulacyjne (2) w położenie „Zapalenie głównego palnika“, następnie trzymać wciśnięty i kilkakrotnie naciskając przycisk zapalnika piezozo (1) aż zapali się główny palnik. Płomień jest widzialny przez otwór w panelu przednim. Po zapaleniu palnika trzymać wciśnięte pokrętło (2) jeszcze przez kilka sekund, aby zagrzał się termobezpiecznik, potem można puścić pokrętło. Jeśli płomień zgaśnie należy powtórzyć całą procedurę.

Wyłączenie palnika (rys. 2)

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

Odrowadzenie spalin gazu:

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

Codzienne czyszczenie jest gwarancją dobrej i długotrwałej pracy. Części nierdzewne należy myć wilgotną szmatką nasączoną szamponem. Nie używać środków zawierających chlor ani drobiny cierne.

Wskazówki do czyszczenia poszczególnych części:

Palniki - zdjąć poszczególne części i włożyć do ciepłej wody, celem odmoczenia, dokładnie umyć i wytrzeć do sucha.

W razie awarii:

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

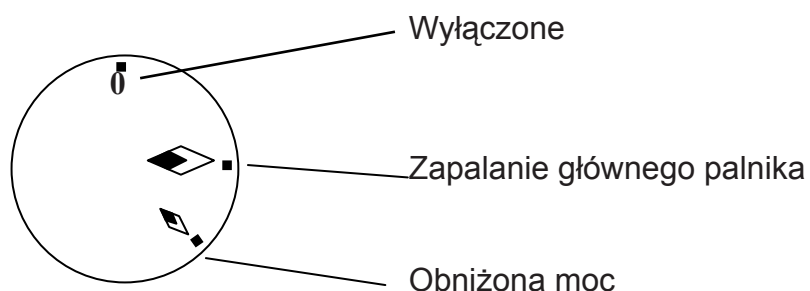
GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było nie zgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub przez osoby trzecie.

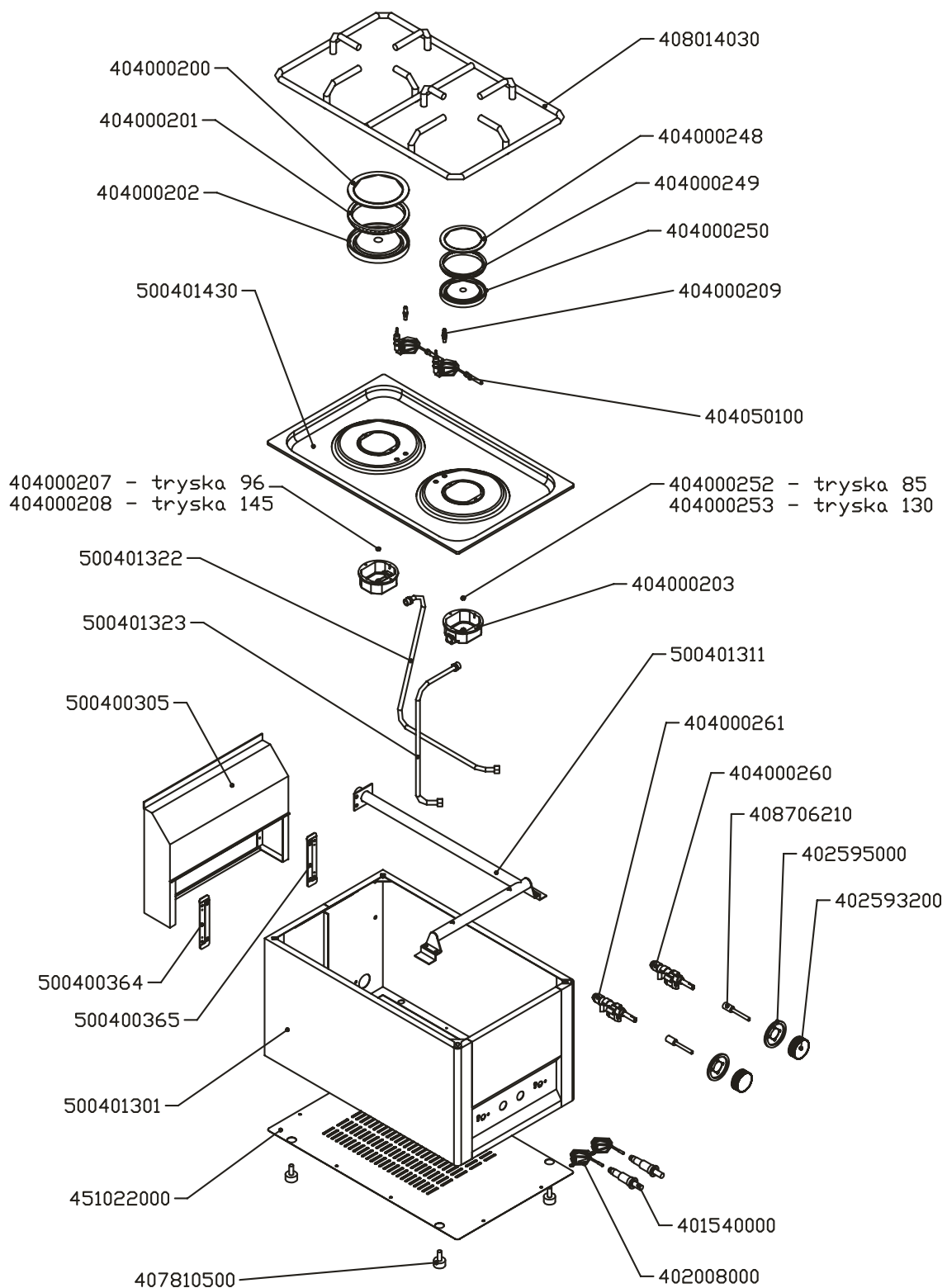
OPIS OBSŁUGI (RYS. 2)



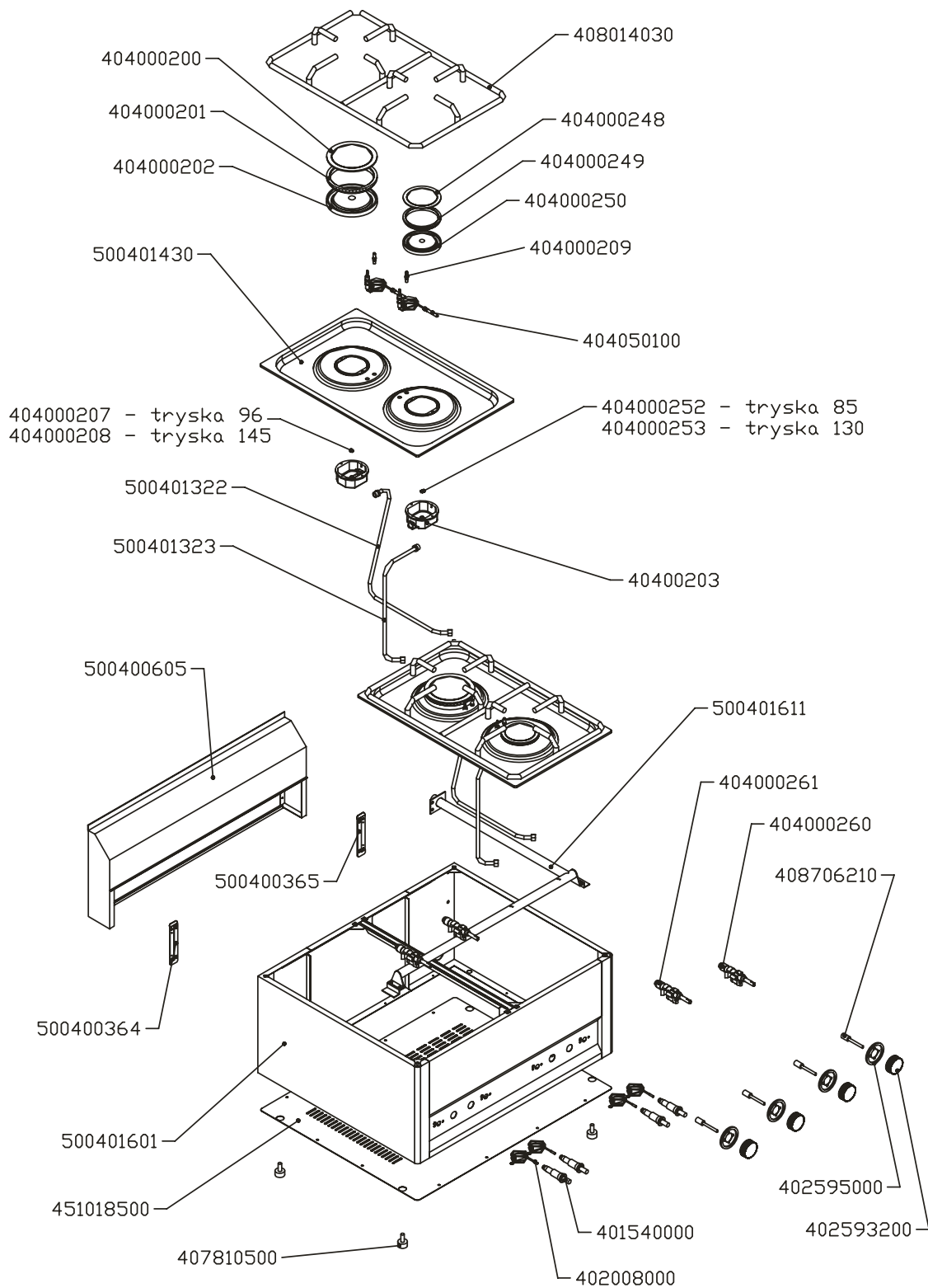
- Ⓐ Zapalnik piezzo
- Ⓑ Pokrętko regulacyjne



RYSUNEK SKŁADOWY SPL - 33 G (RYS. 3)



RYSUNEK SKŁADOWY SPL - 66 G (RYS. 4)



WSKAZÓWKI DLA NABYWCY W PRZYPADKU REKLAMACJI

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny przeprowadza firma sprzedająca urządzenie.

Firma sprzedająca:

Adres

.....

Importer RM GASTRO Polska Sp. z o. o.

ul. Skoczowska 94

43-450 Ustroń

www.rmgastro.pl