

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM

KSPT - 66 ET / KSPT - 99/5 ET / KSPT - 99 ET
PT - 90 EL

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI | 3 |
| DANE TECHNICZNE | 3 |
| KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA | 3 |
| INFORMACJA O INSTALACJI | 4 |
| INSTALACJA | 4 |
| UMIEJSCOWIENIE | 4 |
| PODŁĄCZENIE PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO DO SIECI | 4 |
| UTRZYMYWANIE | 5 |
| WAŻNE UWAGI: | 6 |
| INSTRUKCJA OBSŁUGI | 6 |
| UTRZYMYWANIE | 7 |
| CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | 7 |
| GWARANCJA I SERWIS | 9 |
| DEKLARACJA ZGODNOŚCI | 10 |

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 przez osoby 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 | Napięcie (V / Hz) | Moc (kW) | Płyty grzejne (kW) | Piekarnik (kW) | Wymiary (cm) |
|---------------|-------------------|----------|--------------------|----------------|-------------------|
| KSPT - 66 ET | 400 / 3N / 50 | 11,13 | 4x 2 | 3,13 | 66 x 60 x 86-92 h |
| KSPT- 99/5 ET | 400 / 3N / 50 | 13,13 | 5x 2 | 3,13 | 99 x 60 x 86-92 h |
| KSPT - 99 ET | 400 / 3N / 50 | 15,13 | 6x 2 | 3,13 | 99 x 60 x 86-92 h |
| PT - 90 EL | 230 / 50 | 3,13 | - | 3,13 | 99 x 60 x 57-63 h |

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 urządz. 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.

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

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.

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 nierównością 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.

PODŁĄCZENIE PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO DO SIECI

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego pieca. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej na bocznej ścianie urządzenia.

Przewód uziemiający musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający (żółto-zielony) nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Przewód elektr. powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temp. o 50° wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewn. oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządz.(patrz tabl. znam.)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wył. zabezp. jest łatwo dostępny

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nie zachowania odpowiednich norm lub naruszenia w / w zasad.

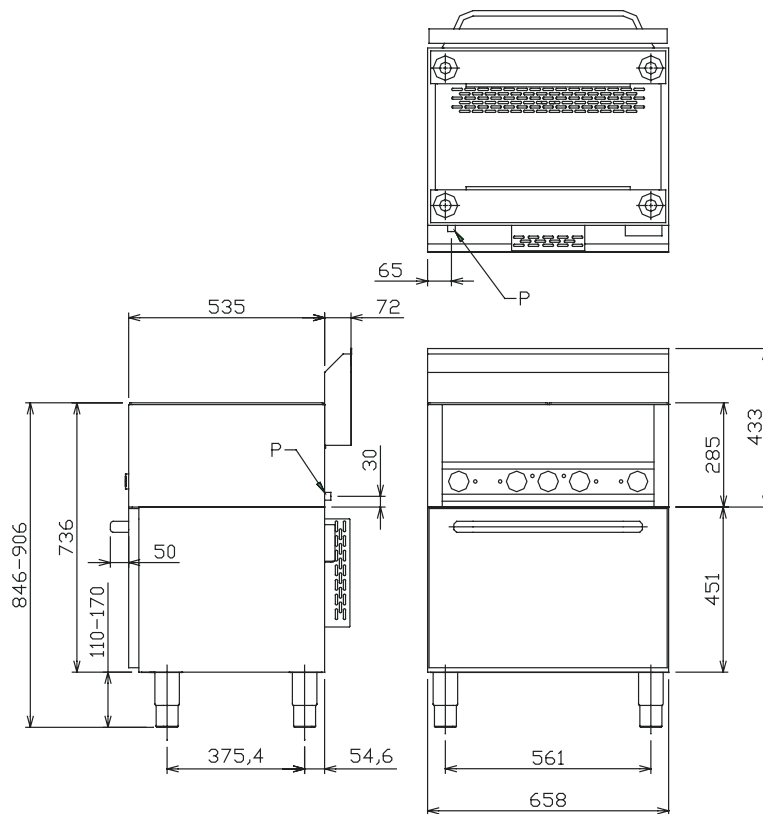
Przed użyciem, urządzenie należy wyczyścić (patrz rozdz. czyszczenie i konserwacja). Urządzenie musi być uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

UTRZYMYWANIE

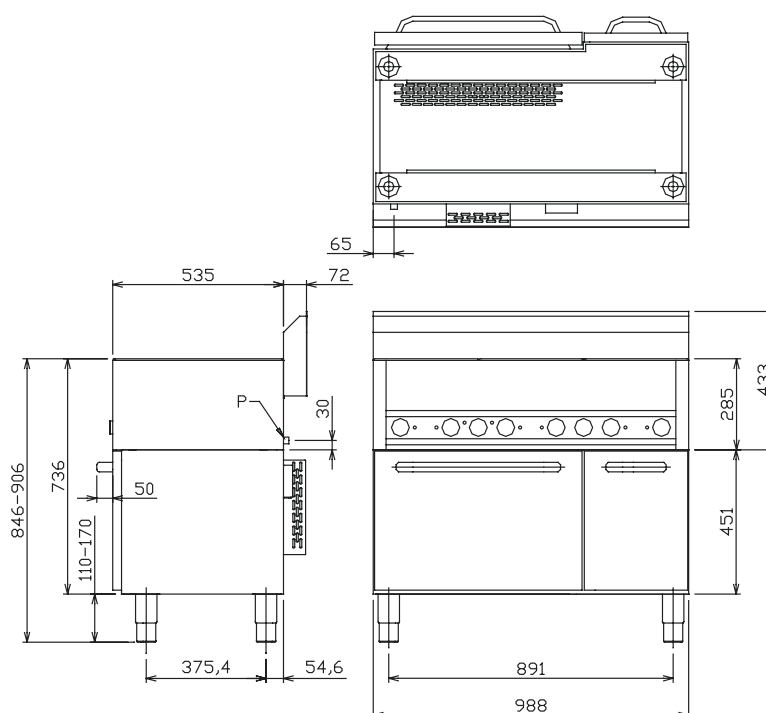
Zaleca się kontrolę urządzenia przez profesjonalny serwis 2 razy w roku. Wszystkie interwencje w urządzeniu może przeprowadzać tylko przeszkolona osoba, która ma wymagane do tego uprawnienia.

Uwaga! Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy ściągnąć z całej powierzchni folię ochronną oraz przemyć urządzenie wodą z płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.

RYСУNEK WYMIAROWY KSPT 66 - ET (RYS. 1)



RYСУNEK WYMIAROWY KSPT 99/5 - ET, KSPT 99 - ET (RYS. 2)



WAŻNE UWAGI:

- Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy ściągnąć z całej powierzchni folię ochronną oraz przemyć urządzenie wodą z płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Nigdy nie należy używać urządzenia pracującego bez dozoru.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Pokrętem A obracamy w prawo - załączamy wentylator piekarnika. Zapali się kontrolka zielona D. Przez dalszy obrót pokrętem A ustawiamy żądaną temperaturę piekarnika. Pomarańczowa kontrolka C sygnalizuje pracę grzałki - gdy zgaśnie, piekarnik jest nagrzwany do żądanej temperatury. Pokrętem E nastawiamy czas, po którym nastąpi sygnalizacja, ale **nie wyłączy** on piekarnika.

OPIS PANELU STEROWANIA (RYS. 3)



- Ⓐ Pokrętko regulacji temperatury
- Ⓑ Termostat
- Ⓒ Kontrolka pomarańczowa
- Ⓓ Kontrolka zielona
- Ⓔ Pokrętko regulacji czasu

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.

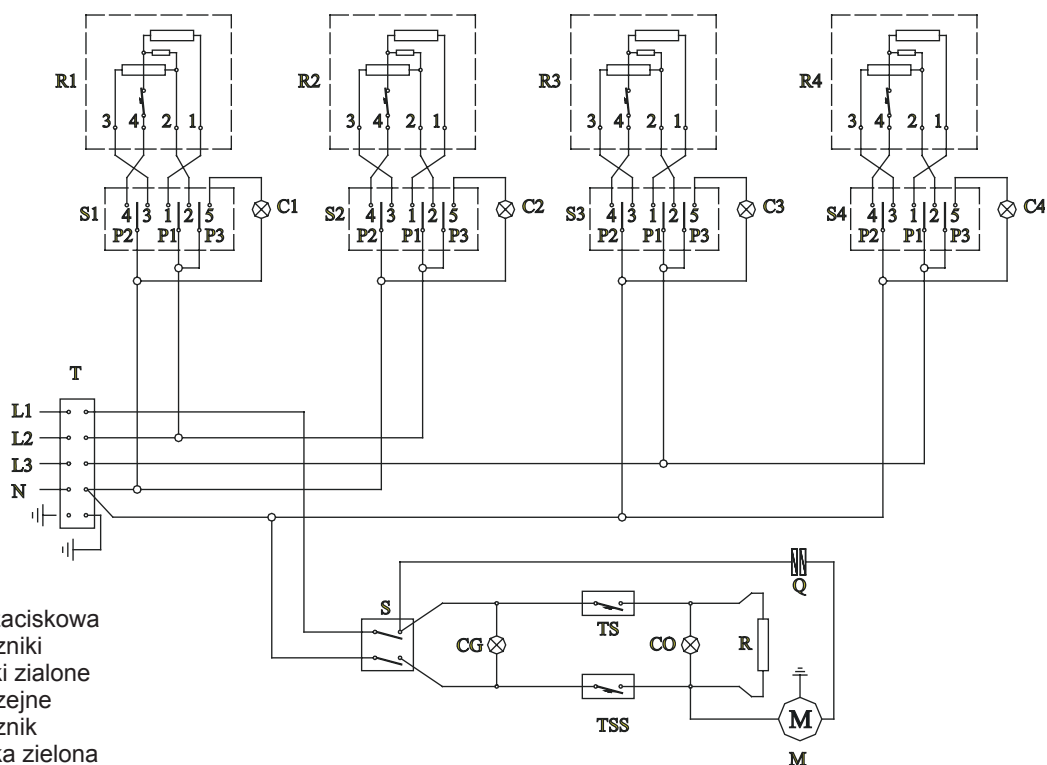
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Czyszczenie przede wszystkim powierzchni, która jest w kontakcie z żywnością musimy przeprowadzać codziennie i bardzo dokładnie.
- Części nierdzewnych nie wolno czyścić pastami gruboziarnistymi lub środkami agresywnymi.
- Do czyszczenia nie używać papierów ściernych.
- W razie silnego zabrudzenia powierzchni dopuszczalne jest użycie gąbki z utwardzoną powierzchnią.
- Urządzenie czyścić wyłącznie zimne - w przeciwnym wypadku grozi to oparzeniem.
- W czasie dłuższej przerwy w eksploatacji urządzenia należy je zakonserwować olejem jadalnym i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem (z węża).

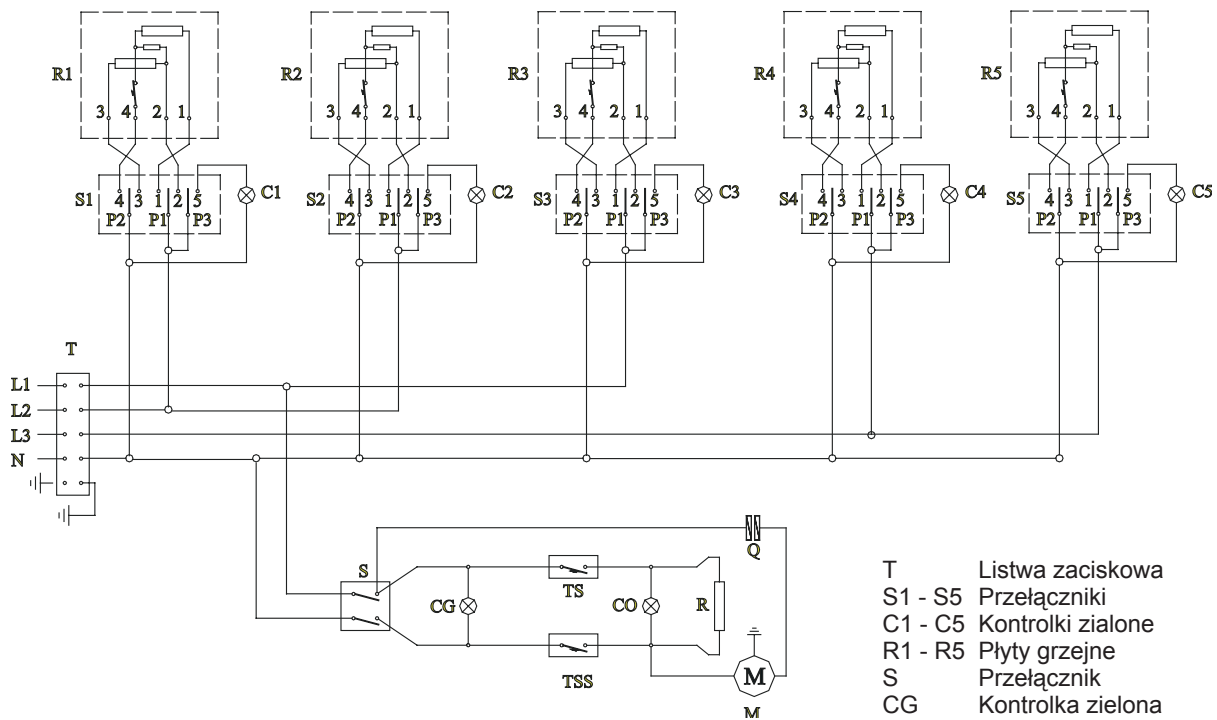
W razie awarii:

Odłączyć zasilanie elektryczne. Wezwać autoryzowany serwis.

SCHEMAT PODŁĄCZENIA KSPT - 66 ET (RYS. 4)

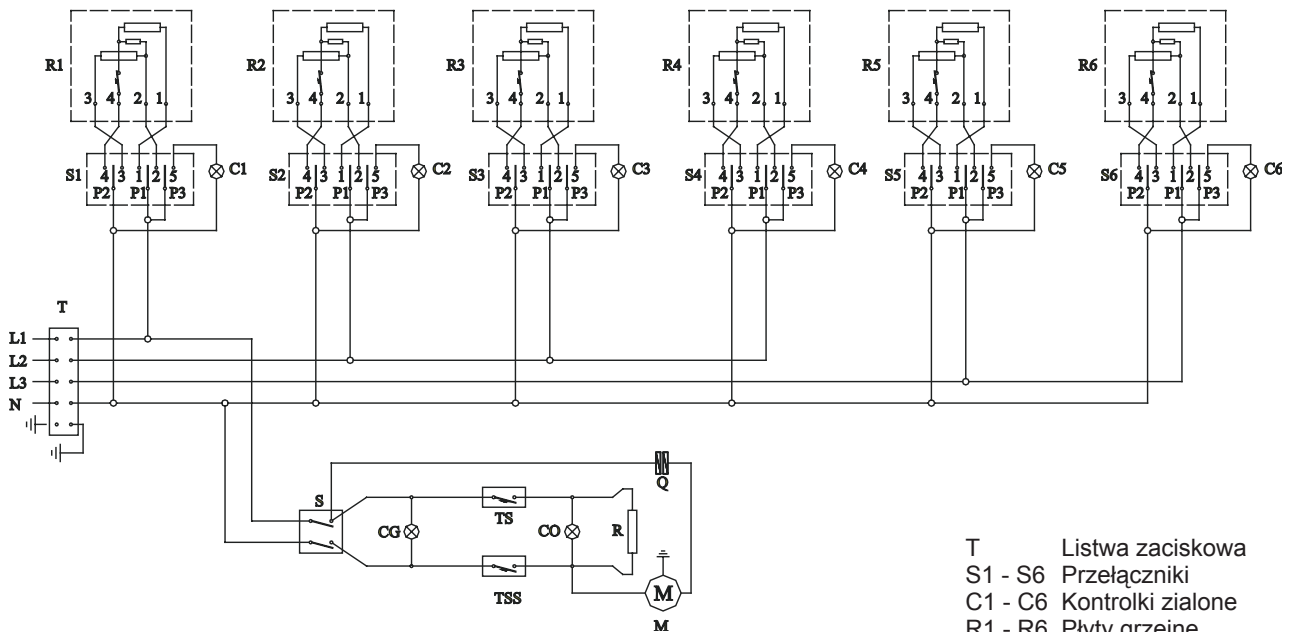


SCHEMAT PODŁĄCZENIA KSPT - 99/5 ET (RYS. 5)



- T Listwa zaciskowa
- S1 - S5 Przełączniki
- C1 - C5 Kontrolki zielone
- R1 - R5 Płyty grzejne
- S Przełącznik
- CG Kontrolka zielona
- CO Kontrolka pomarańczowa
- TS Termostat pracy
- TSS Termostat zabezpieczający
- Q Kondensator rozbiegowy
- R Grzałka
- M silnik wentylatora

SCHEMAT PODŁĄCZENIA KSPT - 99 ET (RYS. 6)



- T Listwa zaciskowa
- S1 - S6 Przełączniki
- C1 - C6 Kontrolki zielone
- R1 - R6 Płyty grzejne
- S Przełącznik
- CG Kontrolka zielona
- CO Kontrolka pomarańczowa
- TS Termostat pracy
- TSS Termostat zabezpieczający
- Q Kondensator rozbiegowy
- R Grzałka
- M silnik wentylatora

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. Veselí nad Lužnicí | Typ produktu: | Numer seryjny: |
| Sprzedający | | |
| Nazwa firmy: | Data sprzedaży: | Pieczętko i data instalacji: |
| Kupujący | | |
| Imię i nazwisko / nazwa firmy: | Pieczętko: <small>Przebieg, do którego została przywołana pomoc techniczna 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

- Jeśli podczas rozmowy telefonicznej z serwisem RM GASTRO POLSKA klient udzieli mylnej informacji mającej znaczenie podczas montażu, dodatkowo wykonane usługi zostaną zafakturowane (przyłącze elektryczne, podłączenie wodno-kanalizacyjne).
- Do zmywarki zalecamy płyny produkcji RM GASTRO. Jeśli zostaną one zamówione wraz ze zmywarką, serwis dokona bezpłatnej regulacji dozowników płynu myjącego i nabłyszczającego podczas montażu.
- Jeśli klient zamówi zmywarkę bez płynów produkcji RM GASTRO i umówi się na montaż, a następnie w terminie późniejszym zamówi płyny i poprosi serwis o wyregulowanie dozowników, wtedy ta usługa będzie odpłatna.



W przypadku użycia innych płynów niż zalecane, firma RM GASTRO POLSKA nie odpowiada za niepoprawne działanie zmywarki.

- Płyny pozostałych producentów posiadają inne stężenia i właściwości. Nasz serwis nie jest w stanie bez dodatkowo poświęconego czasu ustalić odpowiedniego ich dozowania, dlatego taka usługa jest również odpłatna.

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 | Kuchnia elektryczna z piekarnikiem |
| Znak komercyjny Trademark | REDFOX |
| Oznaczenie modelu Type designation | KSPT - 66 ET, KSPT - 99/5 ET, KSPT - 99 ET, PT - 90 EL |
| Producent Manufacture | REDFOX s.r.o. |
| Adres Address | Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom |

spełniają poniższe normy techniczne:
meet these technical standards:

**EN 55014-1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-2, EN 50081-1,
EN 60335-1, EN 60335-2-50**

oraz są zgodne z dyrektywami:
and are in accordance with the directives:

EU 73/23 EEC, EMC 89/336 EEC, 93/68 EEC

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 USTRÓŃ
Tel/Fax (033) 854 73 26, 854 70 52
NIP 873-28-77-942

Data: 24-09-2009

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

