

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

FTH - 30 E / FTR - 30 E / FTH-C - 30 E / FTR-C - 30E
FTH - 60 E / FTHR - 60 E / FTH-C - 60 E / FTHR-C - 60 E
FTH - 90 E / FTH-C - 90 E,
FTH - 30 EL / FTH-C - 30 EL FTR - 30 EL / FTR-C - 30 EL
FTH - 60 EL / FTH-C - 60 EL / FTHR - 60 EL / FTHR-C - 60
EL FTH - 90 EL / FTHL-C - 90 EL



Spis treści

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	3
DANE TECHNICZNE	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	4
INFORMACJA O INSTALACJI, MONTAŻ	4
PODŁĄCZENIE PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO DO SIECI	5
INSTRUKCJA OBSŁUGI	6
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	7
SCHEMAT PODŁĄCZENIA: FT**30 E_EL	8
SCHÉMA ZAPOJENÍ	8
SCHEMAT PODŁĄCZENIA: FT**60 E_EL	9
SCHEMAT PODŁĄCZENIA: FT**90 E_EL	10
RYSUNEK WYMIAROWY: FT* - 30/60/90 EL	11
RYSUNEK WYMIAROWY: FT* - 30/60/90 E	12
DEKLARACJA ZGODNOŚCI	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	Napięcie (V)	Moc (KW)	Wymiar pow. roboczej (CM)	WYMIAR (CM)
FTH – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTR – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTHC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTRC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTH – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTHR – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTHC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTHRC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTH – 90E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHC – 90E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHC - 30 ED + KD 30 T	230	3 + 3	32 x 48 + 320 x 385	33 x 66 x 40 v
FTHC - 60 ED + 2x KD 30 T	400 + 230	6 + 3 + 3	650 x 480 + 2 x 320 x 385	66 x 66 x 1050
FTHC - 30 + KD 30 T	230	3 + 3	32 x 48 + 320 x 385	33 x 66 x 40 v
FTHC - 60 + KD 30 T	400 + 230	6 + 3	650 x 480 + 320 x 385	66 x 66 x 1050 v
KD - 30 (T)	230	3	320 x 385	397 x 281 x 150 v

TYP	Napięcie (V)	Moc (KW)	Wymiar pow. roboczej (CM)	WYMIAR (CM)
FTH – 30EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTR – 30EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTHC – 30EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTRC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTH – 60EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHR – 60EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHC – 60EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHRC – 60EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTH – 90EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHC – 90EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v

KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

Urządzenie opuszcza zakłady odpowiednio zapakowane, właściwie oznakowane nieetykietowane. Posiada również instrukcję obsługi. W przypadku, kiedy opakowanie nosi oznaki niewłaściwego traktowania lub uszkodzenia, należy bezzwłocznie zgłosić ten fakt na piśmie u przewoźnika i podpisać protokół szkody.

Ważne

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

- należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, ponieważ zawiera ona ważne informacje dotyczące elementów bezpieczeństwa, montażu i użytkowania
- podane zalecenia odnoszą się do opisanego produktu
- niniejszy produkt jest zgodny z obowiązującymi normami
- instrukcję należy zachować do przyszłego użytku
- produkt powinien znajdować się poza zasięgiem dzieci
- w razie sprzedaży lub przeniesienia produktu w inne miejsce, należy upewnić się, że personel obsługi oraz serwisanci zapoznali się z zaleceniami dotyczącymi obsługi i instalacji podanymi w załączonej instrukcji
- urządzenie mogą obsługiwać tylko upoważnione do tego osoby
- nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru
- zalecamy, aby produkt był sprawdzany przez profesjonalny serwis przynajmniej raz w roku
- w razie napraw, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych
- produktu nie należy czyścić strumieniami wody lub ciśnieniowo
- w razie uszkodzenia lub awarii, należy odłączyć wszystkie przewody zasilające (wodne, gazowe, elektryczne) i wezwać fachowy serwis
- producent nie bierze odpowiedzialności za szkody powstałe z powodu niewłaściwego montażu, nieprzestrzegania powyższych zaleceń, użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, itp.

INFORMACJA O INSTALACJI, 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.

Ważne

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

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalif kowanego 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 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 utrzymany odstęp ponad 10cm.

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
- wyl. 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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ważne!

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy odkleić folię ochronną oraz przemyć płytę niewielką ilością wody z płynem do mycia naczyń. Ponadto, pierwsze uruchomienie płyty wiąże się z jej wypaleniem, co trwa ok. 15÷20 min. W tym czasie z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach.

W modelach FT-60, czyli we wszystkich urządzeniach z płytą grzewczą dzieloną, temperaturę każdej części można ustawiać niezależnie, w zależności od potrzeb.

- Włączamy głównym wyłącznikiem A.
- Pokrętkiem regulatora temperatury D nastawiamy żądaną temperaturę.
- Kontrolka pomarańczowa B świeci gdy urządzenie jest włączone do sieci elektrycznej.
- Kontrolka zielona C świeci w trakcie grzania. Gdy zgaśnie – płyta jest rozgrzana do żądanej temperatury.
- Płytę wyłączamy ustawiając regulator temperatury D w położenie „0” oraz wyłączając główny wyłącznik A.



Pojemnik na zbieranie tłuszczu

W dolnej części przedniego panelu obudowy znajduje się wysuwana szufladka E – pojemnik, do której ocieka tłuszcz gromadzący się na płycie grzewczej. Pojemnik należy regularnie kontrolować i w razie potrzeby oczyścić.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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.

- 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).

Czyszczenie i konserwacja płyty stalowej:

- rozgrzać
- wyłączyć
- oczyścić metalową szpachelką
- nanieść wodę z odpowiednim środkiem chemicznym (np. RM Grill) i wytrzeć resztki brudu i osadów
- nanieść czystą wodę (odpowiedni jest roztwór z octem lub sokiem z cytryny)
- zebrać wodę i osuszyć powierzchnię szmatką
- pozostawić, aby resztką wilgoci wyparowała z płyty (dobrze jeśli będzie jeszcze ciepła)
- posmarować płytę grilla olejem roślinnym

Czyszczenie i konserwacja płyty chromowanej:

- rozgrzać
- wyłączyć
- oczyścić szpachelką z tworzywa
- nanieść wodę z detergentem i wyczyścić gąbką
- nanieść czystą wodę
- zebrać wodę i osuszyć powierzchnię szmatką
- pozostawić, aby resztką wilgoci wyparowała z płyty (dobrze jeśli będzie jeszcze ciepła)



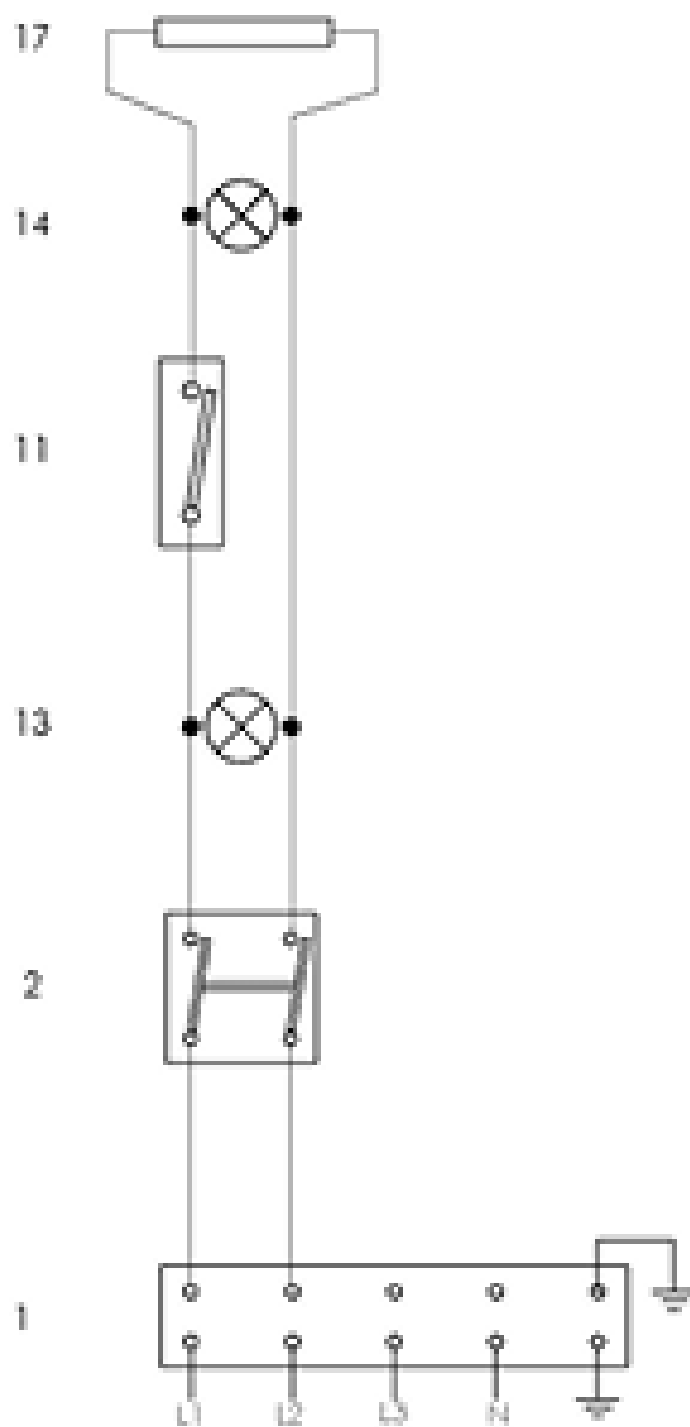
W razie awarii:

Odłączyć zasilanie elektryczne. Wezwać autoryzowany serwis.

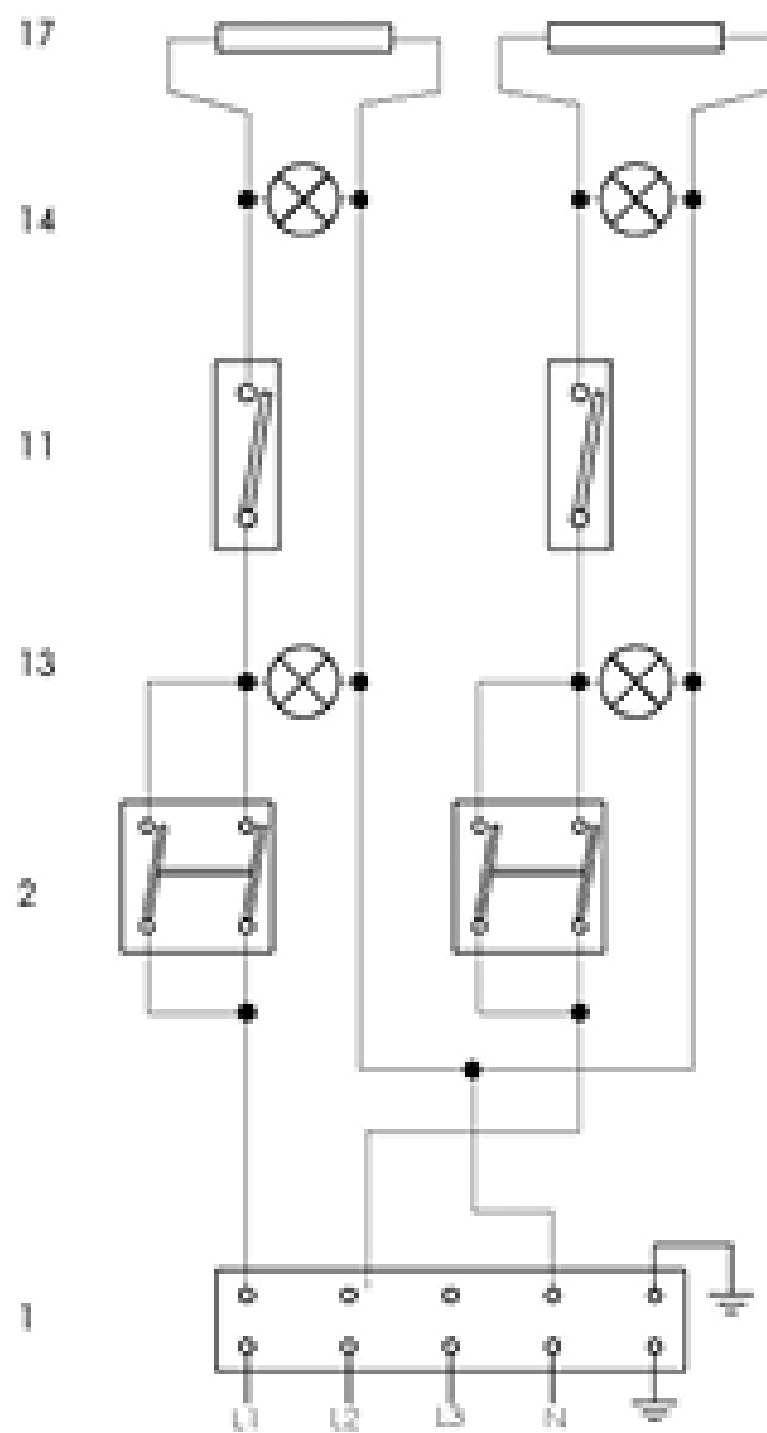
GWARANCJA

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.

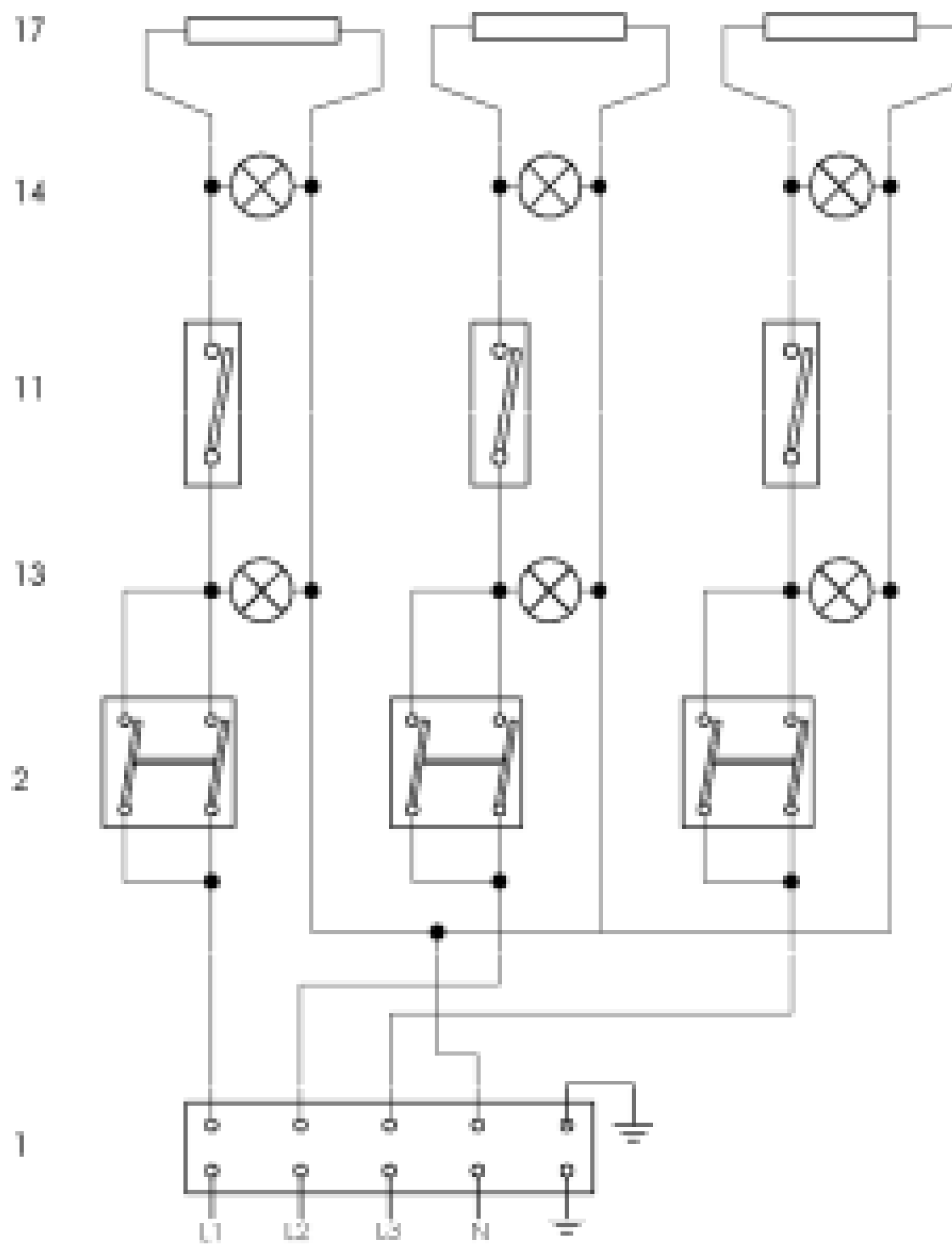
SCHEMAT PODŁĄCZENIA: FT**30 E_EL



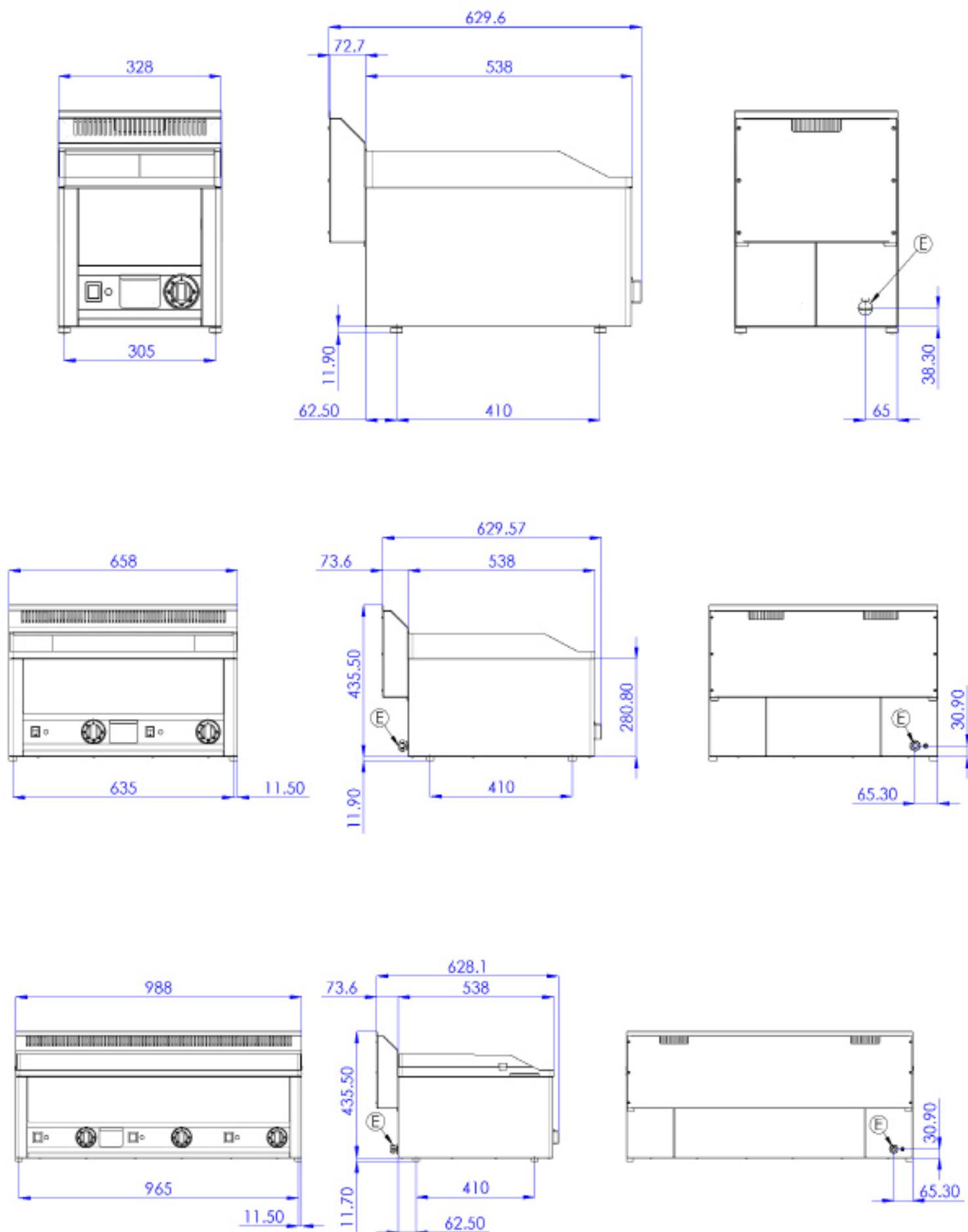
SCHEMAT PODŁĄCZENIA: FT**60 E_EL



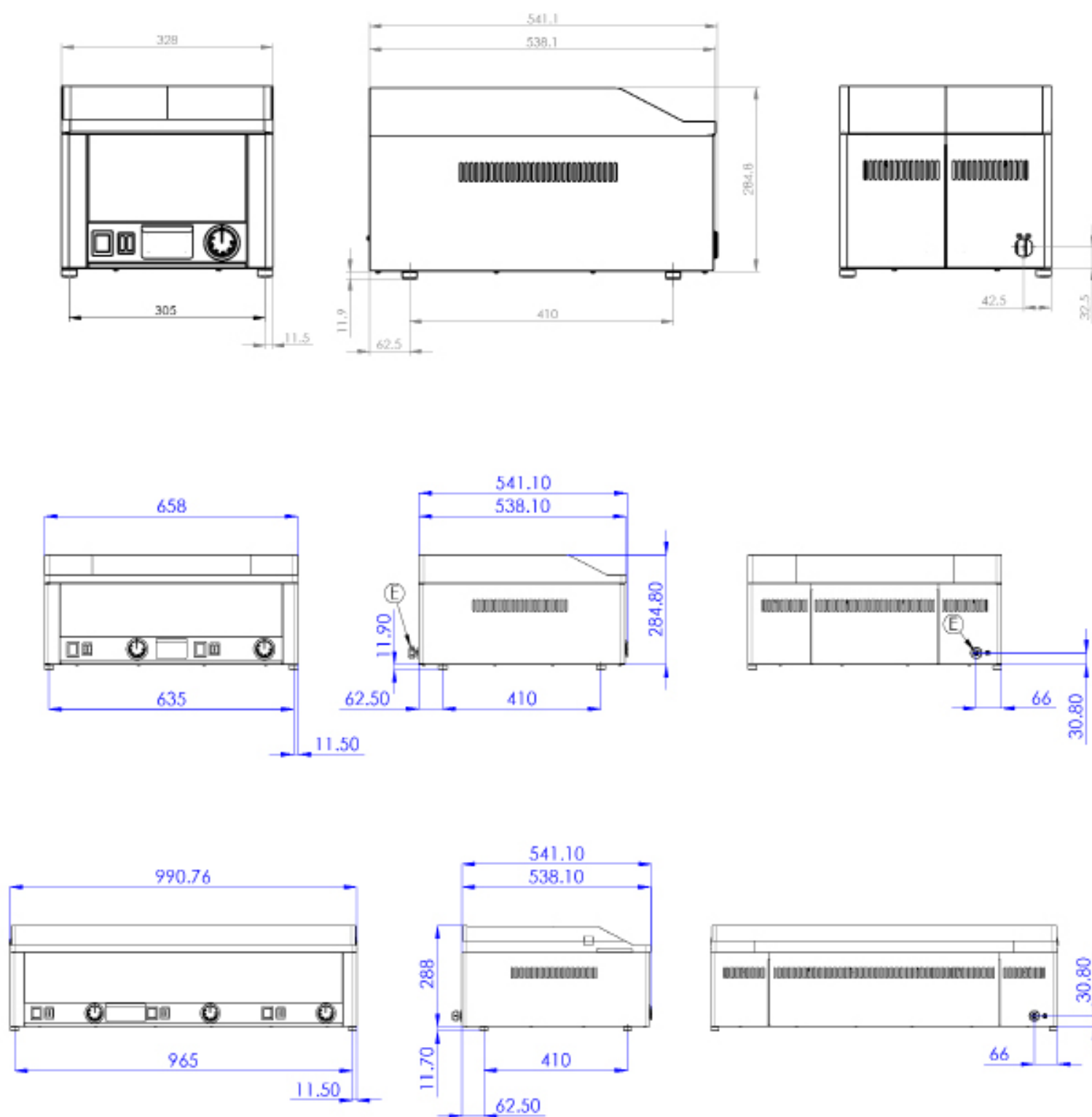
SCHEMAT PODŁĄCZENIA: FT**90 E_EL



RYSUNEK WYMIAROWY: FT* - 30/60/90 EL



RYSUNEK WYMIAROWY: FT* - 30/60/90 E





CE 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

Płyta grillowa elektryczna REDFOX

Znak komercyjny
Trademark

**FTH 30EL, FTR 30EL, FTH 60EL, FTHR 60EL, FTHC 30EL,
FTRC 30EL, FTHC 60 EL, FTHRC 60EL, FTH 90 EL, FTHC
90 EL, GV 30EL, FTM 30 ELMK, FTM 30 EL**

Oznaczenie modelu
Type designation

Dystrybutor, adres
Distributor, address

**RM Gastro Polska Sp. z o.o.
Ul. Sportowa 15A, 43-450 Ustroń**

spełniają poniższe normy techniczne:
meet these technical standards:

**EN 61000-3-2
EN 61000-3-3
EN 61000-6-3
EN 55014-1
EN 55014-2
EN 60335-1
EN 60335-2-38**

opisane w dyrektywie:
mentioned in directive:

(WE) nr 1935/2004, RoHS 2002/95/EC

Produkt używany zgodnie z naszymi zaleceniami jest bezpieczny.
Zastosowaliśmy wszelkie zabezpieczenia, wymagane 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.

Imienny podpis osoby odpowiedzialnej:
David Riedel prokurent

Personal signature of the person responsible:


**RM GASTRO POLSKA
Spółka z o.o.
ul. Sportowa 15A
43-450 Ustroń
NIP: 873-28-77-942
tel./fax (33) 854 73 26, 854 70 52**

Data: 2022-05-18