



PIZZA PROGRAM

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



VYVALOVACKY TESTA
WAŁKOWNICA DO CIASTA

DL 30 / DL 40 / DL 40 P



www.rmgastro.com



20-12-2016

Obsah

| | |
|--|---|
| Prohlášení o souladu s normami | 3 |
| Technická data | 3 |
| Kontrola obalu a zařízení | 4 |
| Instalace | 5 |
| Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21 | 5 |
| Předpis pro instalaci a návod k použití pro vyvalovačku těsta | 6 |
| Připojení elektrického kabelu do sítě | 6 |
| Údržba | 6 |
| Návod k použití: | 7 |
| Čištění a údržba | 8 |
| Schéma zapojení (obr. 1) | 9 |

Prohlášení o souladu s normami

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s předpisy CEE 90/396, zákonem č.22/1997 Sb. a č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 38/2001 Sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy.

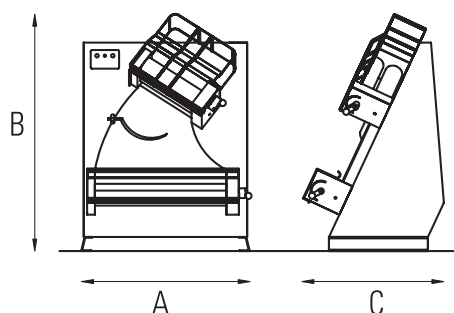
Pozor, výrobce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami, jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. 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

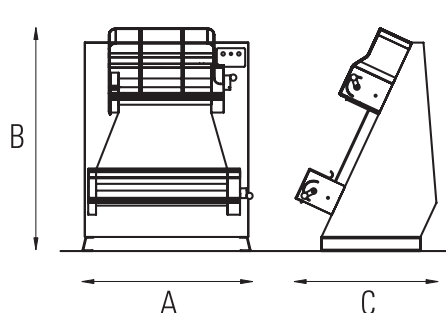
Štítek s technickými údaji je umístěn na boku přístroje. Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení přiloženém v návodu.

| Typ výrobku | Napětí (V/Hz) | Pizza Ø (cm) | Hmotnost pizzy (g) | Příkon (W) | Rozměr (cm) | Hmotnost (kg) |
|-------------|---------------|--------------|--------------------|------------|----------------|---------------|
| DL - 30 | 230 / 50 | 14 - 30 | 80 - 210 | 375 | 42 x 45 x 65 v | 35 |
| DL - 40 | 230 / 50 | 14 - 40 | 80 - 400 | 375 | 52 x 45 x 71 v | 45 |
| DL - 40 P | 230 / 50 | 14 - 40 | 100 - 700 | 375 | 52 x 45 x 75 v | 45 |

DL 30 - DL 40



DL 40P



A C B
420 x 450 x 650 mm
520 x 450 x 712 mm
520 x 450 x 750 mm

Popis a specifikace vyvalovačky

Vyvalovačka je ideální pro vyválení těsta na pizzu a ploché chleby ve tvaru kruhu nebo obdélníku (DL-40P).

Součásti vyvalovačky:

- Dva páry válců k získání požadované tloušťky a průměru
- Oddělené bezpečnostní kryty válců.
- Převodovka se speciálním mazivem vysoké odolnosti.
- Digitální ovládací panel
- Celonerezový rám pro snadné čištění
- Elektrický systém a bezpečnostní zařízení jsou v souladu s evropskými předpisy

Skladování

Skladovat při teplotě: -15 až +65°C

Skladovat při vlhkosti: 40% až 60%

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 ovládaním a instalačními pokyny v příloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha.
- Smí se používat pouze k vyvalování těsta.
- 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 přívody (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.

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 obal vykazuje špatné zacházení, známky poškození, musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.

Přístroj je pro přepravu zabalen do tuhé kartónové krabice a proti vlhkosti je chráněn polyethylenovou fólií.

Instalace

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.**

Připojení elektrického kabelu do sítě

Před připojením spotřebiče k elektrické instalaci je nutné prověřit, zda byla nová, nebo opravená elektroinstalace řádně zapojena jeho zhotovitelem a zda byla vyhotovena revizní zpráva o schopnosti bezpečného provozu elektrického rozvodu. Bez splnění této podmínky nedoporučujeme spotřebič k elektrické síti připojovat!

Instalace elektrického přívodu – Přívodní kabel ke spotřebiči musí být samostatně jištěn odpovídajícím jističem jmenovitého proudu v závislosti na příkonu a typu instalovaného přístroje. Doporučená hodnota jističe pro typ spotřebiče je uvedena v tabulce hodnot. Příkon přístroje zkontrolujte na výrobním štítku na zadní části přístroje. Přístroj připojte přímo na síť, je nezbytné vložit mezi spotřebič a síť vypínač s mini-

mální vzdáleností 3mm mezi jednotlivými kontakty, který odpovídá platným normám a zatížením. Přívod uzemnění (žlutozelený) nesmí být tímto spínačem přerušen.

Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nedosáhl teploty o 50 stupňů vyšší než prostředí. Musí být veden tak, aby nemohlo dojít k jeho mechanickému poškození při běžném provozu a údržbě, dostatečně a přiměřeně dlouhý, aby umožnil manipulaci spotřebiče v případě servisu.

Před připojením spotřebiče k síti elektrického napětí je nutné zkontrolovat zdali:

- přívodní jistič a vnitřní rozvod snesou zatížení spotřebiče (viz štítek matrice)
- rozvod je vybaven účinným uzemněním podle norem (ČSN) a podmínek daných zákonem
- zásuvka nebo vypínač v přívodu jsou dobře přístupné od spotřebiče

Doporučujeme používat pružné kabely v provedení H07RN-F pokud není v návodu k instalaci uvedeno jinak, nebo kabel schválený ČSN pro typ spotřebiče s ohledem na jeho umístění a charakter provozu.

Doporučený rozměr přívodního kabelu pro typ spotřebiče je uvedený v tabulce hodnot.

Pevně připojené spotřebiče a spotřebiče vybavené zemnicí svorkou, nebo svorníkem, musí být připojeny k ochrannému zemnicímu vodiči. Do obvodu každého spotřebiče doporučujeme zapojit samostatný proudový chránič.

 **Po připojení spotřebiče k elektrické síti musí být provedena kontrola a vyhotovena revizní zpráva o bezpečném provozu spotřebiče.**

VZDÁVÁME SE JAKÉKOLI ZODPOVĚDNOSTI V PŘÍPADĚ, ŽE TATO VÝŠE UVEDENÁ PRAVIDLA, DOPORUČENÍ A PŘÍSLUŠNÉ PLATNÉ NORMY NEBUDOU RESPEKTOVÁNY

Uvedení do provozu

 **Pozor! Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie nerezového plechu, plochy a části určené ke styku s potravinami dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít čistou vodou.**

Ověření funkčnosti (obr.2)

- zapojte kabel do zásuvky
- zapněte hlavní vypínač (A) do polohy (1). Signalizace (D) se rozsvítí.
- zapněte vyvalovačku stisknutím zeleného tlačítka START (B)
- pro ověření funkčnosti nechte vyvalovačku běžet několik minut naprázdno
- vypněte vyvalovačku stisknutím červeného tlačítka STOP (C)

Opatření z hlediska požárů a umístění

Na výrobky a spotřebiče, které nejsou zdrojem tepla, nejsou kladeny zvláštní požadavky na jejich umístění z hlediska oteplení, nebo požáru. Spotřebiče musí být umístěny tak, aby byly obsluze dobře přístupné ovládací prvky, uzavírací kohouty i armatury a servisní organizaci byl umožněn přístup. S ohledem na použítá média, nebo náplně se umísťují spotřebiče tak, aby při jejich kolizi např. prasknutí hadice vody, nebo náplně s chemií, nedošlo k poškození ostatních předmětů. V blízkosti spotřebičů připojených k tlakové vodě se doporučuje v podlaze vyhotovit kanálovou vpust do odpadu a k ní vést podlahu ve spádu. Spotřebiče a související přípojky nesmí bránit obsluze v přirozeném pohybu, který je nutný k výkonu jejich práce. Spotřebiče pracující s vodou nesmí být vystaveni teplotě nižší než 0°C, kdy hrozí zamrznutí vody a poškození zařízení.

Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21

- obsluhu spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- spotřebič smí být bezpečně používán v obyčejném prostředí podle ČSN 332000-1
- spotřebič je nutné umístit tak, aby stál nebo visel pevně na nehořlavém podkladu

Na spotřebič a do vzdálenosti menší než bezpečná vzdálenost od něho nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 cm).

- informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka níže

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

| | |
|---------------------------|--|
| A nehořlavé | žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, omítky |
| B nesnadno 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 |

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 prostředí pro elektrická zařízení

Návod k použití:

Pracovní prostor

Pro maximální využití vyvalovačky je optimální pracovní prostor vyobrazen na obr. 1.

Použití

Před započetím práce se vždy nejdříve přesvědčte, že je vyvalovačka perfektně čistá. Pokud je potřeba vyčistit, postupujte podle návodu v odstavci čištění a údržba.

4.1 Použití vyvalovačky

- pomocí pák nastavte mezeru mezi válci na požadovanou tloušťku těsta
- horní válce musí být nastaveny na poměrně široké otevření, zatímco spodní válce musí mít nastavené otevření dle požadované tloušťky (k dosažení správného výsledku několikrát cvičně otestujte)
- nastavte vhodnou pozici vyrovnávacího závaží kyvné páky podle velikosti a váhy těsta, které má být vyvalováno (k dosažení správného výsledku několikrát cvičně otestujte)
- ujistěte se, že stíratka válců jsou ve správné pozici a že pružiny jsou správně napnuty (obr. 4)
- nastavte hlavní vypínač (obr. 3) do pozice (1)
- pro spuštění vyvalovačky stiskněte zelené tlačítko START (obr. 3) nebo stlačte pedál (platí pro DL-40P)
- vložte malý bochánek těsta (odleženoho minimálně 5 hodin) do horního otvoru (obr. 3) Doporučujeme kouli z těsta lehce zploštit z obou stran, aby těsto snadno prošlo horním otvorem.
- Po ukončení práce zastavte vyvalovačku stisknutím tlačítka STOP (obr. 3)
- Po ukončení práce vypněte vyvalovačku hlavním vypínačem (obr. 3) do pozice (0).

INFORMACE

Ne vkládejte do vyvalovačky množství těsta o větší hmotnosti, než je předepsaná hmotnost pro konkrétní vyvalovačku. (viz technická specifikace str. 3)

4.2 Doporučení pro použití

Při práci s vyvalovačkou vždy mějte nastavené široké rozevření mezi horními válečky, aby se zamezilo extrémnímu přetížení převodových součástek.

4.3 Ovládání pedálu (pouze pro vyvalovačky s pedálem)

Zapojte ovládání pedálu do zásuvky na boku vyvalovačky, když je vyvalovačka vypnutá.

Stisknutím tlačítka START spustíte napájení pedálu.

Uvedte vyvalovačku do chodu sešlápnutím pedálu. Uvolněním pedálu chod zastavíte.

S každým sešlápnutím pedálu se vyvalovačka uvede do chodu.

Po dokončení práce zastavte napájení pedálu stisknutím tlačítka STOP.

UPOZORNĚNÍ

Abyste předešli nechtěnému spuštění vyvalovačky, vždy zastavte napájení pedálu stisknutím tlačítka STOP. Vyjmutí kabelu pedálu ze zásuvky je možné pouze po předchozím stisknutí tlačítka STOP.

Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

Před započetím jakékoli údržby nebo čištění musíte vyjmout napájení vyvalovačky ze zásuvky. V jakémkoli případě nefunkčnosti nebo poškození vyvalovačky požádejte autorizovaný servis od výrobce.

Čištění

- Vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky
- Používejte neutrální prostředky
- Vnější součásti vyvalovačky čistěte vlhkou houbou
- Nepoužívejte kovové drátěnky a abrazivní čisticí prostředky

Čištění válců

- Vyhákněte pružiny spodních válců směrem ven (obr. 8)
- Otočte stíratka od válců a očistěte válce vlhkým hadříkem.
- Vraťte stíratka válců do původní polohy a zahákněte přítlačná pérka zpět.

INFORMACE

Před zahájením práce se vždy nejdříve ujistěte, že stíratka válců jsou správně upevněna. (obr. 8)

Delší doba nepoužívání

Pokud vyvalovačku nebudete delší dobu používat, vypněte ji hlavním vypínačem, vyčistěte ji a přikryjte látkou, abyste ji ochránili před zaprášením.

Možné anomálie a poruchy

V případě poruchy nebo nefunkčnosti odpojte spotřebič od elektrické sítě a kontaktujte servis vašeho obchodního partnera. Nedemontujte vnitřní součásti vyvalovačky. Výrobce není zodpovědný za jakoukoli neoprávněnou manipulaci.

| PROBLÉM | PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|-----------------|---|--|
| Nejde zapnout | - Hlavní vypínač je vypnutý - Napájecí zdroj je bez napětí - Shořela pojistka | - Zapněte hlavní vypínač do pozice I - Kontaktujte servisní centrum vašeho partnera - Kontaktujte servisní centrum vašeho partnera |
| Nefungují válce | - součástky převodu jsou poškozené | - Kontaktujte servisní centrum vašeho partnera |

 **Nechte si přístroj přístroj alespoň 1x ročně překontrolovat odborným servisem. Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovým to úkonům oprávnění.**



UPOZORNĚNÍ

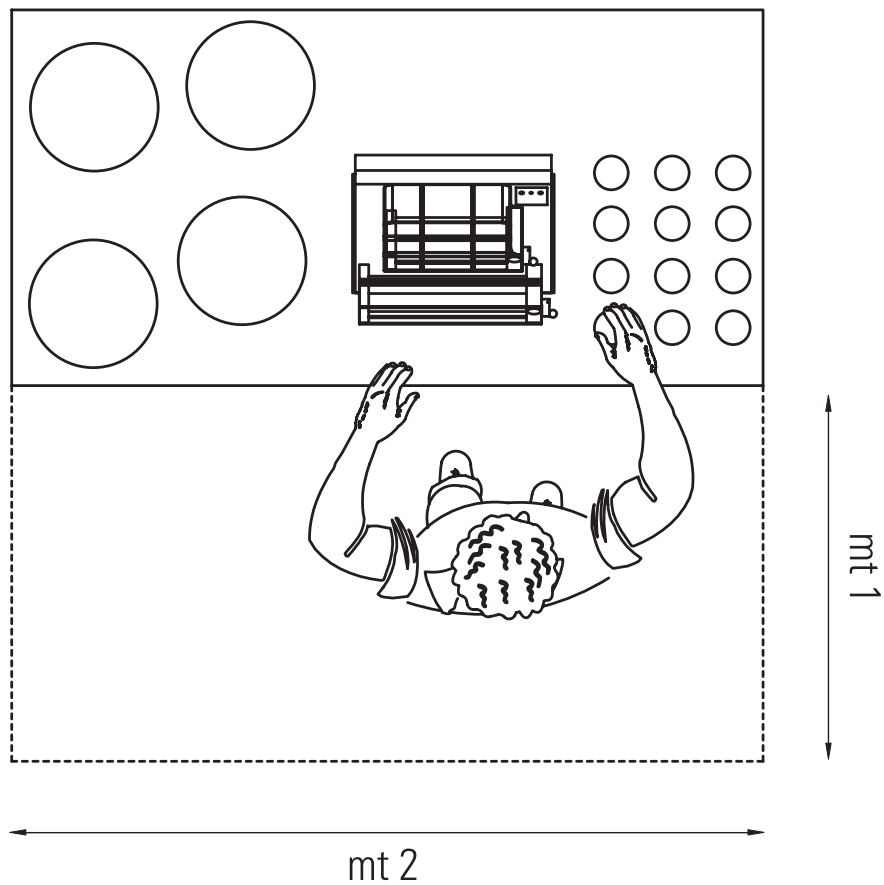
Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně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



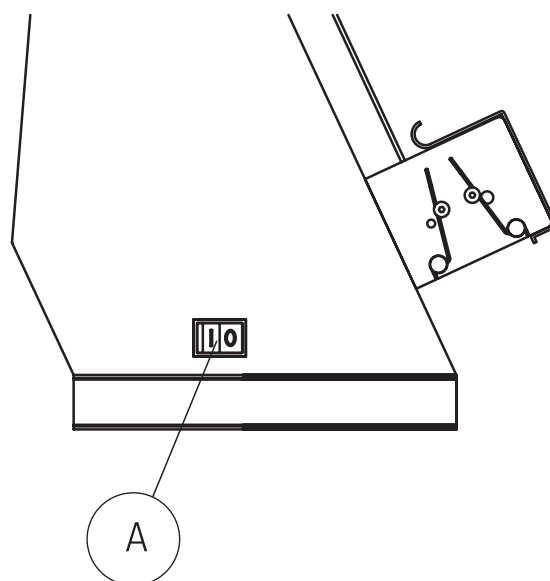
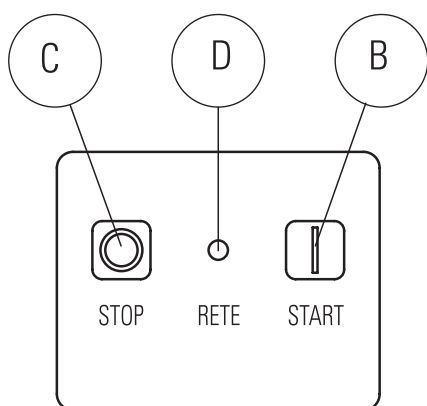
Přepavní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru.

Vyvalovačka je navržena a vyrobena pro provoz cca 10.000 hodin.

Optimální pracovní prostor (obr. 1)

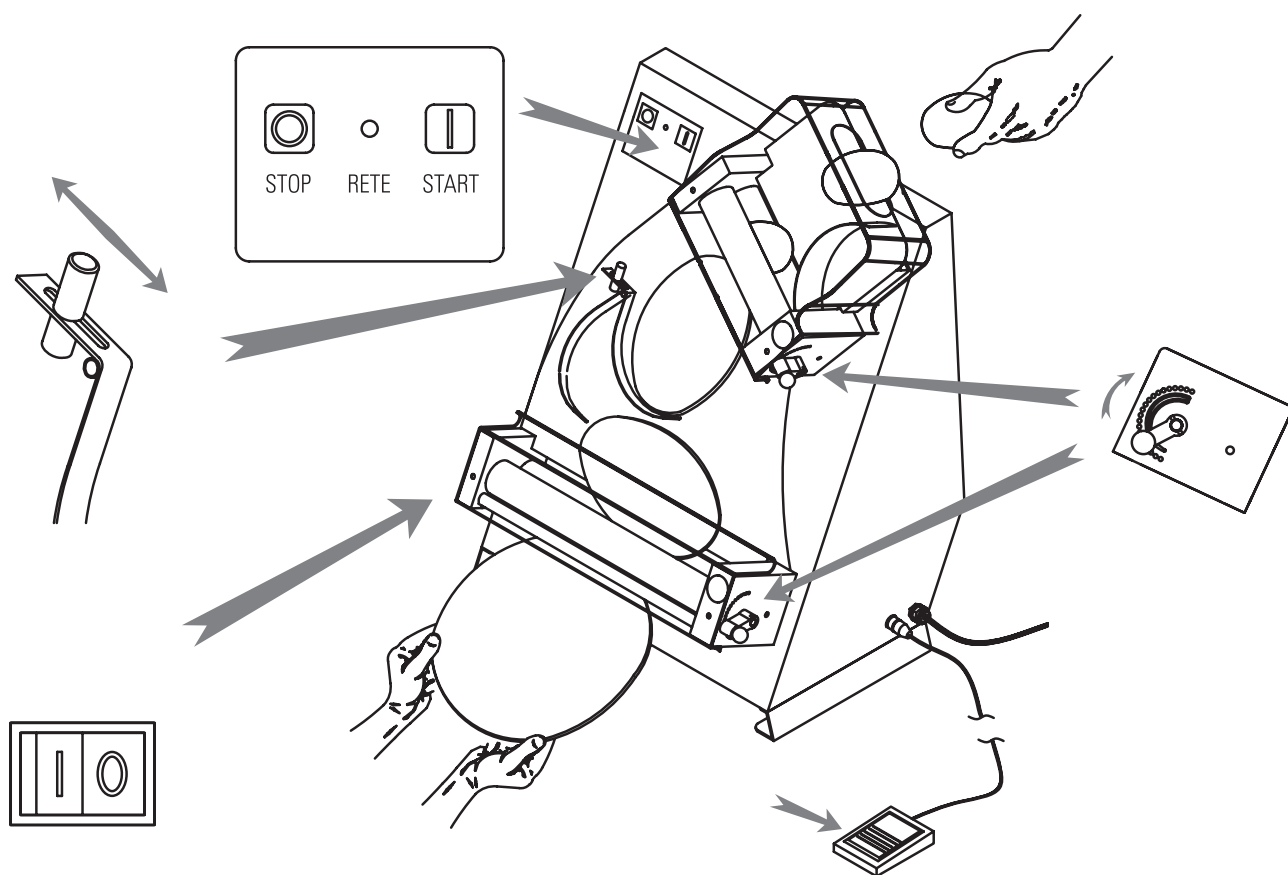


Ovládací panel (obr. 2)



- A) Hlavní vypínač 0-1
- B) Zelené tlačítko I (START)
- C) Červené tlačítko 0 (STOP)
- d) Signalizace

Použití vyvalovačky (obr. 3)



Válce a pružiny (obr. 4)

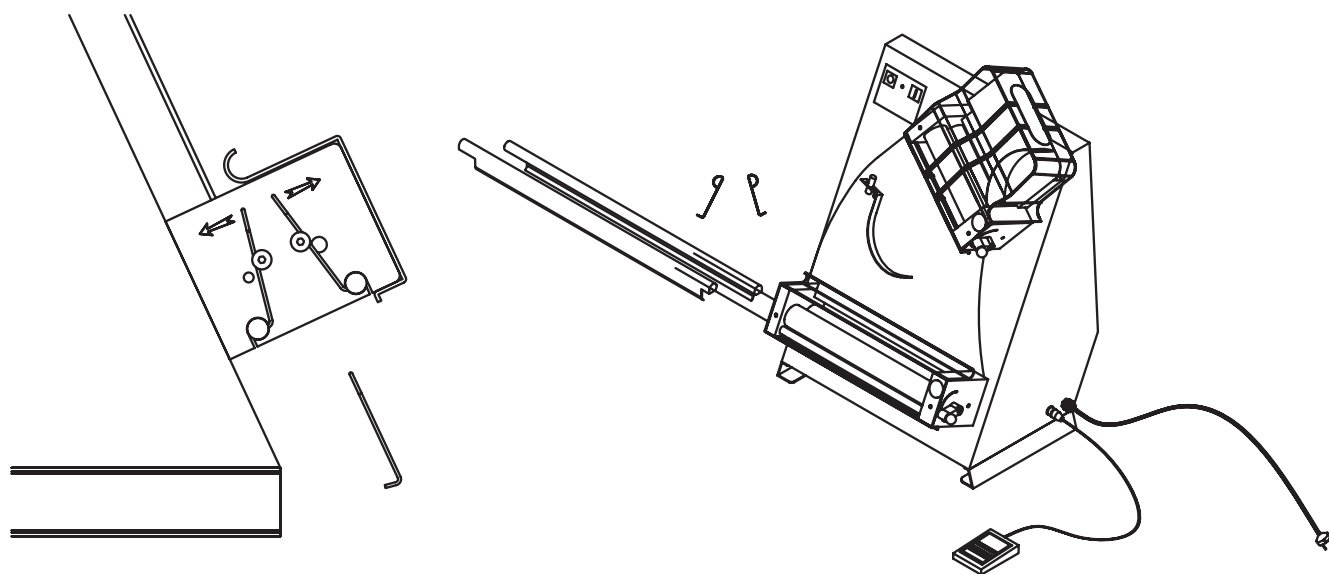
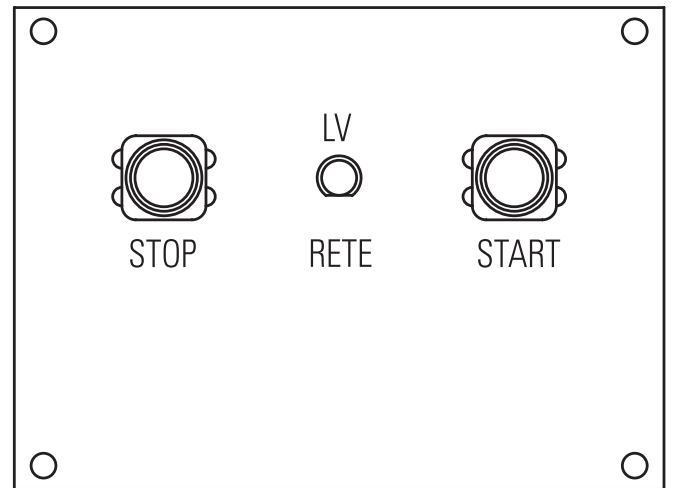
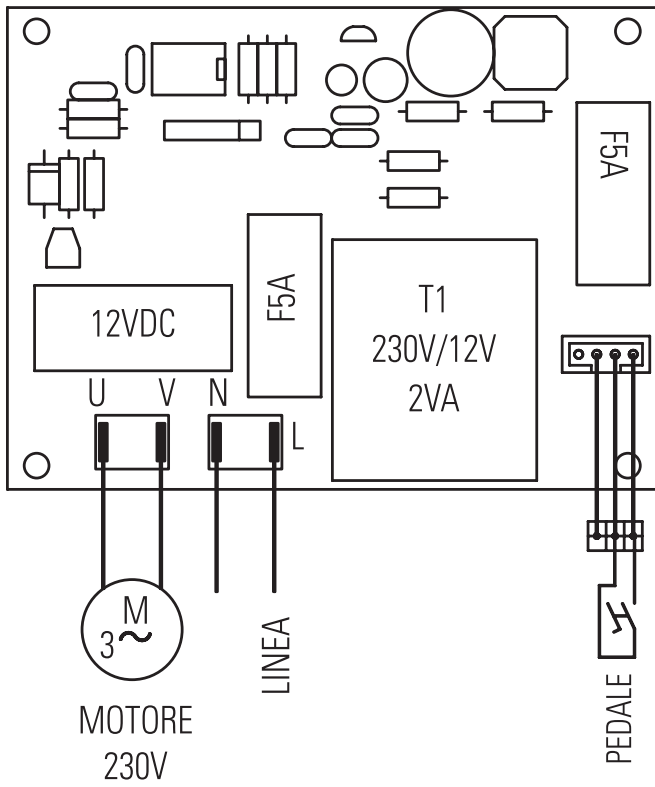


Schéma zapojení (obr. 5)



seznam servisních organizací:

CZ: **RM Gastro**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: **RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom, tel. +421 32 7717061,
obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

Spis treści

| | |
|---|-----------|
| 1. Potwierdzenie zgodności z normami | 3 |
| 2. Dane techniczne | 3 |
| 3. Przechowywanie | 4 |
| 4. Informacje bezpieczeństwa | 4 |
| 5. Kontrola opakowania i urządzenia | 4 |
| 6. Instalacja | 5 |
| 7. Podłączenie do sieci elektrycznej | 6 |
| 8. Przygotowanie do uruchomienia | 6 |
| 9. Kontrola działania | 7 |
| 10. Instrukcja obsługi | 8 |
| 11. Czyszczenie i konserwacja | 10 |
| 12. Serwis | 10 |
| 13. Rysunki i schematy | 11 |
| 14. Gwarancja | 13 |

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 oraz przechowywanie dla możliwości późniejszego wykorzystania zawartych w niej informacji.

Jednocześnie prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie.

Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub użytkownika niezgodnego z przeznaczeniem, zasadami higieny i opisanymi wskazówkami.

RM GASTRO

1. Potwierdzenie zgodności z normami

Potwierdzenie zgodności z normami

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Producent oświadcza, że urządzenie spełnia wymagania dyrektywy CEE 90/396, rozporządzenia (WE) Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz wymagania dyrektywy RoHS 2002/95/EC.

Wymaga się aby instalacja urządzenia wykonana była zgodnie z obowiązującymi normami.

2. Dane techniczne

Tabliczna znamionowa umieszczona jest na bocznej ścianie urządzenia.

Przed instalacją skontroluj zgodność parametrów z podanymi na tabliczce znamionowej.

| Typ | Napięcie (V/Hz) | Sfernica pizzy (cm) | Waga pizzy (g) | Wymiary (cm) | Moc (W) | Waga (kg) |
|-----------|-----------------|---------------------|----------------|----------------|---------|-----------|
| DL - 30 | 230 / 50 | 14 - 30 | 18 x 42 x 30 h | 42 x 45 x 65 h | 375 | 35 |
| DL - 40 | 230 / 50 | 14 - 40 | 36 x 42 x 30 h | 52 x 45 x 71 h | 375 | 45 |
| DL - 40 P | 230 / 50 | 14 - 40 | 27 x 42 x 30 h | 52 x 45 x 75 h | 375 | 45 |

3. Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu w temperaturze -15 do +65 °C i wilgotności 40% do 60%

4. Informacje bezpieczeństwa

1. Polecenia ważne są dla modeli: DL - 30 / DL - 40 / DL - 40 P
2. Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie urządzenia osobom o niewystarczającej sprawności umysłowej, osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Urzytkownik musi sobie zdawać sprawę z oczywistych zagrożeń wynikających z eksploatacji urządzeń (takich jak niebezpieczeństwo poparzenia itp.)
3. Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia, należy upewnić się, że serwisant zapoznał się z informacjami dotyczącymi instalacji, a nowa obsługa otrzymała i zapoznała się z instrukcją obsługi urządzenia.
4. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
5. Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
6. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
7. W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie.
8. Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę .
9. Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenia, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury.
10. Dopóki wtyczka kabla zasilającego znajduje się w gniazdku elektrycznym, urządzenie pozostaje pod napięciem.



Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji może powodować zagrożenie życia lub zdrowia!

5. Kontrola opakowania i urządzenia

Skontroluj opakowanie! Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzonym w odpowiednie symbole.


Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od

UWAGA!
Skontroluj opakowanie!

Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzonym w odpowiednie symbole. Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od otrzymania przesyłki. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.



6. Instalacja



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.

Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie. Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub z użyciem innych niż oryginalne części. Nie odpowiadamy również za szkody powstałe na skutek wyładowań atmosferycznych czy kataklizmów.

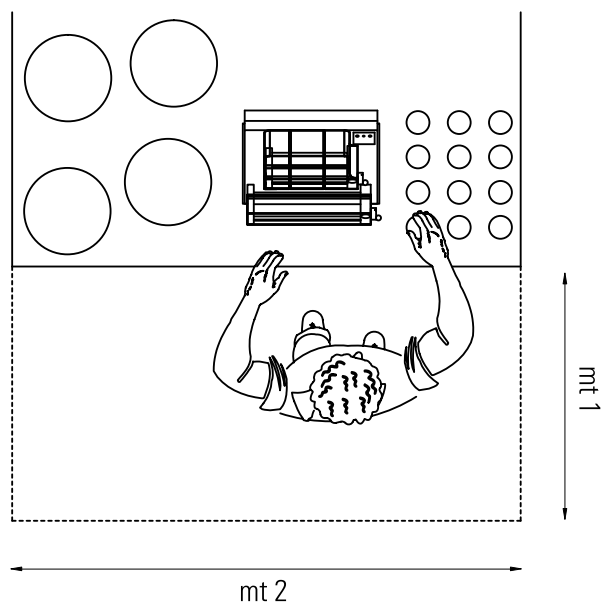
Montaż, demontaż, regulację, oddanie do użytku oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową, która zapewni technika odpowiedzialnego za bezpieczną instalację zgodną z obowiązującymi normami i wskazówkami zawartymi w tej instrukcji oraz posiadającego niezbędne uprawnienia.

- Urządzenie nie może stykać się z powierzchniami urządzeń wytwarzających ciepło powyżej 50 °C
- - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.
- Zabrania się ustawiania urządzenia na jakichkolwiek powierzchniach palnych, takich jak dywan, obrus itp.
- Urządzenie powinno być ustawione w taki sposób, aby możliwa była przy nim swobodna praca.

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni (z max. nierównością do 2°) i wypoziomować za pomocą regulacji nóżek.

Urządzenie należy przechowywać (zarówno podłączone, jak i niepodłączone) w zamkniętym pomieszczeniu, nienarażone na działanie czynników zewnętrznych takich jak ostre słońce, deszcz oraz czynników takich jak wysokie temperatury, wysoka wilgotność powietrza, wysokie zapylenia.

Dla optymalnego korzystania z urządzenia konieczna jest odpowiednia przestrzeń do pracy pokazana na obrazku poniżej.



7. Podłączenie do sieci elektrycznej

Przed podłączeniem do instalacji elektrycznej należy:

- skontrolować jej zgodność z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia
- skontrolować stan okablowania
- sprawdzić czy były wykonane badania świadczące o sprawności i bezpieczeństwie instalacji elektrycznej w pomieszczeniu

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Listwa zaciskowa znajduje się na bocznej ścianie obudowy. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być dłuższy od pozostałych przewodów i nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Należy zadbać o to, by przewody zasilające w żadnym miejscu nie osiągnęły temperatury o 50 oC wyższej od otoczenia oraz żeby nie były narażone na uszkodzenia mechaniczne (nie leżały na ostrych krawędziach, nie były narażone na przecięcia lub przetarcia). Przewód musi przebiegać w takim miejscu, by umożliwić swobodną i bezpieczną eksploatację (z dala od obszarów roboczych) lub serwisowanie urządzenia oraz poruszanie się po pomieszczeniu. Przewód nie może stykać się z materiałami łatwopalnymi takimi jak wykładzina dywanowa, obrusy etc.

Zaleca się użycie przewodów H07RN-F, lub innych certyfikowanych przez ISO, odpowiednich do charakteru urządzenia oraz pomieszczenia w którym jest instalowane. Średnica przewodu podana jest w tabeli danych technicznych na początku tej instrukcji.

Przewód uziemiający „PE” musi być podłączony we wszystkich urządzeniach elektrycznych, które posiadają śruby lub zaciski z oznaczeniem „PE”. Do każdego urządzenia zaleca się podłączenie osobnego przewodu ochronnego „PE”.

Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji obsługi.

Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy upewnić się, że:

- 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

Po podłączeniu do sieci elektrycznej konieczne jest sporządzenie raportu z kontroli poprawności instalacji.

8. Przygotowanie do uruchomienia

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia usuń wszelkie folie ochronne. Powierzchnię oraz elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością umyj gorącą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie zmyj detergent czystą wodą i wytrzyj do sucha.

9. Kontrola działania

Lista czynności, które należy wykonać:

1. Kontrola podłączonych parametrów
 - a) W urządzeniu gazowym: Gazociąg musi być zamknięty, szczelny i odpowietrzony. Powinien być zamontowany HUP, parametry powinny być wyregulowane zgodnie z zaleceniami w dziale „Instalacja gazowa“ i tabelą danych technicznych palników. Gazociąg musi być wyposażony w łatwodostępny zawór gazu.
 - b) W urządzeniu elektrycznym: instalacja elektryczna musi być wykonana tak, by nie zagrażała bezpieczeństwu użytkowników. Musi być wyposażona w oddzielny, łatwodostępny wyłącznik RCD odpowiedni do obciążenia urządzenia, musi posiadać uziemienie zgodne z normami.
 - c) W urządzeniach z podłączoną wodą: instalacja musi być szczelna, wyregulowana (ciśnienie oraz twardość). Woda powinna być czysta, o jasnej barwie, niezawierająca zanieczyszczeń w postaci drobin.
 - d) W urządzeniach posiadających odpływ: instalacja odpływowa musi być szczelna, w pozycji spadowej od urządzenia i wyposażona w syfon zapobiegający nieprzyjemnym zapachom.
2. Kontrola z tabliczką znamionową:
 - a) Typ gazu: ziemny 20 mbar, propan-buran 30/31 mbar
 - b) Napięcie: np. 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz
 - c) Ciśnienie wody 3-5 mbar
 - d) Odpływ prosty nad ziemią, wolnym spadem z urządzenia 40, 50, 70 HT
 - e) Odpływ nad ziemią do 1 m za pomocą pompy odpływowej z urządzeń 40, 50 HT
3. Sprawdź szczelność wszystkich śrób i obudowy.
4. Włącz urządzenie i skontroluj jego działanie
 - a) Urządzenia cieplne: temperatura, ciśnienie pary, ustawienie minimum, ustawienie powietrza i gazu
 - b) Urządzenia mechaniczne: kierunek obrotu silnika 3-F

10. Instrukcja obsługi

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.

Sprawdzenie działania:

- Podłącz urządzenie do zasilania
- Włącznik główny (A) ustaw na pozycję 1. Zaświeci się kontrolka (D)
- Włącz urządzenie naciskając przycisk START (B)
- Pozwól by urządzenie pracowało przez chwilę na pusto.
- Wyłącz urządzenie naciskając przycisk STOP (C)

Przed przystąpieniem do pracy upewnij się, że urządzenie jest dokładnie wyczyszczone. Jeśli jest zabrudzone, wyczyść je korzystając ze wskazówek w rozdziale „11. Czyszczenie i konserwacja”.

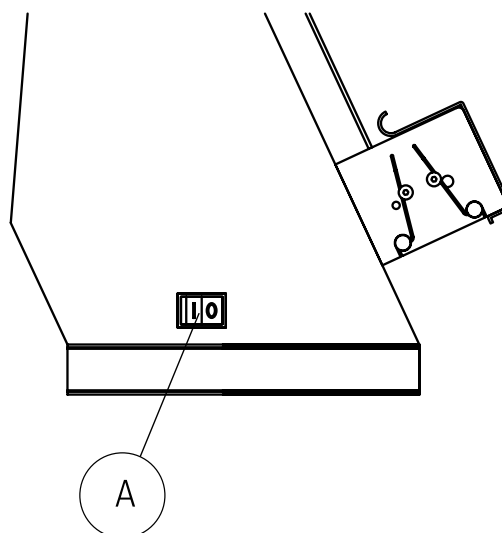
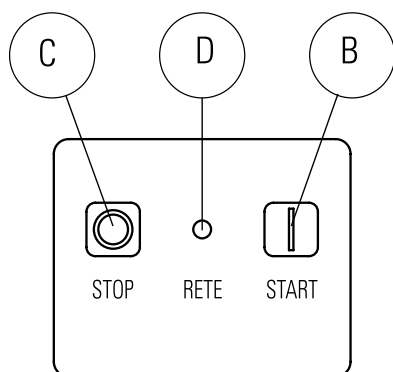
Nie wkładaj do urządzenia większej ilości ciasta niż wskazana w tabeli danych technicznych w kolumnie Wydajność.

Obsługa pedału (model DL-40P)

- Podłącz pedał do urządzenia (gniazdo na bocznej ścianie), podczas gdy urządzenie jest wyłączone.
- Naciśnij przycisk START
- Włącz urządzenie naciskając na pedał. Po zwolnieniu pedału praca się zatrzymuje.
- Po zakończeniu obróbki naciśnij przycisk STOP, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
- Odłącz przewód pedału wyłącznie gdy urządzenie jest wyłączone.

Ustawienia wałkownicy (rys. 2, rozdział „13. Rysunki i schematy”)

- ustaw grubość ciasta korzystając z dźwigni obok wałków
- górny wałek musi być ustawiony względnie szeroko (wstępna obróbka), natomiast dolny powinien być wyregulowany na taką grubość jaką ostatecznie powinno mieć ciasto.
- Zaleca się wykonanie kilku prób dla optymalnego ustawienia).
- Ustaw odpowiednio ramię wyrównujące kierując się wielkością i wagą ciasta
- Upewnij się, że wałki i cylindry są w poprawnej pozycji a sprężyny są prawidłowo napięte (rys. 3, rozdz. 13)
- Ustaw włącznik główny na pozycję 1
- Aby rozpocząć obróbkę ciasta naciśnij przycisk START lub pedał (w przypadku DL-40P)
- Postępuj wg obrazkowej instrukcji na kolejnej stronie
- Po zakończeniu obróbki zatrzymać pracę urządzenia naciskając przycisk STOP
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć główny wyłącznik (uswtaienie na pozycję 0)



Obróbka ciasta



Uformuj kulę ciasta i spłaszcz ją lekko (ciasto powinno być odstane conajmniej 5 h).



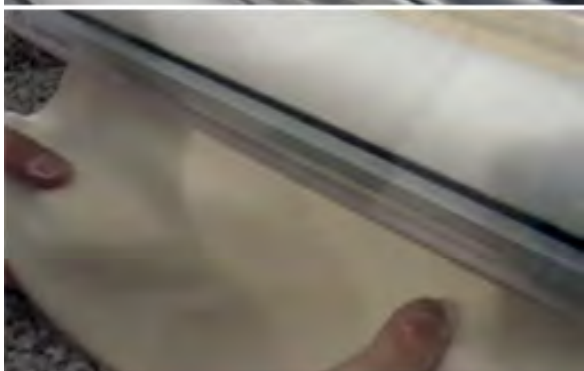
Włóż ciasto do otworu na górze urządzenia.



Ciasto po przejściu przez pierwszy wałek będzie miało kształt owalu.



Przed obróbką w drugim wałku powinno zostać obrócone. Można to zrobić ręcznie. Można również nałożyć ramię wyrównujące w kształcie haka, która spowoduje obrócenie się ciasta.



Ciasto wychodzące spod drugiego wałka ma kształt nieregularnego okręgu i jest gotowe do dalszej obróbki.

11. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego.

Urządzenia nie należy czyścić:

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

Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Nierdzewne części należy obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha. Zaleca się ostrożne traktowanie powierzchni roboczych (w urządzeniach takich jak kotły, bębny, patelnie etc.) - stosowanie plastikowych łopatek i delikatnych narzędzi myjących przedłuży trwałość urządzenia.

Zawsze po umyciu wytrzyj do sucha wszystkie powierzchnie. Powierzchnie robocze zakonserwuj olejem spożywczym.

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 prądu elektrycznego. Zaleca się przykrycie urządzenia tkaniną lub folią aby zapobiec jego kurzeniu i zapyleniu.

Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej 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 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

12. Serwis

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo, uniknąć ewentualnej nadwyżki zużycia energii oraz niespodziewanych awarii, które dezorganizują pracę i powodują straty finansowe – dokonuj regularnych kontroli serwisowych!

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 dopilnują zachowania obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

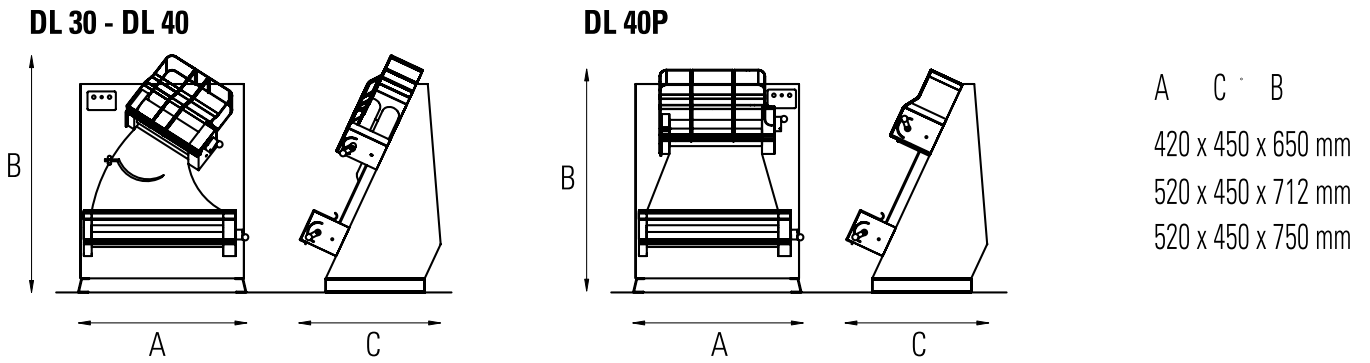
Przeglądy okresowe zapobiegają ponoszeniu niepotrzebnych kosztów związanych z eksploatacją oraz gwarantują sprawne i długie działanie.

Możliwe usterki

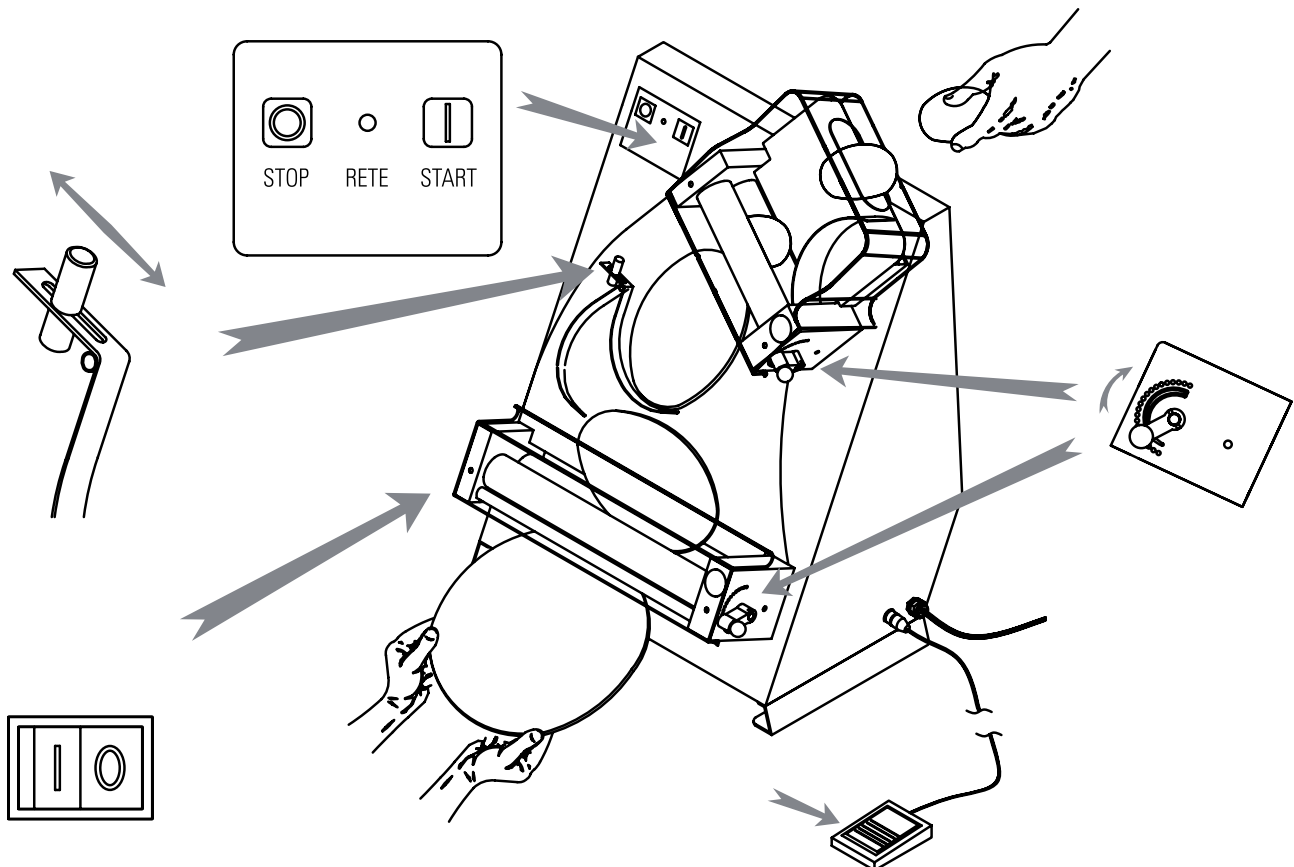
- Nie da się włączyć urządzenia. Przyczyny: wyłącznik główny jest wyłączony. Brak zasilania. Spalony bezpiecznik. Czynności: Włącz wyłącznik główny na pozycję I. Jeśli to nie poskutkuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Wałek nie działa. Uszkodzenie urządzenia - skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

13. Rysunki i schematy

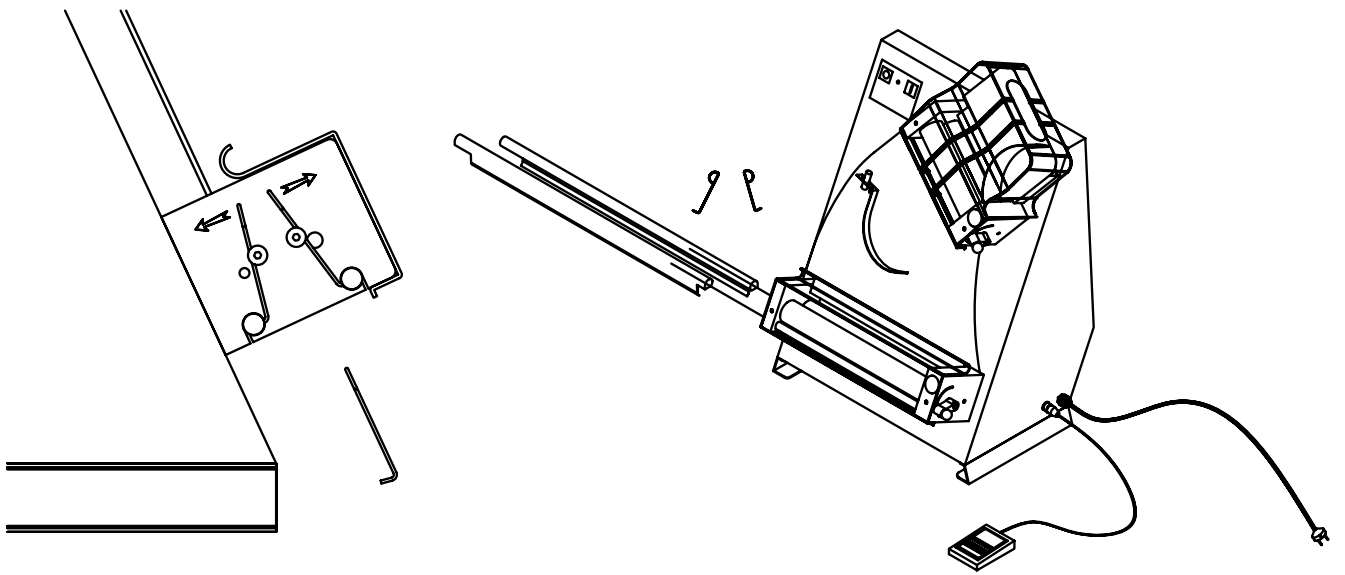
RYSunEK WYMIAROWY (RYS. 1)



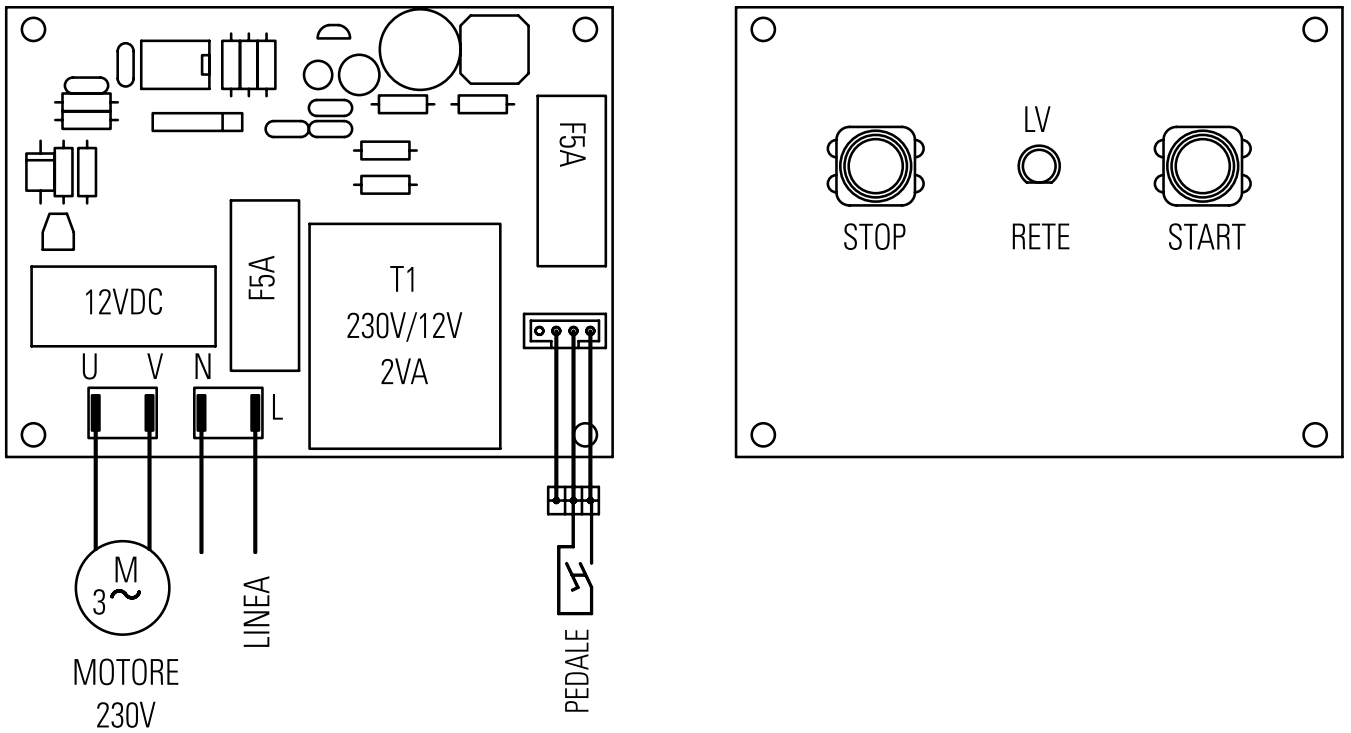
ELEMENTY WALKOWNICY (RYS. 2)



WAŁKI I SPREŻYNY (RYS. 3)



SCHEMAT PODŁĄCZENIA (RYS. 4)



14. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje:

- żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części z tworzywa i szklane itp.)
- urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień
- uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi (np. deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenie, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury, wyładowania atmosferyczne)
- uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie i uszkodzeń mechanicznych
- uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednią eksploatacją i konserwacją
- uszkodzeń wynikłych z ingerencji w urządzenie przez osoby nieupoważnione

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. Veseli nad Lužnicí | Typ produktu: | Numer seryjny: |
| Sprzedający | | |
| Nazwa firmy: | Data sprzedaży: | Pieczętka i data instalacji: |
| Kupujący | | |
| Imię i nazwisko / nazwa firmy: | | Pieczętka: <small>Podpisz tylko w celu potwierdzenia kwalifikacji sprzedawcy</small> |
| Adres: | | |
| Serwis | | |
| Firma serwisująca: | Numer gwarancyjny 1. | Numer gwarancyjny 2. |
| Przebieg techniczny 1. | Numer gwarancyjny 3. | Numer gwarancyjny 4. |
| Przebieg techniczny 2. | Numer gwarancyjny 5. | Numer gwarancyjny 6. |
| Przebieg techniczny 3. | | |

wzór karty gwarancyjnej

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