

RM GASTRO

www.rmgastro.eu

URZĄDZENIA
STOŁOWE

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



STEAK GRILL CHROMOWANY

KD - 33, KD - 63



Producent urządzeń gastronomicznych



Instrukcja wydana: kwiecień 2010

RM Gastro Polska Sp. z o.o. adres: Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
telefon: 33 854 73 26, 854 70 52 e-mail: info@rmgastro.pl www.rmgastro.eu

Spis treści

1. Wstęp	3
2. Informacje bezpieczeństwa	3
3. Opis i dane techniczne	4
4. Instalacja i umiejscowienie	5
5. Podłączenie do sieci elektrycznej	5
6. Instrukcja obsługi	6
7. Czyszczenie i konserwacja	7
8. Gwarancja	8

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.

1. Wstęp

Producent nie odpowiada za pośrednie lub bezpośrednie szkody wynikłe ze złej instalacji, konserwacji, niewłaściwego użytkownika lub nieprzestrzegania przepisów wymienionych w tej instrukcji.

2. Informacje bezpieczeństwa

Polecenia ważne są dla modeli: KD-33, KD-63

- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwaną urządzenia osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
- Urządzenia nie należy czyścić pod bieżącą wodą lub wodą pod ciśnieniem.
- W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz wezwać autoryzowany serwis. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie
- Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę .
- Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych.



Niestosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia. Nieprzestrzeganie zasad higieny (czystości) i należytej konserwacji może powodować zagrożenia biologiczne np. zatrucia, kontakt żywności z narzędziami roboczymi i osłonami w strefie spożywczej.

3. Opis i dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na bocznej ścianie urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się z instrukcją podłączenia instalacji elektrycznej.

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Wymiary (cm)	Rozmiar płyty (cm)	Rodzaj płyty	Zasilanie el. (V/Hz)	Moc (kW)	Zakres temperatur (°C)
KD - 33	33 x 68 x 40 h	33 x 48	gładka	400V /3N /50Hz; 230V /50Hz	3 + 3	50 - 300
KD - 63	66 x 68 x 40 h	65 x 48	gładka	400V /3N /50Hz; 230V /50Hz	6 + 3	50 - 300

4. Instalacja i umiejscowienie



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.

Montaż, demontaż oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową, z zachowaniem przepisów zgodnych z obowiązującymi normami w sprawie montażu i podłączenia urządzenia.

Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba o odpowiednich kwalifikacjach - posiadająca uprawnienia elektryczne zgodne z obowiązującymi normami.

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

Urządzenie może stykać się tylko z materiałami odpornymi na temperatury wyższe niż 60°C - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.

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

Jeśli urządzenie przysłano rozmontowane należy zamocować góną płytę do płyty grillowej używając przystawek lub przystawek ze śrubkami. Następnie ustawić sprężyny w taki sposób, aby urządzenie pozostawało w pozycji uniesionej, równocześnie aby opuszczone nie podlegało samoistnemu unoszeniu. Zamocowanie sprężyn ułatwi podnoszenie górnej płyty

5. Podłączenie do sieci elektrycznej

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.

Listwa zaciskowa znajduje się na spodzie tylnej części obudowy. Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający nie może być podłączony do tego wyłącznika.

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

- 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.

6. Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem należy:

- ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające
- przemyć urządzenie wodą z płynem do mycia naczyń, zmyć detergent i wytrzeć do sucha
- włączyć puste urządzenie, ustawić maksymalną moc i pozostawić włączone na ok 15-20 min. W tym czasie może wydobywać się nieprzyjemny zapach - jest to zjawisko normalne.

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.

Należy systematycznie opróżniać szufladkę na tłuszcz - pozostawienie brudnego tłuszczu jest nie tylko niehigieniczne ale również grozić może samozapłonem, gdy tłuszcz się rozgrzeje.

Wymiana płótna teflonowego

Płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu z czasem ulega zużyciu lub przepaleniu - nowe płótno dostępne jest w ofercie RM GASTRO i można je samodzielnie wymienić. W tym celu należy odkręcić śruby mocujące bolce, na których nadziane jest płótno teflonowe. Wyjąć bolce, zdejmując jednocześnie płótno. W odwrotnej kolejności należy zamontować nowe i przykręcić bolce spowrotem.

Włączenie urządzenia

Górna i dolna część urządzenia są sterowane osobno i mogą pracować niezależnie.

Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Włącz włącznik główny A - włącznik podświetli się na zielono. Za pomocą pokrętła termostatu ustaw żądaną temperaturę. Świecenie się pomarańczowej kontrolki oznacza nagrzewanie grzałek. Kontrolka gaśnie, gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta.

Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w termostat bezpieczeństwa, który zatrzyma wszystkie funkcje piekarnika w przypadku, gdy temperatura w komorze piekarnika zostanie przekroczona.

Gdy nastąpi taka sytuacja należy wezwać serwis.



7. 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 można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha. Przed czyszczeniem należy usunąć wszystkie resztki żywności. Po każdym czyszczeniu należy zakonserwować płyty olejem roślinnym.

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.

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.

8. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części z tworzywa 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, przez osoby trzecie lub nieodpowiednią eksploatację.

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>Podobnie, że odlega odcisku przez użytkownika pod kątem stylizowania 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

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:
.....
.....
.....
.....