

RM GASTRO

www.rmgastro.eu

PIZZA PIECE

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



PIZZA PIECE

FP - 36 / FP - 36 R / FP - 66 R / FP - 84 R / FP - 88 R



Czeski producent urządzeń gastronomicznych

Data
02 / 2008

SPIS TREŚCI

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	3
DANE TECHNICZNE	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	3
INSTRUKCJA INSTALACJI	4
INSTRUKCJA OBSŁUGI	6
PANEL STERUJĄCY PIECA	7
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 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 bocznej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie z instrukcją obsługi i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

Model	Ilość pizzy w komorze	Ilość termo- statów	Maksymalna moc (kW)	Napięcie (V/Hz)	Wielkość komory (cm)	Wymiary (cm)
FP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34x34x8	99x87x43h
FP - 36R	1x ø 35 cm	1	2,0	230 / 50	41x37x9	99x119,5x43h
FP - 66R	1x ø 35 cm	2	3,0	230 / 50	41x37x9	134x117,5x43h
FP - 84R	4x ø 25 cm	2	3,2	230 / 50	51x51x10,5	99x87x69h
FP - 88R	4x ø 25 cm	3	4,5	400 / 3N / 50	51x51x10,5	99x119,5x69h

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 urząd. 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.

INSTRUKCJA 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 nierównościami 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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Uwaga! Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy zdjąć z całej powierzchni urządzenia folię ochronną, przemyć powierzchnię wodą z płynem do naczyń, a następnie otrzeć wilgotną szmatką. Przed rozpoczęciem pieczenia należy pozostawić piec załączony przez 30 minut na maksymalną moc pracy, aby wypalić pozostałości produkcyjne.

Dla pieca FP-36 i FP-36R (rys.1)

Wyłącznikiem czasowym (A) należy nastawić żądany czas pieczenia - w ten sposób zostaną włączone górne i dolne grzałki komory. Pracę sygnalizuje kontrolka (C). Temperaturę można dowolnie nastawić za pomocą pokrętki (B), które ustawia termostat. Grzanie sygnalizuje kontrolka (D). Dla stałego grzania należy ustawić wyłącznik czasowy w pozycji 'nieskończoność'.

Dla pieca FP-66R (rys.3)

Wyłącznikiem czasowym dolnej komory (D) należy nastawić żądany czas pieczenia - w ten sposób zostanie włączona dolna i górna grzałka dolnej komory. Pracę sygnalizuje kontrolka (F). Środkowa grzałka służy jako dolna grzałka górnej komory i jednocześnie jako górna grzałka dolnej komory. Czasowym wyłącznikiem (C) (górna komora) nastawiamy czas pieczenia w górnej komorze i tym samym załączamy górną grzałkę górnej komory. Temperaturę obu komór możemy ustawiać pokrętkami (A) i (B), odpowiednimi dla poszczególnych komór. Kontrolki (H) i (G) sygnalizują grzanie odpowiednich komór.

Dla pieca FP-84R i FP-88R (rys.2)

Pokrętkiem termostatu nastawiamy żadaną temperaturę, włączając tym samym grzałkę komory. Odpowiednimi pokrętkami ustawiamy poszczególne grzałki (górna i dolna).

Wyłączanie pieca (rys.1, 2, 3)

Piece FP-36, 36R i 66R wyłączają się po dojściu lub obróceniu pokrętki wyłącznika czasowego do pozycji '0'. w modelu FP-84R i 88R piec wyłączamy ustawiając termostaty do położenia '0'.

Drzwi komory należy otwierać używając uchwytu - inny sposób grozi poparzeniem. Nie należy dotykać części metalowych podczas pracy pieca - grozi poparzeniem. Elementy sterowania i uchwyty są chronione przed ciepłem.

Podczas manipulacji potrawami wewnątrz komory pieczącej należy używać rękawic chroniących dłonie przed poparzeniem. Podczas pracy urządzenia nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych pieca.

Czyszczenie (rys.4)

Czyszczenie należy przeprowadzać po każdym ukończeniu pracy urządzenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny. Resztki potraw należy usunąć odpowiednią szpachlą lub drucianą szczoteczką. Należy postępować ostrożnie, aby nie uszkodzić żaroodpornych płyt. Do czyszczenia nie należy używać wody pod ciśnieniem ani środków agresywnych (żrących), które mogą uszkodzić elementy pieca.

Postępowanie w przypadku awarii

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Wezwać autoryzowany serwis producenta.

UWAGI DOTYCZĄCE GWARANCJI

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.

PANEL STERUJĄCY MODELU FP - 36



- (A) wyłącznik czasowy
- (B) termostat pracy
- (C) kontrolka pracy
- (D) kontrolka grzania

FP - 84, 88R



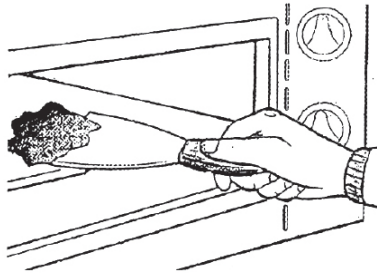
- (A) termostat pracy
- (B) kontrolka włączenia

FP - 66R

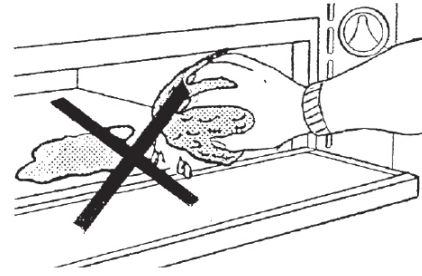


- (A) termostat pracy -górną komora
- (B) termostat pracy -dolną komora
- (C) wyłącznik czasowy -górną
- (D) wyłącznik czasowy -dolną
- (E) kontrolka grzania -górną komora
- (F) kontrolka grzania -dolną komora
- (G) kontrolka pracy -górną komora
- (H) kontrolka pracy -dolną komora

POPRAWNE CZYSZCZENIE (RYS.4)

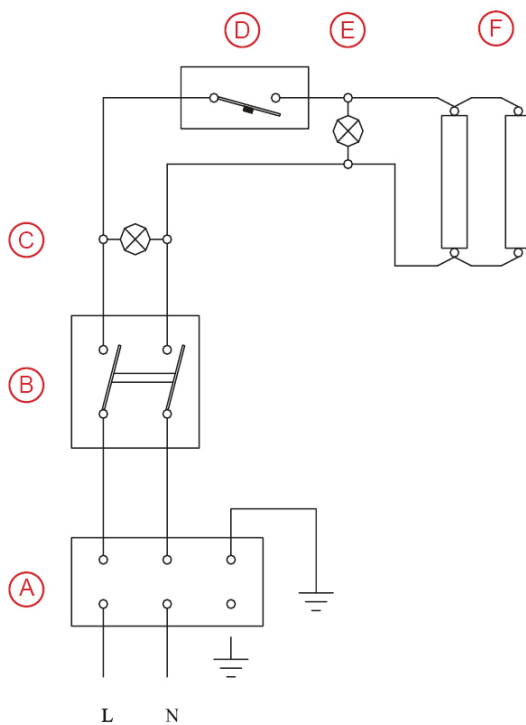


Większe pozostałości zeskrabać szpachlą i wymieść z wnętrza komory. Drobniejsze zanieczyszczenia wyczyścić szczotką.



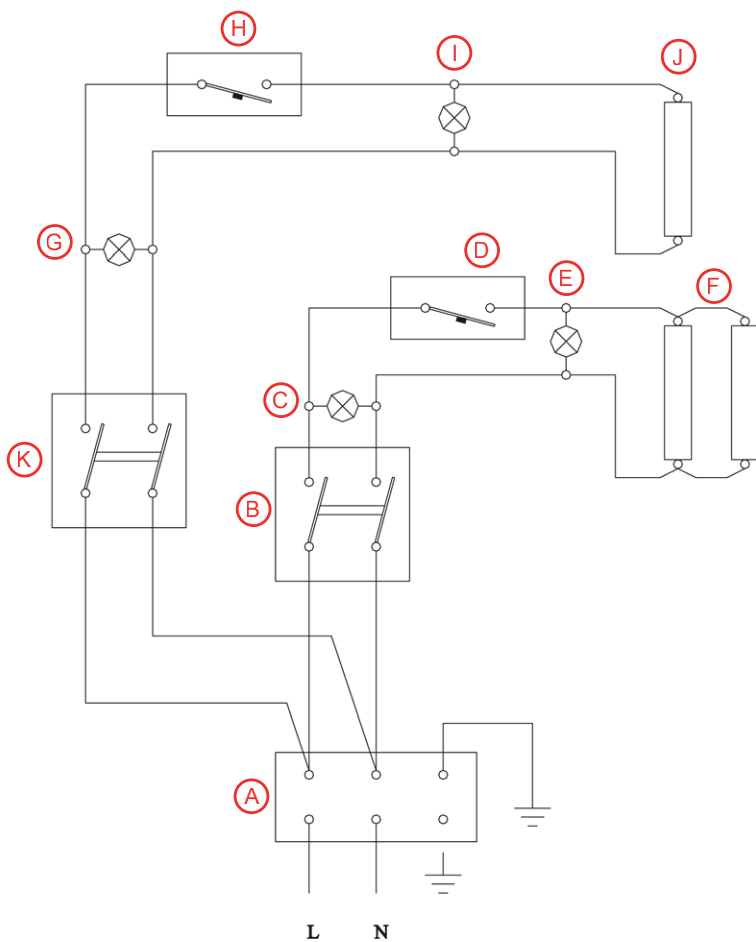
Nigdy nie należy używać wody - grozi to jej wniknięciem do wnętrza urządzenia. Nagłe schłodzenie płyt szamotowych grozi ich uszkodzeniem (pęknięcie).

SCHEMAT PODŁĄCZENIA FP - 36R (RYS.5)



- (A) listwa zaciskowa
- (B) wyłącznik czasowy
- (C) kontrolka pracy
- (D) termostat pracy
- (E) kontrolka grzania
- (F) grzałki (górna i dolna)

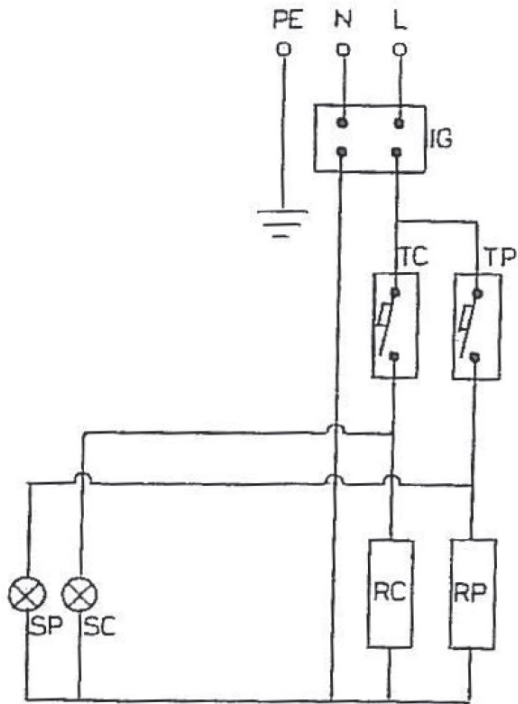
SCHEMAT PODŁĄCZENIA FP - 66R (RYS.6)



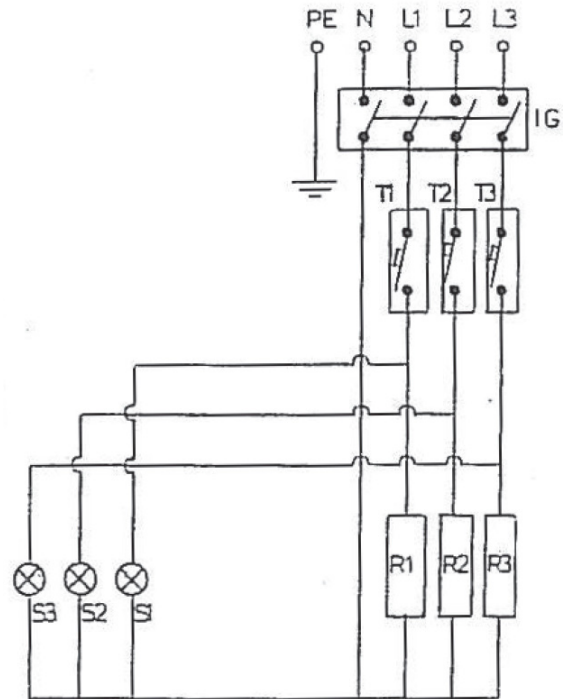
- (A) listwa zaciskowa
- (B) wyłącznik czasowy -dolna komora
- (C) kontrolka pracy -dolna komora
- (D) termostat pracy -dolna komora
- (E) kontrolka grzania -dolna komora
- (F) grzałki dolnej komory
- (G) kontrolka pracy -górną komora
- (H) termostat pracy -górną komora
- (I) kontrolka grzania -górną komora
- (J) grzałki górnej komory
- (K) wyłącznik czasowy -górną komora

SCHEMAT PODŁĄCZENIA (RYS.7)

FP - 84 R



FP - 88 R



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

Tel. (033) 854 73 26
Fax. (033) 854 70 52
Tel. kom. serwis: +48 697 689 513
e-mail: info@rmgastro.pl
serwis@rmgastro.pl
web: www.rmgastro.pl