

RM GASTRO

www.rmgastro.eu

**URZĄDZENIA
STOŁOWE**

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



KOSTKARKI

IMC *



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. Przyłącze wody	5
7. Czyszczenie i konserwacja	7
8. Rysunki i schematy	8
9. Gwarancja	12

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 IMC

- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie 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.

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 2104 A	35,5 x 40,4 x 59	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,32
IMC - 2104 W	35,5 x 40,4 x 59	wodą	230 V / 50 Hz	0,32

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 2809 A	39 x 46 x 69	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37
IMC - 2809 W	39 x 46 x 69	wodą	230 V / 50 Hz	0,37

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 3316 A	50 x 58 x 69	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37
IMC - 3316 W	50 x 58 x 69	wodą	230 V / 50 Hz	0,37

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 4625 A	50 x 58 x 80	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,5
IMC - 4625 W	50 x 58 x 80	wodą	230 V / 50 Hz	0,5

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 6540 A	74 x 60 x 92	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65
IMC - 6540 W	74 x 60 x 92	wodą	230 V / 50 Hz	0,65

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 13065 W	84 x 74 x 108	wodą	230 V / 50 Hz	1,05
IMC - 13065 A	84 x 74 x 108	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,05

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 15565 A	84 x 74 x 108	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,4
IMC - 15565 W	84 x 74 x 108	wodą	230 V / 50 Hz	1,4

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 8040 A	74 x 60 x 92	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,8
IMC - 8040 W	74 x 60 x 92	wodą	230 V / 50 Hz	0,8

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 2104 BI A	54 x 43 x 47/52	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,32

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 2406 BI A	60 x 51 x 50/55	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,35

Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
IMC - 3316 BI A	71 x 63 x 56/61	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37

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.

Twardość wody doprowadzonej do urządzenia nie może przekraczać twardości poniżej 10 ddH (w skali niemieckiej)

5. Podłączenie do sieci elektrycznej

Patrz rys. 7, pozycja 7

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. Przyłącze wody

Przyłącze wody musi być wykonane przez wyspecjalizowanego technika zgodnie z obowiązującymi normami. Należy zainstalować zawór aby móc, w razie potrzeby, szybko odciąć dopływ wody.

Do urządzenia podłączona może zostać wyłącznie zimna woda o parametrach spełniających wymogi dla wody pitnej. Jeśli woda zawiera zanieczyszczenia (cząsteczki stałe) można zamontować filtr cząstek stałych lub inny filtr zgodny z obowiązującymi normami - należy kontrolować pracę filtra by nie dopuścić do produkcji lodu z zanieczyszczonej wody - grozi to nie tylko uszkodzeniem urządzenia ale przede wszystkim stanowi ryzyko dla zdrowia ludzi. Ciśnienie wody powinno wynosić 0,1 do 0,6 MPa.

Nigdy nie odłączaj dopływu wody, gdy kostkarka jest włączona.

Dopływ wody (rys. 7)

Umieść uszczelkę (15) w dwóch gwintowanych tulejach (14) rury dopływu wody (9)

Dobrze dokręć (ale bez użycia nadmiernej siły by nie spowodować pęknięcia części łączących).

Jeden z gwintów znajduje się z tyłu urządzenia a drugi przystosowany jest do podłączenia do gwintu kranu (8)

Odływ wody (rys. 7)

Zamocuj rury wody wylotowej (10) w odpowiednim miejscu na tylną ścianę urządzenia i upewnij się, że:

- wąż jest elastyczny
- wewnętrzna średnica wynosi 22 mm
- na całej długości rury odpływowej nie ma uszkodzeń, skręceń, zgięć, przygnieceń.
- rura spustowa jest ułożona w spadnie conajmniej 15%
- Zaleca się odpływ wprost do otwieranego syfonu.

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
- ręcznie napełnić zbiornik (patrz niżej)

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.

Przed pierwszym użyciem lub po dłuższej przerwie w eksploatacji należy ręcznie napełnić zbiornik wody (tys. 8). Podnieć osłonę i wlej wodę bezpośrednio do zbiornika. W dalszych cyklach woda przepływa automatycznie.

Uruchomienie

Jeśli urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci wodociągowej, odpływu i do sieci elektrycznej można włączyć je następująco:

a) otwórz zawór (rys. 4, pozycja 8)

b) zasuń osłonę i włącz zasilanie (rys. 4, pozycja 7)


c) Włącz urządzenie naciskając podświetlony przycisk (rys. 3, pozycja 16)

W modelach wyposażonych w podajnik, należy podstawić pod podajnik odpowiednie naczynie, nacisnąć przycisk - lód wyleci do pojemnika.

Przygotowanie do ciągłej pracy (rys. 9)

- Wykonaj kroki a) i b) jak opisano powyżej a następnie:
- zdejmij pokrywę (17) umieszczoną na przednim panelu
- za pomocą płaskiego śrubokrętu, zgodnie z ruchem wskazówek zegara odkręć śrubę czasomierza do usłyszenia kliknięcia - momentu kiedy można zdjąć pompę wody.
- wykonaj tą operację trzy razy w odstępie jednej minuty
- po zakończeniu zamontuj spowrotem pokrywę (17). Urządzenie zacznie automatycznie wyrabiać lód.

Kontrola dawkowania

 UWAGA! Informacja skierowana do wyspecjalizowanego technika - tylko on może wykonać operację.

- Zdejmij miskę (20)
- Za pomocą śrubokręta krzyżakowego poluzuj śruby (21) na panelu przednim
- zdejmij przedni panel ruchem do góry
- obróć korbą (22) umieszczoną na jednostce elektronicznej zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby zwiększyć ilość produkowanego lodu.

Zabezpieczenie

Wewnątrz zbiornika na lód znajduje się czujnik, który powoduje zatrzymanie pracy, gdy ilość lodu w zbiorniku przekracza maksymalną wartość. Po wyjęciu lodu ze zbiornika urządzenie będzie kontynuowało pracę automatycznie.

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.

Czyszczenie filtra przepływu wody (rys. 13)

- Należy przynajmniej raz na dwa miesiące czyścić filtr (pozycja 24).
- Czyszczenie filtra i skraplacza jest bardzo ważne zwłaszcza w przypadku kostkarek chłodzonych powietrzem. Czyszczenie filtra powinno odbywać się co najmniej raz w miesiącu a skraplacza co najmniej raz na dwa miesiące.
- Czyszczenie filtra i skraplacza kostkarki chłodzonej powietrzem może wykonać tylko autoryzowany serwis.
- Odłącz energię elektryczną za pomocą wyłącznika (rys. 4, poz. 8)
- Odłącz dopływ wody poprzez zawór (rys. 4, poz. 7)
- Odkręć z gwintowanej tulei (14) rury wody (rys. 4, poz 8). W niektórych modelach należy najpierw usunąć tylny panel.
- Usuń filtr (24) za pomocą szczypców - uważaj aby go nie uszkodzić
- W modelach kostkarek schładzanych powietrzem usuń kurz za pomocą sprężonego powietrza. W pozostałych modelach zanieczyszczenia usuń pod bieżącą wodą.
- Zamontuj filtr i złożź urządzenie w ten sam sposób w jaki zostało rozłożone
-

Konieczna jest regularna dezynfekcja wykonywana przez autoryzowany serwis - należy pamiętać, że po procesie dezynfekcji 5 cykli lodu musi być wyrzuconych, gdyż mogą zawierać resztki środków dezynfekujących.

Przerwa w eksploatacji

Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie umyć i nałożyć warstwę ochronną stosując odpowiedni środek oraz osuszyć. Odłącz dopływ wody i prądu elektrycznego. Pamiętaj by przed ponownym użyciem dokonać ponownego czyszczenia oraz dezynfekcji.

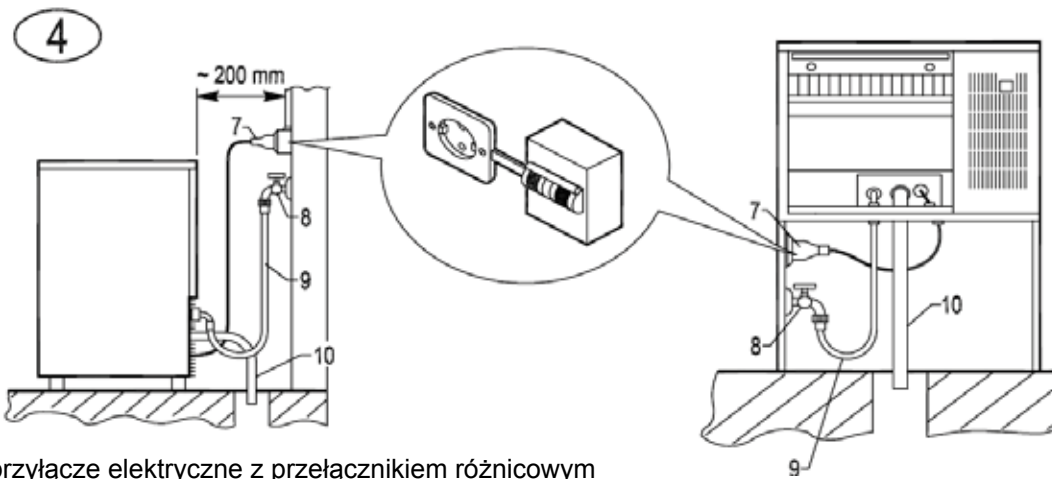
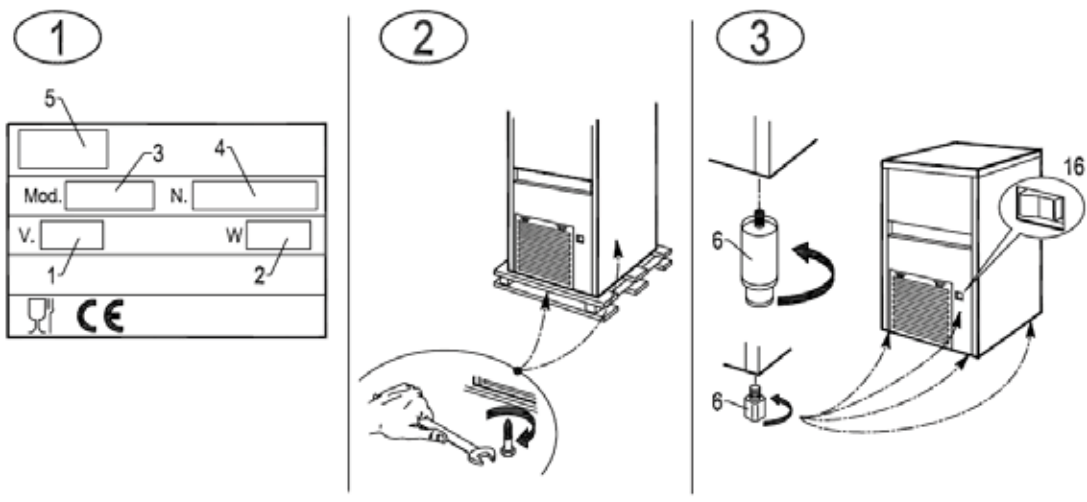
Postępowanie w przypadku awarii:

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.

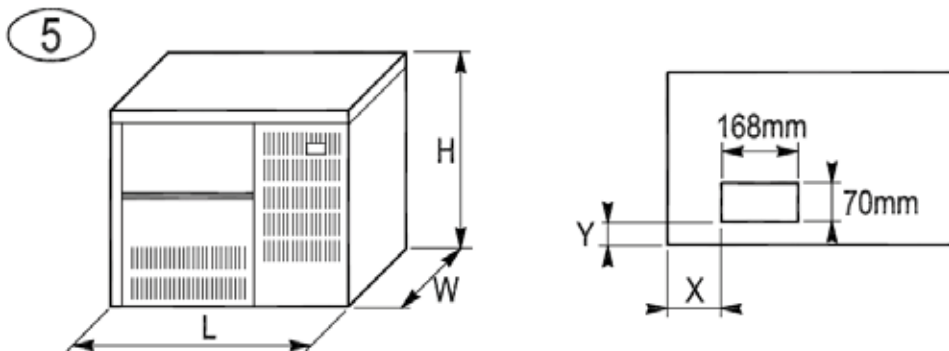
8. Rysunki i schematy



7. przyłącze elektryczne z przełącznikiem różnicowym
8. zawór przyłącza wody

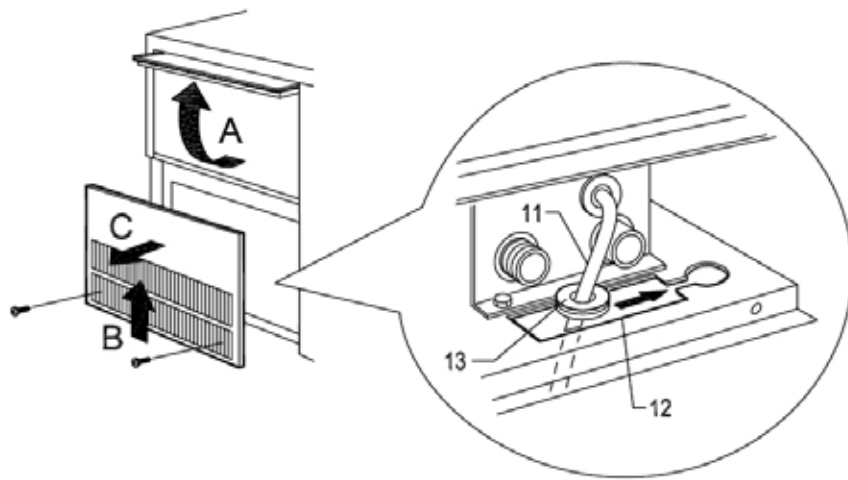
9. rura wlotowa wody

10. rura wylotowa wody

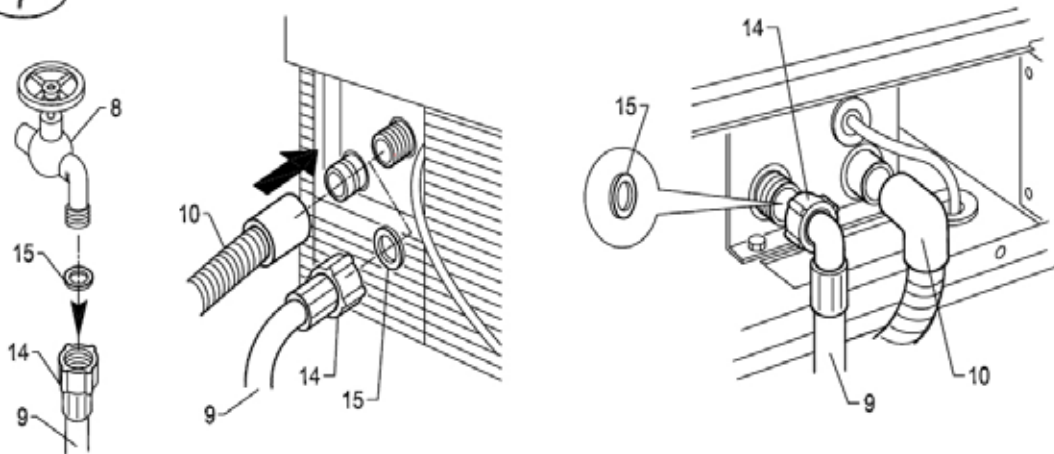


L	W	H	X	Y
540 mm	430 mm	470 mm	144 mm	31 mm
595 mm	510 mm	502 mm	181 mm	35 mm
705 mm	625 mm	560 mm	291 mm	35 mm

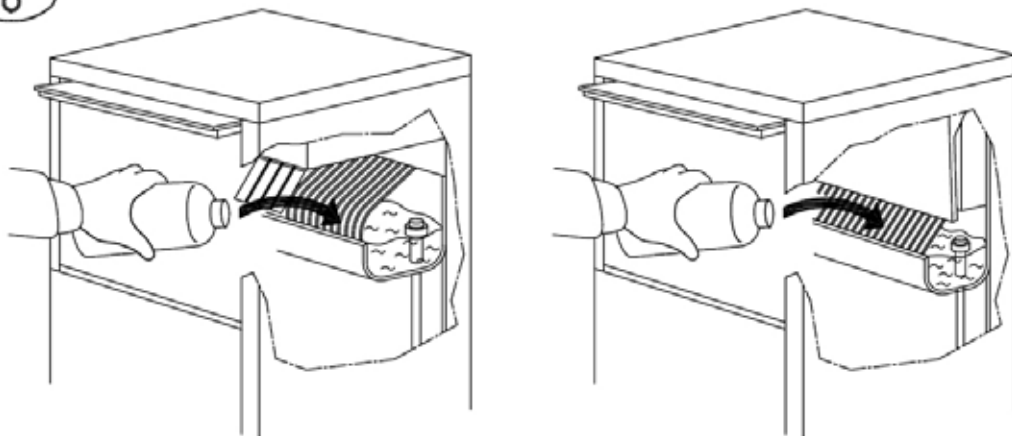
6



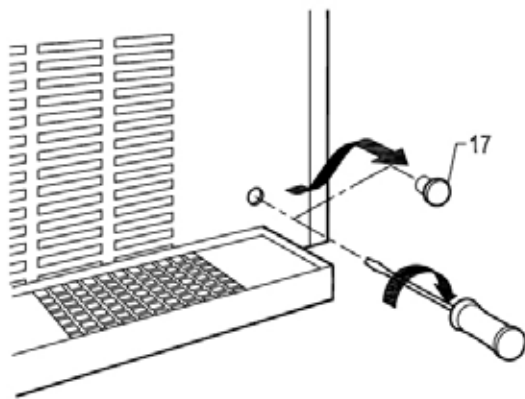
7



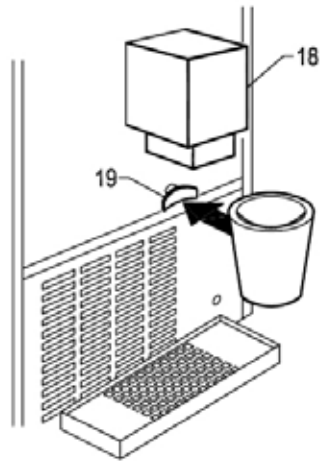
8



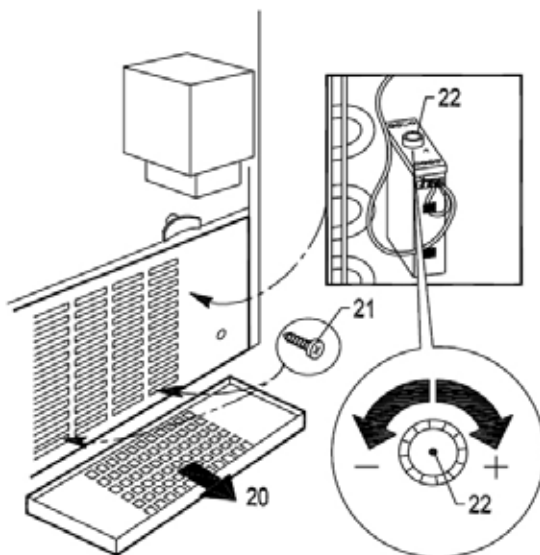
9



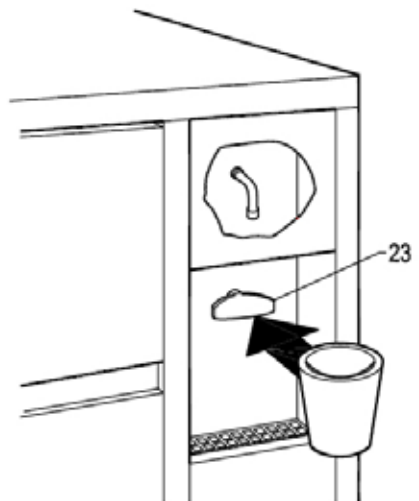
10



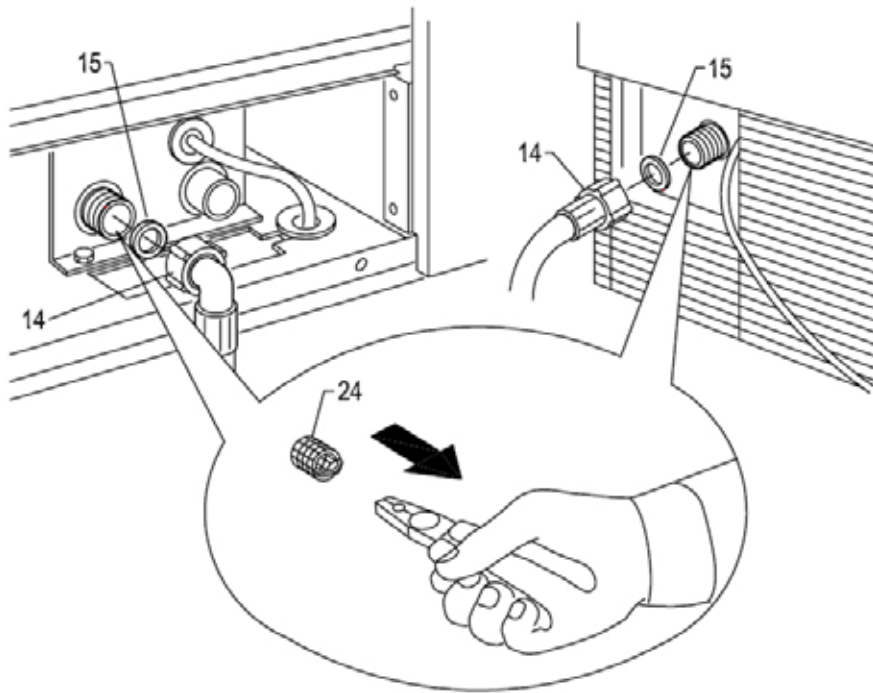
11



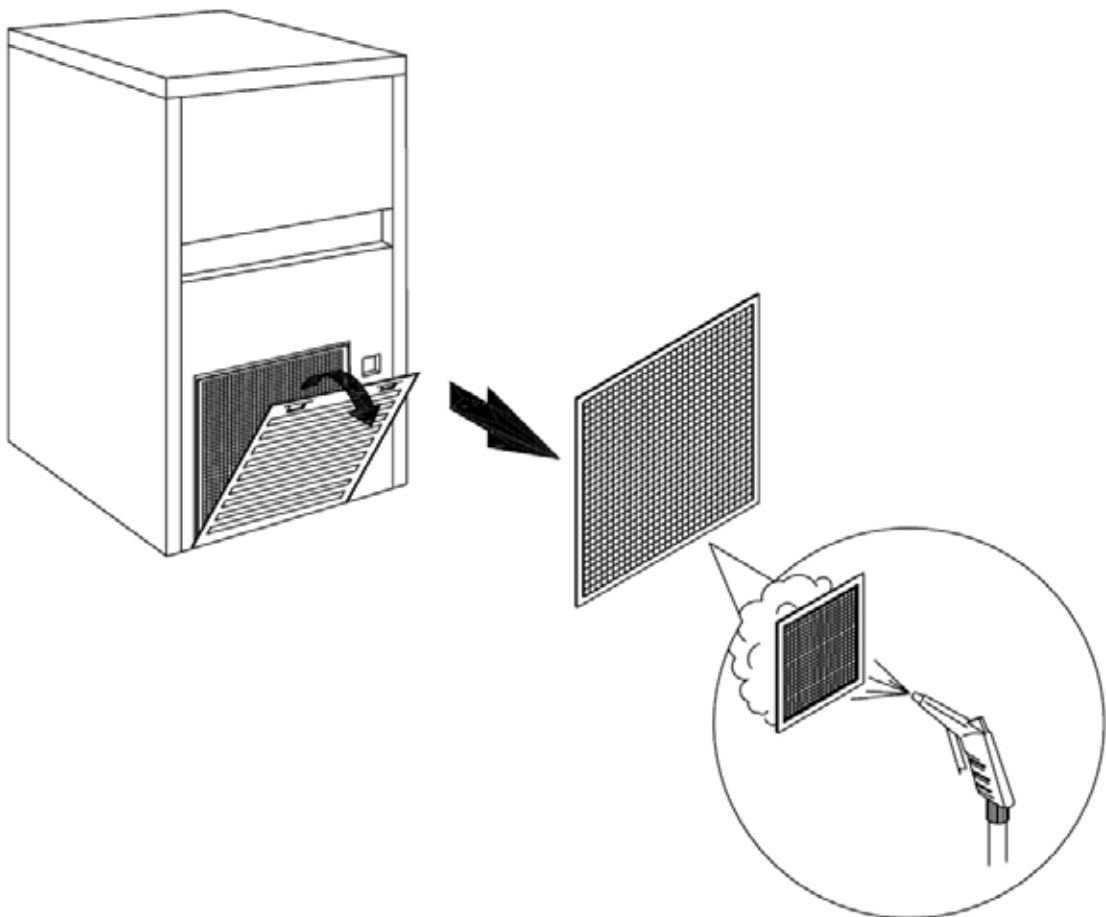
12



13



14



9. 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. Veselí nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer wersji:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Placówka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Placówka: <small>Prosimos, in ordine dell'installatore, nel loro stabilimento o presso</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Reparatura gwarancyjna 1.	Reparatura gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Reparatura gwarancyjna 3.	Reparatura gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Reparatura gwarancyjna 5.	Reparatura 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:
.....
.....
.....
.....
.....