REDFOX®
URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI

PIEC DO PIZZY

E - 4 / 6 / 6L / 8 / 9 / 9L / 12 / 12L / 18
P - 4 / 6 / 6L / 8 / 9 / 9L / 12 / 12L / 18

CE

Instrukcja wydana:
maj 2010

Spis treści

Charakterystyka ogólna	3
Dane techniczne	3
Kontrola opakowania i urządzenia	3
Instalacja i umiejscowienie	4
Podłączenie do sieci elektrycznej	4
Kontrola emisji drgań i pomiar hałasu	4
Utrzymanie higieny	5
Zakazy	5
Czyszczenie i konserwacja	5
Instrukcja obsługi	6
Schematy	7
Naprawa	8
Gwarancja i serwis	9

Charakterystyka ogólna

Opis techniczny:

- Solidna konstrukcja
- Ergonomiczny kształt elementów sterujących
- Powierzchnia zoptymalizowana dla łatwego czyszczenia
- Prosta obsługa
-

Dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na bocznej ściance urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się ze schematem elektrycznym zawartym w instrukcji.
Urządzenie posiada znak CE.
Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ urzadz.	Napięcie (V/Hz)	Liczba termo-statów	Moc max. (Kw)	Wymiary (cm)	Wymiary komory (cm)	Waga (kg)
E-4	400 V, 3N, 50 Hz	2	4,8	98x92x42v	70x70x15v	80
E-6	400 V, 3N, 50 Hz	2	7,2	98x127x42v	70x105x15v	110
E-6 L	400 V, 3N, 50 Hz	2	8	131x92x42v	105x70x15v	122
E-8	400 V, 3N, 50 Hz	4	9,6	98x92x76v	2x70x70x15v	125
E-9	400 V, 3N, 50 Hz	2	12	131x127x42v	105x105x15v	150
E-12	400 V, 3N, 50 Hz	4	14,4	98x127x76v	2x70x105x15v	180
E-12 L	400 V, 3N, 50 Hz	4	16	131x92x76v	2x105x70x15v	232
E-18	400 V, 3N, 50 Hz	4	24	131x127x76v	2x105x105x15v	245
P-4	400 V, 3N, 50 Hz	2	4,8	98x92x42v	70x70x15v	80
P-6	400 V, 3N, 50 Hz	2	7,2	98x127x42v	70x105x15v	110
P-6 L	400 V, 3N, 50 Hz	2	8	131x92x42v	105x70x15v	122
P-8	400 V, 3N, 50 Hz	4	9,6	98x92x76v	2x70x70x15v	125
P-9	400 V, 3N, 50 Hz	2	12	131x127x42v	105x105x15v	150
P-12	400 V, 3N, 50 Hz	4	14,4	98x127x76v	2x70x105x15v	180
P-12 L	400 V, 3N, 50 Hz	4	16	131x92x76v	2x105x70x15v	232
P-18	400 V, 3N, 50 Hz	4	24	131x127x76v	2x105x105x15v	245

Kontrola opakowania i urządzenia

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w oryginalnym opakowaniu, na którym są umieszczone symbole urządzenia. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować ten fakt u spedytora. **Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie na protokole szkody, 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.

- Polecenia ważne są dla tego urządzenia.
- Instrukcję należy starannie przechować.
- Niedopuszczać do urządzenia dzieci.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może być wykorzystywane wyłcznie do przechowywania żywności.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba do tego przeszkolona.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 1 raz w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych.
- 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.
- Może być używane tylko do utrzymywania ciepłej temperatury ptoraw.
- Nie wymuszać świecenia lamp przy wysuniętej szufladzie - emitowane przez lampy niewidzialne promieniowanie UV-C jest szkodliwe dla oczu i skóry

Kontrola emisji drgań i pomiar hałasu

Pomiar ciśnienia akustycznego emisji hałasu został przeprowadzony zgodnie z EN ISO 11201 za pomocą mikrofonu umieszczonego w odległości 1m od urządzenia i na wysokości 1,6m nad poziomem podłogi po stronie roboczej. Urządzenie zostało ułożone na płaskiej powierzchni. Czas pomiaru wynosił ok.30s. Urządzenie podczas pomiaru nie emitowało hałasu powyżej 70 dB.

Instalacja i umiejscowienie

Uwaga
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe ze złej instalacji lub nie przestrzegania przepisów zawartych w instrukcji.

Montaż:
Montaż, demontaż oraz wszekie 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 - posiadające uprawnienia elektryczne zgodne z obowiązującymi normami.

Umiejscowienie:
Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowidnio wietrzone (wg istniejących norm). Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), ściana musi być odporna na temperaturę powyżej 60°C.
Jest ważne aby utrzymać odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W przeciwnym przypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.
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.
Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu.

⚠ **Jakiekolwiek 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.**

Podłączenie do sieci elektrycznej

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej na bocznej ścianie urządzenia.
Przewód uziemienia 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 nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Kabel 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 wewnętrzny oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia (patrz tabliczka znamionowa)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wyłącznik zabezpieczający jest łatwo dostępny

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezachowania odpowiednich norm lub naruszenia w / w zasad.

Utrzymanie higieny

Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną, higieniczną i wygodną obsługę.

Zakazy

Zabrania się:

- Używania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia, które wynikają z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania urządzenia.
- Obsługi urządzenia przez osoby niepowołane, będące pod wpływem alkoholu, bądź pod wpływem innych środków o podobnym działaniu. Powyższy zakaz dotyczy również osób wyznaczonych, a nie zaznajomionych z niniejszą instrukcją.
- Dokonywania napraw przez osoby do tego nieupoważnione, pod groźbą utraty gwarancji.
- Szarpania, przecinania przewodów elektrycznych i innych czynności nie związanych z normalną obsługą i konserwacją urządzenia.
- Dokonywania napraw, dotykania elementów instalacji elektrycznej przed wyjęciem wtyczki z gniazda wtykowego.
- Wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką.
- Konserwacji urządzenia będącego pod napięciem.
- Użytkowania urządzenia niesprawnego technicznie lub którego działanie wzbudza podejrzenie usterki

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

Czyszczenie i konserwacja

Nalezy utrzymywać urządzenie w czystości.
Przed czyszczeniem odłączyć dopływ prądu elektrycznego. Myć miękką, wilgotną szmatką najpierw z płynem do mycia naczyń a potem zwilżoną tylko czystą wodą. Po umyciu wytrzeć do sucha.
Żywność pozostałą w komorze usuwać za pomocą łopatki i specjalnej szczotki. Należy uważać by nie uszkodzić płyty szamotowej. Nie wolno dopuścić do nagłego schłodzenia płyty (np. umycie lub polanie wodą gorącej płyty)- grozi uszkodzeniem! Szamot można myć zimną wodą dopiero po całkowitym ostygnięciu.
Do czyszczenia nie używać wdy pod ciśnieniem ani proszków z drobinami ciernymi.
Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona tylko przez uprawnionych serwisantow, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesiecy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

⚠ **Postępowanie w przypadku awarii**
Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

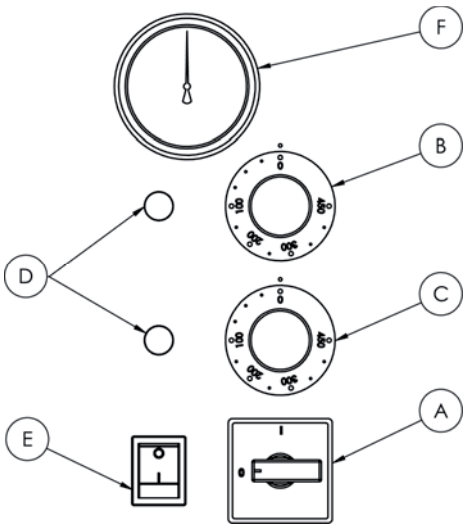
Instrukcja obsługi

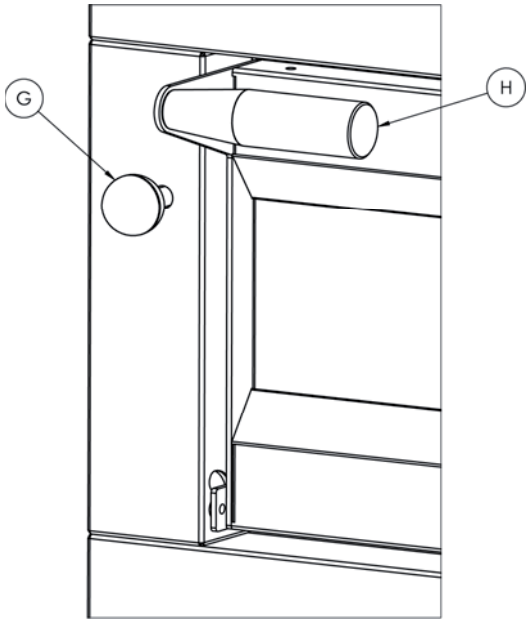
UWAGA! Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, należy z całej powierzchni ściągnąć ochronna folię, a następnie przemyć urządzenie płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.
Należy uruchomić piec na 30 min. przy maksymalnej mocy i odczekać 8 godzin zanim poraz pierwszy użyje się pieca do pieczenia żywności.

Drzwiczki należy otwierać/zamykać za pomocą rączek (H). W trakcie pracy i tuż po niej nie dotykać metalowych elementów urządzenia - grozi poparzeniem. Wszystkie elementy panelu sterowania oraz uchwyty są chronione przed nagrzewaniem się. Przy wkładaniu i wyjmowaniu żywności z komory pieca należy używać rękawic ochronnych.
Nie zasłaniaj pieca, nie kładź na nim żadnych sprzętów.

Sterowanie
Podłącz zasilanie. Przekręć pokrętło regulacji (A) do pozycji „I”. Za pomocą pokręteł termostatu można oddzielnie regulować temperaturę górnej (B) i dolnej (C) grzałki. Nagrzewanie grzałek sygnalizują kontrolki (D), które gasną gdy grzałki osiągną ustawioną temperaturę.
Aby wyłączyć grzałki należy pokrętła termostatów ustawić na temperaturę 0°C.
Oświetlenie wnętrza komory włącza się (pozycja „I”) i wyłącza (pozycja „0”) za pomocą przycisku (E). Oświetlenie działa tylko kiedy urządzenie jest włączone włącznikiem głównym (A).
Urządzenie wyłącza się przekręcajac pokrętło (A) na pozycję „0”. Należy wcześniej upewnić się, że grzałki i oświetlenie są wyłączone.

RYS. 1





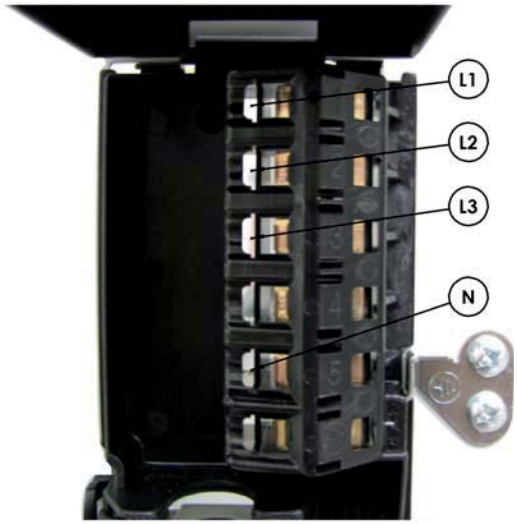
A - włącznik główny
B - termostat górnych grzałek
C - termostat dolnych grzałek
D - kontrolka nagrzewania
E - włącnik wewnętrznego oświetlenia
F - termometr
G - rączka klapy
H - uchwyty drzwiczek

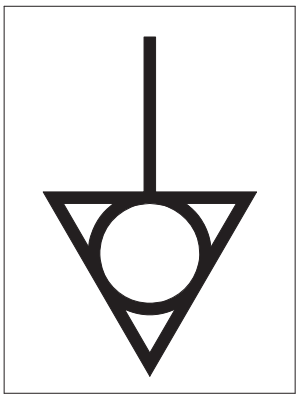
Wskazówki

- Podczas pieczenia należy obserwować stan pizzy i zmieniać jej położenie dla równomiernego pieczenia
- Przy włączeniu ustawić tersmostaty komory na maksimum. Gdy grzałki się nagrzeją ustawić żądaną temperaturę
- Temperatura ustawiona na dolnej i górnej grzałce nie jest z reguły taka sama (niższa temperatura na dolnej grzałce)
- Przy włączonym i pustym piecu rośnie temperatura szamotowych desek od górnych grzałek
- Przy piętrowych piecach dochodzi do transferu ciepła pomiędzy dolną i górną komorą.
- Należy regularnie czyścić deski szamotowe odpowiednimi narzędziami
- Do każdego pieca można kupić podstawowy zestaw narzędzi
- Oświetlenie komory włączaj tylko podczas pieczenia - zwiększysz dzięki temu żywotnosć żarówek
- Przy dużym nagromadzeniu pary w komorze można na chwilę otworzyć klapę w celu ulotnienia pary (rys. 1 „G”)

Podłączenie przewodu do ekwipotencjalizacji (wyrównania potencjałów) (RYS. 2)

Listwa zaciskowa znajduje się na tylnej stronie urządzenia





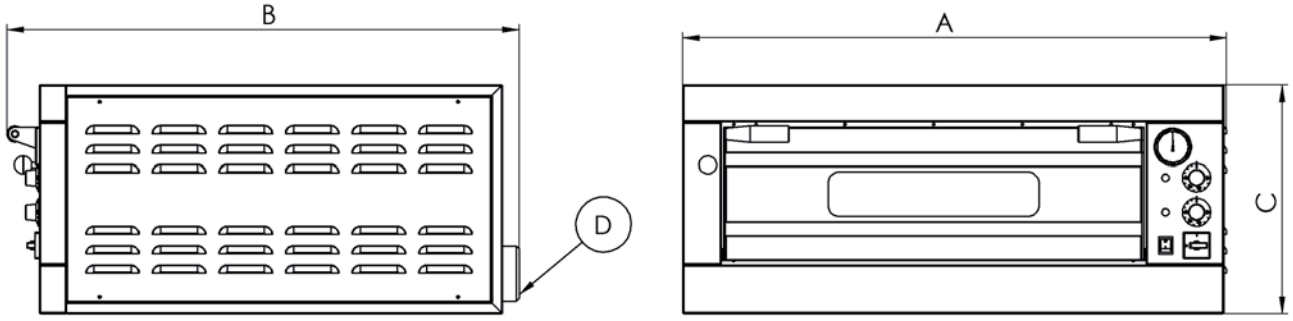
Komora pieca (RYS. 3)

A - deska szamotowa
B - Wewnętrzne oświetlenie komory
D - podpora gónych grzałek
E - grzałka

Schematy

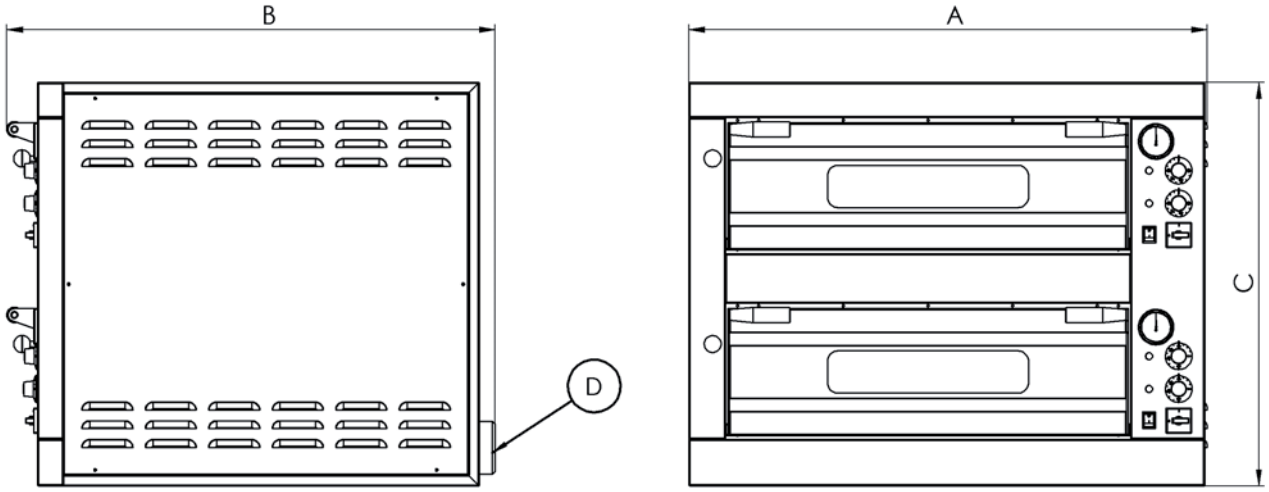
Rysunki wymiarowe

E (P) -4, 6, 6L, 9, 9L



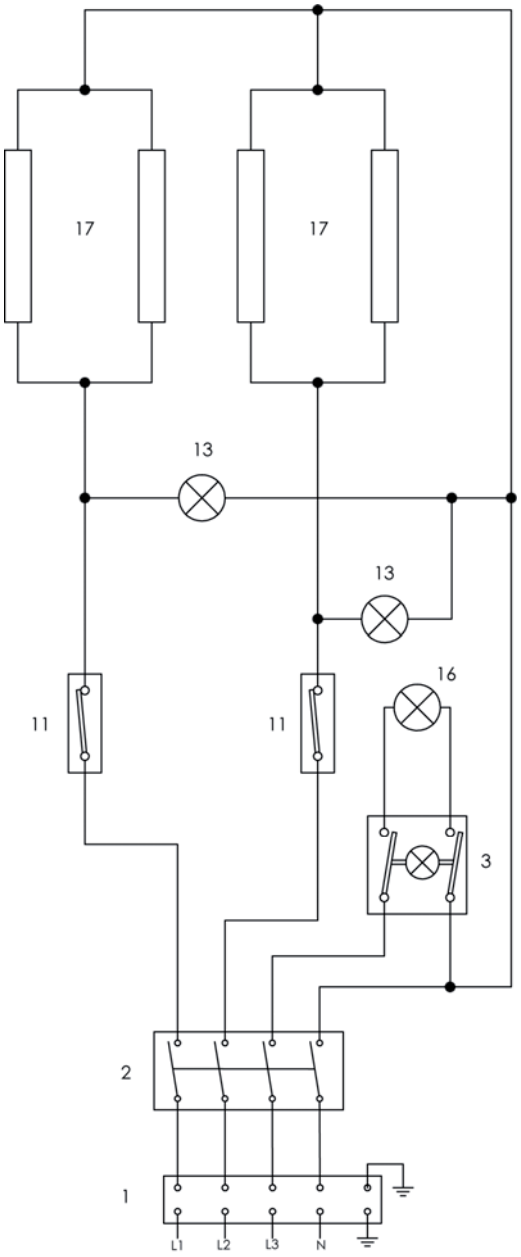
Typ wyrobu	Wymiary (cm)		
	A	**B**	**C**
E (P)- 4	98	92	42
E (P)- 6	98	127	42
E (P)- 6L	131	92	42
E (P)- 9	131	127	42

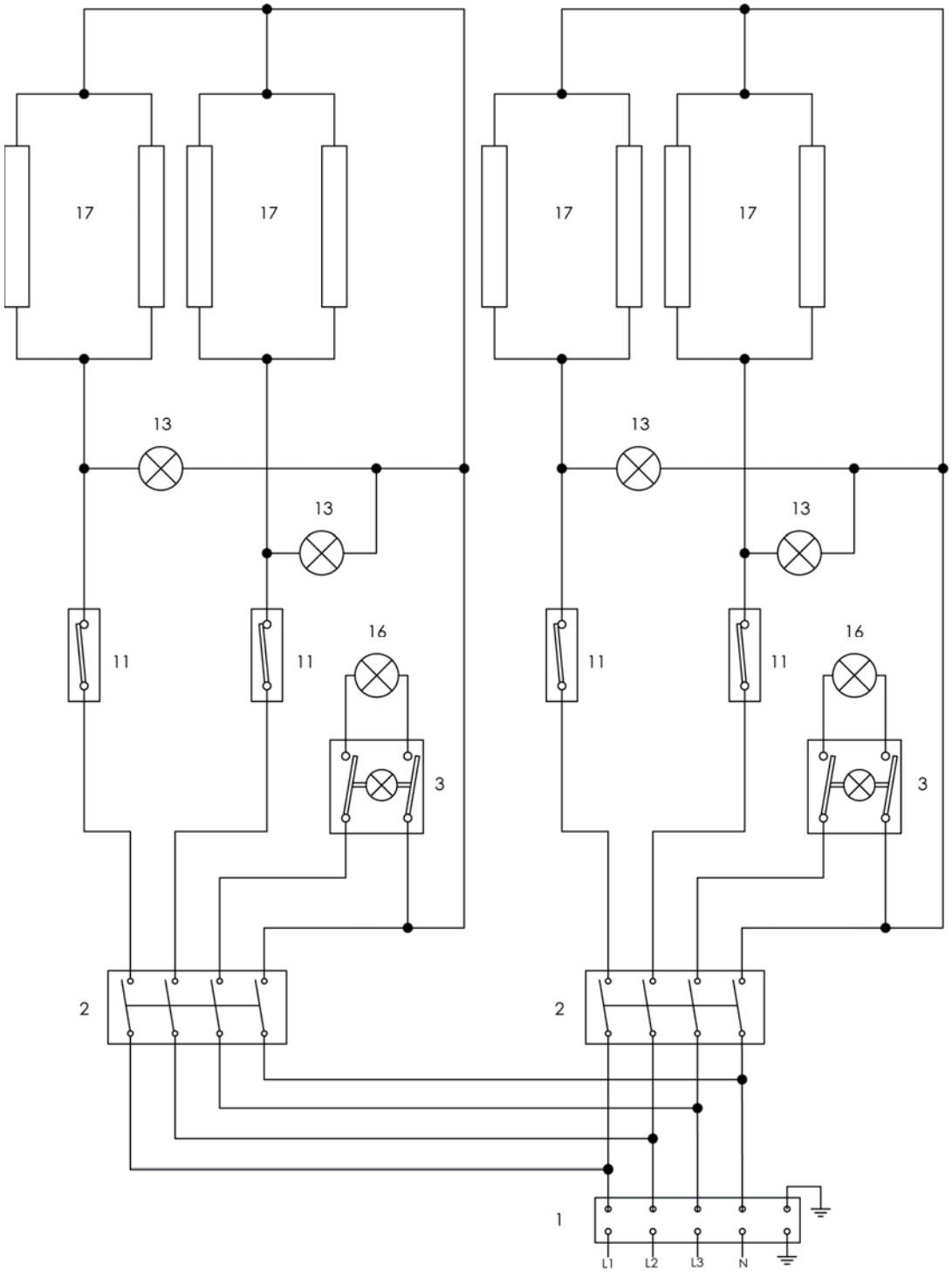
E (P) -8, 12, 12L, 18



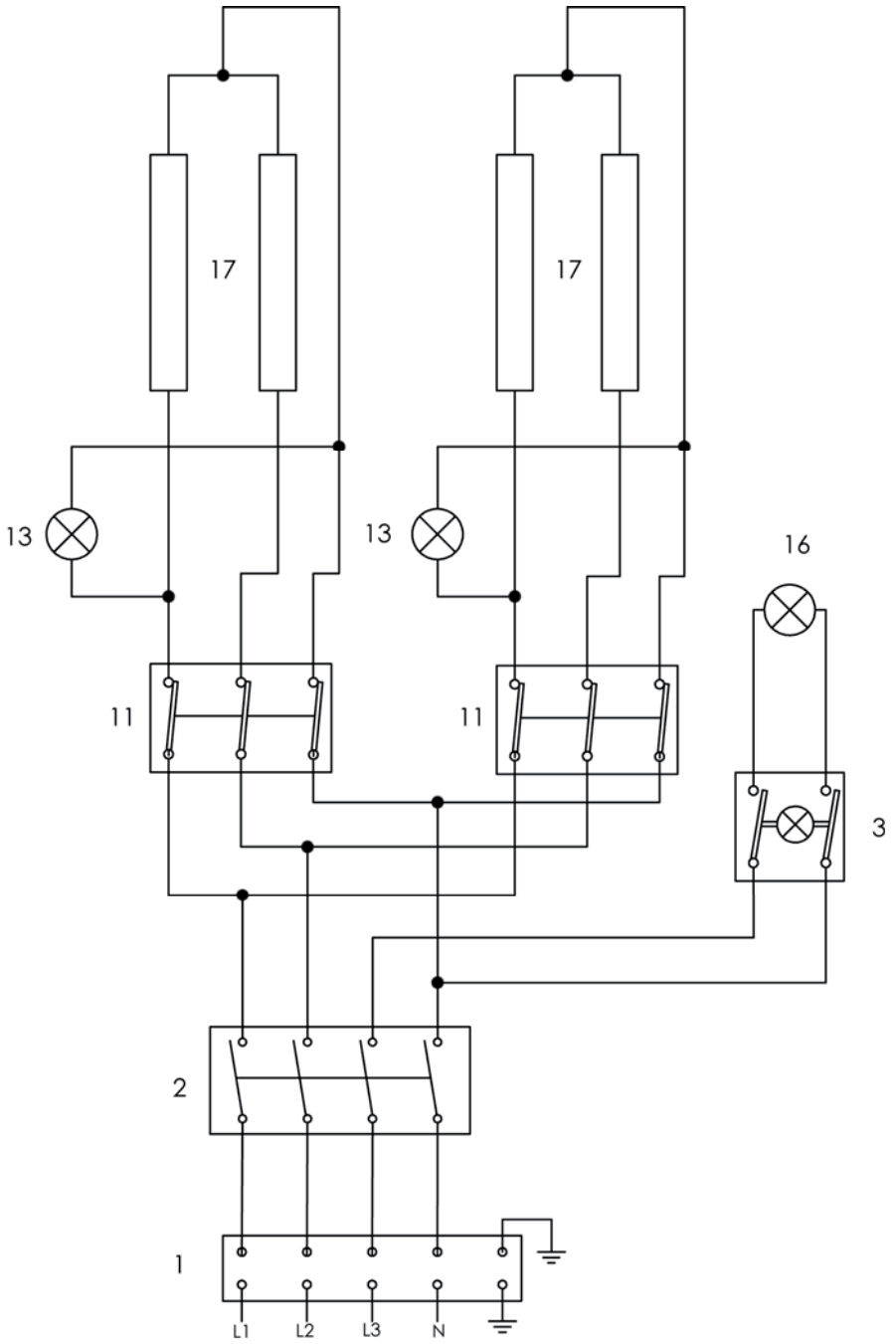
Typ wyrobu	Wymiary (cm)		
	A	**B**	**C**
E (P)- 8	98	92	76
E (P)- 12	98	127	76
E (P)- 12L	131	92	76
E (P)- 18	131	127	76

E (P) - 4

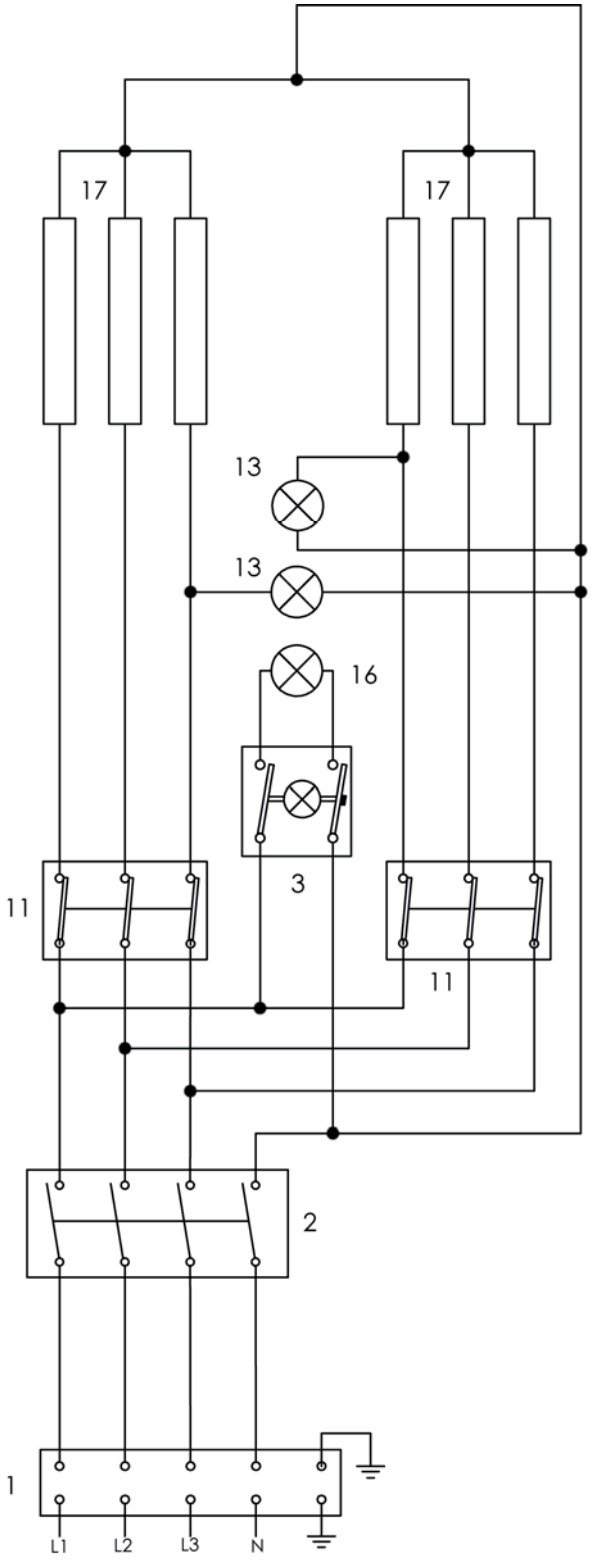



17
17
17
17
13
13
13
13
11
11
11
11
16
16
3
3
2
2
1
L1
L2
L3
N

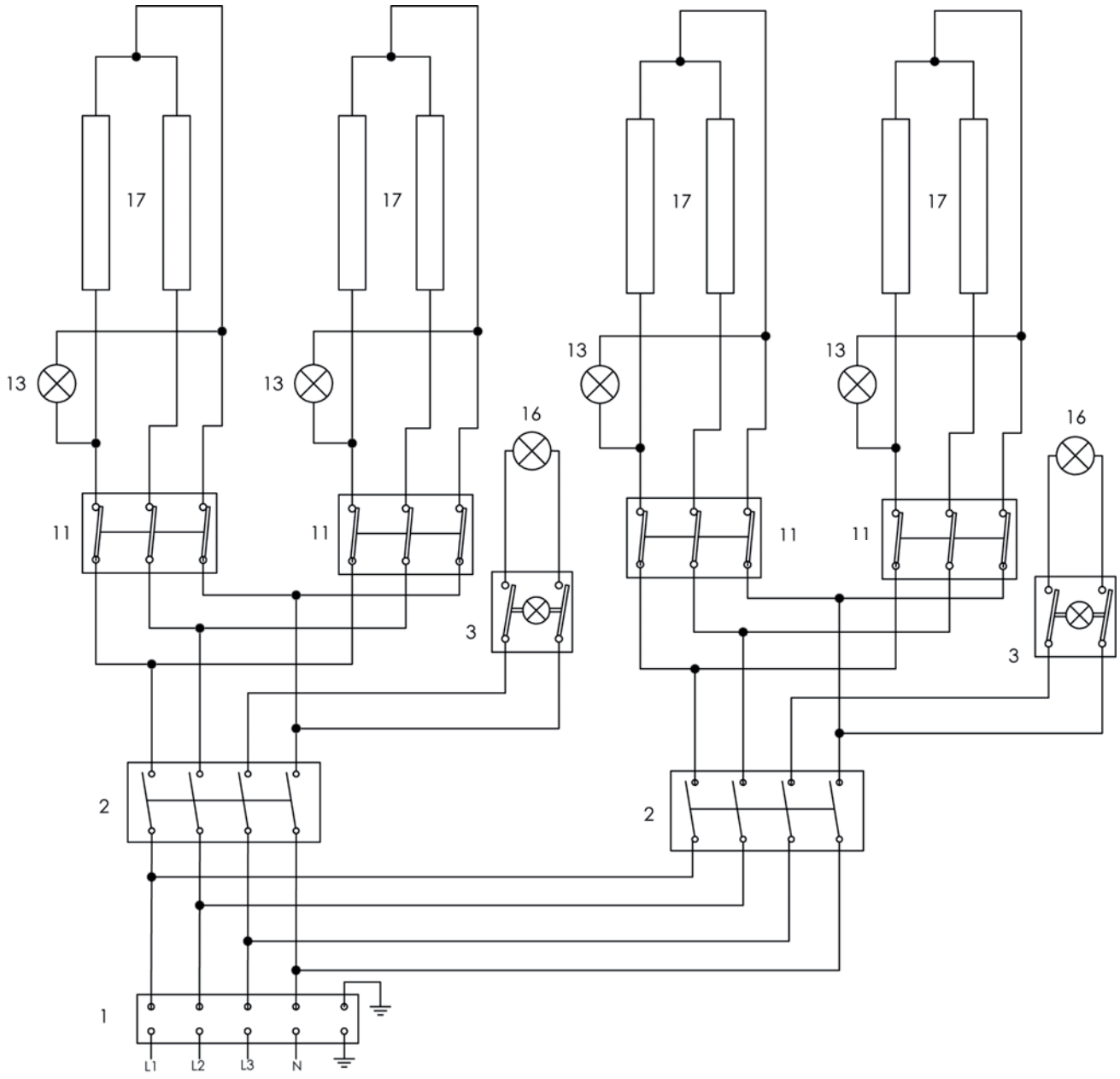
E (P) - 6L



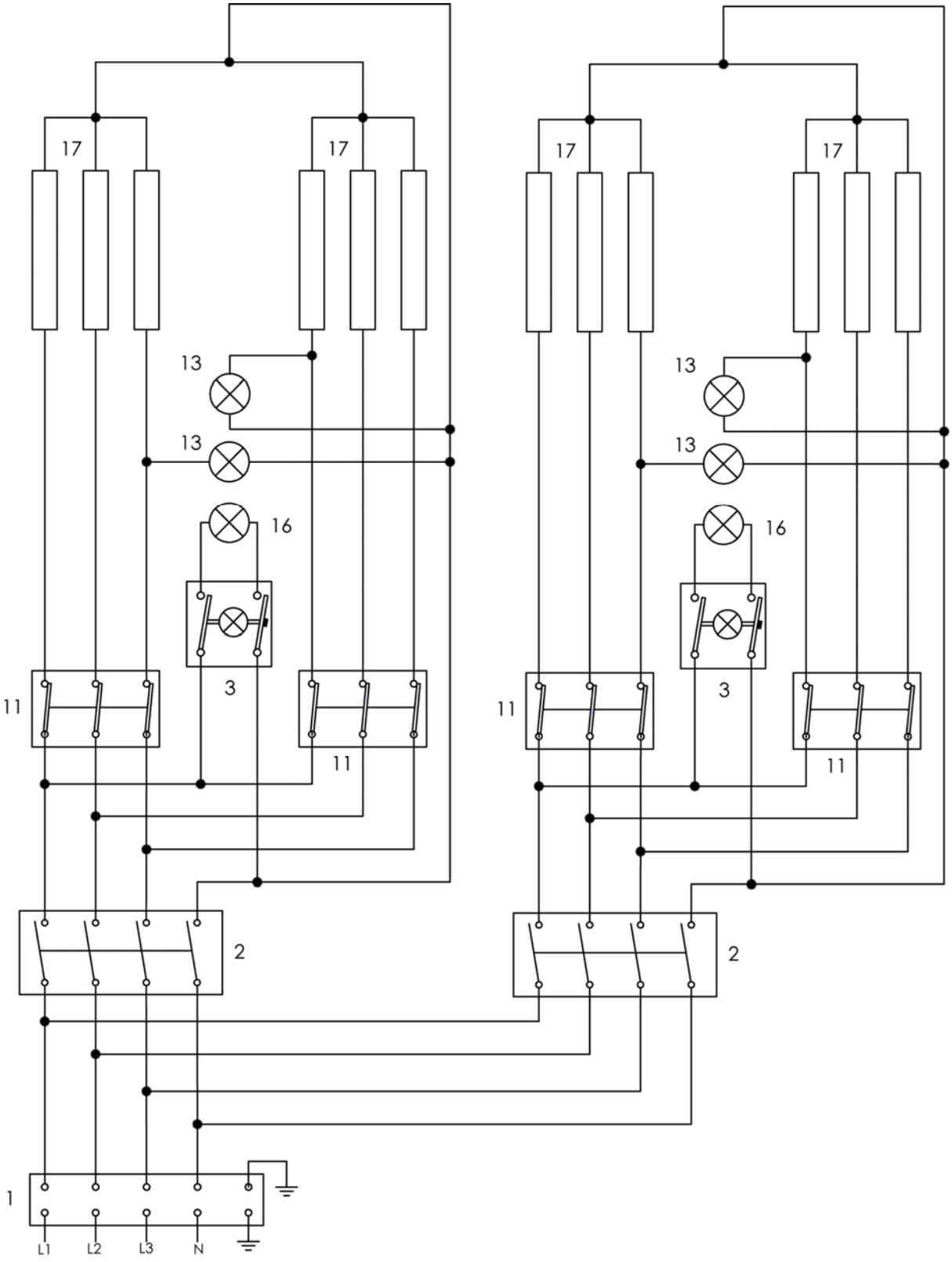
E (P) - 6, 9



E (P) - 12 L



E (P) - 12, 18



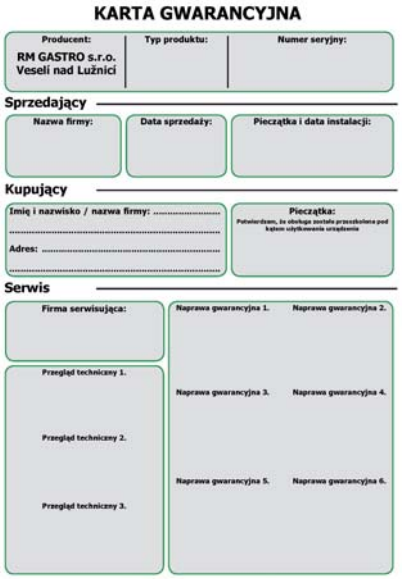
Legenda schematów podłączenia

1	Listwa zaciskowa
2	Wyłącznik O/I
3	Wyłącznik oświetlewnia O/I
4	Przełącznik obrotowy
5	Wyłącznik przyciskowy
6	Wyłącznik krańcowy
7	Mikrowyłącznik
8	Przekaźnik
9	Styki przekaźnikowe
10	Wyłącznik czasowy
11	Termostat pracy
12	Termostat zabezpieczający
13	Kontrolka pomarańczowa
14	Kontrolka zielona
15	Dioda
16	Wewnętrzne oświetlenie
27	Grzałka
28	Płyta grzejna
19	Transformator
20	Bezpiecznik
21	Opornica
22	Termoelement
23	Czujnik
24	Silnik suwowy
25	Silnik wentylatora
26	Kondensator wyjścia
27	Świeca zapłonowa
28	Zawór gazu
29	Przejście
30	Termometr cyfrowy
31	Jednostka kontrolna

Gwarancja i serwis

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastykowe 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 lub przez osoby trzecie.

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 Lužnici | Typ produktu: | Numer seryjny:

Sprzedający

Nazwa firmy: | Data sprzedaży: | Pieczątka i data instalacji:

Kupujący

Imię i nazwisko / nazwa firmy: .....
Adres: .....
Pieczątka:

Serwis

Firma serwisująca:
Naprawa gwarancyjna 1. Naprawa gwarancyjna 2.
Przegląd techniczny 1.
Naprawa gwarancyjna 3. Naprawa gwarancyjna 4.
Przegląd techniczny 2.
Naprawa gwarancyjna 5. Naprawa gwarancyjna 6.
Przegląd techniczny 3.

wzór karty gwarancyjnej

- Jeśli podczas rozmowy telefonicznej z serwisem RM GASTRO POLSKA klient udzieli mylnej informacji mającej znaczenie podczas montażu, dodatkowo wykonane usługi zostaną zafakturowane (przyłącze elektryczne, podłączenie wodno-kanalizacyjne).
- **Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.**

RM GASTRO jako producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez dilera (firmę sprzedającą urządzenie). W rzypadku gdy diler nie jest w stanie dokonać naprawy lub wymiany gwarancyjnej prosdimy 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

.....
.....
.....
.....
.....
.....