REDFOX®
URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI

STEAKER Z NAPĘDEM ELEKTRYCZNYM

RM-S11

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
Czyszczenie i konserwacja	4
Instrukcja obsługi	5
Montaż	6
Narzędzia dodatkowe	7
Gwarancja i serwis	9

Charakterystyka ogólna

Opis techniczny:

- **Umożliwia szybką obróbkę mięsa z zachowaniem wysokiej jakości surowca**
- Solidna konstrukcja
- Ergonomiczny kształt elementów sterujących
- Powierzchnia zoptymalizowana dla łatwego czyszczenia
- Prosta obsługa
- Elementy mające styczność z żywnością wykonane z nietoksycznych, atestowanych materiałów

Dane techniczne

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

Model	Napięcie (V/Hz)	Moc max. (kW)	Moc znamionowa pobierana (W)	Rodzaj pracy	Stopień ochrony	Poziom zakłóceń radioelektr.	Regulacja obrotów	Zakres prędkości wałka napędowego	Rozmiar urządzenia (mm)	Waga urządzenia	Wydajność max.
RM-S11	230 / 50	1,2	350	S1	I	N	płynna	75-140 obr./min	380 x475 x625h	11,6 kg	120 kg/h

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.**

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

- Polecenia ważne są dla urządzenia opisanego na pierwszej stronie tej instrukcji.
- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwania urządzenia osobm pod wpłwem 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
- Zabrania się wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką.

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

Instalacja i umiejscowienie

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 stabilnej, płaskiej, poziomej powierzchni (z max nierownościa do 2°).
Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji.

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. 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

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.

Czyszczenie i konserwacja

Nalezy utrzymywać urządzenie w czystości. Przed czyszczeniem odłączyć dopływ prądu elektrycznego. Myć wilgotną szmatką najpierw z płynem do mycia naczyń a potem zwilżoną tylko czystą wodą. Po umyciu wytrzeć do sucha. Zalecane jest codzienne czyszczenie urządzenia.

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.

Nie zanurzać w wodzie zespołu napędowego. Zesp. napędowy wycierać wilgotną szmatką.
Po każdorazowym umyciu przystawkę umyć w ciepłej wodzie i suszyć w temperaturze max. 60°C.
Wszystkie przystawki oraz obudowa przystawek mogą być myte w zmywarce.
Przed myciem z nacinarki, kotleciarki lub przecinarki wymontuj grzebienie (patrz rozdział. „Montaż grzebieni”). Myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Do mycia wałków, nacinarki, kotleciarki lub przecinarki użyj miękkiej szczotki.

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 i przetrzeć wilgotną szmatką.

- Należy przestrzagać prawidłowego łączenia obudowy przystawek z zespołem napędowym oraz przystawek roboczych z obudową tak aby uniemożliwić samoczynne odłączenie się przystawki w czasie pracy.
- W czasie pracy nie dociskać mięsa zbyt mocno. W ofercie RM GASTRO jest również dostępny popychacz do steakera RM-ST11
- Nie należy przeciążać urządzenia w czasie pracy zbyt dużą ilością produktów.
- Niedopuszczalne jest poddawanie obróbce mięsa zmrożonego lub zawierającego kości.
- Mięso oddzielić od kości i pokroić w płaty o grubości takiej aby swobodnie bez blokowania przechodziły przez otwór wrzutowy obudowy.
- W kotleciarce zawsze ustawiać największy rozstaw wałków roboczych (dźwignia 1 rys. 4 w skrajnym górnym położeniu) dla płatów mięsa poddawanych obróbce po raz pierwszy.
- Nie wrzucać do urządzenia żadnych innych przedmiotów poza mięsem.
- Pierwszym etapem obróbki zawsze jest nacięcie mięsa przystawką nacinającą - dopiero później można używać pozostałych przystawek.

Przed rozpoczęciem pracy pod otworem wylotowym obudowy ustaw pojemnik na przetwarzane mięso.
Uruchom napęd na niskich obrotach i przygotowane płaty mięsa wkładaj do otworu wrzutowego. Mięso przechodząc między obrotowymi wałkami zależnie od zamontowanego narzędzia roboczego zostanie poddane obróbce nacinania, skruszania lub cięcia w paski. W przypadku nacinania lub skruszania zaleca się kilkukrotne przepuszczanie mięsa przez urządzenie.

Włączenie urządzenia:
Pokrętło regulacji przkeręcić z pozycji „0” w prawą stronę. Przekręcenie w prawo zwiększa obroty silnika, przekręcenie w lewo je zmniejsza. Wyłączenie urządzenia następuje po przywróceniu pokrętłą na pozycję „0”.

W pokrywie tylnej jest zamontowany wyłącznik przeciążeniowy, służący do samoczynnego wyłączania silnika w przypadku jego przeciążenia lub utrzymującego się stanu zablokowania.
W przypadku zadziałania wyłącznika przeciążeniowego należy:
- Ustawić pokrętło regulacji w pozycji „0”
- Wyjąć wtyczkę przewodu podłączeniowego z gniazda sieciowego.
- Usunąć przyczynę przeciążenia.
- Odczekać kilka minut i wcisnąć przycisk wyłącznika przeciążeniowego.
- Ponownie włączyć przewód do sieci
- Uruchomić zespół napędowy pokrętłem regulatora obrotów i kontynuować pracę.

.

Przystawki (narzędzia) robocze
Dostępne są następujące narzędzia robocze, opisane w dziale „Narzędzia dodatkowe”:
- nacinarka
- kotleciarka
- przecinarki

Nie są one w zestawie z urządzeniem - można dokupić je oddzielnie.

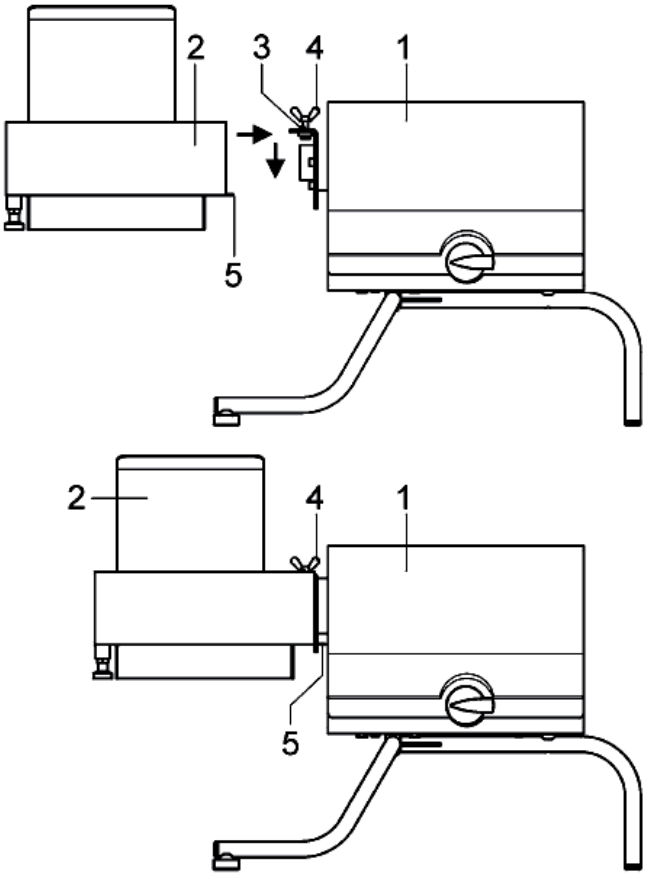
Nacinarki i kotleciarki służą do przygotowania mięsa na steki, kotlety, bitki itp. Zastępują klasyczne ręczne rozbijanie mięsa tłuczkiem przed jego smażeniem, grilowaniem lub marynowaniem.
Przecinarki służą do cięcia w paski mięs na flaki, rolady, sałatki itp. Urządzenie może być stosowane w restauracjach, stołówkach, sklepach masarskich, firmach kateringowych itp.
Nacinarka nacina włókna mięsne na całej grubości płata mięsa nie powodując miażdżenia jego struktury i wypływu soków naturalnych. Kotleciarka formuje płaty mięsa do wybranej przez użytkownika grubości poprzez ugniatanie za pomocą odpowiednio ukształtowanych walców.
Przecinarki umożliwiają cięcie w paski o szerokościach 4, 7 i 10mm (zależnie od typu) mięs, wędlin (także końcówek wędlin), żółtego sera.

Należy zachować szczególną ostrożność przy montażu, demontażu i myciu nacinarki i przecinarek gdyż posiadają one zespoły noży tnących.

Montaż

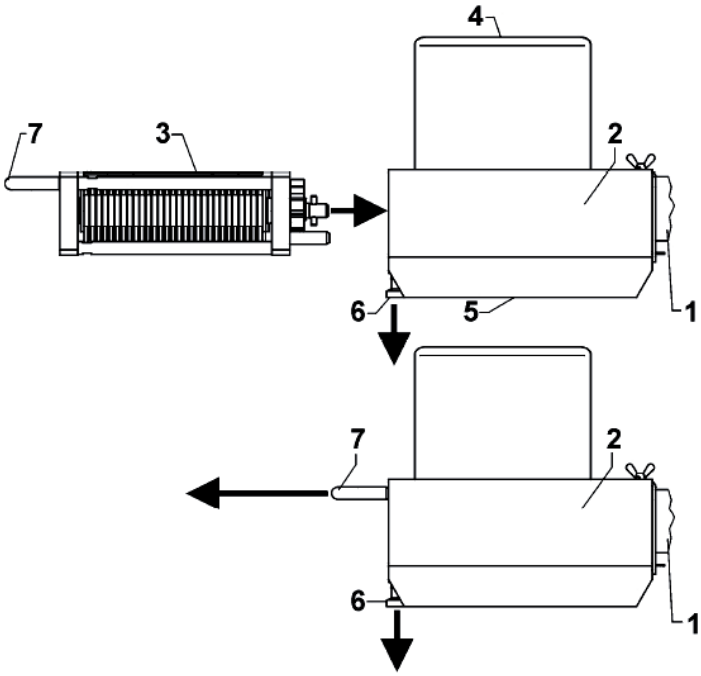
Montaż obudowy przystawki do zespołu napędowego

1. Obudowę [2] nasunąć na kątownik montażowy piasty napędu.
2. Opuścić obudowę w dół w taki sposób, aby kołki ustalające [3] trafiły w otwory w górnej części obudowy a zamek [5] osiadł na ryglu znajdującym się w kątowniku montażowym.
3. Zamocować obudowę poprzez dokręcenie nakrętki [4].



Montaż narzędzia roboczego do obudowy

1. Narzędzie robocze [3] po odciągnięciu trzpienia ustalającego [6] wsunąć do oporu w obudowę [2].
2. Po zwolnieniu trzpienia ustalającego [6] narzędzie robocze nie powinno się dać wysunąć z obudowy przy ciągnięciu za uchwyt [7].
3. Aby wyjąć narzędzie robocze z obudowy należy odciągnąć do dołu trzpień ustalający [6] i wyciągnąć je za pomocą uchwytu [7].

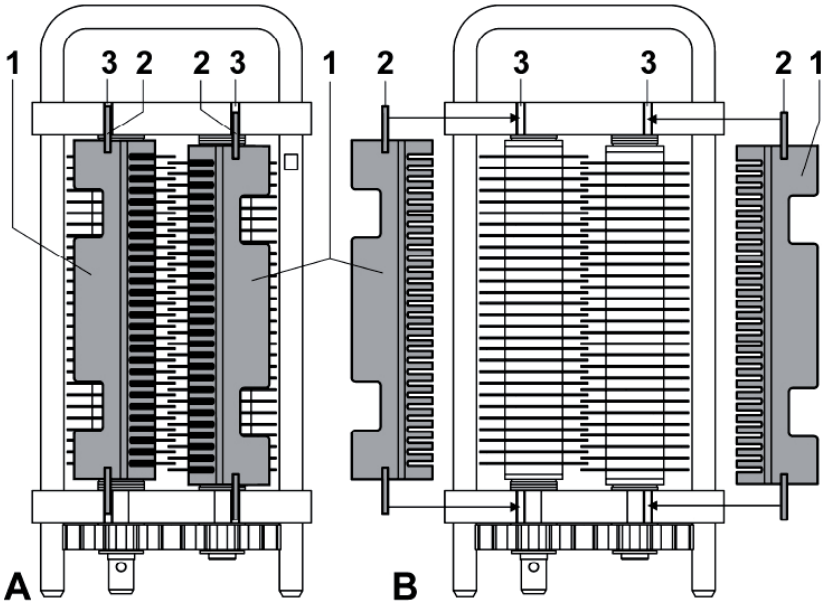


1 – Piasta napędu,
2 – Obudowa przystawki,
3 – Narzędzie ,
4 – Otwór wrzutowy,
5 – Otwór wylotowy,
6 – Trzpień ustalający,
7 – Uchwyt

Narzędzia dodatkowe

Nacinarka (rys.1)

Grzebienie 1 powinny być montowane tak aby wsporniki grzebieni 2 znalazły się w wycięciach do mocowania grzebieni

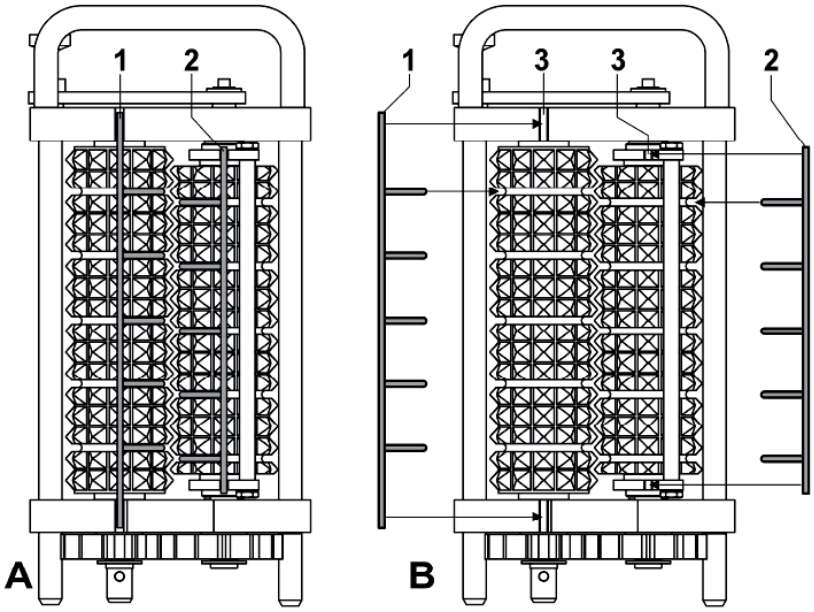


Montaż grzebieni zgarniających
A – grzebienie zamontowane.
B – grzebienie wymontowane
1 – Grzebień typu B,
2 – Wspornik grzebienia,
3 – Wycięcie do mocowania grzebienia

Urządzenie	Elementy robocze	Ilość tarcz nożowych	Ilość zębów nacinających	Wymiary gabarytowe (mm)	Masa (kg)
Nacinarka	2 wałki z tarczami nożowymi	28 x 2 = 56 szt.	30 x 56 = 1680 ostrzy	309 x 145 x 80	3,45

Kotleciarka (rys.2)

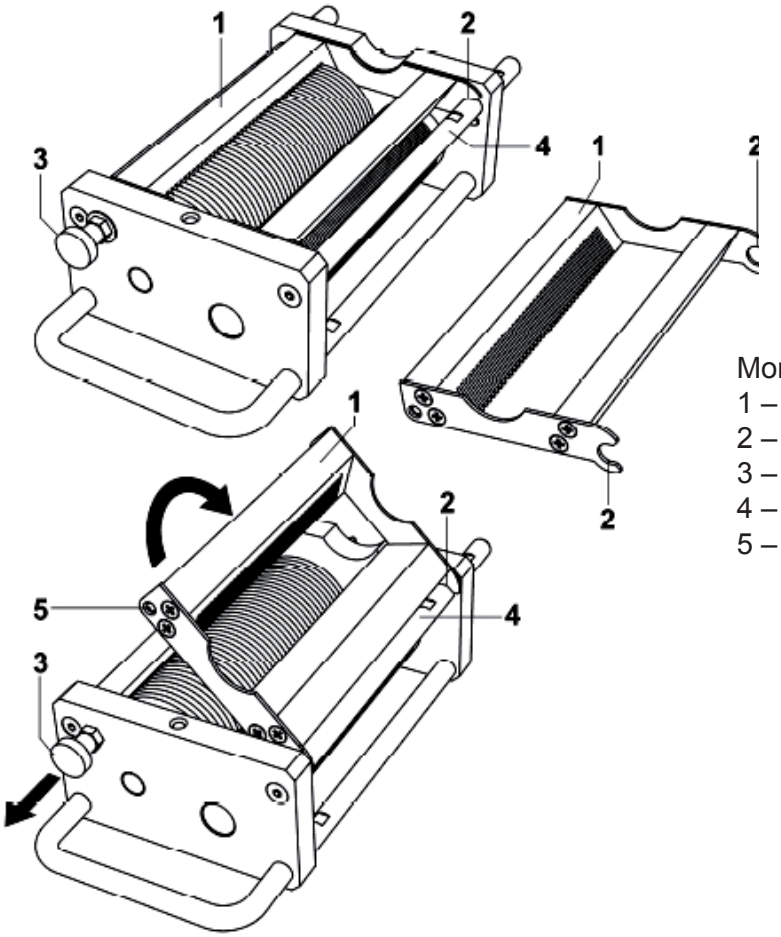
Grzebienie 1 i 2 należy zamontować w wycięciach 3. Zęby grzebieni powinny znaleźć się kanałach wałków roboczych.



Montaż grzebieni zgarniających.
A – grzebienie zamontowane.
B – grzebienie wymontowane
1 – Grzebień długi
2 – Grzebień krótki
3 – Wycięcie do mocowania grzebienia

Urządzenie	Elementy robocze	Odległość między wałkami	Wymiary gabarytowe (mm)	Masa (kg)
Kotleciarka	2 wałki zgniatające	1 do 4 mm 3 położenia ustawiane skokowo	309 x 145 x 80	2,65

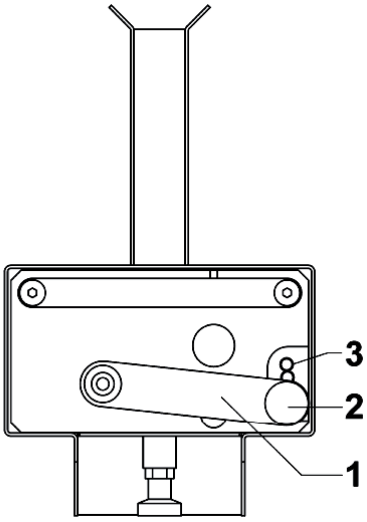
Przecinarka (rys.3)
Aby zdemontować zespół grzebieni 1 należy odciągnąć trzpień ustalający 3, obrócić zespół grzebieni jak na rysunku i zdjąć z wałka 4. Celem montażu należy wycięcia mocujące 2 umieścić na wałku 4 i po odciągnięciu trzpienia ustalającego 3 obrócić zespół grzebieni do pozycji poziomej i zwolnić trzpień ustalający tak aby nastąpiło zablokowanie zespołu na otworze mocującym 5.



Montaż grzebieni zgarniających.
1 – Zespół grzebieni
2 – Wycięcie mocujące,
3 – Trzpień ustalający
4 – Wałek
5 – Otwór mocujący

Urządzenie	Elementy robocze	Szerokość cięcia (mm)	Wymiary gabarytowe (mm)	Masa (kg)
Kotleciarka	wałek z nożykami wałek zabierający	4 - 10 w zależności od modelu	309 x 145 x 80	3,1

Regulacja rozstawu wałków roboczych kotleciarki (rys.4)
W kotleciarce można w sposób skokowy regulować rozstaw wałków roboczych w zakresie od 1 do 4 mm co umoŜliwia otrzymywanie grubszych lub cieńszych kotletów. W celu zmiany rozstawu wałków roboczych odciągnij trzpień ustalający 2, przestaw dźwignię 1 i zablokuj ją trzpieniem ustalającym 2 w jednym z otworów regulacyjnych 3. W skrajnym dolnym położeniu dźwigni otrzymujemy 10 najmniejszy rozstaw wałków roboczych (najcieńsze kotlety), a w górnym największy (najgrubsze kotlety).

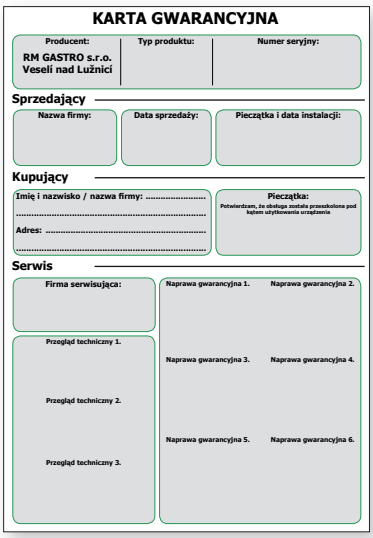


Regulacja rozstawu wałków roboczych kotleciarki
1 – Dźwignia,
2 – Trzpień ustalający,
3 – Otwory regulacyjne.

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: Potwierdzam, że obsługa została przeszkolona pod kątem użytkowania urządzenia

Serwis

Firma serwisująca:

Przegląd techniczny 1.
Przegląd techniczny 2.
Przegląd techniczny 3.

Naprawa gwarancyjna 1. | Naprawa gwarancyjna 2.
Naprawa gwarancyjna 3. | Naprawa gwarancyjna 4.
Naprawa gwarancyjna 5. | Naprawa gwarancyjna 6.

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

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