

# RM GASTRO

www.rmgastro.eu

PIZZERIA

## INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



### WAŁKOWNICA DO CIASTA

DL - 30 / DL - 40 / DL - 40 P



*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

<b>1. Potwierdzenie zgodności z normami</b>	<b>3</b>
<b>2. Dane techniczne</b>	<b>3</b>
<b>3. Przechowywanie</b>	<b>4</b>
<b>4. Informacje bezpieczeństwa</b>	<b>4</b>
<b>5. Kontrola opakowania i urządzenia</b>	<b>4</b>
<b>6. Instalacja</b>	<b>5</b>
<b>7. Podłączenie do sieci elektrycznej</b>	<b>6</b>
<b>8. Przygotowanie do uruchomienia</b>	<b>6</b>
<b>9. Kontrola działania</b>	<b>7</b>
<b>10. Instrukcja obsługi</b>	<b>8</b>
<b>11. Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>10</b>
<b>12. Serwis</b>	<b>10</b>
<b>13. Rysunki i schematy</b>	<b>11</b>
<b>14. Gwarancja</b>	<b>13</b>

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 oraz przechowywanie dla możliwości późniejszego wykorzystania zawartych w niej informacji.

Jednocześnie prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie.

Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub użytkownika niezgodnego z przeznaczeniem, zasadami higieny i opisanymi wskazówkami.

RM GASTRO

## 1. Potwierdzenie zgodności z normami

Potwierdzenie zgodności z normami

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Producent oświadcza, że urządzenie spełnia wymagania dyrektywy CEE 90/396, rozporządzenia (WE) Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz wymagania dyrektywy RoHS 2002/95/EC.

Wymaga się aby instalacja urządzenia wykonana była zgodnie z obowiązującymi normami.

## 2. Dane techniczne

Tabliczna znamionowa umieszczona jest na bocznej ścianie urządzenia.

Przed instalacją skontroluj zgodność parametrów z podanymi na tabliczce znamionowej.

Typ	Napięcie (V/Hz)	Sfernica pizzy (cm)	Waga pizzy (g)	Wymiary (cm)	Moc (W)	Waga (kg)
DL - 30	230 / 50	14 - 30	18 x 42 x 30 h	42 x 45 x 65 h	375	35
DL - 40	230 / 50	14 - 40	36 x 42 x 30 h	52 x 45 x 71 h	375	45
DL - 40 P	230 / 50	14 - 40	27 x 42 x 30 h	52 x 45 x 75 h	375	45

### 3. Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu w temperaturze -15 do +65 °C i wilgotności 40% do 60%

### 4. Informacje bezpieczeństwa

1. Polecenia ważne są dla modeli: DL - 30 / DL - 40 / DL - 40 P
2. Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie urządzenia osobom o niewystarczającej sprawności umysłowej, osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Urzytkownik musi sobie zdawać sprawę z oczywistych zagrożeń wynikających z eksploatacji urządzeń (takich jak niebezpieczeństwo poparzenia itp.)
3. Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia, należy upewnić się, że serwisant zapoznał się z informacjami dotyczącymi instalacji, a nowa obsługa otrzymała i zapoznała się z instrukcją obsługi urządzenia.
4. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
5. Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
6. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
7. W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie.
8. Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę .
9. Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenia, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury.
10. Dopóki wtyczka kabla zasilającego znajduje się w gniazdku elektrycznym, urządzenie pozostaje pod napięciem.



**Nieprzestrzeżenie zaleceń zawartych w instrukcji może powodować zagrożenie życia lub zdrowia!**

### 5. Kontrola opakowania i urządzenia

Skontroluj opakowanie! Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzonym w odpowiednie symbole.


Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od

**UWAGA!**  
**Skontroluj opakowanie!**

Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzonym w odpowiednie symbole. Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od otrzymania przesyłki. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.



## 6. Instalacja



Jakiegolwiek 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.

Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie. Zrzekamy się jakiegolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub z użyciem innych niż oryginalne części. Nie odpowiadamy również za szkody powstałe na skutek wyładowań atmosferycznych czy kataklizmów.

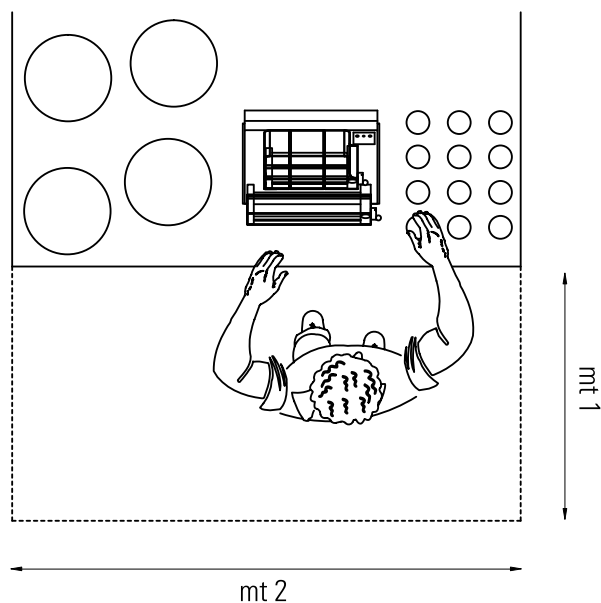
Montaż, demontaż, regulację, oddanie do użytku oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową, która zapewni technika odpowiedzialnego za bezpieczną instalację zgodną z obowiązującymi normami i wskazówkami zawartymi w tej instrukcji oraz posiadającego niezbędne uprawnienia.

- Urządzenie nie może stykać się z powierzchniami urządzeń wytwarzających ciepło powyżej 50 °C
- - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.
- Zabrania się ustawiania urządzenia na jakichkolwiek powierzchniach palnych, takich jak dywan, obrus itp.
- Urządzenie powinno być ustawione w taki sposób, aby możliwa była przy nim swobodna praca.

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

Urządzenie należy przechowywać (zarówno podłączone, jak i niepodłączone) w zamkniętym pomieszczeniu, nienarażone na działanie czynników zewnętrznych takich jak ostre słońce, deszcz oraz czynników takich jak wysokie temperatury, wysoka wilgotność powietrza, wysokie zapylenia.

**Dla** optymalnego korzystania z urządzenia konieczna jest odpowiednia przestrzeń do pracy pokazana na obrazku poniżej.



## 7. Podłączenie do sieci elektrycznej

Przed podłączeniem do instalacji elektrycznej należy:

- skontrolować jej zgodność z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia
- skontrolować stan okablowania
- sprawdzić czy były wykonane badania świadczące o sprawności i bezpieczeństwa instalacji elektrycznej w pomieszczeniu

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Listwa zaciskowa znajduje się na bocznej ścianie obudowy. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być dłuższy od pozostałych przewodów i nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Należy zadbać o to, by przewody zasilające w żadnym miejscu nie osiągnęły temperatury o 50 oC wyższej od otoczenia oraz żeby nie były narażone na uszkodzenia mechaniczne (nie leżały na ostrych krawędziach, nie były narażone na przecięcia lub przetarcia). Przewód musi przebiegać w takim miejscu, by umożliwić swobodną i bezpieczną eksploatację (z dala od obszarów roboczych) lub serwisowanie urządzenia oraz poruszanie się po pomieszczeniu. Przewód nie może stykać się z materiałami łatwopalnymi takimi jak wykładzina dywanowa, obrusy etc.

Zaleca się użycie przewodów H07RN-F, lub innych certyfikowanych przez ISO, odpowiednich do charakteru urządzenia oraz pomieszczenia w którym jest instalowane. Średnica przewodu podana jest w tabeli danych technicznych na początku tej instrukcji.

Przewód uziemiający „PE” musi być podłączony we wszystkich urządzeniach elektrycznych, które posiadają śruby lub zaciski z oznaczeniem „PE”. Do każdego urządzenia zaleca się podłączenie osobnego przewodu ochronnego „PE”.

### **Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji obsługi.**

Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy upewnić się, że:

- 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

Po podłączeniu do sieci elektrycznej konieczne jest sporządzenie raportu z kontroli poprawności instalacji.

## 8. Przygotowanie do uruchomienia

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia usuń wszelkie folie ochronne. Powierzchnię oraz elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością umyj gorącą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie zmyj detergent czystą wodą i wytrzyj do sucha.

## 9. Kontrola działania

Lista czynności, które należy wykonać:

1. Kontrola podłączonych parametrów
  - a) W urządzeniu gazowym: Gazociąg musi być zamknięty, szczelny i odpowietrzony. Powinien być zamontowany HUP, parametry powinny być wyregulowane zgodnie z zaleceniami w dziale „Instalacja gazowa“ i tabelą danych technicznych palników. Gazociąg musi być wyposażony w łatwodostępny zawór gazu.
  - b) W urządzeniu elektrycznym: instalacja elektryczna musi być wykonana tak, by nie zagrażała bezpieczeństwu użytkowników. Musi być wyposażona w oddzielny, łatwodostępny wyłącznik RCD odpowiedni do obciążenia urządzenia, musi posiadać uziemienie zgodne z normami.
  - c) W urządzeniach z podłączoną wodą: instalacja musi być szczelna, wyregulowana (ciśnienie oraz twardość). Woda powinna być czysta, o jasnej barwie, niezawierająca zanieczyszczeń w postaci drobin.
  - d) W urządzeniach posiadających odpływ: instalacja odpływowa musi być szczelna, w pozycji spadowej od urządzenia i wyposażona w syfon zapobiegający nieprzyjemnym zapachom.
2. Kontrola z tabliczką znamionową:
  - a) Typ gazu: ziemny 20 mbar, propan-buran 30/31 mbar
  - b) Napięcie: np. 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz
  - c) Ciśnienie wody 3-5 mbar
  - d) Odpływ prosty nad ziemią, wolnym spadem z urządzenia 40, 50, 70 HT
  - e) Odpływ nad ziemią do 1 m za pomocą pompy odpływowej z urządzeń 40, 50 HT
3. Sprawdź szczelność wszystkich śrób i obudowy.
4. Włącz urządzenie i skontroluj jego działanie
  - a) Urządzenia cieplne: temperatura, ciśnienie pary, ustawienie minimum, ustawienie powietrza i gazu
  - b) Urządzenia mechaniczne: kierunek obrotu silnika 3-F

## 10. Instrukcja obsługi

**Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.**

### Sprawdzenie działania:

- Podłącz urządzenie do zasilania
- Włącznik główny (A) ustaw na pozycję 1. Zaświeci się kontrolka (D)
- Włącz urządzenie naciskając przycisk START (B)
- Pozwól by urządzenie pracowało przez chwilę na pusto.
- Wyłącz urządzenie naciskając przycisk STOP (C)

**Przed** przystąpieniem do pracy upewnij się, że urządzenie jest dokładnie wyczyszczone. Jeśli jest zabrudzone, wyczyść je korzystając z wskazówek w rozdziale „11. Czyszczenie i konserwacja”.

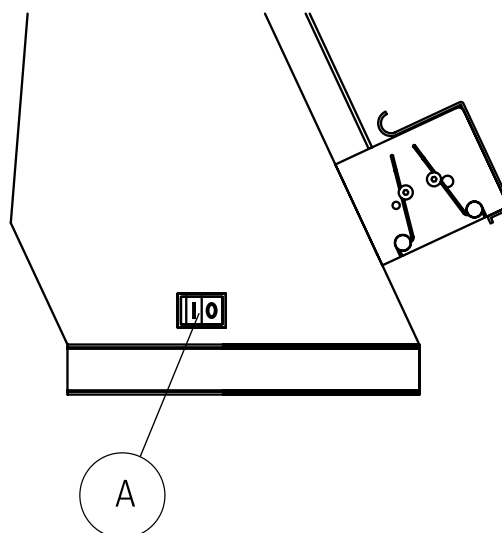
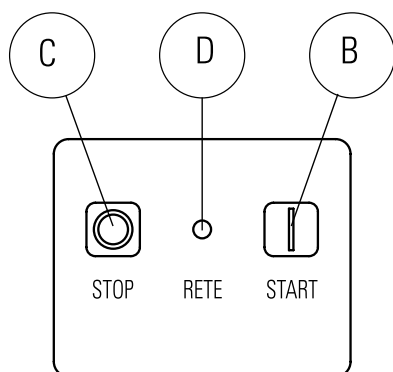
**Nie** wkładaj do urządzenia większej ilości ciasta niż wskazana w tabeli danych technicznych w kolumnie Wydajność.

### Obsługa pedału (model DL-40P)

- Podłącz pedał do urządzenia (gniazdo na bocznej ścianie), podczas gdy urządzenie jest wyłączone.
- Naciśnij przycisk START
- Włącz urządzenie naciskając na pedał. Po zwolnieniu pedału praca się zatrzymuje.
- Po zakończeniu obróbki naciśnij przycisk STOP, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
- Odłączaj przewód pedału wyłącznie gdy urządzenie jest wyłączone.

### Ustawienia wałkownicy (rys. 2, rozdział „13. Rysunki i schematy”)

- ustaw grubość ciasta korzystając z dźwigni obok wałków
- górny wałek musi być ustawiony względnie szeroko (wstępna obróbka), natomiast dolny powinien być wyregulowany na taką grubość jaką ostatecznie powinno mieć ciasto.
- Zaleca się wykonanie kilku prób dla optymalnego ustawienia).
- Ustaw odpowiednio ramię wyrównujące kierując się wielkością i wagą ciasta
- Upewnij się, że wałki i cylindry są w poprawnej pozycji a sprężyny są prawidłowo napięte (rys. 3, rozdz. 13)
- Ustaw włącznik główny na pozycję 1
- Aby rozpocząć obróbkę ciasta naciśnij przycisk START lub pedał (w przypadku DL-40P)
- Postępuj wg obrazkowej instrukcji na kolejnej stronie
- Po zakończeniu obróbki zatrzymać pracę urządzenia naciskając przycisk STOP
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć główny wyłącznik (uswtaienie na pozycję 0)

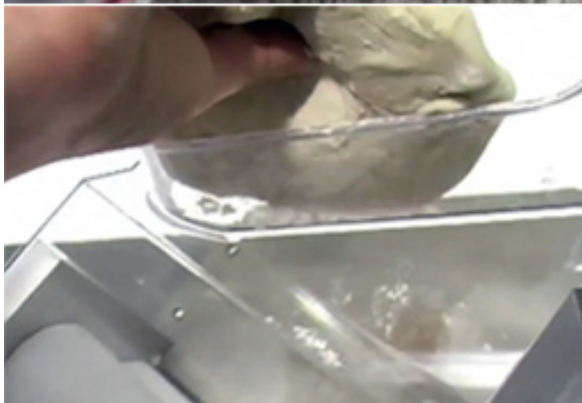




## Obróbka ciasta



Uformuj kulę ciasta i spłaszcz ją lekko (ciasto powinno być odstępne conajmniej 5 h).



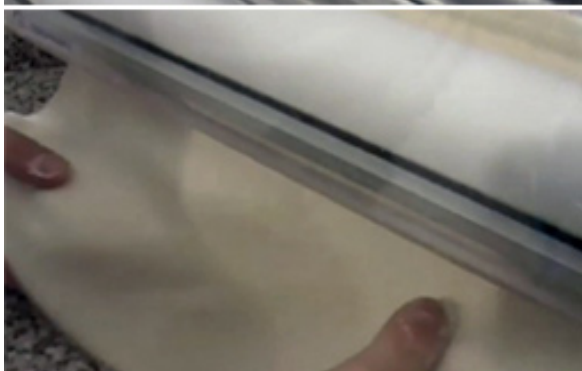
Włóż ciasto do otworu na górze urządzenia.



Ciasto po przejściu przez pierwszy wałek będzie miało kształt owalu.



Przed obróbką w drugim wałku powinno zostać obrócone. Można to zrobić ręcznie. Można również nałożyć ramię wyrównujące w kształcie haka, która spowoduje obrócenie się ciasta.



Ciasto wychodzące spod drugiego wałka ma kształt nieregularnego okręgu i jest gotowe do dalszej obróbki.

## 11. 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 należy obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha. Zaleca się ostrożne traktowanie powierzchni roboczych (w urządzeniach takich jak kotły, bębny, patelnie etc.) - stosowanie plastikowych łopatek i delikatnych narzędzi myjących przedłuży trwałość urządzenia.

Zawsze po umyciu wytrzyj do sucha wszystkie powierzchnie. Powierzchnie robocze zakonserwuj olejem spożywczym.

### 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. Zaleca się przykrycie urządzenia tkaniną lub folią aby zapobiec jego kurzeniu i zapyleniu.

### 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.

## 12. Serwis

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo, uniknąć ewentualnej nadwyżki zużycia energii oraz niespodziewanych awarii, które dezorganizują pracę i powodują straty finansowe – dokonuj regularnych kontroli serwisowych!

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 dopilnują zachowania 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.

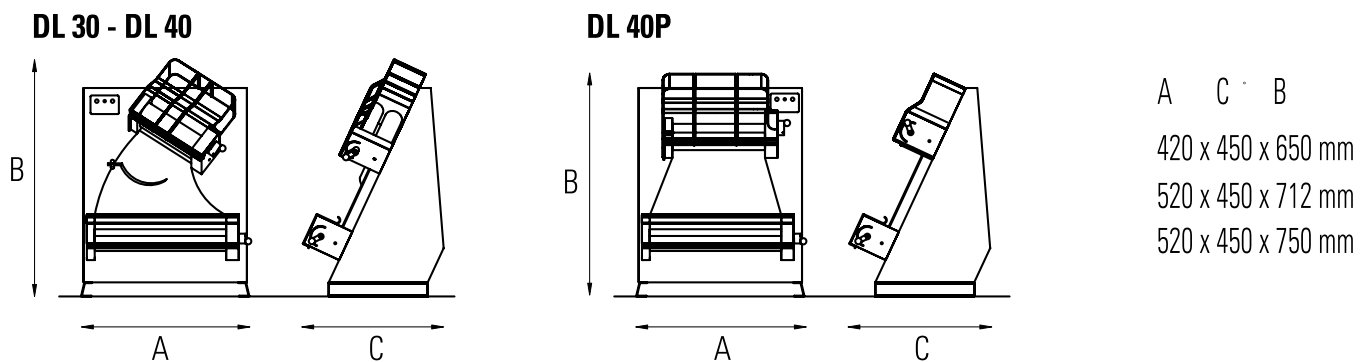
Przeglądy okresowe zapobiegają ponoszeniu niepotrzebnych kosztów związanych z eksploatacją oraz gwarantują sprawne i długie działanie.

### Możliwe usterki

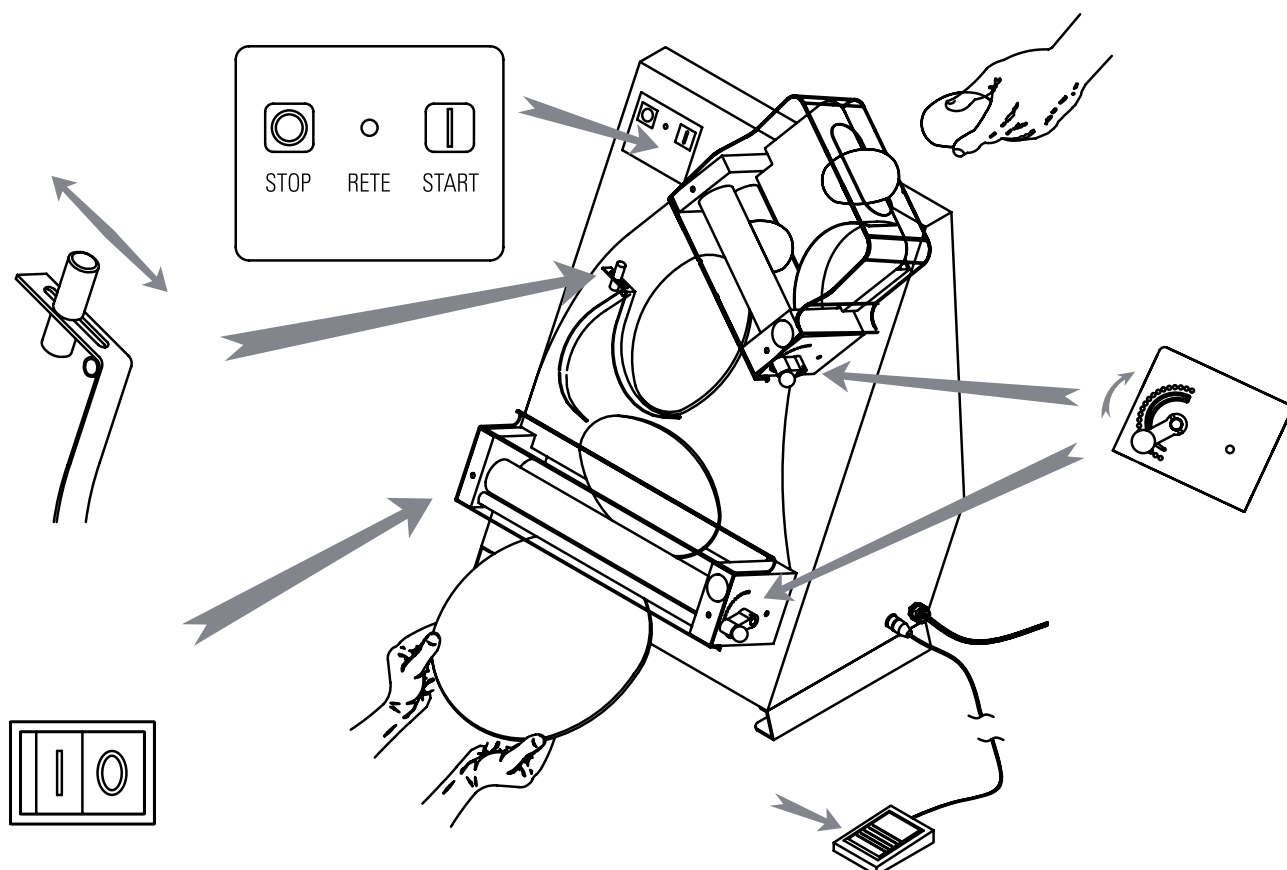
- Nie da się włączyć urządzenia. Przyczyny: wyłącznik główny jest wyłączony. Brak zasilania. Spalony bezpiecznik. Czynności: Włącz wyłącznik główny na pozycję I. Jeśli to nie poskutkuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Wałek nie działa. Uszkodzenie urządzenia - skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

### 13. Rysunki i schematy

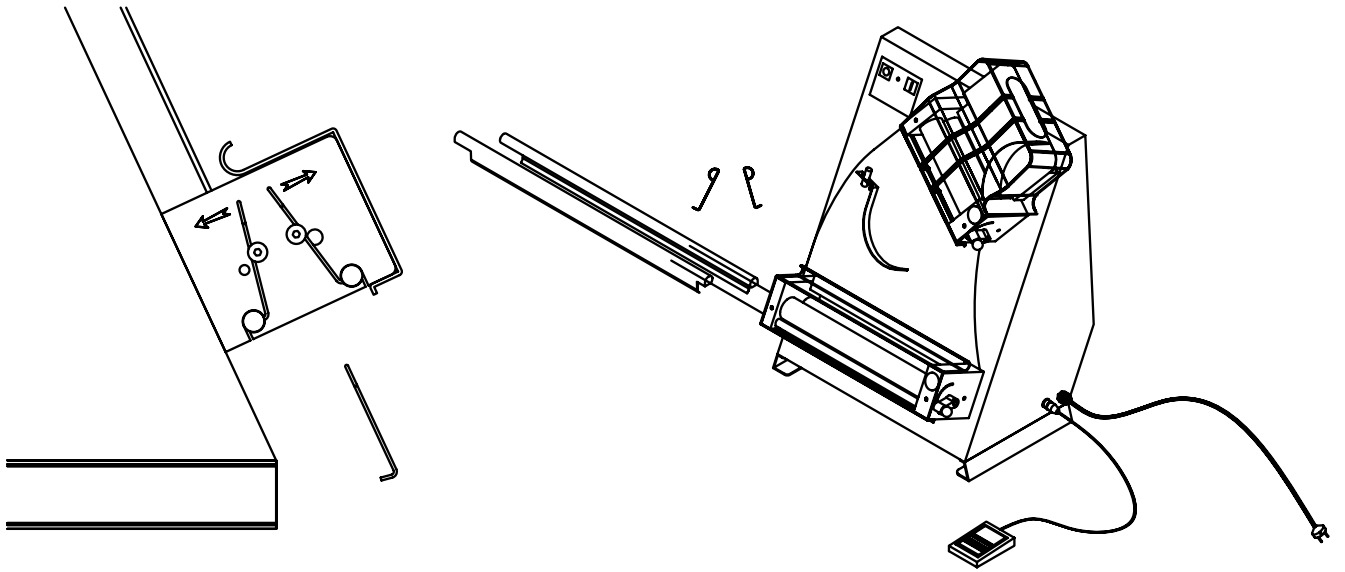
RYSunEK WYMIAROWY (RYS. 1)



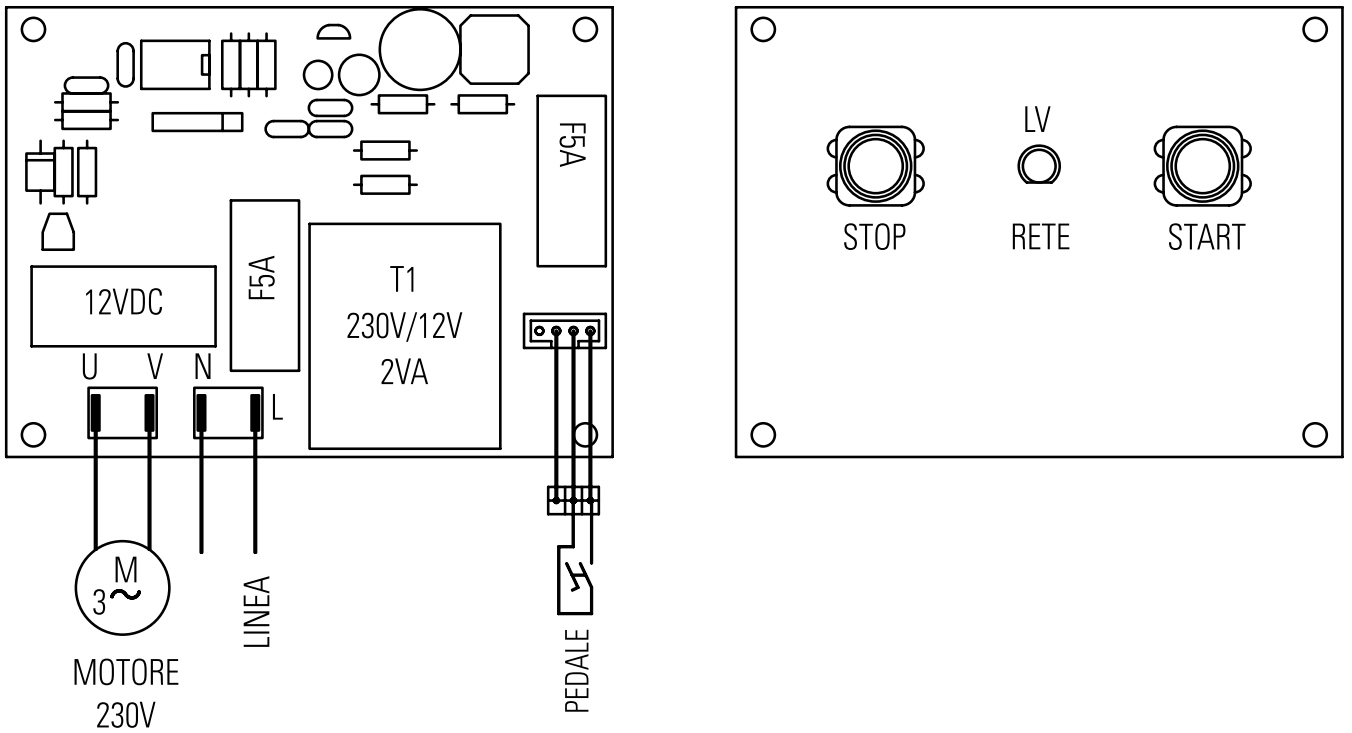
ELEMENTY WALKOWNICY (RYS. 2)



WAŁKI I SPREŻYNY (RYS. 3)



SCHEMAT PODŁĄCZENIA (RYS. 4)



## 14. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje:

- żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części z tworzywa i szklane itp.)
- urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień
- uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi (np. deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenie, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury, wyładowania atmosferyczne)
- uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie i uszkodzeń mechanicznych
- uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednią eksploatacją i konserwacją
- uszkodzeń wynikłych z ingerencji w urządzenie przez osoby nieupoważnione

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:
<b>Sprzedający</b>		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
<b>Kupujący</b>		
Imię i nazwisko / nazwa firmy: .....		Pieczętka: <small>Podkreślenie, że odbiór został gwarantowany pod kwalifikacją urządzenia</small>
Adres: .....		
<b>Serwis</b>		
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:

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