

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



szatkownica warzyw

ZK - 50



Spis treści

1. Wstęp	3
2. Opis i dane techniczne	4
3. Instalacja i umiejscowienie	5
4. Podłączenie do sieci elektrycznej	5
5. Kontrola emisji drgań i pomiar hałasu	5
6. Instrukcja obsługi	6
7. Wymiana tarcz	6
8. Czyszczenie i konserwacja	7
9. Rysunki i schematy	7
11. Gwarancja	10

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 użytkowania lub nieprzestrzegania przepisów wymienionych w tej instrukcji.

- Polecenia ważne są dla modelu ZK-50
- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługi 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.

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.

2. Opis i dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej ścianie urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się z instrukcją podłączenia instalacji elektrycznej i gazowej.

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Pobór mocy (W)	Napięcie (V/Hz)	Wydajność (kg/h)	Wymiary zewnętrzne (cm)
ZK - 50	600	230 / 50	200	22 x 49 x 52 h

3. Instalacja i umiejscowienie



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.

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

4. Podłączenie do sieci elektrycznej

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.

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.

5. 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.

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

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.

Temperatura pracy	0 - 13 °C
Temperatura przechowywania	-15 do +65 °C
Wydajność	80% przy temperaturze 20°C 50% przy temperaturze 20°C - 60°C

Urządzenie przeznaczone jest do przetwórstwa warzyw, serów, wędlin itp.

Szatkownice warzyw ZK-50 są wyposażone w dwa mikrołączniki zabezpieczające - magnetyczny i mechaniczny. Mikrołącznik mechaniczny znajduje się na dźwigni - kiedy dźwignia jest podniesiona tarcze są zatrzymywane. Mikrołącznik magnetyczny znajduje się w pokrywie i wyłącza urządzenie przy podniesieniu pokrywy oraz uniemożliwia włączenie szatkownicy przy manipulacji z tarczami tnącymi.

Aby włączyć urządzenie naciśnij przycisk z oznaczeniem „I” (rys. 1, pkt 4) a następnie sprawdź czy silnik obraca się we właściwym kierunku - zgodnie ze wskazaniem strzałki na pokrywie (rys. 1, pkt 8). Urządzenie wyłącza się za pomocą przycisku z oznaczeniem „0”

7. Wymiana tarcz

UWAGA!



Należy zachować szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z tarczami tnącymi - niebezpieczeństwo skaleczenia.

1. Podnieś dźwignię (rys. 1, pkt 3) i odkręć śrubę (pkt 7)
2. Otwórz pokrywę (pkt 2). Pokrywy (2) nie da się otworzyć, gdy dźwignia jest opuszczona.
3. Najpierw włóż tarczę odrzucającą z tworzywa sztucznego (rys. 2, pkt 1), potem tarczę kostkującą lub do frytek a na koniec tarczę tnącą (założenie tarcz kostkującej i do frytek nie jest konieczne, w zależności od oczekiwanego rezultatu).
4. Zamknij pokrywę (2) i dokręć śrubę mocującą (7) lub zapnij klamry.
5. Podstaw odpowiedni pojemnik na przerobioną żywność
6. Produkty wkładaj do otworu (rys. 1, pkt 5 i 6) (rys. 3) do całkowitego wypełnienia. Do otworu owalnego warzywa krojone - np. seler, kapusta a do otworu okrągłego warzywa długie - np. ogórek, marchew. Jeśli używasz otworu owalnego włóż kołek dociskowy do otworu okrągłego. Jeśli używasz okrągłego, opuść dźwignię - zapobiegnie to wyrzucaniu żywności przez niezabezpieczone otwory.
7. Dociśnij produkty za pomocą dźwigni lub koka dociskowego (rys. 1, pkt 3)
8. Naciśnij przycisk START „I” (rys. 1, pkt 4), zaświeci się kontrolka pracy urządzenia
9. W przypadku zakłuceń cięcia z powodu wkładanej żywności, wystarczy podnieść dźwignię a urządzenie samo się wyłączy

8. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego (zachowując minimum 3 min. odstępu między zakończeniem pracy urządzenia a wyjęciem wtyczki).

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. Tarcze można myć pod bieżącą wodą, używając standardowych środków do mycia naczyń - przed założeniem osuszyć. Nie dopuścić aby do silnika dostała się woda - zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym oraz uszkodzeniem urządzenia.

Przerwa w eksploatacji

Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie umyć i nałożyć warstwę ochronną stosując odpowiedni środek oraz odłączyć odpływ prądu elektrycznego.

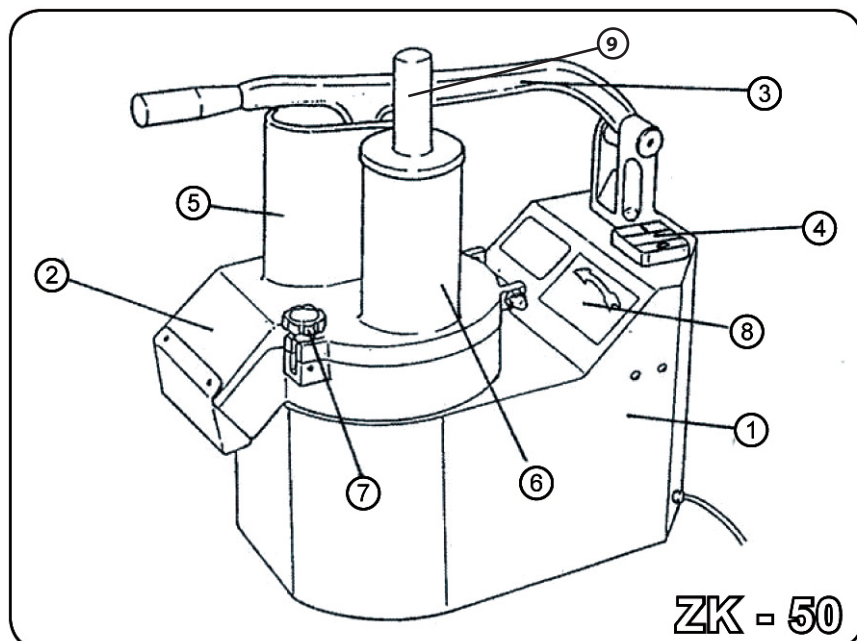
Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

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.

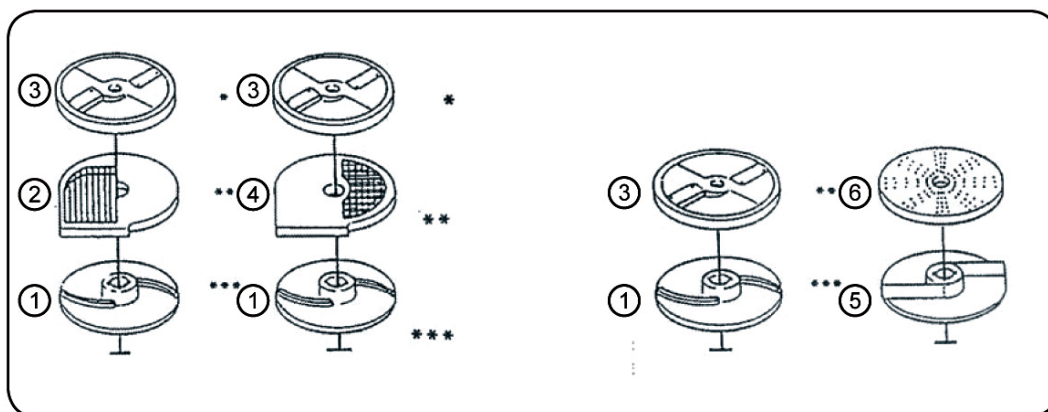
9. Rysunki i schematy

OPIS ELEMENTÓW (RYS. 1)



1. Obudowa
2. Pokrywa komory szatkowania
3. Dźwignia do popychania żywności
4. Panel sterowania
5. Lewy otwór do wkładania żywności
6. Prawy otwór do wkładania żywności
7. Śruba lub klamra domykająca wieko
8. Strzałka wskazująca kierunek obrotu tarcz
9. Kołek dociskowy

OPIS TARCZ (RYS. 2)



1. Plastikowa tarcza odrzucająca -
- niskie progi
2. Tarcza do frytek
3. Tarcza tnąca
4. Tarcza kostkująca
5. Plastikowa tarcza odrzucająca -
- wysokie progi
6. Tarcza szatkująca



CIĘCIE W PLASTRY



SZATKOWANIE
DROBNE



CIĘCIE W PLASTRY
- PRODUKTY MIĘKKIE



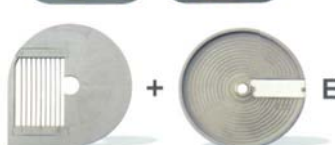
SŁUPKI



CIĘCIE
W PLASTRY,
SZATKOWANIE



FRYTKI



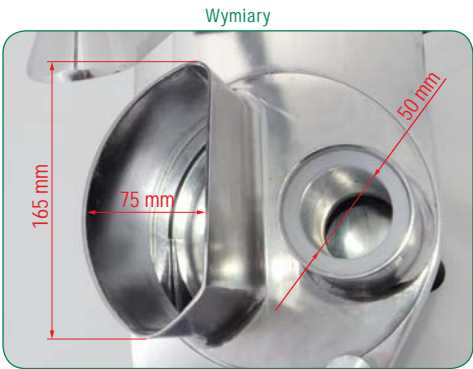
SZATKOWANIE



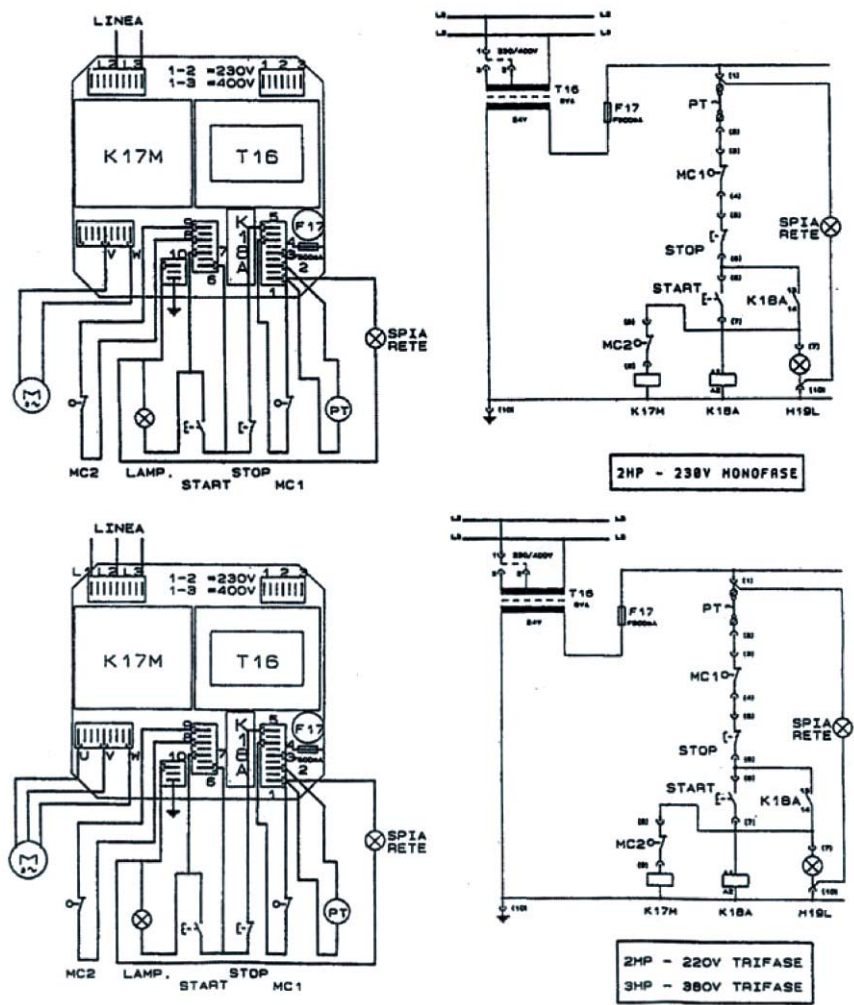
KOSTKA



WYMIARY OTWORÓW (RYS. 3)



SCHEMAT PODŁĄCZENIA ZK-50 (RYS. 4)



10. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części z tworzywa sztucznego 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. Veseli nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:		Pieczętka: <small>Podpisany, do realizacji gwarancji gwarantujemy pod kajmą odpowiedzialności sprzedawcy</small>
Adres:		
Serwis		
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 rocznej gwarancji, która jest realizowana przez dilerów (firmę sprzedającą urządzenie). Wszelkiego 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:
.....
.....
.....
.....
.....

RM GASTRO

Producer of Catering Equipment

Deklaracja zgodności Declaration of Conformity

Na własną odpowiedzialność deklarujemy, że wszystkie przedstawione produkty
On our own responsibility we declare that all mentioned products

Typ urządzenia Type of equipment	Szatkwonica warzyw
Znak komercyjny Trademark	REDFOX
Oznaczenie modelu Type designation	ZK - 50
Rok produkcji Year of manufacture
Nr seryjny Serial number
Producent Manufacture	REDFOX s. r. o.
Adres Address	Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom

spełniają poniższe normy techniczne:
meet these technical standards:

**EN453, EN454, EN1674, EN1678, EN1974, EN12331, EN12852, EN12853,
EN13208, EN13621, EN ISO12100-1, EN ISO12100-2, EN294, EN60204-1,
EN60335-1, EN60335-2-36, EN60335-2-37, EN60335-2-38, EN60335-2-48,
EN60335-2-64**

oraz są zgodne z dyrektywami:

and are in accordance with the directives:

**264/1999, 264/1999, EU 73/23 EEC, 89/109/EEC, 89/336/EEC, 93/68/EEC,
98/37/EEC, 2002/72/EEC, 2002/95/EC (RoHS).**

Produkt używany zgodnie z naszymi zaleceniami jest bezpieczny. Zastosowaliśmy wszelkie zabezpieczenia, które są zgodne dla wszystkich typów urządzeń dopuszczonych do obrotu.

The product used according to our recommendations is safe. We used all the safeguards that are consistent for all types of equipment put on the market.

Data: 12.12.2008

Imienny podpis osoby odpowiedzialnej: David Riedel prokurent
Personal signature of the person responsible:



RM GASTRO POLSKA
Spółka z o.o.
ul. Skoczowska 94
43-450 USTRON
Tel/Fax (033) 854 73 26, 854 70 52
NIP 873-28-77-942

