

**RM
PIZZA SYSTEM**

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



PIEC DO PIZZY

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



Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.



08-12-2021,
edit 13.04.2022

SPIS TREŚCI

DEKLARACJA ZGODNOŚCI	3
KONTROLA OPAKOWAŃ I WYPOSAŻENIA	3
WAŻNE OSTRZEŻENIE	3
INSTALACJA	4
MONTAŻ	4
ŚRODKI OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ	4
INSTRUKCJA INSTALACJI PIECE DO PIZZY	5
PODŁĄCZENIE KABLA ELEKTRYCZNEGO DO ZASILANIA	5
UTRZYMANIE	5
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	6
PANEL STEROWANIA (RYS. 1)	7
PODŁĄCZENIE KABLA ZASILAJĄCEGO (RYS. 2)	7
WNĘTRZE PIEKARNIKA (RYS. 3)	8
RYSUNKI WYMIAROWE (RYS. 4)	8
SCHEMAT PODŁĄCZENIA E - 4/6 (RYS. 5)	9
SCHEMAT PODŁĄCZENIA E - 8/12 (RYS. 6)	10
SCHEMAT PODŁĄCZENIA E - 9 (RYS. 7)	11
SCHEMAT PODŁĄCZENIA E - 18 (RYS. 8)	12

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent oświadcza, że urządzenia są zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426 z dnia 9 marca 2016 r, w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe oraz uchylecia dyrektywy 2009/142/WE i odpowiednich przepisów rządowych.

Montaż należy przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi normami.

Należy pamiętać, że producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku bezpośrednich lub pośrednich szkód związanych z nieprawidłową instalacją, nieprawidłową interwencją lub modyfikacjami, niewystarczającą konserwacją, nieprawidłowym użytkowaniem oraz tymi, które mogą być spowodowane innymi przyczynami wymienionymi w warunkach sprzedaży. To urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę. Części i ustawienia, które zostały zabezpieczone przez producenta lub autoryzowanego technika, nie mogą być zmieniane, regulowane lub wymieniane przez użytkownika.

DANE TECHNICZNE

Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia. Przed instalacją należy zapoznać się ze schematem elektrycznym i wszystkimi poniższymi informacjami zawartymi w załączonej instrukcji.

Model	Napięcie (V / Hz)	Ilość termostatów	Max.pobór mocy (kW)	Wymiary (cm)	Wymiary komory (cm)	Masa (kg)
P 4	400 / 3N / 50	2	4,8	98 x 91 x 42 v	70 x 70 x 15 v	80
P 6	400 / 3N / 50	2	7,2	98 x 125 x 42 v	72 x 107 x 15 v	115
P 6L	400 / 3N / 50	2	8	131 x 91 x 42 v	105 x 70 x 15 v	118
P 8	400 / 3N / 50	4	9,6	98 x 91 x 76 v	2x 70 x 70 x 15 v	160
P 9	400 / 3N / 50	2	12	131 x 125 x 42 v	105 x 105 x 15 v	146
P 12	400 / 3N / 50	4	14,4	98 x 121 x 75 v	2x 70 x 105 x 15 v	205,5
P 12L	400 / 3N / 50	4	16	132 x 91 x 77 v	2x 105 x 70 x 15 v	212
P 18	400 / 3N / 50	4	24	131 x 127 x 76 v	2x105x105x15v	289

KONTROLA OPAKOWAŃ I WYPOSAŻENIA

Obiekt opuszcza nasze magazyny w odpowiednim opakowaniu, które zawiera odpowiednie symbole i oznaczenia. Odpowiednia instrukcja obsługi znajduje się w opakowaniu. Jeżeli opakowanie nosi ślady złego traktowania, uszkodzenia, należy to niezwłocznie zgłosić przewoźnikowi poprzez spisanie i podpisanie protokołu szkody oraz poinformować sprzedawcę. Reklamacja nie zgłoszona w ciągu 7 dni, nie będzie uwzględniana.



Ważne ostrzeżenie

Niniejszą instrukcję należy przeczytać dokładnie i uważnie, ponieważ zawiera ona ważne informacje dotyczące funkcji bezpieczeństwa, instalacji i użytkowania.

- Niniejsze zalecenia dotyczą tego produktu.
- Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, do wykorzystania w przyszłości.
- Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia.
- W przypadku sprzedaży lub przeprowadzki upewnij się, że operator lub specjalistyczny warsztat zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu zawartą w załączonej instrukcji.
- Produkt może być obsługiwany wyłącznie przez przeszkolony personel.
- Nie wolno uruchamiać urządzenia i pozostawiać bez nadzoru.
- Zaleca się sprawdzanie przez profesjonalny serwis co najmniej dwa razy w roku.
- Podczas wymiany części należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenia nie wolno czyścić strumieniem wody ani myjką ciśnieniową.
- W przypadku awarii lub wadliwego działania, konieczne jest odłączenie wszystkich połączeń (woda, prąd, gaz) oraz natychmiastowy kontakt z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku usterek spowodowanych nieprawidłowym montażem, nieprzestrzeganiem powyższych zaleceń, innym użytkowaniem itp.

INSTALACJA

Instrukcje techniczne dotyczące instalacji i regulacji.

Do użytku WYŁĄCZNIE dla wyspecjalizowanych techników.

Poniższe instrukcje dotyczą wykwalifikowanego technika instalacyjnego, który przeprowadza wszystkie operacje w prawidłowy sposób i zgodnie z obowiązującymi normami.

Wszelkie czynności związane z regulacją itp. należy wykonywać wyłącznie przy urządzeniu odłączonym od sieci. Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli urządzenie musi być utrzymywane pod napięciem.

MONTAŻ

Aby regulować działanie urządzenia, konieczne jest, aby otoczenie – kuchnia – w którym urządzenie zostanie zainstalowane, było dobrze wentylowane, zgodnie z obowiązującymi normami. Jeśli urządzenie jest umieszczone w bezpośrednim kontakcie ze ścianami mebli, muszą one być wykonane z materiału odpornego na temperatury do 60°C. Instalacja, regulacja, uruchomienie muszą być wykonywane przez wykwalifikowaną osobę, która jest do tego upoważniona oraz zgodnie z obowiązującymi normami.

Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni (maksymalne nierówności w granicach 2 °). Niewielkie nierówności można zniwelować za pomocą regulowanych nóżek.

Urządzenie można instalować osobno lub szeregowo z naszymi urządzeniami produkcyjnymi. Należy zachować minimalną odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W takim przypadku konieczne jest wykonanie odpowiednich regulacji zapewniających izolację termiczną części palnych.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA W ZAKRESIE OCHRONY PRZECIWOŻAROWEJ

- urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby dorosłe
- urządzenie może być bezpiecznie używane w zwykłym środowisku
- urządzenie musi być ustawione tak, aby stało na stabilnej, niepalnej powierzchni

Przedmioty wykonane z materiałów łatwopalnych nie mogą być umieszczane na urządzeniu oraz w bezpośredniej odległości, mniejszej niż bezpieczna minimalna odległość, która wynosi 10 cm).

Informacje o stopniu palności typowych materiałów budowlanych podano w poniższej tabeli. Urządzenia muszą być instalowane w bezpieczny sposób. Podczas instalacji należy również przestrzegać odpowiednich przepisów projektowych, bezpieczeństwa i higieny zgodnie z przepisami i normami obowiązującymi w danym kraju.

Tabela: stopień palności materiałów i wyrobów:

Stopień palności	Materiały budowlane
A niepalne	granit, piaskowiec, beton, cegła, płytki ceramiczne, tynk
B niełatwopalny	akumin, heraklit, lihnos, itaver
C1 łatwopalny	drewno, drewno liściaste, sklejka, utwardzony papier
C2 umiarkowanie łatwopalny	plyta wiórowa, solodur, płyty korkowe, guma, podłoga
C3 łatwopalny	plyta pilśniowa, polistyren, poliuretan, PCV

INSTRUKCJA INSTALACJI PIECE DO PIZZY

Ważne informacje:

Producent nie udziela żadnej gwarancji za wady powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania, nieprzestrzegania zaleceń zawartych w Instrukcji obsługi oraz niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem.

INSTALACJA:

Montaż, modyfikacje i naprawy urządzeń do dużych kuchni, a także ich demontaż, mogą być wykonywane wyłącznie na podstawie umowy serwisowej, umowa ta może być zawarta z autoryzowanym sprzedawcą, z zachowaniem przepisów technicznych oraz norm i przepisów dotyczących instalacja, zasilanie elektryczne, przyłącza gazowe i bezpieczeństwo pracy.

Wentylacja pomieszczenia, w którym zainstalowane jest urządzenie, musi być zgodna z obowiązującymi normami i przepisami. Urządzenie można instalować samodzielnie lub szeregowo z innymi naszymi urządzeniami. Należy zachować minimalną odległość 10 cm od urządzenia, aby zapobiec możliwemu kontaktowi ze ścianami wykonanymi z materiałów łatwopalnych.

Zalecamy również podjęcie odpowiednich środków w celu zapewnienia izolacji termicznej części palnych, np. poprzez montaż elementów chroniących przed promieniowaniem. Niezbędne jest również bezpieczne zainstalowanie urządzeń. Nogi można regulować, aby skompensować wszelkie nierówności i różnice.

PODŁĄCZENIE KABLA ELEKTRYCZNEGO DO ZASILANIA

Instalacja elektryczna - Zasilanie to musi być oddzielnie zabezpieczone. Odpowiada to odpowiedniemu wyłącznikowi prądu znamionowego w zależności od poboru mocy zainstalowanego urządzenia. Sprawdź pobór mocy urządzenia na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. Podłącz urządzenie bezpośrednio do sieci, konieczne jest wstawienie przełącznika między urządzeniem a siecią z minimalną odległością 3 mm między poszczególnymi stykami, co odpowiada obowiązującym normom i obciążeniom. Zasilanie uziemienia (żółto-zielone) nie może być przerywane przez ten przełącznik.

W przypadku łączenia kilku urządzeń w sposób liniowy, urządzenia muszą być wzajemnie uziemione w wyznaczonym miejscu z tyłu urządzenia. Ten punkt nazywa się punktem ekwipotencjalnym.

W każdym razie kabel zasilający musi być ułożony tak, aby w żadnym miejscu nie osiągał temperatury o 50 stopni wyższej niż temperatura otoczenia. Przed podłączeniem urządzenia do sieci upewnij się, że:

- wyłącznik zasilania i wewnętrzna dystrybucja mogą wytrzymać obciążenie urządzenia (patrz etykieta matrycy)
- rozdzielnia wyposażona jest w skuteczne uziemienie zgodnie z normami i warunkami określonymi przez prawo
- gniazdko lub przełącznik w zasilaczu jest łatwo dostępny z urządzenia

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tych standardów i naruszenia powyższych zasad.

UTRZYMANIE

Zaleca się oddanie urządzenia do przeglądu w specjalistycznym warsztacie co najmniej dwa razy w roku. Wszelkie prace przy urządzeniu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę, która jest do tego upoważniona.

Uwaga! Przed użyciem urządzenia należy zdjąć folie ochronne z całej powierzchni, a następnie dokładnie umyć wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną ściereczką.

INSTRUKCJA UŻYCIA

Uwaga! Przed użyciem urządzenia należy zdjąć folie ochronne z całej powierzchni, a następnie dokładnie umyć wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną ściereczką. Przed pieczeniem pozostaw piekarnik na około 30 minut na maksymalnej mocy, aby wypalić pozostałości po konserwowaniu.

Przed pierwszym użyciem należy ustawić temperaturę na 150°C i pozostawić piekarnik na 8 godzin. Po tym wypalaniu w piecu można rozpocząć normalną pracę.

Otworzyć i zamknąć drzwi za pomocą klamek (poz. H, rys. 1). Nie dotykaj metalowych części podczas pracy, ryzyko poparzenia. Wszystkie elementy sterujące i uchwyty są chronione przed promieniowaniem cieplnym. Podczas pracy z żywnością w komorze pieczenia należy chronić dłonie. Nie zakrywaj piekarnika nawet częściowo, nie kładź na nim niczego.

Sterowanie (rys. 1)

Aby uruchomić urządzenie, należy ustawić wyłącznik główny (A) na stan „I” zgodnie z tabliczką na wyłączniku. Następnie urządzenie jest zasilane. Za pomocą pokręteł termostatu można niezależnie sterować grzejnikami górnym (B) i dolnym (C), które uruchamiane są po ustawieniu żądanej temperatury. Grzałki wskazują, że świecą się lampki (D) w górnej i dolnej części komory. Aby wyłączyć grzanie grzejników należy ustawić termostat dla określonej podłogi na temperaturę 0°C. Oświetlenie wnętrza komory włącza się za pomocą podświetlanego wyłącznika (E), poprzez przełączenie w stan „I” i jego wyłączenie do stanu „0”. Oświetlenie działa tylko wtedy, gdy urządzenie jest uruchamiane wyłącznikiem głównym (A).

Wyłączenie pieca

Aby wyłączyć urządzenie, upewnij się, że oświetlenie wnętrza i kaloryfery są wyłączone, a następnie ustaw główny wyłącznik w pozycji „0”.

Zalecenia:

- Podczas pieczenia należy sprawdzać stan pizzy i w razie potrzeby obracać je, aby zapewnić równomierne pieczenie.
- Przy uruchomieniu włączyć komorę z termostatami ustawionymi na maksimum. Po podgrzaniu ustawić termostaty na temperaturę roboczą.
- Temperatura ustawiona na górnym i dolnym termostacie zwykle nie jest taka sama (niższa temperatura na dolnym termostacie)
- Gdy piekarnik jest włączony i pusty, temperatura płyt szamotowych wzrasta z górnych części
- W piecach dwupoziomowych ciepło jest przenoszone między górną a dolną komorą i odwrotnie.
- Regularnie czyścić płytę szamotową odpowiednimi narzędziami.
- Do każdego pieca można dokupić podstawowy zestaw narzędzi.
- Światło włączaj tylko podczas pieczenia, aby wydłużyć żywotność żarówek
- W przypadku nadmiernego wydzielania się pary w przestrzeni roboczej możliwe jest otwarcie klapy parowej w celu jej usunięcia za pomocą dźwika sterującego (poz. G, rys. 1)

Czyszczenie:

Czyszczenie należy przeprowadzić po każdym zakończeniu pracy i musi być przeprowadzone zgodnie z przepisami higienicznymi. Zawsze upewnij się, że urządzenie jest schłodzone i odłączone od sieci. Pieczone resztki jedzenia usuwa się odpowiednią szpachelką i cienką szczotką drucianą. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia, aby nie uszkodzić płyt szamotowych. Nigdy nie myj ich wodą. W przypadku gwałtownego schłodzenia desek szamotowych mogą one ulec uszkodzeniu. Nie używaj myjki ciśnieniowej, żadnych środków żrących lub ściernych, które mogłyby uszkodzić poszczególne części i nie spełniały wymagań higienicznych.

Jak postępować w przypadku awarii:

Wyłączyć zasilanie i wezwać serwis sprzedawcy.

UWAGA

Gwarancja nie obejmuje wszystkich materiałów eksploatacyjnych podlegających normalnemu zużyciu (gumowe uszczelki, żarówki, części szklane i plastikowe itp.). Gwarancja nie obejmuje również urządzenia w przypadku, gdy instalacja została wykonana niezgodnie z instrukcją – upoważniony personel zgodnie z odpowiednimi normami oraz gdy urządzenie było niewłaściwie obsługiwane (ingerencje w urządzenia wewnętrzne) lub obsługiwane przez osoby nieprzeszkolone i niezgodnie z instrukcją użytkowania nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych czynnikami naturalnymi lub innymi interwencjami zewnętrznymi.

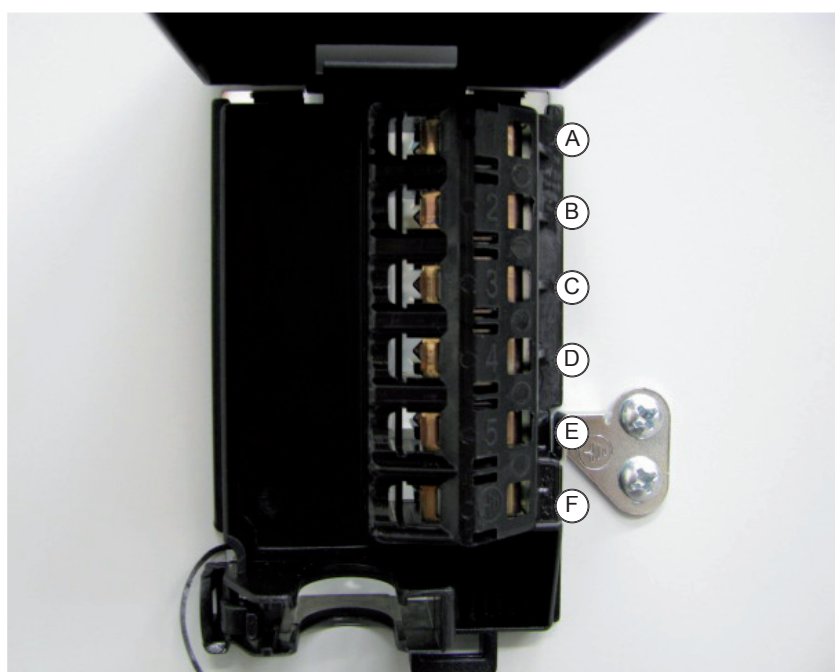
Opakowania transportowe i sprzęt należy zutylizować po zakończeniu okresu użytkowania.

PANEL STEROWANIA (RYS. 1)



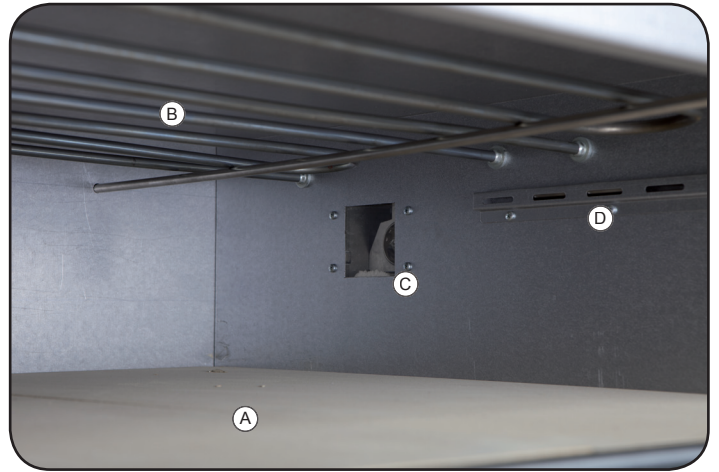
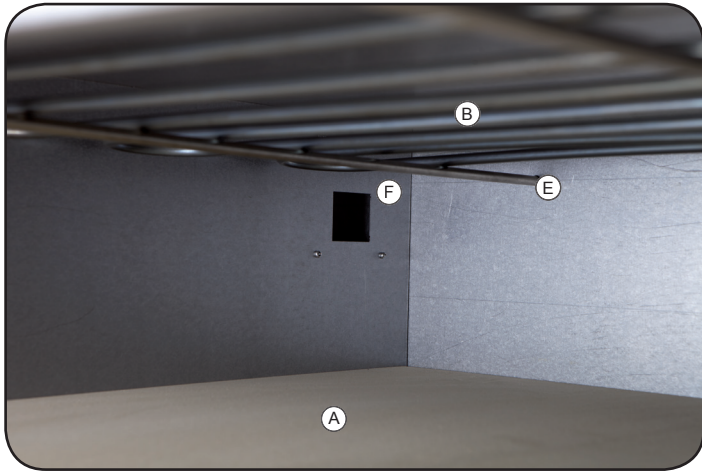
- Ⓐ Wyłącznik główny
- Ⓑ Pokrętko sterowania dolnego termostatu
- Ⓒ Pokrętko sterowania górnego termostatu
- Ⓓ Wskaźniki ciepła
- Ⓔ Przełącznik światła
- Ⓕ Termometr
- Ⓖ Dźwignik sterujący klapą

PODŁĄCZENIE KABLA ZASILAJĄCEGO (RYS. 2)



- Ⓐ L1(faza)
- Ⓑ L2
- Ⓒ L3
- Ⓓ pusty
- Ⓔ zero
- Ⓕ uziemienie

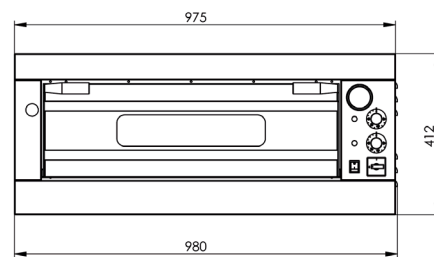
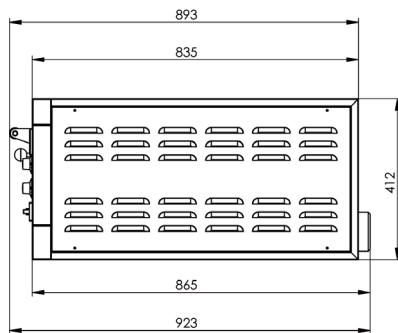
WNĘTRZE PIEKARNIKA (RYS. 3)



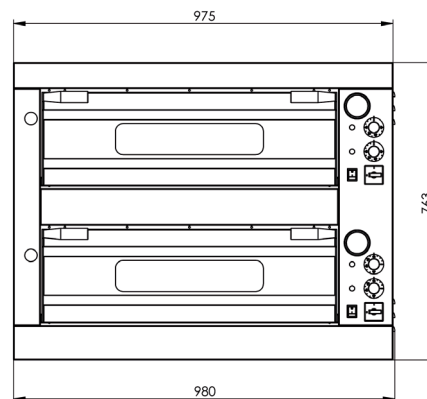
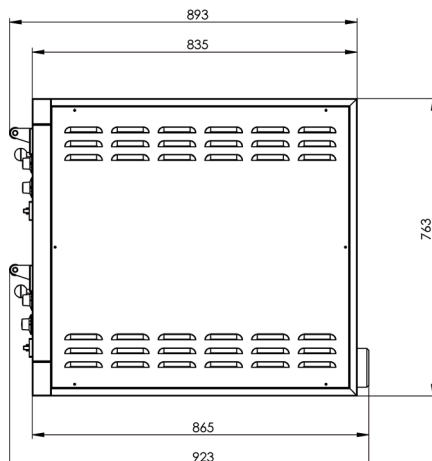
- | | |
|----------------------|---------------------------|
| Ⓐ Płyta szamotowa | Ⓓ Górna kapilara robocza. |
| Ⓑ Grzałka | Ⓔ Pręt nośny do korpusów |
| Ⓒ Oświetlenie komory | Ⓕ Zawór |

RYSUNKI WYMIAROWE (RYS. 4)

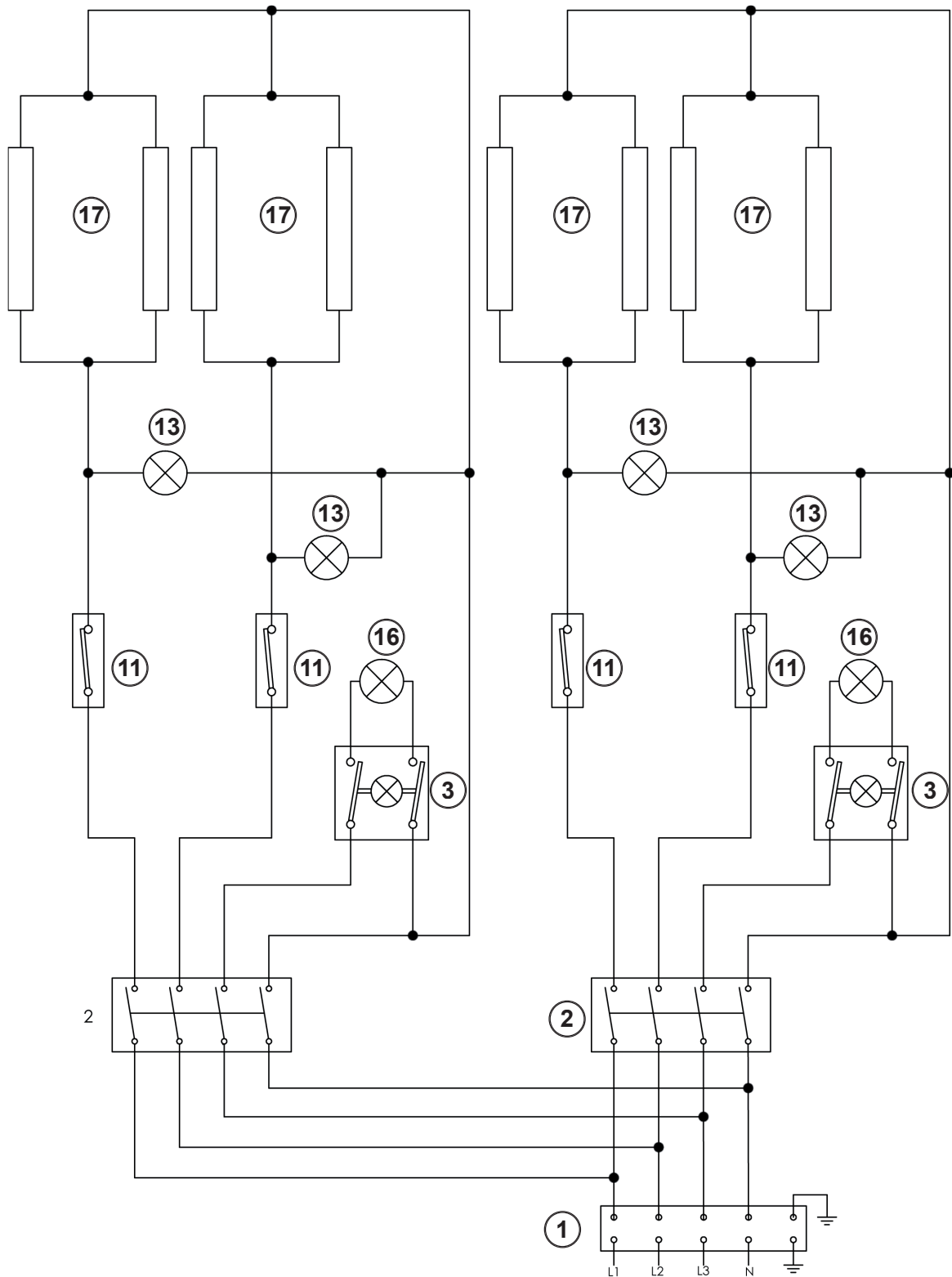
E - 4



E - 8

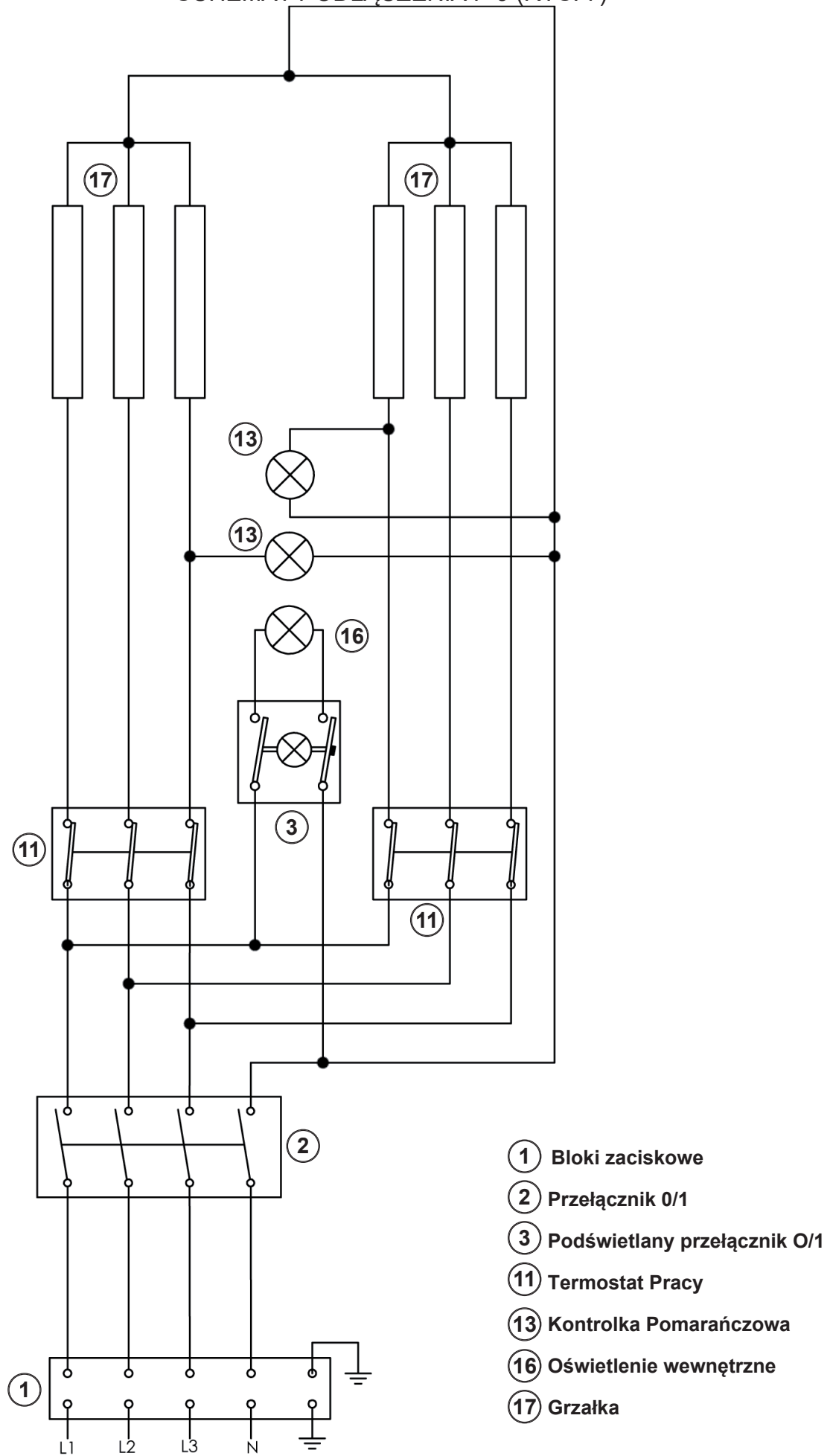


SCHEMAT PODŁĄCZENIA P 8, 12 (RYS. 6)



- ① Bloki zaciskowe
- ② Przełącznik 0/1
- ③ Podświetlany przełącznik 0/1
- ⑪ Termostat Pracy
- ⑬ Kontrolka Pomarańczowa
- ⑯ Oświetlenie wewnętrzne
- ⑰ Grzałka

SCHEMAT PODŁĄCZENIA P 9 (RYS. 7)



- ① Bloki zaciskowe
- ② Przełącznik 0/1
- ③ Podświetlany przełącznik 0/1
- ⑪ Termostat Pracy
- ⑬ Kontrolka Pomarańczowa
- ⑯ Oświetlenie wewnętrzne
- ⑰ Grzałka

SCHEMAT PODŁĄCZENIA P 18 (RYS. 8)

