

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



Zmywarka do naczyń i garnków

S-100 ABT



Spis treści

| | |
|---|-----------|
| 1. Potwierdzenie zgodności z normami | 3 |
| 2. Dane techniczne | 3 |
| 3. Przechowywanie | 4 |
| 4. Informacje bezpieczeństwa | 4 |
| 5. Kontrola opakowania i urządzenia | 4 |
| 6. Instalacja | 5 |
| 7. Podłączenie do sieci elektrycznej | 6 |
| 8. Przygotowanie do uruchomienia | 6 |
| 9. Kontrola działania | 7 |
| 10. Instrukcja obsługi | 8 |
| 11. Regulacja dozowników | 10 |
| 12. Czyszczenie i konserwacja | 12 |
| 13. Serwis | 12 |
| 14. Rysunki i schematy | 13 |
| 15. Gwarancja | 18 |

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

Tabliczka znamionowa umieszczona jest na bocznej ścianie urządzenia.

Przed instalacją skontroluj zgodność parametrów z podanymi na tabliczce znamionowej.

| Typ | Moc całkowita (kW) | Moc zbiornika (kW) | Moc wanny (kW) | Wymiary (cm) | Moc pompy (kW) | Objętość wanny / bojlera [l] | Waga (kg) |
|-----------|--------------------|--------------------|----------------|-------------------|----------------|------------------------------|-----------|
| S-100 ABT | 7,13 | 3 x 1,5 | 6,0 | 65 x 84,5 x 154 h | 2x 0,55 | 40 / 8 | 50 |

Cykle mycia: 1, 2, 3 i 4 minutowy.

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: S-100 ABT
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.



Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji może powodować zagrożenie życia lub zdrowia!

5. Kontrola opakowania i urządzenia

Skontroluj opakowanie! Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzone 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.

Nie podłączaj urządzenie, które nosi ślady uszkodzenia!

UWAGA!
Skontroluj opakowanie!

Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzone 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



Jakiegokolwiek 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 jakiegokolwiek 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.

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 parametrów w zależności podłączonych mediów (z przyłączem elektrycznym/gazowym/wody):
 - 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.

Nie używaj zmywarki bez filtra ssania a zmywarki do mycia naczyń bez filtra wanny. Grozi to przedostaniem się większych zanieczyszczeń do pompy myjącej i uszkodzeniem lub zatkaniem dysz.

Do mycia garnków konieczne jest użycie specjalnego detergentu myjącego przeznaczonego do tego typu akcesoriów.

Aby zmienić przeznaczenie zmywarki (z garnków na szkło lub na odwrót) należy opróżnić ją z wody, zmienić detergent myjący i ponownie napełnić urządzenie. Zaleca się po wymianie detergentu, wykonanie 10 cykli mycia na pusto, aby doszło do całkowitej wymiany nieadekwatnych środków myjących w dyszach.

Urządzenie wyposażone jest w automatyczne, programowalne dozowniki detergentu myjącego i nabłyszczającego. Z tyłu maszyny widoczne są dwa wężyki zakończone filtrem i obciążnikiem. Na jednym z nich widnieje napis „rinse-aid” - jest on przeznaczony do detergentu nabłyszczającego (RM Płuczający), drugi oznaczony jest napisem „detergent” - ten należy włożyć do zbiornika z płynem myjącym, przeznaczonym do zmywarek gastronomicznych (RM Myjący). Dawkowanie detergentów należy przeprowadzić przy instalacji zmywarki.

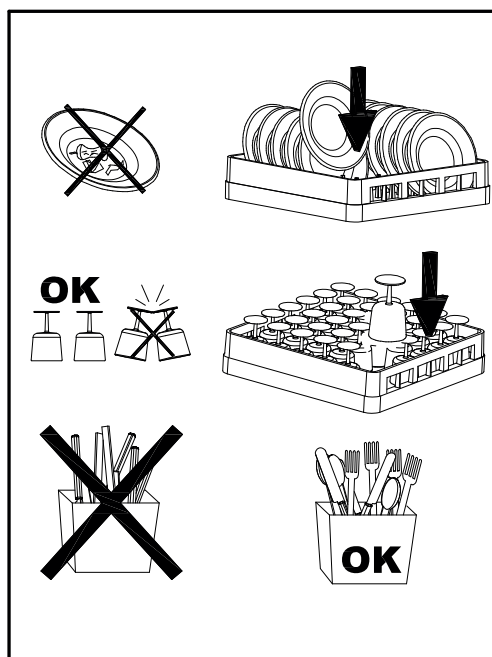
UWAGA! Nie można stosować peniących się środków myjących, a jedynie środki przeznaczone dla profesjonalnych zmywarek. Środki myjące z oferty RM GASTRO są optymalnie skomponowane aby osiągając wysokie efekty mycia, jednocześnie chronią zmywarkę.

Przy pierwszym napełnieniu zmywarki oraz po każdej wymianie wody, należy ręcznie podać środek myjący do wanny, dawkując go wg instrukcji na opakowaniu detergentu (ilość środka na 1 l pomnożona przez objętość wanny wg danych technicznych).

Przygotowanie do użycia

Należy sprawdzić:

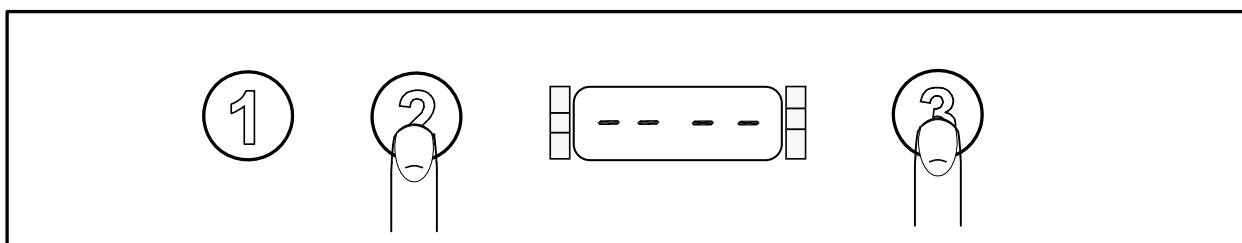
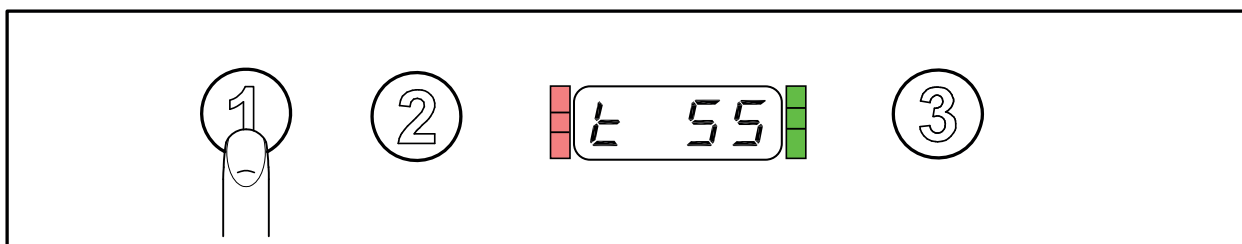
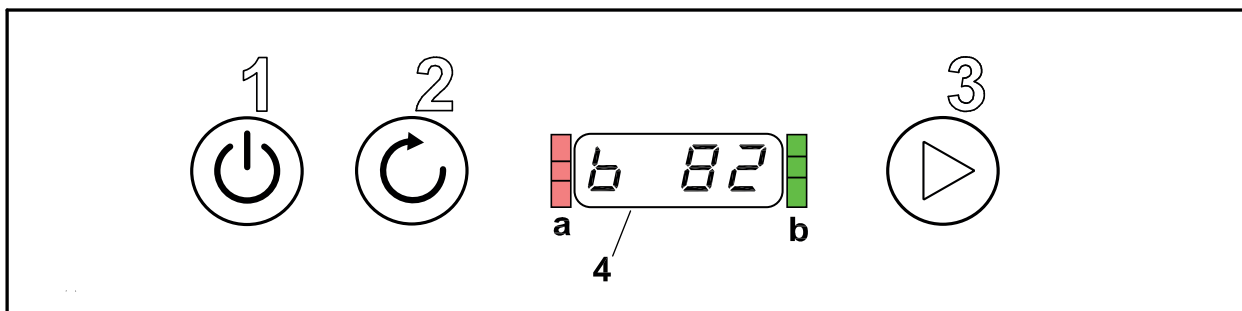
- czy przyłączona woda jest sprawnie podłączona
- czy wszystkie filtry znajdują się na miejscu
- czy zawór wody jest otwarty
- czy komora zmywarki jest pusta. Zamknij drzwi.



Legenda i symbole

ZAWSZE NALEŻY SIĘ KIEROWAĆ INSTRUKCJAMI PRZEDSTAWIONYMI NA PONIŻSZYCH RYSUNKACH.

- (1) PRZYCISK WŁ./WYŁ.
- (2) PRZYCISK WYBORU PROGRAMU
- (3) PRZYCISK START
- (4) WYŚWIETLACZ TEMPERATURY
- (a) DIODA LED CYKLU
- (b) DIODA LED STANU



Krótki cykl zmywania



Długi cykl zmywania
(*nie występuje we wszystkich modelach)



Standardowy cykl zmywania



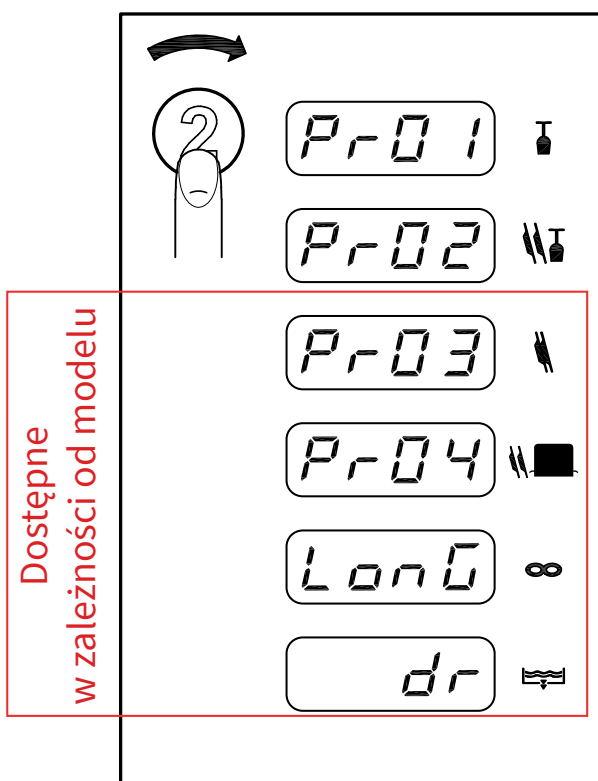
Ciągły cykl zmywania
(*nie występuje we wszystkich modelach)



Pośredni cykl zmywania
(*nie występuje we wszystkich modelach)



Cykl odprowadzania wody
(*nie występuje we wszystkich modelach)



Włączanie

- Włączyć główny przełącznik zasilania i otworzyć kurek dopływu wody.
- Sprawdzić, czy filtry i zawór przelewowy (jeśli jest) są prawidłowo ustawione.
- Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. (1).
- Podczas napełniania i podgrzewania będą migać DIODY LED CYKLU (a).
- WYŚWIETLACZE TEMPERATURY (4) będą wskazywać temperaturę bojlera i zbiornika.
- Po osiągnięciu temperatury roboczej DIODY LED CYKLU (a) będą się świecić na zielono.
- Uzyskano idealne warunki do rozpoczęcia zmywania.

Przygotowanie półki na naczynia

- W celu zapewnienia prawidłowego działania zmywarki do naczyń należy przestrzegać poniższych zasad:
- Korzystać z odpowiedniej półki na naczynia, nie przepelniając jej i nie układając naczyń jedno na drugie.
- Przed zmywaniem naczyń uprzednio należy z nich usunąć wszelkie resztki potraw.
- Puste głębsze naczynia należy umieszczać na półce dnem do góry.

- Talerze i podobne przedmioty należy umieszczać na półce w pozycji pochylonej, powierzchnią wewnętrzną skierowaną do góry.
- Mieszane sztuczce należy umieszczać w koszu na zastawę stołową, uchwytami skierowanymi do dołu.
- Nie wolno umieszczać zastawy stołowej wykonanej ze srebra i stali nierdzewnej w tym samym koszu na zastawę stołową, ponieważ srebro może stracić swój połysk, a stal ulec korozji.
- Naczynia należy zmywać tuż po posiłku, tak aby zabrudzenia nie stężały ani nie przystały do powierzchni.
- W zmywarce należy umieszczać wyłącznie nieuszkodzone naczynia przeznaczone do zmywania w zmywarkach.

Wybór i rozpoczęcie cyklu

- Wybrać cykl zmywania odpowiedni dla rodzaju naczyń, kilkakrotnie naciskając przycisk WYBORU PROGRAMU (2) (na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni tekst) (Rys. 4).
- Nacisnąć przycisk START (3), aby rozpocząć program; DIODY LED CYKLU (a) zaczną migać od dołu do góry.
- Po zakończeniu cyklu pozostaną włączone.
- W celu szybkiego osuszenia naczyń wysunąć półkę na naczynia tuż po zakończeniu cyklu.
- Aby wstrzymać cykl zmywania, nacisnąć przycisk START (3). (Cykl nie zostanie zakończony)

Ciągły cykl zmywania (*opcjonalne)

- Jest to przedłużony cykl ze zmiennym czasem w zależności od modelu.
- Czas trwania cyklu można zmieniać, naciskając przycisk START (3) w czasie wykonywania cyklu, aby przerwać zmywanie i rozpocząć spłukiwanie.

Demontaż zintegrowanego filtra (jeśli jest)

- Ustawić ramiona zmywające i spłukujące prostopadle do krawędzi drzwi.
- Podnieść filtr, łapiąc go za uchwyt.

Opróżnianie zmywarki do naczyń

Maszyna bez pompy spustowej

- Wyłączyć maszynę.
- Zdemontować zintegrowany filtr (jeśli jest).
- Wyjąć zawór przelewowy, wyciągając go w górę, a następnie poczekać do całkowitego opróżnienia zbiornika.
- Wyjąć filtr zbiornika i wyczyścić go; wyczyścić dysze zmywające i splukujące oraz wnętrze zmywarki do naczyń.

Maszyna z pompą spustową

- Wybrać cykl odprowadzania wody, naciskając przycisk WYBORU PROGRAMU (2).
- Zdemontować zintegrowany filtr (jeśli jest).
- Zamknąć drzwi/pokrywę.
- Nacisnąć przycisk START (3), aby rozpocząć cykl.
- Maszyna wykona cykl odprowadzania wody z samoczyszczeniem (opcjonalnym); po zakończeniu cyklu maszyna wyłączy się.
- Wyjąć filtr zbiornika i wyczyścić go; wyczyścić dysze zmywające i splukujące oraz wnętrze zmywarki do naczyń.

Wyłączanie zmywarki do naczyń

- Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. (1). Na wyświetlaczu pojawią się segmenty środkowe, wskazując obecność napięcia.

11. Czyszczenie i konserwacja

Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy poczekać do zakończenia cyklu zmywania, całkowicie odprowadzić wodę, odłączyć zasilanie i zamknąć kurek dopływu wody.

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. Zawsze po umyciu wytrzyj do sucha wszystkie powierzchnie.

Zasady ogólne

- Nie spryskiwać wodą, bo może to spowodować uszkodzenie instalacji elektrycznej.
- Powierzchnie zewnętrzne należy czyścić wyłącznie po ostygnięciu maszyny. W tym celu należy stosować środki przeznaczone do konserwacji stali.
- Gdy temperatura w pomieszczeniu jest na tyle niska, że może dojść do zamarznięcia urządzenia, należy odprowadzić wodę z bojlera i pompy zmywania.

Czyszczenie

- Aby zapewnić odpowiednie działanie zmywarki do naczyń, należy regularnie wykonywać poniższe prace konserwacyjne. Zaleca się wykonywanie odkażania w regularnych odstępach czasu przy użyciu odpowiednich ogólnodostępnych łagodnych środków czyszczących.

Czyszczenie zespołu filtrującego

Poniższą procedurę należy wykonywać po stwierdzeniu zabrudzeń na filtrze oraz co najmniej jeden raz dziennie.

- Wyjąć półki na naczynia i wyczyścić je.
- Opróżnić zbiornik, wykonując czynności opisane w punkcie „4.7 Opróżnianie zmywarki do

naczyń”.

- Wyjąć wszystkie filtry ze zmywarki do naczyń i dokładnie je wyczyścić.
- Stalowego zbiornika nie wolno czyścić przy użyciu materiałów ściernych ani ostrych przedmiotów.
- Po wykonaniu wymienionych czynności ostrożnie zamontować poszczególne części z powrotem we właściwych miejscach.

Czyszczenie zespołu spłukującego

Ramiona zmywające i spłukujące w łatwy sposób można demontować na potrzeby okresowego czyszczenia dysz oraz zapobiegania powstawaniu niedrożności i/lub osadów.

Należy postępować w następujący sposób:

- Odkręcić nakrętkę pierścieniową i zdjąć ramiona.
- Przemyc poszczególne części pod bieżącą wodą; dokładnie wyczyścić dysze, używając w tym celu np. wykałaczki lub niewielkich ostro zakończonych narzędzi. W celu dokładniejszego wyczyszczenia dysz w razie konieczności dysze można też rozebrać na drobne elementy.
- Wyczyścić czopy obrotowe ramion wewnątrz maszyny oraz w obszarze odprowadzania wody na potrzeby zmywania i spłukiwania.
- Z powrotem zamontować ramiona we właściwych miejscach, sprawdzając, czy obracają się swobodnie.

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 pozostawienie uchylonych drzwi/pokryw w celu lepszej cyrkulacji powietrza.

Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

12. Regulacje i ustawienia

Poniższe ustawienia mogą wprowadzać wyłącznie wykwalifikowani technicy. Kierować się instrukcjami przedstawionymi na rysunkach na stronie 6.

Parametry wymienione na kolejnej stronie można ustawiać podczas instalacji, przechodząc do menu ustawień w następujący sposób:

- Wyłączyć zmywarkę do naczyń, pozostawić podłączone zasilanie i otworzyć drzwi (pokrywę).
- Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski (2) i (3) (cykl i START) przez co najmniej 5 sekund do momentu pojawienia się tekstu na wyświetlaczu [H□□]
- Zwolnić przyciski (2) i (3).
- Naciskać przyciski (2) lub (3) do zmiany na [H l²]
- Zatwierdzić, naciskając przycisk (1).
- Wybrać wymagany parametr, naciskając przycisk (1) i zmienić jego wartość, naciskając przyciski (2) i (3).
- Zmieniony parametr automatycznie zostanie zapisany w pamięci bez konieczności potwierdzenia.
- Przycisk (1) umożliwia cykliczne przewijanie wszystkich parametrów.
- Aby zakończyć programowanie, nacisnąć i przytrzymać przycisk (1) do momentu pojawienia się kresek na wyświetlaczu w trybie oczekiwania maszyny.

N.B. Rodzaj parametrów i kolejność ich zmiany może się różnić w zależności od typu maszyny.

| | | |
|----|--|---|
| 68 | Temperatura bojlera | Regulacja temperatury spłukiwania (bojler) |
| 78 | Temperatura zbiornika | Regulacja temperatury spłukiwania (zbiornik) |
| 88 | Wyświetlanie temperatury | Włączenie wyświetlania temperatury, naprzemienne bojlera i zbiornika. |
| 8H | Zatrzymanie nagrzewania | Włączenie funkcji zatrzymania nagrzewania gwarantującej spłukiwanie w odpowiedniej temperaturze |
| 8S | Oszczędzanie energii | Po włączeniu zapewnia oszczędzanie energii, gdy maszyna jest nieużywana |
| 88 | Automatyczne włączenie automatycznego uruchomienia | Automatyczne włączenie automatycznego uruchomienia |
| 88 | ZASTRZEŻONE nie modyfikować | Zastrzeżone na potrzeby późniejszego użycia; nie modyfikować |
| 88 | Czas dozowania detergentu | Regulacja czasu dozowania detergentu |
| 88 | Czas dozowania dodatku do spłukiwania | Regulacja czasu dozowania dodatku do spłukiwania |
| 88 | Pompa detergentu | Ręczne włączanie dozownika detergentu (jeśli jest) |
| 88 | Pompa dodatku do spłukiwania | Ręczne włączanie dozownika dodatku do spłukiwania (jeśli jest) |
| 88 | Pompa spłukiwania | Ręczne włączanie pompy spłukiwania (jeśli jest) |
| 88 | Zasilanie jest podłączone | Wyłączono maszynę, zasilanie jest podłączone |

Po ustawieniu wymaganych parametrów, aby zakończyć pracę, zapisując wszystkie parametry, należy przytrzymać przycisk (1) do momentu pojawienia się kresek na wyświetlaczu.

13. Serwis i autodiagnostyka

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.

Zmywarka do naczyń dysponuje systemem autodiagnostyki, umożliwiającemu wykrywanie i sygnalizowanie wielu usterek.

UWAGA! Komunikat można usunąć, wyłączając i ponownie włączając maszynę. Jeśli po wykonaniu zalecanych czynności, problem występuje nadal, należy się skontaktować z Autoryzowanym Punktem Serwisowym.

| | |
|------|---|
| 8888 | Brak splukiwania. Naczynia nie zostały prawidłowo splukane. Sprawdzić, czy dysze splukujące są czyste. |
| 8802 | Brak odprowadzania wody. Woda nie jest odprowadzana lub jest odprowadzana w nieprawidłowy sposób. Sprawdzić, czy rura spustowa nie jest zgięta lub zgnieciona, oraz czy nie występuje zapchanie syfonu lub filtrów. W przypadku maszyn z zaworem przelewowym przed rozpoczęciem cyklu odprowadzania wody należy go zdemontować |
| 8803 | Błąd resetowania temperatury splukiwania. Temperatura bojlera nie została zresetowana w określonym zakresie czasu podczas cyklu zmywania. Wyłączyć maszynę i ponownie ją włączyć, po czym wykonać nowy cykl. |
| 8804 | Błąd napełniania wody w zbiorniku. Sprawdzić, czy połączenia hydrauliczne są prawidłowe, oraz czy kurek dopływu wody jest otwarty. Jeśli jest, sprawdzić, czy zawór przepływowy znajduje się we właściwym miejscu. Wyłączyć maszynę i ponownie ją włączyć, po czym uzupełnić poziom wody |
| 8805 | Błąd termometru zbiornika. (Sonda otwarta) Maszyna nie wykrywa temperatury zbiornika. Wyłączyć maszynę i ponownie ją włączyć |
| 8806 | Błąd termometru zbiornika. (Zwarcie sondy) Maszyna nie wykrywa temperatury zbiornika. Wyłączyć maszynę i ponownie ją włączyć |
| 8807 | Błąd termometru bojlera. (Sonda otwarta) Maszyna nie wykrywa temperatury bojlera. Wyłączyć maszynę i ponownie ją włączyć |
| 8808 | Błąd termometru bojlera. (Zwarcie sondy) Maszyna nie wykrywa temperatury bojlera. Wyłączyć maszynę i ponownie ją włączyć |
| 8809 | Przekroczenie czasu napełniania bojlera: nie napełniono bojlera. Nie można wykonać splukiwania. Sprawdzić, czy kurek dopływu wody jest otwarty. Wyłączyć maszynę i ponownie ją włączyć, po czym wykonać nowy cykl. |
| 8822 | Błąd resetowania temperatury zbiornika: Temperatura zbiornika nie została zresetowana w określonym zakresie czasu podczas cyklu zmywania. Wyłączyć maszynę i ponownie ją włączyć, po czym wykonać nowy cykl |
| 8858 | Zabezpieczenie elektromechaniczne: samoczynne wyłączenie termostatów bezpieczeństwa bojlera (dotyczy tylko 3-fazowych zmywarek do naczyń) lub presostatu bezpieczeństwa zbiornika. (TYLKO, JEŚLI JEST) |
| 8850 | Zabezpieczenie poziomu: Nieprawidłowy poziom wody w zbiorniku |

15. 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: |
| Sprzedający | | |
| Nazwa firmy: | Data sprzedaży: | Pieczętko i data instalacji: |
| Kupujący | | |
| Imię i nazwisko / nazwa firmy: | Pieczętko: <small>Podkreślenie na obwodzie oznacza gwarancję pod kątem użytkownika urządzenia</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 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:

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