

RM GASTRO

www.rmgastro.eu



PREPARING MEAT
AND VEGETABLES

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



KUTRY
KUTER

PSP 500 / 3,5 L - 5 L - 8 L



Český výrobce zařízení pro gastronomii
Producent urządzeń gastronomicznych



01-04-2014

Obsah

Prohlášení o souladu s normami	3
Technická data	3
Kontrola obalu a zařízení	4
Instalace	4
Umístění	4
Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21	5
Připojení elektrického kabelu do sítě	6
Návod k použití	6
Ovládací panel PSP 500 (obr.1)	7
Čištění a údržba	7
Otevření a sejmutí plastového krytu (obr. 2)	8
Sejmutí pracovní nádoby (obr. 3)	8
Bezpečnostní prvky PSP 100/300 (obr. 4)	9
Přibližné časy na přípravu jednotlivých potravin (obr. 5)	9
Pracovní prostor PSP 500 (obr. 6)	9
Schéma zapojení PSP 500 (obr. 7)	10
Schéma zapojení PSP 500 (obr. 8)	10

Prohlášení o souladu s normami

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu se směrnicí evropského parlamentu a rady 2006/95/ES (nařízením vlády 17/2003 Sb.), 2004/108/ES (nařízením vlády 616/2006 Sb.), zákonem č.22/1997 Sb. a č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 38/2001 Sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy.

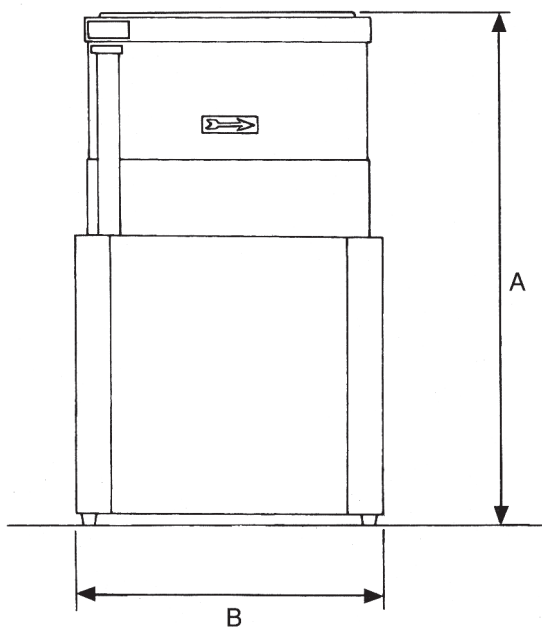
Pozor, výrobce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami, jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. Tento spotřebič je určen pouze pro odborné používání a musí být obsluhován kvalifikovanými osobami. Části, které byly po nastavení zajištěny výrobcem nebo pověřeným pracovníkem, nesmí uživatel přestavovat.



Technická data

Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení, které je přiloženo v tomto návodu.

Typ výrobku	Výška A (cm)	Šířka B (cm)	Otáčky (ot/min)	Napětí (V)	Příkon (kW)	Hmotnost (kg)
PSP 500/3,5	40	24	1400	230 / 400	0,55	12
PSP 500/6	44	28	1400	230 / 400	1,1	20
PSP 500/8	55	28	1400	230 / 400	1,1	22



Kontrola obalu a zařízení

Zařízení opouští naše sklady v řádném obalu, na kterém jsou odpovídající symboly a označení. V obalu se nachází odpovídající návod k obsluze. Jestliže by obal měl vykazovat špatné zacházení, známky poškození, **musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.**

Přístroj je pro přepravu zabalen do tuhé kartónové krabice a proti vlhkosti je chráněn polyethylénovou fólií.

Provozní teplota: 0 – 32 °C

Skladovat při teplotě: -15 až +65°C

Výkon motoru: 80% při teplotě 20°C

50% při teplotě 60°C



Důležité upozornění

- Tento návod musí být řádně a pozorně přečten, protože obsahuje důležité informace o bezpečnostních prvcích, instalaci a použití.
- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek.
- Výrobek odpovídá platným normám.
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití.
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem.
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v přiloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha.
- Smí se používat pouze pro sekání masa, sýru, zeleniny, pro šlehání a pro hnětení lehkých těst.
- Nesmí být spuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 2x ročně.
- Při eventuální opravě výměně dílů musí být použity originální náhradní díly.
- Výrobek se nesmí čistit proudem vody nebo tlakovou sprchou.
- Při poruše nebo špatném chodu výrobku je nutné odpojit veškeré el. přívody a zavolejte autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržetím shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.

Instalace

Technické instrukce pro instalaci a regulaci.

K použití POUZE pro specializované techniky.

Instrukce, které následují, se obrací k technikovi kvalifikovanému pro instalaci, aby provedl všechny operace způsobem co nejkorektnějším a podle platných norem.



Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze sítě. Je - li nutno udržovat spotřebič pod napětím je nutno dbát nejvyšší opatrnosti.

Umístění

K regulaci činnosti spotřebiče je zcela nutné, aby prostředí - kuchyně - kde bude spotřebič instalován bylo dobře větráno (vzhledem k tomuto: necht' se technik řídí platnými normami UNI- IG 7129 - 7131) - (ČSN). Jestliže zařízení bude umístěno tak, že bude v kontaktu se stěnami nábytku, tyto musí odolávat teplotě až 60°C. Instalaci, seřízení, uvedení do provozu musí provést kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění a to dle platných norem.

Rozbalte přístroj a zkontrolujte, zda se přístroj nepoškodil během přepravy. Umístěte přístroj na vodorovnou plochu (maximální nerovnost do 2°).

Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21

- obsluhu spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- spotřebič smí být bezpečně používán v obyčejném prostředí podle ČSN 332000-1
- spotřebič je nutné umístit tak, aby stál nebo visel pevně na nehořlavém podkladu

Na spotřebič a do vzdálenosti menší než bezpečná vzdálenost od něho nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 cm).

- informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka níže

Tabulka: stupeň hořlavosti stavební hmoty zařazené do st. hořlavosti (ČSN 730823) hmot a výrobků

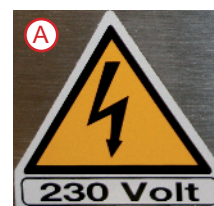
A nehořlavé	žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, omítky
B nesnadno hořlavé	akumin, heraklit, lihnos, itaver
C1 těžce hořlavé	dřevo, listnaté, překližky sirkoklit, tvrzený papír, umakart
C2 středně hořlavé	dřevotřískové desky, solodur, korkové desky, pryž, podlahoviny
C3 lehce hořlavé	dřevovláknité desky, polystyrén, polyureten, PVC

Spotřebiče musí být instalovány bezpečným způsobem. Při instalaci musí být dále respektovány příslušné projektové, bezpečnostní a hygienické předpisy dle:

- ČSN 06 1008 požární bezpečnost lokálních spotřebičů a zdrojů tepla
- ČSN 33 2000 prostředí pro elektrická zařízení

Důležitá upozornění na zařízení

- A** Stroj je pod proudem 230 V
- B** Směr rotace disku (nožu)
- C** Varování
nezapomeňte odpojit napájecí zdroj před jakýmkoliv typem údržby.



Připojení elektrického kabelu do sítě

Instalace elektrického přívodu - Tento přívod musí být samostatně jištěn odpovídajícím jističem jmenovitého proudu v závislosti na příkonu instalovaného přístroje. Příkon přístroje zkontrolujte na výrobním štítku. Přístroj připojte přímo na síť pomocí zástrčky na přívodním kabelu. Pokud zařízení je připojeno do sítě pomocí přívodního kabelu bez zástrčky, je nezbytné vložit mezi spotřebič a síť vypínač s minimální vzdáleností 3mm mezi jednotlivými kontakty, který odpovídá platným normám a zatížením. Přívod uzemění (žlutozelený) nesmí být tímto spínačem přerušen.

V každém případě přívodní kabel musí být umístěn tak, že v žádném bodě nedosáhne teploty o 50 stupňů vyšší než prostředí. Nejprve než bude spotřebič připojen do sítě je nutné se ujistit, že:

- přívodní jistič a vnitřní rozvod snesou zatížení spotřebiče (viz štítek matrice)
- rozvod je vybaven účinným uzeměním podle norem (ČSN) a podmínek daných zákonem
- zásuvka nebo vypínač v přívodu jsou dobře přístupné od spotřebiče

 **Vzdáváme se jakékoliv zodpovědnosti v případě, že tyto normy nebudou respektovány a v případě porušení výše uvedených zásad.**

Před prvním použitím je nutno z přístroje odstranit ochranou fólii a přístroj vyčistit viz. kapitola „Čištění a údržba“.

Návod k použití

Pozor! Než-li začnete přístroj používat, je nutné sejmout ochranné fólie a dobře jej omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté opláchnout čistou vodou. Nikdy nenechávejte přístroj v chodu bez dozoru.

Zařízení je určeno pro sekání, šlehání a hnětení. Zařízení smějí používat pouze osoby seznámené s návodem k obsluze a oprávněné obsluhovat toto zařízení.

Kutry PSP-500 jsou opatřeny bezpečnostním magnetickým mikrospínačem. Magnetický mikrospínač je umístěn v plastovém víku (viz obr. 2), při špatně nasazeném nebo nenasazeném víku je spínač rozpojen a kutr je v této chvíli vypnut.

Stiskněte zelené tlačítko START (A) (viz obr. 1), poté zkontrolujte, zda se motor otáčí správným směrem dle šipky na nádobě kutru. Pro zastavení stiskněte tlačítko STOP (C, obr. 1). Nyní je váš přístroj připraven k použití, pozor opět upozorňujeme, že při manipulaci s noži musíte dbát maximální opatrnosti, nebezpečí pořezání.

1. Odejměte víko kutru (viz obr. 2).
2. Vložte potravinu, kterou budete zpracovávat, avšak neplňte nádobu do maxima, tekutou potravinu a ovoce lze zpracovávat pouze do 1/3 objemu (při nedodržení tekutina vytéká středem nádoby).
3. Připevněte správně víko kutru (obr. 2).
4. Stiskněte tlačítko START (A, obr. 1), rozsvítí se kontrolka (D, obr. 1) a stroj pracuje.
5. Při potřebě přerušit práci z důvodu doplnění suroviny, stačí pokud uvolníte víko (obr. 2) a magnetický mikrospínač automaticky vypne stroj .
6. Zmáčknutím červeného tlačítka STOP (C, obr.1), vypnete přístroj.

Pokud chcete sejmout nerezovou nádobu, pootočte ji ve směru hodinových ručiček a vysuňte vzhůru. Opětovné nasazení a zajištění proveďte obráceným postupem (obr. 3).

Použití jednotlivých nožů (viz. obr. 4).

Přibližné doby přípravy jednotlivých potravin (viz. obr. 5).

Čištění a údržba

Pravidelně myjte nože (obr. 4). Nože můžete mýt pod tekoucí vodou a běžnými saponáty. Tělo motoru otírejte pouze vlhkým hadrem. Při vniknutí vody do těla motoru hrozí jeho poškození a úraz elektrickým proudem.

Údržba:

Doporučuje se nechat přístroj alespoň 2x ročně překontrolovat odborným servisem. Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění.

Poznámky a doporučení

Používejte přístroj pouze pod dohledem. Po ukončení práce s přístrojem nevytahujte zástrčku z elektrické sítě nejméně po dobu 3 minut – nebezpečí úrazu el. proudem - je nabitá kapacita kondenzátoru.

Jak postupovat v případě poruchy?

Vypněte elektrický přívod a zavolejte servisní organizaci prodejce.



UPOZORNĚNÍ

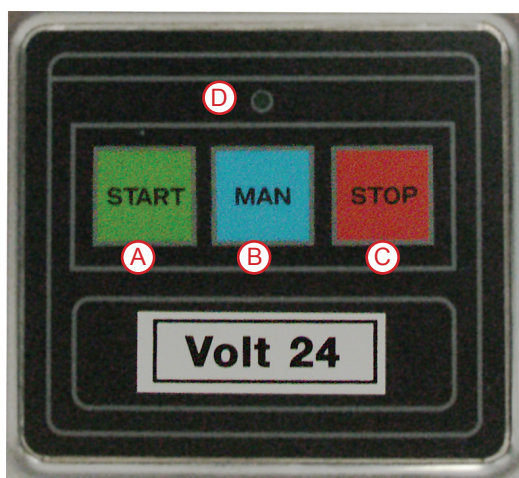
Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno (zásahy do vnitřního zařízení atd.) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se záruka nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem.



Přepavní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru.

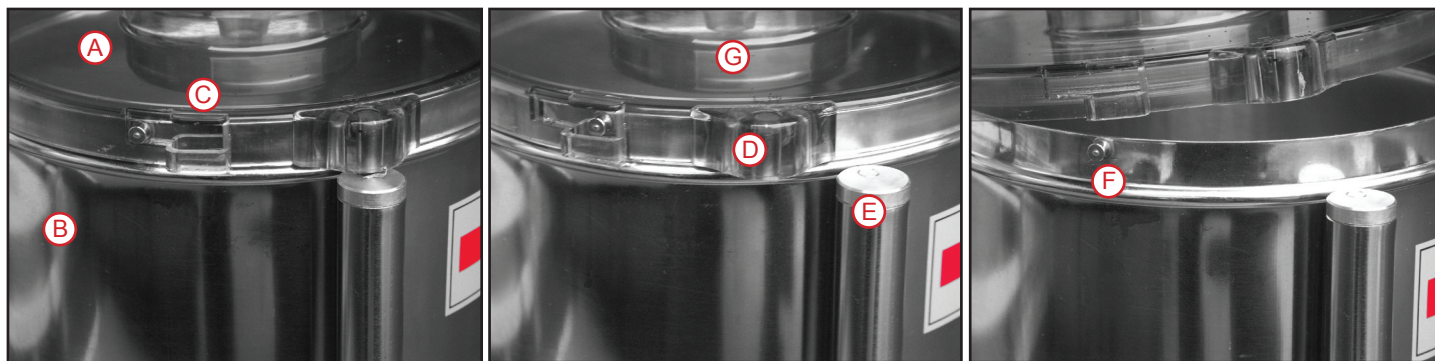


Ovládací panel PSP 500 (obr.1)



- (A) Tlačítko start - trvalý chod
- (B) Tlačítko mžikového sepnutí (stisknuto - stroj běží)
- (C) Tlačítko stop
- (D) Kontrolka chodu

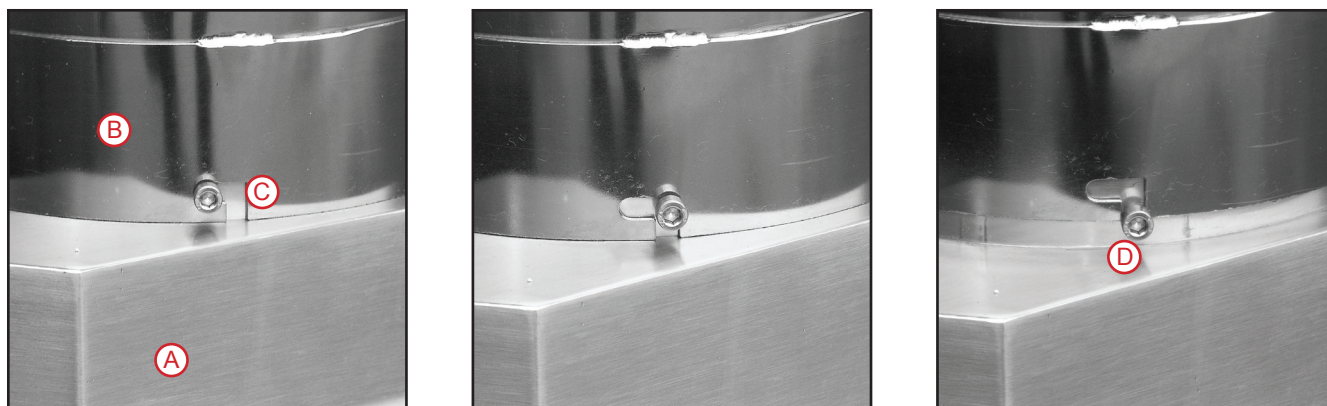
Otevření a sejmutí plastového krytu (obr. 2)



- (A) Plastový kryt
- (B) Nerezová nádoba
- (C) Bajonetový uzávěr
- (D) Magnet

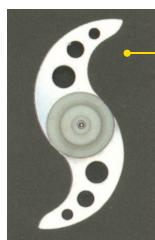
- (E) Mikrospínač magnetický
- (F) Kolík bajonetového uzávěru
- (G) Otvor pro přikapávání oleje

Sejmutí pracovní nádoby (obr. 3)



- (A) Tělo kutru
- (B) Nerezová nádoba
- (C) Bajonetový uzávěr
- (D) Šroub bajonetového uzávěru

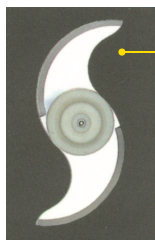
Bezpečnostní prvky PSP 100/300 (obr. 4)



Děrovaný nůž

Bez ostří s otvory
v ploše

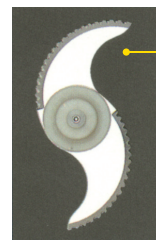
- Pro míchání a šlehání
(krémy, sníh, majonéza)



Normální nůž

Řezná ostří

- Pro sekání a mletí
(maso, sýr, zelenina)


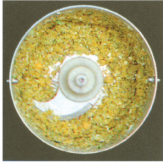
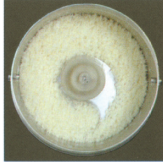







Zubátý nůž

Zubatá ostří

- Pro hnětení lehkých těst
(koláče, lívance, koblihy)

Přibližné časy na přípravu jednotlivých potravin (obr. 5)

strouhanka	sekaná zelenina	sýr na pizzu	rajčatové pyré
35 s	5 s	10 s	60 s
			
			
15 s	60 s	5 s	120 s

Pracovní prostor PSP 500 (obr. 6)



- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| (A) Tělo kutru | (E) Střed nože |
| (B) Nerezová nádoba | (F) Šroub bajonetového uzávěru nádoby |
| (C) Nůž hladký (dodáván se strojem) | (G) Tyč s magnetickým mikrospínačem |
| (D) Ostří nože | |

Schéma zapojení PSP 500 (obr. 7)

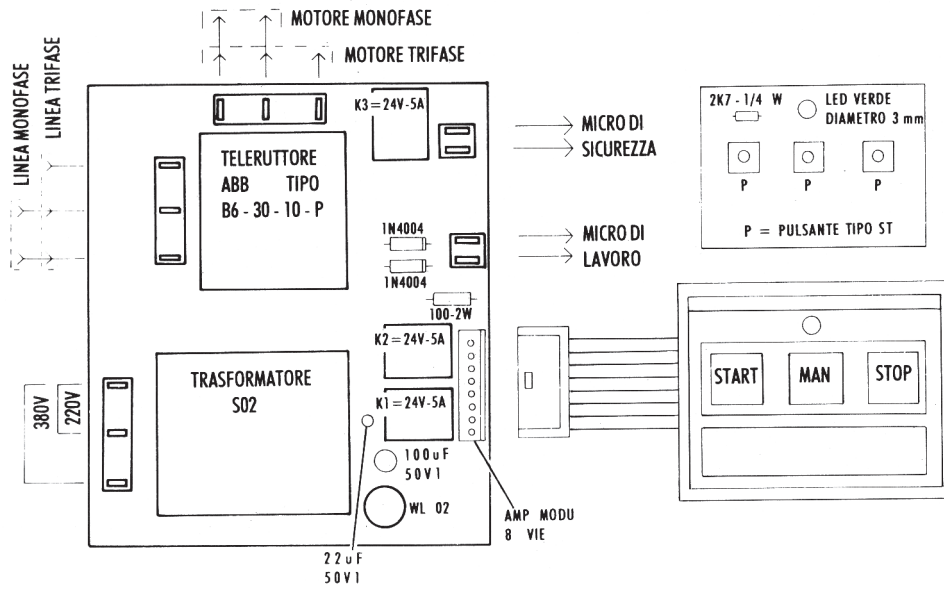
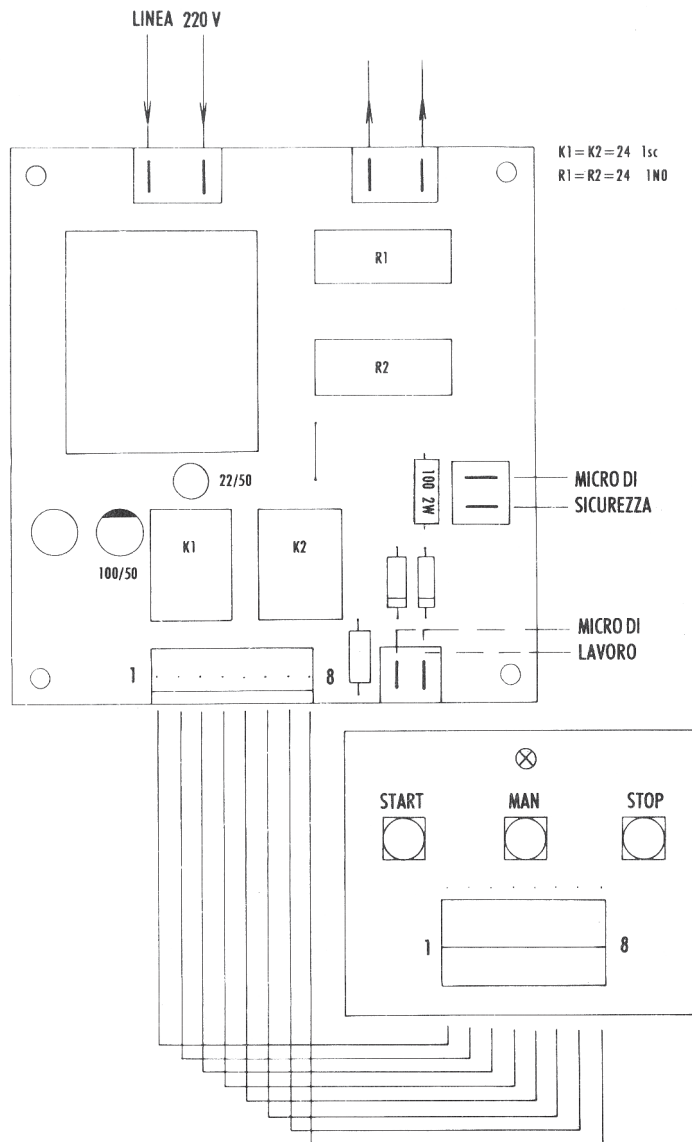


Schéma zapojení PSP 500 (obr. 8)



seznam servisních organizací:

CZ: **RM GASTRO CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: **RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom, tel. +421 32 7717061,
obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

Spis treści

1. Wstęp	3
2. Opis i dane techniczne	4
3. Instalacja i umiejscowienie	5
4. Podłączenie do sieci elektrycznej	5
5. Instrukcja obsługi	6
6. Czyszczenie i konserwacja	10
7. Schematy podłączenia	11
8. Gwarancja	12

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 użytkownika lub nieprzestrzegania przepisów wymienionych w tej instrukcji.

- Polecenia ważne są dla modeli: PSP 500
- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie 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.

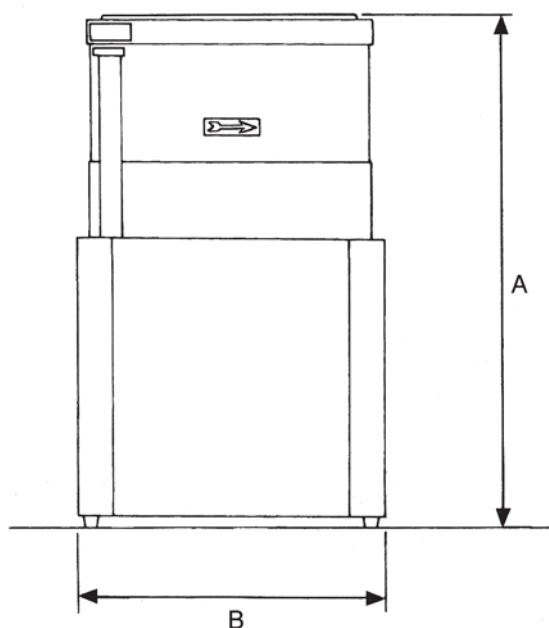
2. Opis i dane techniczne

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	Wysokość A (cm)	Szerokość B (cm)	Obroty (obr./min)	Napięcie (V)	Moc (kW)	Waga (kg)
PSP 500/3,5	40	24	1400	230/400	0,55	12
PSP 500/6	44	28	1400	230/400	1,1	20
PSP 500/8	55	28	1400	230/400	1,1	22



wymiary urządzenia podane są w tabeli powyżej

3. Instalacja i umiejscowienie



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.

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 należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni (z max. nierównościami 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.

Listwa zaciskowa znajduje się na spodzie tylnej części obudowy.

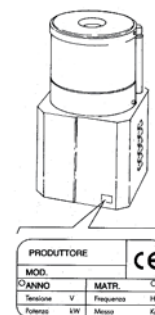
Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych przewodów.

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. 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 urządzenia:	0-32 °C
Temperatura przechowywania:	-15 - +65 °C
Moc silnika:	80% przy temperaturze 20°C 50% przy temperaturze 60°C

Kutry PSP-500 są zaopatrzone w magnetyczny wyłącznik bezpieczeństwa, który znajduje się w plastikowej pokrywie (rys. 2). Kiedy wieko jest otwarte lub niedomknięte mikrowyłącznik blokuje włączenie urządzenia.

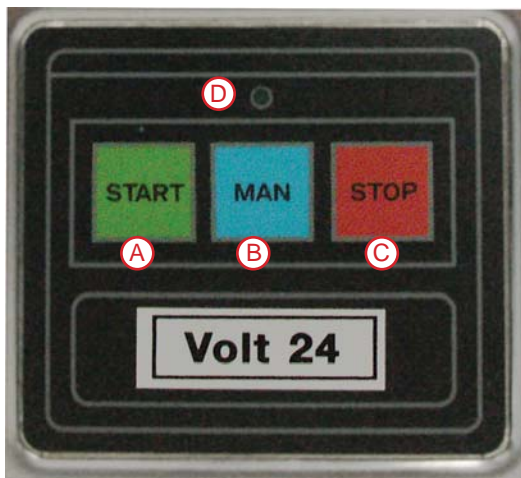
Aby uruchomić urządzenie należy:

- nacisnąć przycisk START (rys. 3, następna strona)
- skontrolować obroty silnika - rys. 4 na następnej stronie (powinny być zgodne ze strzałką umieszczoną na obudowie)

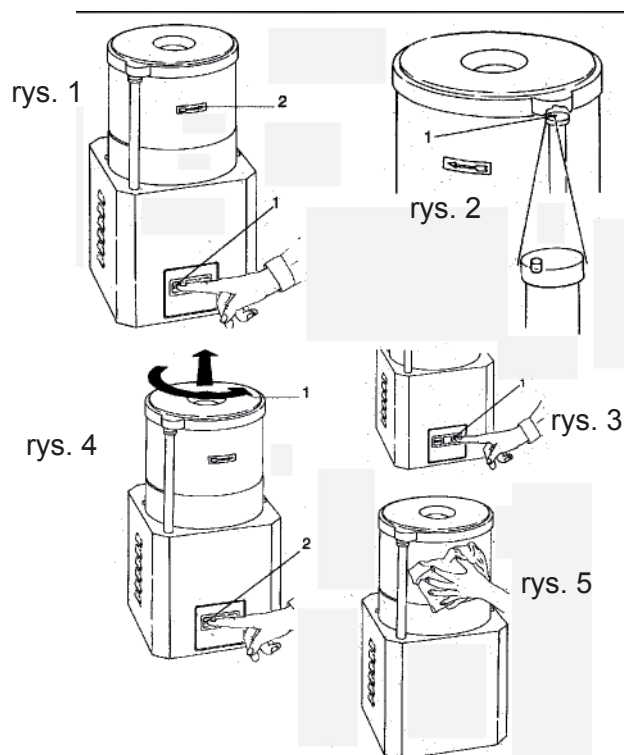
Aby zatrzymać urządzenie należy nacisnąć przycisk STOP.

Obsługa:

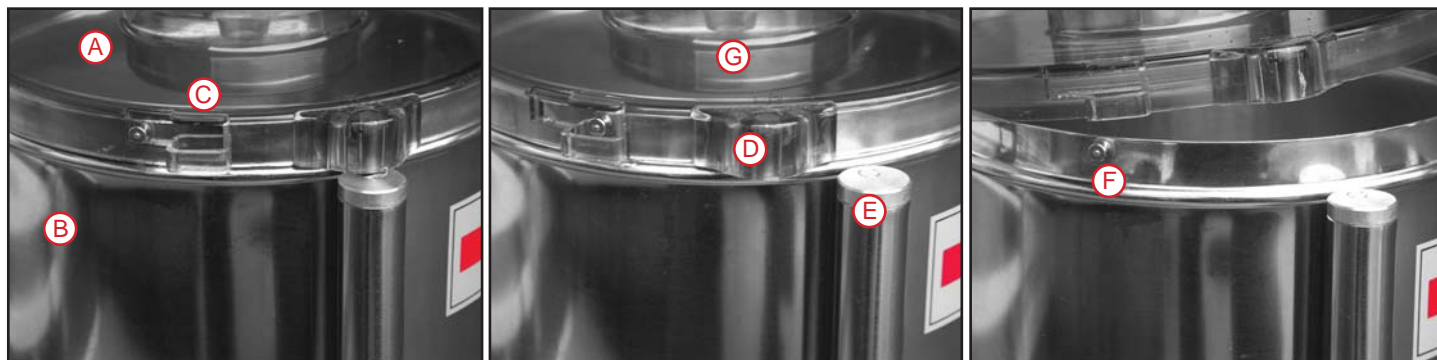
1. Otwórz wieko obudowy
2. Włóż produkty spożywcze do zbiornika. Płynna żywność oraz owoce mogą zajmować do 1/3 objętości zbiornika.
3. Nałóż poprawnie wieko.
4. Naciśnij przycisk START
5. Gdy w trakcie pracy chcesz dołożyć produkty do zbiornika, wystarczy, że podniesiesz wieko- urządzenie samo przerwie pracę.
6. Wyłącz urządzenie naciskając przycisk STOP a następnie odłącz je od sieci.
7. Aby zdjąć nierdzewny pojemnik przekręć go w prawą stronę i podnieś do góry. Aby go ponownie zamontować wykonaj te czynności w odwrotnej kolejności.



- (A) przycisk START
- (B) przycisk chwilowego wyłączenia
- (C) przycisk STOP
- (D) kontrolka uruchomienia

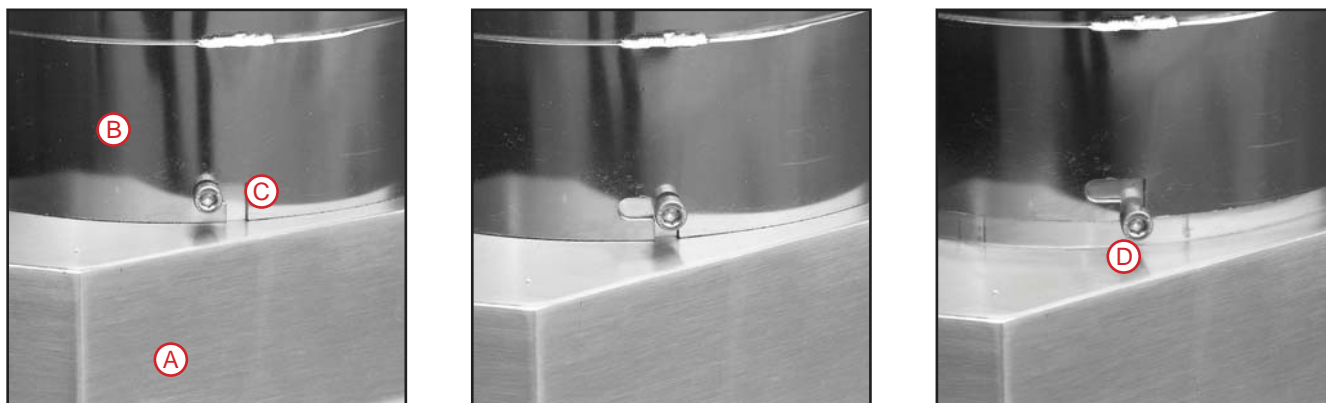


Otwieranie i zamykanie wieka



- (A) plastikowe wieko
- (B) nierdzewny pojemnik
- (C) gwint
- (D) magnes
- (E) magnetyczny mikroprzełącznik
- (F) śruba
- (G) otwór do wlewania oleju

Zdejmowanie pojemnika



- (A) korpus
- (B) naczynie ze stali nierdzewnej
- (C) gwint
- (D) śruba

Typy noży



Przykłady potraw oraz czas przygotowania



- (A) korpus
- (B) naczynie ze stali nierdzewnej
- (C) nóż gładki
- (D) ostrze noża
- (E) środek noża
- (F) śruba zamknięcia obudowy
- (G) magnetyczny mikroprzełącznik

6. Czyszczenie i konserwacja

Po wyłączeniu urządzenia a przed wyjęciem wtryczki z gniazdka należy odczekać conajmniej 3 minuty.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego.

Urządzenia nie należy czyścić:

- wodą pod ciśnieniem.
- pod bieżącą wodą
- 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. Ostrza można myć pod bieżącą wodą z płynem do mycia naczyń.

Należy uważać aby woda nie dostała się do obudowy silnika - grozi porażeniem prądem oraz utratą gwarancji z winy użytkownika.

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.

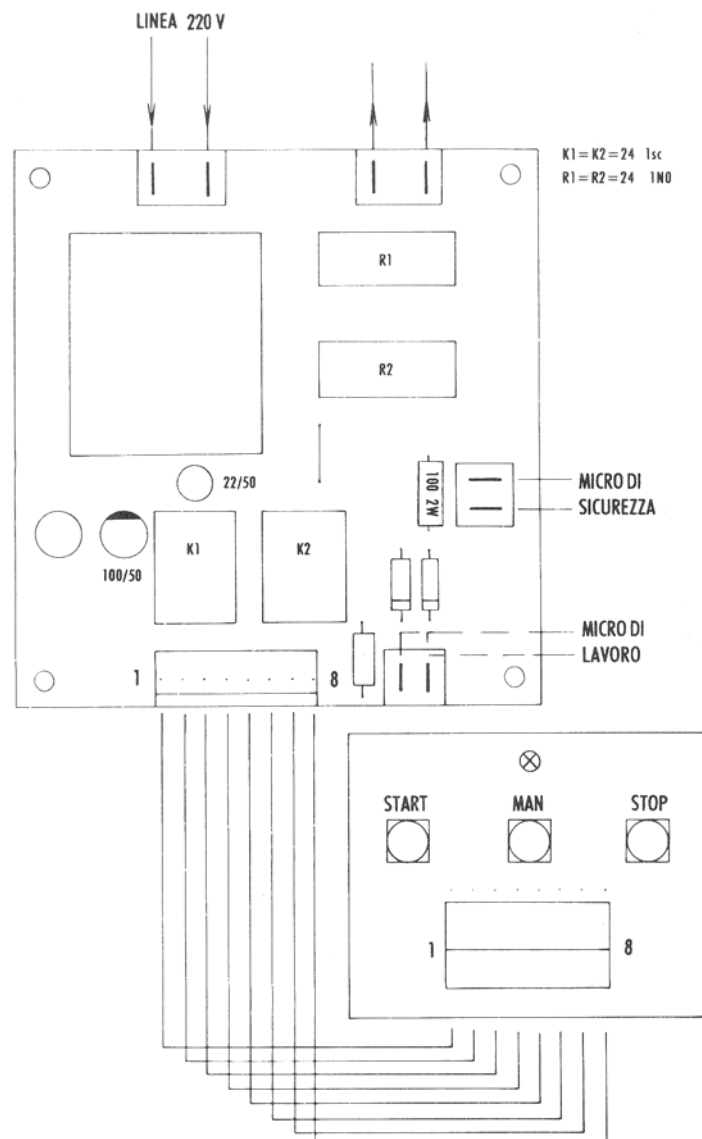
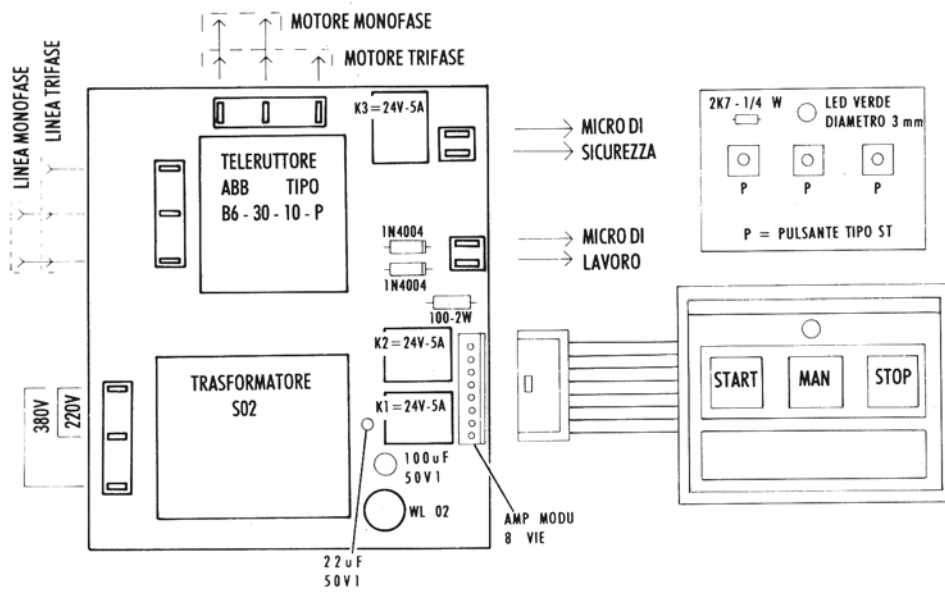


Postępowanie w przypadku awarii:

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.

7. Schematy podłączenia



8. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe 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:	
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 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:
.....
.....
.....
.....