

RM GASTRO

www.rmgastro.eu



MIXERS

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



UNIVERZÁLNÍ ROBOTI
MIKSER UNIWERSALNY

RM-500 / RM-800 / RM-100 / RM-200 / RM-22 / RM-30 / RM-40 / RM-50
RM-60 / RM-100H / RM-200H / RM-22H / RM-30H / RM-40H / RM-50
RM-60H / RM - 80B / RM - 80A



Český výrobce zařízení pro gastronomii
Producent urządzeń gastronomicznych



01-04-2014

Obsah

Prohlášení o souladu s normami	3
Technická data	3
Základní informace k univerzálním robotům	4
Kontrola obalu a zařízení	4
Instalace	5
Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21	5
Předpis pro instalaci a návod k použití pro univerzální roboty	6
Připojení elektrického kabelu do sítě	6
Údržba	6
Bezpečnostní upozornění	7
Přídavná zařízení	8
Schéma zapojení pro RM 800, RM 100 - 200 (obr. 10)	13
Schéma zapojení pro RM 22 - 60 (obr. 11)	14

Prohlášení o souladu s normami

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s předpisy CEE 90/396, 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

Štítek s technickými údaji je umístěn na boku přístroje. Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení přiloženém v návodu.

Typ výrobku	Objem kotlíku (l)	Napětí (V/Hz)	Hodnota jističe (A/D-motorový)	Příkon maximální (W)	Otáčky nástrojů (ot/min)			Rozměr (cm)	Hmotnost (kg)
					1	2	3		
RM-500	5	230 / 50	1 x 16	750	60 - 260			38 x 31 x 45,5	16
RM-800	8	230 / 50	1 x 16	200	132 / 284 / 590			40 x 30 x 58 v	25
RM-100	10	230 / 50	1 x 16	250	106 / 196 / 358			45 x 41 x 73,5 v	65
RM-200	20	230 / 50	1 x 16	370	106 / 196 / 358			45 x 47 x 80 v	80
RM-22	20	400 / 3N / 50	3 x 16	550	102 / 183 / 352			56 x 57 x 91 v	110
RM-30	30	400 / 3N / 50	3 x 16	750	99 / 176 / 320			67 x 57 x 116 v	180
RM-40	40	400 / 3N / 50	3 x 16	1200	99 / 176 / 320			73 x 64 x 130 v	250
RM-50	50	400 / 3N / 50	3 x 16	1500	99 / 176 / 320			73 x 64 x 130 v	270
RM-60	60	400 / 3N / 50	3 x 16	2250	99 / 176 / 320			73 x 64 x 130 v	270
RM-100H	10	230 / 50	1 x 16	250	106 / 196 / 358			45 x 41 x 73,5 v	65
RM-200H	20	230 / 50	1 x 16	370	106 / 196 / 358			45 x 47 x 80 v	80
RM-22H	20	400 / 3N / 50	3 x 16	550	102 / 183 / 352			56 x 57 x 91 v	110
RM-30H	30	400 / 3N / 50	3 x 16	750	99 / 176 / 320			67 x 57 x 116 v	180
RM-40H	40	400 / 3N / 50	3 x 16	1200	99 / 176 / 320			73 x 64 x 130 v	250
RM-50H	50	400 / 3N / 50	3 x 16	1500	99 / 176 / 320			73 x 64 x 130 v	270
RM-60H	60	400 / 3N / 50	3 x 16	2250	99 / 176 / 320			73 x 64 x 130 v	270
RM-80B	80	400 / 3N / 50	3 x 16	2237	-			125 x 90 x 180 v	470
RM-80A	80	400 / 3N / 50	3 x 16	2237	-			125 x 90 x 180 v	470

Základní informace k univerzálním robotům

Univerzální roboti jsou konstruovány s ohledem na maximální výkony, odolnost a trvanlivost pro nejtěžší provozy a jednoduchost, spolu se snadnou údržbou. Pro výrobu jsou používány díly vysoké kvality.

- Vysoká variabilita použití
- Odnímatelné kotlíky pro snadnou manipulaci a čištění
- Mikrospínače kotlíku a ochranného krytu pro bezpečnost provozu
- Možnost u modelů H připojení přídatných zařízení
- Masivní konstrukce
- Ergonomické tvarování ovládacích prvků
- Optimalizované tvarování povrchu pro snadné čištění
- Jednoduchá obsluha

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.



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.
- 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 příloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha.
- Smí se používat pouze ke hnětení, šlehání, mísení, s přídatnými strojky k mletí masa a krouhání zeleniny.
- Nesmí být zpuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 2x ročně.
- Při eventuální opravě nebo 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 přívody (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením 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°).

Přístroj může být instalován samostatně nebo v sérii s přístroji naší výroby. Je nutno dodržovat minimální vzdálenost 10 cm od hořlavých materiálů. V tomto případě je nutné zabezpečit odpovídající úpravy, aby byla zabezpečena tepelná izolace hořlavých částí.

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

Předpis pro instalaci a návod k použití pro univerzální roboty

Důležité:

Výrobce neposkytuje žádnou záruku na závady, vzniklé v důsledku nesprávného používání, nedodržování instrukcí obsažených v Návodu k použití a špatným zacházením se spotřebiči.

Instalace:

Instalaci, úpravy a opravy spotřebičů pro velkokuchyně, tak jako i jejich demontáž, mohou být prováděny pouze na základě smlouvy o údržbě, tato smlouva může být uzavřena s autorizovaným prodejcem, přičemž musí být dodržovány technické předpisy a normy a předpisy týkající se instalace, elektrického přívodu a bezpečnosti práce.

Odvětrávání místnosti v níž je spotřebič nainstalován musí být v souladu s platnými normami a předpisy. Spotřebič může být nainstalován samostatně nebo v sérii s jinými našimi spotřebiči. Je třeba respektovat minimální vzdálenost 10 cm od spotřebiče, aby se zabránilo eventuálnímu kontaktu se stěnami z hořlavého materiálu.

Doporučujeme též, aby byla přijata patřičná opatření proto, aby byla zajištěna tepelná izolace hořlavých částí například instalováním ochranných prvků proti sálání. Je též nutné, aby spotřebiče byly instalovány bezpečně. Nožičky je možno seřídit a tak vyrovnat eventuální nerovnosti a rozdíly.

Připojení elektrického kabelu do sítě

Instalace elektrického přívodu - tento přívod musí být samostatně jištěn. A to odpovídajícím jističem jmenovitého proudu v závislosti na příkonu instalovaného přístroje. Příkon přístroje zkontrolujte na výrobním štítku na boku přístroje.

Svorkovnici přístroje naleznete ve spodní části zadního panelu. Připojený zemnicí vodič musí být delší než ostatní vodiče. Přístroj připojte přímo na síť, je nezbytné vložit mezi spotřebič a síť vypínač s minimální vzdáleností 3 mm mezi jednotlivými kontakty, který odpovídá platným normám a zatížením. Přívod uzemnění (žlutozelený) nesmí tímto spínačem být 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 uzemněním 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 musíte přístroj vyčistit viz. kapitola „čištění a údržba“. Spotřebič musí být uzemněn pomocí šroubu se značkou uzemnění.

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.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pozor! Stroje připevněné na přepravních paletách je třeba z těchto palet sejmout. Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie a všechny obaly a přepravní upevnění, a pak jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít čistou vodou.

Dodržujte maximální naplnění kotlíka dle přiložených tabulek. Při přetížení zařízení hrozí poškození převodového ústrojí nebo uchycení nástrojů. Jakákoliv mechanická deformace systému uchycení nástrojů není tudíž brána jako zaruční vada!



Bezpečnostní upozornění



Důležité:

Nikdy nesahejte do prostoru kotlíku za chodu zařízení. Hrozí nebezpečí úrazu. Nikdy nespouštějte stroj při otevřeném krytu.

Pracovní poloha kotlíku a krytu je jištěna bezpečnostními mikrospínači. Při jakékoliv změně polohy kotlíku nebo krytu z pracovní polohy dojde k vypnutí zařízení. Opětovné zapnutí se provede tlačítkem START po uvedení kotlíku a krytu do správné polohy. **Nikdy neprovádějte jakékoliv úpravy na mikrospínačích.**

Nepřetěžujte zařízení. Pokud při provozu klesají otáčky zastavte stroj a odeberte část zpracovávané potraviny z kotlíku.

Pro jednotlivé pracovní postupy používejte pouze nástroje k tomu určené. Nástroje volte dle tabulky (str. 9).

Hák: těžká těsta (chlebové, knedlíky, pizza a pod.)

Mísíč: lehká těsta (jemné pečivo, sušenky), dortové polevy a zeleninové saláty)

Šlehací metly: šlehačka, majonézy, sníh z bílků a palačinky

Výměna pracovního nástroje

Při výměně nástroje spustíme kotlík do dolní polohy. Nástroj přizvedneme, pootočíme proti směru hodinových ručiček a spustíme dolů a sundáme z hřídele. Nový nástroj nasuneme na hřídel podle polohy bajonetového zámku a pootočíme na doraz ve směru hodinových ručiček a spustíme do pracovní polohy. Kotlík vrátíme do pracovní polohy.

Sejmutí a nasazení kotlíku (obr. 9)

Pokud je třeba sejmut kotlík, sjedeme s kotlíkem z pracovní polohy do mezní dolní polohy. Vyjmeme pracovní nástroj. Uvolníme zajišťovací páky (C) na ramenech, kotlík sejmeme z vodicích čepů (B) a vysuneme jej dopředu. Při usazení kotlíku zpět nejprve nasuneme zadní středící čep (D) na kotlíku do otvoru (E) na plášti stroje a poté usadíme boční úchyty (A) na vodicí kolíky. Upevníme pracovní nástroj a kotlík opět umístíme do pracovní polohy.

Volba rychlosti rotace nástroje

Stroje mají tři provozní rychlosti, které volíme dle typu použitého nástroje, množství a druhu zpracovávané náplně kotlíku. Správnou rychlost určíte:

Hák: rychlost 1

Mísíč: rychlost 1 a 2

Šlehací metly: rychlost 1, 2 a 3

typ RM-500 má otočné tačítčko se stupnicí od 1 do 10 (60 - 260 ot./min.)

Zapnutí a vypnutí stroje

Po navolení požadované rychlosti zapneme stroj tlačítkem START. Zastavení provedeme stlačením tlačítka STOP. Pro opětovné spuštění stroje je nutné uvolnit tlačítko STOP (u modelu RM-800 opětovným stisknutím, u ostatních typů pootočením ve směru šipek) a stisknout opět tlačítko START. U modelů vybavených časovým spínačem pootočením vpravo nastavíte čas chodu v rozsahu 1 - 15 min a stisknete tlačítko start. Stroj se samočinně vypne po uplynutí nastaveného času. Pokud chcete dobu běhu ovládat dle potřeby pootočíte časovačem v protisměru hodinových ručiček a stisknete tlačítko START. Stroj vypnete stisknutím tlačítka STOP. **Pozor! Pokud je časovač v poloze „0“ stroj nepracuje!**

U typu RM-500 otočíme ovládačem na stupeň 1 dle druhu jídla, množství a konzistence přidáváme na požadovanou rychlost od 1 do 10 (60 - 260 ot./min.). Pro vypnutí otočíme ovládačem do polohy OFF

Model RM-800 je vybaven tepelnou pojiskou proti přetížení motoru. Po vypnutí pojistky počkejte cca 1 min, odeberte část náplně kotlíku, pojistku odblokujte (zatlačením) a stroj opět zapněte. Pokud se četnost vypadků zvyšuje je třeba zavolat servisní organizaci!

Usazení kotlíku do pracovní polohy

U modelů RM 500, 800, 100 a 200 se kotlík zdvihne do pracovní polohy pomocí manipulační

páky. Páku je nutné přesunout do aretační polohy, jinak dojde při chodu k poklesu kotlíku a vypnutí mikrosvínače.

U modelů RM 22 - 60 je zdvih kotlíku zabezpečen pomocí otáčení manipulačním kolem.

Přídavná zařízení

K modelům univerzálních robotů s typovým označením „H“ lze připojit mlýnek na maso nebo krouhačku zeleniny. **Připojení a odejmutí nastavců provádějte vždy za klidu stroje!** Pokud nedodržíte tento požadavek hrozí poranění nebo poškození stroje.

Po nasazení nastavce postupujte následujícím způsobem: (obr. 8)

- sejměte plastový kryt z výstupu náhonu
- povolte křídlovou matici (C)
- namažte hřídel jedlým tukem a nasuňte jej do příruby (D)
- středící čep (A) musí zapadnout do otvoru (B) v přírubě
- zajistěte nastavec utažením matice (C)

Rychlosti používané pro nastavce

Mlýnek na maso: rychlost 1 a 2 (RM-500 stupnice 1 až 10, rychlost 70 až 308 ot./min.)

Krouhačka zeleniny: rychlost 1, 2 a 3 (RM-500 stupnice 1 až 10, rychlost 70 až 308 ot./min.)



Čištění a údržba

POZOR! Zařízení se nesmí čistit přímou nebo tlakovou vodou.

Čistěte zařízení denně. Denní údržba prodlužuje životnost a účinnost zařízení. Před započítím čištění se přesvědčte, jestli jste odpojili zařízení od elektrického proudu. Vždy vypněte hlavní přívod k zařízení. Nerezové části omyjte vlhkým hadrem se saponátem bez hrubých částic, poté vše opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha. Nepoužívejte abrasivní nebo korosivní čisticí prostředky.

1 až 2 krát ročně zkontrolovat množství maziva v planetovém soukolí, popřípadě doplnit (např. TEXACO KP 0/1 K30).

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) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem.



Přepavní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru.

Kapacitní možnosti

Produkt	RM - 500	RM - 800	RM - 100	RM - 200	RM - 22	RM - 30	RM - 40	RM - 50	RM - 60
Bramborová kaše	1,3 kg	2,1 kg	3,5 kg	6,8 kg	7 kg	10,4 kg	13,6 kg	16 kg	18,2 kg
Piškotové těsto	0,9 kg	1,4 kg	3,25 kg		9,5 kg				
Šlehané krémy	1,4 l	2,3 l	2,5 l	4,2 l	5 l	5,7 l	8,6 l	10,5 l	11,4 l
Majonéza	1,4 l	2,3 l	2,5 l		11 l				
Chlebové těsto	1,2 kg	1,8 kg	4 kg	6,8 kg	7 kg	13,6 kg	15,9 kg	22,7 kg	31,8 kg
Pizza těsto těžké	0,6 kg	1,2 kg	2,5 kg	4 kg	5 kg	6,4 kg	13,6 kg	16 kg	18,2 kg
Pizza těsto střední	0,75 kg	1,5 kg	3,5 kg	4,5 kg	7 kg	9,1 kg	15,9 kg	22,7 kg	31,8 kg
Pizza těsto lehké	1 kg			9,1 kg		18,2 kg	22,7 kg	27,3 kg	31,8 kg
Wafle a horká těsta	1,5 l					11,6 l	15,2 l	19 l	22,8 l
Koláče				9,5 kg	7,5 kg	13,6 kg	18,2 kg	21,4 kg	25 kg
Buchtové těsto				8,5 kg		12,3 kg	15,9 kg	19 kg	22,7 kg
Šlehaný sníh	0,3 l	0,4 l	0,5 l	1,04 l	1 l	1,4 l	1,6 l	1,9 l	2,1 l
Těstoviny	0,4 kg	0,5 kg		2,3 kg		3,6 kg	6,8 kg	10 kg	13,6 kg

Určení typu nástroje pro jednotlivé práce

Produkt	RM - 500	RM - 800	RM - 100	RM - 200	RM - 22	RM - 30	RM - 40	RM - 50	RM - 60
	1 - 10	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3
Bramborová kaše	1 - 7	●	●	●	●	●	●	●	●
Piškotové těsto	1 - 5	● ●	● ●		●				
Šlehané krémy	1 - 10	●	●	●	●	●	●	●	●
Majonéza	1 - 10	●	●		●				
Chlebové těsto	1 - 5		●	●	●		●	●	●
Pizza těsto těžké	1 - 5		●	●	●	●	●	●	●
Pizza těsto střední	1 - 5		●	●	●	●	●	●	●
Pizza těsto lehké	1 - 5			●		●	●	●	●
Wafle a horká těsta	1 - 5					●	●	●	●
Koláče	1 - 5	●	●	● ●	●	● ●	● ●	● ●	● ●
Buchtové těsto	1 - 5			●		●	●	●	●
Šlehaný sníh	1 - 10	●	●	●	●	●	●	●	●
Těstoviny	1 - 7		●		●		●	●	●

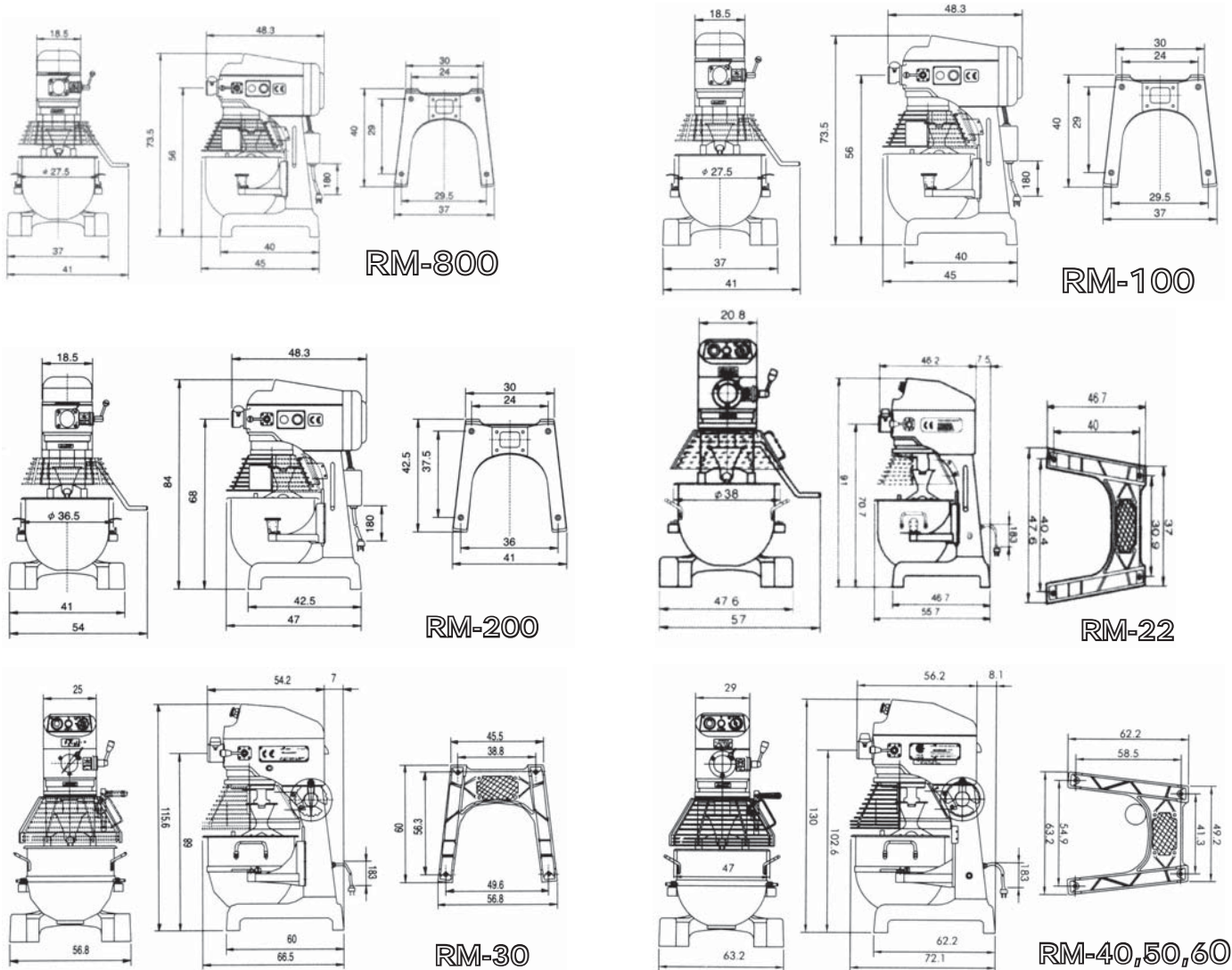
Rychlostní stupně pro jednotlivé nástroje

Nástroj	Rychlost
Metla	1-2-3
Míchač	1-2
Hák	1-2

1 metla 2 míchač 3 hák



Rozměrový náčrtek (obr.1)



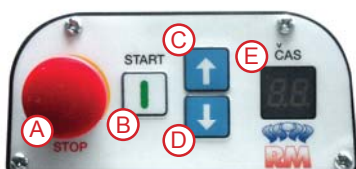
Ovládací panely (obr. 2)

RM-500



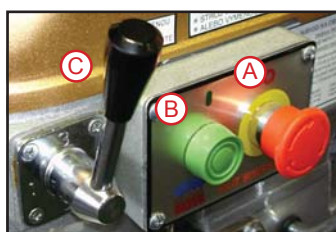
- (A) Otáčkoměr
- (B) Pozice OFF - vypnuto
- (C) Otáčky: 1-nejpomalejší 10-nejrychlejší

RM-800



- (A) Tlačítko STOP (aretační)
- (B) Tlačítko START
- (C) Tlačítko času +
- (D) Tlačítko času -
- (E) Display času

RM-100,200



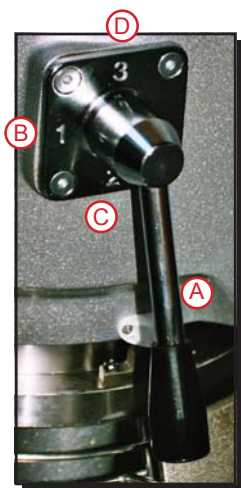
- (A) Tlačítko STOP (aretační)
- (B) Tlačítko START
- (C) Páka řazení

RM-22,30,40,50,60



- (A) Tlačítko STOP (aretační)
- (B) Tlačítko START
- (C) Časový spínač

Detail páky řazení (obr. 3)



- (A) Páka ovládací řazení
- (B) Poloha - rychlost 1
- (C) Poloha - rychlost 2
- (D) Poloha - rychlost 3

Pojistka uzavření krytu (obr. 4)



Páka zdvihu kotlíku RM 100, 200 (obr. 5)



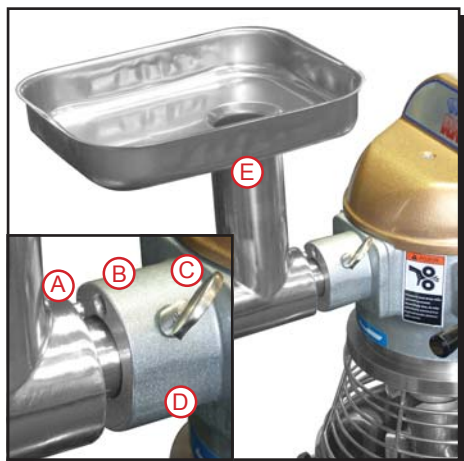
Kolo zdvihu kotlíku RM 22 - 60 (obr. 6)



Mikrospínač pracovní polohy kotlíku (obr. 7)

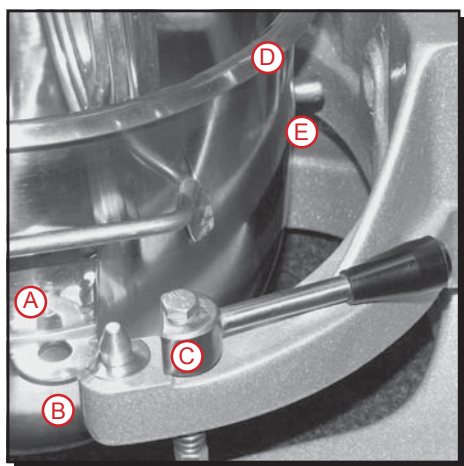


Nástavec mlýnek na maso (obr. 8)



- (A) Středící čep
- (B) Příruba se středícím otvorem
- (C) Pojistný šroub
- (D) Příruba výstupu připojení
- (E) Masomlýnek - nástavec

Uchycení kotlíku (obr. 9)



- (A) Uchyt pro vodící čep
- (B) Čep vodící
- (C) Páka zajištění kotlíku
- (D) Čep středící
- (E) Otvor pro středící čep

Schéma zapojení pro RM 500 (obr. 12)

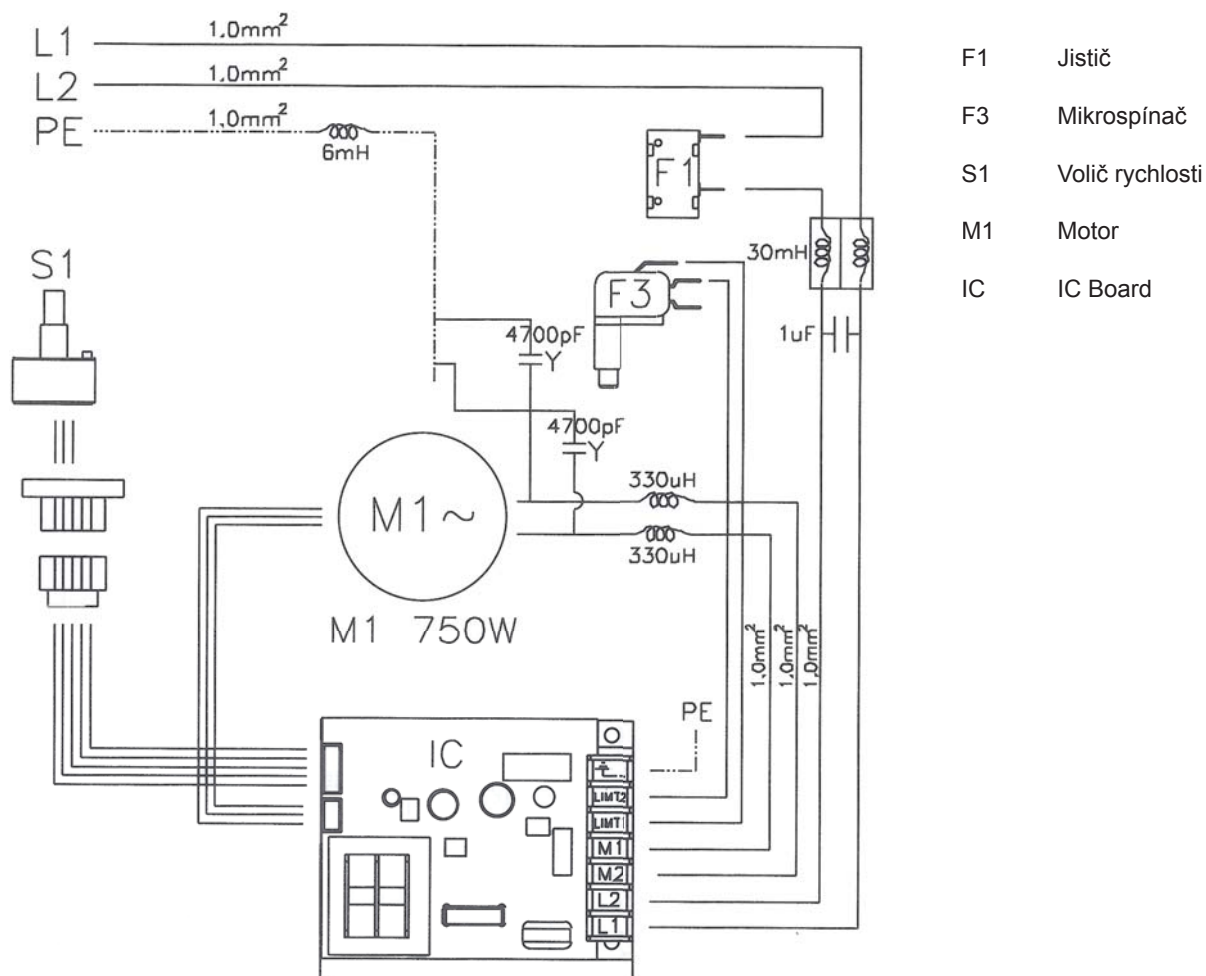
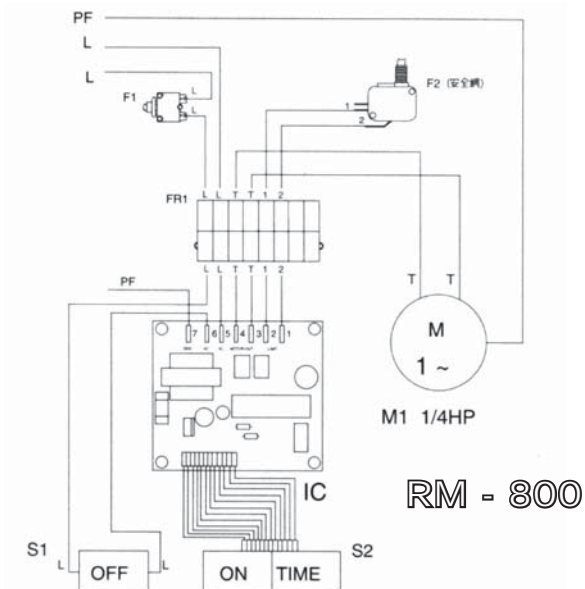


Schéma zapojení pro RM 800, RM 100 - 200 (obr. 10)



- F1 Tepelná pojistka
- F2 Mikrospínač krytu
- FR1 Svorkovnice
- IC Deska elektroniky
- S1 Stop tlačítko
- S2 Modul start + časový spínač
- M1 Motor

- S1 Tlačítko STOP bezpečnostní
- S2 Tlačítko START
- S3 Mikrospínač krytu
- S4 Mikrospínač kotlíku
- KM1 Stykač 230V 50Hz 24V
- K1 Časovač
- FR1 Relé
- M1 Motor 1-fázový
- T1 Transformátor
- FU Pojistka 1A

RM 100, 200

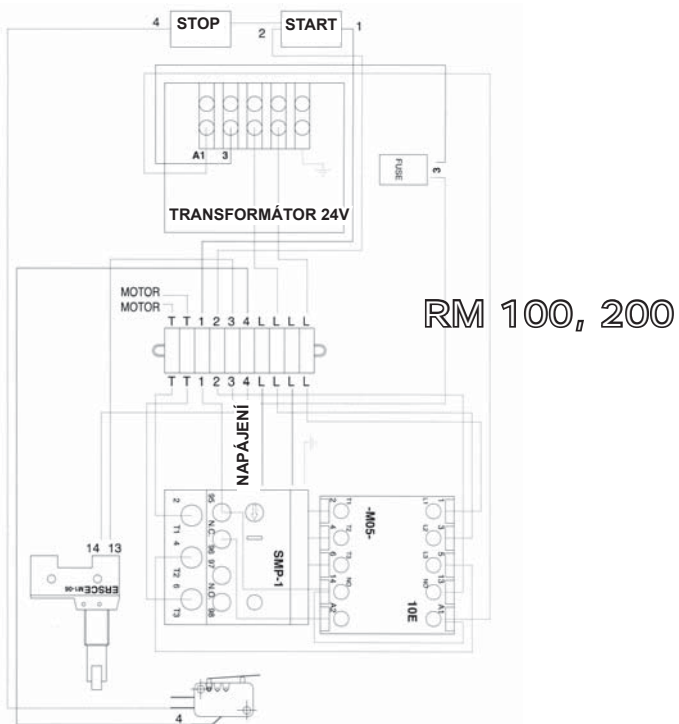
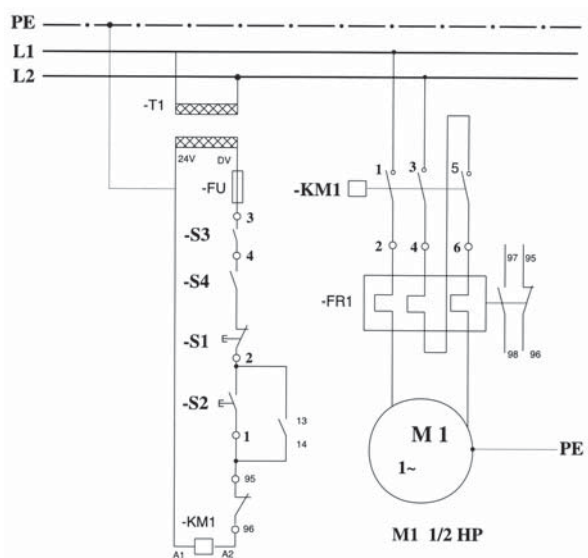
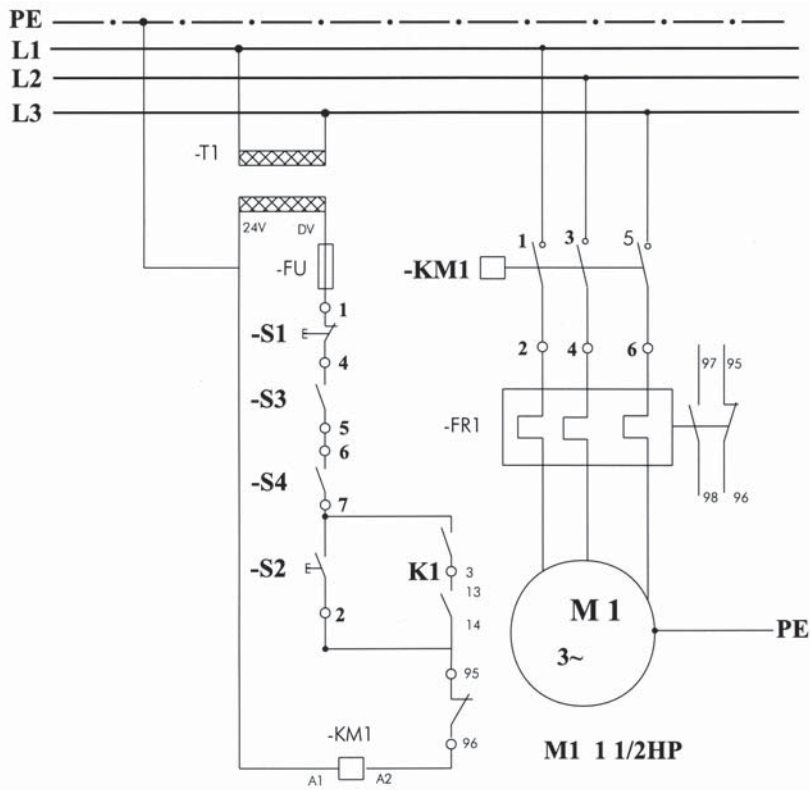
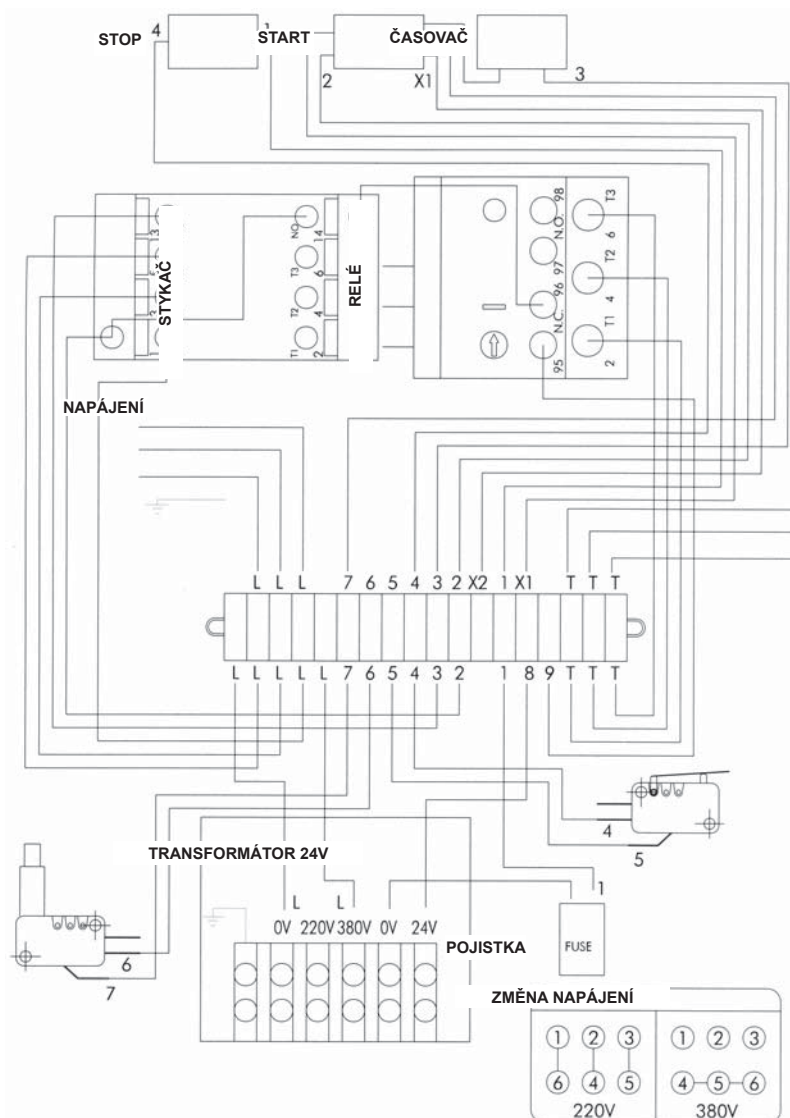


Schéma zapojení pro RM 22 - 60 (obr. 11)



- S1 Tlačítko STOP bezpečnostní
- S2 Tlačítko START
- S3 Mikropínač krytu
- S4 Mikropínač kotlíku
- KM1 Stykač 230V 50Hz 24V
- K1 Časovač
- FR1 Relé
- M1 Motor 3-fázový
- T1 Transformátor
- FU Pojistka 1A



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. Informacje bezpieczeństwa	3
3. Opis i dane techniczne	4
4. Instalacja i umiejscowienie	5
5. Podłączenie do sieci elektrycznej	5
6. Instrukcja obsługi	6
7. Przystawki	7
8. Czyszczenie i konserwacja	9
9. Rysunki i schematy	10
10. Gwarancja	16

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.

2. Informacje bezpieczeństwa

Polecenia ważne są dla modeli: RM-500 / RM-800 / RM-100 / RM-200 / RM-22 / RM-30 / RM-40 / RM-50RM-60 / RM-100 / RM-200 / RM-22 / RM-30 / RM-40 / RM-50 / RM-60 / RM - 80B / RM - 80A

- 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. **Istnieje niebezpieczeństwo wciągnięcia luźnych elementów (biżuteria, włosy, rękawy) !**
- Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych.

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.

3. Opis i dane techniczne

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

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Model urządzenia	Pojemność dzieży (l)	Napięcie (V/Hz)	Wartość bezpiecznika (A)	Przyłącze maksymalne (W)	Prędkość (obr./min.) 1 2 3	Wymiary (cm)	Waga (kg)
RM-500	5	230 / 50	1 x 16	750	60 - 260	38 x 31 x 45,5	16
RM-800	8	230 / 50	1 x 16	200	132 / 284 / 590	40 x 30 x 58	25
RM-100	10	230 / 50	1 x 16	250	106 / 196 / 358	45 x 41 x 73,5	65
RM-200	20	230 / 50	1 x 16	370	106 / 196 / 358	45 x 47 x 80	80
RM-22	20	400 / 3N / 50	3 x 16	550	102 / 183 / 352	56 x 57 x 91	110
RM-30	30	400 / 3N / 50	3 x 16	750	99 / 176 / 320	67 x 57 x 116	180
RM-40	40	400 / 3N / 50	3 x 16	1200	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	250
RM-50	50	400 / 3N / 50	3 x 16	1500	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	270
RM-60	60	400 / 3N / 50	3 x 16	2250	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	270
RM-100	10	230 / 50	1 x 16	250	106 / 196 / 358	45 x 41 x 73,5	65
RM-200	20	230 / 50	1 x 16	370	106 / 196 / 358	45 x 47 x 80	80
RM-22	20	400 / 3N / 50	3 x 16	550	102 / 183 / 352	56 x 57 x 91	110
RM-30	30	400 / 3N / 50	3 x 16	750	99 / 176 / 320	67 x 57 x 116	180
RM-40	40	400 / 3N / 50	3 x 16	1200	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	250
RM-50	50	400 / 3N / 50	3 x 16	1500	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	270
RM-60	60	400 / 3N / 50	3 x 16	2250	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	270
RM-80B	80	400 / 3N / 50	3 x 16	2237	-	125 x 90 x 180	470
RM-80A	80	400 / 3N / 50	3 x 16	2237	-	125 x 90 x 180	470

4. 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 może stykać się tylko z materiałami odpornymi na temperatury wyższe niż 60°C - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.

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

5. 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.

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.
Zagładanie z bliska do dzieży i wkładanie do niej rąk, gdy urządzenie pracuje grozi urazem!**

Urządzenie jest przystosowane do ugniatania, ubijania i mieszania. Dodatkowe narzędzia do mielenia mięsa i siekania warzyw są dostępne w ofercie RM GASTRO.

Należy ściśle przestrzegać maksymalnego poziomu wypełnienia dzieży (patrz tabela). Usterki powstałe na skutek pracy przy przepełnionej dzieży nie podlegają naprawom gwarancyjnym.

Mikroprzełącznik bezpieczeństwa (rys. 7)

Urządzenie jest wyposażone w mikroprzełącznik bezpieczeństwa, który zatrzyma wszystkie funkcje robota w przypadku, gdy zostanie zmieniona pozycja dzieży. Ponowne uruchomienie nastąpi po naciśnięciu przycisku START, gdy dzieża zostanie przywrócona do prawidłowej pozycji. Mikroprzełącznik stanowi zabezpieczenie dla życia i zdrowia użytkownika, dlatego nigdy nie należy dokonywać w nim jakichkolwiek zmian!

Chroń urządzenie przed przeciążeniem. Jeśli zauważysz spadek wydajności w trakcie pracy, zatrzymaj urządzenie i wyjmij częściowo zawartość dzieży. Dla każdego typu pracy należy używać wyłącznie narzędzi przeznaczonych w tym celu (patrz tabela na następnej stronie).

Hak: ciężkie ciasta (chleb, kluski, pizza itp.)
Mieszadło: lekkie ciasta (ciasta, ciastka, polewy do ciast, sałatki itp.)
Różga: bita śmietana, majonezy, białka jajek, naleśniki

Wymiana narzędzia pracy

Przy wymianie narzędzia należy ustawić dzieżę w dolnej pozycji. Podnieś zamontowane narzędzie, obróć w lewo, pociągnij w dół i zdejmij z wału. Nowe narzędzie mocujemy na wale zaciska się zamek bagietowy, obracamy narzędzie w prawo i przesuwamy w dół do pozycji pracy. Dzieżę ustawiamy spowrotem do pozycji pracy.

Zdejmowanie i nakładanie dzieży (rys. 9)

Ułóż dzieżę w dolnej pozycji. Usuń narzędzie pracy. Zwolnij obie dźwignie blokujące (C) na ramionach, zdejmij dzieżę z wypustek (B) i wysuń go do przodu.

Przy zakładaniu dzieży najpierw nasuwamy ją na wał tylny (D), następnie nasadzamy otwory (A) na wypustki (B). Zasuń obydwie dźwignie blokujące (C) na ramionach urządzenia.

Upewnij się, że dzieża jest prawidłowo zamontowana.

Umieszczenie dzieży w pozycji roboczej

Modele: RM 500, 800, 100 i 200 unieś dzieżę przy pomocy dźwigni do momentu zablokowania.

Modele: RM 22 - 60 udźwig dzieży następuje po przekręceniu koła manipulacyjnego.

Wybór prędkości

Urządzenie pracuje w trzech prędkościach, których należy używać w zależności od zamocowanego narzędzia roboczego oraz ilości i rodzaju przetwarzanego produktu. Prawidłowa prędkość:

Hak: 1
Mieszadło: 1 i 2
Różga: 1, 2 i 3

Model RM-500 ma pokrętko regulacji ze stopniami 1- 10, odpowiadającymi 60 - 260 obr./min.

 **Prędkość obrotów można zmienić dopiero po zatrzymaniu pracy urządzenia!**

Włączenie i wyłączenie urządzenia (rys. 2)

1. Włóż produkty do dzieży
2. Podłącz do sieci kabel zasilający
3. Nałóż osłonę dzieży
4. Unieś dzieżę maksymalnie za pomocą korby
5. Wybierz prędkość
6. Naciśnij przycisk START
7. Zatrzymanie pracy nastąpi po naciśnięciu przycisku STOP
8. Dla ponownego uruchomienia należy zwolnić przycisk STOP oraz nacisnąć przycisk START
9. W modelach wyposażonych w czasowy wyłącznik, należy przekręcić go w prawo, usatwiając czas 1- 15 min a następnie nacisnąć przycik START. Urządzenie samo się wyłączy po upłynięciu nastawionego czasu. Możesz też wyłączyć urządzenie naciskając STOP. Jeśli pokrętko czasu nastawione jest na wartość „0“ urządzenie nie rozpocznie pracy.
10. W modelu RM-500 należy ustawić wartość pomiędzy 1 a 10 (60 - 260 obr/min.) w zależności od obrabianej żywności. Aby wyłączyć należy przekręcić pokrętko do pozycji OFF

Model RM-800 wyposażony jest w termostat bezpieczeństwa. Jeśli termostat zadziała, należy odczekać min. jedną minutę, wyjąć zawartość dzieży, odblokować bezpiecznik (obracając go) i ponownie włączyć urządzenie.

Jeśli termostat bezpieczeństwa często powoduje wyłączenie urządzenia należy skontaktować się z serwisem.

W miksery wbudowane są mikrobezpieczniki, które blokują uruchomienie urządzenia dopóki nie zostaną spełnione dwa warunki:

- dzieża musi być maksymalnie uniesiona do góry (w zależności od modelu dzieże unosi się za pomocą korby lub koła - patrz rys. 5 i 6)
- w modelach posiadających stalową osłonę dzieży (kratę), musi być ona zasunięta i całkowicie ograniczać dostęp do narzędzia roboczego.

7. Przystawki

W modelach robotów z oznaczeniem „H” można podłączyć maszynkę do mielenia mięsa lub szatkownicę warzyw. Dodatkowe narzędzie należy zakładać przy wyłączonym urządzeniu!

Po nałożeniu przystawki:
zdejmij plastikową osłonę z napędu
odkręć śrubę motylkową (C)
naoliw wałek jadalnym olejem włóż go do kołnierza (D)
wypustka (A) musi znaleźć się w otworze (B)
dokręć śrubę motylkową (C)

Prędkości używane do przystawek:

Wilk: 1 i 2 (RM-500 w skali 1-10 prędkość 70 do 308 obr./min.)
Szatkownica warzyw: 1, 2 i 3 (RM-500 w skali 1-10 prędkość 70 do 308 obr./min.)

Możliwości pojemnościowe (ilości orientacyjne):

Produkt	RM-500	RM-800	RM-100	RM-200	RM-22	RM-30	RM-50	RM-60	RM-80
Purre ziemniaczane	1,5 kg	2,1 kg	3,5 kg	6,8 kg	7 kg	10,4 kg	16 kg	18,2 kg	23,5 kg
Biszkopt	0,9 kg	1,4 kg	3,25 kg		9,5 kg				
Bite kremy	1,5 l	2,3 l	2,5 l	4,2 l	5 l	5,7 l	10,5 l	11,4 l	13,8 l
Majonez	1,5 l	2,3 l	2,5 l		11 l				
Ciasto chlebowe	1,2 kg	1,8 kg	4 kg	6,8 kg	7 kg	13,6 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Ciasto na pizze ciężkie	0,7 kg	1,2 kg	2,5 kg	4 kg	5 kg	6,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,4 kg
Ciasto na pizze średnie	0,8 kg	1,5 kg	3,5 kg	4,5 kg	7 kg	9,1 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Ciasto na pizze lekkie				9,1 kg		18,2 kg	27,3 kg	31,8 kg	40,7 kg
Wafle i gorące ciasta						11,6 l	19 l	22,8 l	30,5 l
Kołaczce				7,5 kg	9,5 kg	13,6 kg	21,4 kg	25 kg	31,8 kg
Ciasto drożdżowe				8,5 kg		12,3 kg	19 kg	22,7 kg	29,8 kg
Piana z białek	0,3 l	0,4 l	0,5 l	1,04 l	1 l	1,4 l	1,9 l	2,1 l	2,8 l
Makarony	0,3 kg	0,5 kg		2,3 kg		3,6 kg	10 kg	13,6 kg	20,2 kg

Wybór narzędzia do odpowiedniej pracy:

Produkt	RM-500			RM-800			RM-100			RM-200			RM-22			RM-30			RM-50			RM-60			RM-80			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Purre ziemniaczane		•			•			•			•			•			•			•			•			•		
Biszkopt	•	•		•	•		•	•					•															
Bite kremy	•			•			•			•			•			•			•			•			•			
Majonez	•			•			•			•																		
Ciasto chlebowe			•			•			•			•					•			•				•			•	
Ciasto na pizze ciężkie			•			•			•			•			•			•		•			•			•		•
Ciasto na pizze średnie			•			•			•			•			•			•		•			•			•		•
Ciasto na pizze lekkie									•						•			•					•			•		•
Wafle i gorące ciasta																	•		•			•			•		•	
Kołaczce		•			•			•		•	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ciasto drożdżowe									•						•			•		•			•			•		•
Piana z białek	•			•			•		•			•		•		•		•		•		•		•		•		•
Makarony			•			•			•								•		•			•			•		•	

Prędkości dla odpowiednich narzędzi:

Narzędzie	Prędkość
Różga 	1-2-3
Mieszadło 	1-2
Hak 	1-2

8. 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 można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.

1 -2 razy w roku należy skontrolować ilość smaru w przekładni. W razie potrzeby uzupełnić smar.

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.



Postępowanie w przypadku awarii:

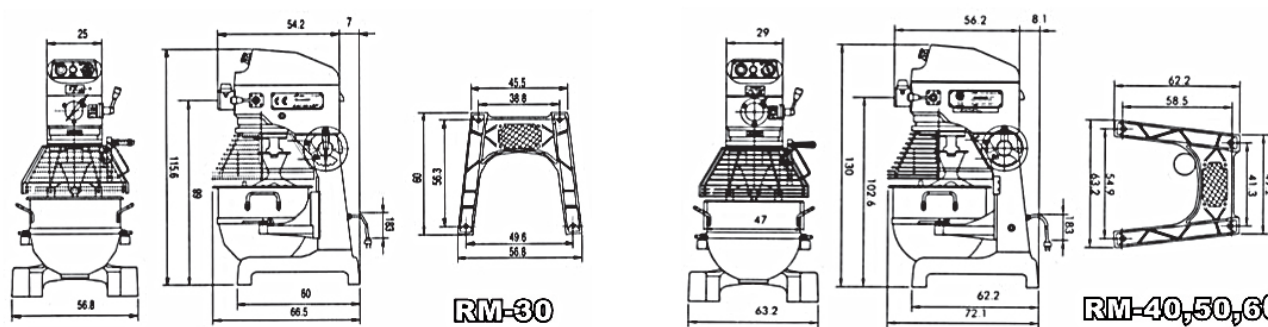
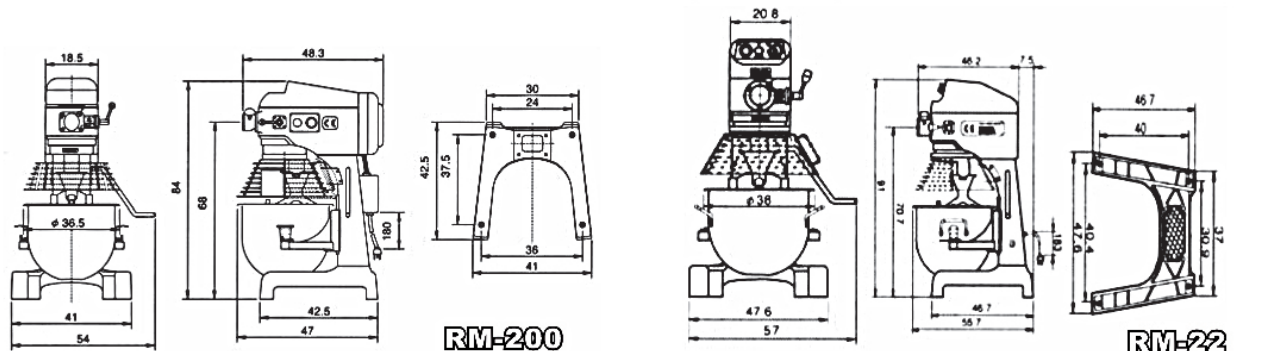
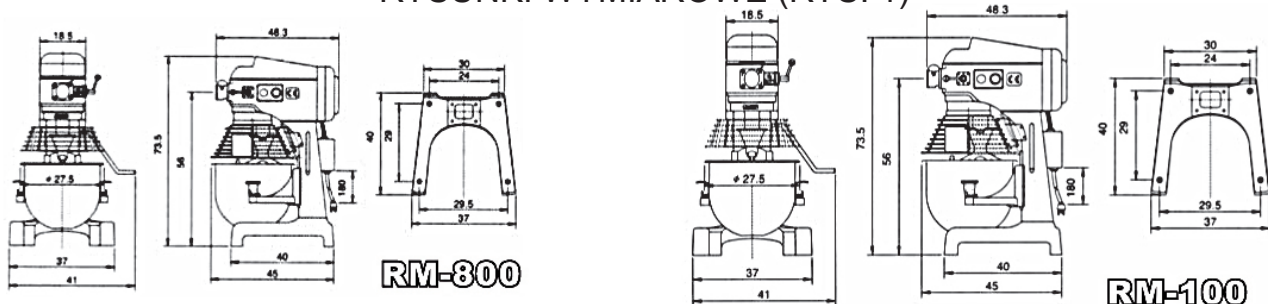
Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

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.

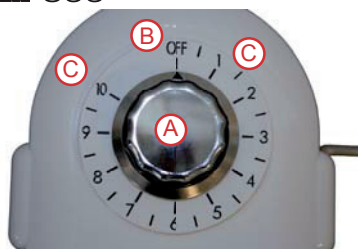
9. Rysunki i schematy

RYSUNKI WYMIAROWE (RYS. 1)



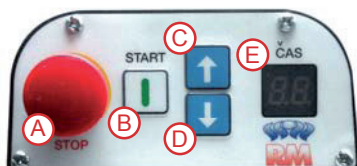
PANEL STEROWANIA (RYS. 2)

RM-500



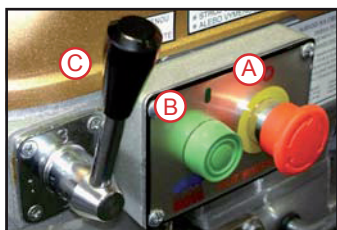
- (A) pokrętło regulacji obrotów
- (B) pozycja OFF (wyłączone)
- (C) obroty: 1-najniższe, 10-najwyższe

RM-300



- (A) przycisk STOP (zatraskowy)
- (B) przycisk START
- (C) przycisk nastawiania czasu +
- (D) przycisk nastawiania czasu -
- (E) wyświetlacz czasu

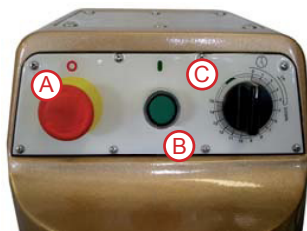
RM-100,200



- (A) przycisk STOP
- (B) przycisk START
- (C) dźwignia zmiany biegów

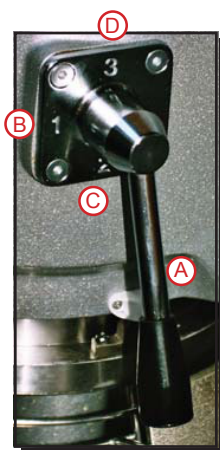
PANEL STEROWANIA C.D. (RYS. 2)

RM-22,30,40,50,60



- (A) przycisk STOP (zatraskowy)
- (B) przycisk START
- (C) wyłącznik czasowy

DŹWIGNIA ZMIANY BIEGÓW (RYS. 3)



- (A) dźwignia zmiany biegów
- (B) prędkość 1
- (C) prędkość 2
- (D) prędkość 3

ZAMKNIĘCIE POKRYWY (RYS. 4)



KORBA PODNOSZENIA DZIEŻY RM 100 I 200 (RYS. 5)



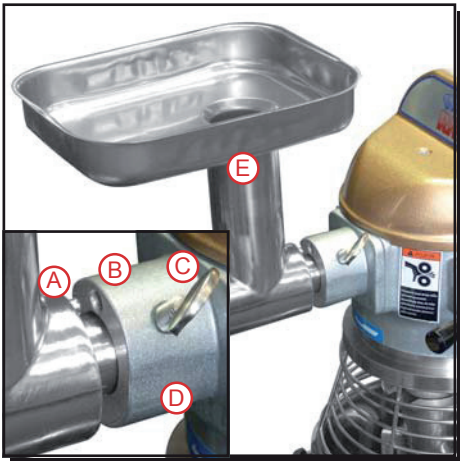
KOŁO PODNOSZENIA DZIEŻY RM 22-60 (RYS. 6)



MIKROPRZEŁĄCZNIK POZYCJI DZIEŻY (RYS. 7)

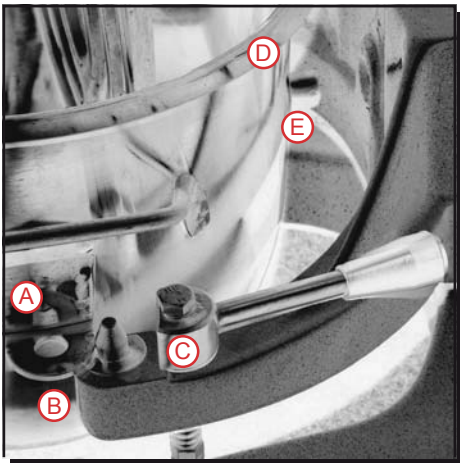


PRZYSTAWKA - WILK DO MIĘSA (RYS. 8)



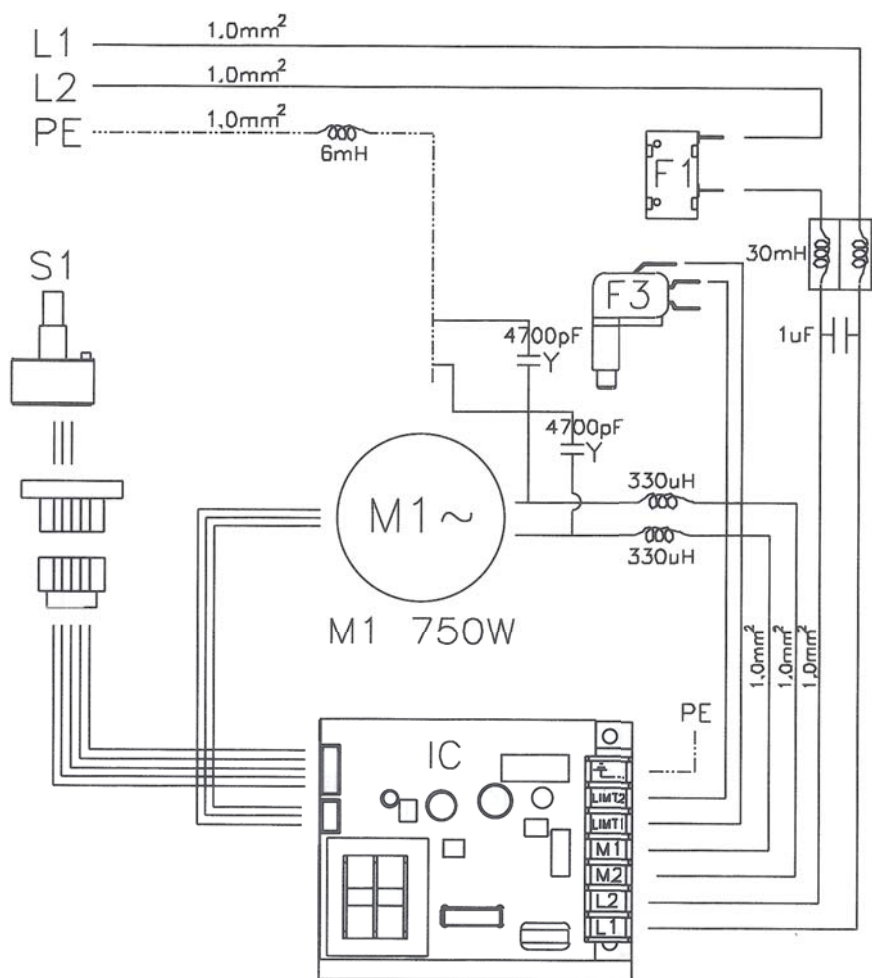
- (A) nasadka przystawki z wypustką
- (B) otwór na wypustkę
- (C) śruba łącząca, motylkowa
- (D) kołnierz robota
- (E) wilk do mięsa

MOCOWANIE DZIEŻY (RYS. 9)



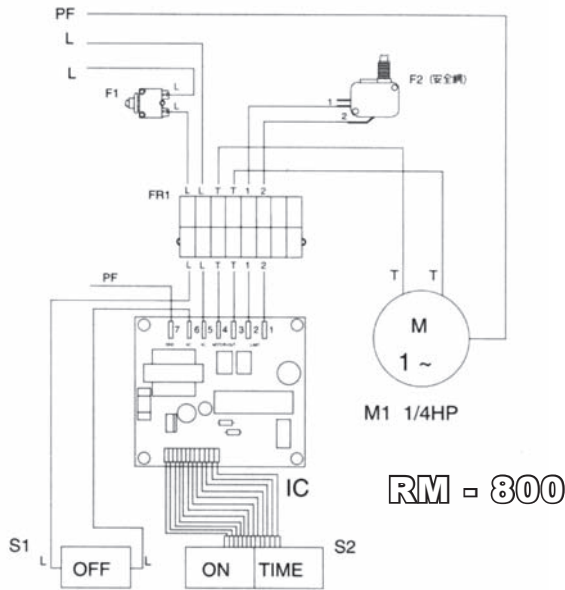
- (A) otwór
- (B) wypustka
- (C) dźwignia blokująca
- (D) wypustka
- (E) otwór

SCHEMAT PODŁĄCZENIA RM-500 (RYS. 10)



- F1 wyłącznik
- F2 mikroprzełącznik
- S1 ustawienie prędkości
- M1 silnik
- IC IC płyta główna

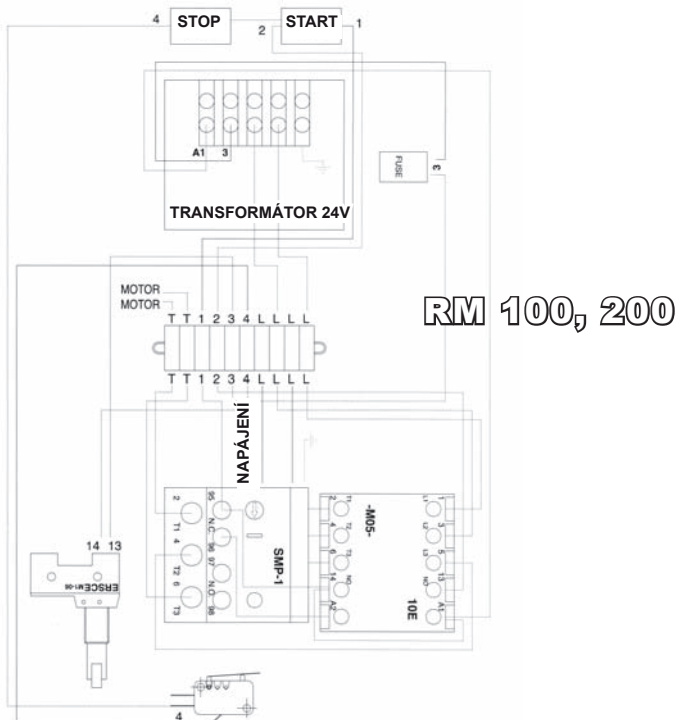
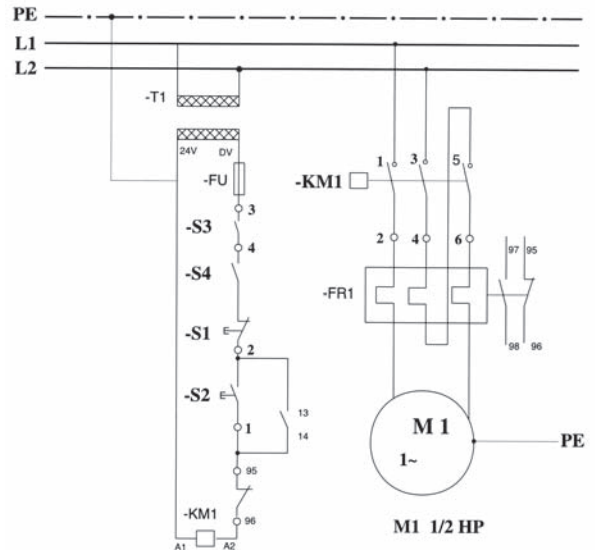
SCHEMAT PODŁĄCZENIA RM-800, RM 100-200 (RYS. 11)



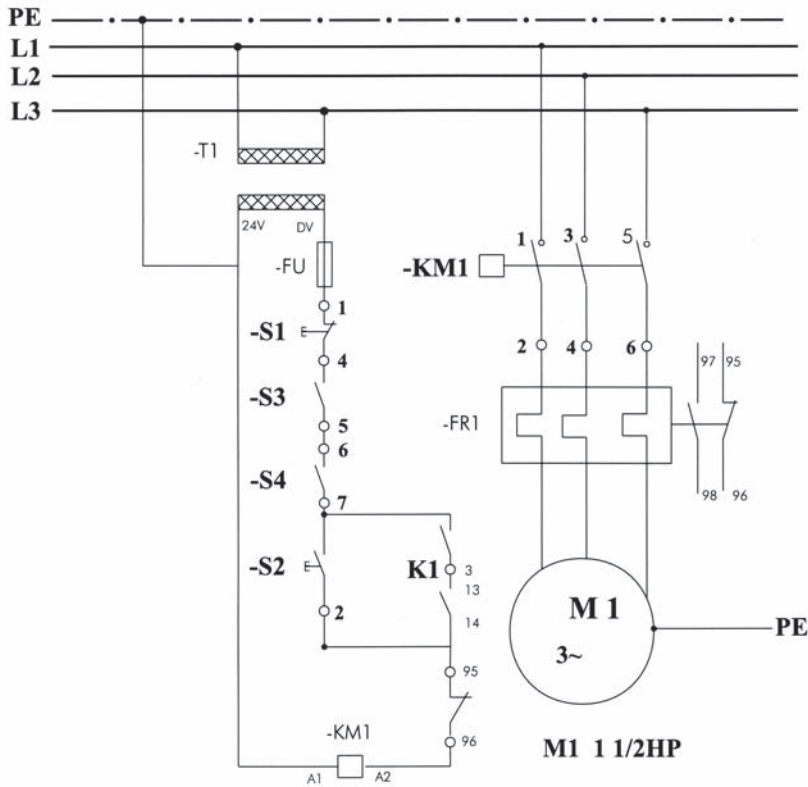
- F1 wyłącznik
- F2 mikroprzełącznik
- FR1 listwa zaciskowa
- S1 przycisk STOP
- S2 moduł START + wyłącznik czasowy
- M1 silnik
- IC płyta główna
- M1 silnik

- K1 wyłącznik czasowy
- KM1 stycznik 230V 50Hz 24V
- FR1 przekaźnik
- S1 przycisk STOP
- S2 moduł START
- S3 mikroprzełącznik pokrywy
- S4 mikroprzełącznik dzieży
- T1 transformator
- FU złączka 1A
- M1 silnik jednofazowy

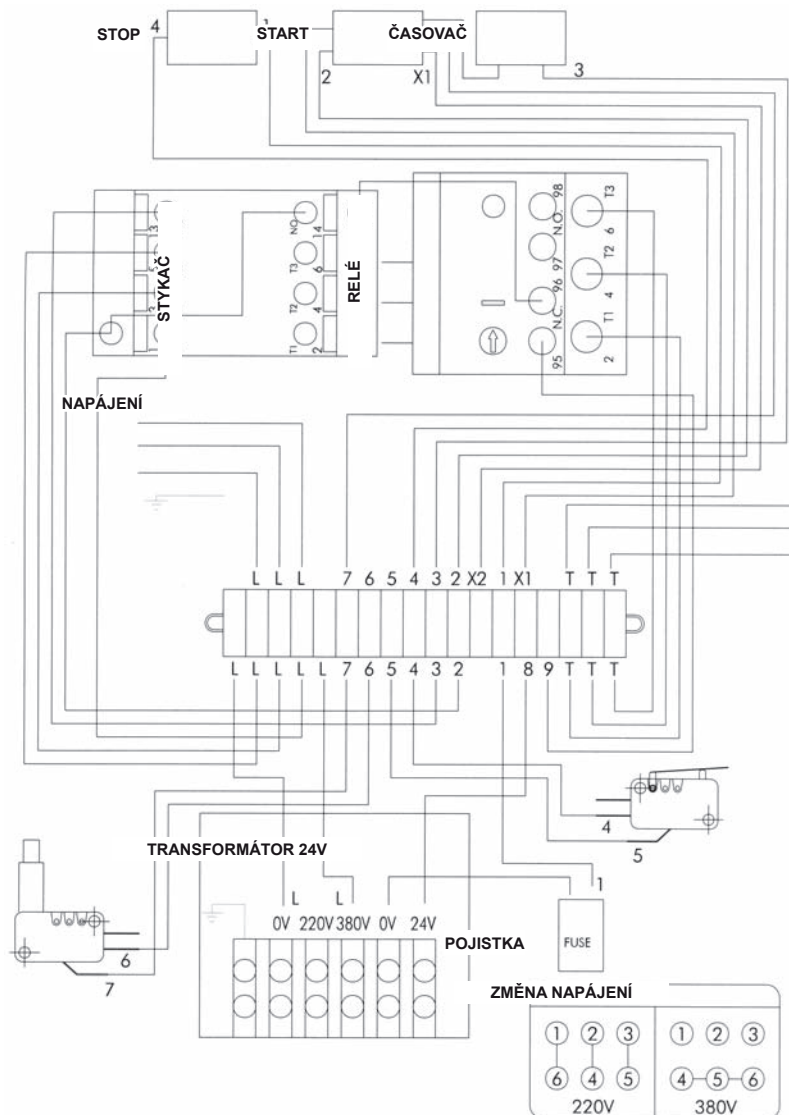
RM 100, 200



SCHEMAT PODŁĄCZENIA RM 22-60 (RYS. 12)



- S1 przycisk STOP
- S2 przycisk START
- S3 mikroprzełącznik pokrywy
- S4 mikroprzełącznik dzieży
- KM1 stycznik 230V 50Hz 24V
- K1 wyłącznik czasowy
- FR1 przekaźnik
- M1 silnik 3-fazowy
- T1 transformator
- FU złączka 1A



10. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, łańcuchy, żarówki, części z tworzywa 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:	Pieczętko i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętko: <small>Podpiszcie lub odłóżcie pieczętko przy odbiorze pod kierunkiem 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 diler (firmę sprzedającą urządzenie). W 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:
.....
.....
.....
.....