

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



Miksery uniwersalne

5 KSM/150, 5 KPM 5



Spis treści

1. Wstęp	3
2. Opis i dane techniczne	4
3. Wykaz elementów	5
4. Instalacja i umiejscowienie	6
5. Podłączenie do sieci elektrycznej	6
6. Instrukcja obsługi	7
7. Wskazówki dla użytkownika	9
8. Możliwe przyczyny usterki	11
9. Dodatkowe akcesoria	12
10. Czyszczenie i konserwacja	14
11. Gwarancja	15

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: 5 KSM/150 oraz 5 KPM 5
- 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 .
- Urządzenie służy wyłącznie do mieszania i wyrabiania ciasta lub do innych celów, adekwatnych do podłączonej przystawki.



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 głowicy urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się z instrukcją podłączenia instalacji elektrycznej.

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Silnik	Waga	Wysokość	Szerokość	Głębokość	Długość przewodu
5 KSM/150	300 W, 220-240 V / 50-60 Hz	11 kg	35,2 cm	22,1 cm	35,7 cm	140 cm
5 KPM 5	325 W, 220-240 V / 50-60 Hz	13 kg	41,1 cm	26,4 cm	33,8 cm	122 cm

Typ	Regulacja obrotów	pojemność dzieży	System podnoszenia	Konstrukcja
5 KSM/150	58 - 220 obr/min	4,3 l	podnoszona głowica	stalowa
5 KPM 5	58 - 220 obr/min	4,8 l	podnoszona dzieża	stalowa

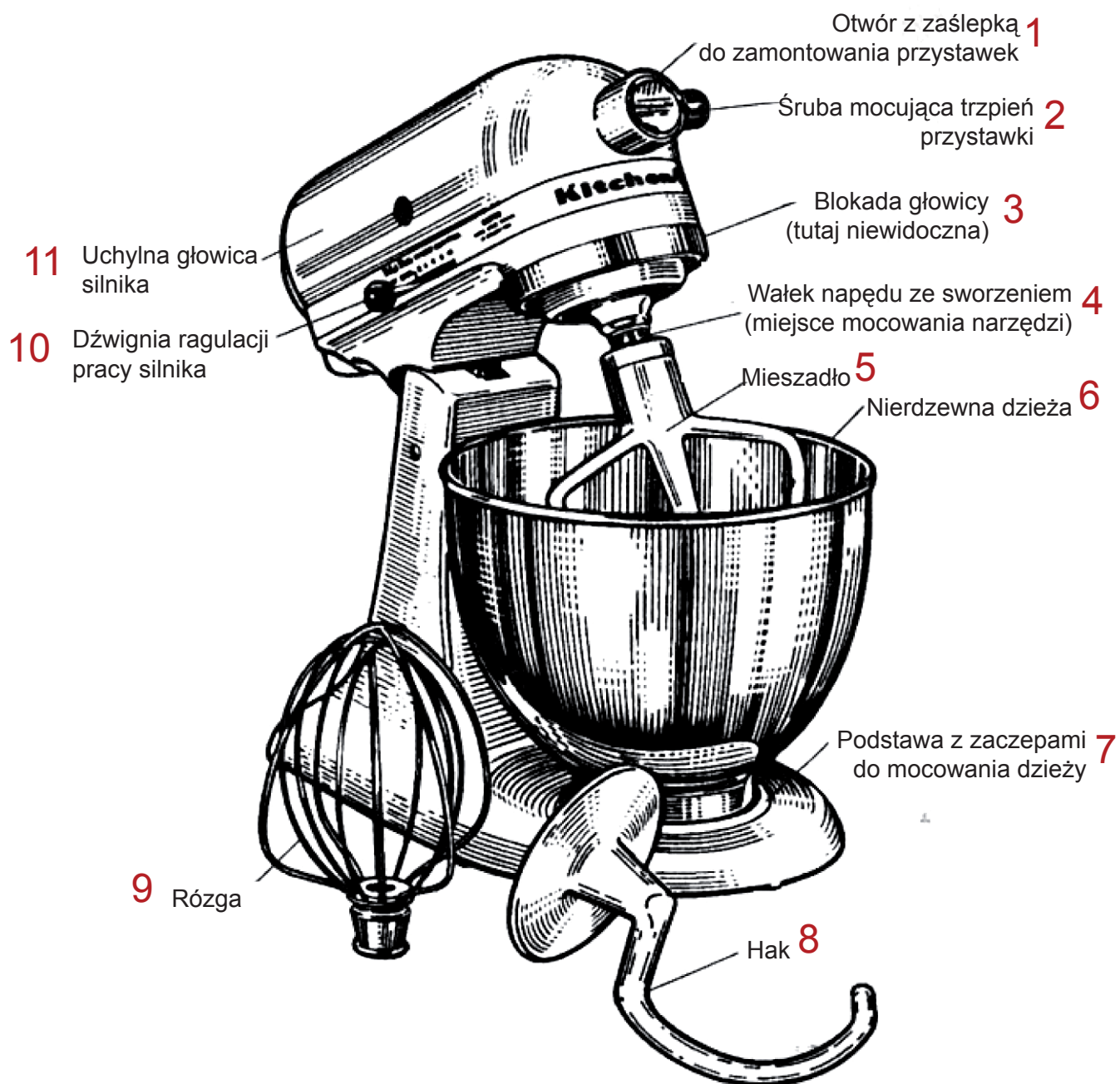


System podnoszenia dzieży w **5 KPM 5**



System podnoszenia głowicy w **5 KSM/150**

3. Wykaz elementów



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. Samodzielny montaż użytkownik wykonuje na własną odpowiedzialność.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji.

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

5. Podłączenie do sieci elektrycznej

Zanim podłączysz urządzenie do sieci elektrycznej upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej urządzenia.

Nie używaj przedłużaczy przewodu elektrycznego ani rozgałęźników.

Poprowadź przewód elektryczny w bezpiecznym miejscu - tak, by nie stanowił zagrożenia potknięciem lub nie leżał na gorących powierzchniach czy ostrych kantach. Uszkodzony przewód należy niezwłocznie wymienić w autoryzowanym serwisie.

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

Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Kabel elektryczny powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury o 50° wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewnętrzny oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia (patrz tabliczka znamionowa)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wyłącznik zabezpieczający jest łatwo dostępny
- urządzenie jest uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

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.
- Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może się wydobywać zapach spalenizny. Pochodzi on z wypalania się resztek smaru na silniku i jest przejściowy.

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.

Przed przystąpieniem do pracy upewnij się, że jesteś odpowiednio ubrany, masz spięte włosy, nie masz wiszącej biżuterii lub tym podobnych elementów - niebezpieczeństwo wciągnięcia ich do miksera.

Jeśli jakaś nieporządana rzecz wpadnie przypadkowo do dzieży w trakcie pracy miksera należy wyłączyć urządzenie oraz odłączyć zasilanie elektryczne przed przystąpieniem do wyjęcia przedmiotu.

Obudowa miksera nagrzewa się w trakcie pracy nawet do wysokich temperatur - to normalne.

Aby przedłużyć żywotność silnika staraj się robić przerwy w pracy co ok. 10 minut. Mikser może pracować nieprzerwanie maksymalnie 40 min. - jeśli nie ostudzimy urządzenia, po upływie tego czasu może dojść do uszkodzenia silnika a tym samym utraty gwarancji z winy użytkownika.

Nie należy używać miksera w zapyłonej atmosferze - np. mąka lub cukier puder - pył zostaje wciągnięty do wnętrza urządzenia przez otwory wentylacyjne i może obniżyć jego żywotność.

Obsługa (obrazek w dziale 3. „Wykaz Elementów”)

Wstawienie dzieży:

- upewnij się, że dźwignia regulacji pracy silnika (10) jest wyłączona („OFF”)
- ustaw blokadę głowicy (3) na pozycję „UNLOCK” i przesun ją do tyłu
- umieść dzieżę (6) w podstawie (7)
- delikatnie obróć dzieżę (6) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Wyciąganie dzieży

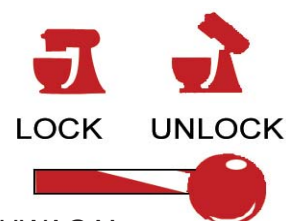
- dźwignię regulacji pracy silnika (10) ustaw na pozycję „OFF” (wyłączone)
- ustaw blokadę głowicy (3) na pozycję „UNLOCK” i przesun ją do tyłu
- delikatnie obróć dzieżę (6) przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara i wyciągnij

Blokada głowicy w pozycji uniesionej (dot. 5 KSM/150)

- ustaw blokadę głowicy (3) na pozycję „UNLOCK” i przytrzymaj
- unieś głowicę (11)
- ustaw blokadę głowicy (3) na pozycję „LOCK”

Blokada głowicy w pozycji opuszczonej (dot. 5 KSM/150)

- ustaw blokadę głowicy (3) na pozycję „UNLOCK” i przytrzymaj
- opuść głowicę (11)
- ustaw blokadę głowicy (3) na pozycję „LOCK”
- przed rozpoczęciem pracy sprawdź blokadę próbując unieść głowicę (11) do góry.



UWAGA!

Zawsze w trakcie pracy miksera głowica musi być zablokowana - pozycja LOCK

Mocowanie różgi, mieszadła lub haka

- Wyłącz dźwignię regulacji pracy silnika (10) i odłącz mikser od sieci elektrycznej
- Ustaw blokadę głowicy (3) w pozycji „UNLOCK” i przechyl głowicę (11) do tyłu
- Nasuń narzędzie na wałek napędu (4) i wciśnij tak mocno jak to możliwe a następnie przekręć zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, zachaczając narzędzie na sworzeniu wałka.

Demontaż różgi, mieszadła lub haka

- Wyłącz dźwignię regulacji pracy silnika (10) i odłącz mikser od sieci el.
- Ustaw blokadę głowicy (3) w pozycji „UNLOCK” i przechyl głowicę (11) do tyłu
- Dociśnij narzędzie do sworzenia (4) tak mocno jak to możliwe i przekręć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Wyciągnij.

Montaż osłony z podajnikiem

- Ustaw dźwignię regulacji pracy silnika (10) na pozycję „0”
- Odłącz urządzenie od zasilania
- Odchyl głowicę (11) i zainstaluj w gnieździe (4) wybrane narzędzie (5)
- Zainstaluj dzieżę (6) w podstawie (7)
- Nasuń osłonę na dzieżę (6) tak aby była ustawione centralnie. Wewnętrzny brzeg osłony powinien dokładnie pasować do brzegu dzieży.

Demontaż osłony z podajnikiem

- Ustaw dźwignię regulacji pracy silnika (10) na pozycję „0”
- Odłącz urządzenie od zasilania
- Odchyl głowicę (11)
- Unieś osłonę z podajnikiem lekko do góry i wysuń do przodu
- Wymontuj narzędzie (5) i dzieżę (6)

Regulacja odległości narzędzia od dna i ścianek dzieży

Fabrycznie urządzenie jest wyregulowane w taki sposób aby narzędzie było maksymalnie blisko dna i ścianek dzieży, co ułatwia jego eksploatację. Jeśli z jakiegoś powodu odległości te zostały rozregulowane można dokonać samodzielnej regulacji.

W modelu 5 KPM 5 za pomocą korbki do podnoszenia i opuszczania dzieży.

W modelu 5 KSM/150 za pomocą śrubki widocznej po podniesieniu głowicy. Należy odłączyć urządzenie od zasilania i zamontować płaskie mieszadło.

Srubokrętem przekręcić śrubkę w lewą stronę aby podnieść mieszadło lub w prawą aby je opuścić.



Regulacja prędkości pracy silnika

Urządzenie posiada płynną regulację pracy silnika. Podane na skali stopnie są dla lepszej orientacji użytkownika - dźwignia może być ustawiona pomiędzy poszczególnymi stopniami, jeśli istnieje taka konieczność. Podczas rozpoczynania pracy dźwignia powinna być zawsze ustawiona maksymalnie po lewej stronie, na wartości „0” (minimum). W trakcie pracy można zwiększać prędkość urządzenia przesuwając dźwignię powoli w prawą stronę.

Po kilkuletnim używaniu urządzenia nieserwisowanego mogą wystąpić problemy z osiągnięciem najniższych i najwyższych obrotów silnika - należy odesłać urządzenie do autoryzowanego serwisu.



Opis stopni pracy silnika

Sugerujemy użycie następujących stopni do poszczególnych czynności:

- Stopień 1 Wstępne mieszanie - łączenie, zacieranie mas i suchych składników ciast. Na tym etapie dodajemy mąkę i inne suche produkty.
- Stopień 2 Wolne mieszanie - stosować przy wyrabianiu ciast drożdżowych, kruchych, ucieranych. Jako pierwsza faza ucierania warzyw na puree. Przy dodawaniu płynnego tłuszczu do masy ciasta.
- Stopień 4 Mieszanie - do wyrabiania ciast kruchych. Przy rozcieraniu cukru z tłuszczem i dodawaniu cukru do białek na bezy. Optymalna prędkość mieszania mas - np. pasztety, mięso mielone, ucieranie ciasta.
- Stopień 6 Ubijanie. Wstępna faza przygotowywania majonezu, łączenie składników kremów budyniowych, do wykończenia lżejszych mas wymagających napowietrzenia - np. terriny.
- Stopień 8 Szybkie ubijanie - stosujemy do kremów, piany z białek, majonezu.
- Stopień 10 Bardzo szybkie ubijanie - stosujemy przy ubijaniu piany z białek, całych jaj, bitej śmietany. Jako końcowa faza przygotowywania puree.

7. Wskazówki dla użytkownika

Do dzieży o pojemności 4,28 l można wsypać maksymalnie 870 g zwykłej mąki lub 810 g mąki razowej.

Do dzieży o pojemności 4,83 l można wsypać maksymalnie 1 kg zwykłej mąki lub 810 g mąki razowej.

UBIJANIE

W celu ubijania należy użyć różgi.

Piana z białek – nasz mikser ubija białka szybko i efektywnie – jedyną czynnością jaką musisz wykonać jest kontrola konsystencji ubijanej piany i zakończenie pracy w odpowiednim momencie. Ważne jest aby zarówno dzieża jak i miska były dobrze umyte i osuszone. Białka w temperaturze pokojowej należy wlać do dzieży, którą montujemy w podstawie. Aby uniknąć rozchlapywania prędkość ubijania należy zwiększać stopniowo.

Ilość białek	Prędkość
1	10
2 - 4	8
6 i więcej	6

Bitą śmietaną – aby uzyskać lepszy i szybszy efekt dzieżę, różgę oraz śmietanę należy schłodzić przed rozpoczęciem pracy. Aby uniknąć rozchlapywania prędkość ubijania należy zwiększać stopniowo (wskazane jest użycie osłony na dzieżę). Urządzenie pracuje tak szybko, że niemal z każdą sekundą zmienia się konsystencja produktu, dlatego należy mieć go pod kontrolą i zakończyć ubijanie w odpowiednim momencie. Ubijana śmietana najpierw staje się gęsta i przypomina krem angielski. Następnie zaczyna ciągnąć się delikatnie za wyjmowaną różgą i w tej postaci może być składnikiem deserów i sosów. W kolejnym etapie staje się ściśta i przestaje ciągnąć się za różgą – to znak, że zakończył się ostatni etap – śmietana jest idealna do ozdoby ciast i deserów oraz nadziewania ptysiów. Jeśli nie zaprzestaniemy pracy w tym momencie śmietana rozwarstwi się i wydzieli się masło.

tabela dot. bitej śmietany

Ilość śmietany	Prędkość
59 ml (1/4 szklanki)	10
118 ml (1/2 szklanki)	10
236 ml (1 szklanka)	8
472 ml (2 szklanki)	8

MIESZANIE

To urządzenie może być wykorzystywane do realizacji pomysłów swojego użytkownika – niezbędne będą jednak własne obserwacje i doświadczenia oraz ciągła kontrola obrabianego produktu, która jest niezwykle ważna i zapobiega jego zbyt długiej obróbce. Aby ułatwić Ci pracę podajemy kilka sugestii.

Technika dodawania składników – Przy większości ciast, szczególnie ucieranych, zalecana jest następująca kolejność dodawania składników:

1/3 suchych składników

½ mokrych składników

1/3 suchych składników

½ mokrych składników

1/3 suchych składników

Pierwszą fazę obróbki przeprowadzamy na najniższej prędkości – to zapobiegnie rozpylaniu się suchych składników.

Kiedy produkty zostaną dobrze wymieszane można rozpocząć dodawanie składników mokrych, stopniowo zwiększając prędkość. Składniki należy dodawać jak najbliżej ścianek dzieży, starając się nie wylewać lub wysypywać ich na pracujące narzędzie. Dla ułatwienia zaleca się użycie osłony dzieży z podajnikiem.

Ciasta z gotowych mieszanek – Aby uzyskać najlepszy efekt należy posługiwać się prędkościami z zakresu 4-6 i nie przekraczać czasu obróbki zalecanego przez producenta mieszanki.

Dodawanie orzechów, rodzynek, owoców kandyzowanych – owoce kandyzowane przed dodaniem do ciasta warto oprószyć mąką. Wszelkie twarde składniki z reguły dodaje się w końcowej fazie obróbki ciasta, kiedy jest ono gęste – dzięki temu dodatki nie opadają na dno ale równomiernie się rozkładają. Przy dodawaniu dodatków aż do zakończenia pracy należy używać prędkości 1.

Mieszanie składników płynnych – w celu zapobiegnięcia rozchlapywania, należy pracować na jak najniższej prędkości i zwiększać ją w miarę gęstnienia składników.

Wyrabianie ciasta drożdżowego – należy użyć haka oraz pracować na prędkości 2 (użycie wyższej prędkości może skutkować uszkodzeniem urządzenia). Aby szybko wykonać ciasto drożdżowe należy:

1. Włożyć do dzieży wszystkie suche składniki (używając suchych drożdży), oprócz 1-2 szklanek mąki.

2. Zamontować dzieżę oraz hak i zablokować głowicę miksera. Miksować około 15 sekund (aż składniki będą dobrze wymieszane) na prędkości 2.

3. Kontynuując mieszanie stopniowo dolewać płynne składniki (możliwie blisko ścianki dzieży).

4. Po ok. 2 minutach od rozpoczęcia pracy dodać odłożoną mąkę (stopniowo – po pół szklanki). Kontynuować wyrabianie – ciasto najpierw zacznie odklejać się od ścianek dzieży a po kilku minutach stanie się gładkie i elastyczne i owinie się wokół haka.

5. Odblokować i podnieść głowicę miksera oraz zdjąć ciasto z haka.

Przygotowanie ciasta drożdżowego metodą tradycyjną – należy lekko podgrzać dzieżę a następnie włożyć do niej drożdże, mleko oraz, ewentualnie inne składniki potrzebne do wyrośnięcia drożdży. Odstawić. Gdy ciasto wyrośnie dodać pozostałe składniki, odkładając 2 szklanki mąki. Przez ok. 1 min.(do połączenia składników) wyrabiać ciasto na prędkości 2 . Dalej postępować jak poprzednio od punktu 4.

Zarówno metoda „szybka” jak i tradycyjna pomoże nam uzyskać doskonale ciasto drożdżowe. Jednak pierwsza z nich jest metodą łatwiejszą z uwagi na lepszą tolerancję temperatury składników i zalecana jest początkującym użytkownikom.

8. Możliwe przyczyny usterki

Zanim skontaktujesz się z serwisem przeczytaj następujące punkty:

1. Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. W przypadku intensywnej pracy może się zdarzyć, że urządzenie nagrzeje się do takiej temperatury, że nie będzie można przytrzymać na nim dłoni. Należy je wtedy bezzwłocznie wyłączyć i odczekać aż ostygnie.
2. Nowe urządzenie ma dziwny zapach. Nowe urządzenia elektryczne wydzielają specyficzny zapach przy kilku pierwszych użyciach - jest to cechą normalną.
3. Mieszadło dotyka dzieży. Można samodzielnie skorygować odległość miski od dzieży - informacje w dziale 6.



W razie niepokojących obserwacji, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Gdy urządzenie nie działa tak jak powinno sprawdź:

1. Czy jest podłączone do sieci elektrycznej .
2. Czy nie jest przepalony bezpiecznik.
3. Czy dzieża i mieszadło są prawidłowo zamontowane a głowica opuszczona.
4. Jeśli sprawdziłeś powyższe punkty a urządzenie dalej nie działa skontaktuj się z serwisem.

9. Dodatkowe akcesoria

Przystawki do miksera nie wymagają dodatkowego źródła zasilania i nie mają osobnego silnika - energia jest przenoszona bezpośrednio z urządzenia. Trzpień każdej przystawki ma taki sam kształt i jest kwadratowy w przekroju co zapewnia dobre dopasowanie do gniazda.

W trakcie pracy przystawki automatycznie pracuje również narzędzie w dzieży - zaleca się zamontowanie osłony na dzieżę. Jednocześnie daje to możliwość, bardziej doświadczonym użytkownikom, wykonywania dwóch czynności jednocześnie - np. miksowania oraz mielenia.

W wypadku pracy bez przystawki, w samej dzieży, należy montować osłonę gniazda przystawek - zapobiegnie to uszkodzeniom napędu gniazda przystawek oraz zabezpieczy użytkownika przed przypadkowym włożeniem tam rąk.

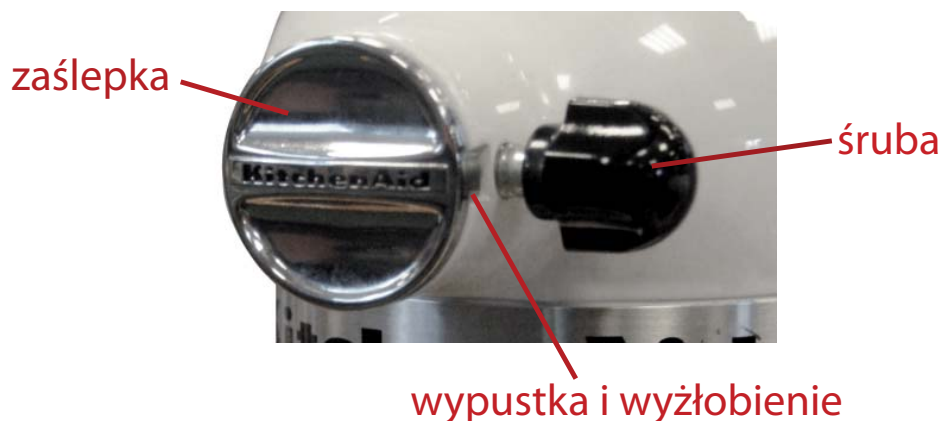
Przed rozpoczęciem montażu przystawki należy odłączyć narzędzie pracujące w dzieży - ryzyko urazu w trakcie montowania przystawki.

Montowanie przystawki

1. Ustawić prędkość pracy na 0, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
2. Odkręcić śrubę mocującą trzpień przystawki/zaślepkę przekracając ją do siebie.
3. Zdjąć zaślepkę z gniazda przystawek.
4. Ułożyć trzpień przystawki w taki sposób by wypustka zgadzała się z wyżłobieniem w gnieździe i włożyć trzpień do gniazda, najgłębiej jak to możliwe.
5. Dokręcić śrubę w kierunku „od siebie”.
6. Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej i rozpocząć pracę.

Demontaż przystawki

1. Ustawić prędkość pracy na 0, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
2. Odkręcić śrubę mocującą trzpień przystawki przekracając ją do siebie.
3. Lekko obracając przystawkę, wyjąć trzpień.
4. Założyć zaślepkę i dokręcić śrubę.



trzpień przystawki z wypustką



gniazdo przystawek z wyżłobieniem



zaślepka z wypustką



śruba mocująca



Przystawki:

Przystawka do mielenia mięsa

- mieli surowe mięso, pokrojone warzywa i owoce, a także żółty ser
- do produkcji mielonego mięsa i pasztetów



Przystawka do tarcia

- tnie i trze twarde produkty i warzywa
- odpowiednia do ziemniaków, cebuli, migdałów, orzechów oraz twardego sera
- w zestawie 3 tarki bębnowe:
 - 1x do krojenia na plasterki
 - 2x do tarcia (średnie i duże oczka)



Wyciskacz do cytrusów

- służy do szybkiego i skutecznego wyciskania soku z owoców cytrusowych (cytryny, pomarańcze, itd.)
- sok sływa bezpośrednio do naczynia
- pestki i wiórki pozostają na specjalnym sitku



Nadziewarka do kiełbas

- przystawka do nadziewania kiełbas
- do użycia z maszynką do mięsa
- 2 średnice tulei nadziewających - 10 mm i 16 mm



Zestaw akcesorii

- przystawka do tarcia MVSA
- maszynka do mielenia mięsa FGA
- prasa do przecierania FVSP (warzywa i owoce miękkie)



10. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego.



Nie można dopuścić do zamoczenia urządzenia - niebezpieczeństwo zwarcia i porażenia prądem. Nigdy nie myć zanurzając w wodzie lub wodą pod ciśnieniem!

Urządzenia nie należy czyścić:

- wodą pod ciśnieniem.
- szczotkami metalowymi
- środkami agresywnymi, żrącymi i powodującymi korozję
- środkami zawierającymi drobiny cierne
- chlorem

Dzieża, mieszadło i hak mogą być myte zarówno w zmywarkach automatycznych, jak i ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a potem wypłukane i wysuszone.

UWAGA: Nie zaleca się mycia różgi w zmywarce, tylko ręcznie w ciepłej wodzie z płynem do zmywania, potem wypłukanie i wysuszenie (mycie w zmywarce spowoduje jej czernienie).

Trzpień mocujący narzędzie należy myć po każdym użyciu i nie dopuszczać do przysychania na nim resztek żywności.

Silnik oraz inne podzespoły są samosmarujące i nie wymagają dodatkowego oliwienia, jeśli są prawidłowo eksploatowane.

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.

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.

11. 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. Veselí nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętka: <small>Podkreślenie, na którego imieniu jest zrealizowana praca i opisanie scharakteryzacji 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 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:

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