

RM GASTRO

www.rmgastro.eu

**RM LOTUS
700 SUPER**

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



KUTER

PSP 500/3,5 I / PSP 500/6 I / PSP 500/8 I



Producent urządzeń gastronomicznych



Instrukcja wydana: kwiecień 2010

RM Gastro Polska Sp. z o.o. adres: Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
telefon: 33 854 73 26, 854 70 52 e-mail: info@rmgastro.pl www.rmgastro.eu

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.

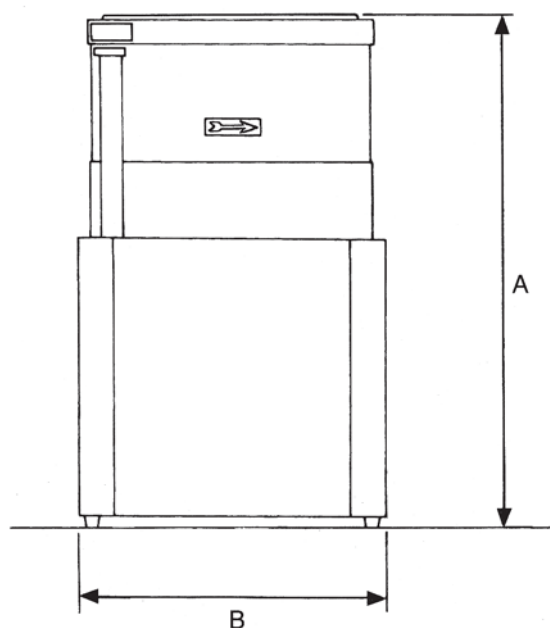
2. Opis i dane techniczne

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.

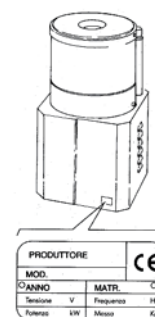
Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych przewodów.

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.

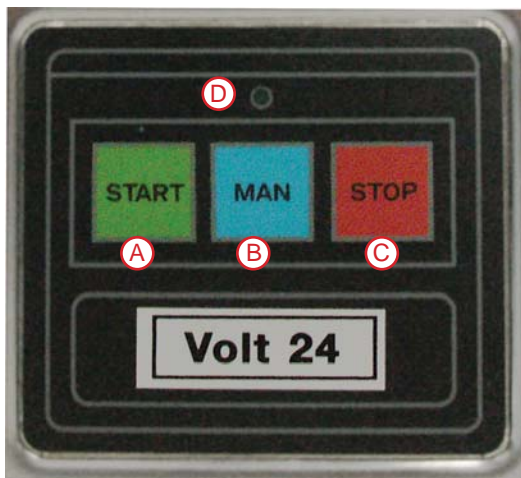
Aby uruchomić urządzenie należy:

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

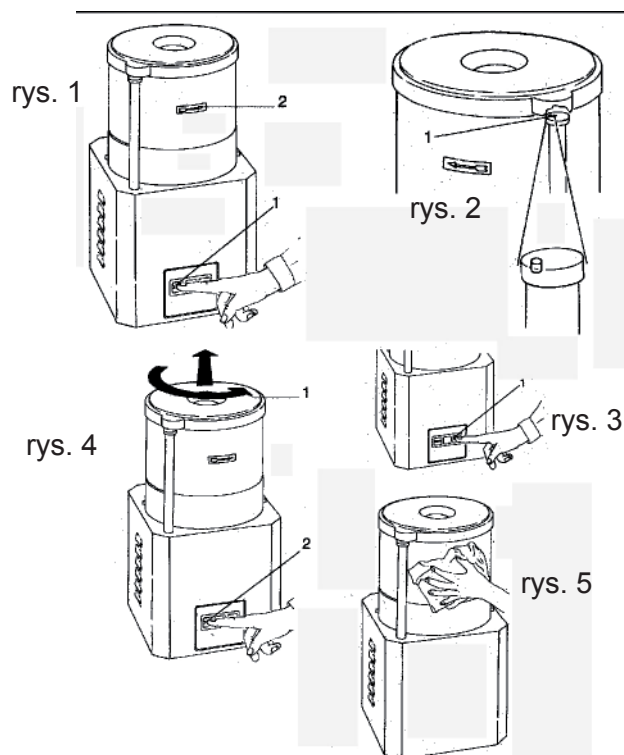
Aby zatrzymać urządzenie należy nacisnąć przycisk STOP.

Obsługa:

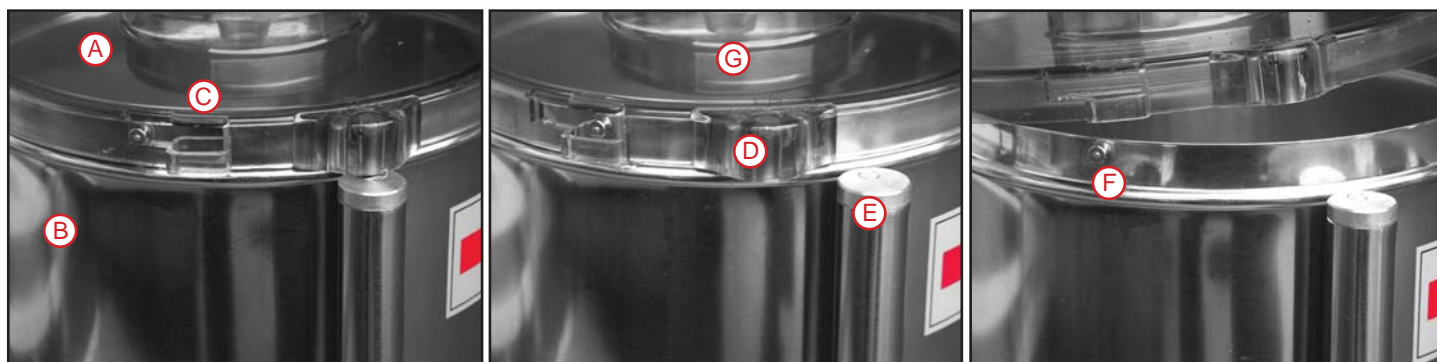
1. Otwórz wieko obudowy
2. Włóż produkty spożywcze do zbiornika. Płynna żywność oraz owoce mogą zajmować do 1/3 objętości zbiornika.
3. Nałóż poprawnie wieko.
4. Naciśnij przycisk START
5. Gdy w trakcie pracy chcesz dołożyć produkty do zbiornika, wystarczy, że podniesiesz wieko- urządzenie samo przerwie 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

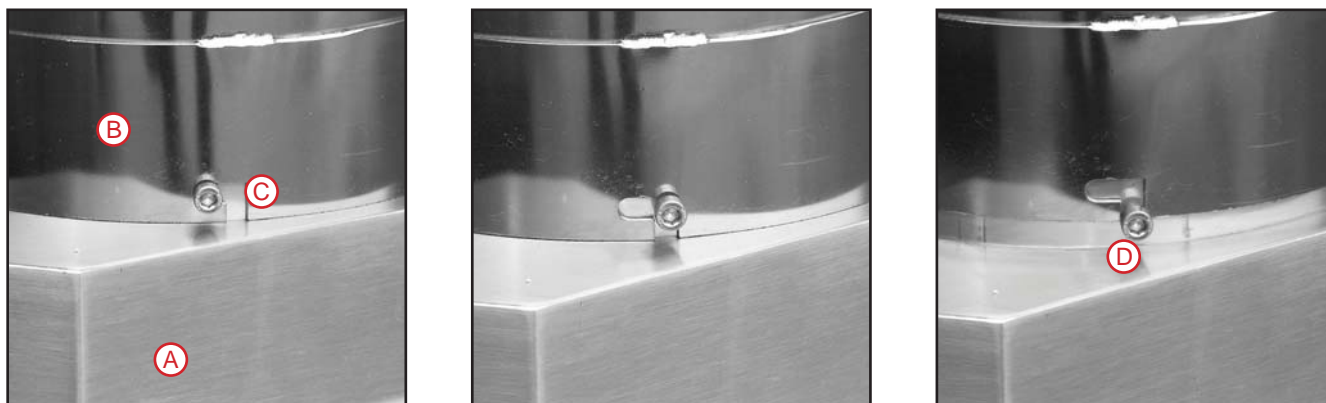


Otwieranie i zamykanie wieka



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

Zdejmowanie pojemnika

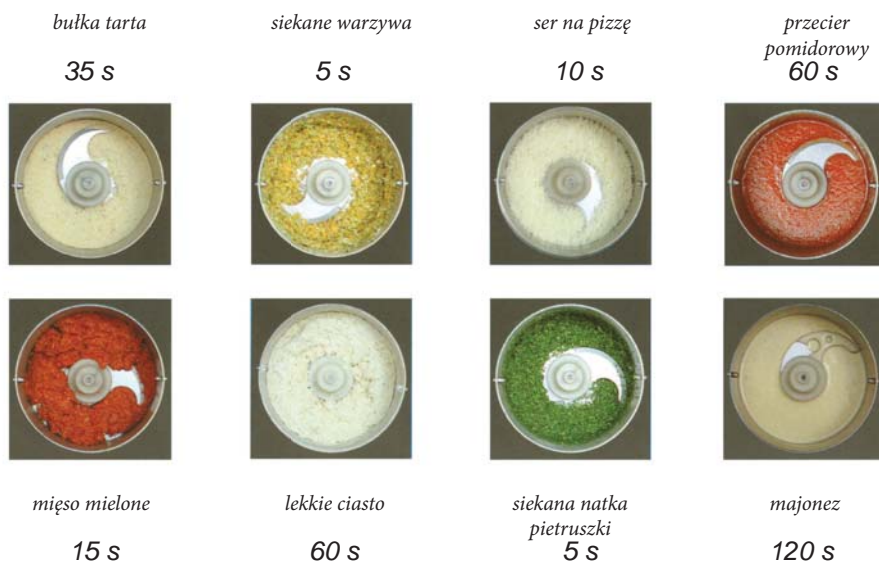


- (A) korpus
- (B) naczynie ze stali nierdzewnej
- (C) gwint
- (D) śruba

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.

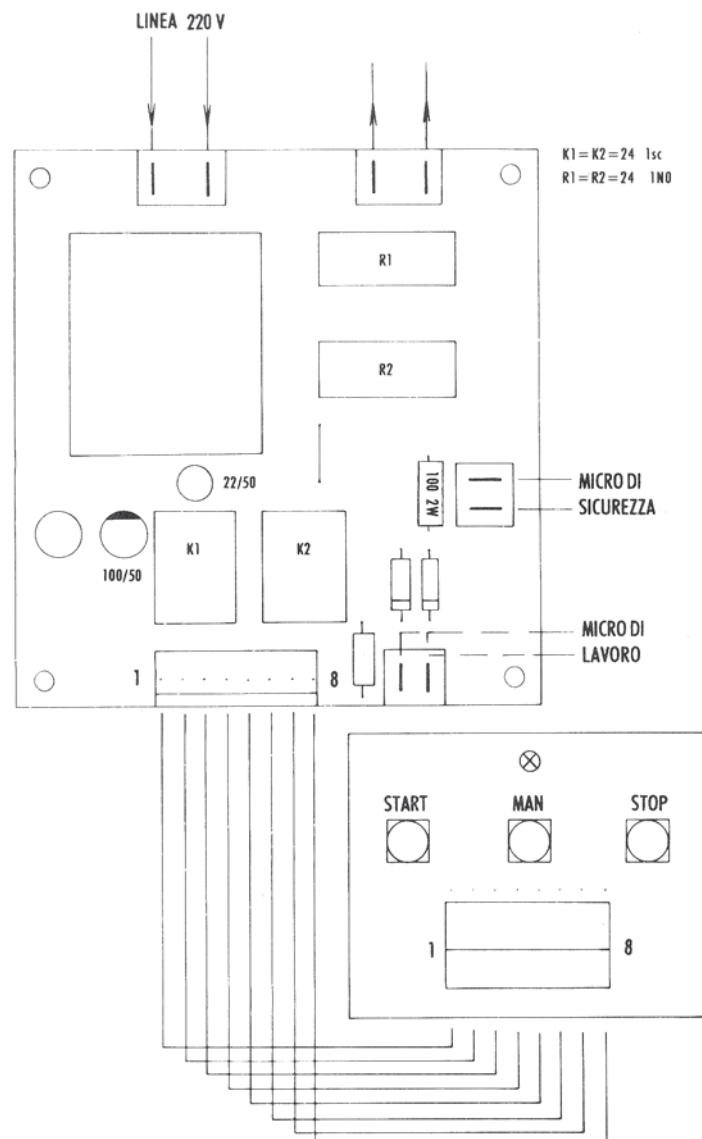
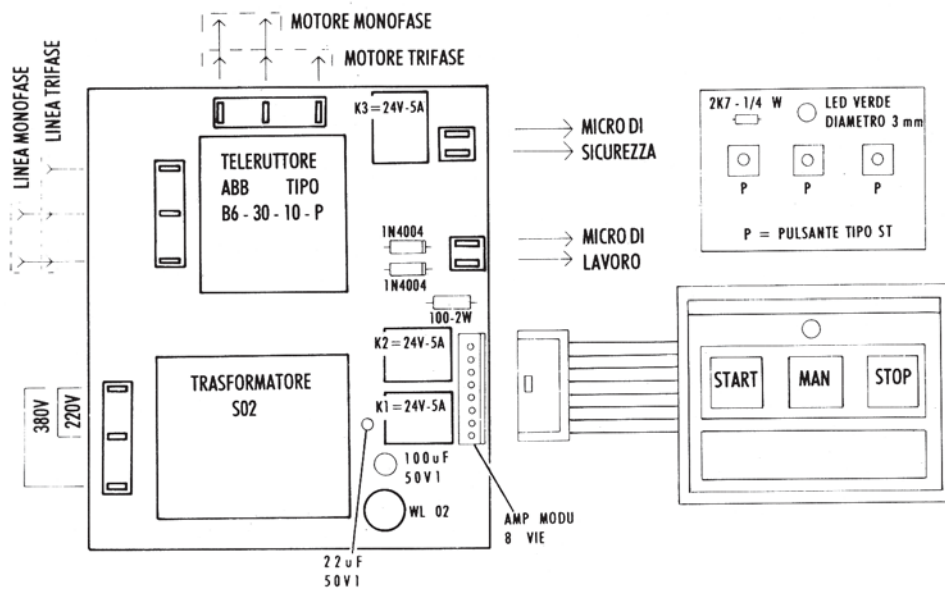


Postępowanie w przypadku awarii:

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:	Podpis:	
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:
.....
.....
.....
.....