

RM GASTRO

www.rmgastro.eu

SOUS-VIDE

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



URZĄDZENIE SOUS-VIDE

CSVТ-66EM, CSVТ-76EM, TR-27



Producent urządzeń gastronomicznych



Instrukcja wydana: styczeń 2012

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. Potwierdzenie zgodności z normami	3
2. Dane techniczne	3
3. Przechowywanie	4
4. Informacje bezpieczeństwa	4
5. Kontrola opakowania i urządzenia	4
6. Instalacja	5
7. Podłączenie do sieci elektrycznej	6
8. Przygotowanie do uruchomienia	6
9. Kontrola działania	7
10. Obsługa	8
11. Ustawienia	10
12. Czyszczenie i konserwacja	12
13. Serwis	12
13. Rysunki i schematy	13
14. 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 oraz przechowywanie dla możliwości późniejszego wykorzystania zawartych w niej informacji.

Jednocześnie prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie.

Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub użytkownika niezgodnego z przeznaczeniem, zasadami higieny i opisanymi wskazówkami.

RM GASTRO

1. Potwierdzenie zgodności z normami

Potwierdzenie zgodności z normami

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Producent oświadcza, że urządzenie spełnia wymagania dyrektywy CEE 90/396, rozporządzenia (WE) Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/ EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz wymagania dyrektywy RoHS 2002/95/EC.

Wymaga się aby instalacja urządzenia wykonana była zgodnie z obowiązującymi normami.

2. Dane techniczne

Tabliczna znamionowa umieszczona jest na bocznej ścianie urządzenia.

Przed instalacją skontroluj zgodność parametrów z podanymi na tabliczce znamionowej.

Parametry:

- Cyfrowy wyświetlacz z poliwęglanową obudową
- Urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wykonane ze stali nierdzewnej
- Dokładność pomiaru temperatury 0,1 °C (od 0 do 90 °C)
- Objętość 30 l
- Wymiary zbiornika: 500x300x200 mm

Typ	Wymiary (cm)	Zasilanie	Maksymalny pobór (A)	Moc (kW)	Przewód zasilający (mm ²)	Waga (kg)
CSVT-66EM	60x60x29h	230V 50 Hz	10,43	2,4	3x1,5	
CSVT-76EM	60x70x29h	230V 50 Hz	10,43	2,4	3x1,5	
TR27	57x34x38h	230V 50 Hz	10,43	2,4	3x1,5	

3. Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu w temperaturze -15 do +65 °C i wilgotności 40% do 60%

4. Informacje bezpieczeństwa

1. Polecenia ważne są dla modeli: ...
2. Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie urządzenia osobom o niewystarczającej sprawności umysłowej, osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Urzytkownik musi sobie zdawać sprawę z oczywistych zagrożeń wynikających z eksploatacji urządzeń (takich jak niebezpieczeństwo poparzenia itp.)
3. Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia, należy upewnić się, że serwisant zapoznał się z informacjami dotyczącymi instalacji, a nowa obsługa otrzymała i zapoznała się z instrukcją obsługi urządzenia.
4. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
5. Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
6. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
7. W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie.
8. Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę .
9. Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenia, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury.
10. Dopóki wtyczka kabla zasilającego znajduje się w gniazdku elektrycznym, urządzenie pozostaje pod napięciem.

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

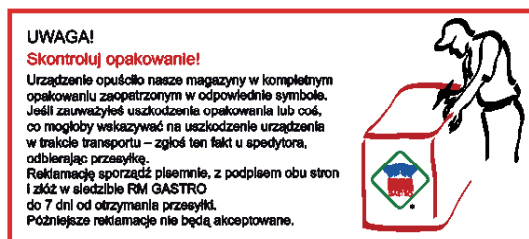
5. Kontrola opakowania i urządzenia

Skontroluj opakowanie! Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzonem w odpowiednie symbole.

Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od otrzymania przesyłki. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.

Nie podłączaj urządzenie, które nosi ślady uszkodzenia!



6. Instalacja



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.

Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie. Zrzekamy się jakiegolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub z użyciem innych niż oryginalne części. Nie odpowiadamy również za szkody powstałe na skutek wyładowań atmosferycznych czy kataklizmów.

Montaż, demontaż, regulację, oddanie do użytku oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową, która zapewni technika odpowiedzialnego za bezpieczną instalację zgodną z obowiązującymi normami i wskazówkami zawartymi w tej instrukcji oraz posiadającego niezbędne uprawnienia.

- Urządzenie nie może stykać się z powierzchniami urządzeń wytwarzających ciepło powyżej 50 °C
- - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.
- Zabrania się ustawiania urządzenia na jakichkolwiek powierzchniach palnych, takich jak dywan, obrus itp.
- Urządzenie powinno być ustawione w taki sposób, aby możliwa była przy nim swobodna praca.

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

Urządzenie należy przechowywać (zarówno podłączone, jak i niepodłączone) w zamkniętym pomieszczeniu, nienarażone na działanie czynników zewnętrznych takich jak ostre słońce, deszcz oraz czynników takich jak wysokie temperatury, wysoka wilgotność powietrza, wysokie zapylenia.

7. Podłączenie do sieci elektrycznej

Przed podłączeniem do instalacji elektrycznej należy:

- skontrolować jej zgodność z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia
- skontrolować stan okablowania
- sprawdzić czy były wykonane badania świadczące o sprawności i bezpieczeństwa instalacji elektrycznej w pomieszczeniu

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, konieczne jest zamontowanie wyłącznika elektrycznego, umożliwiającego odłączenie wszystkich urządzeń elektrycznych, w razie awarii.

Urządzenie powinno być podłączone do instalacji wyrównawczej - podłączenie z tyłu, oznaczone odpowiednim symbolem.

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być dłuższy od pozostałych przewodów i nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Należy zadbać o to, by przewody zasilające w żadnym miejscu nie osiągnęły temperatury o 50 oC wyższej od otoczenia oraz żeby nie były narażone na uszkodzenia mechaniczne (nie leżały na ostrych krawędziach, nie były narażone na przecięcia lub przetarcia). Przewód musi przebiegać w takim miejscu, by umożliwić swobodną i bezpieczną eksploatację (z dala od obszarów roboczych) lub serwisowanie urządzenia oraz poruszanie się po pomieszczeniu. Przewód nie może stykać się z materiałami łatwopalnymi takimi jak wykładzina dywanowa, obrusy etc.

Zaleca się użycie przewodów H07RN-F, lub innych certyfikowanych przez ISO, odpowiednich do charakteru urządzenia oraz pomieszczenia w którym jest instalowane. Średnica przewodu podana jest w tabeli danych technicznych na początku tej instrukcji.

Przewód uziemiający „PE” musi być podłączony we wszystkich urządzeniach elektrycznych, które posiadają śruby lub zaciski z oznaczeniem „PE”. Do każdego urządzenia zaleca się podłączenie osobnego przewodu ochronnego „PE”.

Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji obsługi.

Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy upewnić się, że:

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

Po podłączeniu do sieci elektrycznej konieczne jest sporządzenie raportu z kontroli poprawności instalacji.

8. Przygotowanie do uruchomienia

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia usuń wszelkie folie ochronne. Powierzchnię oraz elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością umyj gorącą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie zmyj detergent czystą wodą i wytrzyj do sucha.

9. Kontrola działania

Lista czynności, które należy wykonać:

1. Kontrola podłączonych parametrów
 - a) W urządzeniu gazowym: Gazociąg musi być zamknięty, szczelny i odpowietrzony. Powinien być zamontowany HUP, parametry powinny być wyregulowane zgodnie z zaleceniami w dziale „Instalacja gazowa“ i tabelą danych technicznych palników. Gazociąg musi być wyposażony w łatwodostępny zawór gazu.
 - b) W urządzeniu elektrycznym: instalacja elektryczna musi być wykonana tak, by nie zagrażała bezpieczeństwu użytkowników. Musi być wyposażona w oddzielny, łatwodostępny wyłącznik RCD odpowiedni do obciążenia urządzenia, musi posiadać uziemienie zgodne z normami.
 - c) W urządzeniach z podłączoną wodą: instalacja musi być szczelna, wyregulowana (ciśnienie oraz twardość). Woda powinna być czysta, o jasnej barwie, niezawierająca zanieczyszczeń w postaci drobin.
 - d) W urządzeniach posiadających odpływ: instalacja odpływowa musi być szczelna, w pozycji spadowej od urządzenia i wyposażona w syfon zapobiegający nieprzyjemnym zapachom.
2. Kontrola z tabliczką znamionową:
 - a) Typ gazu: ziemny 20 mbar, propan-buran 30/31 mbar
 - b) Napięcie: np. 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz
 - c) Ciśnienie wody 3-5 mbar
 - d) Odpływ prosty nad ziemią, wolnym spadem z urządzenia 40, 50, 70 HT
 - e) Odpływ nad ziemią do 1 m za pomocą pompy odpływowej z urządzeń 40, 50 HT
3. Sprawdź szczelność wszystkich śrób i obudowy.
4. Włącz urządzenie i skontroluj jego działanie
 - a) Urządzenia cieplne: temperatura, ciśnienie pary, ustawienie minimum, ustawienie powietrza i gazu
 - b) Urządzenia mechaniczne: kierunek obrotu silnika 3-F

10. Obsługa

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.



Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez wody lub z niedostateczną jej ilością.

Urządzenie może być używane do gotowania, utrzymywania i regeneracji posiłków zapakowanych próżniowo.

Należy pamiętać, że przy gotowaniu sous-vide, żywność nie może wejść w bezpośredni kontakt z wodą.

Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w termostat bezpieczeństwa, który zatrzyma wszystkie funkcje w przypadku, gdy temperatura urządzenia zostanie przekroczona. Gdy nastąpi taka sytuacja należy skontaktować się z serwisem.

Woda

Używaj wody destylowanej lub demineralizowanej. Woda z wysoką zawartością minerałów (twarda) powoduje wytrącanie się kamienia i skraca żywotność urządzenia. Naprawy gwarancyjne nie obejmują usterek spowodowanych używaniem niewłaściwej wody.

Zawór wody

Po zakończeniu pracy całkowicie wypuść wodę używając zaworu znajdującego się na zewnętrznej ścianie urządzenia. Nie jest konieczne wykonywanie tej czynności po każdym cyklu gotowania, ponieważ woda nie wchodzi w bezpośredni kontakt z żywnością.

Napełnij zbiornik wodą używając lejka. Użyteczna objętość zbiornika wynosi 27 litrów, natomiast zaleca się załadunek nie większy niż 20 litrów - poziom ten jest zaznaczony wewnątrz zbiornika. Wewnątrz urządzenia znajduje się pompa, która zapewnia obieg wody oraz wyrównanie temperatury. Pompa pracuje w sposób ciągły, podczas całego procesu gotowania, nie zatrzymując się nawet wtedy, gdy osiągnięta zostanie żądana temperatura. Pamiętaj by urządzenie było stale wypełnione wodą, podczas pracy - praca pompy na sucho może spowodować uszkodzenie termostatu i utratę gwarancji.

Wewnątrz zbiornika umieszczony jest element przypominający przycisk. Zapewnia on prawidłowy rozkład ciepła wewnątrz komory.

Instrukcja obsługi

- Włącz urządzenie przyciskiem ON/OFF znajdującym się po lewej stronie urządzenia.
- Na panelu przednim znajdują się dwa wyświetlacze - termometru i czasu. Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczach ukazuje się aktualna temperatura i czas.
- Ustaw temperaturę i czas gotowania (patrz następny rozdział - „11. Ustawienia“)
- Włóż do zbiornika żywność zapakowaną próżniowo (mięsa, warzywa, owoce, gotowe dania) W zależności od metody gotowania, możesz to zrobić od razu po włączeniu urządzenia, lub dopiero gdy osiągnięta zostanie żądana temperatura.
- Nałóż pokrywę.
- Po zakończeniu procesu gotowania (czasomierz) urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy się automatycznie.



- Podnieś pokrywę i wyjmij worki z żywnością. Zachowaj maksymalną ostrożność przy wyjmowaniu worków z komory gotowania - **niebezpieczeństwo poparzenia**.

Worki do pakowania próżniowego

Należy korzystać wyłącznie z worków przeznaczonych do pakowania próżniowego i gotowania sous-vide (odporne na temperatury, wilgotność, zapachy) o grubości conajmniej 80 μ . W przeciwnym wypadku miejsca zgrzewu mogą zostać uszkodzone, a żywność zniszczona. Worki do pakowania próżniowego z oferty RM GASTRO spełniają wszelkie wymogi i doskonale nadają się do pakowania próżniowego oraz gotowania metodą sous-vide. Wszelkie roszczenia wynikające z korzystania z niewłaściwych worków nie będą przyjmowane przez producenta.



Urządzenie korzysta z termopary typu „K”, która zapewnia precyzyjne pomiary i stałe utrzymanie temperatury wody. Gdy tylko temperatura zostanie osiągnięta, praca rezystora zostaje zatrzymana, natomiast pompa działa dalej, powodując cyrkulację wody i równomierną dystrybucję ciepła. Pomiędzy warstwami wody nie wystąpi różnica większa niż 1 °C.

Urządzenie zapewnia stałą temperaturę przez cały ustawiony proces gotowania (od 1 godziny do 99 godzin i 59 minut). W przypadku jakiegokolwiek zawahania temperatury (np. na skutek parowania), jest ona natychmiast wyrównywana.

Pokrywa

Dla prawidłowego działania zaleca się stosowanie oryginalnej pokrywy z poliwęglanu dołączanej do urządzenia. Zapewnia ona nie tylko dobre dopasowanie do komory, ale również możliwość obserwowania zawartości komory, bez konieczności unoszenia pokrywy (zmniejszenie strat ciepła i wahań temperatury). Wyposażona jest również w bezpieczną, nienagrzewającą się rączkę.



Napełnianie wodą

Aby napełnić urządzenie użyj dołączonego do zestawu lejka. Włóż go w otwór w dnie wanny (pasuje tylko do jednego otworu) i rozpocznij wlewanie wody. Po osiągnięciu poziomu oznaczonego na wewnątrz wanny wyjmij lejek.

Nalewanie wody bezpośrednio do wanny może powodować zaburzone działanie urządzenia.

11. Ustawienia

Ustawienie termostatu

LTW 12 - elektroniczny termostat

Zakres pracy: 45-90 ° C

Wilgotność względna: 10-90%

Dokładność: 1 cyfra

Ochrona: IP54

Rozdzielczość: 0,1 (dziesiąta w skali)


Wyjście przekaźnikowe: 230V/12 (4)

Napięcie: 12V = / ~ 2W



Naciśnij  aby ustawić temperaturę.

Na wyświetlaczu na chwilę pojawi się 1SP oraz ostatnia temperatura.


Naciśnij jeden z klawiszy -  lub  - by zmienić wartość temperatury.

Aby przyspieszyć ustawienie, przytrzymaj klawisz przez 2-3 sekundy - licznik będzie zmieniał się szybciej.

Po ustawieniu zatwierdź temperaturę naciskając przycisk .

Wyświetli się aktualna temperatura (wody w zbiorniku).

Przytrzymując przez dłuższą chwilę  przejdiesz na poziom programowania.

Aby go opuścić naciśnij . Nie zmieniaj ustawień urządzenia, zawsze opuść tryb programowania. Jest on przeznaczony tylko dla autoryzowanego serwisu a przypadkowa zmiana ustawień może rozstroić urządzenie.

Zmiany temperatury można dokonać także w trakcie pracy urządzenia.

Ustawienia czasu

TMR15 - cyfrowy timer

Zakres regulacji: 1 sek ... 9 h: 59 min

Wejście: w kontakcie

Temperatura w pomieszczeniu -10 ... +50 ° C

Wyjście: przekaźnik 230V/16 (4)

Napięcie: 12V = / ~ 2W

Względna wilgotność: 15-80%




Po włączeniu urządzenia wyświetli się ostatnia wartość, jaka była wyświetlona przed wyłączeniem.

Jeśli użytkownik chce zmienić tę wartość musi użyć klawisza  lub .

Gdy czas zostanie ustawiony użyj przycisku  aby wyłączyć urządzenie.

Gdy ustawiony czas upłynie, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy funkcje.
Wyświetlony zostanie ostatni nastawiony czas.


Jeśli cykl pracy zostanie przerwany naciśnięciem przycisku , na wyświetlaczu pojawi się ostatnia ustawiona wartość.

W tym wypadku niemożliwe jest kontynuowanie odliczania czasu pracy, dlatego zalecamy zapamiętanie pozostałego czasu, przed zastopowaniem odliczania.

Zmiana czasu nie jest możliwa podczas, gdy timer pracuje.

Czas jest wyświetlany w minutach i sekundach aż do osiągnięcia wartości 9 minut i 59 sekund. Powyżej tej wartości czas podawany jest w godzinach oraz minutach.

12. 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.

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.

13. Serwis

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo, uniknąć ewentualnej nadwyżki zużycia energii oraz niespodziewanych awarii, które dezorganizują pracę i powodują straty finansowe – dokonuj regularnych kontroli serwisowych!

Urządzenie to służy do użytku profesjonalnego, dlatego powinno być serwisowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

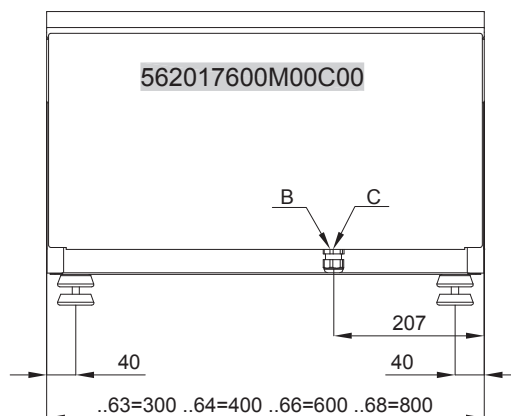
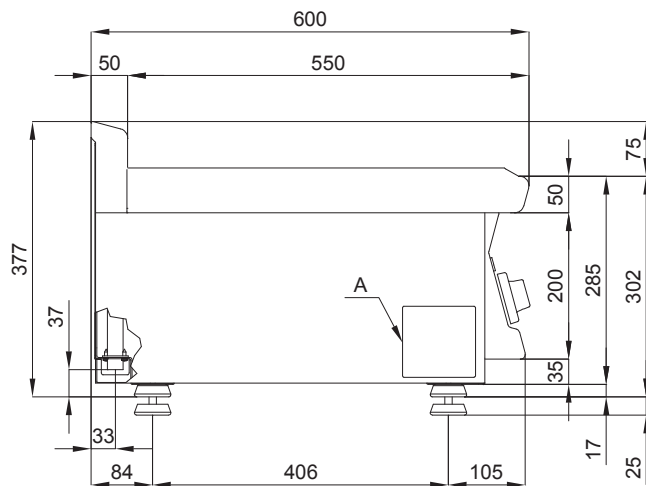
Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy dopilnują zachowania obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

Przeglądy okresowe zapobiegają ponoszeniu niepotrzebnych kosztów związanych z eksploatacją oraz gwarantują sprawne i długie działanie.

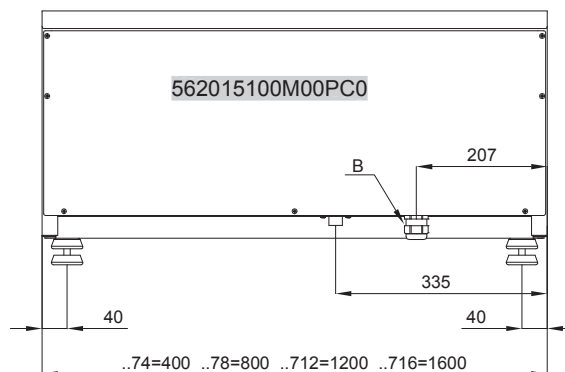
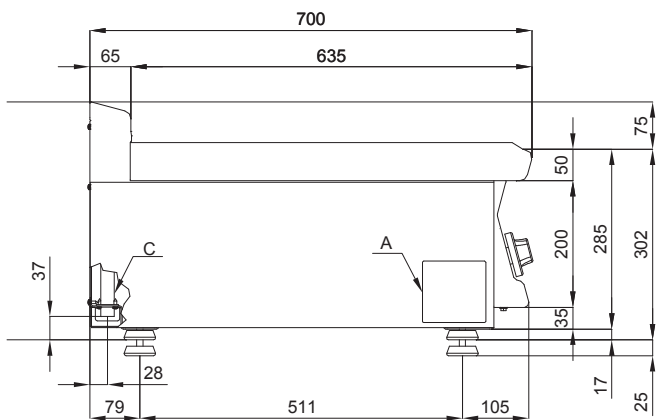
13. Rysunki i schematy

RYSUNEK WYMIAROWY (RYS. 1)

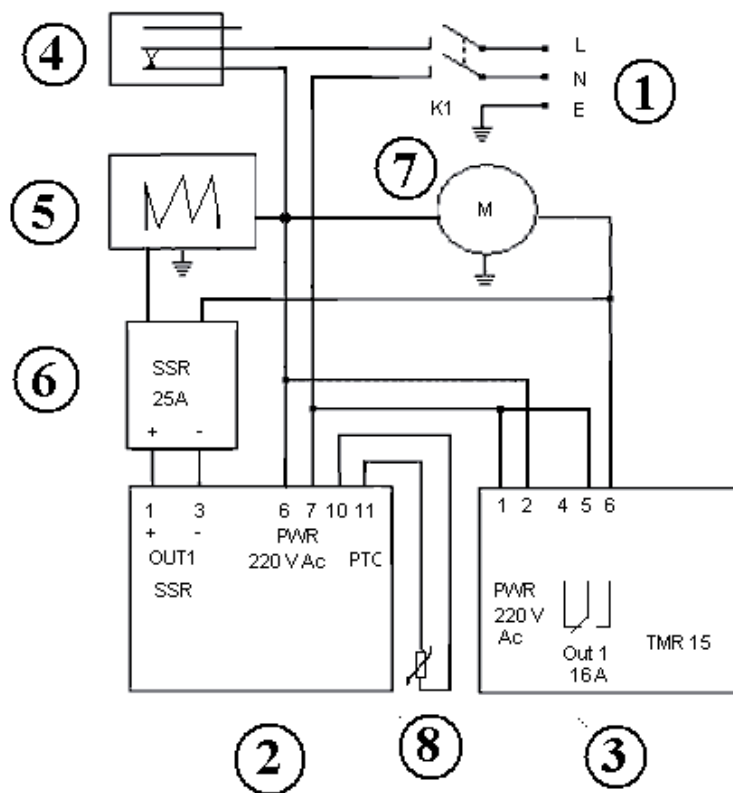
CSVT-66EM



CSVT-76EM



SCHEMAT ELEKTRYCZNY (RYS. 2)



- 1 Moc 230V ~ 50Hz
- 2 Termostat elektroniczny
- 3 Timer
- 4 Termostat bojlera
- 5 Bojler 2400W
- 6 Przewodnik
- 7 Pompa
- 8 PTC

14. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje:

- żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części z tworzywa i szklane itp.)
- urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień
- uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi (np. deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenie, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury, wyładowania atmosferyczne)
- uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie i uszkodzeń mechanicznych
- uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednią eksploatacją i konserwacją
- uszkodzeń wynikłych z ingerencji w urządzenie przez osoby nieupoważnione

Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.



Warunkiem koniecznym do udzielenia gwarancji jest prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna. Dokument ten dostarcza i wypełnia firma montująca i serwisująca urządzenie.

KARTA GWARANCYJNA		
Producent: RM GASTRO s.r.o. Veseli nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętka: <small>Podkreślenie, że odbiór został przeprowadzony pod kątem użytkownika urządzenia</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Naprawa gwarancyjna 1.	Naprawa gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Naprawa gwarancyjna 3.	Naprawa gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Naprawa gwarancyjna 5.	Naprawa gwarancyjna 6.
Przebieg techniczny 3.		

wzór karty gwarancyjnej

RM GASTRO s.r.o. jako producent udziela 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:
.....
.....
.....
.....
.....