



PŘÍPRAVA MASA A ZELENINY
URZĄDZENIA DYNAMICZNE
PREPARING MEAT AND VEGETABLES

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE



PONORNÝ MIXÉR
MIKSER ZANURZENIOWY Z NADSTAWKAMI
IMMERSION BLENDER

PMF* 25 / 35 / 45 / 55 / 65



www.rmgastro.com



31-01-2020

OBSAH

Kap. 1. ORGANIZACE OBSAHU A ZPŮSOBY PODÁVÁNÍ INFORMACÍ	2
Kap. 2. OBECNÉ INFORMACE A VLASTNOSTI	3
Kap. 3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	8
Kap. 4. UVEDENÍ DO PROVOZU A POUŽITÍ	9
Kap. 5. ÚDRŽBA, ZKOUMÁNÍ PORUCH A ČIŠTĚNÍ	12
Kap. 6. LIKVIDACE	15
Kap. 7. VÝROBNÍ MATERIÁLY	15

ZÁRUKA

Na stroj je poskytována záruka 12 (dvanáct) měsíců od data prodeje.

Záruka se vztahuje na opravy strojů, které byly získány na autorizovaných prodejních místech, je-li prokázáno, že jsou vadné z hlediska použitých materiálů nebo montáže, a to za následujících podmínek:

1. Záruku lze uplatnit na bezplatnou výměnu všech dílů, které jsou dotčeny výrobní vadou. Záruka se neuplatňuje, pokud není doložena daňovým dokladem nebo fakturou dosvědčující nákup, a v následujících případech:
 - a. Neoprávněná manipulace se strojem nebo poškození v důsledku nedbalosti;
 - b. Používání stroje v neshodě s varováními popsanými v návodu;
 - c. Poškození způsobená nevhodností prostředí, ve kterém zařízení pracuje, a jevem nezávislým na normálním fungování stroje (nepravidelnosti hodnot napětí a frekvence v síti);
 - d. Opravy prováděné osobami nebo středisky, které nemají oprávnění od výrobce,
2. Žádost o zásah v rámci záruky bude muset být provedena pouze na prodejních nebo autorizovaných místech;
3. Stroj bude muset být bezplatně vrácen výrobcí k opravě a náklady na přepravu jsou vždy účtovány příjemci,
4. Není vyloučena výměna stroje ani prodloužení záruky po provedení zásahu z důvodu poškození;
5. Výrobce neodpovídá za přímé nebo nepřímé škody jakékoli povahy způsobené na osobách nebo věcech, za nesprávné použití stroje nebo za nemožnost jej používat během doby provádění oprav.

Kap. 1. ORGANIZACE OBSAHU A ZPŮSOBY PODÁVÁNÍ INFORMACÍ

ÚČEL NÁVODU

VÝZNAM NÁVODU

Tento návod k použití je třeba považovat za **nedílnou součást stroje**:

1. Musí být uchován po celou dobu životnosti stroje.
2. V případě likvidace musí být ke stroji připojen.
3. Kromě zobrazování všech užitečných upozornění pro operátory obsahuje (v konkrétních kapitolách) i elektrická schémata, která budou použita pro případné zásahy údržby a oprav.

ROZSAH / ÚČEL NÁVODU

Návod k použití **má za účel** poskytnout všechny potřebné informace, aby kromě adekvátního použití stroje bylo možné stroj ovládat také autonomnějším a bezpečným způsobem.

Kromě toho byl tento návod napsán za účelem poskytnutí **indikací a varování** s cílem poznat dodaný stroj, porozumět jeho principům a funkčním omezením. Pro případné pochybnosti můžete zavolat na autorizované asistenční středisko

PŘÍJEMCI

Tento návod k použití, dodávaný v počtu 1 výtisku společně se strojem, je dodáván jako nedílná součást stroje, je předán operátorům i zkušeným technikům kvalifikovaným k provádění instalace, použití a údržby. **Odpovědný preventivní a ochranný servis a další zaměstnanci**, kterým je stroj přidělen, musí za tímto účelem vzít tento návod k použití v úvahu a přijmout všechna technická a organizační opatření.

ZODPOVĚDNOST



Pokud tento návod bude poškozen nebo ztracen, je možné požádat o kopii v autorizovaném asistenčním středisku.

Tento návod odráží technický stav během výroby stroje; výrobce si vyhrazuje právo aktualizovat výrobu a následně i další vydání návodu, aniž by byl povinen aktualizovat předchozí manuály, pokud to není ve zvláštních případech v zájmu ochrany zdraví a bezpečnosti osob.

Zvláštní pozornost věnujte zbytkovým rizikům na stroji a předpisům, které musí obsluha dodržovat.

Výrobce je zodpovědný za stroj v jeho původní konfiguraci.

Výrobce není zodpovědný za škody způsobené nevhodným nebo nesprávným použitím stroje a dokumentace nebo za škody způsobené porušením důležitých norem, nedbalostí, nedostatkem zkušeností, nerozvážeností a nedodržováním regulačních norem jménem zaměstnavatele, provozovatele nebo údržbáře a za každé možné poškození, způsobené nerozumným, nevhodným nebo nesprávným použitím.

Výrobce není zodpovědný za důsledky vyplývající z použití neoriginálních náhradních dílů nebo dílů se stejnými vlastnostmi.

Nesplnění předpisů obsažených v tomto návodu způsobí okamžitý zánik záruky. Odpovědný podnik, který dohlíží na pracovní činnosti v oblasti předpokládaných příslušných atributů a kompetencí, musí:

Provést předpokládaná bezpečnostní opatření;

Informovat operátory o konkrétních rizicích, jimž jsou vystaveni, a informovat je o základních normách prevence;

Připravit a požadovat, aby jednotliví operátoři dodržovali bezpečnostní normy a používali ochranné prostředky, které mají k dispozici;

Nechat na pracovat s tímto strojem více operátorů současně.

13

VÝZNAM SYMBOLŮ

Zde je jasně uveden význam symbolů a definic, které budou použity v tomto dokumentu.



NEBEZPEČÍ

Ukazuje nebezpečí přítomné pro osobu, která pracuje na stroji a která je v jeho blízkosti, takže uvedená činnost musí být prováděna v souladu s aktuálními normami prevence úrazů a s údaji uvedenými v tomto návodu.



UPOZORNĚNÍ

Zobrazuje upozornění na užitečné informace anebo další doporučení či tipy ohledně obsluhy stroje.



POZOR

Ukazuje činnost, kterou je třeba provádět s opatrností, aby nedošlo k poškození stroje.

Kap. 2. OBECNÉ INFORMACE A VLASTNOSTI

MÍSTO POUŽITÍ A VÝROBNÍ DÍLY

Mixér, dále nazývaný jako „stroj“, je přenosný stroj určený k míchání, šlehání, mletí, drobení, emulgaci, přípravě kaše atd. a slouží k použití v oblasti veřejného a institucionálního stravování.

Se strojem s nasazeným používaným nástrojem je možné připravit přímo v hrnci husté zeleninové a těstovinové polévky, šťouchané brambory, krémy, těstíčka, majonézu, mandlovou drť, sýrové krémy a další.

Stroj je tvořen elektromotorem umístěným do jedinečného plastového těla (základní tělo stroje), ve kterém je hřídel motoru spojena s pracovním nástrojem: elektrický mixér nebo metla.

Nástroj je připojen a zaaretován k tělu stroje pomocí šroubové matice nebo rychlospojkou.

Potravinářský produkt se do nádoby plní ručně a postupně s použitím obou rukou a stroj se uchopí v předpokládaných oblastech (viz obr. na str. 11). Stroj je: 1. Umístěn s nástrojem dovnitř nádoby nebo hrnce;

2. Našroubován a použit až do konce zpracování potravinářského produktu;

3. Vypnut a umístěn na odpovídající odkládací místo.

Na základě provozních režimů a podle použitého nástroje může stroj:

1. Pracovat, zatímco spočívá na dně nádoby (s míchačimi nástroji), ale nepřekračujte značku ponoru,

2. Pracovat při zavěšení, s použitím oběma rukama (s šlehacím nástrojem),

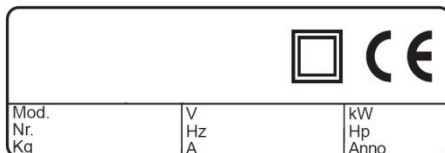
3. Pracovat umístěný na speciální podložce, kterou lze přizpůsobit hrnci. Podpora funguje jako náhrada operátora pro operace, které vyžadují dlouhou dobu nebo za zpracování potravin, které může představovat riziko popálení (pára nebo rozstřík).

Vykládka potravinářského produktu po ukončení pracovního cyklu se provádí ručně po vyjmutí stroje z nádoby.

Všechny materiály, které jsou v přímém kontaktu s potravinářským produktem, jsou v souladu s aktuálními hygienickými normami pro potraviny.

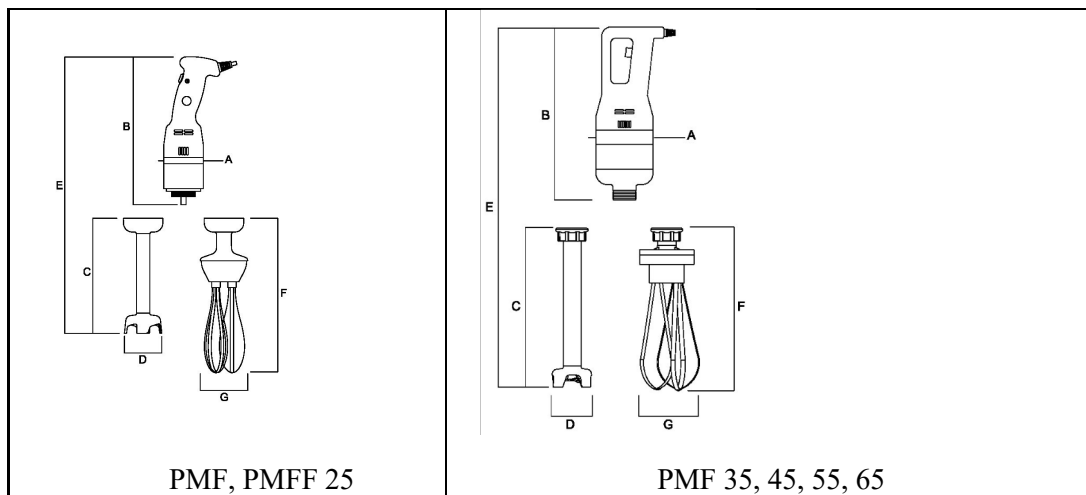
V souladu s funkčními požadavky a výrobou může být stroj sestaven z různých volitelných součástí.

Stroj je dodáván s identifikačním štítkem, na kterém jsou zobrazeny následující údaje:



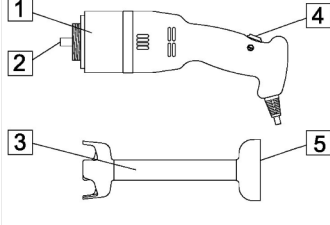
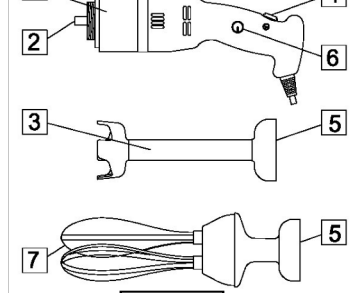
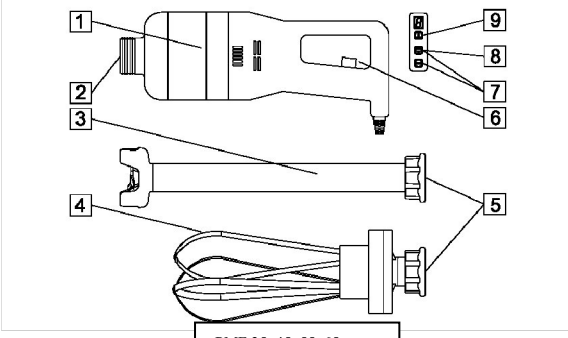
TECHNICKÉ A VÝROBNÍ ÚDAJE

TECHNICKÉ ÚDAJE	MODEL				
	PMFF 25 PMF 25	PMFF 35	PMFF 45	PMFF 55	PMFF 65
Výkon motoru (W)	250	350	450	550	650
Max. rychlost (otáčky/min)	15000	15000	17000	15000	13000
Variabilní rychlost (otáčky/min) pouze modely VV	2500 ÷ 15000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 11000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Velikosti: A (mm)	Ø75	Ø130	Ø130	Ø130	Ø130
Velikosti: B (mm)	285	360	380	390	400
Velikosti: C (mm)	220/270	330/430 530/630	330/430 530/630	330/430 530/630	330/430 530/630
Velikosti: D (mm)	Ø75	Ø95	Ø95	Ø95	Ø95
Velikosti: E (mm)	470/520	680/780 880/980	700/800 900/1000	710/810 910/1010	720/820 920/1020
Velikosti: F (mm)	290	360	360	360	360
Velikosti: G (mm)	90	120	120	120	120
Hmotnost těla stroje (kg)	1,0	2,6	3,2	3,4	3,6
Hmotnost mixéru (kg)	0 400 0 450	1,2/1,5 1,7/1,9	1,2/1,5 1,7/1,9	1,2/1,5 1,7/1,9	1,2/1,5 1,7/1,9
Hmotnost metly (kg)	0 450	1,0	1,0	1,0	1,0



Trvalá úroveň akustického výkonu se považuje za úroveň rovnající se hodnotě A	Menší než 70 dBA
Povaha proudu - frekvence	Viz štítek stroje
Max. nabíjecí proud	Viz štítek stroje
Jmenovité napětí při použití	Viz štítek stroje
Napětí pomocných obvodů	Viz štítek stroje
Ochranný systém	Dvojitá izolace
Stupeň ochrany	IP X3
Maximální teplota okolního vzduchu	+40 °C
Požadované minimální osvětlení	500 luxů
Soulad se směrnicí o produktech	2006/42/CE, 2006/95/CE a následné změny a integrace, nař. 1935/2004

TECHNICKÉ ÚDAJE	MODEL					
	PM	P	P	P	P	P
	FF	M	M	M	M	M
	25	25	35	45	55	65
Variabilní rychlost	/	•	•	•	•	•
Míchací nástroj	•	•	•	•	•	•
Šlehací nástroj	/	•	•	•	•	•

Skupina	Skupina	
<ol style="list-style-type: none"> 1. tělo stroje 2. spoj pro nástroj 3. míchací nástroj 4. tlačítko spuštění 5. blokovací matice nástroje 6. variátor rychlosti 7. šlehací nástroj 	 <p style="text-align: center;">PMFF 25</p>	 <p style="text-align: center;">PMF 25</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. tělo stroje 2. spoj pro nástroj 3. míchací nástroj 4. šlehací nástroj 5. blokovací matice nástroje 6. tlačítko spuštění 7. ovládací prvky změny rychlosti 8. bezpečnostní tlačítko pro spuštění 9. spínač mixéru / metla 	 <p style="text-align: center;">PMF 35, 45, 55, 65</p>	

NORMÁLNÍ POUŽITÍ, NEVHODNÉ POUŽITÍ, NESPRÁVNÉ POUŽITÍ NEBO ZAKÁZANÉ POUŽITÍ

Předpokládá se, že stroj popsáný v tomto návodu k použití, je ovládán **jediným operátorem**, který je kvalifikovaný a připravený na případná zbytková rizika, avšak s odbornou způsobilostí, co se bezpečnosti týče, pro obsluhu a údržbu stroje.

Operátor by měl mít alespoň minimální věk předpokládaný pracovním právem a měl by mít potřebné technické školení alespoň od zkušenějšího operátora, který ho předběžně vyškolil ve správném používání stroje.



V jeho **NORMÁLNÍM POUŽITÍ** lze stroj používat pouze k míchání, šlehání, mletí, drobení, emulgaci, přípravě kaše, přímo v hrnci nebo odpovídající nádobě pro použití v oblasti veřejného a institucionálního stravování.

Podle typu nástroje je možné připravit přímo v hrnci husté zeleninové a těstovinové polévky, polévky, šťouchané brambory, krémy, těstíčka, majonézu, mandlovou drť, sýrové krémy a další.

Stroj musí být uchopen, podepřen a musí s ním být zacházeno tak, že **položíte ruce do předepsané zóny (viz obrázek na str. 11)**.



Stroj nesmí být používán **NEVHODNÝM ZPŮSOBEM**; zejména:

1. Nesmí se používat pro domácí použití.
2. Nesmí se používat s parametry odlišnými od parametrů uvedených v tabulce technických údajů.
3. Za každé použití stroje odlišnými způsoby, než jaké jsou uvedeny v tomto návodu, odmítá výrobce veškerou odpovědnost,
4. Uživatel odpovídá za škody vzniklé nedodržáním podmínek používání v souladu s dohodnutými technickými specifikacemi a potvrzením objednávky.
5. **Nástroje nesmí pracovat naprázdno.**
6. Nesmí se úmyslně nesprávně manipulovat se štitky nebo je poškozovat a odstraňovat.



Stroj nesmí být používán **NESPRÁVNÝM ZPŮSOBEM nebo ZAKÁZANÝM ZPŮSOBEM**, protože by operátorovi mohla být způsobena určitá poškození nebo zranění; zejména:

1. Je zakázáno **tahat za elektrický napájecí kabel nebo stroj** za účelem odpojení napájecí zástrčky.
2. Je zakázáno **pokládat břemena** na stroj nebo na elektrický napájecí kabel.
3. Je zakázáno **pokládat elektrický napájecí kabel** na ostré díly nebo na místa s nebezpečím spálení.
4. Je zakázáno používat stroj s poškozeným a neúplným **elektrickým napájecím kabelem nebo s ovládacími zařízeními**;
5. Je zakázáno **zanechat stroj vypnutý** s elektrickým napájecím kabelem připojeným do sítě napájecí zástrčkou.
6. Je zakázáno **vkládat jakýkoli typ předmětu** do ventilačního uzávěru motoru.
7. Je zakázáno **pokládat stroj nad různé předměty z pracovního prostředí**, když se používá v potravinářském prostředí ve výšce mezi 900 - 1100 mm od **nášlapné úrovně**.
8. Je zakázáno **používat k čištění hořlavé, žíravé nebo škodlivé látky nebo produkty nadměrně zásadité, jako je hydroxid sodný nebo amoniak**.
9. Je zakázáno **ponořovat stroj** do vody nebo jiných tekutin.
10. Je zakázáno **používat stroj neoprávněným personálem** a s oděvem odlišným od oděvu zobrazeného pro použití.
11. Je zakázáno **používat šlehací nástroj ve strojích s pevnou rychlostí**.
12. Je zakázáno **do hrnce s vloženým a funkčním strojem vkládat výrobky nebo předměty, mající odlišné vlastnosti**, než předměty uvedené pro normální použití, jako jsou například kosti, zmrazené maso, nepotravinářské výrobky nebo jiné předměty, např. šátky atd.
13. Je zakázáno při **uchopování, podepírání a manipulaci se strojem pokládat ruce do jiných zón než zón uvedených pro normální používání a udržovat stroj v chodu pouze za použití jedné ruky**.
14. Je zakázáno **tlačit nebo nechat jiné osoby tlačit potravinářské produkty nebo přísady směrem ke dnu hrnce s vloženým a funkčním strojem** a obecně vkládat ruce nebo jakoukoli jinou část těla do hrnce během chodu stroje.
15. Je zakázáno **vkládat stroj do hrnce více než po značku ponoru a přes blokovací matici nástroje**.
16. Je zakázáno **vyjímat stroj z hrnce před úplným zastavením nástroje a před uplynutím 10 sekund od stisknutí ovládacího prvku pro zastavení stroje**.

17. Je zakázáno **pracovat na systémech blokování nástrojů** před úplným zastavením nástroje a **před uplynutím 10 sekund od stisknutí ovládacího prvku pro zastavení stroje** a se strojem připojeným k elektrickému napájení.
18. Je zakázáno **částečně odstraňovat** ochrany a výstražné signály.
19. Je zakázáno obsluhovat stroj bez přijetí všech **opatření týkajících se eliminace zbytkových rizik** jménem uživatele.
20. Je zakázáno **kouřit nebo používat zařízení s otevřeným plamenem** a manipulovat s žhavými materiály, pokud nebudou přijata některá vhodná bezpečnostní opatření.
21. Je zakázáno aktivovat nebo **nastavovat ovládací a blokovací zařízení jako knoflíky apod.** během fungování stroje, pokud k tomu nejste oprávněni.



Uživatel je zodpovědný za škody způsobené nedodržením stanovených běžných podmínek použití. V případě pochybností se můžete obrátit na autorizované asistenční středisko.

Kap. 3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ÚVOD



Chybějící standardy a aplikace bezpečnostních postupů mohou být zdrojem nebezpečí a poškození. **Používání stroje je vázáno**, a jeho koncový uživatel musí dodržovat:

1. všechna pravidla uvádění do životního prostředí a pravidla chování lidí stanovená zákony anebo příslušnými normami; se zvláštním odkazem na trvalé zařízení používané v provozu před dodaným strojem a s ohledem na jeho připojení/fungování;
2. všechny další pokyny a varování, která jsou součástí technické/grafické dokumentace přiložené k tomuto stroji.



Pokud není uvedeno jinak, **personál provádějící instalační zásahy, připojení, údržbu, opětovnou montáž a opětovné použití, opravy poškození nebo poruch, demolici a demontáž** musí být **kvalifikovaný personál** – kvalifikovaný v oblasti bezpečnosti a poučen o zbytkových rizicích, kompetentní v oblasti údržby z hlediska bezpečnosti.

PROSTŘEDÍ, PRACOVNÍ A PRŮCHOZÍ MÍSTA

Pracovní prostředí musí odpovídat požadavkům směrnice 89/654/CEE. V pracovním prostoru nesmí být přítomny cizí předměty. Dle směrnice 89/391/CEE, týkající se realizace opatření zaměřených na podporu bezpečnosti a zlepšování zdraví pracovníků během práce, musí **zaměstnavatel** tato opatření zajistit k odstranění nebo snížení prokázaných zbytkových rizik, jak je uvedeno v tomto návodu.

VAROVÁNÍ PŘED ZBYTKOVÝMI RIZIKY

ZBYTKOVÉ RIZIKO Z DŮVODU ODSTRAŇOVÁNÍ PEVNÝCH OCHRANNÝCH PRVKŮ, ZÁSAHŮ U ROZBITÝCH/OPOTŘEBOVANÝCH DÍLŮ



V každém případě platí, že **obsluha se nesmí pokoušet otevřít nebo odstranit pevnou ochranu nebo neoprávněně manipulovat s bezpečnostním zařízením.**

Ve fázi **údržby zařízení, výměny nástroje a čištění**, a **během všech dalších manuálních činností**, u kterých dochází k vkládání rukou nebo jiných částí těla do nebezpečných oblastí stroje, spočívá zbytkové riziko především v:

1. **nárazech do výrobních dílů stroje,**
2. **oděrkách o hrubé části stroje,**
3. **ostré bolesti způsobené o ostré součásti,**
4. **řezném poranění o nástroje s ostrými částmi.**

Kromě toho, ve **fázi čištění fáze nebo odblokování uvíznutých kusů v ostří**, dochází také ke vkládání rukou do blízkosti řezných nástrojů, spočívá zbytkové riziko především v **řezném poranění o nástroje s ostrými částmi**. Kromě toho operátor a pracovník údržby **musí být kvalifikovaní pro zásah spojený s ručním**

provozem s otevřenými ochrannými prvky, musí být vyškoleni v souvisejících následných rizicích, musí být schváleni odpovědnou osobou a musí používat odpovídající osobní ochranné prostředky, **pětiprsté rukavice odolné proti proříznutí**. Všechny zásahy na kotoučích se musí uskutečnit tak, abyste je **drželi s čepelemi směrem ke spodní straně**.

Kap. 4. UVEDENÍ DO PROVOZU A POUŽITÍ



Správa stroje je povolena pouze pověřenému personálu, případně vyškolenému a vybavenému dostatečnými technickými zkušenostmi.

Před zapnutím stroje proveďte následující operace:

Pozorně si přečtěte technickou dokumentaci.

Zjistěte, jaké ochrany a nouzová zařízení jsou na stroji k dispozici, zjistěte jejich umístění a fungování.

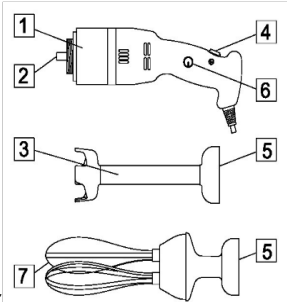
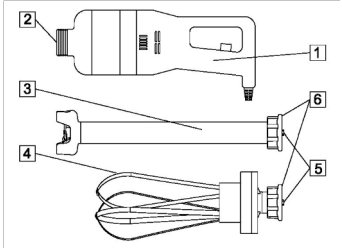
Neoprávněné použití komerčních dílů a příslušenství, které jsou součástí ochranných a bezpečnostních zařízení, může operátorům způsobit některé poruchy a stavy nebezpečí. **Operátor musí kromě toho absolvovat odpovídající školení.**



MONTÁŽ/DEMONTÁŽ

Montáž/demontáž každého zařízení stroje **se provádí se zastaveným strojem a se zástrčkou odpojenou ze zásuvky, nebo se odpojovacím zařízením v poloze OFF.**

Montáž stroje probíhá v různých fázích (jako příklad se zobrazuje stroj se základním tělem).

<p>MONTÁŽ NÁSTROJŮ MODEL PMF/PMFF 25</p> <ol style="list-style-type: none"> Zarovnejte a vložte spojku (5) mixéru (3) do spojky (2) těla stroje (1). Našroubujte mixér (3) a uchyťte jej pevně k tělu stroje (1). 	 <p>PMF/PMFF 25</p>
<p>MONTÁŽ NÁSTROJŮ MODEL PMF 35, 45, 55, 65</p> <ol style="list-style-type: none"> Zarovnejte a vložte spojku (5) nástrojů (3-4) do spojky (2) těla stroje (1). Našroubujte matici (6) a uchyťte je pevně k tělu stroje (1). 	 <p>PMF 35, 45, 55, 65</p>

Činnosti demontáže provádějte v opačném pořadí výše popsaných fází montáže.



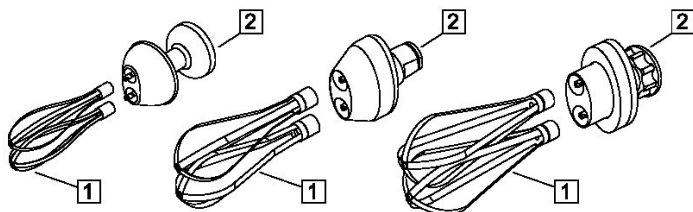
Je zakázáno **používat šlehací nástroj ve strojích s pevnou rychlostí (PMFF)**

Ve strojích s variabilní rychlostí (PMF) s funkcí maximální rychlosti je zakázáno používat metly

**METLY
MONTÁŽ
DEMONTÁŽ**

Pro demontáž vytáhněte metly (1) tak, aby se oddělily od sestavy redukce (2).

Chcete-li je namontovat, nasuňte je na základnu (1) v sestavě redukce (2) a důkladně je zatlačte.



POPIS FUNKCE

Ovládací zařízení jsou navržena a vyrobena tak, aby byla co nejbezpečnější a nejspolehlivější a odolná vůči běžným provozním namáháním, předvídatelným napětím a vůči vnějším činitelům. Kromě toho jsou jasně viditelná, lokalizovatelná a označená vhodným označením. Zde jsou zobrazena hlavní ovládací zařízení:

TYP / BARVA	REFERENCE / POPIS
Tlačítko / černé	„⊕“/ Tlačítko pro ovládání spouštění stroje s udržovanou činností
Tlačítko / černé	„⏸“/ Tlačítko zapínání maximální rychlosti pouze pro mixér
Tlačítko / černé	„+“/ Tlačítko pro zvýšení rychlosti / bezpečnostní tlačítko pro spuštění (pouze modely PMF 35, 45, 55, 65)
Tlačítko / černé	„-“/ Tlačítko pro snížení rychlosti
Tlačítko / černé	„⊙“/ Tlačítko pro bezpečnost při spouštění stroje (pouze modely PMF 35, 45, 55, 65)
Displej / červený	Vizualizace rychlosti: od 1 do 9 / vizualizace maximální rychlosti

SPUŠTĚNÍ

Stroj spuštěný impulsem je možný pouze **dobrovolnou činností** na **ovládacím zařízení předpokládaným pro tento účel:**

stroj PMF/PMFF 25 : činností	⊕ používejte pouze s udržovanou
Stroje PMF 35, 45, 55, 65 : použití.	⊕ ⊕ + . Pouze pro nepřetržité

VYPNUTÍ

Pro vypnutí stiskněte tlačítko ⊕.

FUNKČNÍ BEZPEČNOST

Pokud je stroj namáhán, nebo je-li vystaven příliš dlouhým dobám provozu nebo je-li přetížen, okamžitě se zastaví díky funkci tepelné ochrany. V tomto případě **počkejte, až zcela vychladne**, než jej znovu spustíte.

VÝPADEK NAPĚTÍ

V případě přerušení elektrického napájení nebo pokud je stroj odpojen od elektrické sítě, bude možné jej znovu spustit pouze funkcí spouštění, **po obnovení elektrického napájení nebo po opětovném připojení k elektrické síti**.

OVĚŘENÍ PRVKY A OVĚŘENÍ PŘED SPUŠTĚNÍM

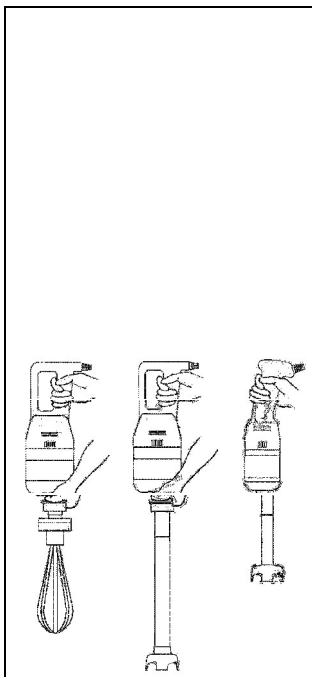
OVĚŘENÍ / OVLÁDACÍ PRVEK	ZPŮSOBY A KONTROLY
<u>Zkontrolujte, že:</u> Uvnitř hrnce nejsou cizí předměty	Vizuální kontrola označených částí, kontrola předmětů nebo cizích těles, jako jsou různé nástroje, oblečení atd., a že není vložen potravinářský produkt
<u>Zkontrolujte čištění:</u> vnějších stran stroje povrchu nástroje vnějších stran nástroje	Před uvedením do provozu musí být všechny označené části povrchu vizuálně zkontrolovány, aby se ověřilo jejich vyčištění. V případě výskytu plísní nebo jiného typu nečistot zajistěte postup čištění v souladu s kapitolou 5 .
<u>Zkontrolujte neporušenost:</u> pevných ochranných prvků těla stroje	Všechny pevné ochrany atd. musí vykonávat funkci, pro kterou byly navrženy. Vizuální kontrola součástí pro ověření neporušenosti jejich vnějšího povrchu. Díly však musí být vyměněny při prvních známkách narušení nebo rozbití (viz Autorizované asistenční středisko).
<u>Zkontrolujte funkčnost:</u> částí systému ovládání / kontroly bezpečnosti; ovládacích zařízení.	Všechna zařízení musí vykonávat funkci, pro kterou byla navržena. Přímo ovládejte zařízení tak, aby tato určovala funkci čekání. Pohony a všechny díly však musí být vyměněny při prvních známkách narušení nebo rozbití (viz Autorizované asistenční středisko).
<u>Zkontrolujte nepřítomnost:</u> podivných zvuků po spuštění	Pokud se během kontroly funkčnosti ovládacích zařízení vyskytnou zvláštní zvuky, například v důsledku zadření nebo mechanického poškození, stroj okamžitě zastavte a aktivujte údržbu.

Pro jakýkoli typ zásahu nebo pro výměnu dílů, které jsou poškozené, **aktivujte údržbu**. K případné výměně musí dojít za použití originálních dílů od výrobce nebo přinejmenším dílů vykazujících stejné vlastnosti z hlediska kvality a bezpečnosti. Pro analýzu kontaktujte Autorizované asistenční středisko.

UVEDENÍ DO CHODU

Operátor stroje jej může uvést do provozu po provedení níže uvedených pokynů a kontrol: 1. Pozitivní výsledek kontrol přípravy předběžných činností

2. Pozitivní výsledek kontrol elektrického napájení
3. Připojení do běžné zásuvky
4. Pozitivní výsledek kontrol montáže
5. Pozitivní výsledek kontrol před spuštěním
6. Pozitivní výsledek kontrol provedených pro kontrolu dodržování všech bezpečnostních podmínek
7. Ruční vložení potravinářského produktu do hrnce
8. **S použitím obou rukou uchopte stroj v předpokládaných zónách:**
 - a. Umístěte jej nástrojem do hrnce.
 - b. Spusťte, udržujte a manipulujte s ním až do konce práce s potravinami.
9. Když potravinářský produkt dosáhne požadované pevnosti, zastavte stroj a umístěte jej na odpovídající podpěrnou pracovní plochu.
10. Ručně vyjměte potravinářský produkt z hrnce, uchopte jej oběma rukama a v případě potřeby produkt vylejte.



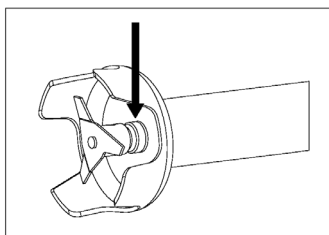
Je zakázáno vkládat stroj do hrnce více než po značku ponoru a přes blokovací matici nástroje.



Doporučuje se, aby stroj nepracoval

Doporučujeme pravidelně umístěného pod čepelí (viz obrázek) nebo opotřebované.

Neporušenost těsnění brání produktu do stroje, čímž nedochází k poškození mixéru.



naprázdno.

kontrolovat neporušenost těsnění a vyměnit ho, pokud je poškozené

pronikání zpracovávaného

VYPNUTÍ

Vypínání musí probíhat tak, jak je zde uvedeno:

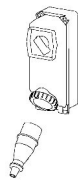
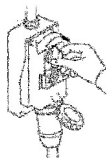
1. Před vypnutím počkejte na dokončení práce nebo počkejte, až potravinářský produkt dosáhne požadované tuhosti.
2. Zastavte stroj uvolněním předpokládaných ovládacích zařízení.
3. Umístěte stroj na vhodnou podpěru.
4. Odpojte zástrčku stroje z napájecí zásuvky.
5. Proveďte čištění.

Kap. 5. ÚDRŽBA, ZKOUMÁNÍ PORUCH A ČIŠTĚNÍ

PŘEDPISY ÚDRŽBY

ODPOJENÍ OD VNĚJŠÍCH ZDROJŮ NAPÁJENÍ

Před provedením jakékoli činnosti údržby, čištění a výměny dílů musí být odpojeny a izolovány vnější zdroje napájení.



Umístěte ochranné zařízení na „nulu“.
vedení správnými systémy.

Odpojte obecné odpojovací zařízení a zajistěte ochranu zástrčky napájecího

ZKOUMÁNÍ POŠKOZENÍ A PORUCH A ODBLOKOVÁNÍ POHYBLIVÝCH PRVKŮ

Zde jsou uvedeny zásahy pro zkoumání poškození a poruch a odblokování pohyblivých prvků, které může provádět pracovník údržby.

TYP	POTENCIÁLNÍ PŘÍČINY	ZPŮSOBY A SROVNÁNÍ
Chybí síťové napětí	Obecný výpadek	Kontaktujte distributora elektrické energie
	Pojistky nebo magneticko-termální zásahy se umístí před napájecí vedení stroje	Po odstranění příčin, které určily zásah ochranného zařízení, proveďte obnovu činnosti. V případě přetrvávání problému kontaktujte elektrikáře.
Funkční zásah	Zásah ochranného zařízení uvnitř stroje	Obraťte se na elektrikáře: po odstranění příčin, které určily zásah ochranného zařízení, proveďte obnovu činnosti.
	Příčinu nelze identifikovat	Kontaktujte přímo <u>Autorizované asistenční středisko</u>
Stroj nefunguje: nože se neotáčí nebo neprovádějí sekání správně	Chybí napájecí napětí.	Zkontrolujte a obnovte elektrickou energii
	Odpojovací zařízení nastaveno na „OFF“.	Připojte zástrčku k napájecí zásuvce
	Chybí funkční tlačítko spuštění	Zkontrolujte účinnost tlačítka a případně přímo kontaktujte <u>Autorizované asistenční středisko</u> .
	Zásah tepelné ochrany v důsledku přehřátí	Před opětovným spuštěním stroje počkejte, až zcela vychladne.
Vizualizace na displeji písmenem „E“	Čtečka rychlosti je poškozená, kontaktujte přímo <u>Autorizované asistenční středisko</u> .	

MIMOŘÁDNÁ ÚDRŽBA

Pro zásah **mimořádné údržby** v důsledku poruch nebo revizí nebo mechanického a elektrického poškození je nutné požádat o zásah přímo Autorizované asistenční středisko.

Pokyny k mimořádné údržbě se v tomto návodu k použití neuvádějí, a proto musí být zásah výslovně vyžádán u výrobce.

ČIŠTĚNÍ



Je zakázáno ruční čištění součástí a prvků v pohybu.

Všechny činnosti čištění musí být zahájeny pouze a výhradně **po vyprázdnění potravinářského produktu ze stroje a po odpojení stroje od zdroje elektrického napájení a od vnější energie.**

Stroj, elektrické vybavení a součásti desky stroje se **nesmí nikdy umývat vodou, a to v jakékoli formě a množství; takže žádné mytí v „kbelíku“ ani použití „gumového mycího prostředku“ či „ručníku“.** Nikdy stroj nevkláděte přímo do dřezu nebo pod vodovodní kohoutek.

Klasifikace úrovně hygieny stroje a přidružených zařízení pro předpokládané použití je třída 2 (dvě): stroj, který po vyhodnocení hygienických rizik splňuje požadavky příslušných mezinárodních norem, ale za účelem čištění vyžaduje provedení demontáže.

FREKVENCE	ZAMĚSTNANCI	ZPŮSOB
Na konci každé směny, ale před každodenním používáním	Operátor	<p>Všechny povrchy a části stroje určené k tomu, aby přicházely do styku s potravinářským výrobkem nebo v potravinových zónách (<u>vnější a vnitřní povrch nástrojů</u>) a zónách trysek (<u>povrch nástroje spojený se strojem a vnějším povrchem stroje</u>), musí být vyčištěny a vydezinfikovány podle níže uvedených způsobů. Činnosti demontáže skupiny mletí jsou uvedeny v předchozích popisech.</p> <p>Zbavte povrchy možných zbytků potravinářských výrobků (například plastovými škrabkami);</p> <p>Vyčistěte všechny povrchy ve styku s potravinami a zóny trysek navlhčeným hadříkem (bez odkapávající vody) s čisticím prostředkem zředěným v horké vodě (dobré je také běžný prostředek na nádobí). Nenamáčejte je. Čistým ručníkem vyčistěte vnitřek mlecího otvoru. Používejte specifické výrobky na ocel, které musí být kapalné (nikoli ve formě brusného krému nebo pasty) a především nesmí obsahovat chlór. Proti tukovým látkám použijte denaturovaný alkohol.</p> <p>Opláchněte čistou horkou vodou a postupně osušte všechny povrchy potravinových zón a zóny trysek měkkým hadříkem, který nepouští chlupy.</p> <p>Míchací nástroj, který je z nerezové oceli, nelze mýt v myčce na nádobí, stejně tak i plastové díly.</p> <p>Opětovné sestavení musí být provedeno podle pracovních požadavků. Díly ponechte zabalené do měkkého suchého hadříku, který nepouští chlupy.</p> <p>OBDOBÍ DLOUHODOBÉ NEČINNOSTI</p> <p>Během dlouhodobé nečinnosti stroje zajistěte, aby všechny ocelové povrchy (zejména pokud jsou nerezové) byly potřeby vazelinovým olejem, aby se tak na nich vytvořila ochranná vrstva.</p>
FREKVENCE	ZAMĚSTNANCI	ZPŮSOB
		<p>VĚCI, KTERÉ NEDĚLAT PŘED ČIŠTĚNÍM A BĚHEM ČIŠTĚNÍ:</p> <p>Nepřibližujte se k pohyblivým prvkům, <u>aniž byste předtím zkontrolovali, že jsou zastavené.</u></p> <p>Nepřibližujte se k pohyblivým prvkům, <u>aniž byste je bezpečně zastavili</u> (zablokování odpojovacích zařízení elektrického napájení v nulové poloze)</p>
		<p>VÝROBKY, KTERÉ NEPOUŽÍVAT:</p> <p><u>Trysky stlačeného vzduchu směrem k zónám se skladováním mouky a obecně směrem ke stroji.</u></p> <p><u>Parní zařízení.</u></p> <p><u>Čisticí prostředek, který obsahuje CHLÓR (také po ředění) nebo jeho sloučeniny, např. bělidlo, kyselina chlorovodíková, produkty pro čištění odtoků, výrobky pro čištění mramoru, obecně odvápnění atd.,</u> Tyto prostředky mohou narušit složení oceli, způsobit zabarvení a nevyhnutelnou oxidaci. Výpary výše popsaných produktů mohou způsobit oxidaci a v každém případě korozi oceli.</p>

		<u>Drátěnka, kartáče nebo brusné kotouče vyrobené z jiných kovů nebo slitin (např. běžná ocel, hliník, mosaz atd.) nebo nástroje, které dříve čistily jiné kovy nebo slitiny a které by mohly poškrábat povrch.</u> <u>Brusné čisticí prostředky.</u> <u>Palivo, rozpouštědla nebo hořlavé a/nebo žíravé kapaliny.</u> Látky používané k <u>čištění stříbra.</u>
--	--	--

Kap. 6. LIKVIDACE



Symbol přeškrtnuté odpadkové nádoby na stroji znamená, že produkt musí být na konci jeho životnosti zlikvidován odděleně od ostatního odpadu.



že produkt musí být na konci jeho

Pokud se rozhodneme stroj již dále nepoužívat, protože je zastaralý, poškozený nebo opotřebovaný, musí být jeho likvidace svěřena specializovanému a vyškolenému personálu. Na konci demontáže musí být zničeny všechny identifikační štítky a další dokumenty. Stroj lze zlikvidovat bez nutnosti jeho rozebrání na malé kousky; stačí odpojit hlavní skupiny, které jej tvoří, a odeslat je k likvidaci.

Nelikvidujte stroj spolu se směsným komunálním odpadem, proveďte třídění odpadu.

Systémy sběru odpadu jsou:

- sběr prostřednictvím sdružení distributorů
- Možnost dodání distributorovi ekvivalentního stroje při předložení dokladu o koupi nového stroje.

Ve stroji nejsou nebezpečné látky s potenciálně negativními účinky na okolní prostředí a na lidské zdraví. Je zásadní, aby kupující přispívali k opětovnému použití, recyklaci a dalším formám obnovy stroje. Povinností zaměstnavatele je být si vědom aktuálně platných zákonů své země a pracovat tak, aby byl v souladu s těmito právními předpisy.

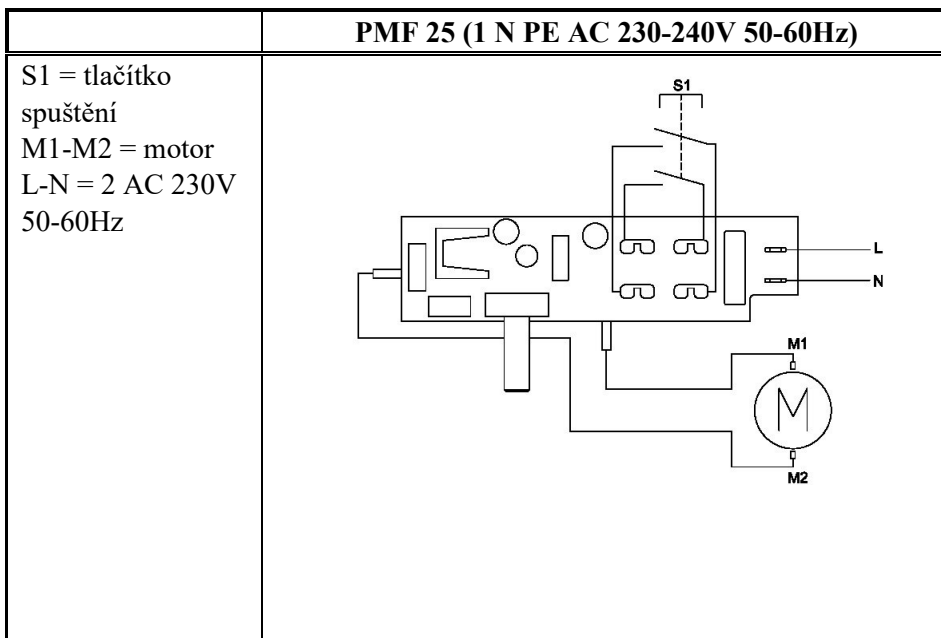
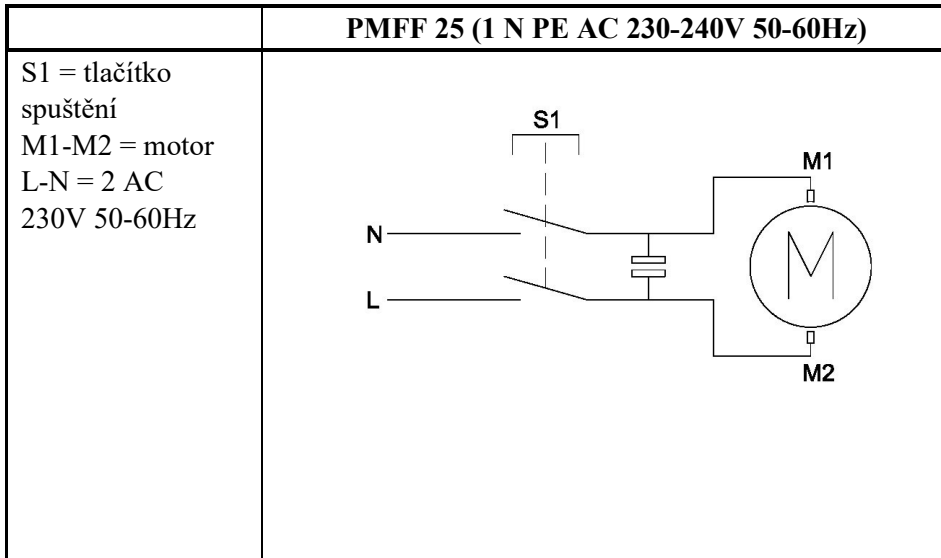


Je zakázáno likvidovat stroj a elektrická zařízení vyhozením do životního prostředí a můžete se v takovém případě vystavit příslušným sankcím.

Kap. 7. VÝROBNÍ MATERIÁLY

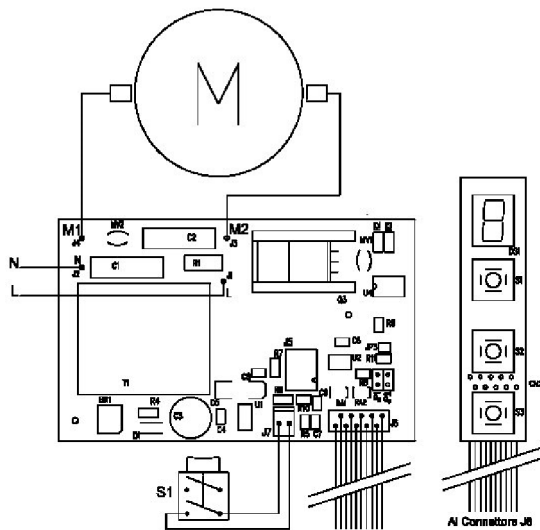
V souladu s funkčními a výrobními požadavky může být stroj sestaven s různou typologií výrobních materiálů.

SKUPINA	TYPOLOGIE MATERIÁLŮ	
	Nerezová ocel AISI 304 Plast pro potraviny	
Tělo stroje		•
Sekací nástroj mixéru	•	
Nádoba nástroje mixéru	•	
Trubka nástroje mixéru	•	
Redukční pouzdro pro šlehačí nástroj		•
Šlehačí nástroj	•	



PMF 35, 45, 55, 65 (1 N PE AC 230-240V 50-60Hz)

S1 = tlačítko
spuštění
M1-M2 = motor
L-N = 2 AC
230V 50-60Hz



SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. STRUKTURA INSTRUKCJI, CEL INSTRUKCJI.....	3
ROZDZIAŁ 2. OGÓLNE INFORMACJE I OPIS.....	5
ROZDZIAŁ 3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	11
ROZDZIAŁ 4. URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE.....	12
ROZDZIAŁ 5. KONSERWACJA, ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE	16
ROZDZIAŁ 6. UTYLIZACJA	21
ROZDZIAŁ 7. MATERIAŁY, Z KTÓRYCH WYKONANO URZĄDZENIE	22

GWARANCJA

Urządzenie objęte jest 24 miesięczną gwarancją producenta począwszy od daty zakupu.

Gwarancja obejmuje naprawy urządzenia zakupionego w autoryzowanych punktach sprzedaży RM Gastro pod warunkiem wykazania wad materiałów lub montażu, na poniższych warunkach:

1. Gwarancja obejmuje nieodpłatną wymianę wszystkich części osiadających wady fabryczne.

Gwarancja ważna jest z dowodem zakupu. Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:

- a. Ingerencji w produkt lub uszkodzenia w wyniku zaniedbań;
 - b. Nieprzestrzegania ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji;
 - c. Uszkodzeń wynikających z użytkowania urządzenia w nieodpowiednich warunkach oraz w przypadkach niezależnych od normalnego użytkowania urządzenia (zmiany wartości napięcia i częstotliwości);
 - d. Samodzielnych napraw wykonywanych poza serwisem RM Gastro Polska.
2. Naprawy gwarancyjne wykonywane muszą być wyłącznie w RM Gastro Polska.
 3. W przypadku przesłania urządzenia do producenta koszty transportu ponosić RM Gastro Polska
 4. W przypadku zgłoszenia naprawy, urządzenie nie podlega wymianie, a gwarancja nie jest przedłużana.
 5. Producent nie odpowiada za wszelkie szkody bezpośrednie ani pośrednie ani obrażenia ludzi ani uszkodzenia mienia wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub za okres nieużytkowania urządzenia w czasie naprawy.

ROZDZIAŁ 1. STRUKTURA INSTRUKCJI, CEL INSTRUKCJI

ZNACZENIE INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi **integralną część urządzenia**

1. Należy zachować ją na cały okres użytkowania urządzenia.
2. W przypadku zaprzestania korzystania z urządzenia musi być do niego dołączona.
3. Oprócz ważnych uwag dla operatorów, instrukcja zawiera schematy elektryczne niezbędne do konserwacji i napraw.

ZAKRES I CEL INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja zawiera wszelkie niezbędne informacje na temat użytkowania urządzenia oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Instrukcja zawiera także **wskazówki i ostrzeżenia**, umożliwiające poznanie zasady działania urządzenia i zachowanie bezpieczeństwa. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

ODBIORCY

Niniejsza instrukcja obsługi, dostarczona w liczbie jednej kopii wraz z urządzeniem, stanowi integralną część urządzenia i przeznaczona jest dla operatorów i techników uprawnionych do instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.

Pracownicy odpowiedzialni za konserwację i serwisowanie, a także inni pracownicy użytkujący urządzenie zobowiązani są zapoznać się z niniejszą instrukcją i stosować się do zawartych w niej zaleceń.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

- W przypadku zniszczenia lub zagubienia niniejszej instrukcji, można uzyskać jej kopię w autoryzowanym centrum serwisowym.
- Niniejsza instrukcja odpowiada stanowi fabrycznemu urządzenia, producent zastrzega sobie prawo do zmian produkcyjnych oraz kolejnych instrukcji bez konieczności aktualizowania poprzednich instrukcji, za wyjątkiem szczególnych przypadków związanych ze zdrowiem i bezpieczeństwem użytkowników.
- Producent odpowiada za urządzenie w pierwotnej jego konfiguracji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia oraz instrukcji ani za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem standardów, zaniedbaniem, brakiem doświadczenia, brakiem rozwagi oraz nieprzestrzeganiem przepisów przez pracodawcę, operatora lub konserwatora ani za wszelkie inne możliwe szkody wynikłe z nieracjonalnego lub niewłaściwego użytkowania.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za konsekwencje zastosowania części zamiennych innych niż oryginalne lub zamienniki.
- Producent odpowiada wyłącznie za informacje zawarte w instrukcji w polskiej wersji językowej.
- Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji powoduje nieważność gwarancji. W miejscu użytkowania urządzenia i nadzorowania prac z jego użyciem należy:
 - > zapewnić odpowiednie środki bezpieczeństwa,
 - > poinformować operatorów o istniejącym ryzyku oraz o podstawowych metodach zapobiegania,
 - > przygotować operatorów i dopilnować przestrzegania norm bezpieczeństwa oraz użytkowania zapewnionych środków bezpieczeństwa,
 - > skierować do obsługi większą liczbę operatorów.

OZNACZENIA

Poniższa część zawiera objaśnienie symboli oraz definicji stosowanych w instrukcji.



ZAGROŻENIE

Oznacza zagrożenie dla operatora urządzenia lub osób pozostających w pobliżu oraz konieczność przeprowadzania czynności zgodnie z bieżącymi standardami zapobiegania

wypadkom i zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.



OSTRZEŻENIE

Wskazuje ostrzeżenie dotyczące ważnych informacji lub dalszych zaleceń lub zachowania ostrożności podczas obsługi.



UWAGA

Oznacza konieczność zachowania ostrożności w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia.

ROZDZIAŁ 2. OGÓLNE INFORMACJE I OPIS

PRZEZNACZENIE, CZĘŚCI

Mikser jest przenośnym urządzeniem przeznaczonym do rozbijania, ubijania, mielenia, ucierania i miksowania i zastosowania w placówkach żywienia zbiorowego.

Urządzenie umożliwia przygotowanie, bezpośrednio w naczyniu, gęstych przecierów warzywnych, zup, puree ziemniaczanego, kremów, ciast, majonezu, miazgi migdałowej, serków itp. Urządzenie składa się z silnika i obudowy, w której silnik połączony jest z elementem roboczym: mikserem lub ubijaczką.

Element nakładany jest na korpus urządzenia i blokowany za pomocą śruby lub innej złączki.

Składniki potrawy należy przełożyć do pojemnika, urządzenie należy użytkować **trzymając je obiema**

rękoma w wyznaczonych miejscach (patrz rys. str 15):

1. umieścić końcówkę urządzenia w pojemniku lub misce,
2. dokręcić końcówkę,
3. po użyciu wyłączyć i odłożyć na miejsce.


W zależności od metody i zastosowanej końcówki, urządzenie można:

1. obsługiwać opierając je o dno miski (w przypadku miksowania), przy czym nie należy zanurzać urządzenia powyżej oznaczenia,
2. obsługiwać trzymając oburącz (z ubijaczką),
3. obsługiwać przy użyciu wspornika, który można zamocować na misce. Wspornik można zastosować do czasochłonnych czynności lub do obróbki żywności związanej z ryzykiem oparzenia.

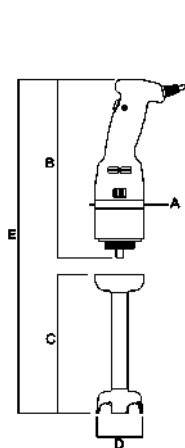
Po zakończeniu obróbki żywność należy przekładać ręcznie.

Wszelkie materiały mające bezpośredni kontakt z żywnością spełniają odpowiednie standardy higieny. Zgodnie z wymaganiami działania i produkcyjnymi, urządzenie może być użytkowane z różnymi częściami opcjonalnymi.

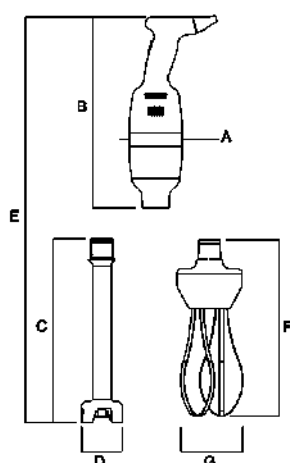
Urządzenie dostarczane jest z tabliczką znamionową zawierającą następujące dane:

		
Mod. Nr. Kg	V Hz A	kW Hp Anno

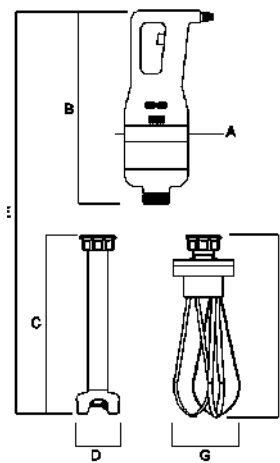
DANE TECHNICZNE	MODEL				
	PMFF 25 PMF 25	PMFF 35	PMFF 45	PMFF 55	PMFF 65
Moc silnika (W)	250	350	450	550	650
Prędkość maksymalna (obrotów na min)	15000	15000	17000	15000	13000
Prędkość zmienna (obrotów na min), tylko modele VV	2500 ÷ 15000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 11000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Wymiary A (mm)	Ø75	Ø130	Ø130	Ø130	Ø130
Wymiary B (mm)	285	360	380	390	400
Wymiary C (mm)	220/270	330/430 530/630	330/430 530/630	330/430 530/630	330/430 530/630
Wymiary D (mm)	Ø75	Ø95	Ø95	Ø95	Ø95
Wymiary E (mm)	470/520	680/780 880/980	700/800 900/1000	710/810 910/1010	720/820 920/1020
Wymiary F (mm)	290	360	360	360	360
Wymiary G (mm)	90	120	120	120	120
Masa korpusu (kg)	1,0	2,6	3,2	3,4	3,6
Masa miksera (kg)	0 400 0 450	1,2/1,5 1,7/1,9	1,2/1,5 1,7/1,9	1,2/1,5 1,7/1,9	1,2/1,5 1,7/1,9
Masa ubijaczki (kg)	0 450	1,0	1,0	1,0	1,0



250 VV-VF



300 / 400 VV

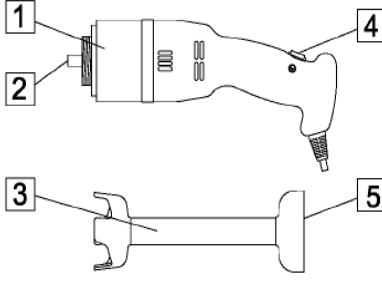
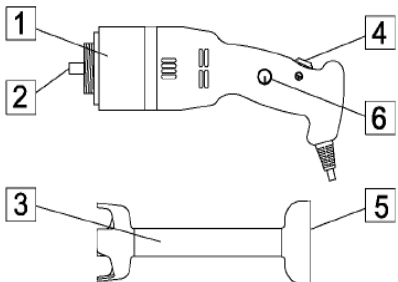
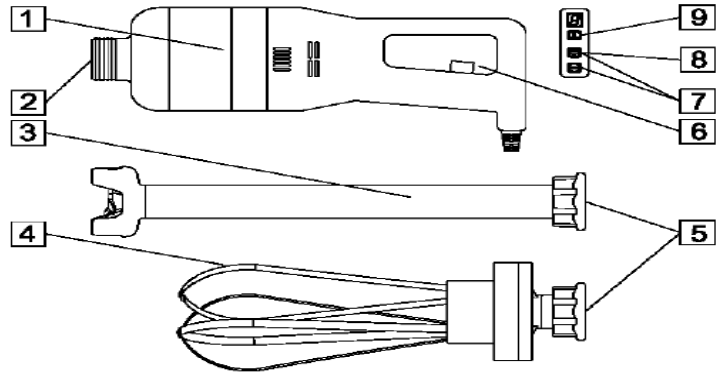


350 / 450 / 650 VF-VV

Poziom hałas	Mniej niż 70 dBA
Częstotliwość	50 Hz
Napięcie	230 V
Napięcie nominalne	230 V
Ochrona	Podwójna izolacja
Stopień ochrony	IP X3

Maksymalna temperatura otoczenia	+40°C
Wymagane oświetlenie	500 luksów
Zgodność z dyrektywą	98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004

DANE TECHNICZNE	MODEL								
	250VF	250V V	350VF	350VV	400V V	450VF	450VV	650VF	350VV
Prędkość	/	•	/	•	•	/	•	/	•
Mikser	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ubijaczka	/	/	/	•	•	/	•	/	•

GRUPA	PRZYKŁAD
<ol style="list-style-type: none"> 1. Korpus 2. Gwint 3. Mikser 4. przełącznik 5. Śruba blokująca końcówkę 6. Przełącznik prędkości 	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>250VF</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>250VV</p> </div> </div>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Korpus 2. Gwint 3. Mikser 4. Ubijaczka 5. Śruba blokująca końcówkę 6. przełącznik 7. Regulator prędkości 8. Przełącznik bezpieczeństwa 9. Przełącznik mikser/ubijaczka 	 <p style="text-align: center;">350 / 450 / 650 VV</p>

NORMALNE UŻYTKOWANIE, NIEPRAWIDŁOWE LUB NIEDOZWOLONE UŻYTKOWANIE

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji przeznaczone jest do obsługi **przez wyszkolonego operatora** z zachowaniem środków bezpieczeństwa.

Operator powinien spełniać wymogi ustawowe odnośnie wieku oraz przejść odpowiednie przeszkolenie techniczne pod nadzorem wyszkolonego pracownika.



W przypadku **NORMALNEGO UŻYTKOWANIA** urządzenie można stosować wyłącznie do ubijania, mielenia, rozdrabniania, rozcierania żywności bezpośrednio w naczyniu, w placówkach żywienia zbiorowego.

W zależności od zastosowanej końcówki, urządzenie umożliwia przygotowanie, bezpośrednio w naczyniu, gęstych przecierów warzywnych, zup, puree ziemniaczanego, kremów, ciast, majonezu, miazgi migdałowej, serków itp.

Urządzenie należy przenosić, trzymać i obsługiwać **umieszczając obie ręce w wyznaczonych miejscach (patrz rys str 15)**.



Urządzenia nie wolno używać **W SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY**, w szczególności:

1. W warunkach domowych.
2. Przy parametrach innych niż wyszczególnione w tabeli danych technicznych.
3. Z końcówkami innymi niż wskazane w niniejszej instrukcji – w takich przypadkach producent zrzeka się odpowiedzialności.
4. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia wynikłe z nieprzestrzegania warunków roboczych określonych w specyfikacji technicznej i potwierdzeniu zamówienia.
5. **Końcówek nie wolno używać, gdy nie są zanurzone w składnikach spożywczych.**
6. Nie ingerować w produkt, nie uszkadzać go celowo, nie usuwać ani zakrywać etykiet.



Urządzenia nie wolno użytkować **W SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY lub NIEDOZWOLONY**, ponieważ może doprowadzić to do obrażeń operatora, w szczególności:

1. nie wolno ciągnąć za **przewód zasilający ani za sam mikser**, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka,
2. nie wolno **obciążać** urządzenia ani przewodu zasilającego,
3. nie wolno **kłaść przewodu zasilania** na ostro zakończonych przedmiotach, ani na przedmiotach emitujących ciepło,
4. nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym **przewodem zasilania lub przełącznikami**,
5. nie wolno pozostawiać **wyłączonego urządzenia** z podłączonym do sieci przewodem zasilania,
6. nie wolno wkładać żadnych przedmiotów do szczeliny wentylacyjnej silnika,
7. nie wolno **umieszczać urządzenia nad innymi przedmiotami** używanymi do

- obróbki żywności znajdującymi się na wysokości 900 – 1100 mm od posadzki,
8. nie wolno **stosować do mycia urządzenia substancji łatwopalnych, żrących lub szkodliwych albo produktów zasadowych, np. sody kaustycznej lub amoniaku,**
 9. nie wolno **zanurzać urządzenia w wodzie** ani innych cieczach,
 10. z urządzenia korzystać mogą wyłącznie **uprawnieni pracownicy**, w odzieży przeznaczonych do tego celu,
 11. nie wolno **stosować ubijaczki w urządzeniach o stałej prędkości,**
 12. nie wolno **umieszczać w misce, przy pracującym urządzeniu, produktów innych niż do tego przeznaczone**, np. kości, zamrożonego mięsa, produktów innych niż żywnościowe, np. szale itp.
 13. nie wolno **chwytać ani użytkować urządzenia trzymając za miejsca inne niż wskazane** do celu normalnego użytkowania ani **przytrzymywać urządzenie jedną ręką,**
 14. nie wolno **dopychać składników przy włączonym i działającym urządzeniu**, nie wolno wkładać rąk ani żadnych innych części ciała do miski, gdy urządzenie pracuje,
 15. nie wolno **zanurzać urządzenia w misce powyżej oznaczenia ani powyżej śruby blokującej,**
 16. nie wolno **wyjmować urządzenia z miski zanim nie nastąpi pełne zatrzymanie** oraz przed upływem 10 sekund od zatrzymania urządzenia,
 17. nie wolno **włączać blokady urządzenia** przed całkowitym zatrzymaniem urządzenia i przed upływem **10 sekund** od zatrzymania urządzenia, przy urządzeniu podłączonym do sieci,
 18. nie wolno **demontować** zabezpieczeń ani sygnałów bezpieczeństwa,
 19. nie wolno **palić** ani **używać urządzeń z płomieniem**, ani posługiwać się materiałami łatwopalnymi, o ile nie zostały podjęte środki bezpieczeństwa,
 20. nie wolno **włączać** ani **konfigurować elementów sterowania ani blokad, pokręteł itp.** podczas użytkowania urządzenia lub w przypadku braku uprawnień.



Użytkownik ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania określonych wymogów użytkowania. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

ROZDZIAŁ 3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



WSTĘP

Brak standardów i niestosowanie się do procedur bezpieczeństwa może stanowić zagrożenie.

Korzystanie z urządzenia oznacza zobowiązanie użytkownika do przestrzegania:

1. wszelkich zasad dotyczących uwolnienia do środowiska i użytkowania zgodnie z obowiązującym prawem lub normami, ze szczególnym uwzględnieniem wytycznych dotyczących użytkowania i podłączania urządzenia,
2. wszelkich dalszych instrukcji oraz ostrzeżeń stanowiących część dokumentacji technicznej/rysunkowej urządzenia.



O ile nie określono inaczej, pracownicy wykonujący podłączenie, czynności konserwacyjne, demontaż i naprawy muszą być przeszkoleni w zakresie bezpieczeństwa i świadomi ryzyka resztkowego, posiadający w zakresie bezpieczeństwa te same kompetencje, co pracownicy odpowiedzialni za konserwację.

OTOCZENIE ORAZ MIEJSCE UŻYTKOWANIA

Otoczenie robocze musi spełniać wymogi dyrektywy 89/654/EWG. W obszarze roboczym nie mogą znajdować się obce przedmioty. Pracodawca, zgodnie z dyrektywą 89/391/EWG w sprawie wprowadzenia środków w celu poprawy bezpieczeństwa i zdrowia pracowników w miejscu pracy, zobowiązany jest wyeliminować lub zminimalizować wskazane ryzyko resztkowe, zgodnie z niniejszą instrukcją.

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE RYZYKA RESZTKOWEGO

RYZYKO RESZTKOWE WYNIKAJĄCE Z USUNIĘCIA STAŁYCH ZABEZPIECZEŃ, NAPRAW USZKODZONYCH/ZUŻYTYCH CZĘŚCI



Operatorowi nie wolno dokonywać prób otwarcia lub usunięcia stałego zabezpieczenia lub ingerencji w zabezpieczenie.

W trakcie konserwacji, zmiany urządzeń i czyszczenia oraz podczas wszelkich prac wykonywanych ręcznie, które wiążą się z wprowadzaniem rąk do niebezpiecznych obszarów urządzenia, występuje ryzyko resztkowe, wynikające przede wszystkim z:

1. **uderzeń częścią urządzenia,**
2. **obtarć chropowatymi elementami urządzenia,**
3. **ukłucia ostrymi elementami,**
4. **skaleczenia ostrymi przedmiotami.**

Oprócz czynności mycia lub usuwania zablokowanych składników z ostrza, ryzyko resztkowe związane jest przede wszystkim ze **skaleczeniami ostrymi częściami**. Ponadto, operator i konserwator muszą być **przeszkoleni w zakresie obsługi ręcznej przy otwartych zabezpieczeniach**, znać związane z tym ryzyko i być upoważnionym przed osobą odpowiedzialną, a także stosować środki ochrony

indywidualnej, np. **rękawice ochronne**. Wszelkie czynności związane z dyskami należy przeprowadzać **przy ostrzach zwróconych do dołu**.

ROZDZIAŁ 4. URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE

Urządzenie użytkować mogą wyłącznie uprawnieni pracownicy, odpowiednio przeszkoleni i z odpowiednim doświadczeniem.

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić następujące działania:

- > zapoznać się z dokumentacją techniczną,
- > sprawdzić, jakie zabezpieczenia i elementy awaryjne dostępne są w urządzeniu, sprawdzić gdzie się znajdują i jak działają.

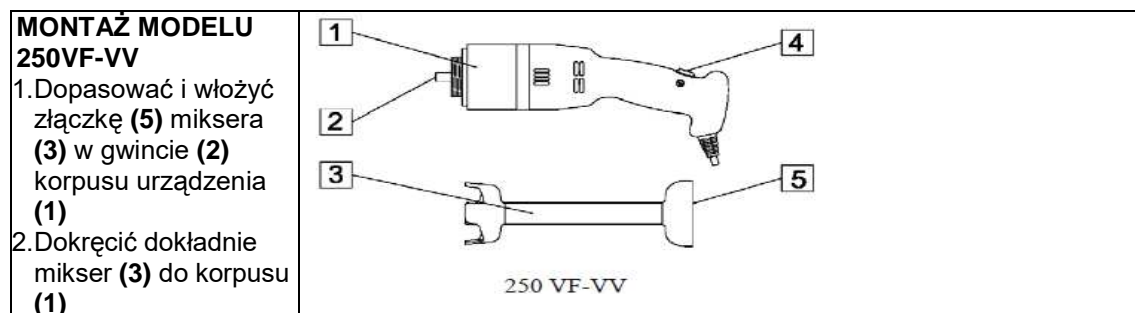
Nieuprawnione stosowanie części i akcesoriów stanowiących część zabezpieczeń może powodować nieprawidłowe działanie i stanowić zagrożenie dla operatorów. **Operator musi** przejść odpowiednie szkolenie.

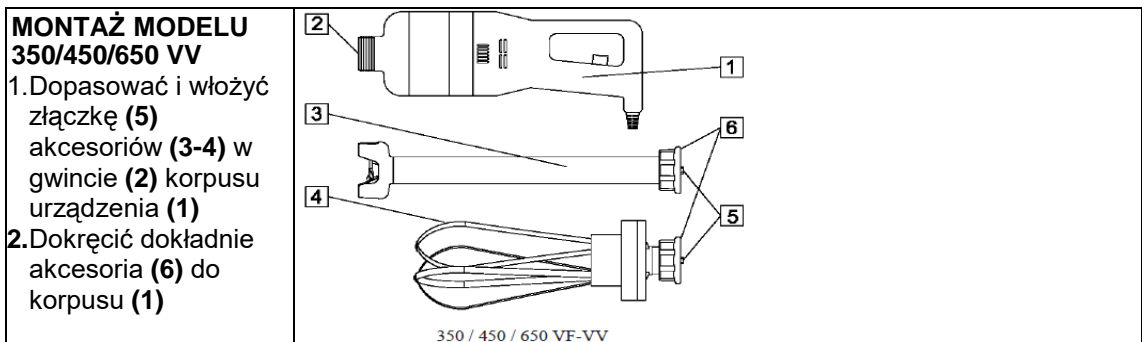
MONTAŻ / DEMONTAŻ



Montaż / demontaż części urządzenia należy przeprowadzać **przy wyłączonym urządzeniu, odłączonym od zasilania** lub przy wyłączonym urządzeniu zasilającym.

Montaż urządzenia przebiega w kilku etapach (przykład przedstawia urządzenie z korpusem podstawowym).



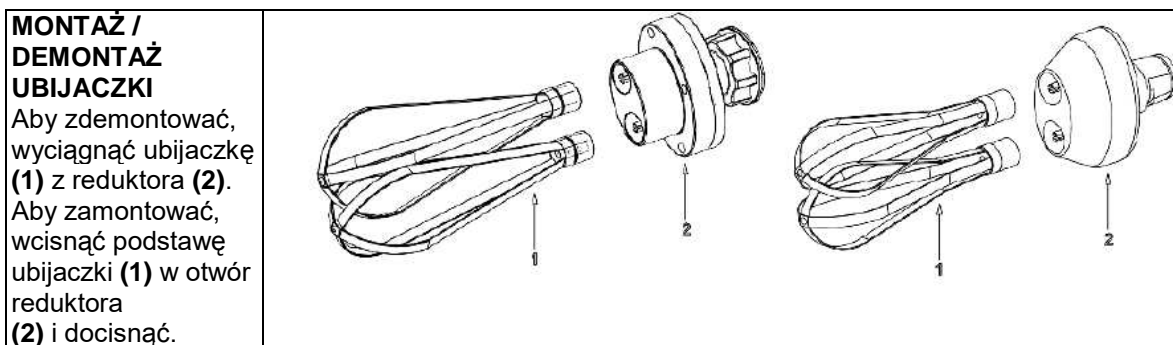


Abv **zdemontować** akcesoria, należy przeprowadzić powyższe czynności w odwrotnej



ści.


Nie wolno **używać ubijaczki z urządzeniami o stałej prędkości (VF)**. Nie wolno **używać ubijaczki przy najwyższej prędkości urządzeń ze zmienną prędkością (VV)**



OPIS DZIAŁANIA


Przyciski kontrolne urządzenia zaprojektowano i wykonano tak, aby zapewnić niezawodność i odporność na normalne użytkowanie oraz wpływ czynników zewnętrznych. Ponadto, są one wyraźnie widoczne, łatwe do odnalezienia i odpowiednio oznaczone. W poniższej tabeli przedstawiono główne **przyciski sterowania**:



TYP/KOLOR	OPIS
Przycisk / czarny	Włącznik urządzenia
Przycisk / czarny	Przycisk prędkości maksymalnej, tylko dla blendera
Przycisk / czarny	Przycisk zwiększania prędkości / przycisk bezpieczeństwa przy uruchomieniu (tylko modele VV 350/450/650)
Przycisk / czarny	Przycisk zmniejszania prędkości
Przycisk / czarny	Przycisk bezpieczeństwa uruchamiający urządzenie (tylko modele VF 350/450/650)

Przycisk / czarny	 Przycisk bezpieczeństwa uruchamiający urządzenie (tylko modele VV 300/400)
Wyświetlacz / czerwony	Wskazanie prędkości: od 1 do 9 / wyświetlanie maksymalnej prędkości


URUCHOMIENIE

Uruchomienie urządzenia przyciskiem możliwe jest wyłącznie **za pomocą przycisku przeznaczonego do tego celu.**

Model VF 250:  tylko przy pracach konserwacyjnych

Modele VV 300 / 400:  +  tylko przy ciągłym działaniu.

ZATRZYMANIE

Aby zatrzymać urządzenie, należy nacisnąć przycisk 

BEZPIECZEŃSTWO DZIAŁANIA

W przypadku, gdy urządzenie jest użytkowane intensywnie lub zbyt długo, lub jest przeciążane, następuje włączenie zabezpieczenia termicznego. W takim razie przed kolejnym uruchomieniem należy **odczekać, aż urządzenie ostygnie.**

BRAK NAPIĘCIA

W przypadku przerw w dostawie napięcia lub odłączenia urządzenia od sieci, należy ponownie uruchomić urządzenie po **wznowieniu zasilania lub podłączeniu do sieci.**

KONTROLA PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA

KONTROLA	OPIS
Należy sprawdzić: > czy w misce nie znajdują się przedmioty obce	Kontrola wzrokowa wskazanych części pod kątem obecności ciał obcych, np. narzędzi, części odzieży itp. innych niż żywność. W razie ich obecności należy je usunąć.
Sprawdzić czystość: > Bocznych części urządzenia > akcesoriów, na całej długości > Bocznych części akcesoriów	Należy sprawdzić czystość powierzchni wszystkich określonych części. W przypadku obecności pleśni lub innego rodzaju zabrudzeń, należy przeprowadzić czyszczenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 5.
Sprawdzić stan: > Stałych zabezpieczeń > Korpusu urządzenia	Wszystkie zabezpieczenia stałe itp. muszą być w odpowiednim stanie technicznym. Wykonać kontrolę wzrokową wskazanych części, aby sprawdzić stan ich powierzchni. Części należy wymienić w przypadku objawów zużycia lub awarii (patrz: Autoryzowane centrum serwisowe).

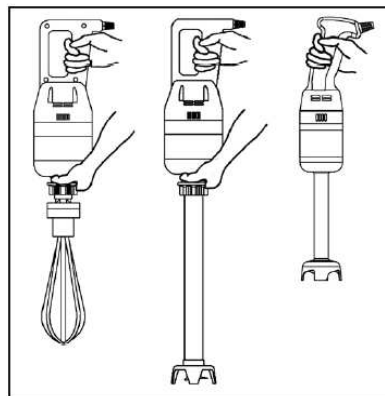
<p>Sprawdzić działanie: > Elementów systemu sterowania / zabezpieczeń > Zabezpieczeń.</p>	<p>Wszystkie zabezpieczenia itp. muszą być w odpowiednim stanie technicznym. Sprawdzić bezpośrednio elementy sterowania żądanymi funkcjami. Włączniki i wszelkie części należy wymienić w przypadku objawów zużycia lub awarii.</p>
<p>Sprawdzić, czy nie występują: > nietypowe odgłosy po uruchomieniu</p>	<p>W trakcie kontroli działania zabezpieczeń, jeśli wystąpią nietypowe odgłosy, wynikające np. z zakleszczenia składników lub uszkodzeń mechanicznych, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i przeprowadzić czynności konserwacyjne.</p>

W przypadku napraw lub wymiany uszkodzonych części należy **przeprowadzić czynności konserwacyjne**. Uszkodzone lub zużyte części należy wymienić na oryginalne części producenta lub zamienniki o tej samej jakości, parametrach bezpieczeństwa i danych technicznych. Aby uzyskać informacje na temat części, należy skontaktować się z Dystrybutorem, lub z Autoryzowanym centrum serwisowym.

OBSŁUGA

Operator zobowiązany jest obsługiwać urządzenie zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. W przypadku pozytywnego wyniku przeprowadzonych kontroli przed uruchomieniem.
2. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli zasilania.
3. Po prawidłowym podłączeniu do sieci.
4. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli montażu.
5. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli przed uruchomieniem.
6. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli zabezpieczeń.
7. Po ręcznym umieszczeniu składników w misce.
8. **Obiema rękoma należy chwycić urządzenie w wyznaczonych miejscach:**
 - a. umieścić mikser/ubijaczkę w misce,
 - b. uruchomić i trzymać urządzenie do momentu zakończenia obróbki składników,
9. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników należy zatrzymać urządzenie i odłożyć na równą powierzchnię.
10. Ręcznie opróżnić miskę, podnosząc ją oburącz i przekładając składniki w odpowiednie miejsce.



Zaleca się niewłączanie urządzenia, które nie jest włożone do miski ze składnikami.

WYŁĄCZANIE

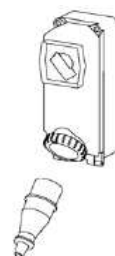
Urządzenie należy wyłączać zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Urządzenie należy wyłączyć po zakończeniu pracy lub po uzyskaniu żądanej konsystencji.
2. Zatrzymać urządzenie za pomocą odpowiednich wyłączników.
3. Umieścić urządzenie na równej powierzchni.
4. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
5. Przeprowadzić czyszczenie.

ROZDZIAŁ 5. KONSERWACJA, ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE **ZALECENIA DOTYCZĄCE KONSERWACJI**

ODŁĄCZENIE OD ŹRÓDŁA ZASILANIA

Przed przystąpieniem do **konserwacji, czyszczenia lub wymiany części**, należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.



Za przewodem zasilającym urządzenia
podłączyć wyłącznik zerujący.

Odłączyć wyłącznik i odpowiednio
zabezpieczyć wtyczkę.

ZNAJDOWANIE USTEREK LUB USZKODZEŃ I ODBLOKOWYWANIE ELEMENTÓW RUCHOMYCH

Poniżej przedstawiono sposoby **znajdowania usterek lub uszkodzeń oraz odblokowywania elementów ruchomych**, które może **przeprowadzić serwisant**.

TYP	POTENCJALNA PRZYCZYNA	ELEMENT I PORÓWNANIE
Brak napięcia sieciowego	Przerwa w dostawie energii elektrycznej	Skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej
	Zadziałanie bezpieczników lub wyłączników magneto-termicznych w linii zasilającej przed urządzeniem	Po wyeliminowaniu przyczyn powodujących zadziałanie urządzenia zabezpieczającego, przywrócić je do stanu poprzedniego. W przypadku powrotu problemu skontaktować się z elektrykiem.
Zadziałanie interwencyjne	Zadziałanie urządzenia zabezpieczającego wewnątrz urządzenia	Skontaktować się z elektrykiem. Po wyeliminowaniu przyczyn powodujących zadziałanie urządzenia zabezpieczającego, przywrócić je do stanu poprzedniego.
	Przyczyna niezdefiniowana	Skontaktować się bezpośrednio z Dystrybutorem, lub z Autoryzowanym Centrum Serwisowym
Urządzenie nie działa: ostrza nie obracają się lub nie wykonują cięcia prawidłowo	Brak napięcia zasilającego. Urządzenia odcinające zasilanie ustawione na „OFF” (WYŁ.) Przycisk uruchamiania nie działa Zadziałanie zabezpieczenia termicznego z powodu przegrzania. Wyświetlenie litery „E” na wyświetlaczu	Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne. Podłączyć wtyczkę do gniazda zasilania. Sprawdzić działanie przycisku i w razie potrzeby skontaktować się bezpośrednio z Dystrybutorem, lub <u>Autoryzowanym Centrum Serwisowym</u> . Odczekać do całkowitego ostygnięcia przed ponownym uruchomieniem urządzenia. Uszkodzony czynniki prędkości, skontaktować się bezpośrednio z Dystrybutorem, lub z Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

KONSERWACJA

W przypadku **konserwacji** przeprowadzanej w następstwie usterek, kontroli lub uszkodzeń mechanicznych oraz elektrycznych konieczne jest złożenie wniosku o interwencję bezpośrednio u Dystrybutora, lub w Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

Instrukcje dotyczące konserwacji nadzwyczajnej nie pojawiają się w obecnej instrukcji obsługi, dlatego należy złożyć wniosek o jej przeprowadzenie do producenta.

CZYSZCZENIE

Zabrania się ręcznego czyszczenia podzespołów i elementów ruchomych.

Czyszczenie należy rozpoczynać wyłącznie **po oczyszczeniu urządzenia ze składników spożywczych i odłączeniu elektrycznego źródła zasilania oraz**



zasilania zewnętrznego. Urządzenia, sprzętu elektrycznego ani elementów tablicy rozdzielczej **nie wolno czyścić wodą, ani strumieniowymi urządzeniami myjącymi; nie wolno więc stosować do mycia także wiader, gąbek ani szmatek.** Nie wkładać urządzenia bezpośrednio do zlewu ani pod bieżącą wodę.

Klasyfikacja poziomu higieny maszyny oraz powiązanego osprzętu dla zastosowań zgodnych z przeznaczeniem to poziom 2 (drugi): urządzenie, które po ocenie ryzyka higienicznego nie spełnia wymogów odpowiednich norm międzynarodowych, ale wymaga programowego demontażu do czyszczenia.

CZĘSTOTLIWOŚĆ	PERSONEL	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
<p>Na końcu każdej zmiany, a w każdym przypadku przed użyciem w danym dniu</p>	<p>Operator</p>	<p>Wszystkie powierzchnie oraz części urządzenia przeznaczone do kontaktu z żywnością lub w strefach kontaktu z żywnością (<u>zewnątrzna i wewnętrzna powierzchnia narzędzi</u>) oraz strefach dysz (<u>powierzchnia górna narzędzi połączona z urządzeniem oraz zewnętrzną powierzchnią urządzenia</u>) musi być czyszczona i dezynfekowana zgodnie ze zgłoszonym sposobem postępowania. Instrukcja demontażu grupy mielącej znajduje się w poprzednich opisach.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Zeskrobać z powierzchni ewentualne resztki produktów spożywczych (na przykład plastikowym skrobakiem). > Należy oczyścić wszystkie powierzchnie strefy kontaktu z żywnością oraz strefy dysz miękką szmatką zwilżoną (niekapiącą) detergentem rozpuszczonym w ciepłej wodzie (można także użyć zwykłego płynu do mycia naczyń). Nie namaczać. Szmatką oczyścić wewnętrzną część otworu młynka. Należy używać produktów przeznaczonych do stali, płynnych (nie emulsji lub past, które mają właściwości ściernie), które przede wszystkim nie mogą zawierać chloru. Do usuwania tłuszczu można używać denaturatu. > Splukać czystą ciepłą wodą, a następnie osuszyć całą powierzchnię strefy kontaktu z żywnością oraz strefy dysz miękkimi szmatkami, niepozostawiającymi włókien. > Miksera, wykonanego ze stali nierdzewnej, nie można myć w zmywarce, tym bardziej jego części plastikowych. > Ponowny montaż należy wykonywać z zachowaniem wymogów dotyczących obsługi maszyny; części pozostawić zawinięte w miękkie suche szmatki niepozostawiające włókien. <p>DŁUGIE OKRESY PRZESTOJU</p> <ul style="list-style-type: none"> > Podczas długich okresów wyłączenia wszystkie powierzchnie stalowe (zwłaszcza ze stali nierdzewnej) należy przetrzeć energicznie szmatką nasączoną olejem wazelinowym, aby nałożyć powłokę ochronną.
		<p>CZEGO NIE NALEŻY ROBIĆ PRZED LUB PODCZAS CZYSZCZENIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> > Zbliżać się do części ruchomych <u>bez wcześniejszego sprawdzenia, czy zostały zatrzymane</u>. > Zbliżać się do części ruchomych bez ich zatrzymania za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa (blokada urządzeń odcinających zasilanie elektryczne w pozycji zerowej)

		<p><u>PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY STOSOWAĆ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> > <u>Dysze ze sprężonym powietrzem w strefach nagromadzenia mąki</u> oraz ogólnie skierowane w stronę maszyny. > <u>Urządzenia parowe;</u> > <u>Detergenty zawierające CHLOR (również rozcieńczone)</u> lub jego związki, na przykład: wybielacz, kwas chlorowodorowy, produkty do czyszczenia odpływów, produkty do czyszczenia marmuru, ogólnie produkty odwapniające, itp. mogą atakować stal powodując jej trawienie i utlenianie. Opary wymienionych powyżej produktów mogą utleniać się i powodować korozję stali; > <u>Wełna stalowa, stalowe szczotki lub tarcze ścierne</u> produkowane z innych metali lub stopów (np. zwykła stal, aluminium, miedź, itp.) lub narzędzia, którymi wcześniej czyszczono inne metale lub stopy, ponieważ mogą zarysować powierzchnię. > <u>Detergenty w proszku ściernym;</u> > <u>Benzyna, rozpuszczalniki lub płyny łatwopalne lub żrące;</u> > <u>Substancje stosowane do czyszczenia srebra.</u>
--	--	--

ROZDZIAŁ 6. UTYLIZACJA



Symbol odpadu zakazanego umieszczony na maszynie oznacza konieczność utylizacji maszyny po zakończeniu jej użytkowania w specjalnym zakładzie.



Obecnie odbiór urządzeń do złomowania po zakończeniu ich okresu eksploatacji jest organizowany i zarządzany przez producenta. Chcąc usunąć urządzenie po zakończeniu użytkowania, użytkownik musi skontaktować się z producentem, a następnie postępować zgodnie z nowo przyjętym systemem zbiórki odpadów obowiązującym w czasie, gdy okres eksploatacji urządzenia zostanie zakończony.

Utylizacja odpadów właściwa dla urządzeń poddawanych recyklingowi, przetwarzaniu lub złomowaniu przyczynia się do zapobiegania ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia, a także zachęca do korzystania z surowców wtórnych lub recyklingu materiałów wchodzących w skład produktu. W urządzeniu nie występują substancje niebezpieczne.



Nieautoryzowana sprzedaż produktu przez posiadacza pociąga za sobą sankcje przewidziane prawem.

ROZDZIAŁ 7. MATERIAŁY, Z KTÓRYCH WYKONANO URZĄDZENIE

1

Zgodnie z wymaganiami działania i produkcyjnymi, urządzenie może zawierać materiały o różnej typologii.

GRUPA	MATERIAŁY	TYOLOGIA
	Stal nierdzewna AISI 304	Tworzywo sztuczne do kontaktu z żywnością
Korpus		•
Nóż miksera	•	
Pojemnik miksera	•	
Rura miksera	•	
Obudowa reduktora do ubijaczki		•
Ubijaczka	•	

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 - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Mesto nad Váhom, tel. +421 32 7717 061,
obchod@jaz.sk, www.jaz.sk

PL: **RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń, tel. +48 33 854 73 26
info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl