



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



UNIVERZÁLNÍ ROBOTI  
MIKSER UNIWERSALNY  
MIXER

RM 502 / 800 / 100 / 200 / 22 / 30 / 30 DIGI / 40 / 50 / 60 / 60 DIGI / 60 P / 80B / 80A



[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)



17-05-2019

## Obsah

Prohlášení o souladu s normami	3
Technická data	3
Základní informace k univerzálním robotům	4
Kontrola obalu a zařízení	4
Instalace	5
Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21	5
Předpis pro instalaci a návod k použití pro univerzální roboty	6
Připojení elektrického kabelu do sítě	6
Údržba	6
Bezpečnostní upozornění	7
Přídavná zařízení	8
Schéma zapojení pro RM 500 (obr. 10)	12
Schéma zapojení pro RM 800, RM 100 - 200 (obr. 11)	13
Schéma zapojení pro RM 22 - 60 (obr. 12)	14

**Vážený spotřebiteli, děkujeme Vám za zakoupení spotřebiče společnosti RM GASTRO. Věříme, že budete s tímto výrobkem plně spokojeni. Prosím, pečlivě si přečtěte všechny uvedené informace a tuto příručku si uschovejte, abyste si v případě potřeby mohli informace znovu přečíst i v budoucnu.**

**Současně bychom Vás chtěli požádat o důsledné dodržování všech doporučení obsažených v tomto dokumentu. Odmítáme jakoukoli odpovědnost za nesprávnou instalaci, za neoprávněné úpravy nebo opravy a za nesprávné užívání výrobku nebo za nedodržování popsanych hygienických pokynů.**

## Prohlášení o souladu s normami

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s předpisy CEE 90/396, zákonem č.22/1997 Sb. a č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 38/2001 Sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy.

Pozor, výrobce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami, jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. Tento spotřebič je určen pouze pro odborné používání a musí být obsluhován kvalifikovanými osobami. Části, které byly po nastavení zajištěny výrobcem nebo pověřeným pracovníkem, nesmí uživatel přestavovat.



## Technická data

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

Typ výrobku	Objem kotlíku (l)	Napětí (V/Hz)	Hodnota jističe (A/D-motorový)	Příkon maximální (W)	Otáčky nástrojů (ot/min)			Rozměr (cm)	Hmotnost (kg)
					1	2	3		
RM-500	5	230 / 50	1 x 16	750	60 - 260 ot.			38 x 31 x 45,5	16
RM-800	8	230 / 50	1 x 16	200	132 / 284 / 590			40 x 30 x 58 v	25
RM-100H	10	230 / 50	1 x 16	250	106 / 196 / 358			45 x 41 x 73,5 v	65
RM-200H	20	230 / 50	1 x 16	370	106 / 196 / 358			45 x 47 x 80 v	80
RM-22H	20	400 / 3N / 50	3 x 16	550	102 / 183 / 352			56 x 57 x 91 v	110
RM-30H / DIGI	30	400 / 3N / 50	3 x 16	750	99 / 176 / 320			67 x 57 x 116 v	180
RM-40H	40	400 / 3N / 50	3 x 16	1200	99 / 176 / 320			73 x 64 x 130 v	250
RM-50H	50	400 / 3N / 50	3 x 16	1500	99 / 176 / 320			73 x 64 x 130 v	270
RM-60H / DIGI	60	400 / 3N / 50	3 x 16	2250	99 / 176 / 320			73 x 64 x 130 v	270
RM-64P	60	400 / 3N / 50	3 x 16	3750	96 / 121 / 204 / 356			79 x 108 x 156 v	455
RM-80B	80	400 / 3N / 50	3 x 16	2237	96 / 121 / 204 / 356			125 x 90 x 180 v	470
RM-80A	80	400 / 3N / 50	3 x 16	2237	96 / 121 / 204 / 356			125 x 90 x 180 v	470

## Základní informace k univerzálním robotům

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

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

## Kontrola obalu a zařízení

Zařízení opouští naše sklady v řádném obalu, na kterém jsou odpovídající symboly a označení. V obalu se nachází odpovídající návod k obsluze. Jestliže by obal měl vykazovat špatné zacházení, známky poškození, musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.



### Důležité upozornění

Tento návod musí být řádně a pozorně přečten, protože obsahuje důležité informace o bezpečnostních prvcích, instalaci a použití.

- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek.
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití.
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem.
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v příloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha.
- Smí se používat pouze ke hnětení, šlehání, mísení, s přídatnými strojky k mletí masa a krouhání zeleniny.
- Nesmí být zpuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 2x ročně.
- Při eventuální opravě nebo výměně dílů musí být použity originální náhradní díly.
- Výrobek se nesmí čistit proudem vody nebo tlakovou sprchou.
- Při poruše nebo špatném chodu výrobku je nutné odpojit veškeré přívody (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.

## Instalace

Technické instrukce pro instalaci a regulaci.

K použití POUZE pro specializované techniky.

Instrukce, které následují, se obrací k technikovi kvalifikovanému pro instalaci, aby provedl všechny operace způsobem co nejkorektnějším a podle platných norem.

 **Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze sítě. Je - li nutno udržovat spotřebič pod napětím je nutno dbát nejvyšší opatrnosti.**

## Umístění

K regulaci činnosti spotřebiče je zcela nutné, aby prostředí - kuchyně - kde bude spotřebič instalován bylo dobře větráno (vzhledem k tomuto: necht' se technik řídí platnými normami UNI- IG 7129 - 7131) - ( ČSN .....). Jestliže zařízení bude umístěno tak, že bude v kontaktu se stěnami nábytku, tyto musí odolávat teplotě až 60°C. Instalaci, seřízení, uvedení do provozu musí provést kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění a to dle platných norem.

Rozbalte přístroj a zkontrolujte, zda se přístroj nepoškodil během přepravy. Umístěte přístroj na vodorovnou plochu (maximální nerovnost do 2°).

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

## Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21

- obsluhu spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- spotřebič smí být bezpečně používán v obyčejném prostředí podle ČSN 332000-1
- spotřebič je nutné umístit tak, aby stál nebo visel pevně na nehořlavém podkladu

Na spotřebič a do vzdálenosti menší než bezpečná vzdálenost od něho nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 cm).

- informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka níže

Tabulka: stupeň hořlavosti stavební hmoty zařazené do st. hořlavosti (ČSN 730823) hmot a výrobků

<b>A nehořlavé</b>	žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, omítky
<b>B nesnadno hořlavé</b>	akumin, heraklit, lihnos, itaver
<b>C1 těžce hořlavé</b>	dřevo, listnaté, překližky sirkoklit, tvrzený papír, umakart
<b>C2 středně hořlavé</b>	dřevotřískové desky, solodur, korkové desky, pryž, podlahoviny
<b>C3 lehce hořlavé</b>	dřevovláknité desky, polystyrén, polyureten, PVC

Spotřebiče musí být instalovány bezpečným způsobem. Při instalaci musí být dále respektovány příslušné projektové, bezpečnostní a hygienické předpisy dle:

- ČSN 06 1008 požární bezpečnost lokálních spotřebičů a zdrojů tepla
- ČSN 33 2000 prostředí pro elektrická zařízení

## Předpis pro instalaci a návod k použití pro univerzální roboty

### **Důležité:**

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

### **Instalace:**

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

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

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

## Připojení elektrického kabelu do sítě

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

Svorkovnici přístroje naleznete ve spodní části zadního panelu. Připojený zemnicí vodič musí být delší než ostatní vodiče. Přístroj připojte přímo na síť, je nezbytné vložit mezi spotřebič a síť vypínač s minimální vzdáleností 3 mm mezi jednotlivými kontakty, který odpovídá platným normám a zatížením. Přívod uzemnění (žlutozelený) nesmí tímto spínačem být přerušen.

V každém případě přívodní kabel musí být umístěn tak, že v žádném bodě nedosáhne teploty o 50 stupňů vyšší než prostředí. Nejprve než bude spotřebič připojen do sítě je nutné se ujistit, že:

- přívodní jistič a vnitřní rozvod snesou zatížení spotřebiče (viz štítek matrice)
- rozvod je vybaven účinným uzeměním podle norem (ČSN) a podmínek daných zákonem
- zásuvka nebo vypínač v přívodu jsou dobře přístupné od spotřebiče

### **Vzdáváme se jakékoliv zodpovědnosti v případě, že tyto normy nebudou respektovány a v případě porušení výše uvedených zásad.**

Před prvním použitím musíte přístroj vyčistit viz. kapitola „čištění a údržba“. Spotřebič musí být uzemněn pomocí šroubu se značkou uzemnění.

## Údržba

Doporučuje se nechat přístroj alespoň 2x ročně překontrolovat odborným servisem. Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění.

## NÁVOD K POUŽITÍ

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

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



## Bezpečnostní upozornění



### Důležité:

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

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

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

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

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

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

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

### Výměna pracovního nástroje

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

### Sejmutí a nasazení kotlíku (obr. 9)

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

### Volba rychlosti rotace nástroje

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

**Hák:** rychlost 1

**Mísíč:** rychlost 1 a 2

**Šlehací metly:** rychlost 1, 2 a 3

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

### Zapnutí a vypnutí stroje

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

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



Stroj RM-500 nesmí být používán bez plastového regulačního knoflíku otáček. V případě jeho poškození musí být stroj odpojen od elektrické sítě.

Stroj nesmí být obsluhován mokrou rukou

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

## Usazení kotlíku do pracovní polohy


U modelů RM 800, 100 a 200 se kotlík zdvihne do pracovní polohy pomocí manipulační páky. Páku je nutné přesunout do aretační polohy, jinak dojde při chodu k poklesu kotlíku a vypnutí mikrospínače. U modelů RM 22 - 60 je zdvih kotlíku zabezpečen pomocí otáčení manipulačním kolem.

## Panel digitálního časovače (Modely RM 30 DIGI a RM 60 DIGI)

Digitální časovač (C - Obr.2) je uspořádán tak, aby automaticky zastavil stroj po zvoleném intervalu. Pro manuálně řízené mísicí cykly je k dispozici bezčasová poloha. Před spuštěním robotu je nutné nastavit časovač nebo zvolit manuální polohu - robot nebude fungovat, pokud je časovač nastaven na 0.

### Časovaný provoz

Pro časovaný provoz nastavte časovač (C - Obr.2) na požadovaný čas (doba trvání je od 1 do 30 v odstupňování po jedné minutě) a poté stiskněte zelené tlačítko Start pro spuštění robotu. Po nastaveném časovém intervalu se mísení automaticky zastaví. Pokud je nutné zastavit robot před uplynutím nastavené doby, stiskněte červené tlačítko Stop.

 **POZNÁMKA:** V případě nouzového stavu stiskněte tlačítko nouzového zastavení (A - Obr.2) pro vypnutí stroje.

### Nečasovaný provoz

Chcete-li robot manuálně ovládat, vyberte bezčasový režim nastavením časovače na číslo 99.



## Přídavná zařízení

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

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

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

### Rychlosti používané pro nastavce

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

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



**Nastavce se mohou používat jen v případě, že kotlík nebude používán!**



Mísa se stěrkou

**POZNÁMKA: Stěrka nepatří do standardní výbavy.**

Můžete si ji objednat u prodejce.

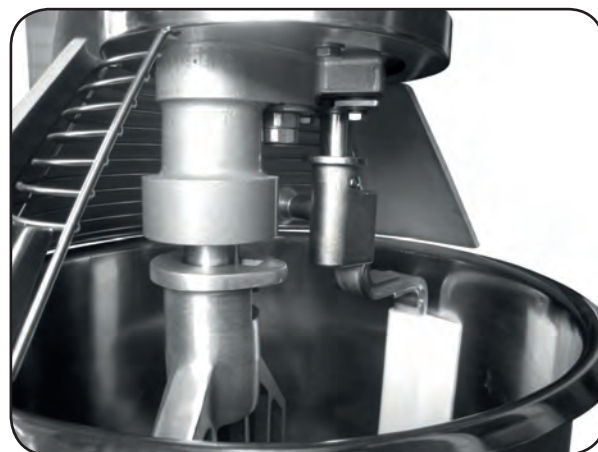
Stěrka je používána ve spojení se šlehačem nebo drátěnou metlou. Je jednoduše připevněna na konzoli. Stěrka průběžně stírá produkt po celém vnitřku mísy během jeho promíchávání metlou nebo šlehačem.

Výhody:

- Snížení pracnosti: Odstraní pracný proces stírání produktu v míse.
- Zkrácení doby přípravy pokrmu: Odstraní prodlevy během doby míchání produktu. U mnoha receptů je možné použitím mísy se stěrkou zredukovat mnoho kroků přípravy pokrmu, a tím zkrátit čas přípravy pokrmu.
- Zvýšení produktivity: Díky zkrácení doby nutné pro přípravu pokrmů může být naplánováno a zvládnuto více dávek a úkolů.
- Soustavné poskytování produktu: Nepřetržité stírání produktu lépe zajišťuje odpovídající potřebný výsledek zásobování produktem (dávka po dávce).

Mísu se stěrkou je výhodné použít při přípravě těchto pokrmů:

- Bramborová kaše (výroba z brambor)
- Bramborová kaše instantní
- Těsta na palačinky a vafle
- Těsta na dorty a koláče
- Cukroví
- Polevy
- Majonézy
- Těsto na sušenky
- Tvarohový dort
- Zkrácení přípravy smetany
- Smetana vajíčko/cukr



## Čištění a údržba

Před čištěním odpojte přívod plynu a elektřiny.

Zařízení by nemělo být čištěno:

vodou pod tlakem  
kovovým kartáčem  
agresivními a korozivními prostředky a žíravinami  
prostředky obsahujícími brusné částice  
chlórem

Přístroj by měl být pravidelně čištěn. Denní údržba zařízení prodlužuje jeho životnost a funkčnost. Nerezové díly lze čistit vlhkým hadříkem a saponátem, poté omýt čisticím prostředkem a vytřít do sucha.

Přerušení provozu:

Když se přístroj delší dobu nepoužívá, měl by být důkladně umyt a opatřen ochrannou vrstvou pomocí vhodných prostředků a odpojen od přívodu plynu a elektřiny.

Pokyny pro případ nouze:

Odpojte zařízení od elektrické sítě a zavolejte servisního technika.

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

### Jak postupovat v případě poruchy

Vypněte elektrický přívod a zavolejte servisní organizaci prodejce.

## Kontrola

Doporučujeme provádět pravidelné servisní kontroly zařízení, kterými zajistíte jeho bezpečnost, zabráníte nadměrné spotřebě energie a předejdete nečekaným poruchám, které obvykle dezorganizují práci a způsobují finanční ztráty.

Tento přístroj je určen pro profesionální použití, a proto by měl být obsluhován kvalifikovanými odborníky.

Doporučujeme nechat podepsat smlouvu o službách. Řádnou péči o technická zařízení mohou poskytovat kvalifikovaní technici, kteří zajišťují dodržování stávajících norem a předpisů. Optimální frekvence údržby je 1x za 6 měsíců, při mimořádném zatížení přístroje 1x za 3 měsíce. Díky pravidelným servisním kontrolám můžete předejít vážnějším poškozením zařízení a tím snížit náklady na jeho provoz. Pravidelnými kontrolami přispějete k hladkému chodu zařízení a prodloužíte jeho životnost.



### UPOZORNĚNÍ

Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno (zásahy do vnitřního zařízení) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem.



**Přepravní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru.**

## Kapacitní možnosti

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

## Určení typu nástroje pro jednotlivé práce

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

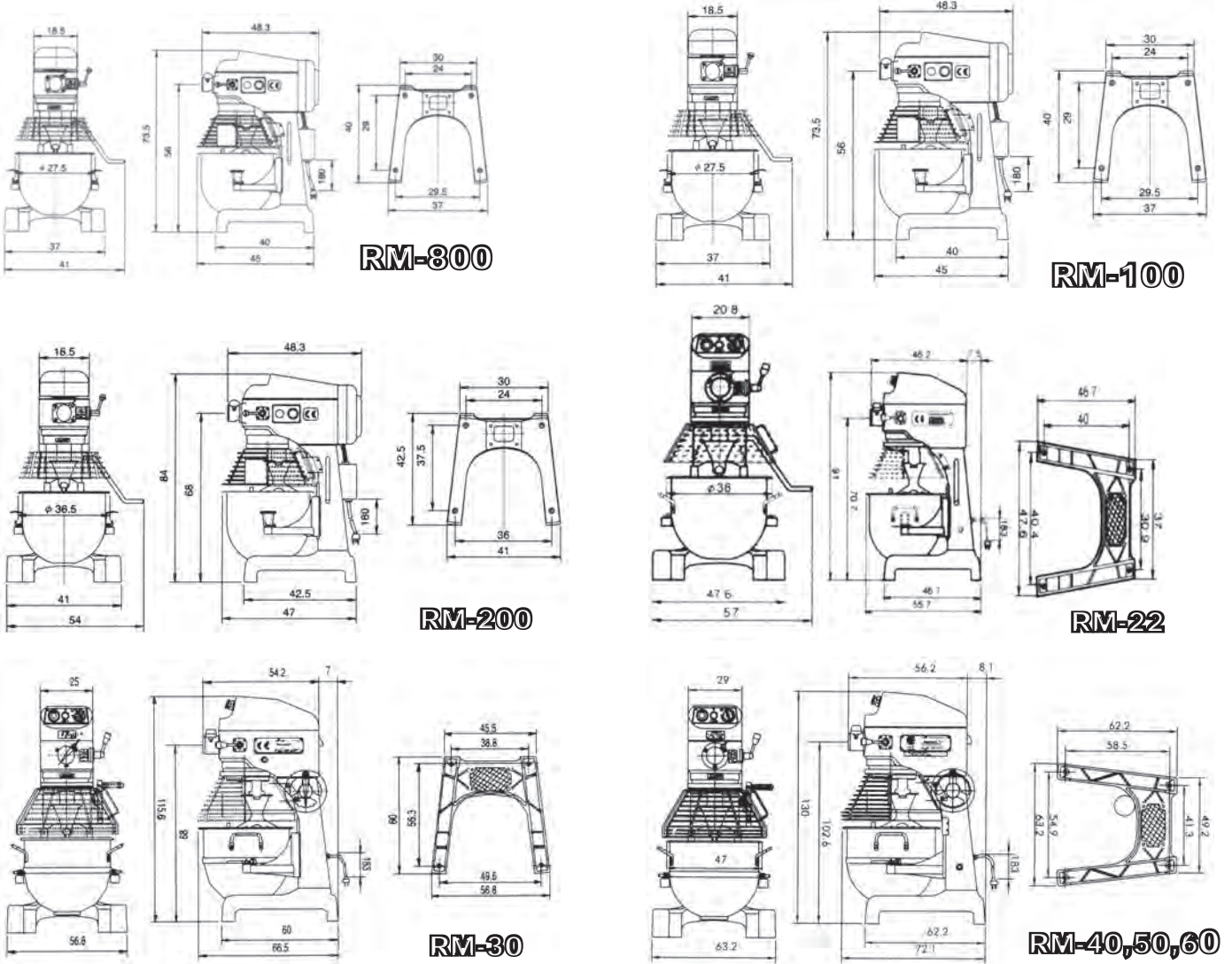
## Rychlostní stupně pro jednotlivé nástroje

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

1 metla 2 míchač 3 hák

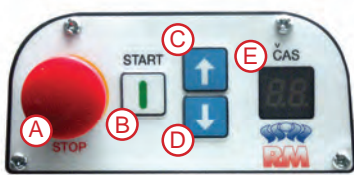


## Rozměrový náčrtek (obr.1)



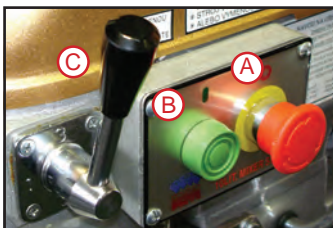
## Ovládací panely (obr. 2)

**RM-800**



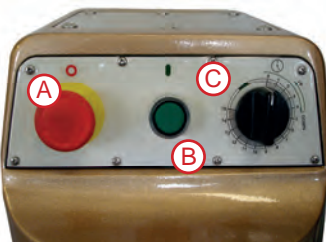
- (A) Tlačítko STOP (aretační)
- (B) Tlačítko START
- (C) Tlačítko času +
- (D) Tlačítko času -
- (E) Display času

**RM-100,200**



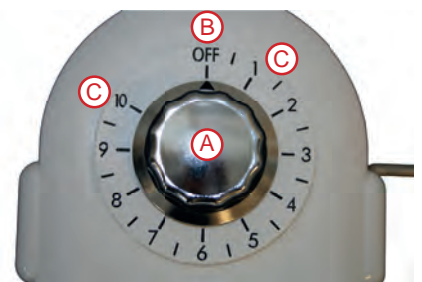
- (A) Tlačítko STOP (aretační)
- (B) Tlačítko START
- (C) Páka řazení

**RM-22,30,40,50,60**



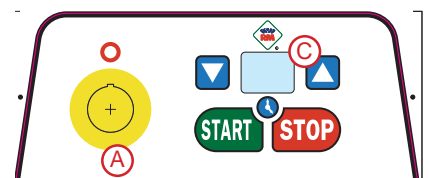
- (A) Tlačítko STOP (aretační)
- (B) Tlačítko START
- (C) Časový spínač

**RM-500**

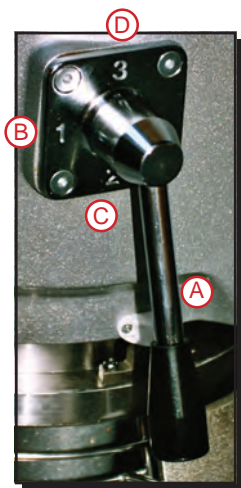


- (A) Otáčkoměr
- (B) Pozice OFF - vypnuto
- (C) Otáčky: 1-nejpomalejší  
10-nejrychlejší

**RM-30,60 DIGI**



**Detail páky řazení (obr. 3)**



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

**Pojistka uzavření krytu (obr. 4)**



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



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

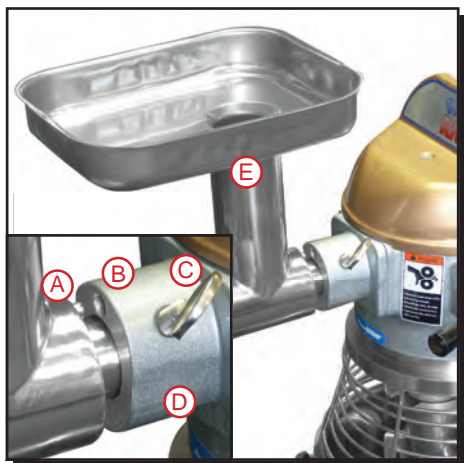


**Mikrospínač pracovní polohy kotlíku**

(obr. 7)

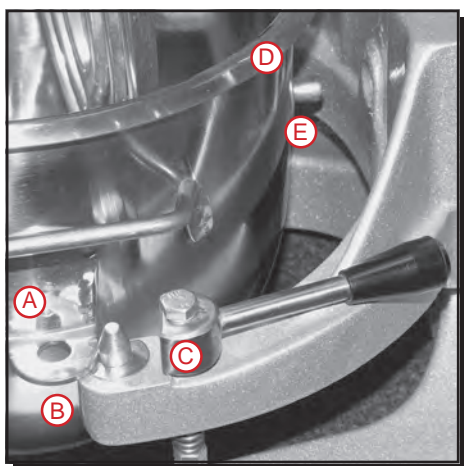


## Nástavec mlýnek na maso (obr. 8)



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

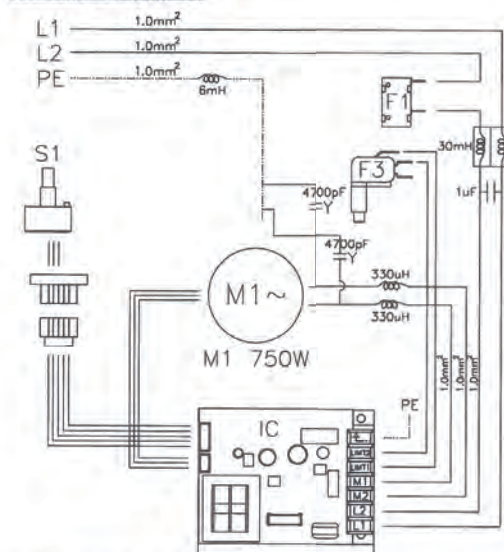
## Uchycení kotlíku (obr. 9)



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

## Schéma zapojení pro RM 500 (obr. 10)

ELECTRICAL WIRING DIAGRAM

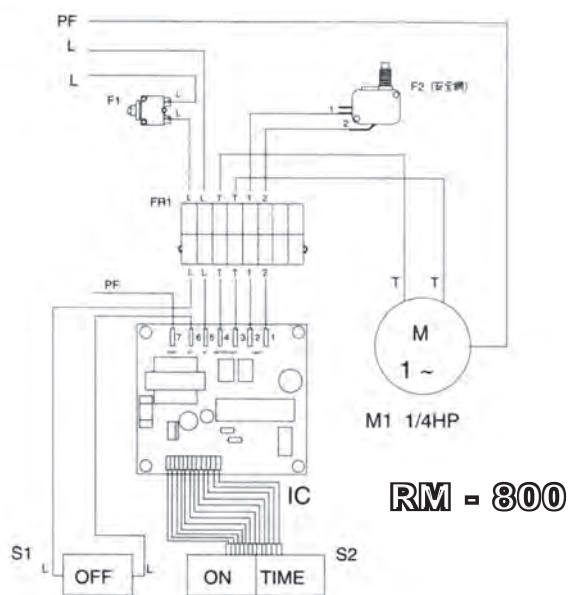


- F1 Jistič
- F3 Mikropsínač
- S1 Volič rychlosti
- M1 Motor
- IC IC Board

ITEM	PARTS NO.	DESCRIPTION	SPECIFICATION	QTY
F1	5A23	Circuit Breaker*	220V/ 2A (Automatically Reset)	1
	5B24	Circuit Breaker*	110V/ 3A (Manually Reset)	1
F3	5E02	Microswitch	10(4)A400V~16(4)A25 0V	1
S1	5A15	Speed Selector	315VDC 0.255W	1
M1		Motor	750W, 1PH, 100V/240V, 50/60Hz	1
IC	5A20	IC Board	MH-29037	1

\*Circuit Breaker may be different base on mixer's voltage.

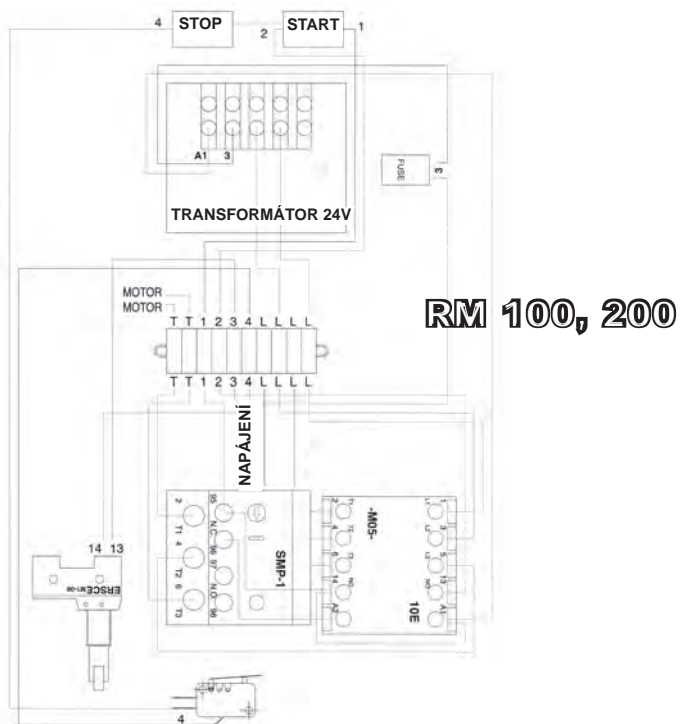
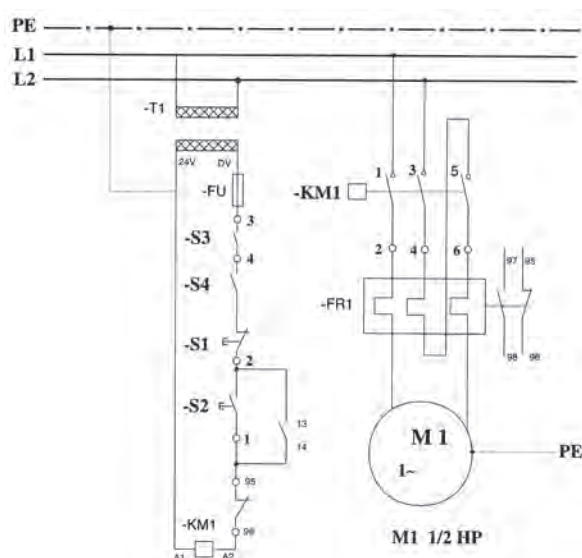
## Schéma zapojení pro RM 800, RM 100 - 200 (obr. 11)



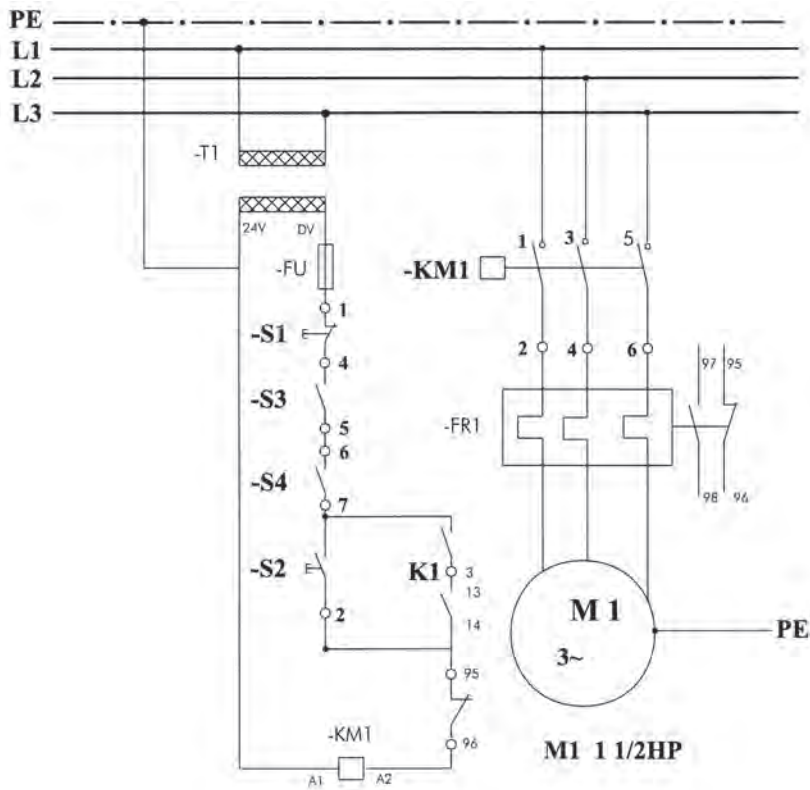
- F1 Tepelná pojistka
- F2 Mikrospínač krytu
- FR1 Svorkovnice
- IC Deska elektroniky
- S1 Stop tlačítko
- S2 Modul start + časový spínač
- M1 Motor

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

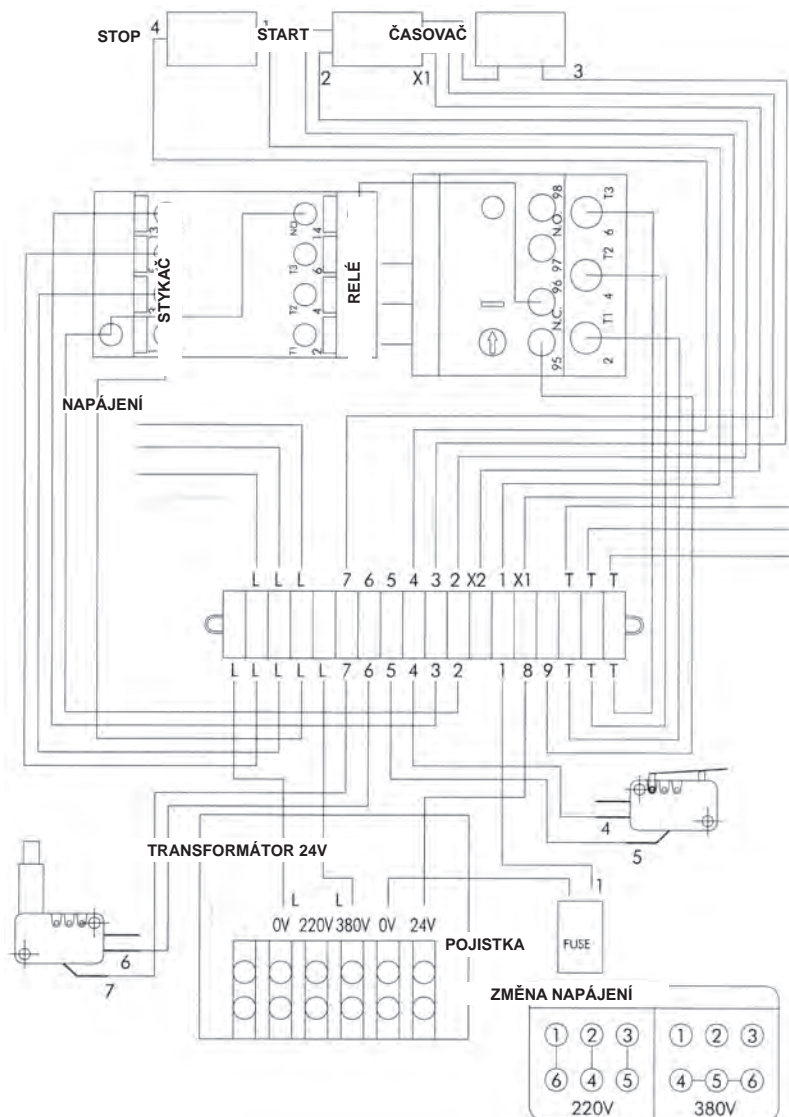
## RM 100, 200



## Schéma zapojení pro RM 22 - 60 (obr. 12)



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











## seznam servisních organizací:

**CZ:** **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,  
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

**SK:** **RM GASTRO - 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