
Návod k instalaci



Stolní mixér Gastronom

GK600 / GK900

**Návod k obsluze (originál)
s prohlášením o shodě CE**

Před uvedením přístroje do chodu si pečlivě přečtěte tento návod a uložte jej na snadno dosažitelném místě k případnému pozdějšímu použití.

Návod k obsluze zařízení Rotor Gastronom GK

Obsah

1. Bezpečnostní pokyny	2
2. Účel použití	3
3. Přehled stroje	3
4. Technické parametry	4
5. Připojení k přívodu elektrické energie	5
6. Uvedení do provozu	5
7. Obsluha	5
8. Bezpečné ovládání a jištění motoru	7
9. Čištění	7
10. Údržba	8
11. Odstraňování poruch	8
12. Oprava	9
13. Likvidace / recyklování	9
14. Záruka	9

Seznam náhradních dílů

Mixovací nástavec 2 l polymer	10
Mixovací nástavec 4 l polymer	11
Mixovací nástavec 2 l ušlechtilá ocel	12
Mixovací nástavec 4 l ušlechtilá ocel	13
MK2 Nůž kompletní «High Power»	14
MK2 Nůž kompletní «Spezial/Labor»	15

Prohlášení o shodě CE

Poslední strana

Rok výroby: Na typovém štítku na podlahovém plechu stroje je 6-místné číslo přístroje. První dvě místa čísla označují rok výroby stroje.

Návod k obsluze zařízení Rotor Gastronom GK

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických přístrojů musejí být zachovávána zásadně některá bezpečnostní preventivní opatření, aby se předešlo případným poraněním nebo věcným škodám. Z toho důvodu si před použitím přístroje pečlivě přečtete tento návod a uložte jej na snadno dosažitelném místě.

Za případně vzniklé úrazy nebo poškození, která by vznikla nedodržением pokynů, jež jsou uvedené v tomto návodu, nepřebírá společnost Rotor Lips AG v žádném případě ručení.

- Mixér se musí před každým použitím pečlivě zkontrolovat (přístroj, zástrčka a kabel).

Přístroj se nesmí uvést do provozu v případě, že je poškozený.

- Škody nechávejte odstranit jen v autorizovaném servisním středisku (viz kapitola „Opravy“). Vlivem nesprávných a neodborných oprav mohou vzniknout značná ohrožení pro uživatele přístroje.

- Zástrčku zasunujte do přírodní zásuvky jen tehdy, když je přístroj vypnutý. Nedotýkejte se kontaktů zástrčky. Nenechávejte viset síťový napájecí kabel dolů (nebezpečí pro děti!)

- Nevysunujte síťovou zástrčku ze zásuvky nikdy uchopením napájecího kabelu nebo s mokřýma rukama.

- Nenechávejte napájecí kabel viset ohnutý přes ostrou hranu stolu, ležet na pracovní ploše přístroje a nepřipusťte jeho dotyk s horkými plochami.

- Mixér smí obsluhovat výhradně řádně **instruovaný personál**.

Osoby (včetně dětí), které nejsou vlivem svých fyzických, smyslových nebo duševních vlastností nebo své nezkušenosti či neznalosti schopné přístroj bezpečně používat, nesmějí tento přístroj užívat bez stálého dohledu nebo poučení zodpovědnou osobou.

- Pokud by přístroj případně spadl na zem, nechte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku.

- Mixér se smí používat pouze tehdy, když je správným způsobem namontovaný každý díl, patřící k přístroji. Přístroj se smí použít jen s originálními součástmi, které uvádí společnost Rotor Lips AG.

Aby se zamezilo úrazům a poškození přístroje, smí se pracovat jen s namontovaným mixovacím nástavcem a nasazeným mixovacím víkem. Je zakázáno odstraňovat v průběhu mixování uzávěr víka z víka a vnikat pevným předmětem do nádoby.

- Nenechávejte přístroj bez řádného dozoru v případě, že je připojený na napájecí síť.

- Nepřibližujte se rukama, vlasy a případně jinými předměty k dílům přístroje, jež se pohybují.

- **Před každým čištěním přístroje vytáhněte v každém případě napájecí zástrčku ze sítě.**

- Podstavec motoru přístroje se nesmí **nikdy** ponořovat do vody nebo do jiné tekutiny!

- **Nečistěte přístroj s použitím stříkacího paprsku vody!** K čištění otírejte přístroj s použitím vlhké utěrky.

Nebezpečí! Po skončení každého použití přístroj důkladně vyčistěte! Nesprávným a nedbalým vyčištěním mohou vzniknout pro konzumenta značná rizika vlivem působení mikroorganismů.

2. ÚČEL POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Komerční mixér typ GK je určený jen k použití pro sekání, šlehání, míchání, mixování a emulgování potravin v gastronomickém provozu.

Například: Jablka, hrušky, pomeranče, karotka, brambory, celer, rajská jablíčka atd.

Větší plody a zelenina se musejí před naplněním do přístroje nakrájet na kusy.

K výrobě omáček, majonéz, polévek, krémů, hnětených těst, ovocných nápojů, koktejlů a mléčných koktejlů se musí vždy použít vhodný počet otáček.

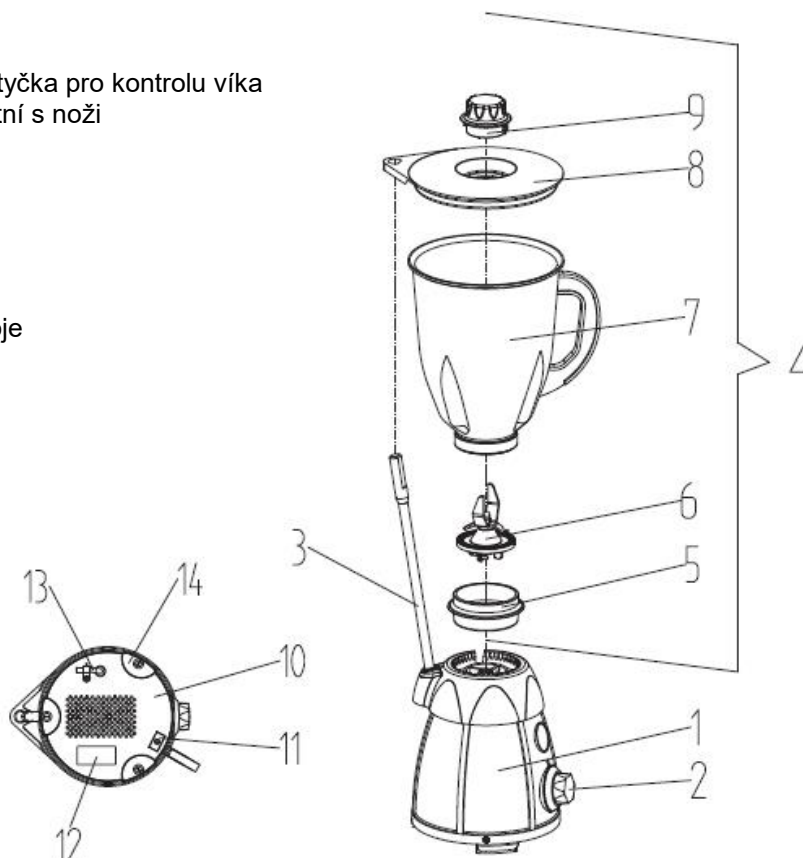
V případě, že by se mixér Rotor Gastronom GK použil jiným způsobem, změnil nebo použil nevhodným způsobem, nepřebírá společnost Rotor Lips AG v žádném případě záruku za případně vzniklé škody.

Použití nástavců pro mixování:

2 l polymer:	Transparentní, pro menší množství, lehký a dobře ovladatelný
2 l ušlechtilá ocel:	Robustní, vhodný pro trvalý provoz, pro menší množství
4 l polymer:	Lehký a dobře ovladatelný, transparentní, pro větší množství
4 l ušlechtilá ocel:	Robustní, vhodný pro trvalý provoz, pro větší množství

3. PŘEHLED STROJE

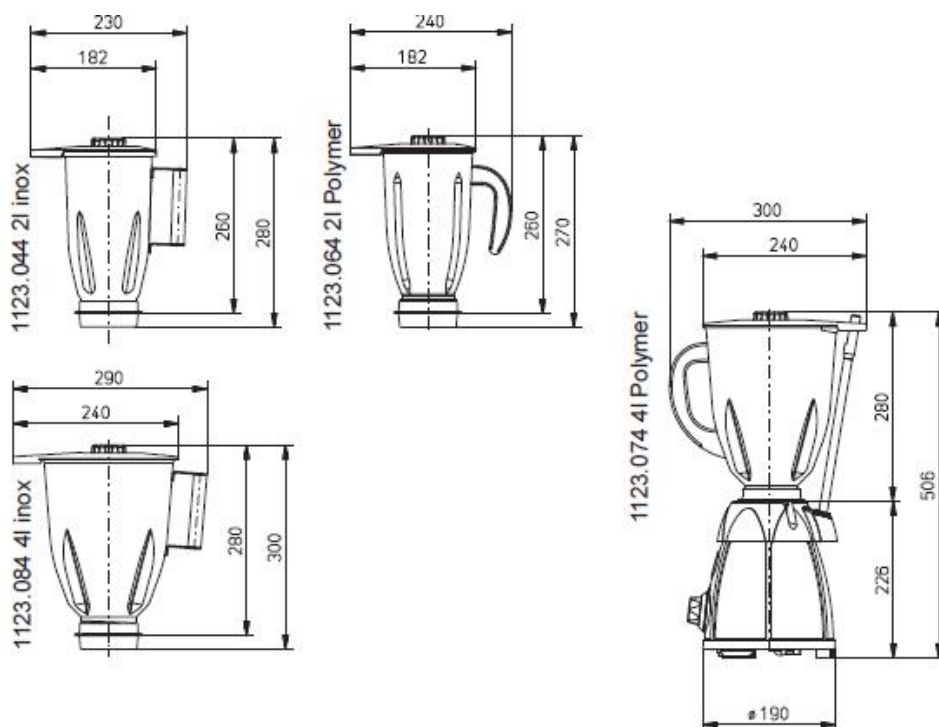
- 1 Podstavec motoru
- 2 Otočný knoflík
- 3 Integrovaná bezpečnostní tyčka pro kontrolu víka
- 4 Mixovací nástavec kompletní s noži
- 5 Závitový kroužek
- 6 Nožová hlava
- 7 Nádoba
- 8 Víko
- 9 Uzávěr víka
- 10 Spodní plech
- 11 Ochranný vypínač přístroje
- 12 Typový štítek
- 13 Napájecí kabel ze sítě
- 14 Gumová patka



4. TECHNICKÁ DATA

Síťová přípojka:	230 V / 3,2 A nebo 4,2 A, resp. 120 V / 5,8 A nebo 7 A, +/- 6 %, 48...62 Hz, sinusový průběh, bez interferencí
Příkon zařízení:	max. 600 W, resp. 900 W při trvalém provozu
Motor:	Kolektorový motor s ventilátorem, odolný proti vysoké teplotě
Řízení motoru:	- pozvolný rozběh - regulační rozsah plynulý mezi 1 000 a 15 000 ot/min., elektronicky regulované konstantní udržování otáček (porovnávání skutečné / požadované hodnoty) - termický ochranný vypínač přístroje a elektronická kontrola
Elektrické vybavení:	- bezpečnostní řízení pro kontrolu víka - třída ochrany I podle normy EN 60335-1 - odrušení podle směrnice EMV
Provedení:	- Podstavec motoru ze zinkového tlakového odlitku, pochromovaný - Nožová hlava z nerezavějící nožové oceli
Hmotnost zařízení:	GK600: 4,2 kg / GK900: 5,1 kg netto, bez nástavce
Emisní úroveň hlučnosti:	76 dBA (LpA podle EN 12852)
Teplotní rozsah:	Provoz: 10 - 40 °C / skladování: -20 - 70 °C
Vlhkost vzduchu:	Provoz: 0...80 % nekondenzující / skladování: 0 - 95 % nekondenzující
Výška nad hladinou moře:	0..2 000 m

Technické změny jsou vyhrazeny



5. ELEKTRICKÁ PŘÍPOJKA

Síťové napětí musí souhlasit s hodnotou, která je uvedena na typovém štítku přístroje (napětí je uvedené ve voltech [V]).

Připojte přístroj jen na přívod **jednofázového střídavého proudu s uzemněním**. Dbejte na to, aby souhlasil originální síťový kabel s nástěnnou přívodní zásuvkou.

Přístroje, jež jsou označené s hodnotou 230 V, je možné připojit také na napětí 220 V.

Z důvodů bezpečnosti musí být zásuvka chráněna ochranným jističem proti chybnému proudu (FI).

Pokud je to možné, nepoužívejte **žádné prodlužovací kabely**. Jestliže by to však bylo nezbytné, smí se použít jen prodlužovací kabel, odpovídající platným předpisům. Nevystavujte síťový napájecí kabel silnému tahovému nebo tlakovému zatížení.

Náhrada síťového kabelu viz kapitola „Oprava“.



6. UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO PROVOZU

Před prvním uvedením do provozu **přístroj důkladně vyčistěte**. Pečlivě dodržujte směrnice, které jsou uvedené v kapitole „Čištění“.

Postavte mixér Rotor Gastronom na **pevný, plochý podklad (v ergonomické pracovní výšce)** a připojte jej na blízko ležící napájecí zásuvku, odpovídající zástrčce přístroje.

Před každým zasunutím síťové zástrčky do zásuvky musí být přístroj bezpodmínečně na otočném knoflíku vypnutý (poloha: «0») a stabilně postavený.

Upozornění:

Vinutí rotoru kolektorového motoru přístroje jsou zalitá vysoce kvalitním izolačním lakem. Z tohoto důvodu může vydávat motor na začátku práce vlivem ohřátí určitý pach. Tento příznak je zcela normální a není pro motor škodlivý; po několikerém použití přístroje zcela zmizí.

7. OBSLUHA PŘÍSTROJE

Sestavení mixovacích nástavců

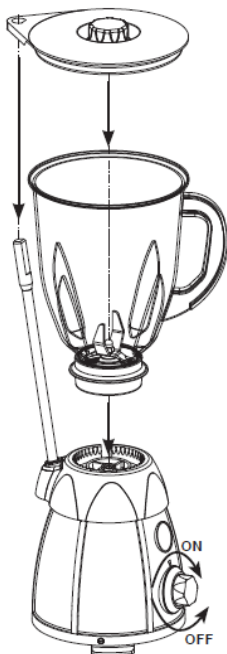
- Vložte nožovou hlavu s těsnícím kroužkem do černého závitového kroužku.
- Nádobu otáčením doleva (proti směru hodinových ručiček) přišroubujte do závitového kroužku a pevně utáhněte.
- Vždy dávejte dobrý pozor, abyste nepřišroubovali závitový kroužek šikmo.



Nožové břity jsou velmi ostré a mohou způsobit vážná poranění.



Mixování



- Nasadte pevně mixovací nástavec na podstavec motoru, dejte pozor, aby poloha byla zcela svislá.

- Naplňte do nádoby mixovaný produkt.

- Nasadte na nádobu víko takovým způsobem, aby se nacházel otvor ve víku nad koncem bezpečnostní tyčky. Dbejte na to, aby se víko dobře uzavřelo.

- Zapněte motor přístroje a změňte rychlost otáčení vždy podle mixovaného zboží, to znamená pomalu otáčejte otočným knoflíkem ve směru hodinových ručiček, dokud se nedosáhne požadované rychlosti. Při pozici 8 je dosaženo maximální rychlosti.

- Vypnutí přístroje: Otočte knoflík ve směru hodinových ručiček do polohy «0» a **teprve potom odeberte víko nebo mixovací nástavec.**

Zvláště při zpracování hustých zpracovávaných hmot zvolte vždy maximálně možný počet otáček, aby se motor zbytečně neohříval.

Kapaliny a jemně zrnité materiály se mohou přidávat u mixovacího nástavce v průběhu zpracování plnicí otvorem ve víku. (Přitom odeberte uzávěr víka)

Motor přístroje běží jen při nasazeném víku!

Při zapnutí přístroje a při práci s vysokou rychlostí se doporučuje přidržet nádobu rukou (položít ruku na víko).

Nepoužívejte mixér nikdy bez nasazeného víka!

Přidržíte víko rukou!

Hrozí nebezpečí popálením při zpracování horkých nápojů!

Aby se předešlo těžkým poraněním nebo škodám na přístroji, je zakázáno zasahovat v průběhu mixování částí těla nebo nějakým pevným předmětem do mixovacího nástavce (nádobu). Toto pravidlo platí i při zastaveném motoru a namontovaném mixovacím nástavci (případně neúmyslné zapnutí!). Nevnikajte pevným předmětem otvorem ve víku do nádoby.

Mixér nesmí běžet nikdy bez mixovacího nástavce (nádobu).

Nikdy nenasazujte nožovou hlavu bez nádoby na podstavec motoru.

Mixovací nástavec nasazujte nebo odstraňujte výhradně při klidovém stavu stroje!

Nesmíte se dotýkat otáčejícího se spojovacího kusu nahoře na podstavci motoru, a to ani žádným předmětem!





**OTEVŘÍT
OTÁČEJTE
KROUŽKEM**

Demontáž nástavců mixéru

Nejprve oddělte mixovací nástavec od podstavce motoru a obsah nádoby zcela vyprázdněte!

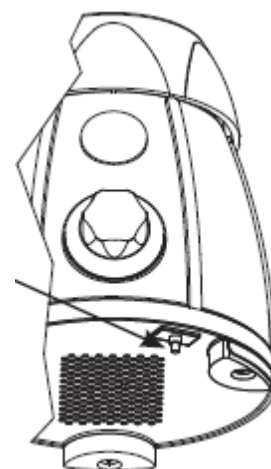
Pozor: Otáčejte závitovým kroužkem směrem doprava. Tedy ve směru otáčení hodinových ručiček, stejně jako se zavírá vodovodní kohout. **Levý závit!** **Netrhejte rukojetí (hrozí nebezpečí prasknutí).**

8. BEZPEČNOSTNÍ ŘÍZENÍ A OCHRANA MOTORU

Bezpečnostní řízení zamezuje zapnutí motoru, aniž by bylo nasazené víko nebo zastavení motoru, když se víko nádoby v průběhu práce zvedne. Při opětovném nasazení víka se musí otočný knoflík otočit zpět do polohy «0» (jistící funkce: min. 2 sekundy), dříve než se může motor znovu spustit.

K zapínání a vypínání přístroje se smí používat výhradně otočný knoflík

Při přetížení nebo přehřátí vypne jištění motoru provoz přístroje. Pokud by tento případ nastal, stiskněte po uplynutí asi 60 sekund černý knoflík na spodní straně podstavce víka.



Při samočinném zastavení přístroje ihned odeberte nástavec mixéru, vysuňte síťovou zástrčku ze zásuvky a nastavte otočný knoflík do polohy «0».

Pokud byste zjistili nerovnoměrnosti nebo závadu v průběhu chodu, obraťte se na svého odborného prodejce. Bližší podrobnosti viz kapitola „Oprava“.

9. ČIŠTĚNÍ

Nebezpečí!

Po skončení každého použití přístroj důkladně vyčistěte! Nesprávným a nedbalým vyčištěním mohou vzniknout pro konzumenta značná rizika vlivem působení mikroorganismů.

Podstavec motoru:

Podstavec motoru se nesmí nikdy ponořit do vody nebo jiné tekutiny, přelít nebo ostříkat! Nikdy nečistěte přístroj s použitím stříkajícího paprsku vody! Vnitřní prostor přístroje smí čistit výhradně autorizované servisní středisko.

V případě potřeby otřete přístroj vlhkým hadrem, nejprve však vytáhněte síťovou zástrčku z napájecí zásuvky.

Mixovací nástavec:

Mixovací nástavec se nečistí v namontovaném stavu (viz kapitolu „Obsluha“; **levý závit!**) v automatické myčce, musejí se demontovat. (Hygiena!)

Mixovací nástavec se musejí po každém použití nebo jednou v průběhu dne důkladně vyčistit.

Nožová hlava: je nutno pouze opláchnout a v případě nutnosti okartáčovat.

Nikdy neponořovat do vody nebo vkládat do automatické myčky nádobí.

Závitový kroužek: Vnitřní stranu kroužku je nejlepší vyčistit s použitím tvrdého kartáče.

Nádoba: vyčistí se ručně s použitím horké vody a mycího prostředku, obvyklého v obchodě. Nádoby z polymeru a z ušlechtilé oceli se mohou umývat bez nožové hlavy v automatické myčce nádobí.

Polymer:

Bezpodmínečně dbejte na to, aby byly demontované všechny díly vyrobené z plastu a nebyly během čištění namáhané mechanicky (např. vlivem sevření). Zbytky vápníku nikdy neodstraňujte mechanickým způsobem (rýhy!).

V automatické myčce nádobí používejte speciální mycí přípravky pro plasty (polymer)!

Ušlechtilá ocel:

Na součástech, vyrobených z ušlechtilé oceli, se může za nepříznivých podmínek projevit cizí koroze, např. vlivem **železných částic z přívodního vodního potrubí nebo houbiček z ocelové vlny. Je nutno zamezit styku ušlechtilé oceli s chloridem (vlivem regenerační soli, dezinfekčních prostředků, atd.).**

10. ÚDRŽBA

- Ložiska motoru jsou vybavena trvalým mazáním a nevyžadují žádnou údržbu.
- Ložisko v nožové hlavě je silně namáhané. Když je netěsné nebo příliš hlasité, je nevhodnější vyměnit celou nožovou hlavu.

11. ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

PŘÍZNAK	PŘÍČINA A / NEBO ODSTRANĚNÍ
Přístroj nepracuje	- Viz podrobnosti v kapitole „Bezpečné ovládání a jistění motoru“ - ochranný vypínač motoru. - Připojte síťový kabel do nástěnné zásuvky. - Zkontrolujte pojistky v příslušném domácím proudovém okruhu. - Jsou opotřebované uhlíky (více než 1 000 provozních hodin). Je nutná oprava v našem servisním středisku
Motor běží vždy na maximální počet otáček	- Je vadný elektronický modul (servisní středisko)
Motor není možné vůbec nebo jen špatně regulovat	- Vadný potenciometr nebo elektronika (servisní středisko)
Motor při zatížení vynechává	- Přetížení (stiskněte ochranný vypínač motoru) - Jsou opotřebované uhlíky (servisní středisko) - Je vadný elektronický modul (servisní středisko)
Motor běží po zvednutí víka dále	- Vadný ochranný vypínač motoru nebo elektronika (servisní středisko) - nebezpečí úrazu

12. OPRAVA

Informujte se u prodejce, u něhož jste si přístroj zakoupili, abyste získali adresu nejbližšího servisního střediska, jež je uznané firmou Rotor Lips AG.

Při zpětném zaslání přístroj zabalte, aby byl dobře ochráněn proti nárazům!

**Opravy na elektrických přístrojích smí provádět jen odborní pracovníci.
Při opravách se smí používat jen originální náhradní díly.
Vlivem nesprávných oprav mohou vzniknout pro uživatele značná ohrožení!**



Pozor!

Pokud by se síťový napájecí kabel někdy poškodil, smí být nahrazen jen originálním kabelem.



13. LIKVIDACE/ RECYKLOVÁNÍ

Likvidaci odpadů, vznikajících v průběhu práce s přístrojem (např. obaly z potravin, ovocné slupky, odpadové zbytky a další), je nutno zajistit v souladu s platnými místními předpisy a normami.

Jednotlivé součásti přístroje se musejí buď podle místních platných předpisů recyklovat (např. kovy) nebo zlikvidovat (např. elektronika).

Přístroj se nesmí zlikvidovat jako domácí odpadky.

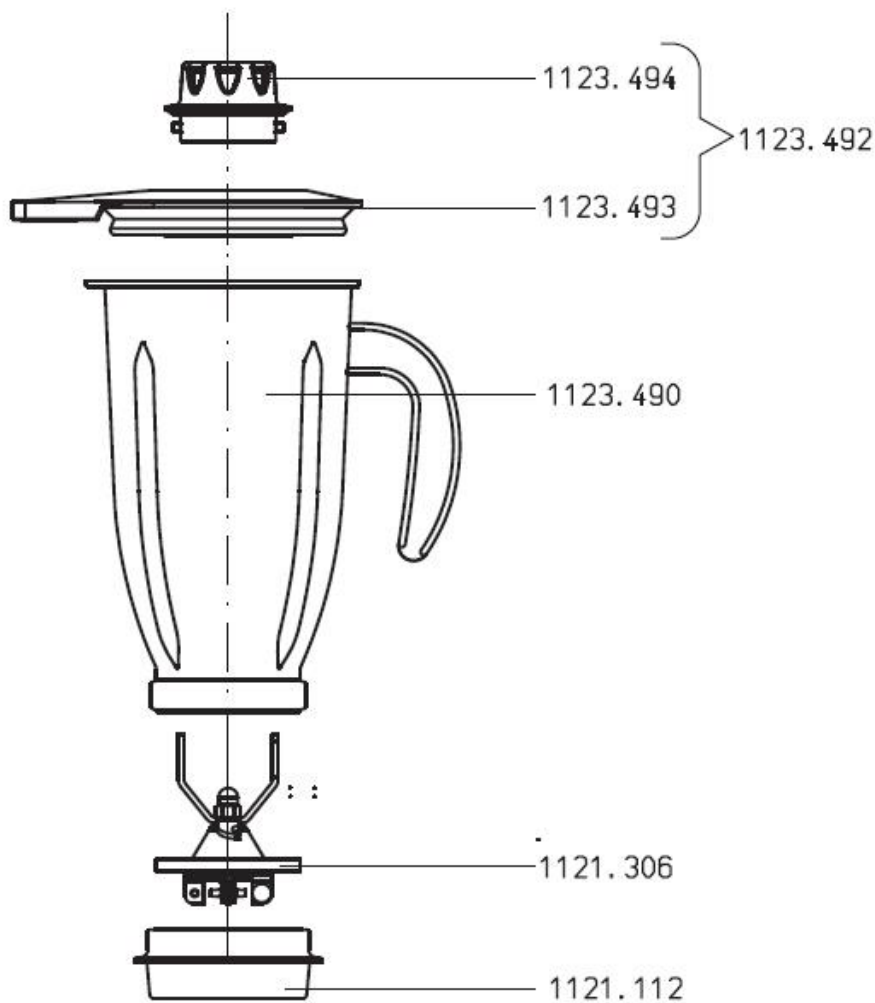


14. ZÁRUKA

Záruka platí v souladu s všeobecnými prodejními a dodacími podmínkami společnosti Rotor Lips AG nebo odborného prodejce. Nepřebíráme v žádném případě záruku na poškození v průběhu dopravy.

1123.064 Mixovací nástavec 2 l polymer

Art. Nr. = Čís. výr.
 Bezeichnung = Označení
 St/Qte = Kusy

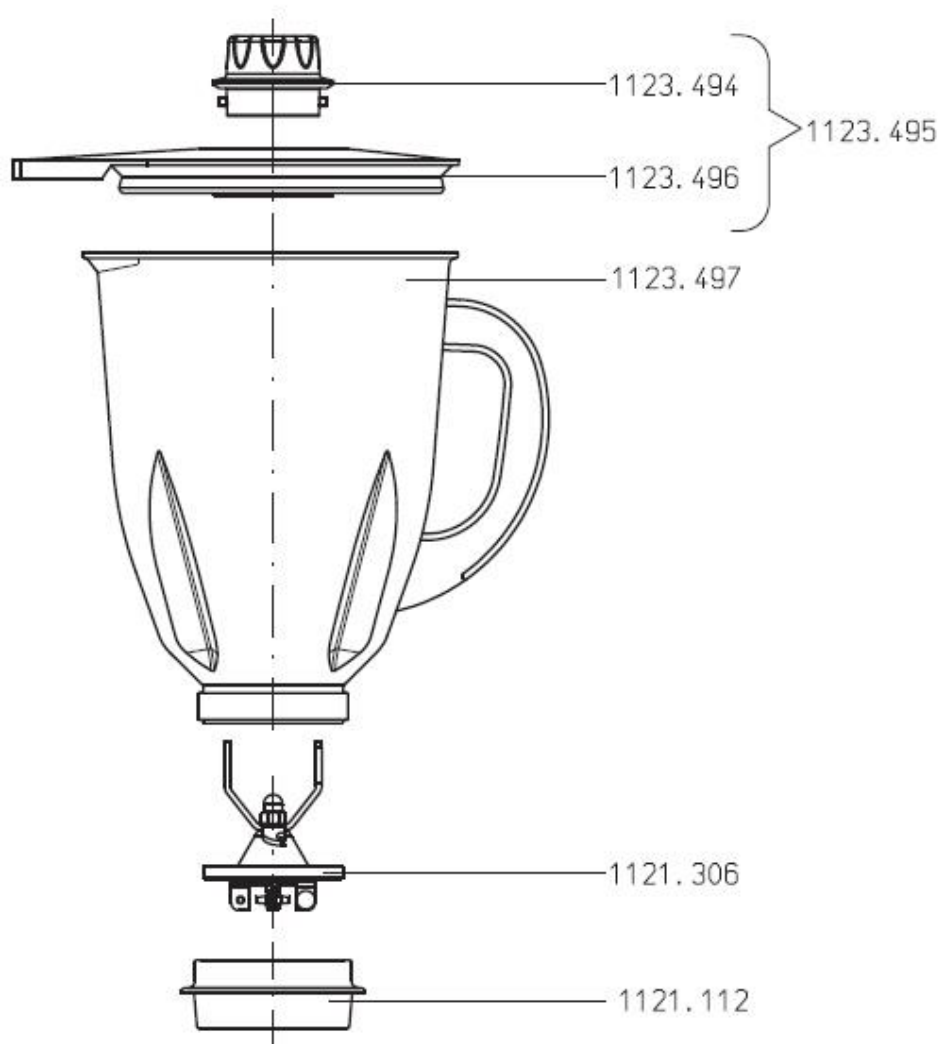


Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/ Cant
1123.492	Deckel klein schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal pt. noir	conjunto tapa vaso negra	1
1123.494	Deckelverschluss Polymer	lid lock Polymer	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1123.493	Deckel klein schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal pt. noir	tapa vaso pequeña negra	1
1123.490	Mixbecher 2 l Polymer	bowl 2 l Polymer	bocal 2 l Polymer	vaso 2 l polymer	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «High Power»	MK2 cutter asm. "High Power"	MK2 ens. couteau «High Power»	MK2 conjunto cuchilla "High Power"	1
1121.112	MIX1 Gewinding	MIX1 threaded ring	MIX1 bague fileté	MIX1 anilla roscada	1

1123.074 Mixovací nástavec 4 l polymer

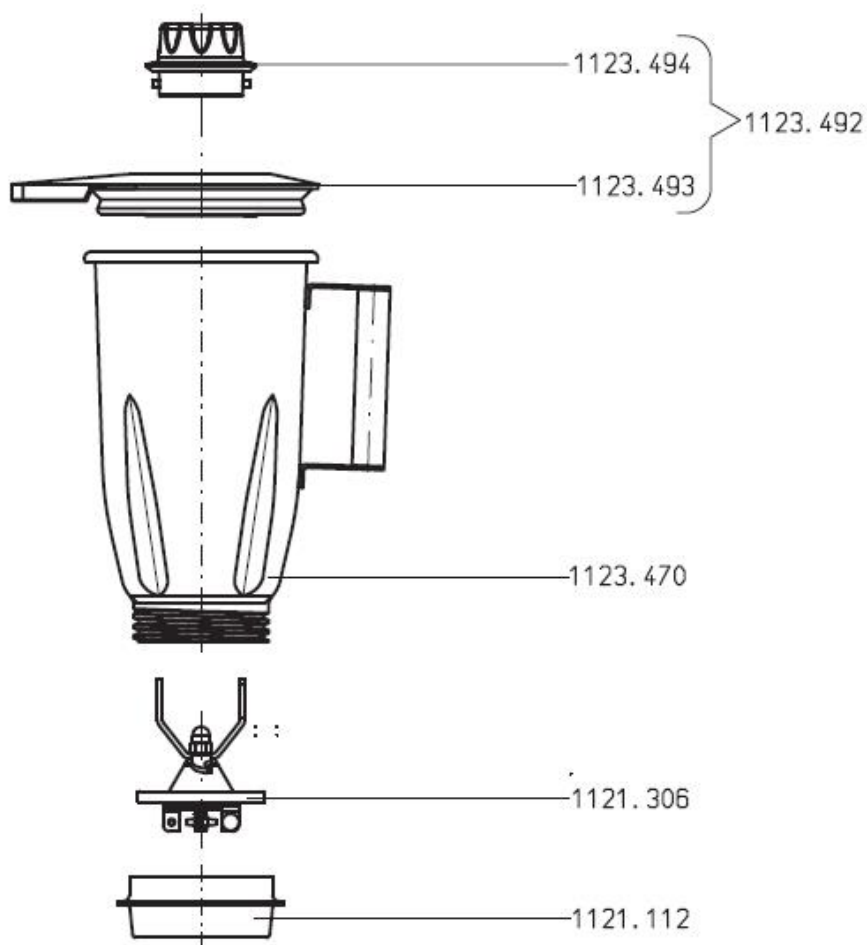
Art. Nr. = Čís. výr.
 Bezeichnung = Označení
 St/Qte = Kusy

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/ Cant
1123.495	Deckel gross schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal grande noir	conjunto tapa vaso grande negra	1
1123.494	Deckelverschluss	lid lock	couvercle fermeture	cierra de la tapa	1
1123.496	Deckel gross schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal grande noir	tapa negra vaso grande	1
1123.497	Mixbecher 4 l Polymer	bowl 4 l Polymer	bocal 1,5 l Polymer	vaso 4 l polymer	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «High Power»	MK2 cutter asm. "High Power"	MK2 ens. couteau «High Power»	MK2 conjunto cuchilla "High Power"	1
1121.112	MIX1 Gewinding	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1



1123.044 Mixovací nástavec 2 l ušlechtilá ocel

Art. Nr. = Čís. výr.
 Bezeichnung = Označení
 St/Qte = Kusy



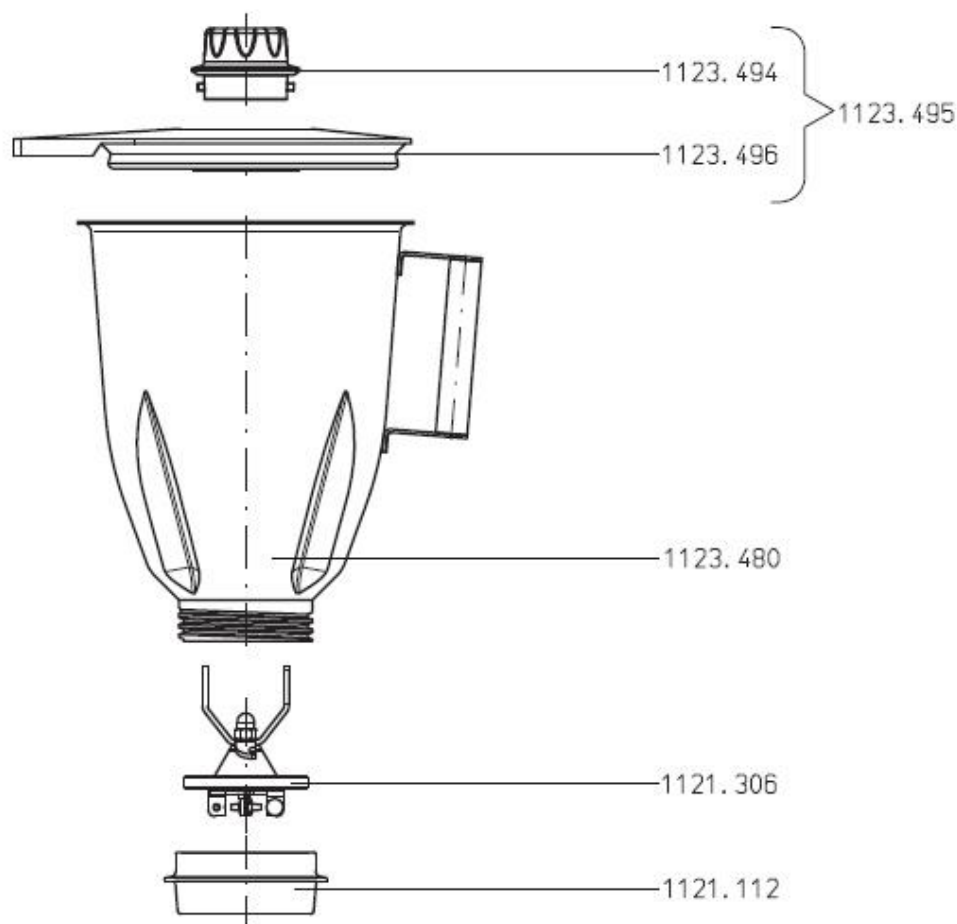
Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/ Cant
1123.495	Deckel gross schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal grande noir	conjunto tapa vaso grande negra	1
1123.494	Deckelverschluss Polymer	lid lock Polymer	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1123.496	Deckel gross schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal grande noir	tapa vaso grande negra	1
1123.480	MIX4inox Becher 4 l	MIX4inox bowl 4 l	MIX4inox bocal 4 l	MIX4inox vaso de 4 l	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «High Power»	MK2 cutter asm. "High Power"	MK2 ens. couteau «High Power»	MK2 conjunto cuchilla "High Power"	1
1121.112	MIX1 Gewinding	MIX1 threaded ring	MIX1 bague fileté	MIX1 anilla roscada	1

Seznam náhradních dílů
Rotor Gastronom GK

1123.084 Mixovací nástavec 4 l ušlechtilá ocel

Čís. výr.
Označení
Kusy

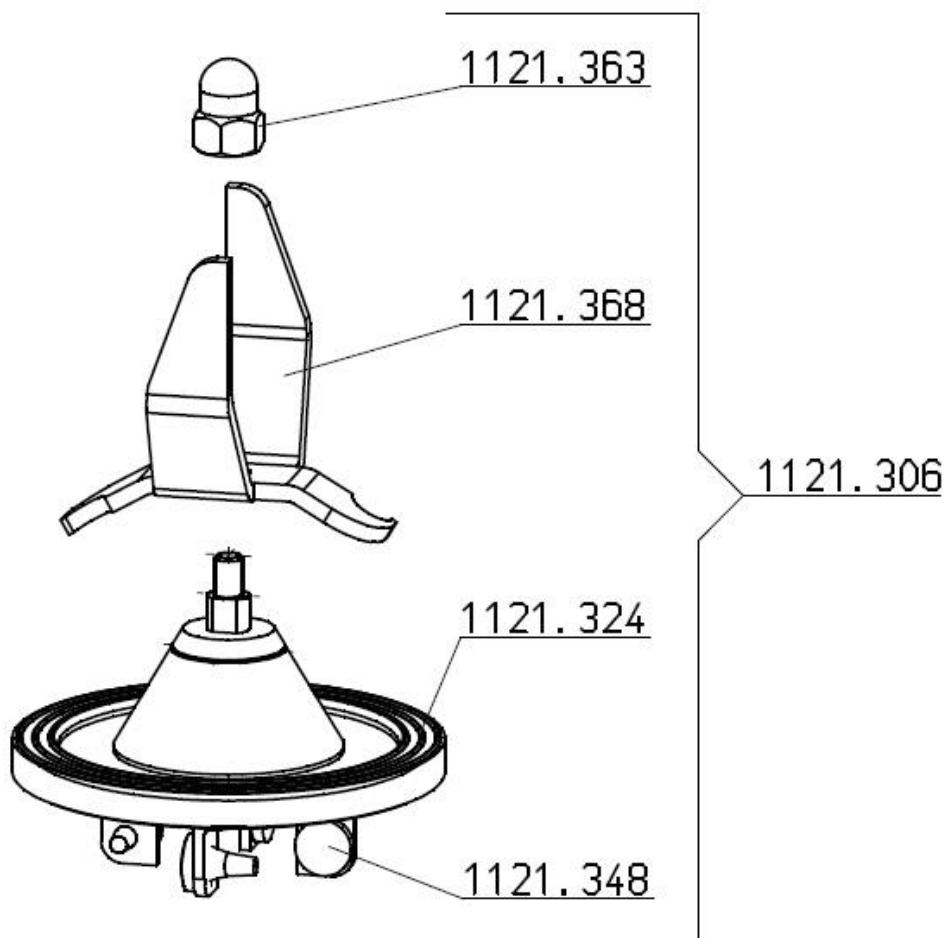
Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qty/ Cant
1123.495	Deckel gross schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal grande noir	conjunto tapa vaso grande negra	1
1123.494	Deckelverschluss Polymer	lid lock Polymer	couvercle fermeture	cierra de la tapa	1
1123.496	Deckel gross schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal grande noir	tapa vaso grande negra	1
1123.480	MIX4inox Becher 4 l	MIX4inox bowl 4 l	MIX4inox bocal 4 l	MIX4inox vaso de 4 l	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «High Power»	MK2 cutter asm. "High Power"	MK2 ens. couteau «High Power»	MK2 conjunto cuchilla "High Power"	1
1121.112	MIX1 Gewinding	MIX1 threaded ring	MIX1 bague fileté	MIX1 anilla roscada	1



1121.306 MK2 Nůž kompletní «High Power»

K drcení ledových kostek a k mixování. Obecně pro rychlé zpracování nebo vytvoření většího množství pěny.

Art. Nr. = Čís. výr.
 Bezeichnung = Označení
 St/Qte = Kusy



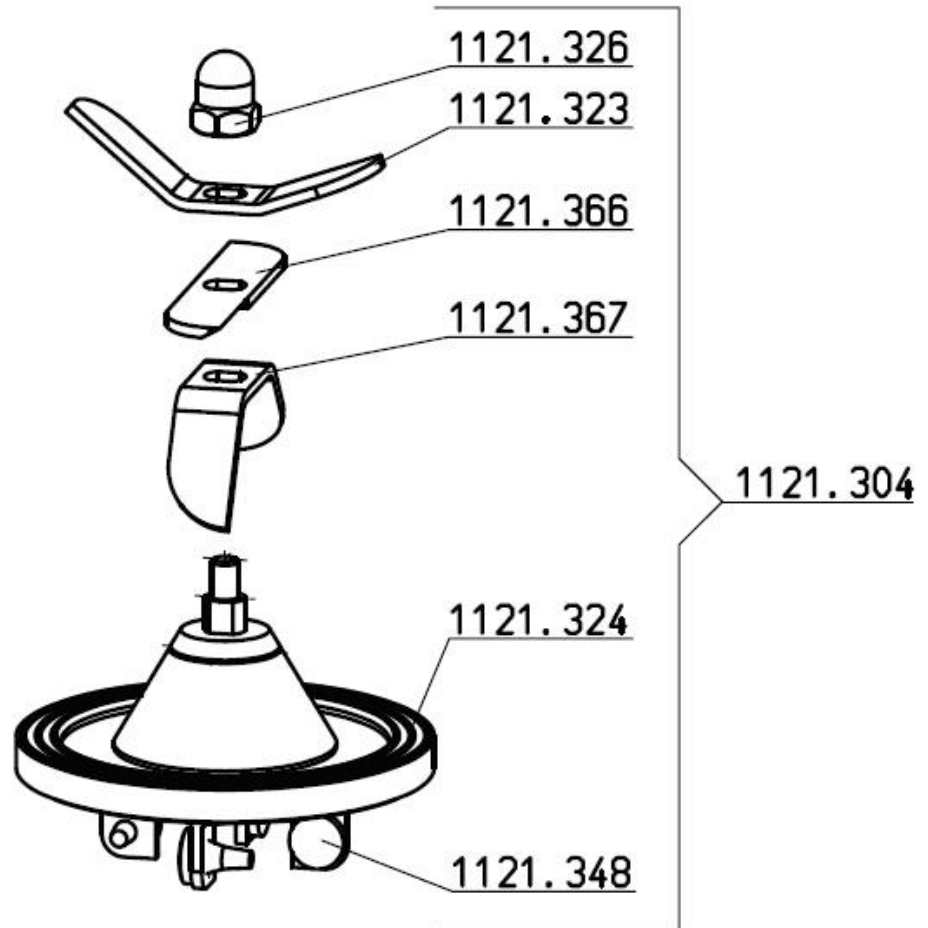
Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1121.363	MK Hutmutter h=16mm	MK cap nut h=16mm	MK ecrou borgne h=16mm	MK tapón rosca h=16 mm	1
1121.368	MK Messerklinge «High Power»	MK cutter blade «High Power»	MK couteau «High Power»	MK cuchilla «High Power»	1
1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4

1121.304 MK2 Nůž kompletní «Spezial/Labor»

Pro nejjemnější zpracování při nízké cirkulaci díky 6 krátkým břitům. Speciálně vhodný pro pesto a laboratorní použití.

Art. Nr. = Čís. výr.
 Bezeichnung = Označení
 St/Qte = Kusy

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1121.326	MK Hutmutter h=14mm	MK cap nut h=14mm	MK ecrou borgne h=14mm	MK tapón rosca h=14 mm	1
1121.323	MK Messerklinge oben	MK cutter blade above	MK couteau en haut	MK cuchilla superior	1
1121.366	MK Messerklinge (zwei Schneiden)	MK cutter blade (two edges)	MK couteau (deux lame)	MK cuchilla (doble cantos)	1
1121.367	MK Messerklinge unten	MK cutter blade below	MK couteau en bas	MK cuchilla inferior	1
1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4



CE Declaration of conformity

Rotor Gastronom GK

CE

Prohlášení o shodě

My,

Rotor Lips AG
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Švýcarsko

prohlašujeme se vší zodpovědností, že stroj

mixér ROTOR Gastronom

Typ: GK600 (600 W, 230 V)

GK900 (900 W, 230 V)

Sériové číslo: >130000

kterého se týká toto prohlášení, souhlasí s dále uvedenými normami nebo normativními dokumenty:

EN 60335-1, EN 60335-2-64, EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011, EN 61000-3-2 :2006+A1:2009+A2:2009, 61000-3-3:2008, EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008, EN 61000-4-2:2009, EN 61000-4-4:2012, EN 61000-4-5:2006, EN 61000-4-6:2009, EN 61000-4-11:2004
Legislazione Italiana: Decreto legislativo n 108/92

Podle ustanovení směrnic:

2006/42/EC, 2004/108/EC, 1935/2004/EC

Uetendorf, 28.11.2013

Obchodní ředitel

H. Mühlematter

Zodpovědný za dokumentaci:

Rotor Lips AG, Tel. +41 (0)33 346 70 70



**Konformitäts-Erklärung
Declaration of conformity
Déclaration de conformité
Declaración de conformidad
Dichiarazione di conformità**

Wir Rotor Lips AG
We Glütschbachstrasse 91
Nous CH-3661 Uetendorf
Nosotros Switzerland
Noi

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine
declare under our sole responsibility that the machine
déclarons sous notre seule responsabilité que la machine
declaramos bajo nuestra responsabilidad que la máquina
dichiariamo sotto la nostra responsabilità che la macchina

Mixer **ROTOR Gastronom**
Blender
Mixer **Type: GK600 (600W, 230V)**
Batidor **GK900 (900W, 230 V)**
Frullatore **Serie-no.: >130000**

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten
übereinstimmt:

to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
à laquelle se réfère cette déclaration est conforme aux normes énumérées ci après:
a la que se refiere esta declaración, esta en conformidad con las siguientes normas o
documentos normativos siguientes:
alla quale questa dichiarazione si riferisce, e in conformità con le norme o documenti seguenti:

EN 60335-1, EN 60335-2-64, EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011, EN 61000-3-2 :2006+A1:2009+A2:2009, 61000-3-3:2008, EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008, EN 61000-4-2:2009, EN 61000-4-4:2012, EN 61000-4-5:2006, EN 61000-4-6:2009, EN 61000-4-11:2004
Legislazione Italiana: Decreto legislativo n.108/92

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:
Following the provisions Directives:
Conformément aux dispositions des directives:
Y de acuerdo las prescripciones de las Directivas:
E conforme le prescrizioni delle direttive :

2006/42/EC, 2004/108/EC, 1935/2004/EC

Uetendorf, 28.11.2013

Geschäftsführer
General Manager
Directeur Général
Director General
Direttore Generale

H. Mühlematter

Dokumentationsverantwortlich :
authorised to compile the technical file :
autorisée à constituer le dossier technique :
facultada para elaborar el expediente técnico :
autorizzata a costituire il fascicolo tecnico :

Rotor Lips AG, Tel. +41 (0)33 346 70 70



CERTIFICATE

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

Applicant : Rotor Lips AG
 Contact person : Mr U. Mühlematter
 Address : Glütschbachstrasse 91
 Postal code, Place : CH-3661 Uetendorf
 Country : Switzerland

Electrical apparatus : Blenders
 Trademark : Rotor Lips
 Type designation : GK600, GK900

Environment : Residential, commercial and light industrial

EN 55014-1:2006 Emission – Electrical motor-operated and thermal appliances for household and similar purposes, electrical tools and similar electrical apparatus
 + A1:2009 + A2:2011

EN 61000-3-2:2006 Limits for harmonic current emissions
 + A1:2009 + A2:2009

EN 61000-3-3:2008 Limitation of voltage fluctuations

EN 55014-2:1997 Immunity – Electrical motor-operated and thermal appliances for household and similar purposes, electrical tools and similar electrical apparatus, category 2, from which:
 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-4-2:2009 Electrostatic discharge (ESD) immunity

EN 61000-4-4:2012 Electrical fast transient (EFT) immunity

EN 61000-4-5:2006 Surge transient immunity

EN 61000-4-6:2009 RF conducted immunity

EN 61000-4-11:2004 Immunity to voltage dips and short interrupts

The undersigned declares that the described products meet the essential requirements of the EMC Directive 2004/108/EC based on a non-recurrent examination. The results are recorded in our test report with reference 2161576.0501-EMC

DEKRA Certification B.V.
 (Notified Body EMC)
 Arnhem, 28 October 2013

G.H.J. van Wee
 Certification Manager EMC

Certificate nr. 2161576,0551-EMC

Integral publication of this certificate and associated reports may be used in its original form only.

DEKRA Certification B.V. Meander 1051, 6825 MJ Arnhem P.O. Box 5185, 6802 ED Arnhem, The Netherlands
 T +31 88 96 83000 F +31 88 96 83100 www.dekra-certification.com Company registration 09085396