

RM GASTRO

www.rmgastro.eu



PREPARING MEAT
AND VEGETABLES

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



NÁŘEZOVÉ STROJE
KRAJALNICA

GS - 195 / GS - 220 N / GS - 250 N / GS - 275 N



Český výrobce zařízení pro gastronomii
Producent urządzeń gastronomicznych



01-03-2014

OBSAH

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI	3
TECHNICKÁ DATA	3
KONTROLA OBALU A ZAŘÍZENÍ	3
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ	3
INSTALACE	4
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ Z HLEDISKA POŽÁRNÍ OCHRANY PODLE ČSN 061008 ČL. 21	4
PŘEDPIS PRO INSTALACI PRO NÁŘEZOVÉ STROJE	5
PŘIPOJENÍ ELEKTRICKÉHO KABELU DO SÍTĚ	5
ÚDRŽBA	5
NÁVOD K POUŽITÍ	6
OVLÁDACÍ PRVKY NÁŘEZOVÝCH STROJŮ GS	7
SCHÉMA ZAPOJENÍ GS	8

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s předpisy CEE 90/396, zákonem 163/2002 Sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy.

Pozor, dovozce 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 zadní části přístroje. Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení a všechny následující informace.

Typ výrobku	Rozměr vnější (cm)	Průměr nože (mm)	Max. síla řezu (mm)	Rozměr stolu (cm)	Napětí (V/Hz)	Příkon (W)	Hmotnost
GS - 195	25 x 44 x 30 v	195	14	15,5 x 18	230 / 50	110	10
GS - 220 N	37 x 46 x 32 v	220	16	-	230 / 50	150	11
GS - 250 N	42 x 53 x 34 v	250	16	-	230 / 50	160	14
GS - 275 N	44 x 55 x 37 v	275	16	-	230 / 50	160	16

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 krájení (uzeného masa, salámů, sýrů apod.)
- Nesmí být spuštěn 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, elektrina, 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°). Případné nerovnosti vyrovnejte pomocí regulovatelných nožiček.

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 Spo-
třebiče 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

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

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

PŘEDPIS PRO INSTALACI PRO NÁŘEZOVÉ STROJE

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, plynové přípojky 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.

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 3mm mezi jednotlivými kontakty, který odpovídá platným normám a zatížením. Přívod uzemnění (žlutozelený) nesmí tímto spínačem být přerušen. Přístroj určený pro připojení do zásuvky, připojte do sítě pokud má zásuvka odpovídající jištění.

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

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

Vzdáváme se jakékoli 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 dvakrát ročně překontrolovat odborným servisem. Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovým to úkonům oprávnění.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pozor! Než začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie a pak jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí a poté otřít vlhkým hadrem.

Zařízení je určeno pro krájení uzenin, uzeného masa a se *zubatým* nožem ke krájení sýra.

Zařízení smějí používat pouze osoby seznámené s návodem k obsluze a oprávněné obsluhovat toto zařízení.

Obsluha

Před prvním použitím se přesvědčte, zda napětí v síti odpovídá údajům na výrobním štítku přístroje. Po připojení k síti zapněte stroj prosvětleným vypínačem (2), a tím je stroj připraven k provozu. Salámy nebo tvrdý sýr umístěte na rezný stůl, požadovanou tloušťku řezu seřídte pomocí knoflíku nastavení síly řezu (3). Podavač lehce posunujte směrem k noži. Řezaný materiál držte pomocí přítlačného ramene a posunujte pomocí rezného stolu po přítlačné desce. Nařezané potraviny nechávejte odpadávat na potravinářskou fólii nebo na vhodný tácek. Pokud dojde k nalepení oddělených plátků na nůž, je chybně seřizen stírací doraz. Vypněte stroj a povolte šrouby držící doraz a seřídte jej. Mezi dorazem a nožem by měla být mezera max. 0,5 mm.

Řada nářezových strojů GS je vybavena bezpečnostním vypínačem. Vypínač zabezpečí stroj při výpadku proudu proti opětovnému samovolnému spuštění. V tomto případě nejdříve zatlačíme tlačítko „STOP“ a teprve po té stiskneme tlačítko „ON“ a stroj zapneme.

Po nahromadění nařezaných plátků proveďte jejich odstranění při vypnutém stroji. Po odříznutí posledního plátku podavač posuňte zpět a postupujte již popsaným způsobem. Salámy při řezání držíme kolmo k noži a na držák mírně tlačíme. Pro řezání salámů apod. se používá nůž s hladkým ostřím a pro řezání sýrů je nutné použít nůž se zubatým ostřím pro snížení tření a tím i snížení přetěžování pohonného ústrojí. *Doporučujeme sýr před krájením vychladit.*

Broušení

Pro broušení nože uvolněte šroub brusného zařízení a vysuňte jej mírným tahem směrem na horu. Poté pootočením a usazením brusného zařízení do pracovní polohy a stisknutím tlačítka brusného zařízení (červeného kolečka) bude během cca.10-20 sekund nabroušen rezný nůž. Pak stiskněte tlačítko brusného zařízení (šedivé kolečko) a proveďte začištění rezné hrany po broušení. Po ukončení broušení vypněte stroj a brusné zařízení vraťte do původní polohy.

Délku broušení upravte dle stupně opotřebení. Ve většině případů stačí k nabroušení čas cca 5-6 sekund.

POZOR ZVÝŠENÉ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ O OSTRÍ NOŽE.

Po pěti brusných cyklech pomocí brusného zařízení doporučujeme přebroušení nože v brusárně.

Technické údaje

Tělo stroje je tlakově odlito z hliníkové slitiny a následně eloxováno. Nůž je vyroben z nástrojové oceli. Převod od motoru k noži je dle typu řemínkový nebo šnekový. Motor je chlazen vnitřním ventilátorem. Každý výrobek je dodáván s brusnou jednotkou. Model GS-195 je vybaven odnímatelným brusným zařízením. Stroje jsou vybaveny mikrospínačem krytu nože, což zabraňuje spuštění stroje bez krytu nože. U řemínkového pohonu pravidelně kontrolujte napnutí řemínku a v případě upravte pomocí stavěcího šroubu.

Mazání se doporučuje na veškerých vodících dílech provádět pravidelně a tím předcházet nadměrnému opotřebení kluzných částí. Mazání se provádí nanášením rovnoměrné vrstvy vazelinového oleje.

Pozor! Maximální doba chodu je 10 min., poté je nutno přístroj ponechat cca 2-5 min. v klidu.

ČIŠTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Čištění stroje provádíme denně, tím prodlužujeme životnost a zároveň účinnost stroje. Při čištění je nutné stroj odpojit od sítě a celý povrch omýt vlhkým hadříkem. Nepoužívat tlakovou nebo tekoucí vodu. Pro čištění nože povolte šroub ochranného krytu nože a sejměte kryt. Nůž opatrně omyjte vlhkým hadříkem se saponátem. Údržba nože musí být prováděna každodenně. **POZOR ZVÝŠENÉ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ O OSTRÍ NOŽE.**

U modelu GS-195 omyjte stůl vlhkým hadrem a vytřete do sucha. U modelu GS-220-250 povolte upevňovací matici stolu a stůl sejměte. Před čištěním a jakoukoliv manipulací se stolem a brusným zařízením nastavte sílu řezu na 0, aby jste zabránili možnému poranění o ostří nože.

Při vniknutí vody do těla motoru hrozí jeho poškození a úraz elektrickým proudem. Stůl před mytím sejměte z pojezdu. Všechny čištěné komponenty nechte před opětovným smontováním důkladně oschnout.

Po provedeném umytí přístroje je nutné všechny kluzné plochy opětovně namazat.

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

Jak postupovat v případě poruchy

Vypněte elektrický přívod a zavolejte servisní organizaci prodejce.

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 záruka nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem.

Přepravní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru, dle předpisů o nakládání s odpadem a nebezpečným odpadem.

Ovládací prvky nářezových strojů GS



- ① Tlačítko STOP
- ② Tlačítko ON
- ③ Knoflík ovládací síly řezu
- ④ Nožička

Montáž brusného zařízení GS - 195

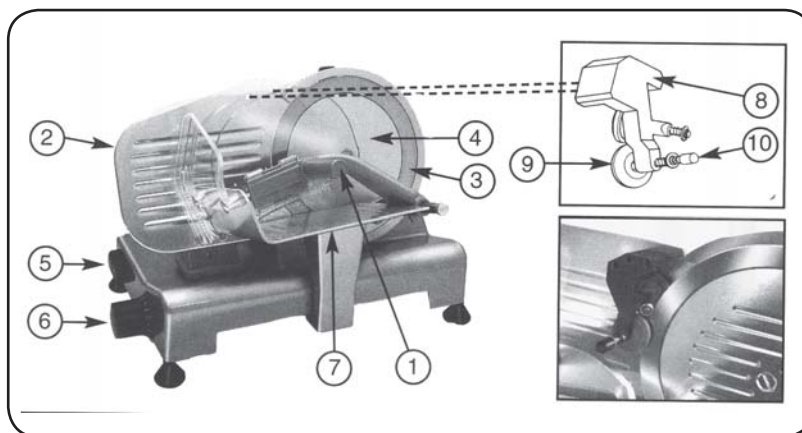
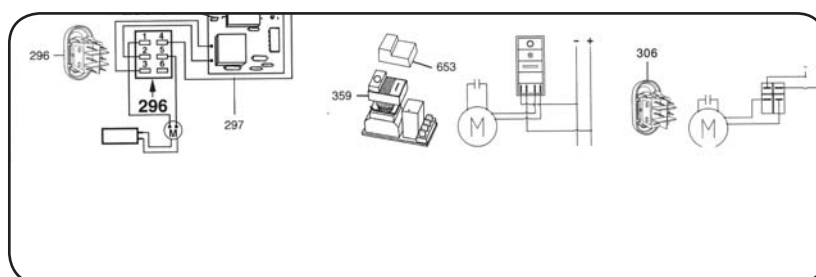


Schéma zapojení GS - 195



Montáž brusného zařízení GS - 220 N, GS - 250 N, GS - 275 N

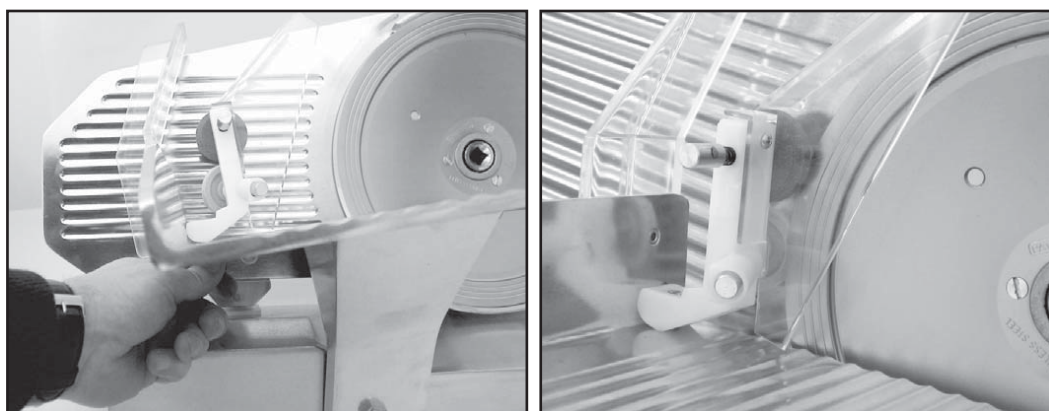
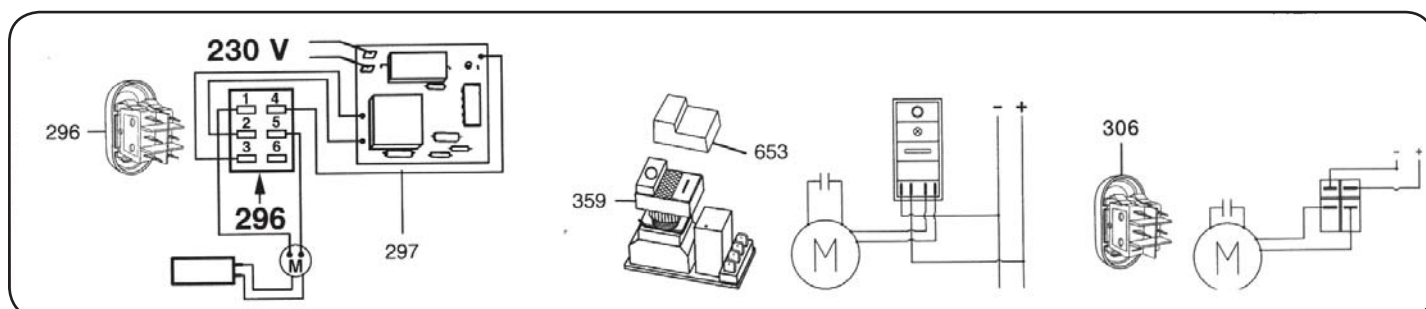


Schéma zapojení GS - 220 N, GS - 250 N, GS - 275 N



Spis treści

1. Wstęp	3
2. Opis i dane techniczne	4
3. Instalacja i umiejscowienie	5
4. Montaż / demontaż	5
5. Podłączenie do sieci elektrycznej	6
6. Kontrola urządzenia	6
7. Instrukcja obsługi	7
8. Rozwiązywanie problemów	7
9. Ostrzenie noża	8
10. Czyszczenie i konserwacja	9
11. Gwarancja	10

Firma RM Gastro przekazuje w Państwa ręce to urządzenie z nadzieją, że stanie się ono źródłem komfortu pracy, dochodów i inspiracji.

Niniejsza instrukcja ma na celu usprawnienie pracy z urządzeniem i ochronę bezpieczeństwa użytkownika, dlatego prosimy o uważne jej przeczytanie.

1. Wstęp

Producent nie odpowiada za pośrednie lub bezpośrednie szkody wynikłe ze złej instalacji, konserwacji, niewłaściwego użytkownika lub nieprzestrzegania przepisów wymienionych w tej instrukcji.

- Polecenia ważne są dla modeli: GS - 195, GS - 220 N, GS - 250 N, GS - 275 N
- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie urządzenia osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
- Urządzenia nie należy czyścić pod bieżącą wodą lub wodą pod ciśnieniem.
- W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz wezwać autoryzowany serwis. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie
- Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające **bezpieczną** i wygodną obsługę .
- Ilustracje zawarte w tej instrukcji mogą minimalnie odbiegać od wyglądu Państwa urządzenia - wynika to z zastosowania różnego rodzaju obudów w zależności od modelu urządzenia, nie zmienia to jednak zasad działania urządzenia.



Niestosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia, skaleczenia.



Nieprzestrzeganie zasad higieny (czystości) i należytej konserwacji może powodować zagrożenia biologiczne np. zatrucia, kontakt żywności z narzędziami roboczymi i osłonami w strefie spożywczej.

2. Opis i dane techniczne

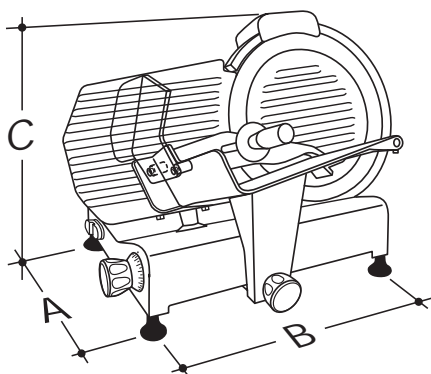
Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej ścianie urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się z instrukcją podłączenia instalacji elektrycznej.

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Średnica noża (cm)	Średnica cięcia (cm)	Regulacja grubości (mm)	Wymiary (ABC) (cm)	Zasilanie el. (V/Hz)	Moc (kW)	Waga (kg)
GS - 195	19,5	13,5	0 - 14	25 x 44 x 30	230 V / 50 Hz	0,11	9
GS - 220 N	22	16	0 - 16	37 x 46 x 32	230 V / 50 Hz	0,16	10,5
GS - 250 N	25	19	0 - 16	42 x 52 x 34	230 V / 50 Hz	0,18	14
GS - 275 N	27,5	21,5	0 - 16	44 x 55 x 37	230 V / 50 Hz	0,18	14,8

Wymiary



Tabliczka znamionowa



3. Instalacja i umiejscowienie



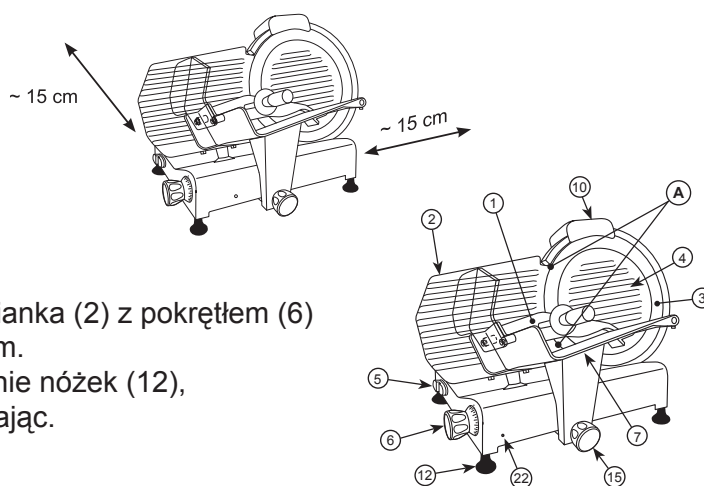
Jakiegokolwiek czynności montażowe i regulacyjne powinny być wykonywane, gdy urządzenie jest odłączone od sieci. Jeśli w procesie regulacji konieczne jest zasilanie urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

Montaż, demontaż oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową, z zachowaniem przepisów zgodnych z obowiązującymi normami w sprawie montażu i podłączenia urządzenia.

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni (z max. nierównością do 2°) i wypoziomować za pomocą regulacji nóżek. Urządzenie nie może stykać się z innym, które jest źródłem wysokich temperatur.

Po rozpakowaniu, należy umieścić urządzenie przełącznikiem wł./wył. skierowanym w stronę operatora.

Niezbędna przestrzeń robocza



Warunki otoczenia:

- Minimalna temperatura + 8 °C
- Maksymalna temperatura + 38 °C
- Minimalna wilgotność 30%
- Maksymalna wilgotność 80%

Wyrównywanie.

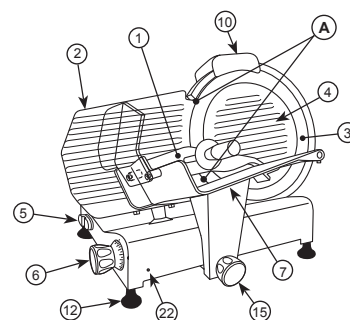
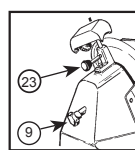
Sprawdzić, czy w obrębie strefy (A) ruchoma ścianka (2) z pokrętle (6) w pozycji "0" znajduje się na jednej linii z ostrzem.

Jeśli nie, należy odpowiednio dopasować ułożenie nóżek (12), w razie konieczności odkręcając je lub przykręcając.

4. Montaż / demontaż

- 1 - Ramię dociskające
- 2 - Ruchoma ścianka
- 3 - Nóż
- 4 - Osłona noża
- 5 - Przełącznik On / Off [Wł./Wył.]
- 6 - Pokrętko z podziałką
- 7 - Ruchomy stół roboczy
- 9 - Śruba zabezpieczająca osłonę noża
- 10 - Ostrzałka
- 12 - Nóżki
- 15 - Śruba mocująca stół roboczy
- 22 - Blokada stołu / otwór ruchomej ścianki (BLC)
- 23 - Śruba zabezpieczająca ostrzałkę

MONTAŻ



Wyrównywanie.

Demontaż stołu roboczego z zastosowaniem systemu blokady ruchomej ścianki

- 1° - Pokrętko z podziałką (6) w pozycji "0".
- 2° - Stół (7) w końcowej pozycji suwu.
- 3° - Odkręcić gałkę mocującą (15) stół (7).
- 4° - Popchnąć wózek w kierunku operatora do momentu aż bolec pod gałką (15) wejdzie w otwór (22) w podstawie krajalnicy. Umożliwi to demontaż stołu roboczego poprzez uniesienie go pionowo.

5. Podłączenie do sieci elektrycznej

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia. Nie stosować przedłużaczy.

Kabel elektryczny powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury o 50° wyższej od otoczenia, nie przebiegał przez ostre kąty mogące go uszkodzić oraz nie leżał w miejscach gdzie może stanowić zagrożenie potknięciem.



Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

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

6. Kontrola urządzenia

Napęd

Po zmontowaniu krajalnicy sprawdzić działanie napędu w następujący sposób:

- Pokrętko z podziałką (6) w pozycji "0".
- Włączyć krajalnicę.
- Nacisnąć na ostrze (3) poprzez szmatkę; nawet w przypadku zastosowania dużej siły ostrze nie powinno się zatrzymać.

Stół roboczy

Sprawdzić czy śruba mocująca stół (15) jest dobrze dokręcona.

Zakres ślizgu stołu roboczego

Sprawdzić czy stół przemieszcza się w swoim pełnym zakresie.

Możliwe jest, że na prowadnicy (28 i 29) pozostały kawałki opakowania, które ograniczają ruch.

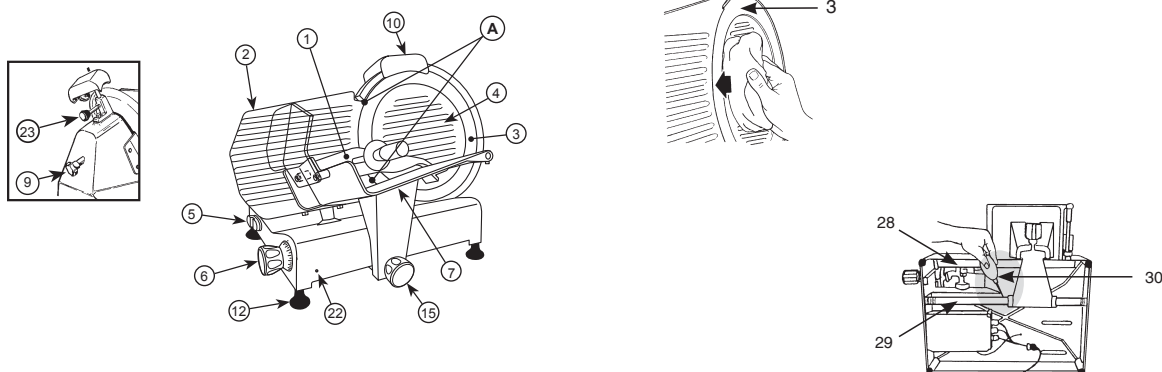
Wyczyścić prostokątną prowadnicę (28) (unikając jej odtłuszczenia).

Po wyczyszczeniu okrągłej prowadnicy (29), należy ją naoliwić (30).

Przesuwanie ruchomej ścianki (2)

Sprawdzić działanie ruchomej ścianki przekręcając pokrętkę (6) w całym jego zakresie.

Sprawdzić prawidłowe osadzenie ostrzałki (10) w gnieździe.



7. Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem należy:

- ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające
- przemyć urządzenie wodą z płynem do mycia naczyń, zmyć detergent i wytrzeć do sucha

Zabrania się:

- Pozostawiania pracującego urządzenia bez dozoru.
- Przesuwania żywności ręcznie.
- Używania nie w pełni złożonych krajalnic.
- Użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.
- Używania krajalnicy do krojenia mrożonek, mięsa z kośćmi lub produktów innych niż artykuły spożywcze.
- Obsługiwania maszyny wilgotnymi rękami lub bez obuwia.

Użytkowanie

- Przekręcając pokrętkę z podziałką, ustawić pożądaną grubość plastra.
- Umieścić żywność na stole roboczym dociskając ją do ruchomej ścianki przy pomocy ramienia dociskającego skierowanego w stronę ostrza.
- Poprzez włączenie urządzenia uruchomić ostrze.
- Po zakończeniu pracy, przekręcić pokrętkę z podziałką na pozycję "0". Ramię dociskające nie powinno być zdejmowane, chyba że rozmiar żywności nie pozwala na jego użycie.

8. Rozwiązywanie problemów

Napęd

W tym urządzeniu za napęd służy nastawny pas transmisyjny, którego regulacja nie jest konieczna, gdyż jego przyczepność gwarantuje sprawne funkcjonowanie przez wiele lat.

- Uważać, aby nie zabrudzić go tłuszczem lub olejem, ponieważ straci wtedy swoją przyczepność.
- W takim wypadku należy go wymienić, pamiętając o odtłuszczeniu zarówno sworznia jak i koła pasowego silnika.

Kabel elektryczny

Regularnie sprawdzać stan kabla (nie powinno być żadnych zagięć) Jeśli kabel został uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany punkt serwisowy lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

Ostrze (3)

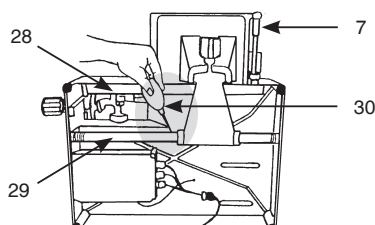
Ostrze powinno zostać wymienione w przypadku, gdy nie można go już naostrzyć lub odległość pomiędzy częścią tnącą a osłoną noża wynosi więcej niż 6 mm.

Koła ścierne ostrzałki (10)

Po wielu ostrzeniach koła tracą swoje właściwości ścierne i muszą zostać wymienione.

Ruchomy stół roboczy (7) (smarowanie)

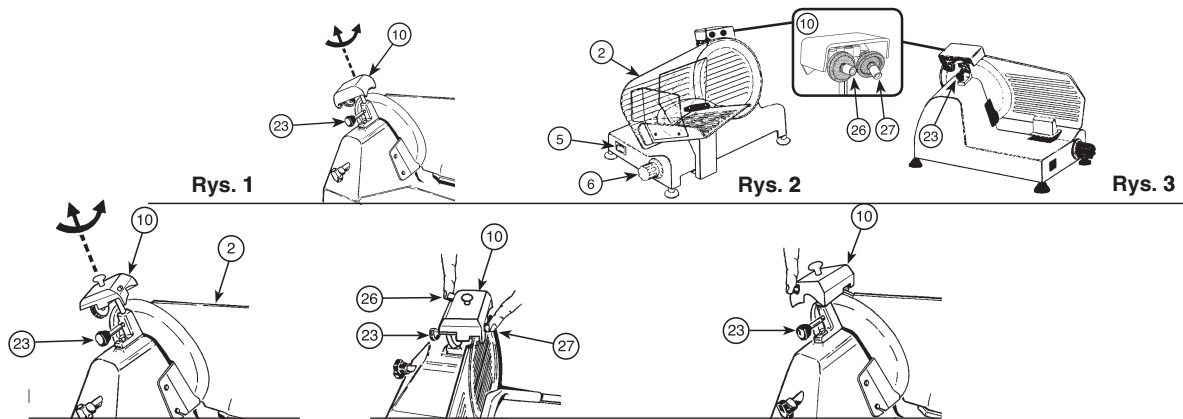
Jeśli podczas ruchu wózka napotykanym jest opór, należy przeprowadzić smarowanie prowadnic (28) i (29) w sposób przedstawiony na rysunku. Należy je wyczyścić i naoliwić przy pomocy odpowiedniej olejarki (30) dołączonej do zestawu, a następnie sprawdzić ruch wózka.



9. Ostrzenie noża

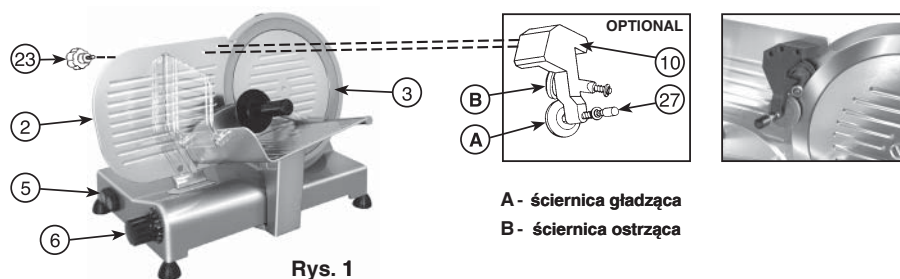
Należy pamiętać, że ostrze jest bardzo wytrzymałe i dlatego wymaga ostrzenia jedynie wtedy, gdy zmniejsza się wydajność krojenia.

- Odłączyć z zasilania.
- Sprawdzić czy ruchoma ścianka (2) jest zamknięta (pokrętko (6) w pozycji "0").
- Dokładnie wyczyścić tę część noża, która ma być zaostrzona.
- Ponownie podłączyć wtyczkę.
- Poluzować śrubę zabezpieczającą (23) ostrzałkę (10).
- Podnieść ostrzałkę i obrócić ją o 180°, aby oba koła znajdowały się w położeniu roboczym (rys. 1)
- Obniżyć ostrzałkę do momentu zablokowania(10).
- Zamocować ostrzałkę przy pomocy śruby (23).
- Uruchomić urządzenie(5).
- Wcisnąć przycisk (26) i przez 1 minutę pozwolić na obroty noża. Gdy nóż się zatrzyma, sprawdzić czy na krawędzi nie powstały zadziory.
- Jeśli są obecne zadziory, uruchomić urządzenie i wcisnąć przycisk (27) na ok. 3 sekundy, aby je usunąć.
- Po zakończeniu ostrzenia, ustawić ostrzałkę w pozycji początkowej i oczyścić krawędź noża.
- Po kilku ostrzeniach, usunąć osad pozostały na kołach ostrzałki przy pomocy alkoholu i szczoteczki.



Modele ze zdejmowaną ostrzałką

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Dokładnie umyć część noża do naostrzenia.
- Włączyć urządzenie do prądu.
- Ustawić ruchomą ściankę (2) jak najdalej od noża (3) za pomocą pokrętła ustawiania grubości krojenia (6).
- Umieścić ostrzałkę na ruchomej ściance (2), jak pokazano na rys. 1, i zablokować ją za pomocą gałki (23).
- Nacisnąć wyłącznik (5), by rozpocząć automatyczne ostrzenie; jeżeli jest to konieczne, za pomocą gałki (23) ustawić jednoczesne poruszanie się ściernicy ostrzającej i noża.
- Pozwolić, by ostrzałka automatycznie ostrzyła nóż przez około 1 minutę, następnie nacisnąć zacisk ściernicy gładzącej i przytrzymać przez około dwie-trzy sekundy; uwalniając zacisk, jednocześnie wyłączyć silnik.
- Po zakończeniu ostrzenia zdjąć ostrzałkę (10) z ruchomej ścianki (2) i odłożyć do oryginalnego opakowania.
- Po kilku ostrzeniach wyczyścić ściernicę ostrzącą z ewentualnych resztek za pomocą szczoteczki i alkoholu.



10. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego. Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność

Urządzenia nie należy czyścić:

- wodą pod ciśnieniem, szczotkami metalowymi, środkami agresywnymi, żrącymi i powodującymi korozję, środkami zawierającymi drobiny cierne, chlorem

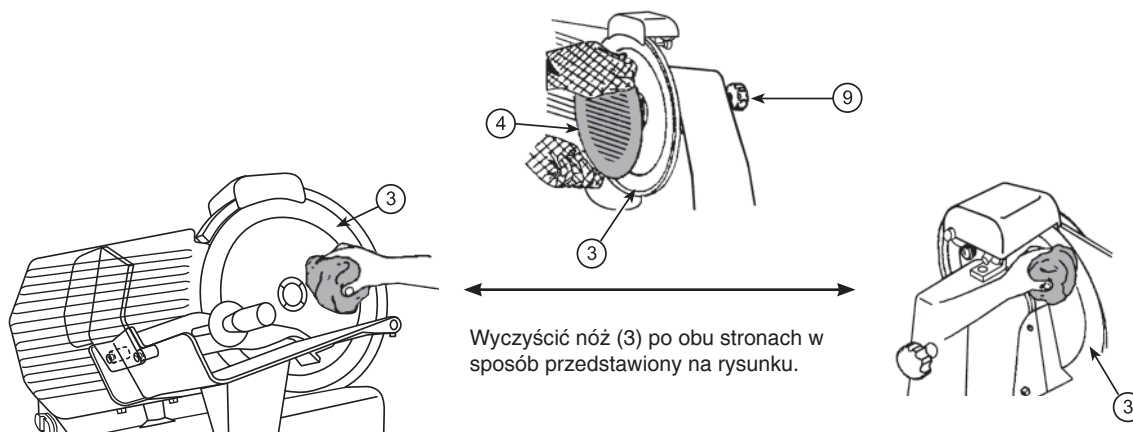
Ustawić pokrętko w pozycji "0". Zdjąć ostrze odkręcając śrubę (pośrodku osłony noża), a następnie wyczyścić ostrze oraz wewnętrzną stronę osłony noża przy pomocy gąbki zamoczonej w neutralnym środku czyszczącym. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Jeśli utrudniony jest ruch wózka, należy umieścić kralnicę na boku a następnie ostrożnie wyczyścić i naoliwić prowadnice.

Czyszczenie noża (3)

Demontaż noża na czas czyszczenia nie jest konieczny, gdyż wszystkie jego części są łatwo dostępne.

Jedynie wykwalifikowany personel może przeprowadzać wymianę noża.

- Należy używać rękawic ochronnych. Demontaż osłony noża (4).
- Poluzować śrubę (9), a następnie zdjąć osłonę noża (4).

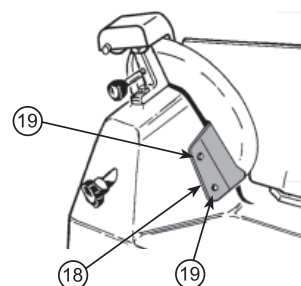


Przerwa w eksploatacji

Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie umyć i nałożyć warstwę ochronną stosując odpowiedni środek oraz odłączyć odpływ prądu elektrycznego.

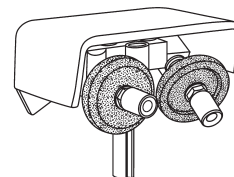
Czyszczenie płytki przekazującej plastry (18)

Poluzować śruby (19) i zdjąć płytkę (18).



Czyszczenie kół ostrzałki

Po kilku ostrzeżeniach, przy pomocy metalowej szczoteczki dołączonej do zestawu, należy wyczyścić kółka ściernie z osadu.



Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

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

11. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (ostrzałka, pasek napędowy, części z tworzywa itp.). Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi, przez osoby trzecie lub nieodpowiednią eksploatację.

Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.



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

KARTA GWARANCYJNA		
Producent: RM GASTRO s.r.o. Veseli nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętka: <small>Podpisaniem, lub stłokaniem, oznacza przyznawanie pod kierunkiem sprzedawcy</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Naprawa gwarancyjna 1.	Naprawa gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Naprawa gwarancyjna 3.	Naprawa gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Naprawa gwarancyjna 5.	Naprawa gwarancyjna 6.
Przebieg techniczny 3.		

wzór karty gwarancyjnej

RM GASTRO s.r.o. jako producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). Wsz przypadku, gdy diler nie jest w stanie dokonać naprawy lub wymiany gwarancyjnej prosimy o bezpośredni kontakt z importerem:

RM GASTRO Polska Sp. z o. o.
ul. Skoczowska 94
43-450 Ustroń
(33) 854 73 26
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

Firma serwisująca:
.....
.....
.....
.....

