



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



NÁŘEZOVÉ STROJE
KRAJALNICA
SLICERS

GMS 220 / GMS 250 / GMS 275 XL / GMS 300
GMS 220 Z / GMS 250 Z / GMS 275 XL Z / GMS 300 Z



www.rmgastro.com



14-06-2018

Obsah

Prohlášení o souladu s normami	3
Technická data	3
Kontrola obalu a zařízení	4
Instalace	4
Umístění	4
Bezpečnostní opatření z hlediska požární ochrany podle ČSN 061008 čl. 21	5
Připojení elektrického kabelu do sítě	5
Návod k použití	6
Čištění a údržba	7
Nářezový stroj GMS (obr. 1)	8
Směr otáčení nože (obr. 2)	8
Hlavní vypínač a výrobní štítek (obr. 3)	8
Šroub aretace a nastavení síly řezu (obr. 4)	9
Sejmutí řezného stolu pro mytí (obr. 5)	9
Šroub krytu nože (obr. 6)	9
Odstranění krytu nože a stěrka nože (obr. 7)	10
Upevnění brusného zařízení (obr. 8)	10
Varovné štítky (obr. 9)	10
Schéma zapojení (obr. 10)	11

Prohlášení o souladu s normami

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu se směrnicemi 2014/35/UE a 2014/30/UE. 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

Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení, které je přiloženo v tomto návodu.

Typ výrobku	Průměr nože (mm)	Otáčky nože (ot./min.)	Max.síla řezu (mm)	Rozměr stolu (cm)	Napětí (V/Hz)	Příkon (W)	hlučnost (db)	Rozměr (cm)	Hmotnost (kg)
GMS 220	220	250	0 - 15	20 x 15	230 / 50	140	< 63	45 x 37 x 36	11,8
GMS 250	250	250	0 - 15	22 x 17	230 / 50	155	< 63	51 x 41 x 37	13,2
GMS 275 XL	275	250	0 - 15	22 x 19	230 / 50	320	< 63	56 x 46 x 43	18
GMS 300	300	250	0 - 15	26 x 21	230 / 50	320	< 63	56 x 46 x 45	20

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.**

Přístroj je pro přepravu zabalen do tuhé kartónové krabice a proti vlhkosti je chráněn polyethylénovou fólií.

Provozní teplota:	0 – 32 °C
Skladovat při teplotě:	-15 až +50°C
Výkon motoru:	80% při teplotě 20°C 50% při teplotě 60°C

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.
- Výrobek odpovídá platným normám.
- 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 přiloženém 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 1x ročně.
- Při eventuální opravě 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 el. příklady a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržetím 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

Instalaci, seřízení, uvedení do provozu musí provést kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění a to dle platných norem.

Místo používání přístroje musí splňovat platné bezpečnostní normy a elektrotechnické předpisy.

Umístěte přístroj na rovnou a suchou plochu, alespoň 80cm od podlahy. Plocha musí být dostatečně široká a pevně zajištěná.

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

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

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

Připojení elektrického kabelu do sítě

Instalace elektrického přívodu - Tento přívod musí být samostatně jištěn odpovídajícím jističem jmenovitého proudu v závislosti na příkonu instalovaného přístroje. Příkon přístroje zkontrolujte na výrobním štítku (obr 3). Přístroj připojte přímo na síť pomocí zástrčky na přívodním kabelu. Pokud zařízení je připojeno do sítě pomocí přívodního kabelu bez zástrčky, je nezbytné vložit mezi spotřebič a síť vypínač s minimální vzdáleností 3mm mezi jednotlivými kontakty, který odpovídá platným normám a zatížením. Přívod uzemění (žlutozelený) nesmí být tímto spínačem 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 jakého-li zodpovědnosti v případě, že tyto normy nebudou respektovány a v případě porušení výše uvedených zásad.**

Před prvním použitím je nutno z přístroje odstranit ochranou fólii a přístroj vyčistit viz. kapitola „Čištění a údržba“.

Návod k použití

Pozor! Než-li začnete přístroj používat, je nutné sejmout ochranné fólie a dobře jej omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít vlhkým hadrem. Nikdy nenechávejte přístroj v chodu bez dozoru.

Zařízení je určeno pro krájení uzenin, uzeného masa a 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. Salámy nebo tvrdý sýr umístěte na řezný stůl, požadovanou tloušťku řezu seřídte pomocí knoflíku nastavení síly řezu, knoflík (B obr. 4). Vypínačem (A obr.3) zapněte stroj a můžete zahájit krájení. Řezný stůl posunujte směrem k noži. Řezaný materiál držte pomocí přítlačného ramene (G obr.1). Rameno držte vždy za plastové madlo. Pomocí řezného stolu posunujte krájené potraviny do řezu. (I obr. 1). Mírným tlakem na rameno směrem k noži posouvajte krájenou potravinu po řezném stole. Při krájení zbytku materiálu použijte čelo přítlačného ramene. Nařezané potraviny necháte odpadávat na potravinářskou fólii nebo na vhodný tácek.

Řada nářezových strojů GMS je vybavena bezpečnostním vypínačem (obr.3). Vypínač zabezpečí stroj při výpadku proudu proti opětovnému samovolnému spuštění. Při každém zapnutí stroje nejdříve zatlačíme tlačítko „OFF“ 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 při řezání tvrdých sýrů slouží drážka na nerezovém noži proti nalepení krájeného sýra.



Doporučujeme sýr před krájením vychladit.

Na krájení tvrdého sýru doporučujeme používat speciálně nabroušený zubatý nůž

Broušení (obr. 8,9)

Před samotným broušením nejprve pečlivě vyčistíme stroj. Poté připevníme brusné zařízení na řezný stůl (obr. 8). Na přístroji nastavíme maximální tloušťku krájení (15mm). Upevníme brusné zařízení ve správné pozici, tak aby ostří nože procházelo mezi jednotlivými brusnými kolečky (obr. 9). Zapneme zařízení a přiblížíme pojezd směrem k noži, až se růžové kolečko (obrázek 9 kolečko A) začne dotýkat nože. Brousíme nůž po dobu 10 vteřin. Poté oddálíme kolečko ze záběru. Na 5 vteřin stiskneme horní kolečko (obrázek 9 kolečko B) a tím začistíme řezné hrany po broušení. Po skončení broušení demontujeme brusné zařízení.

Upozornění: Brusné kolečko „A“ slouží k broušení a kolečko „B“ slouží k začistění hrany po broušení.



Pokud je mezera mezi nožem a krytem větší než 6 mm je nutné nůž vyměnit za nový.



POZOR ZVÝŠENÉ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ O OSTŘÍ NOŽE.

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

Technické údaje

šnekový převod motoru, pojezd saní pomocí svislých rolen, nerezový nůž s drážkami proti lepení sýra při krájení, brusné zařízení, široký řezný stůl, bezpečnostní prvky (kryt ostří, zabezpečení ostří při sejmutí stolu, bezpečnostní vypínač), čištění a údržba zařízení.

Mazání se doporučuje na veškerých vodících dílech provádět pravidelně a tím předcházet nadměrnému opotřebením kluzných částí. Mazání se provádí nanesením rovnoměrné vrstvy vazelinového oleje. V pravidelné údržbě v závislosti na používání stroje. Při delším nepoužívání stroje je nutné stroj řádně promazat.

Čištění a údržba


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. Nůž opatrně omyjte vlhkým hadříkem se saponátem. Údržba nože musí být prováděna každodenně. **POZOR ZVÝŠENÉ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ O OSTŘÍ NOŽE.**

Postup při čištění stroje

Nejprve nastavíme tloušťku krájení na 0 mm. Řezný stůl nastavíme proti ostří, až na konec pojezdu. Otočíme šroub (A obr.4) a tím odblokujeme zařízení (obr.4) vysuneme řezný stůl (obr. 5). Dále vyšroubujeme šroub, který je na zadní straně krytu převodu (obr. 6), tím sundáme kryt nože (obr.7) a omyjem jej vodou. Nůž opatrně omyjte vlhkým hadříkem se saponátem. V případě potřeby můžeme povolením dvou šroubů odklonit plastovou stěrku od ostří nože (obr. 7) Pote vše uvedeme do původního stavu

 **Štěrku nože je nutné nastavit tak aby mezera mezi ní a nožem nebyla větší než 1,5 mm.**

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 1x ročně překontrolovat odborným servisem. Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění.

Poznámky a doporučení

Používejte přístroj pouze pod dohledem.

Jak postupovat v případě poruchy

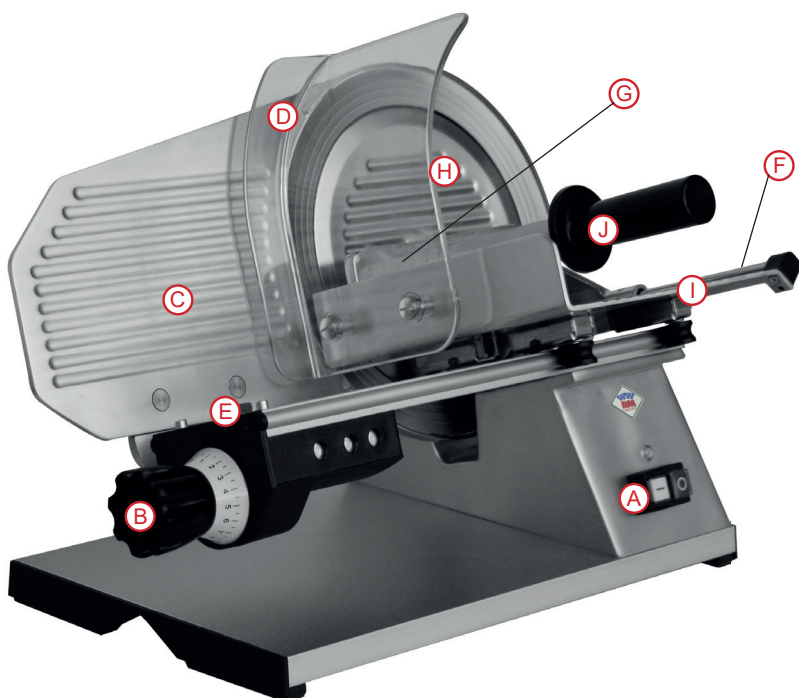
Vypněte elektrický přívod a zavolejte servisní organizaci prodejce.

UPOZORNĚNÍ

Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebením (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 atd.) 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.**

Nářezový stroj GMS (obr. 1)

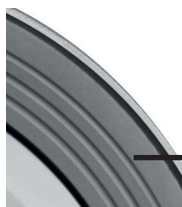


- (A) Vypínač
- (B) Knoflík nastavení síly řezu
- (C) Deska nastavení síly řezu
- (D) Kryt ochranný
- (E) Šroub aretace stolu
- (F) Tyč pojezdu ramene
- (G) Rameno přítlačné
- (H) Kryt nože
- (I) Řezný stůl
- (J) Madlo ramene

Směr otáčení nože (obr. 2)



Šipka ukazuje směr otáčení nože



Detail antiadhézních drážek na noži

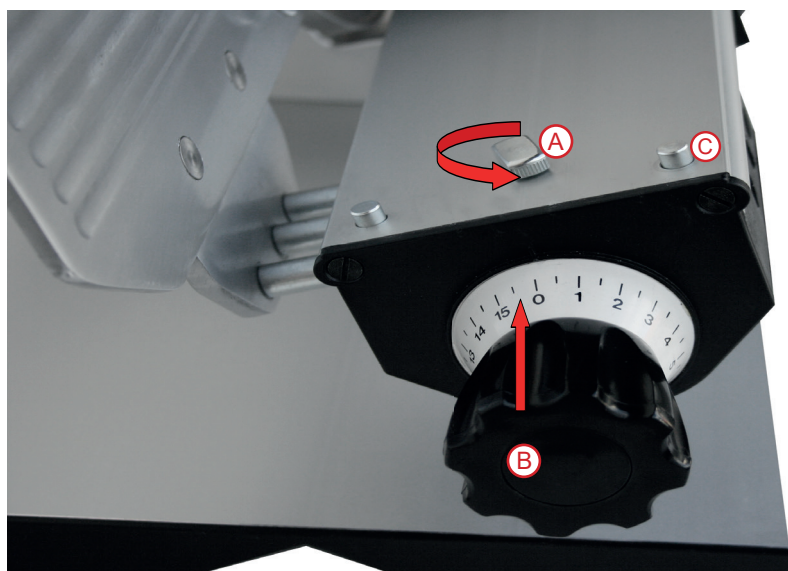
Hlavní vypínač a výrobní štítek (obr. 3)



- (A) Hlavní bezpečnostní vypínač
- (B) Kontrolka chodu zařízení

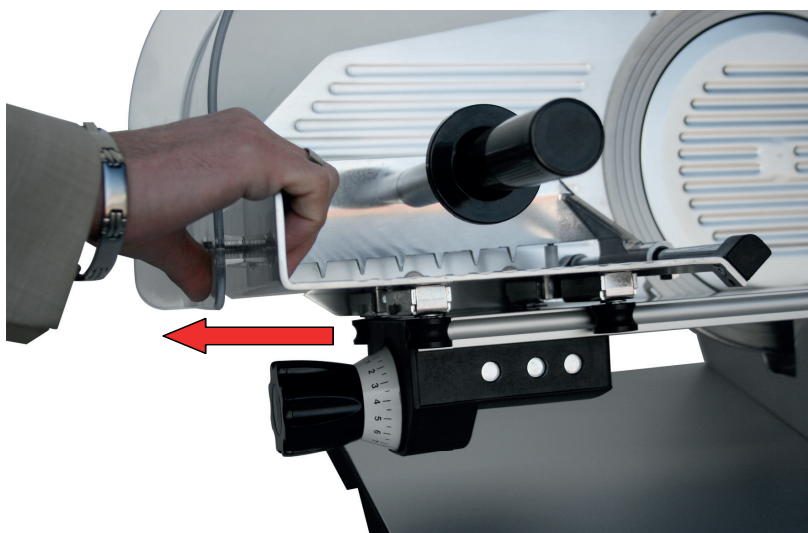
		RM Gastro s.r.o. Veselí nad Lužnicí Made in EU	
Nářezový stroj	GMS-220	CZ	
příkon:	230		
napětí:	0,140 kW	50 Hz	
výrobní číslo	08040001		

Šroub aretace a nastavení síly řezu (obr. 4)



- (A) Šroub aretace stolu
- (B) Knoflík nastavení síly řezu
- (C) Dorazy pojezdu

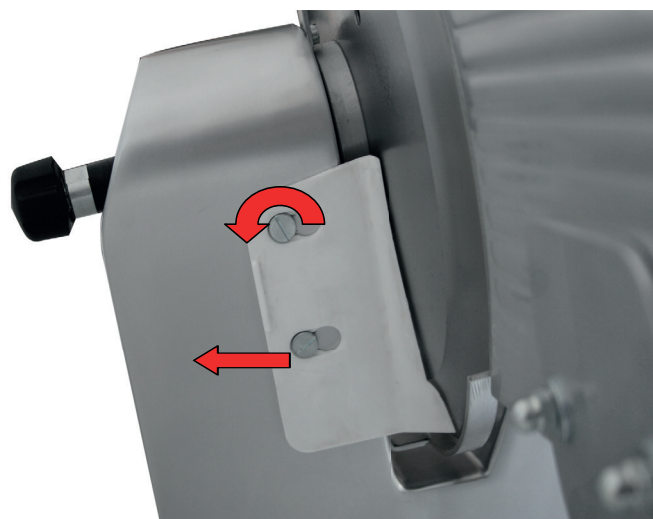
Sejmutí řezného stolu pro mytí (obr. 5)



Šroub krytu nože (obr. 6)



Odstranění krytu nože a stěrka nože (obr. 7)



Upevnění brusného zařízení (obr. 8)



- (A) Brusné kolečko
- (B) Začišťovací kolečko

Varovné štítky (obr. 9)

používat a udržovat pouze v souladu s
návodem k obsluze.

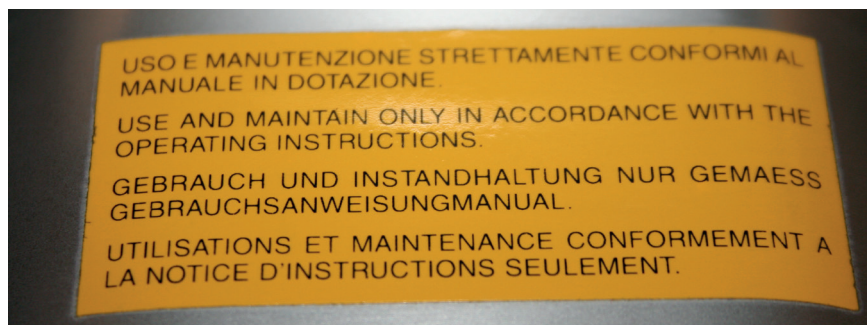
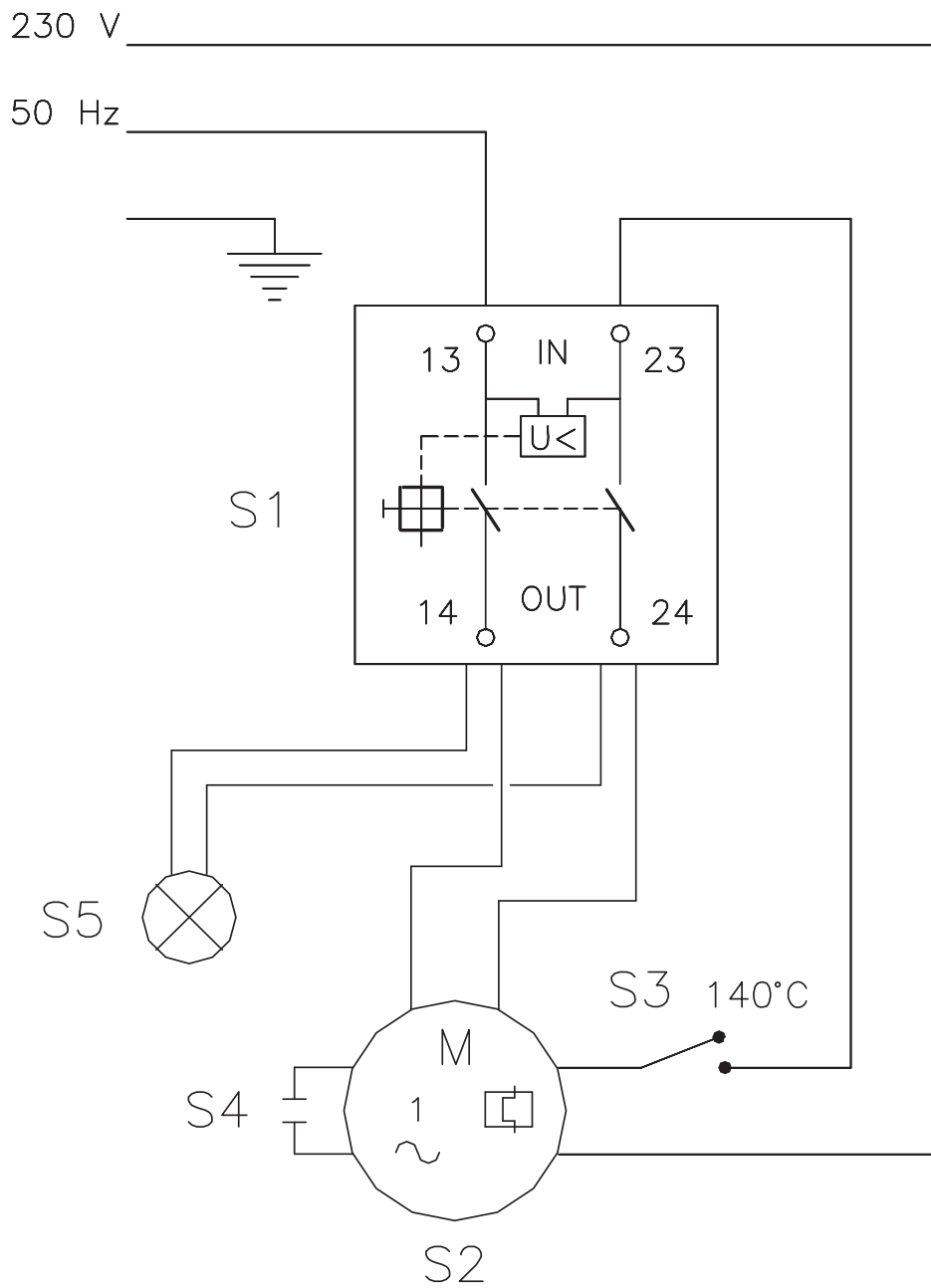


Schéma zapojení (obr. 10)



S1	Vypínač
S2	Motor
S3	Tepelné čidlo
S4	Kondensátor
S5	Kontrolka zapnutí

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 Město 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