

# INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



**Wilk do mięsa**

**M - 12**



## Spis treści

<b>1. Wstęp</b>	<b>3</b>
<b>2. Opis i dane techniczne</b>	<b>4</b>
<b>3. Instalacja i umiejscowienie</b>	<b>5</b>
<b>4. Podłączenie do sieci elektrycznej</b>	<b>5</b>
<b>5. Instrukcja obsługi</b>	<b>6</b>
<b>6. Instalacja poszczególnych części</b>	<b>7</b>
<b>7. Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>8</b>
<b>8. Rysunki i schematy</b>	<b>10</b>
<b>9. Gwarancja</b>	<b>14</b>

**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 modelu M-12
- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwaną 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 .

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



**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 i gazowej.

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Moc silnika (W)	Napięcie (V/Hz)	Maksymalny prąd (V/A)	Obroty noża (obr./min.)	Średni przerób (kg/h)	Waga (kg)	Wymiary (cm)
M-12	550	230/50	230/5	200 - 207	100	21kg – netto 22kg – brutto	460 x 230 x 425 h

### Informacje ostrzegawcze

- Nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nie dopuszczaj do urządzenia dzieci i osób niezapoznanych z instrukcją obsługi.
- Odłącz urządzenie od prądu elektrycznego po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem.
- Nóż, ślimak oraz nasadki mają ostre krawędzie - należy obchodzić się z nimi ostrożnie!
- Nie dotykaj ruchomych części w trakcie pracy.
- Zawsze używaj kołka dociskowego do popychania mięsa.
- Urządzenie jest zasilane prądem elektrycznym!



### 3. Instalacja i umiejscowienie



**Jakiegolwiek 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.

Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba o odpowiednich kwalifikacjach - posiadająca uprawnienia elektryczne zgodne z obowiązującymi normami.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji.

Wentylacja pomieszczenia musi być odpowiednio zaprojektowana, wg. istniejących przepisów i norm. Powietrze potrzebne do prawidłowego spalania to 2m<sup>3</sup>/h na moc 1kW.

Typ urządzenia do wykonania wyciągu jest określony na tabliczce znamionowej

Urządzenie może stykać się tylko z materiałami odpornymi na temperatury wyższe niż 60°C - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni (z max. nierównością do 2°) i wypoziomować za pomocą regulacji nóżek.

### 4. 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.

Listwa zaciskowa znajduje się na spodzie tylnej części obudowy. Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Kabel elektryczny powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury o 50° wyższej od otoczenia. 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.

## 5. Instrukcja obsługi

### Przed pierwszym użyciem należy:

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

**Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.**

### Panel sterowania - patrz dział. 8 rys. 4

Mięso przeznaczone do zmielenia należy pociąć na kawałki umożliwiające swobodne wkładanie go do komory rozdrabniania. Włóż przygotowane mięso na tacę, pod wylot wilka włóż misę na zmielony produkt. Włącz urządzenie naciskając zielony przycisk i włóż mięso do leja dociskając kołkiem dociskowym. **Nigdy nie popychaj mięsa palcami - ryzyko poważnego urazu!**

Po napełnieniu misy wyłącz urządzenie, przełóż mięso do większego pojemnika i podstaw misę spowrotem. Możesz ponownie włączyć urządzenie.

**Nigdy nie wkładaj do wilka kości ani niedokońca rozmrożonego lub całkowicie zamrożonego mięsa! Niebezpieczeństwo poważnego uszkodzenia urządzenia!**

Wymiany noży i sit dokonuj zawsze przy odłączonym z sieci urządzeniu. Wymiana odbywa się przez poluzowanie nakrętki na głowicy wilka i stopniowym wyjmowaniem pojedynczych części (nóż, sito i ślimak). Dokładnie zamontuj spowrotem wyjęte części i sprawdź czy są do siebie dobrze dopasowane. Nieprawidłowy montaż może być powodem uszkodzenia urządzenia.

Fabrycznie wilki są wyposażone w ślimak, nóż oraz sita z otworami o średnicy 6mm. W przypadku konieczności zmielenia mięsa przez sito o otworach mniejszych niż 6mm, konieczne jest aby produkty przemielić wcześniej przez sito 6mm lub większe.

Mielenie surowców na drobnym sicie bez przedmielenia grozi nadmiernym obciążeniem urządzenia oraz nadmiernym eksploatawaniem noża. Ostrze noża spełnia funkcję mechanicznego bezpiecznika - przy nadmiernym eksploatawaniu ostrze noża łamie się, zabezpieczając tym samym silnik przed przeciążeniem i poważnym uszkodzeniem. **Uszkodzenia noża wynikające z niewłaściwego używania urządzenia nie podlegają gwarancji!**

Wszelkie mielone surowce zawierają tłuszcz, który redukuje tarcie pomiędzy sitkiem a nożem. Nie należy mielić ugotowanego i niemielonego wcześniej mięsa - grozi przeciążeniem urządzenia. Nie należy również czyścić komory mielenia za pomocą pieczywa - może dojść do złamania noża.

### Środki bezpieczeństwa:

- Ręce oraz wszelkie przybory kuchenne trzymaj z daleka od pracującego urządzenia.
- Nie opieraj się nad urządzeniem podczas pracy.
- Nie dotykaj ruchomych części pracującego wilka.
- **Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru!**
- **Nie wystawiaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych takich jak deszcz, słońce, lub innych czynników które mogłyby negatywnie wpływać na działanie urządzenia np. praca w zapylonym pomieszczeniu.**

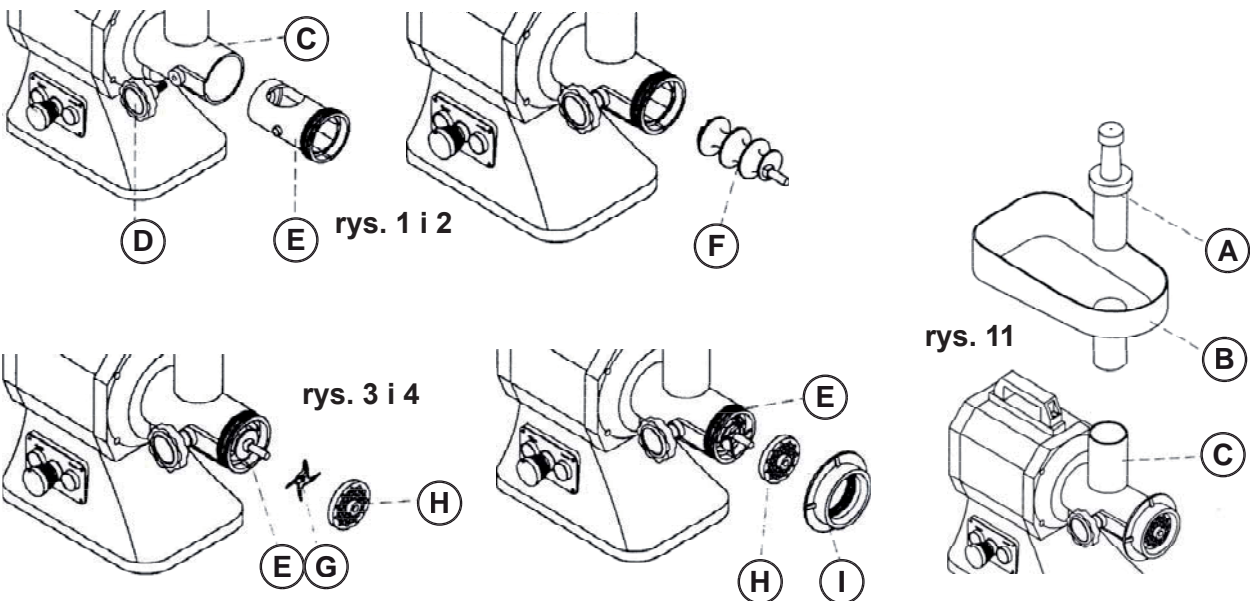


## 6. Instalacja poszczególnych części

Odkręć śrubę montującą D przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Włóż element E i przykręć spowrotem śrubę D (rys. 1 i 2).

Teraz włóż ślimak F, nóż G oraz sito H i nakrętkę I (rys. 3 i 4).

Na koniec nałóż nakładkę z tworzywa oraz kołek dociskowy (rys. 5).



Nie należy dokręcać śruby „I” zbyt mocno - może to powodować napięcie pomiędzy ruchomymi częściami, co prowadzi do intensywniejszej eksploatacji.

Nóż oraz ślimak mają ostre krawędzie - należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

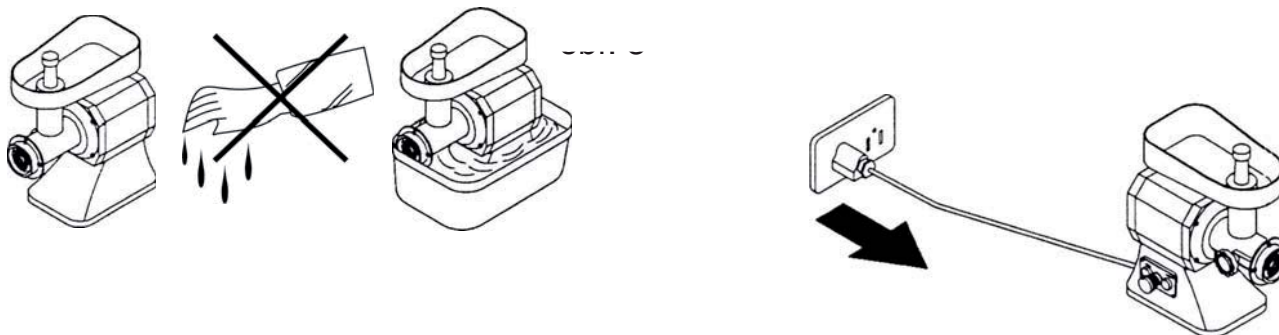
Nie dopuszczaj do urządzenia dzieci i osób nieupoważnionych!

### Awarie

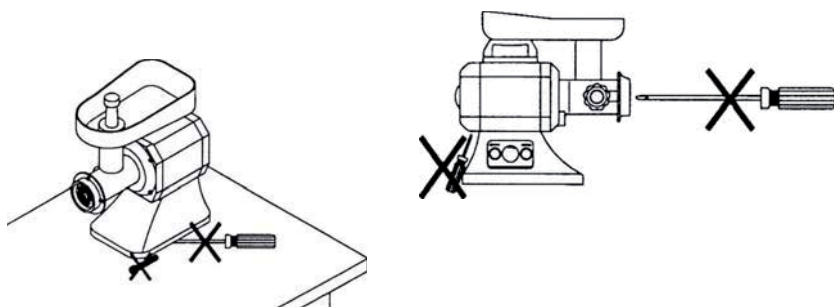
Awaria	Sprawdź	Przyczyna/ usunięcie awarii
Wilk nie uruchamia się	- sprawdź czy kabel jest podłączony do prądu elektrycznego	kabel elektryczny nie jest prawidłowo podłączony lub wilk nie jest włączony przyciskiem START
Wilk głośno pracuje	- sprawdź nóż, ślimak, sito i nakładkę - sprawdź płytę roboczą - sprawdź zużycie łożysk i śruby - sprawdź przekładnię	Upewnij się, że poszczególne elementy są prawidłowo zamocowane. Sprawdź czy powierzchnia na której stoi wilk jest równa - umieść go na płaskiej powierzchni. Jeśli zużyte są łożyska wymień je. Uszkodzona przekładnia - skontaktuj się z serwisem w sprawie wymiany przekładni.
Przegrzanie silnika	- skontroluj napięcie	- napięcie musi być zgodne z podanym na tabliczce znamionowej
Olej na wale głównym	- sprawdź uszczelki	Jeśli uszczelki są zużyte, wymień je.

## 7. Czyszczenie i konserwacja

- Trzymać z dala od wody, rozpuszczalników, szkodliwych lub żrących substancji.
- Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi rękami, gdy nie jest odłączone od sieci.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie/cieczy.
- Zabrania się używania do czyszczenia substancji łatwopalnych, subst. na bazie kwasów - mogą uszkodzić nie tylko obudowę ale także silnik!
- 



- Jeżeli urządzenie działa inaczej niż dotychczas, wydaje dziwne dźwięki należy odłączyć je od sieci elektrycznej i skontaktować się z serwisem. Nie należy próbować dokonywać napraw samodzielnie.
- Nigdy nie włączaj urządzenia pustego - może dojść do przegrzania części i uszkodzenia urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obudowy ani do otworu wylotowego.
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- 



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego.

### Urządzenia nie należy czyścić:

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

Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Ślimak, sito i noże można myć pod bieżącą wodą z płynem do mycia naczyń - wytrzeć do sucha. Korpus silnika wycierać zwilżoną szmatką. **UWAGA! Dostanie się wody do silnika grozi uszkodzeniem go i porażeniem prądem!** Nie należy składać urządzenia gdy części nie są suche. Przy składaniu należy zwrócić uwagę na dokładne dopasowanie elementów.



**Przerwa w eksploatacji**

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

**Postępowanie w przypadku awarii:**

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

**Ochrona przed przeciążeniem:**

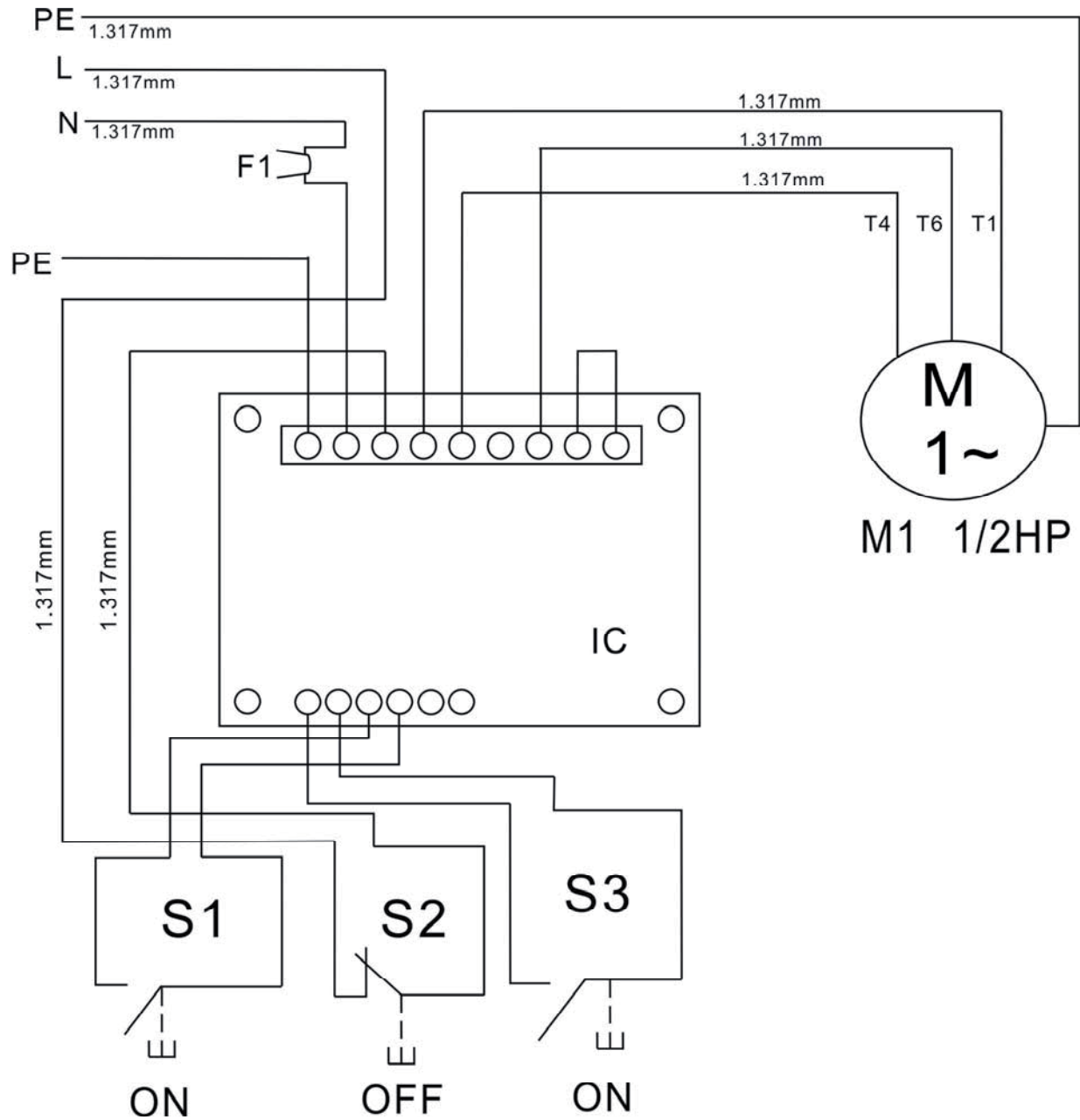
W przypadku przeciążenia urządzenie automatycznie się wyłączy. Należy odczekać kilka minut , potem można włączyć urządzenie ponownie.

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.

Urządzenie po wyeksploatowaniu należy przekazać instytucji zajmującej się utylizacją odpadów niebezpiecznych.

## 8. Rysunki i schematy

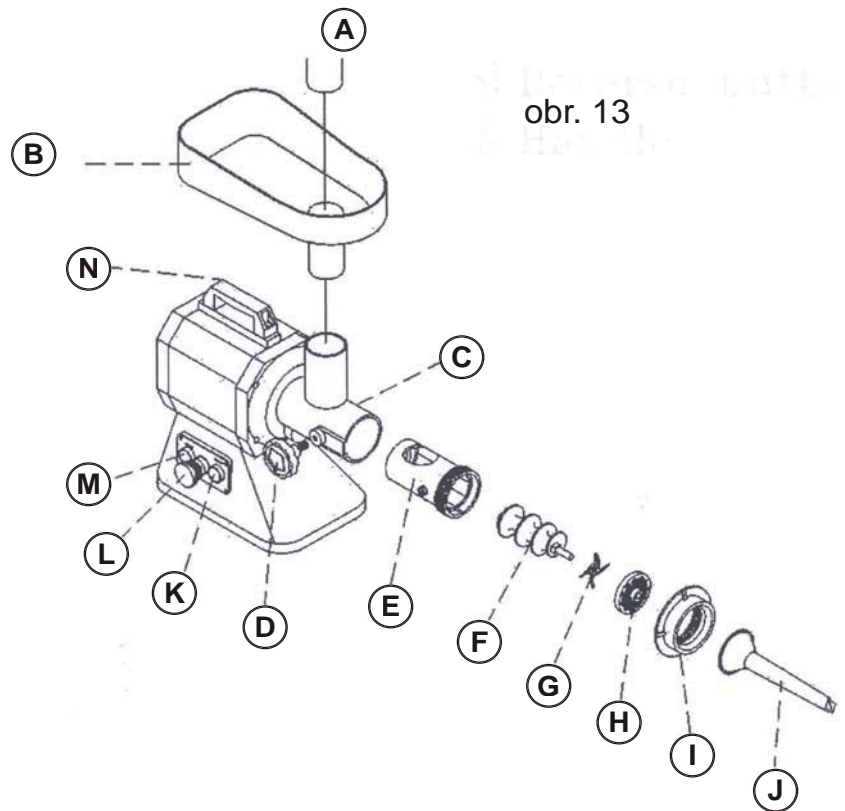
SCHEMAT ELEKTRYCZNY (RYS. 1)



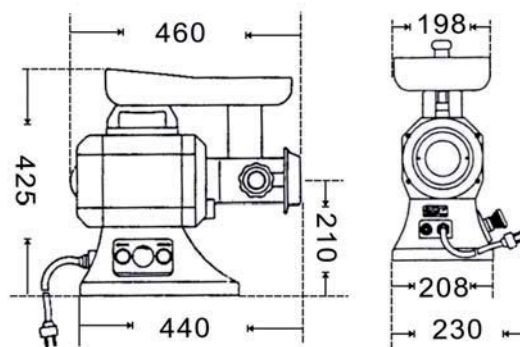
Pozycja	Opis	Specyfikacja	Ilość
F1	Ochrona przed przeciążeniem	220V/5A	1
IC	Elektroniczna jednostka kontrolna	AC-DC 12V	1
S1	Przycisk START (zielony)	XB7 EA31	1
S2	Przycisk STOP	HY57B (KEDU)	1
S3	Bieg wsteczny (czarny)	XB7 EA31	1
M1	Silnik 1/2HP,1PH,120V/220V,50/60Hz	1/2HP 120V / 220V	1

## WYKAZ CZĘŚCI (RYS. 2)

- A** kołek dociskowy
- B** miska na mięso
- C** lej korpusu
- D** śruba blokująca
- E** otwór wyjściowy
- F** ślimak
- G** nóż
- H** sito
- I** nakrętka
- J** tuba do nadziewania
- K** przycisk START
- L** przycisk STOP
- M** bieg wsteczny
- N** uchwyt



## WYMIARY (mm) (RYS. 3)

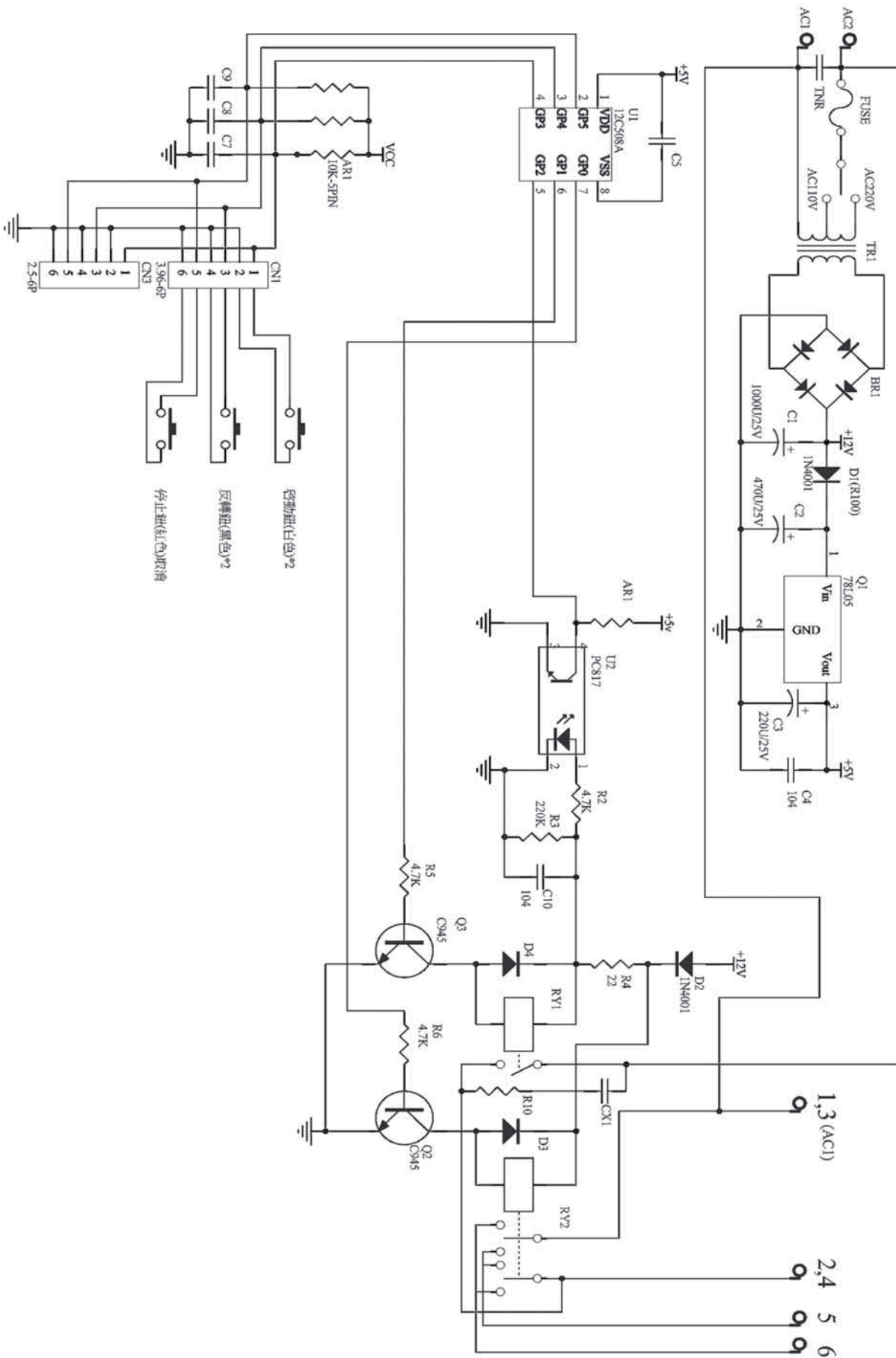


## PANEL STEROWANIA (RYS. 4)



- (A) przycisk START
- (B) przycisk STOP
- (C) bieg wsteczny

SCHEMAT PODŁĄCZENIA (RYS. 5)



## 9. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, części z tworzywa i szklane 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:
<b>Sprzedający</b>		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
<b>Kupujący</b>		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętka: <small>Podpis/znak, do którego należy gwarantowane pod kolejnym stwierdzeniem urzędniczym</small>	
Adres:		
<b>Serwis</b>		
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 rocznej gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). Wzś 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:  
.....  
.....  
.....  
.....