

RM GASTRO

www.rmgastro.eu

**OBRÓBKA
MECHANICZNA**

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



WILKI DO MIĘSA

**T-8, M-8, S-12,
TS-12, TS-12D, TS-22, TS-22D, TS-32, TS-32D,
SE-12, TE-22, TE-22D**



Producent urządzeń gastronomicznych

Instrukcja wydana: kwiecień 2010

RM Gastro Polska Sp. z o.o. adres: Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
telefon: 33 854 73 26, 854 70 52 e-mail: info@rmgastro.pl www.rmgastro.eu

Spis treści

1. Wstęp	3
2. Opis i dane techniczne	4
3. Instalacja i umiejscowienie	5
4. Podłączenie do sieci elektrycznej	5
5. Instrukcja obsługi	6
7. Rysunki i schematy	9
8. Gwarancja	11

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: T-8, M-8, S-12, TS-12, TS-12D, TS-22, TS-22D, TS-32, TS-32D, SE-12, TE-22, TE-22D
- 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.

UWAGA!

Tabliczka znamionowa stanowi element identyfikacyjny wyrobu. Uszkodzenie lub zerwanie tabliczki może spowodować utratę gwarancji.

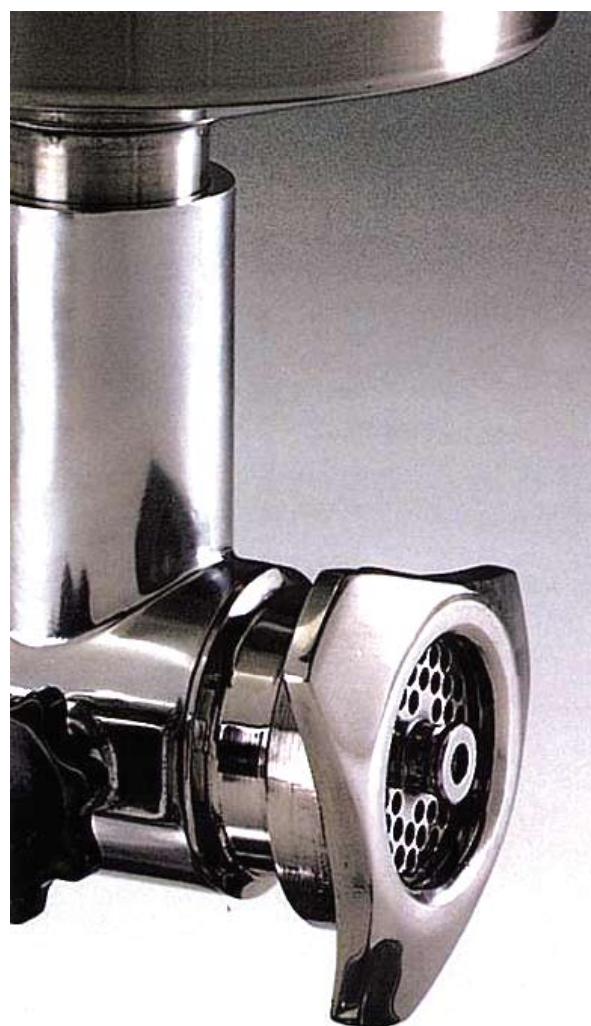
2. Opis i dane techniczne

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	WYMIARY cm	Moc kW	NAPIĘCIE V	WAGA kg	WYDAJNOŚĆ Kg/h	OBROTY SILNIKA obr/min	OBROTY NOŻA obr/min
M 8	27x28x34 h	0,37	230/50Hz	8,5	25	1400	245
T 8	27x28x34 h	0,37	230/50Hz	8,5	25	1400	245
S 12	54x25x43 h	0,75	230/400/50Hz	20	160	1400	220
SE 12	54x25x43 h	0,75	230/50Hz	20	160	1400	220
TS 12	40x29x47 h	0,75	230/400/50Hz	18	160	1400	220
TE 22	45x29x48 h	1,1	230/400/50Hz	25	300	1400	174
TS 22	30x42x50 h	1,1	230/400/50Hz	39	300	1400	174
TS 32	32x48x55 h	2,2	230/400/50Hz	43	500	1400	160



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.

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 2m³/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.



Młynki T-8, M-8, TS-12D, TE-22, TS-22, TE-22D, TS-22D **nie są przystosowane do ciągłej pracy**. Maksymalny czas ciągłej pracy urządzeń wynosi od 10-25 min, później trzeba wyłączyć urządzenie do czasu ostygnięcia.

Temperatura pracy: do 35°C

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

Nie należy zbyt mocno dokręcać nakrętki trzymającej sitka, gdyż może dojść do zablokowania ślimaka, a w konsekwencji do zerwania głowicy mielącej.



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 zapyłonym pomieszczeniu.

Obsługa

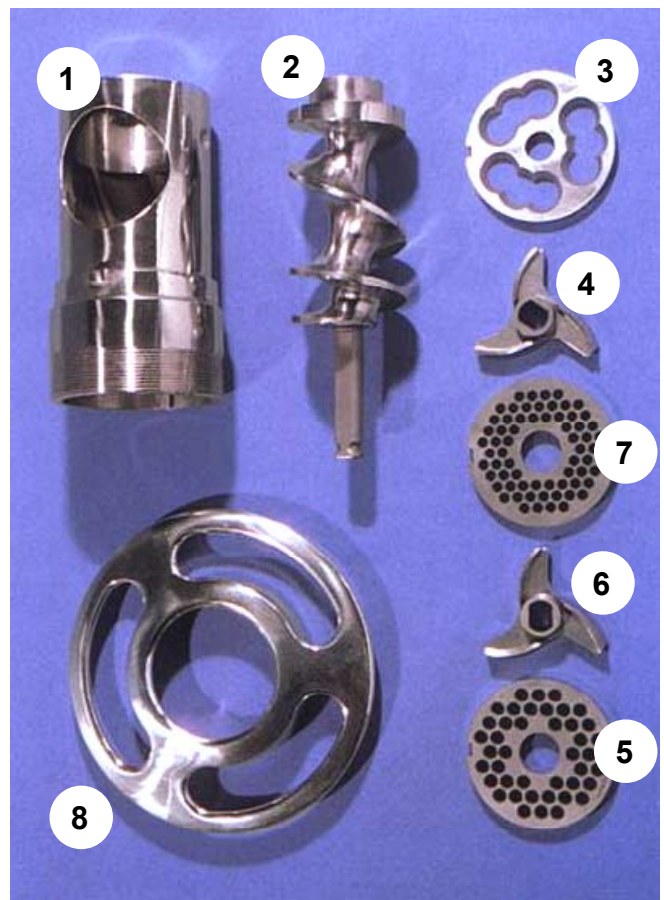
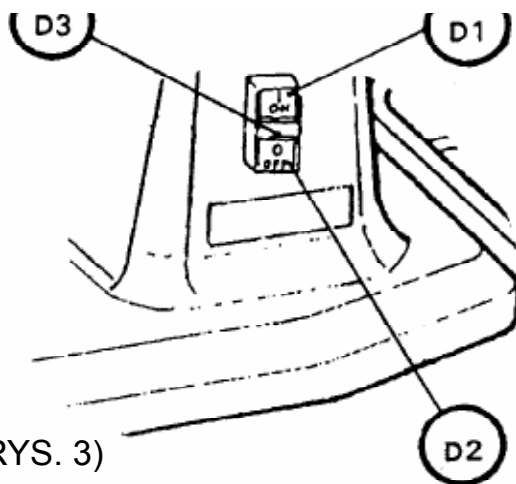
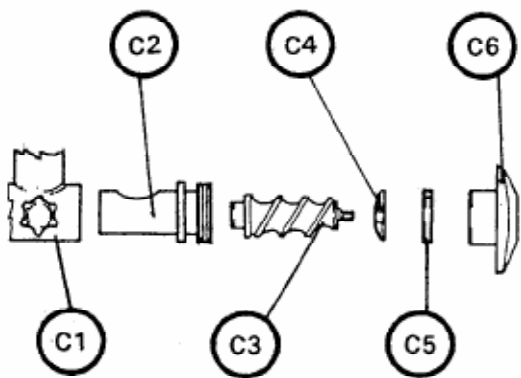
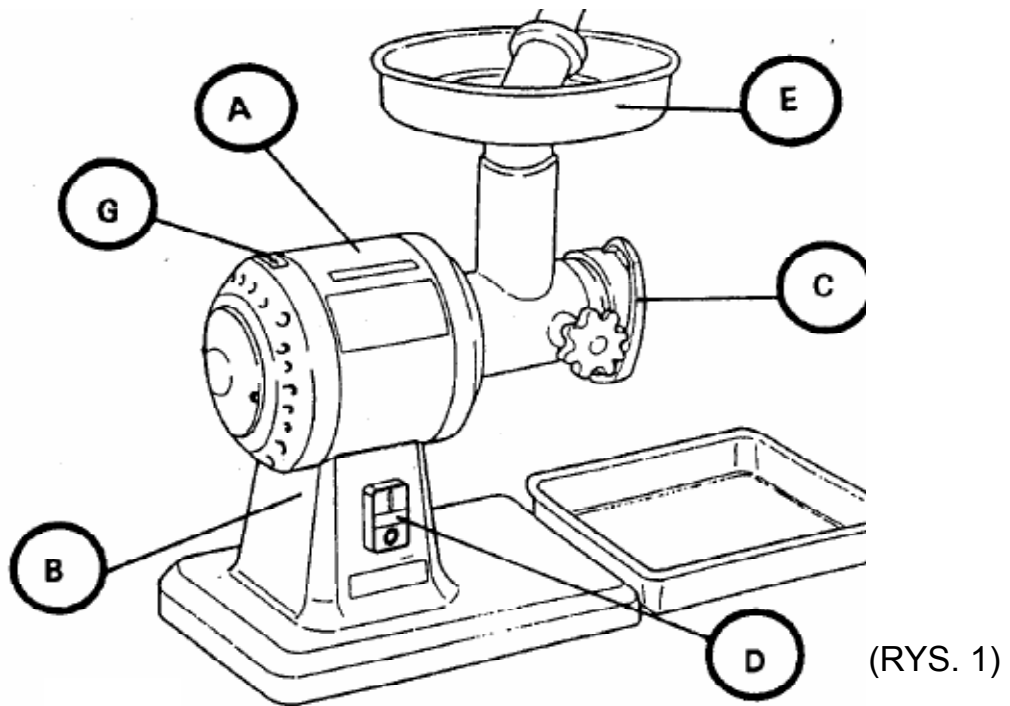
Mięso przed mieleniem powinno być wcześniej pokrojone w kostkę co umożliwi jego wkładanie do urządzenia. Pokrojone mięso należy wyłożyć na tacę (rys. 1, element E). Włączenie urządzenia nastąpi po naciśnięciu przycisku START oznaczonego symbolem „I” (rys. 1, element D). Mięso powinno być popychane kołkiem dociskowym (rys. 1, element F). Przed uruchomieniem młynka należy podstawić misę na zmielony produkt. W modelach, które posiadają przełącznik lewe/prawe obroty można uruchomić urządzenie w obu kierunkach, co ułatwia czyszczenie w przypadku przyblokowania w trakcie mielenia. Uruchomienie obrotów odwrotnych jest możliwe przez wcześniejsze przyciśnięcie przycisku stop (rys. 1, element D, symbol „O”).

Montaż i składanie

- Montaż i składanie ślimaka wilka jednozakresowego pokazuje rysunek 2.
- Montaż i składanie młynka dwuzakresowego z systemem Unger pokazuje rys 4. Części należy składać wg podanej na rysunku kolejności:

1. Gardziel
2. Ślimak bolcem w stronę wylotu
3. Szarpak częścią gładką w stronę wylotu
4. Nóż częścią gładką w stronę ślimaka
5. Sito - zawsze najpierw wkładaj sito o grubej frakcji
6. Nóż częścią gładką w stronę ślimaka
7. Sito - jako drugie wkładaj sito cieńszej frakcji
8. Nakrętka

RYSUNKI POMOCNICZE DO INSTRUKCJI OBSŁUGI



6. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ gazu i 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. Nierdzewne części można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.

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.

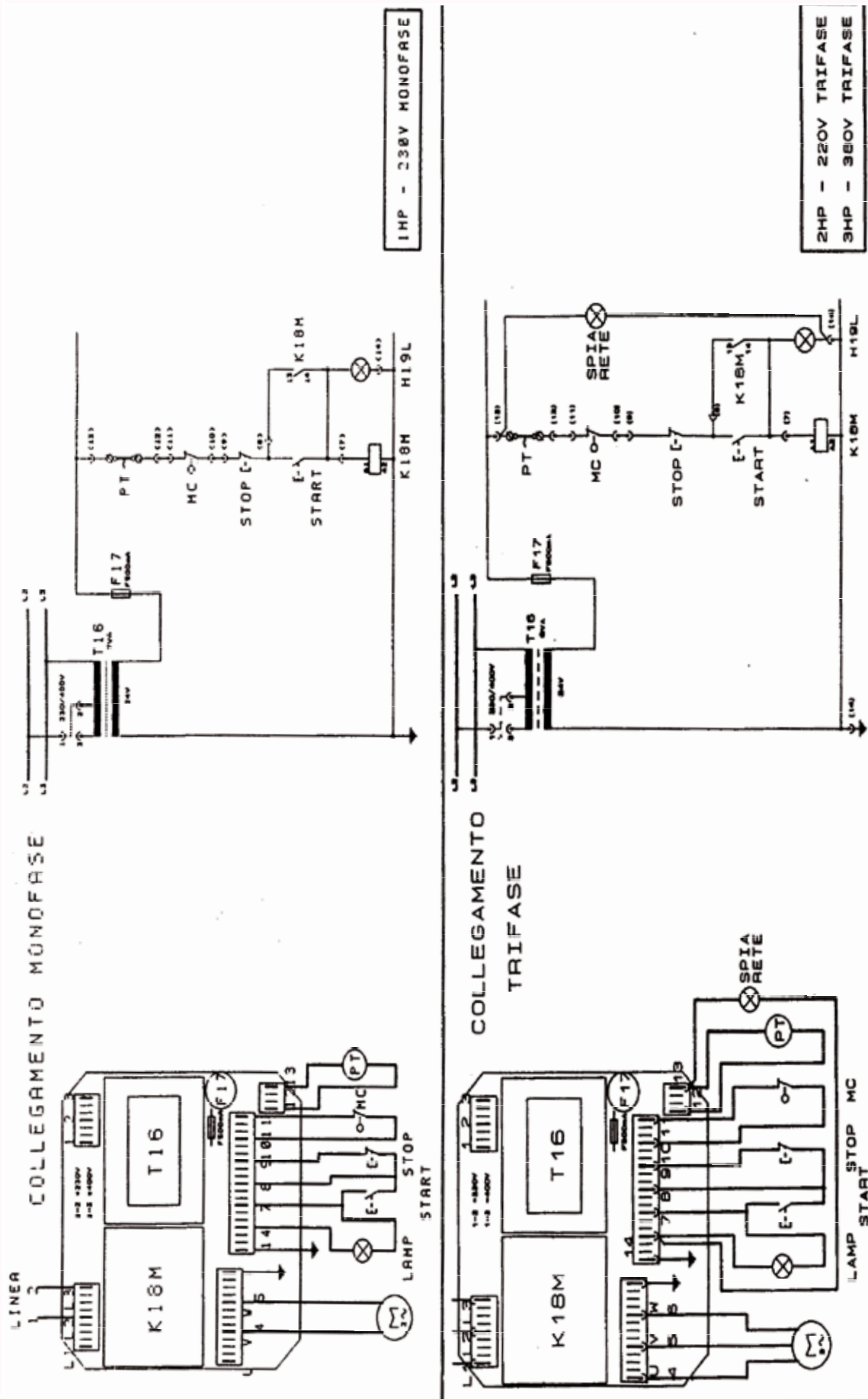
Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

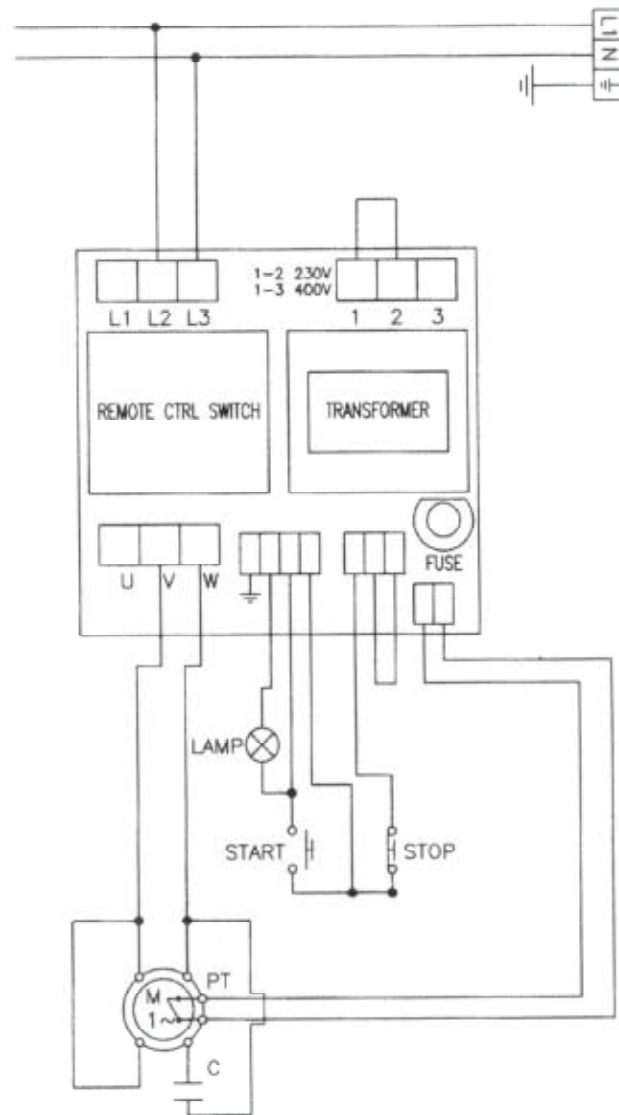
Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu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

7. Rysunki i schematy

SCHEMATY ELEKTRYCZNE (RYS. 5)



SCHEMAT PODŁĄCZENIA (RYS. 6)



8. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, 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. Veselí nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer wersji:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Placówka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Placówka: <small>Prosimos, in ordine dell'installazione del tutto installare il sistema</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Reparacja gwarancyjna 1.	Reparacja gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Reparacja gwarancyjna 3.	Reparacja gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Reparacja gwarancyjna 5.	Reparacja 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:
.....
.....
.....
.....