

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



Krajalnica

**GS - 195, 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 użytkowania 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 obsługi 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

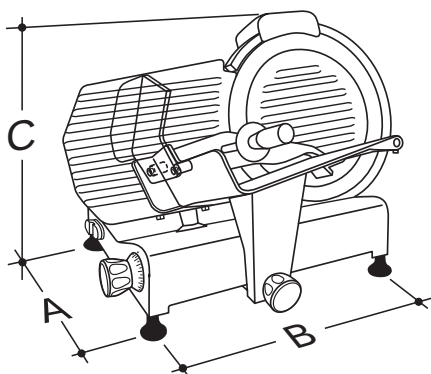
Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej ścianie urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się z instrukcją podłączenia instalacji elektrycznej.

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	0,15	10,5
GS - 250 N	25	19	0 - 16'	42 x 53 x 34	230 V / 50 Hz	0,16	14
GS 275 N	27,5	21,5	0 - 16	44 x 55 x37	230 V / 50 Hz	0,16	14,8

Wymiary



Tabliczka znamionowa



3. Instalacja i umiejscowienie



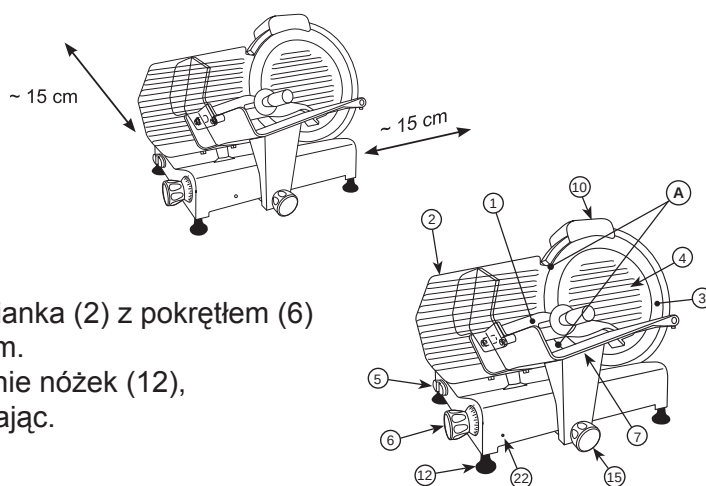
Jakiegolwiek czynności montażowe i regulacyjne powinny być wykonywane, gdy urządzenie jest odłączone od sieci. Jeśli w procesie regulacji konieczne jest zasilanie urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

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.

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.

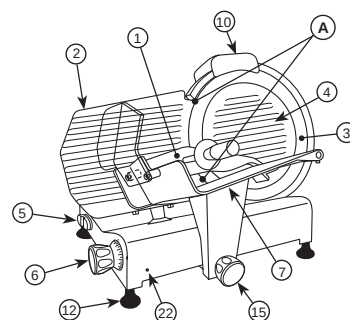
Sprawdzić, czy w obrębie strefy (A) ruchoma ścianka (2) z pokrętką (6) w pozycji "0" znajduje się na jednej linii z ostrzem.

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 - Pokrętło 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° - Pokrętło 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.

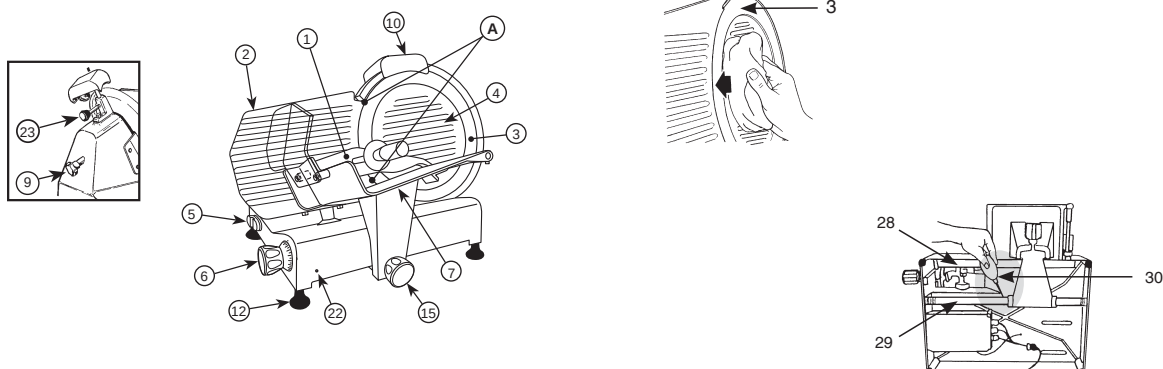
Wyczyścić prostokątną prowadnicę (28) (unikając jej odtłuszczenia).

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 pokrętło 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 pokrętło 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)

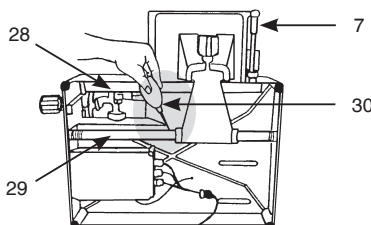
Ostrze powinno zostać wymienione w przypadku, gdy nie można go już naostrzyć lub odległość pomiędzy częścią tnącą a osłoną noża wynosi więcej niż 6 mm.

Koła ścierne ostrzałki (10)

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

Ruchomy stół roboczy (7) (smarowanie)

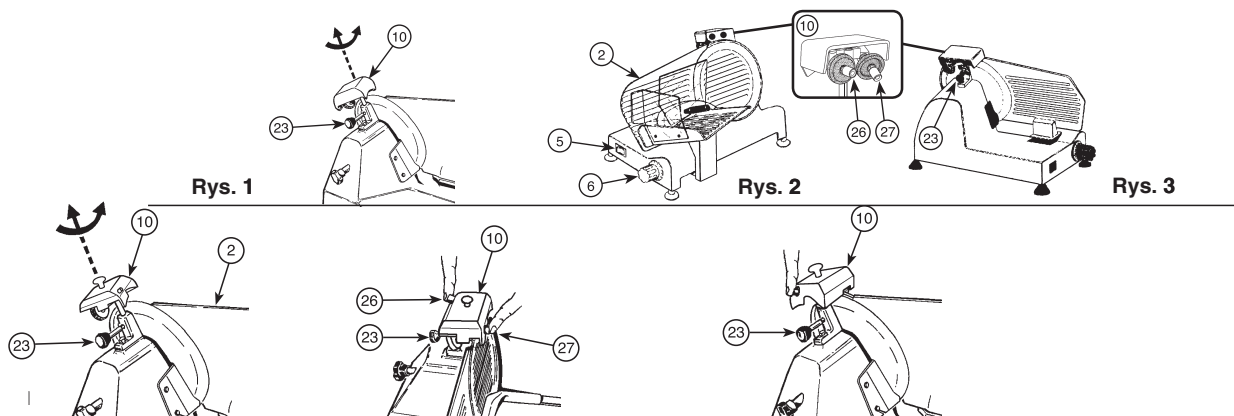
Jeśli podczas ruchu wózka napotykanym jest opór, należy przeprowadzić smarowanie prowadnic (28) i (29) w sposób przedstawiony na rysunku. Należy je wyczyścić i naoliwić przy pomocy odpowiedniej olejarki (30) dołączonej do zestawu, a następnie sprawdzić ruch wózka.



9. Ostrzenie noża

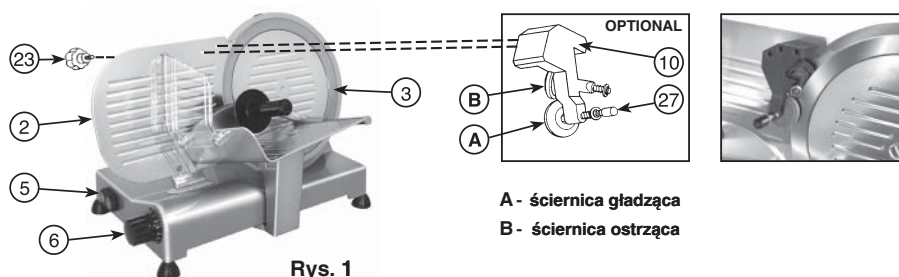
Należy pamiętać, że ostrze jest bardzo wytrzymałe i dlatego wymaga ostrzenia jedynie wtedy, gdy zmniejsza się wydajność krojenia.

- 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 ostrzącej 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

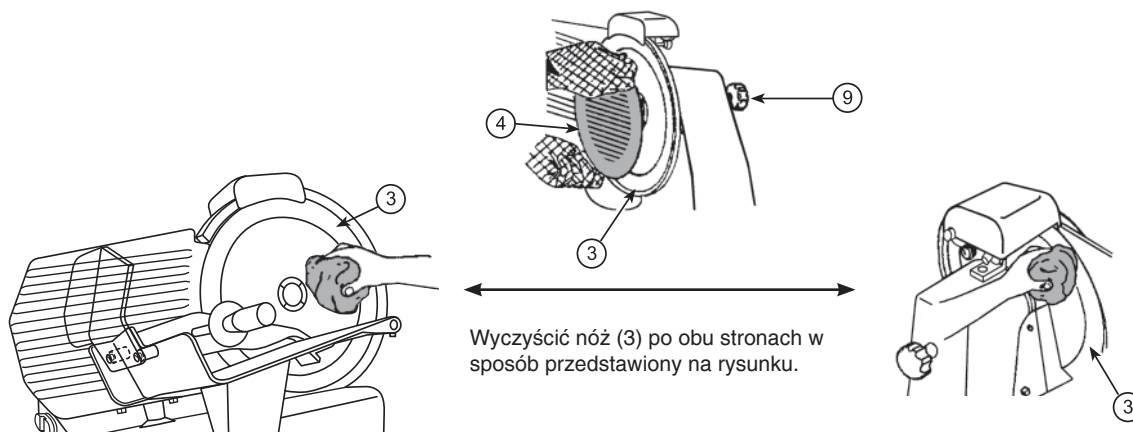
Ustawić pokrętko w pozycji "0". Zdjąć ostrze odkręcając śrubę (pośrodku osłony noża), a następnie wyczyścić ostrze oraz wewnętrzną stronę osłony noża przy pomocy alkoholu lub ciepłej wody. Maszyna oraz wszystkie jej części powinny być czyszczone przy pomocy gąbki zamoczonej w neutralnym środku czyszczącym. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Jeśli utrudniony jest ruch wózka, należy umieścić krajalnicę 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).

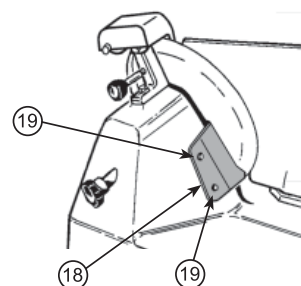


Przerwa w eksploatacji

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

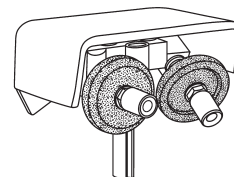
Czyszczenie płytki przekazującej plastry (18)

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



Czyszczenie kół ostrzałki

Po kilku ostrzeniach, 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: Podpisany, do odbioru, kontrola prawidłowego podłączenia urządzenia
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:

.....
.....
.....
.....
.....