

NÁVOD NA INŠTALÁCIU A POUŽITIE



MLYNČEKY NA MÄSO

T - 8 / S - 12 / TS - 12 / TS - 12D / TE - 22 / TE 22D

TN - 22 / TN - 22D / TN - 32 / TN - 32D



Obsah

Prehlásenie o súlade s normami	3
Technické údaje	3
Kontrola obalu a zariadenia	4
Inštalácia	4
Umiestnenie	4
Bezpečnostné opatrenia z hľadiska požiarnej ochrany podľa platných noriem	5
Pripojenie elektrického kábla do siete	6
Návod na použitie	6
Čistenie a údržba	7
Detail dvojzloženia - neodnímateľná hlava	8
Detail dvojzloženia - odnímateľná hlava	8
Detail jednozloženia - neodnímateľná hlava	9
Detail jednosložení odnímateľná hlava	9
Schéma zapojenia	10
Schéma zapojenia spätný chod	10

Prehlásenie o súlade s normami

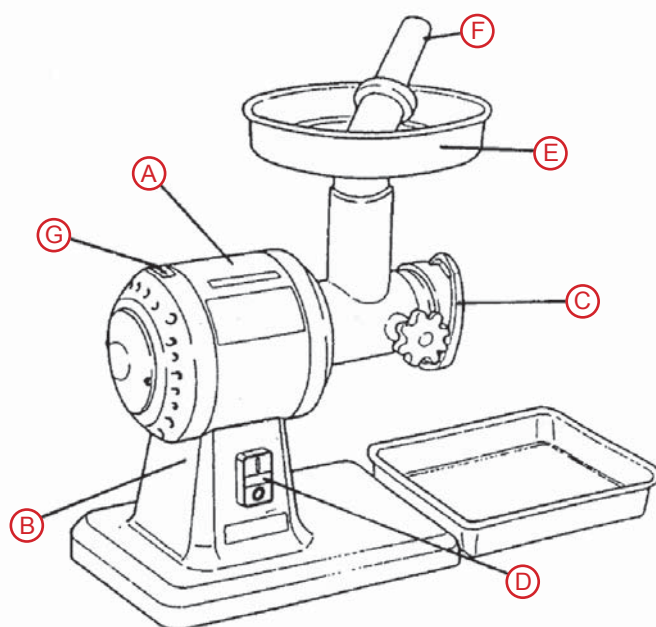
Výrobca prehlasuje, že prístroje sú v súlade s platnými predpismi CEE, platným zákonom a platným zákonom o ochrane verejného zdravia, a platnou vyhláškou a príslušnými nariadeniami vlády. Inštalácia musí byť uskutočnená s ohľadom na platné normy.

Pozor, výrobca sa vzdáva akejkoľvek zodpovednosti v prípade priamych i nepriamych poškodení, ktoré sa vzťahujú k nesprávnej inštalácii, nesprávnym zásahom alebo úpravami, nedostatočnou údržbou, nesprávnym používaním, ktoré sú eventuálne spôsobené inými príčinami, ako uvádzajú body uvedené v podmienkach predaja. Tento spotrebič je určený len pre odborné používanie a musí byť obsluhovaný kvalifikovanými osobami. Časti, ktoré boli po nastavení zaistené výrobcom alebo poverným pracovníkom, nesmú užívatelia prestavovať.

Technické údaje

Pred inštaláciou si preštudujte elektrickú schému zapojenia, ktorá je priložená v tomto návode.

Typ výrobku	Produkcía (kg)	Otáčky motora (ot/min.)	Otáčky noža (ot/min.)	Napätie (V)	Príkion (kW)	Krytie	Hlučnosť (dB)	Rozmer (cm)	Hmotnosť (kg)
T-8	50	1 400	245	230	0,37	IP X3	70	28 x 27 x 34 v	8,5
S-12	160	1 400	220	230 / 400	0,75	IP X3	70	54 x 25 x 43 v	20
TS-12 / TS-12D	160	1 400	220	230 / 400	0,75	IP X3	70	40 x 29 x 47 v	18
TE-22 / TE-22D	300	1 400	174	230 / 400	1,1	IP X3	70	45 x 29 x 48 v	25
TN-22 / TN-22D	300	1 400	174	230 / 400	1,1	IP X3	70	30 x 42 x 50 v	39
TN-32 / TN-32D	500	1 400	160	230 / 400	2,2	IP X3	70	32 x 48 x 55 v	43



- (A)** Telo motora
- (B)** Základňa motora
- (C)** Mlecia komora kompletná
- (D)** Ovládací panel
- (E)** Násypka
- (F)** Tlačný kolík
- (G)** Výrobný štítok

obr. 1

Kontrola obalu a zariadenia

Zariadenie opúšťa naše sklady v riadnom obale, na ktorom sú odpovedajúce symboly a označenia. V obale sa nachádza odpovedajúci návod na použitie. Ak obal vykazuje zlé zaobchádzanie, známky poškodenia, **musí sa okamžite reklamovať u prepravcu a to spísaním a podpísaním protokolu o škode. Na neskoršie reklamácie nebude braný ohľad.**

Prístroj je pre prepravu zabalený do tuhej kartónovej krabice a proti vlhkosti je chránený polyetylénovou fóliou.

Prevádzková teplota:	0 – 32 °C
Skladovať pri teplote:	-15 až +50°C
Výkon motora:	80% pri teplote 20°C 50% pri teplote 60°C

Pri inštalácii vo výške nad 1000 mm je potrebné požadovať špeciálne el. zapojenie.



Dôležité upozornenie

- Tento návod musí byť riadne a pozorne prečítaný, pretože obsahuje dôležité informácie o bezpečnostných prvkoch, inštalácie, použití.
- Tieto odporúčenia sa vzťahujú na tento výrobok
- Výrobok odpovedá platným normám.
- Tento návod sa musí riadne uschovať pre budúce použitie
- Zabráňte deťom manipulovať s prístrojom
- Pri predaji alebo premiestnení je nutné sa presvedčiť, že obsluha alebo odborný servis sa zoznámil s ovládaním a inštaláčnymi pokynmi v priloženom návode.
- Výrobok smie obsluhovať len zaškolená obsluha
- Smie sa používať len k mletiu potravín (mäso, saláma, syr a pod.)
- Nesmie byť spustený bez dozoru.
- Doporučuje sa kontrola odborným servisom minimálne 2x ročne.
- Pri prípadnej oprave výmene dielov musia byť použité originálne náhradné diely.
- Výrobok sa nesmie čistiť prúdom vody alebo tlakovou sprchou.
- Pri poruche alebo nesprávnom chode výrobku je nutné odpojiť všetky príklady (elektrina) a zavolať autorizovaný servis.
- Výrobca sa vzdáva akejkoľvek zodpovednosti pri poruchách spôsobenými chybnou inštaláciou, nedodržaním hore uvedených odporúčení, iným užívaním apod.

Inštalácia

Technické inštrukcie pre inštaláciu a reguláciu

Na použitie LEN PRE ŠPECIALIZOVANÝCH TECHNIKOV.

Inštrukcie, ktoré nasledujú, sú určené technikovi kvalifikovanému pre inštaláciu, aby vykonal všetky operácie čo najkorektnjším spôsobom a podľa platných noriem.



Akákoľvek činnosť spojená s reguláciou a pod. musí byť vykonaná len so zariadením odpojeným zo siete. Ak je potrebné udržiavať spotrebič pod napätím je treba najvyššej opatrnosti.

Umiestnenie

K regulácii činnosti spotrebiča je nutné, aby prostredie - kuchyne - kde bude spotrebič nainštalovaný bolo dobre vetrané (vzhľadom k tomuto: nech sa technik riadi platnými normami). Ak bude zariadenie umiestnené tak, že bude v kontakte so stenami nábytku, tieto musia odolávať teplote až 60°C. Inštaláciu, nastavenie, uvedenie do prevádzky musí prevádzať kvalifikovaná osoba, ktorá má k takýmto úkonom oprávnenie a to podľa platných noriem.

Rozbalte prístroj a skontrolujte či sa nepoškodil počas prepravy. Umiestnite prístroj na vodorovnú plochu (maximálna nerovnosť do 2°).

Bezpečnostné opatrenia z hladiska požiarnej ochrany podľa platných noriem

- spotrebič môžu obsluhovať len dospelé osoby
- spotrebič môže byť bezpečne používaný v obyčajnom prostredí podľa platných noriem
- spotrebič je nutné umiestniť tak, aby stál pevne na nehorľavom podklade

Na spotrebič a do vzdialenosti menšej ako bezpečná vzdialenosť od neho nesmú byť kladené predmety z horľavých hmôt (najmenšia vzdialenosť spotrebiča od horľavých hmôt je 10 cm).

- informácie o stupni horľavosti bežných stavebných hmôt - vid'. tabuľka nižšie

Tabuľka: stupeň horľavosti stavebné hmoty zaradené do st. horľavosti hmôt a výrobkov

A nehorľavé	žula, pieskovec, betóny, tehly, keramické obkladačky, omietky
B neľahko horľavé	akumin, heraklit, lihnos, itaver
C1 ťažko horľavé	drevo, listnaté, preglejky sirkoklit, tvrdý papier, umakart
C2 stredne horľavé	drevotrieskové dosky, solodur, korkové dosky, guma, podlahoviny
C3 ľahko horľavé	drevovláknité dosky, polystyrén, polyuretán, PVC


Spotrebiče musia byť inštalované bezpečným spôsobom. Pri inštalácii musia byť ďalej rešpektované príslušné projektové, bezpečnostné a hygienické predpisy podľa:

- platných noriem požiarnej bezpečnosti lokálnych spotrebičov a zdrojov tepla
- platných noriem prostredí pre elektrické zariadenia

Pripojenie elektrického kábla do siete

Inštalácia elektrického prívodu - Tento prívod musí byť samostatne istený odpovedajúcim ističom menovitého prúdu v závislosti na príkone inštalovaného prístroja. Príkone prístroja skontrolujte na výrobnom štítku. Prístroj pripojte priamo na sieť pomocou zástrčky na prívodnom kábly. Ak je zariadenie pripojené do siete pomocou prívodného kábla bez zástrčky, je nevyhnutné vložiť medzi spotrebič a sieť vypínač s minimálnou vzdialenosťou 3 mm medzi jednotlivými kontaktmi, ktorý odpovedá platným normám a zaťaženiám. Prívod uzemnenia (žltozelený) nesmie byť týmto spínačom prerušený. V každom prípade prívodný kábel musí byť umiestnený tak, že v žiadnom bode nedosiahne teploty o 50 stupňov vyššej ako prostredie. Najskôr ako bude spotrebič pripojený do siete je nutné sa uistiť, že:

- prívodný istič a vnútorný rozvod znesú zaťaženie spotrebiča (viď štítok matrice)
- rozvod je vybavený účinným uzemnením podľa platných noriem a podmienok daných zákonom
- zásuvka alebo vypínač v prívode sú dobre prístupné od spotrebiča

 **Vzdávame sa akejkoľvek zodpovednosti v prípade, že tieto normy nebudú rešpektované a v prípade porušenia hore uvedených zásad.**

Pred prvým použitím je nutné z prístroja odstrániť ochrannú fóliu a prístroj vyčistiť viď. kapitola „Čistenie a údržba“.

Návod na použitie


Pozor! Skôr ako začnete prístroj používať, je nutné odstrániť ochranné fólie, dobre zariadenie umyť vodou so saponátom na riad a potom utrieť vlhkou útierkou. Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.

Zariadenie je určené k mletiu mäsa a so špeciálnym nástavcom aj na pasírovanie paradajok.

Zariadenie môžu používať len osoby oboznámené s návodom na použitie a oprávnené obsluhovať toto zariadenie.

Mäso určené k mletiu narežte na kocky s rozmerom, ktorý umožní ich voľné prepadnutie násypným otvorom do mlecieho priestoru. Vložte pripravené mäso na násypku, pod vyústenie mlecieho priestoru pripravte misku pre spracované mäso a uveďte mlynok do chodu zeleným tlačítkom a tlačným kolíkom ľahko natlačte mäso do mlecieho priestoru. **Nikdy nevťahujte mäso bez pomoci tlačného kolíka, hrozí nebezpečie úrazu.**

Po naplnení misky vypnite mlynok, mleté mäso vysypte do väčšej nádoby, misku umiestnite späť a znova stlačte tlačítko štart. Pri type so spätným chodom je možné použiť spätný chod pre uvoľnenie uviaznutého šneku (obr. 5). Pri použití nástavca pre plnenie párkov dbajte, aby nedošlo k preplneniu mlynka, následnému upchatiu nástavca a prípadnému poškodeniu pohonného ústrojenstva.


 **Nikdy nevhadzujte do pracovného priestoru kosti, hrozí poškodenie noža alebo prevodového ústrojenstva!**

Výmenu nožov a matric vykonávajte vždy pri vypnutom a odpojenom zariadení, inak hrozí nebezpečnosť úrazu (obr. 2). Výmena sa urobí povolením ocelevej matice (I) na čele mlynka a postupným vybratím jednotlivých pracovných častí (matrice, noža a šneka, viď. obrázky 2,3,6,7). Pri opätovnom zmontovaní jednotlivých častí dbajte na ich správne nasadenie. Pri nesprávnom nasadení hrozí poškodenie zariadenia.

Pri dodávke sú mäsomlynky osadené šnekom, rezným nožom a matricou s otvormi s priemerom 6 mm. Pri potrebe mletia mäsa na maticiach s menším priemerom otvoru je nevyhnutné surovinu predomleť na matici s otvormi s priemerom 6 mm alebo väčším!

 **Pri mletí suroviny na matici s malým priemerom otvorov bez predchádzajúceho predomletia hrozí preťaženie stroja a následné odlomenie hriadele noža!**

Pri použití mlynčeka s dvojjzložením (modely TS-12D, TE-22D, TS-22D a TS-32D) postupujte pri rozoberaní a opätovnom skladaní podľa obr. 2 a 3. Akékoľvek diely jednozloženia alebo dvojjzloženia sú unikátne a nedajú sa spolu vzájomne zameniť. Ak nedodržíte postupnosť jednotlivých dielov hrozí ich poškodenie alebo poškodenie stroja!


 **Všetky mleté suroviny musia obsahovať tuk, ktorý slúži k mazaniu šnekového ústrojenstva. Nikdy nemelte varené mäso, hrozí zadrenie stroja. Nečistite mlecíu komoru pomocou pečiva - hrozí poškodenie stroja (zlomenie hriadeľa noža).**

Kombinácie matric pre dvojjzloženie

Model

TS-12D	0 + 6 + 2,5	0 + 6 + 3	0 + 8 + 3	0 + 10 + 4,5	0 + 12 + 6
TE, TN-22D	0 + 6 + 2	0 + 6 + 3	0 + 8 + 4,5	0 + 10 + 6	0 + 14 + 8
TN-32D	0 + 6 + 3	0 + 8 + 4,5	0 + 10 + 6	0 + 14 + 8	0 + 16 + 10

 Číslica udáva \varnothing otvoru v mm

 Číslica 0 označuje nôž s tromi otvormi v dvojjzložení

Čistenie a údržba

Pravidelne umývajte pracovné nástavce. Nástavce môžete umyť pod tečúcou vodou a bežnými saponátmi. Telo motora utierajte len vlhkou utierkou. Pri vniknutí vody do tela motora hrozí jeho poškodenie a úraz elektrickým prúdom. **Pri modeloch s odnímateľnou hlavou postupujte nasledovne: 1. otočte maticu proti smeru hodinových ručičiek. 2. vyberte jednotlivé prvky (nôž, šajbu, šnek). 3. povoľte poistné skrutky a vyberte telo mlynka. 4. Po umytí a dôkladnom osušení zložte komponenty v opačnom poradí. Pri nesprávnom postupe hrozí poškodenie jednotlivých komponentov!!! Maticu G- obr.7 pri skladaní dotáhujte až ako poslednú!!! Platí pre všetky modely s odnímateľnou hlavou!!!**

Doporučuje sa nechať prístroj aspoň 2x ročne prekontrolovať odborným servisom. Akékoľvek zásahy do prístroja môže vykonávať len kvalifikovaná osoba, ktorá má k takýmto úkonom oprávnenie.

Poznámky a doporučenia

Používajte prístroj len pod dohľadom.

Ako postupovať v prípade poruchy

Vypnite elektrický prívod a zavolajte servisnú organizáciu predajcu.

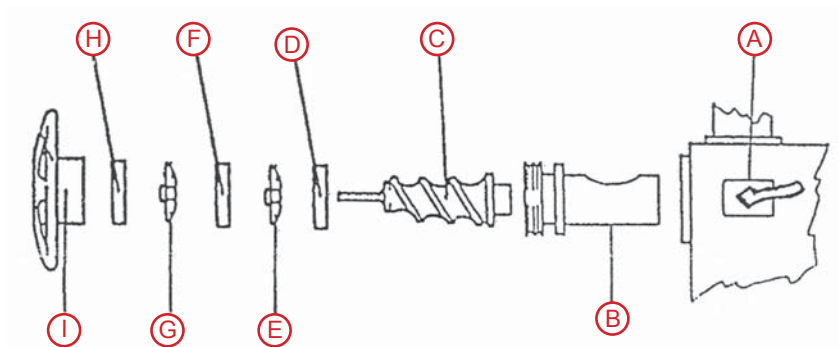
UPOZORNENIE

Záruka sa nevzťahuje na všetky spotrebné diely podliehajúce bežnému opotrebeniu (gumové tesnenia, žiarovky, sklenené a plastové diely atď.). Záruka sa tiež nevzťahuje na zariadenie pokiaľ nieje prevedená inštalácia v súlade s návodom – oprávneným pracovníkom podľa odpovedajúcich noriem a ak bolo so zariadením neodborne manipulované (zásahy do vnútra zariadenia) alebo bolo obsluhované nezaškoleným personálom a v rozpore s návodom na použitie. Ďalej sa záruka nevzťahuje na poškodenie prírodnými vplyvmi či iným vonkajším zásahom.

 **Záruka sa tiež nevzťahuje na os noža, ktorá pôsobí ako poistka proti preťaženiu motora. Z toho dôvodu pri preťažení os praskne!**

Prepravné obaly a zariadenia po ukončení životnosti odovzdajte do zberu.

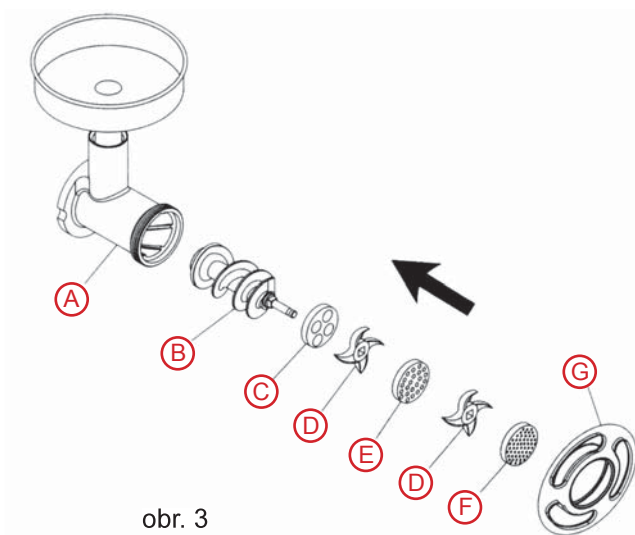
Detail dvojzloženia - neodnímatelná hlava



obr. 2

- (A) Púzdro komory
- (B) Komora mletia
- (C) Šnek
- (D) Matrica deliaca
- (E) Nôž zadný
- (F) Matrica
- (G) Nôž predný
- (H) Matrica
- (I) Matica

Detail dvojzloženia - odnímatelná hlava

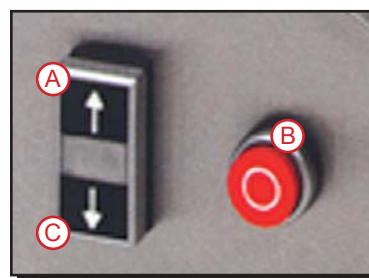


obr. 3

- (A) Komora mletia
- (B) Šnek
- (C) Matrica deliaca
- (D) Nôž
- (E) Matrica
- (F) Matrica
- (G) Matica



obr. 4



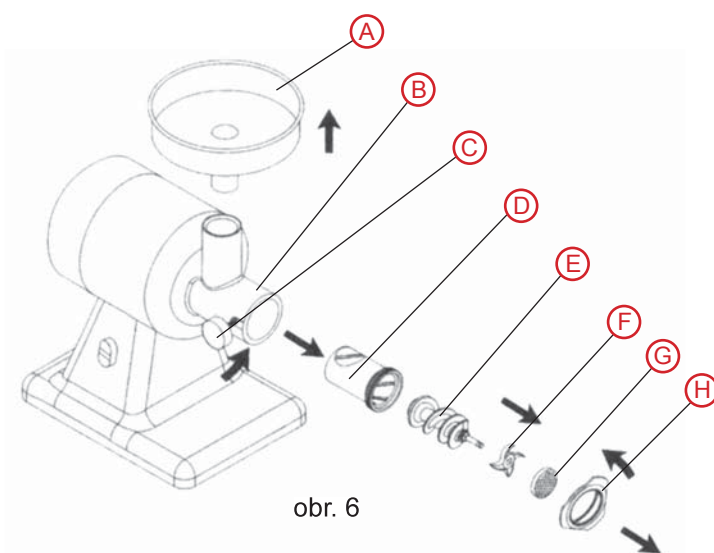
obr. 5

- (A) Tlačítko VPRED
- (B) Tlačítko STOP
- (C) Tlačítko VZAD



Pri modely TN-22 a TN-32 je možné pre uvoľnenie uviaznutej reznej mechaniky použiť spätný chod.

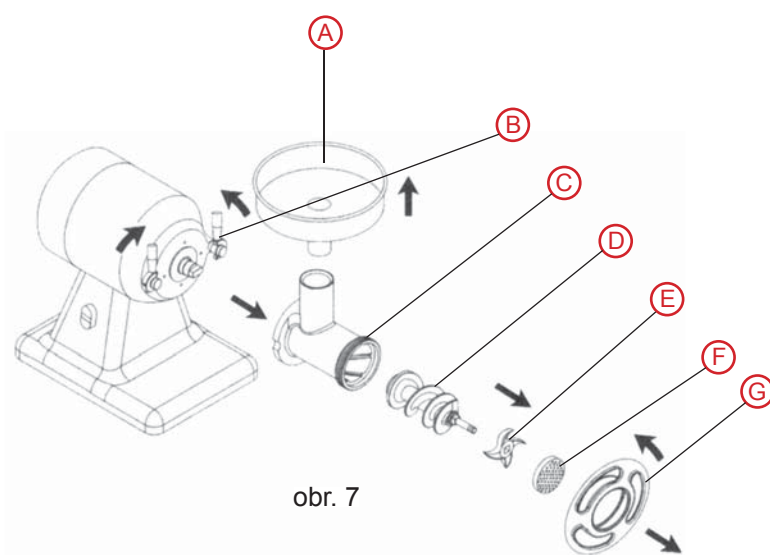
Detail jednozloženia - neodnímateľná hlava



obr. 6

- (A) Násypka
- (B) Telo komory
- (C) Skrutka aretačná
- (D) Komora mletia
- (E) Šnek
- (F) Nôž
- (G) Matrica
- (H) Matica

Detail jednozloženia - odnímateľná hlava



obr. 7

- (A) Násypka
- (B) Páka aretačná
- (C) Komora mletia
- (D) Šnek
- (E) Nôž
- (F) Matrica
- (G) Matica

Rozložená TE-22



obr. 8

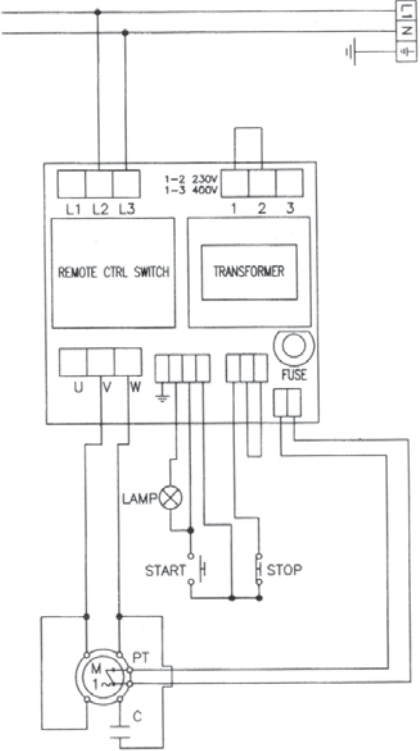
T-8



obr. 9

Schéma zapojenia

230 V



400 V

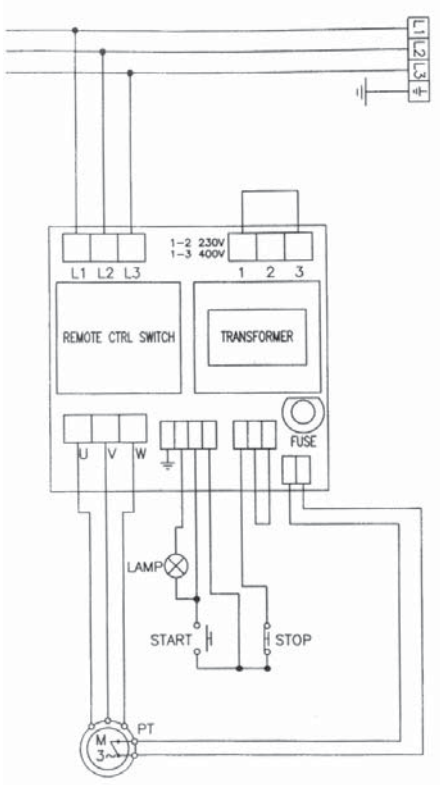
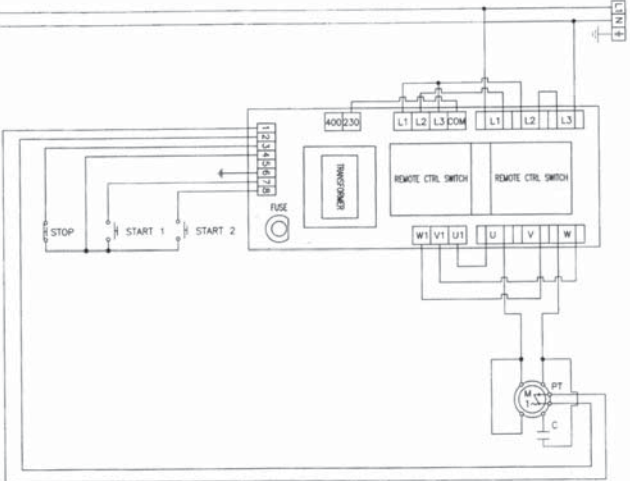
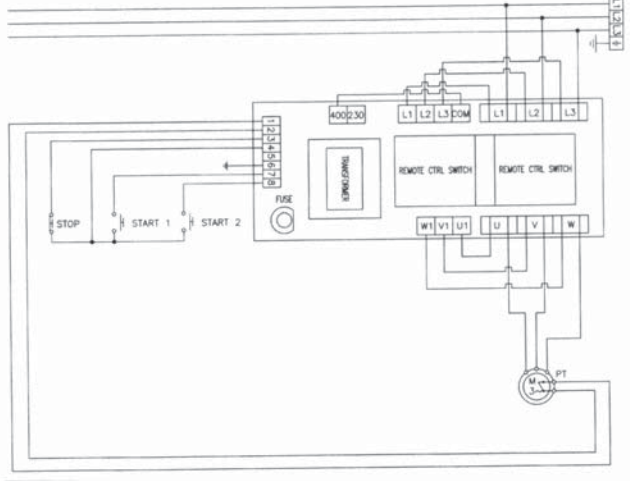


Schéma zapojenia spätný chod

230 V



400 V



Zoznam servisných organizácií:

CZ: **RM Gastro**, 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 Mesto nad Váhom, tel. +421 32 7717061,
obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk