Bedienungsanleitung



2026-11-17

Aufschnittmaschine, Messer 300 mm
Teflon 230 V / 1N
GMS 300 T

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3

2. TECHNISCHE DATEN 3

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG 3

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 3

5. INSTALLATION 4

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ 4

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH 5

8. REINIGUNG UND WARTUNG 13

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]
580	515	515	20.80	0.320

Wird geladen	Klingendurchmesser [mm]	Grobtiefe [MM]	Bruttohöhe [MM]	Bruttovolumen [M3]
230 V / 1N - 50 Hz	300	530	560	0.181

Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]
0.143	23.40	610

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Mate-

rialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	**Baumaterialien**
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.

- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω für Phasenleiter und 0,028 + j 0,017 Ω für den Neutralleiter.**

Modelle	Durchmesser des Messers (mm)	Geschwindigkeit des Messers (RPM)	Max. Schnittstärke (mm)	Abmessungen des Tisches (cm)	Spannung (V/Hz)	Leistungsaufnahme (W)	Lärm (db)	Dimension (cm)	Gewicht (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

Installation der elektrischen Versorgung - Diese Versorgung muss separat mit einem geeigneten Schutzschalter abgesichert werden, dessen Nennstrom von der Leistungsaufnahme des installierten Geräts abhängt. Überprüfen Sie den Nennwert des Geräts auf dem Typenschild (Abbildung 3). Schließen Sie das Gerät über den Stecker des Netzkabels direkt an das Stromnetz an. Wenn das Gerät über ein Netzkabel ohne Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein Schalter eingefügt werdenmit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, entsprechend den geltenden Normen und Belastungen. Die Erdungsleitung (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden.

In jedem Fall muss die Zuleitung so verlegt werden, dass sie zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur von 50 grad höher als die Umgebung. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass:

- der Versorgungsschutzschalter und die interne Verkabelung der Belastung des Geräts standhalten (siehe Matrixetikett)

- das Verteilernetz ist mit einer wirksamen Erdung gemäß den gesetzlich vorgeschriebenen Normen (CSN) und Bedingungen ausgestattet

- die Steckdose oder der Schalter in der Zuleitung vom Gerät aus leicht zugänglich ist

Wir lehnen jede Haftung ab, falls diese Standards nicht eingehalten werden und falls gegen die oben genannten Grundsätze verstoßen wird. Vor dem ersten Gebrauch muss die Schutzfolie vom Gerät entfernt und das Gerät gereinigt werden, siehe Kapitel "Reinigung und Wartung".

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Achtung! Bevor Sie das Gerät benutzen, müssen Sie die Schutzfolie entfernen und das Gerät mit Wasser und Spülmittel gut abwaschen und anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.

Das Gerät ist zum Schneiden von Wurst, geräuchertem Fleisch und Käse bestimmt.

Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit der Bedienungsanleitung vertraut und zur Bedienung des Geräts befugt sind.

Dienst

Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch des Geräts, dass die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt. Legen Sie die Salami oder den Hartkäse auf den Schneidetisch und stellen Sie die gewünschte Schnittdicke mit dem Einstellknopf für die Schnittdicke (B Abb. 4) ein. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (A Abb.3) ein und beginnen Sie mit dem Schneiden. Bewegen Sie den Schneidetisch in Richtung des Messers. Halten Sie das Schneidgut mit dem Druckarm (G Abb.1) fest. Halten Sie den Arm immer am Kunststoffgriff. Verwenden Sie den Schneidetisch, um das Schneidgut in den Schnitt zu bewegen. (I Abb. 1). Bewegen Sie das Schneidgut mit leichtem Druck auf den Arm in Richtung Messer entlang des Schneidtisches

beim Schneiden des restlichen Materials verwenden Sie die Vorderseite des Druckarms. Lassen Sie das Schnittgut

auf Lebensmittelfolie oder ein geeignetes Tablett fallen lassen.

Die Schneidmaschinen der GMS-Reihe sind mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet (Abb. 3). Der Schalter sichert die Maschine bei einem Stromausfall gegen Wiedereinschalten. Bei jedem Einschalten der Maschine muss zuerst die Taste "OFF" gedrückt werden, bevor die Taste "ON" zum Einschalten der Maschine gedrückt wird.

Nachdem sich die geschnittenen Scheiben angesammelt haben, entfernen Sie sie bei ausgeschalteter Maschine. Nach dem Schneiden der letzten Scheibe schieben Sie die Zuführung zurück und verfahren wie oben beschrieben. Halten Sie die Würste senkrecht zum Messer und üben Sie beim Schneiden leichten Druck auf den Halter aus. Zum Schneiden von Salami usw. beim Schneiden von Hartkäse wird die Rille auf dem Edelstahlmesser verwendet, um zu verhindern, dass der Käse am geschnittenen Käse kleben bleibt.

Es wird empfohlen, den Käse vor dem Schneiden zu kühlen.

Zum Schneiden von Hartkäse empfehlen wir ein speziell geschärftes Messer mit Wellenschliff

Schleifen (Abb. 8)

Reinigen Sie die Maschine vor dem Schleifen zunächst gründlich. Befestigen Sie dann die Schleifvorrichtung auf dem Schneidtisch (Abb. 8).

Am Gerät können Sie die maximale Schnittdicke (15 mm) einstellen. Befestigen Sie die Schleifvorrichtung in der richtigen Position, so dass die Klinge des Messers zwischen den Schleifscheiben durchläuft (Abb. 8). Schalten Sie das Gerät ein und fahren Sie es an das Messer heran, bis die rosafarbene Scheibe (Abb. 8, Scheibe A) das Messer zu berühren beginnt. Schleifen Sie das Messer 10 Sekunden lang. Bewegen Sie dann das Rad aus dem Weg. Drücken Sie die obere Scheibe (Abbildung 8 Scheibe B) 5 Sekunden lang, um die Schneidkanten nach dem Schleifen zu reinigen. Wenn der Schleifvorgang beendet ist, bauen Sie die Schleifmaschine aus.

Hinweis: Die Schleifscheibe "A" wird zum Schleifen und die Scheibe "B" zum Säubern der Kante nach dem Schleifen verwendet.

Wenn der Spalt zwischen dem Messer und der Abdeckung größer als 6 mm ist, muss das Messer durch ein neues ersetzt werden.

ACHTEN SIE AUF DIE ERHÖHTE VERLETZUNGSGEFAHR DURCH MESSERKLINGEN.

Nach fünf Schleifzyklen mit der Schleifmaschine empfehlen wir, das Messer im Schleifraum nachzuschleifen.

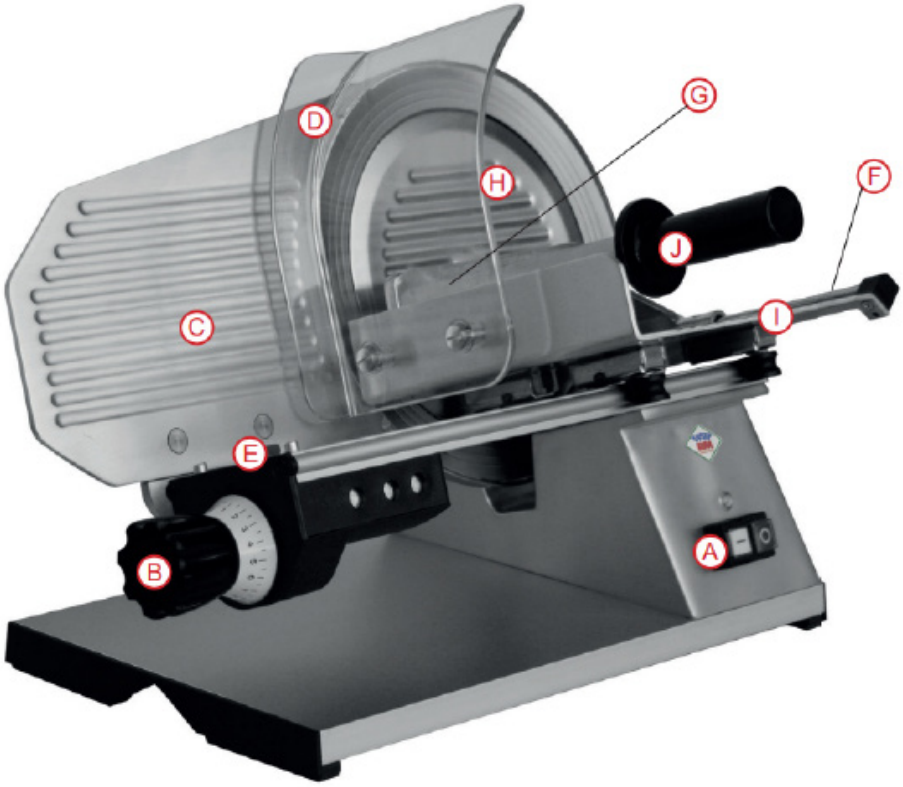
Technische Daten

schneckengetriebemotor, Bewegung des Schlittens durch vertikale Rollen, Messer aus rostfreiem Stahl mit Rillen gegen das Festkleben des Käses beim Schneiden, Schleifvorrichtung, schbreiter Schneidetisch,

Sicherheitsvorrichtungen (Messerabdeckung, Messersicherung beim Abnehmen des Tisches, Sicherheitsschalter), Reinigung und Wartung des Geräts.

Es wird empfohlen, alle Führungsteile regelmäßig zu schmieren, um eine übermäßige Abnutzung der gleitenden Teile zu verhindern. Die Schmierung erfolgt durch Auftragen einer gleichmäßigen Schicht Vaseline. Regelmäßige Wartung in Abhängigkeit von der Verwendung der Maschine. Eine ordnungsgemäße Schmierung der Maschine ist erforderlich, wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.

Abb. 1



A) Schalter

B) Drehknopf zur Einstellung der Schnittkraft

C) Platte zur Einstellung der Schnittkraft

D) Schutzhülle

E) Tischsicherungsschraube

F) Arm-Laufstange

G) Druckarm

H) Messerabdeckung

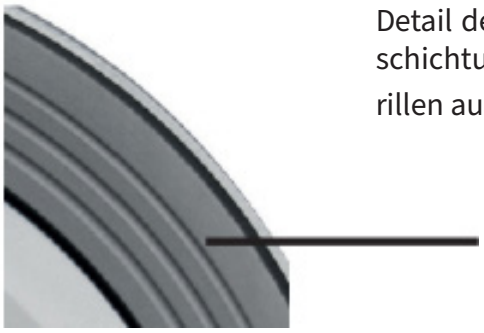
I) Schneidetisch

J) Schultergriff

Abb. 2



der Pfeil zeigt die Drehrichtung des Messers an



Detail der Antihaftbeschichtung

rillen auf dem Messer

Abb. 3

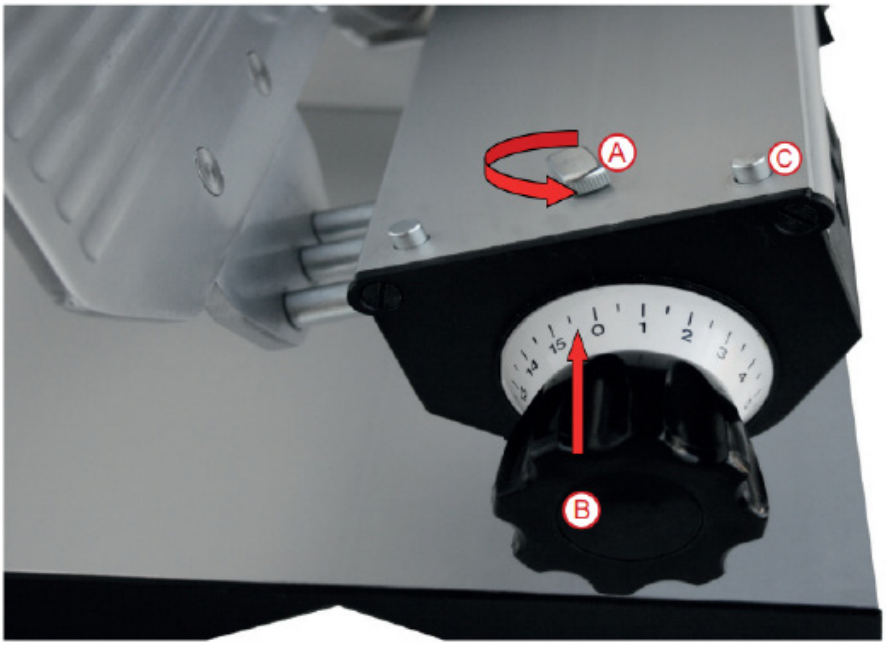


A) Hauptsicherheitsschalter

B) Betriebsleuchte des Geräts



Abb. 4

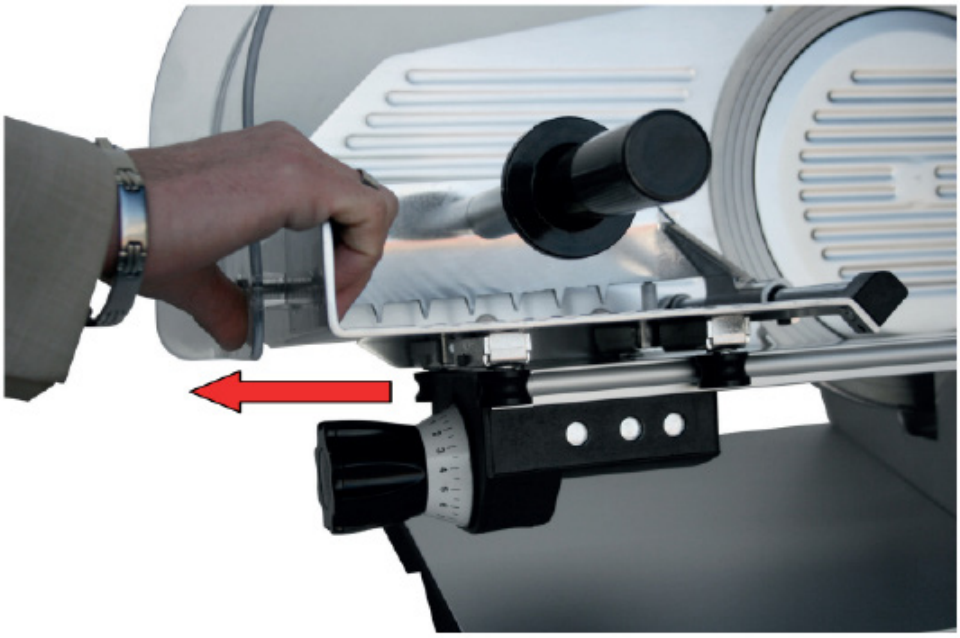


A) Tischsicherungsschraube

B) Knopf zum Einstellen der Schnittkraft

C) Reisestopps

Abb. 5



Abnehmen des Schneidtisches zum Waschen

Abb. 6

schraube des Messerdeckels

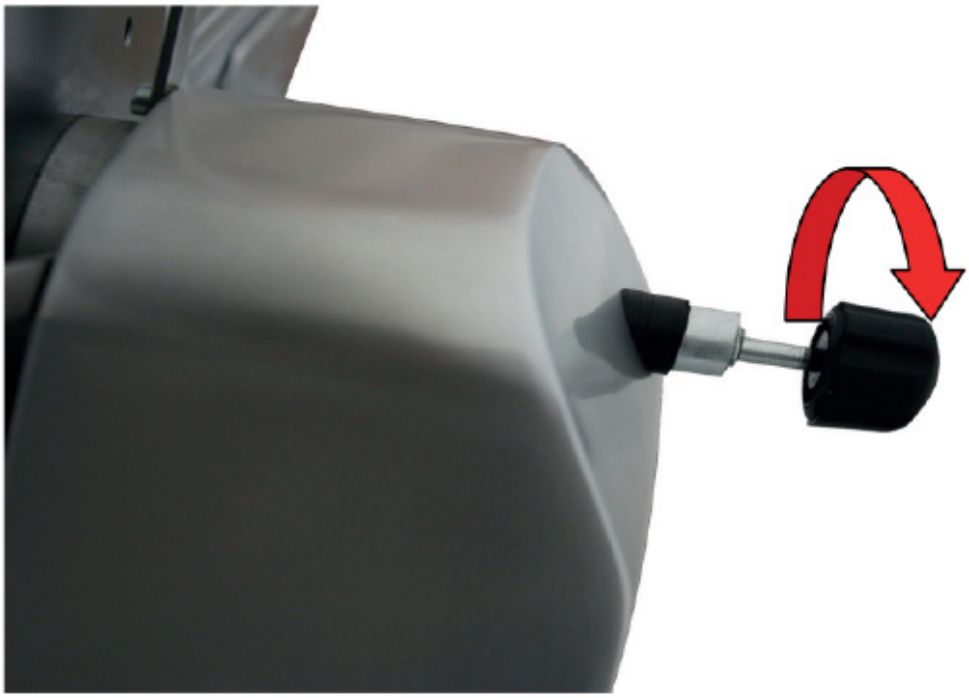


Abb. 7

Abnehmen der Messerabdeckung und des Messerabstreifers



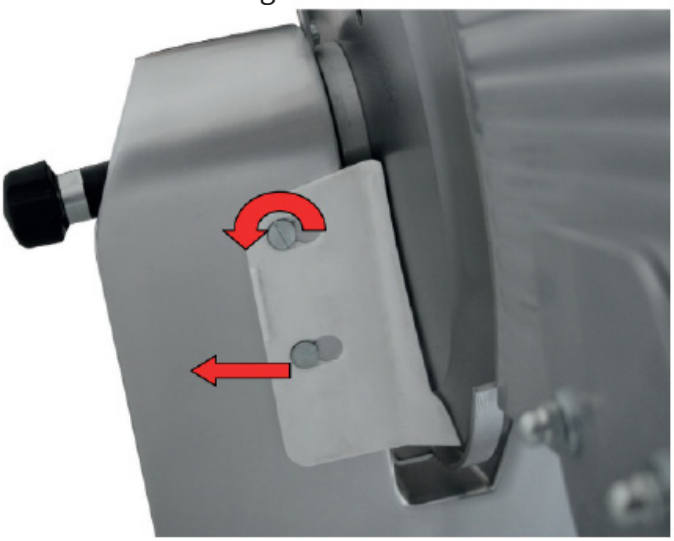


Abb. 8



Befestigung der Schleifvorrichtung

A) Schleifscheibe

B) Feststellrad

Montage der Schleifvorrichtung an der GMS 300

Die Schleifvorrichtung ist an der Oberseite des Messers befestigt.

Abb. 9



Abb. 10

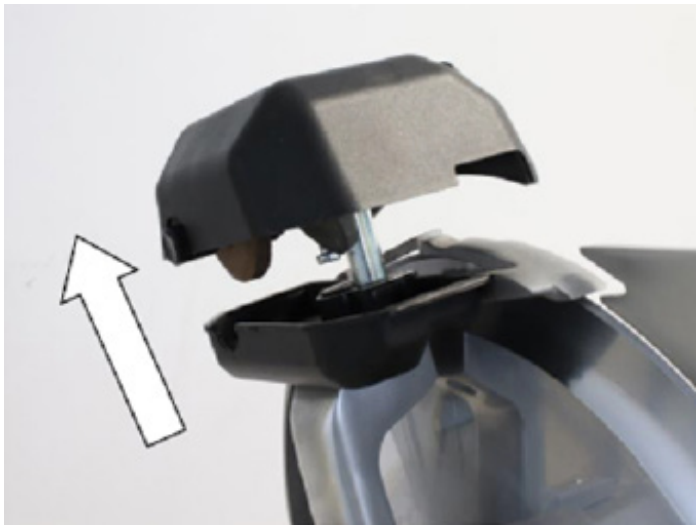
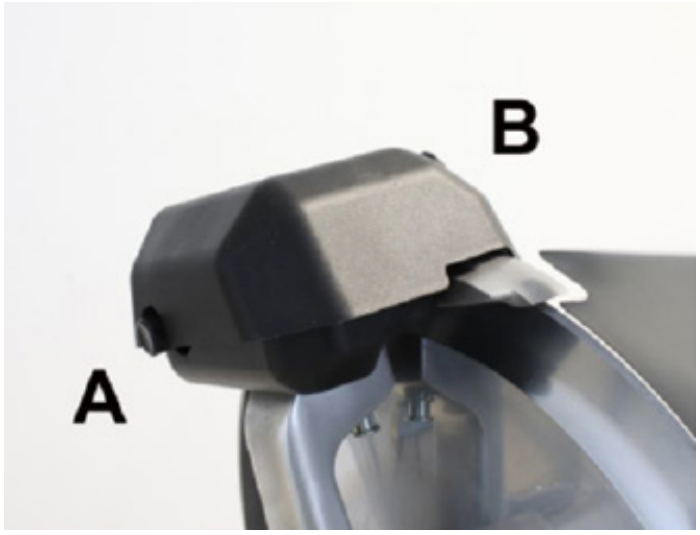


Abb. 11



Abb. 12



Fokussieren des GMS 300 Fixfokus

Bevor Sie das Messer schärfen, reinigen Sie die Maschine und entfetten Sie das Messer gründlich.

1. Schließen Sie das Gerät an

2. Heben Sie die Schleifmaschine an und drehen Sie sie um 180°, um das Messer zwischen die beiden Schleifscheiben zu bringen. (Abb.9)

3. Zum Scharfstellen halten Sie die Taste "A" 5/10 Sekunden lang gedrückt.

4. Um Grate zu entfernen, halten Sie die Taste "B" einige Sekunden lang gedrückt.

5. Halten Sie die Maschine an und bringen Sie die Schleifmaschine in ihre Ausgangsposition zurück (Abb. 10-11-12)

Hinweis: Verwenden Sie die Taste "A" zum Schärfen und die Taste "B" zum Entfernen von Graten. Halten Sie sich während des Schärfens an die ursprüngliche Zeichnung der Messerebene. Tauschen Sie die Klinge aus, wenn das Spiel zwischen dem Ring und der Klinge größer als 6 mm ist.

Abb. 13



Warnhinweise

nur verwenden und warten in Übereinstimmung mit der Betriebsanleitung.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**