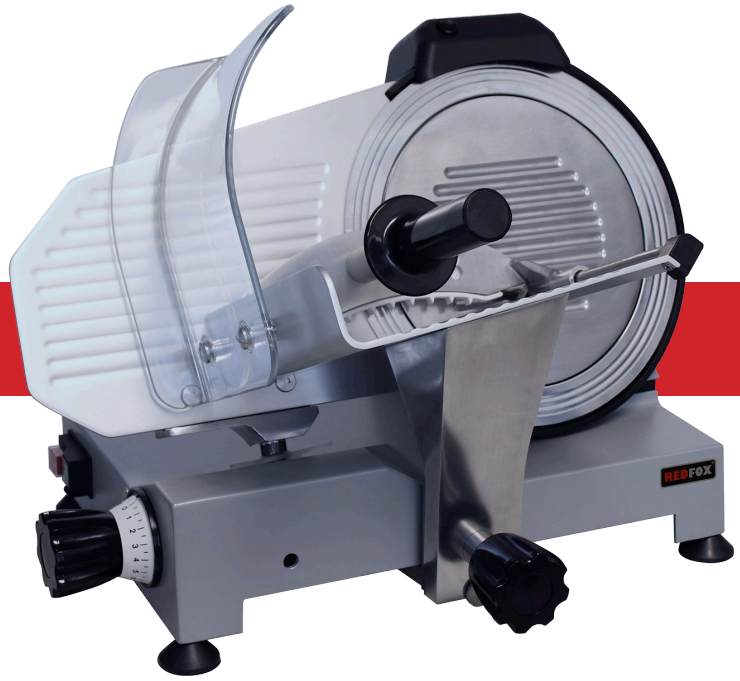
REDFOX®

Bedienungsanleitung



Aufschnittmaschine, Messer 275 mm glatt
GSP 275

2026-10-09

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 10

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]
410	420	420	14.20	0.180

Wird geladen	Klingendurchmesser [mm]	Grobtiefe [MM]	Bruttohöhe [MM]	Bruttovolumen [M3]
230 V / 1N - 50 Hz	275	400	580	0.116

Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]
0.091	17.30	500

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	Abmessungen (cm)	Messerdurchmesser (mm)	Max. Schnittkraft (mm)	Leistungsaufnahme (W)	Elektrischer Anschluss	Gewicht (kg)
GSE 220	380 x 430 x 320	220	16	160	230/1/50	10
GSE 250	410 x 510 x 345	250	16	180	230/1/50	14,5
GSE 275	410 x 520 x 380	275	16	180	230/1/50	14,9
GSE 300	420 x 550 x 420	300	16	220	230/1/50	16,5

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Maschine ist mit einem elektrischen Kabel ausgestattet, das an einen magnetothermischen Hauptschalter angeschlossen ist, der die Maschine anhält, wenn der Bediener versehentlich mit den rotierenden Elementen in Berührung kommt. Es ist wichtig, dass das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften gut geerdet ist .Der Hersteller lehnt jede Haftung für direkte und indirekte Schäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Vorschriften ergeben können.

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

KONTROLLEN FÜR SLICER

Die Bedienelemente befinden sich an der Vorderseite des Sockels, wenn die Maschine vor die Maschine gestellt wird (Abb. 1)

1 - TASTE ZUM STARTEN DES GERÄTS (I)

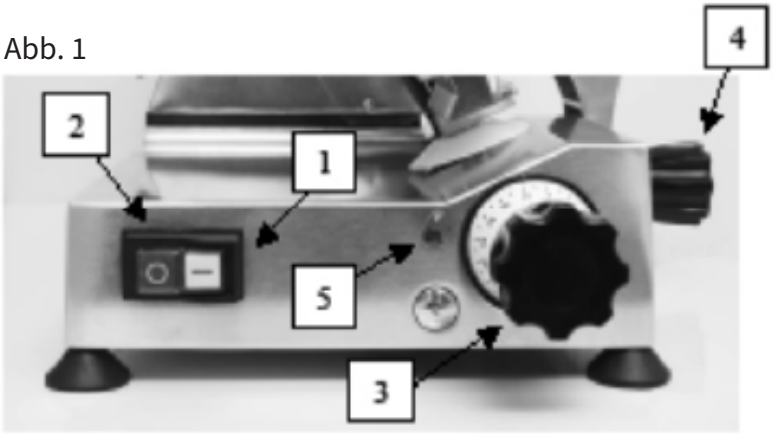
2 - TASTE ZUM ANHALTEN DES GERÄTS (O)

3 - DREHKNOPF ZUM EINSTELLEN DER SCHEIBENDICKE

4 - WAGENSCHLOSS

5 - SCHMIERER

Abb. 1



AUFLEGEN DER LEBENSMITTEL AUF DEN AUFSCHNITTWAGEN ZUM SCHNEIDEN

1. Legen Sie die Lebensmittel auf den Wagen, wobei sich der Drehknopf für die Dickeneinstellung in der Nullstellung befindet und der Motor ausgeschaltet ist, um eine Beschädigung des Messers und die richtige Position der Plane zu vermeiden.

2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Wagen und arretieren Sie sie mit der Lebensmittel-Druckplatte (Abb. 2)

3. Legen Sie Ihre Hand auf die Lebensmittelpresse und beginnen Sie mit dem Schneiden.

4. Wenn die Lebensmittel vollständig durchgeschnitten sind, halten Sie sie mit der Vorderseite der Lebensmittelpresse gegen das Messer. (Abb. 3) 5. Wenn der Schneidevorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Motor aus und stoppen Sie die Scheibendicke in der Nullposition, dann nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Sattel.

Abb. 2

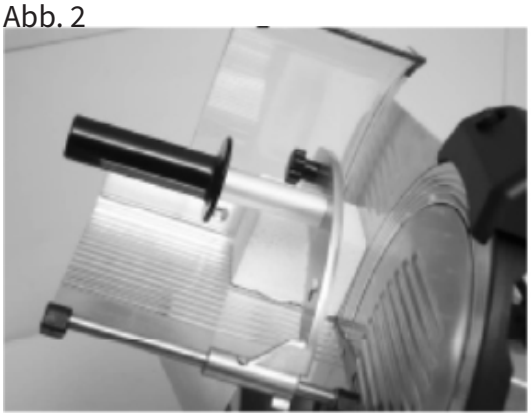
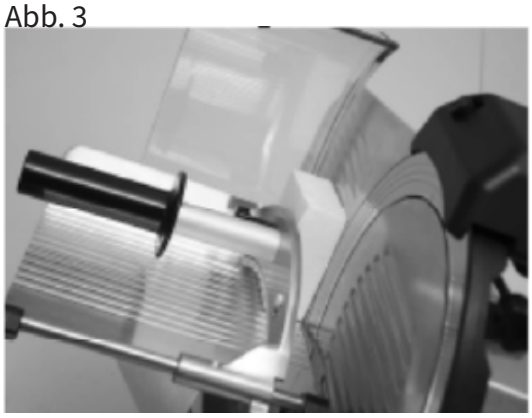


Abb. 3



REINIGUNG UND WARTUNG

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND MITTEL ZUR REINIGUNG

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten, dass der Netzschalter ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist. Um einen ordnungsgemäßen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, sollten Sie es jeden Tag sorgfältig reinigen. Trotz der zahlreichen Sicherheitsvorkehrungen sollten Sie besonders vorsichtig sein, um sich bei der Verwendung des Messers nicht zu schneiden. Reinigen Sie das Gerät mit normalen neutralen Reinigungsmitteln, die weder Soda noch Alkohol enthalten. Verwenden Sie für die Reinigung der abgenommenen Elemente keine Spülmaschine, um die eloxierten Teile nicht zu beschädigen.

ENTFERNUNG DES LEBENSMITTELWAGENS

1. Stellen Sie den nummerierten Drehknopf "a" auf Position "0", um die Einstellung der Scheibendicke zu schließen (Abb. 4).

2. Drehen Sie den Drehknopf "B" gegen den Uhrzeigersinn ab.

3. Schieben Sie den Wagen in der Nähe des nummerierten Knopfes, wie in Abb. 4 gezeigt, bis er geschlossen ist.

4. Entfernen Sie den gesamten Wagen mit der Stütze wie in Abb. 5 dargestellt. Um den Wagen wieder einzusetzen, gehen Sie wie unter Punkt 4 beschrieben vor und drehen Sie den Griff "B".

Der Wagen kann unter Wasser gewaschen werden.

Achtung!!!! Entfernen Sie den Wagen nur, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

Wenn die Verriegelung eingeschaltet ist, darf der Wagen nicht bewegt oder der Griff gedreht werden.

Abb. 4

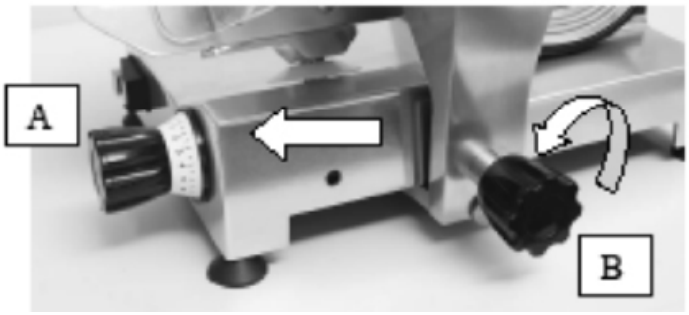
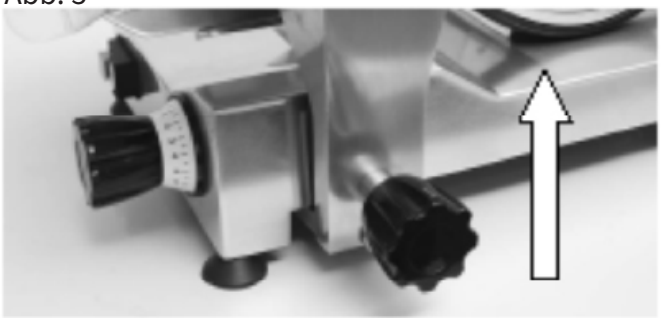


Abb. 5



ENTFERNEN DER MESSERABDECKUNG

1. Lösen Sie den Knopf gegenüber der Klinge (Abb. 6).
2. Drücken Sie den Knopf in Richtung des Messers und lösen Sie die Messerabdeckung aus der Scheide.
3. Nehmen Sie die Messerabdeckung von der Aufschnittmaschine ab und reinigen Sie sie mit einem Wasserstrahl (Abb. 7)

reinigung der Klinge und des Rings

Das Reinigen der Klinge und des Rings ist ein gefährlicher Vorgang, daher sollten Sie besonders vorsichtig sein, um mögliche Schnittverletzungen zu vermeiden.

Reinigen Sie sie niemals mit einem Wasserstrahl, sondern mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmitteln, spülen Sie sie dann ab und trocknen Sie sie mit einem Tuch.

Verwenden Sie ungiftige Reinigungsmittel, die perfekte Hygiene garantieren.

Reinigen Sie die Klinge und die Innenseite des Rings sorgfältig.

1. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Loch zwischen der Klinge und dem Ring zu reinigen (Abb. 8)
2. Drehen Sie die Klinge von Hand und reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.

ausbau und Reinigung des Schärfkopfes

Lösen Sie den Knopf wie abgebildet, heben Sie den Kopf und die Schärfeinheit an und entfernen Sie diese Einheiten, indem Sie sie anheben, und nehmen Sie die Schüssel ab (Abb. 9-10-11).

Wiederzusammenbau der Maschine

Um die Maschine wieder zusammenzubauen, führen Sie alle oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Abb. 6

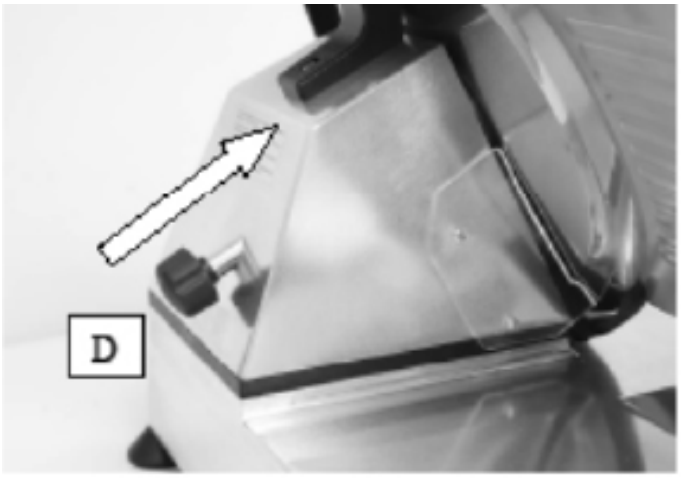


Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11



SCHLEIFEN UND SCHMIEREN

ERWÄRMUNG

Dieser sehr wichtige Vorgang muss immer dann durchgeführt werden, wenn der Schnitt nicht sauber ist oder wenn das Messer die Scheibe zieht.

Die Häufigkeit dieses Vorgangs richtet sich nach der Art der Verwendung und der Art der zu schneidenden Produkte.

Reinigen Sie die Maschine vor dem Schleifen des Messers und entfetten Sie das Messer sorgfältig.

1. Drehen Sie den Griff "E" und heben Sie das Schärfgerät an, drehen Sie es um 180°, um die Klinge zwischen die beiden Schleifscheiben zu bringen.

(Abb. 9-12-13) und schließen Sie den Griff "E".

2. Zum Schärfen halten Sie die Taste "B" 5/10 Sekunden lang gedrückt (Abb. 13).

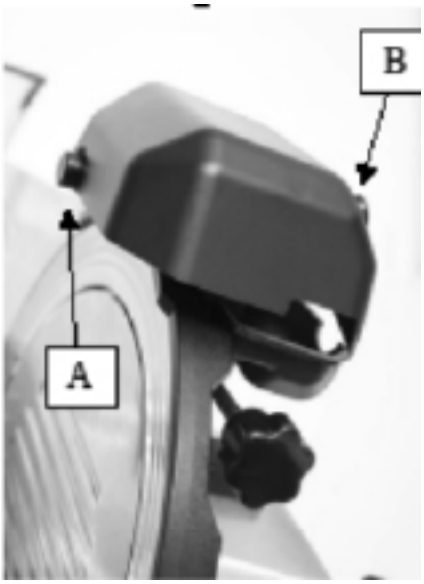
3. Halten Sie die Taste "A" einige Sekunden lang gedrückt, um die Grate zu entfernen (Abb. 13).

4. Halten Sie die Maschine an und bringen Sie die Schleifmaschine in ihre ursprüngliche Position zurück.

Abb. 12



Abb. 13



WARNUNG:

Verwenden Sie die Taste "B" zum Schärfen und die Taste "A" zum Entgraten des Messers. Halten Sie sich beim Schärfen an die ursprüngliche Schrägzeichnung des Messers. Tauschen Sie das Messer aus, wenn das Spiel zwischen dem Ring und dem Messer mehr als 6 mm beträgt.

MAZAN

Schmieren Sie die Gleitelemente regelmäßig mit weißem Vaselineöl.

Um eine Beschädigung der Schneidemaschine zu vermeiden, sollten Sie niemals Samenöl oder Olivenöl verwenden.

Schmieren Sie alle Elemente mit Ölspuren, wie in Abbildung 14-15 dargestellt.

Abb. 14

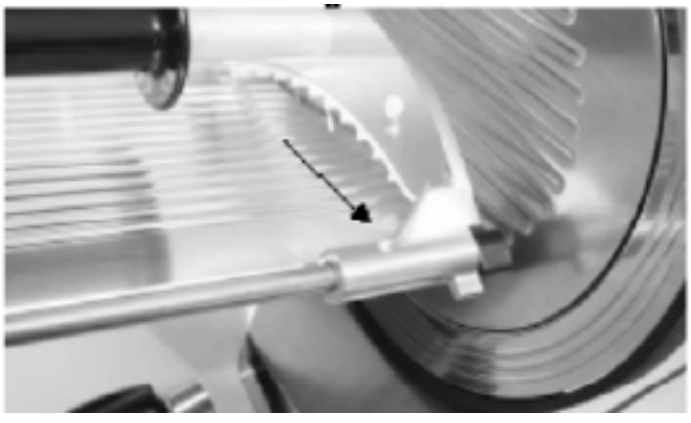
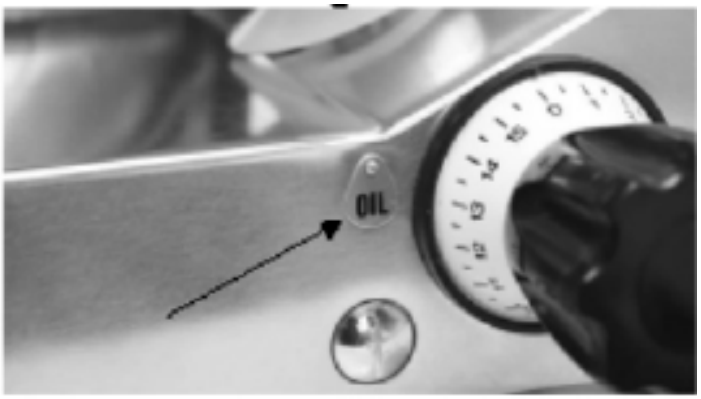


Abb. 15



DIE MASCHINE LÄNGERE ZEIT NICHT BENUTZT WIRD

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Hauptschalter an der Wand ab und reinigen Sie die Maschine und ihr Zubehör gründlich. Verwenden Sie weiße Vaseline (oder ein ähnliches Produkt), um alle Teile des Geräts zu schützen. Wir empfehlen, das Gerät mit einem Nylontuch (oder einem ähnlichen Tuch) abzudecken.

WARNUNG:

Die Maschinen verfügen über einen Riemenantrieb. Das bedeutet, dass sie nicht über einen längeren Zeitraum ununterbrochen schneiden können. Die Schnittzeit hängt von der Konsistenz des Schnittgutes ab.

Die Schnittzeit beträgt max. 10 Minuten, dann muss die Maschine ausgeschaltet werden und ca. 5 Minuten. abkühlen lassen. Bei übermäßiger Belastung und starker Erwärmung muss die Schnittzeit verkürzt werden.

Das Modell 300 wird nicht zum Schneiden von Käsescheiben mit einer Dicke von mehr als 1 cm empfohlen.

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.**