Manuel d’instructions

Trancheuse, coûteau 275 mm lisse
GSE 275

2026-10-10

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. MODE D'EMPLOI 5

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 10

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]
520	380	380	14.50	0.180

Alimentation	Diamètre de la lame [mm]	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Volume brut [m3]
230 V / 1N - 50 Hz	275	540	580	0.157

Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
0.083	17.60	500

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance

inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	**Matériaux de construction**
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

5. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)
- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux con-

ditions fixées par la loi

- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

Modèles	Dimensions (cm)	Diamètre du couteau (mm)	Force de coupe max. (mm)	Alimentation électrique (W)	Raccordement électrique	Poids (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

CONNEXION ÉLECTRIQUE

La machine est équipée d'un câble électrique qui se connecte à un interrupteur général magnétothermique qui arrête la machine lorsque l'opérateur entre accidentellement en contact avec des éléments rotatifs. Il est essentiel que l'équipement soit bien mis à la terre conformément aux réglementations en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs et indirects qui pourraient résulter du non-respect des réglementations applicables.

7. MODE D'EMPLOI

CONTRÔLES POUR LES TRANCHEUSES

Les éléments de commande sont situés sur le côté avant de la base, lorsque la machine est placée face à l’opérateur. (Fig. 1)

1 - BOUTON POUR DÉMARRER L'APPAREIL (I)

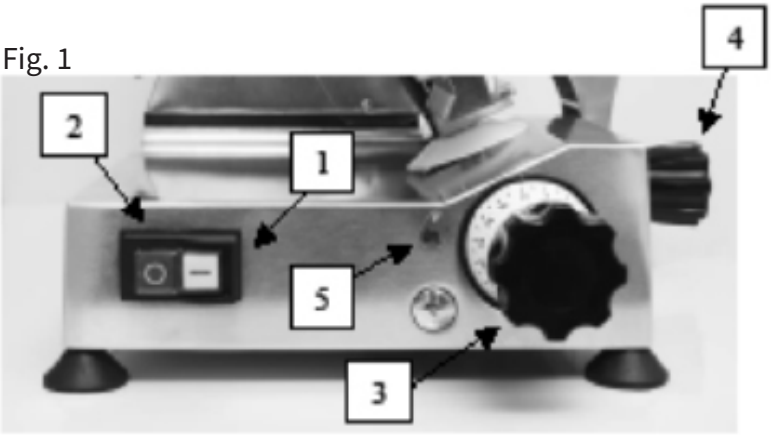
2 - BOUTON POUR ARRÊTER L'APPAREIL (O)

3 - BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DES TRANCHES

4 - VERROUILLAGE DU CHARIOT

5 - LUBRIFIANT

Fig. 1



PLACER LES ALIMENTS SUR LE CHARIOT DE TRANCHAGE POUR LE TRANCHAGE

1. Placez les aliments sur le chariot avec le bouton de réglage de l'épaisseur en position zéro et le moteur éteint, pour éviter d'endommager le couteau et de garantir la position correcte de la toile.

2. Placez les aliments sur le chariot et verrouillez-les à l'aide de la plaque de pression (Fig. 2)

3. Posez la main sur la presse et commencez à couper.

4. Lorsque l'aliment est complètement coupé, utilisez l'avant du presse-aliment pour maintenir l'aliment contre le couteau. (Fig. 3)

5. Lorsque le tranchage est terminé, éteignez le moteur et arrêtez l'épaisseur de la tranche à la position zéro, puis retirez les aliments de la selle.

Fig. 2

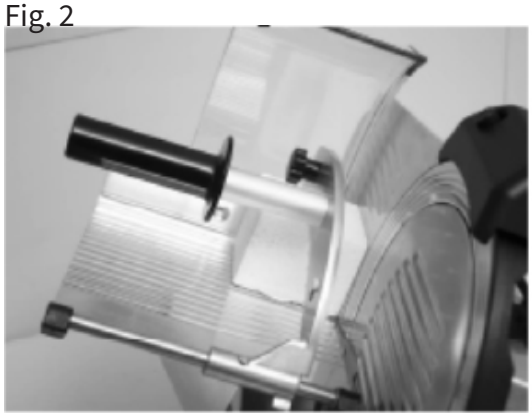
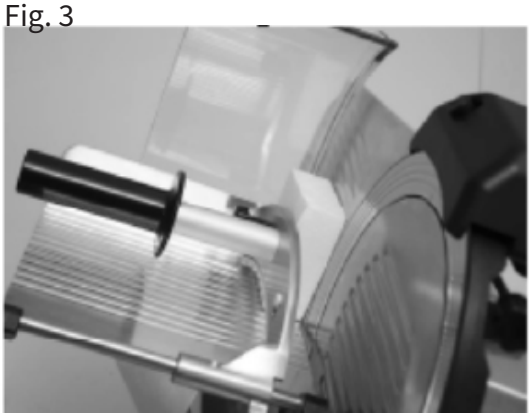


Fig. 3



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET MOYENS DE NETTOYAGE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous que l'interrupteur principal est éteint et que la fiche secteur est débranchée. Pour le bon fonctionnement et la durée de vie de l'appareil, nettoyez-le soigneusement tous les jours. Malgré les nombreux dispositifs de sécurité, veillez à éviter tout risque de coupure lors de l'utilisation du couteau. Nettoyez l'appareil avec des détergents neutres normaux qui ne doivent pas contenir de soude ou d'alcool. N'utilisez pas de lave-vaisselle pour nettoyer les éléments retirés afin de ne pas endommager les parties anodisées.

RETRAIT DU CHARIOT ALIMENTAIRE

1. Placez le bouton numéroté „a“ en position „0“ pour fermer le réglage de l‘épaisseur de la tranche

(Fig. 4).

2. Fermez le bouton „B“ dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre.

3. Faites glisser le chariot près du bouton numéroté, comme indiqué à la figure 4, jusqu‘à ce qu‘il soit fermé.

4. Pour remplacer le chariot, suivez la procédure du point 4 ci-contre et tournez la poignée „B“ . Le chariot peut être lavé à l‘eau.

Attention !!!! Ne pas retirer le chariot si le dispositif de verrouillage n'est pas activé.
Lorsque le dispositif de verrouillage est activé, ne pas déplacer le chariot ni tourner la poignée.

Fig. 4

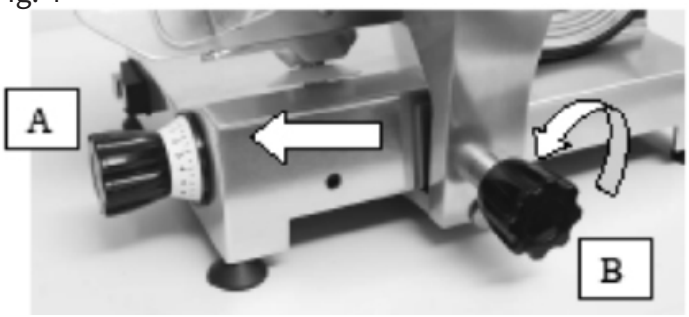
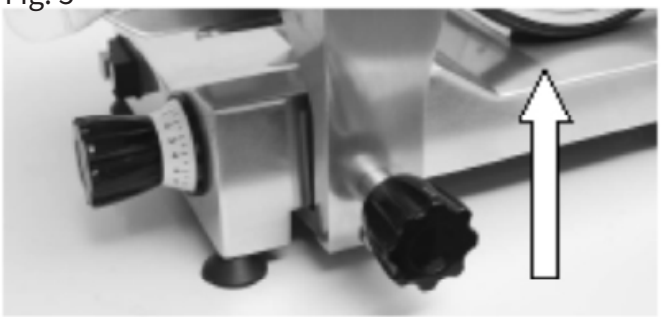


Fig. 5



RETRAIT DU COUVERCLE DU COUTEAU

1. Relâchez le bouton opposé à la lame (Fig. 6).
2. Poussez le bouton vers le couteau et dégagez le couvercle du couteau de son étui.
3. Retirez le couvercle de la lame de la trancheuse et nettoyez-le avec un jet d'eau (Fig. 7)

nettoyage de la lame et de l'anneau

Le nettoyage de la lame et de l'anneau est une opération dangereuse, il faut donc faire très attention pour éviter les risques de coupure.
Ne jamais utiliser un jet d'eau pour les nettoyer, mais un chiffon humide et des détergents, puis les rincer et les sécher avec un chiffon.
Utilisez des produits de nettoyage non toxiques qui garantissent une hygiène parfaite.
Nettoyez soigneusement la lame et l'intérieur de l'anneau.

1. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le trou entre la lame et l'anneau (Fig. 8)
2. Tournez la lame à la main et nettoyez-la avec un chiffon humide.

démontage et nettoyage de la tête d'affûtage

Desserrez le bouton comme indiqué, soulevez la tête et l'unité d'affûtage et retirez ces unités en les soulevant, puis retirez le bol (Fig. 9-10-11).

Remontage de la machine

Pour remonter la machine, effectuez toutes les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse.

Fig. 6

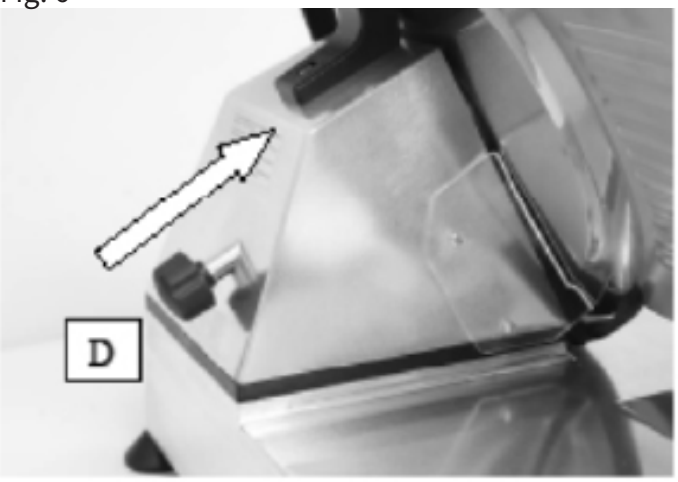


Fig. 7

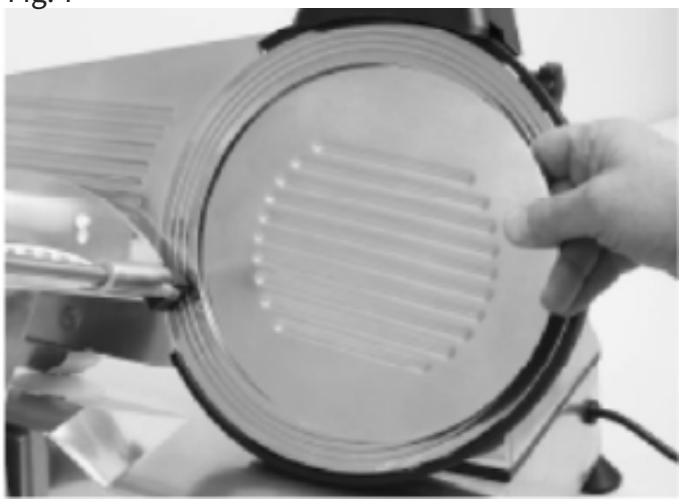


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

AFFUTAGE ET LUBRIFICATION

Aiguisage

Cette opération très importante doit être effectuée chaque fois que la coupe n'est pas nette ou que le couteau tire sur la tranche.

La périodicité de cette opération est déterminée par le mode d'utilisation et le type de produits à trancher.

Avant d'affûter le couteau, nettoyez la machine et dégraissez le couteau avec précision.

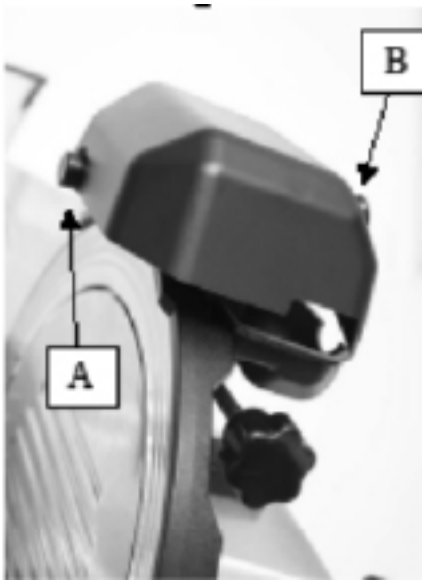
1. Tournez la poignée "E" et soulevez l'affûteur, tournez-le de 180° pour amener la lame entre les deux meules.

(Fig. 9-12-13) et fermer la poignée "E".

2. Pour affûter, maintenez le bouton "B" enfoncé pendant 5/10 secondes (Fig. 13).
3. Maintenez le bouton "A" enfoncé pendant quelques secondes pour éliminer les bavures (Fig. 13).
4. Arrêtez la machine et remettez le broyeur dans sa position initiale.

Fig. 12

Fig. 13



AVERTISSEMENT :

Utilisez le bouton „B“ pour affûter et le bouton „A“ pour enlever les bavures du tranchant. Pendant l‘affûtage, respectez le schéma d‘origine de l‘angle de la lame. Remplacez le tranchant si le jeu entre l‘anneau et le tranchant dépasse 6 mm.

LUBRIFICATION

Lubrifier régulièrement les éléments coulissants avec de l‘huile de vaseline blanche.

Pour éviter d‘endommager la trancheuse, n‘utilisez jamais d‘huile de graines ou d‘huile d‘olive. Lubrifiez tous les éléments avec de l‘huile en suivant les illustrations 14-15.

Fig. 14

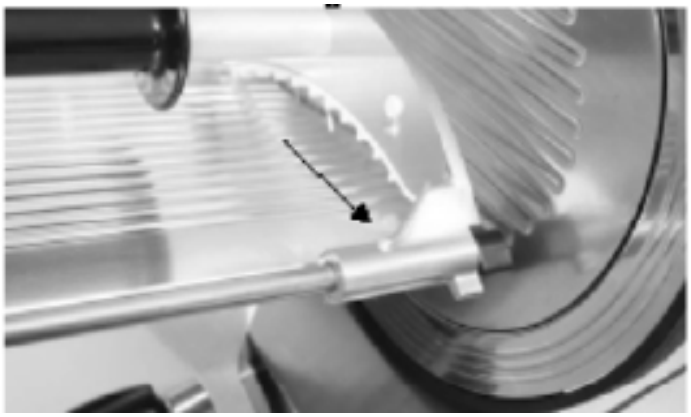
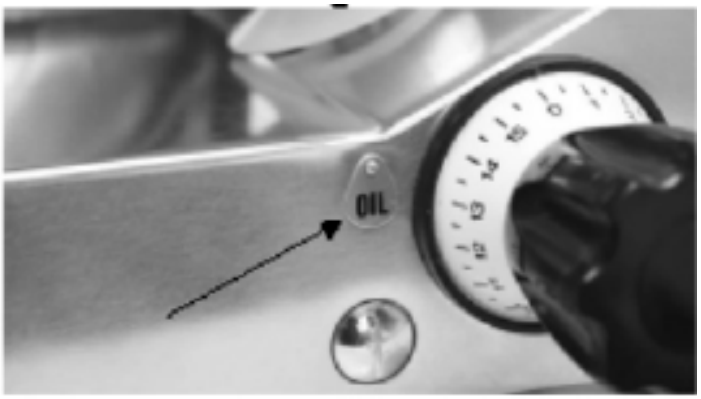


Fig. 15



LA MACHINE RESTE INUTILISÉE PENDANT UNE LONGUE PÉRIODE

Si la machine reste inutilisée pendant une longue période, débranchez l'interrupteur principal sur le mur et nettoyez soigneusement la machine et ses accessoires. Utilisez de la vaseline blanche (ou des produits similaires) pour protéger tous les composants de la machine. Il est recommandé de recouvrir la machine d'un chiffon en nylon (ou similaire).

AVERTISSEMENT:

Les machines contiennent un entraînement par courroie. Cela signifie qu'ils ne peuvent pas couper continuellement pendant de longues périodes. Le temps de découpe dépend de la consistance du produit coupé.

Le temps de coupe est maximum. 10 minutes, puis la machine doit être éteinte et environ 5 min. laissez-le refroidir. En cas de charge excessive et d'échauffement élevé, le temps de coupe doit être raccourci.

Le modèle 300 n'est pas recommandé pour couper le fromage en tranches de plus de 1 cm d'épaisseur.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**