
Návod k obsluze a údržbě



Krouhač zeleniny MKZ30 M

1. Předmluva

1.1 Záruka

Instalace, zapojení a spuštění stroje musí být provedeno pouze kvalifikovanými pracovníky, kteří mají znalosti o stroji. Stroj smí být používán pouze proškolenými zaměstnanci. Pokud je potřeba, instrukce musí být zopakovány, aby bylo zajištěno správné používání stroje.

Výrobce neposkytuje záruku v případě:

- neodborného složení a elektrického připojení stroje
- chybné obsluhy
- nevhodného používání stroje
- poškození stroje
- nedodržování bezpečnostních předpisů
- používání neoriginálních náhradních dílů a součástek

Ve všech výše uvedených případech uživatel pracuje na vlastní nebezpečí a odpovídá za veškeré další škody, které by mohly vzniknout. Zároveň se záruka nevztahuje na běžné opotřebení dílů.

1.2 Bezpečnostní předpisy

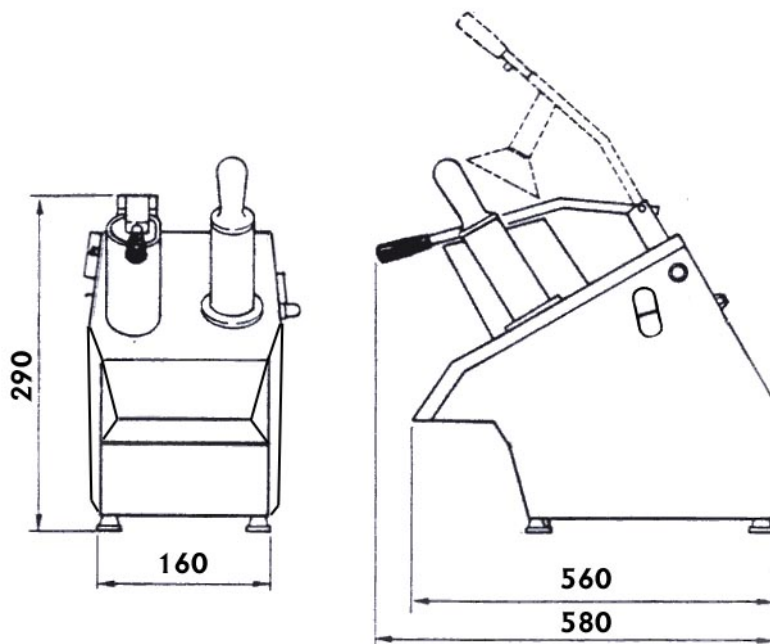
Nevhodné používání nebo nedostatečné dodržování bezpečnostních předpisů při používání stroje může zapříčinit vážná poranění na ruku.

Proto je nutné přísné dodržování následujících předpisů:

- Ujistěte se, že stroj není používán nepověřenými a neproškolenými zaměstnanci, především dětmi.
- Vážná poranění mohou vzniknout, pokud jsou bezpečnostní zařízení upravována, přendávána nebo dokonce odstraněna.
- Nenechte se vyrušovat – plně se soustředte na práci.
- Stroj používejte pouze na potraviny vyjmenované v tomto návodu.
- Nepokoušejte se krouhat mražené jídlo a jiné předměty.
- Pokud dojde k poruše přírodního kabelu nechte jej vyměnit specialistou nebo volejte servis.
- Udržujte pracovní plochu čistou a suchou, aby nemohlo dojít k případnému uklouznutí.
- Nepokládejte cizí předměty na stroj a stroj nepoužívejte jako “podložku” pro jiné předměty
- **VŽDY PŘED ČIŠTĚNÍM ODPOJTE STROJ OD EL. SÍTĚ!**
- Okamžitě zastavte stroj, jakmile slyšíte neobvyklý zvuk (chod stroje) nebo máte obavu z poranění.
- Kontaktujte servis v případě, že nejste schopni odstranit poruchu.

2. Všeobecné údaje

Rozměry jsou uvedeny v milimetrech



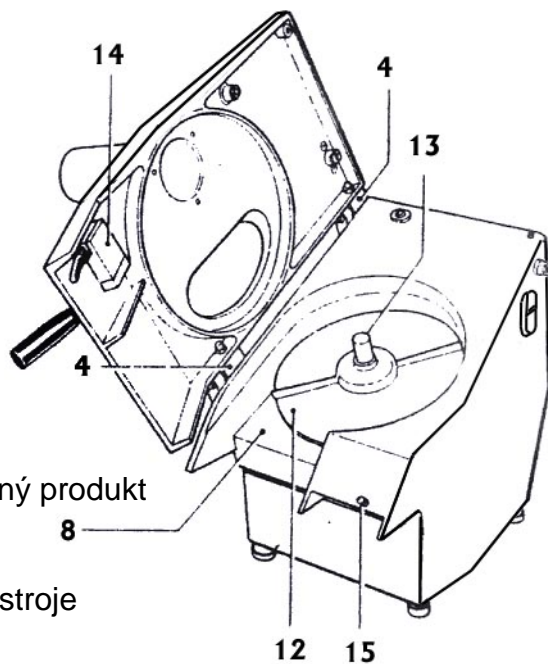
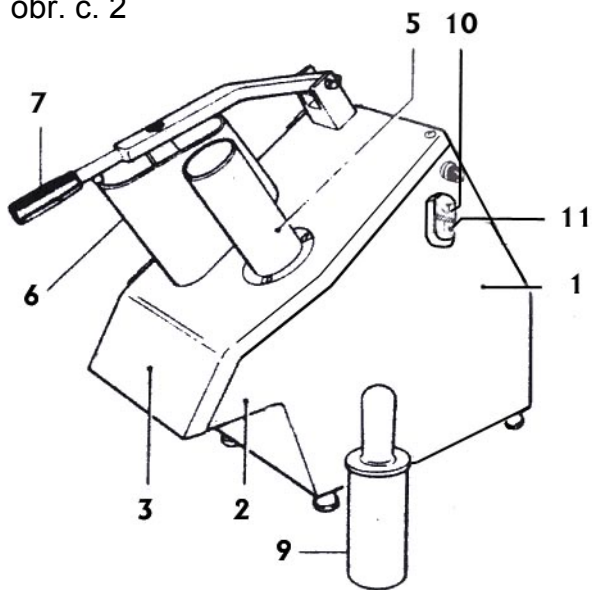
Rozměry viz. obr. č. I

Hmotnost: 25 kg
Pracovní teplota: -10°C až + 40°C
Použití: Stroj je vhodný k instalaci do kuchyní a výroben potravinářských výrobků.
Vysoká okolní vlhkost nebo působení sražené páry mohou zapříčinit poškození stroje.

Popis

3.1 Hlavní díly stroje

viz. obr. č. 2



1. základna
2. tělo stroje
3. víko
4. kryt závěsů
5. násypka s malým otvorem
6. násypka s velkým otvorem
7. ramenová přítlačka
8. vyhrnovací otvor pro nakrouhaný produkt
9. přítlačka Ø 50 m
10. zelené tlačítko
11. červené tlačítko pro zastavení stroje
12. vyhrnovací disk
13. hnací hřídel
14. uzavírací blok
15. uzamykací šroub

3.2 Rotační a pevné disky

<p><u>Rotační plátkovací disk</u> pro krájení brambor, cibule, salátu, okurek, paprik, nebo hlávkového zelí apod.</p>		E3
<p><u>Rotační disk pro krájení proužků</u> (Julienne) – speciálně na mrkev a celer</p>		E2
<p><u>Rotační disk pro strouhání</u> mrkve, mozzarely apod.</p>		H3,4,7
<p>Pro strouhání sýrů, oříšků, pečiva</p>		V

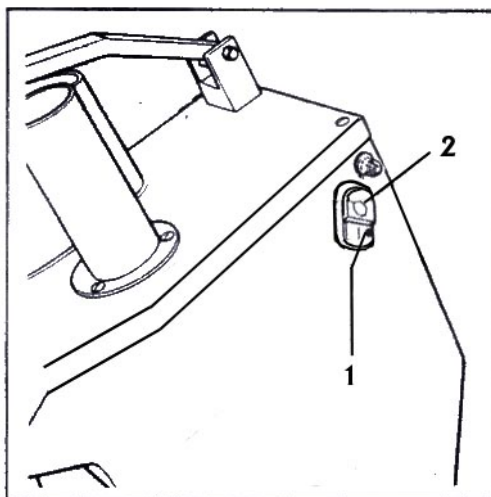
3.3 Všeobecný popis stroje a jeho funkce

- Krouhač zeleniny se skládá z elektrického motoru, který pohání hnací hřídel ozubeným pásem, jenž roztáčí krájecí a strouhací disky. Pro krájení proužků a kostek se používají rotační disky v kombinaci s pevnými disky.
- Mezi standardní vybavení stroje patří: plastový vyhrnovací disk a přítlačka. Plastový disk pro vyhrnování krájené potraviny je umístěn na hnací hřídeli. Krájené produkty jsou podle tvaru a velikosti vkládány buď do násypky s malým nebo velkým otvorem. Směrem na rotační disk jsou pak přítlačovány pomocí ramenné přítlačky nebo přítlačky pomocné (viz. obr. č. 2)
- Veškeré materiály, které přicházejí do kontaktu s krájenou potravinou odpovídají hygienickým předpisům.
- Systém pro spuštění a zastavení stroje je proveden pomocí zdvojeného tlačítka (zelené x červené).
Provedení spouštěcího mechanismu zabraňuje jakémukoli neočekávanému samospuštění stroje, např. po výpadku el. proudu.
Stroj lze tak znovu uvést do provozu pouze po opětovném zmáčknutí zeleného tlačítka.
- Veškerá ochranná a bezpečnostní zařízení, stejně jako elektrické a mechanické části odpovídají současně platným bezpečnostním předpisům.
- Stroj je používán především ke krájení zeleniny a ovoce různých tvarů, např. plátky, silné a slabé proužky, kostky nebo strouhání sýrů.
Pečivo, tvrdé sýry /např. Parmazán/, ořechy a mozzarellu lze nastrouhat nebo krájet pomocí speciálních disků. Mohou být též krájeny některé druhy uzenin.
- **Stroj SE NESMÍ používat ke krájení masa, ryb, kostí a mražených surovin !**

3.4 Bezpečnostní a ochranná zařízení

- Nízkonapěťové ovládací tlačítko pro spuštění stroje.
- Tepelná pojistka (u jednofázového stroje) pro automatické vypnutí stroje v případě přetížení motoru.
- Blokování chodu stroje v případě zvednutého (odklopeného) víka. Stroj pracuje pouze tehdy, je-li víko zavřené. Pokud se víko otevře při provozu, stroj se okamžitě vypne. (Pro znovuspuštění stroje musí být víko zavřené !).
- Blokování pro spuštění stroje, pokud je zdvihnuta ramenová přítlačka. (pro znovuspuštění stroje musí být přítlačka stlačena zpět dolů !)
V tomto případě není potřeba spuštění pomocí zeleného tlačítka.

Viz. obr. č. 3



3.5 Grafické symboly

Obr. A

Štítek je umístěn na víku vpravo dole a zobrazuje páčku pro odklápění víka.



Obr. B

Štítek je umístěn na horní části krytu a upozorňuje uživatele na zákaz používání disků o tloušťce větší 10 mm.



Obr. C

Štítek je umístěn na násypce a zakazuje sahat do jejích vnitřních prostor.



4. Instalace

4.1 Umístění stroje

Je třeba se řídit rozměry stroje (viz.kapitola č. 2)

Povrch pro umístění stroje musí být:

hladký, rovný, suchý a stálý, výška stolu mezi 700-900 mm.

Nádoba pro sbírání krouhaných produktů může být umístěna pod strojem.

Maximální povolená výška této nádoby je 150 mm.

4.2 Elektrické připojení

Nejprve porovnejte data uvedená na výrobním štítku s hlavním přívodem el. proudu.

V případě, že data nesouhlasí, stroj nezapojte a kontaktujte servis. Zásuvka musí

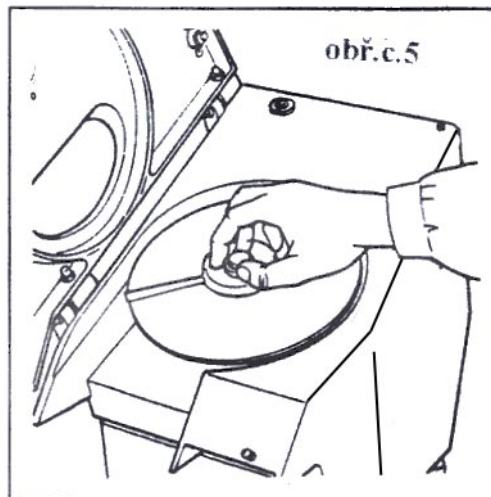
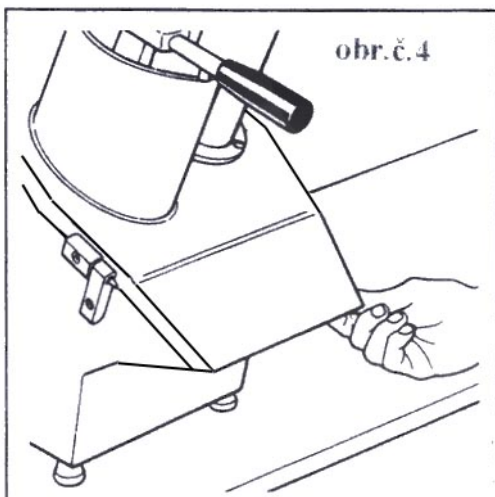
odpovídat předpisům a pro jednofázový stroj se doporučují 13A pojistky.

5. Použití stroje

– Odjistěte páčku umístěnou pod víkem vpravo (v blízkosti vyhrnovacího otvoru) a víko otevřete. viz. obr. č. 4)

– Stroj je dodáván s vyhrnovacím diskem již instalovaným na hřídeli. V opačném případě

upevněte disk podle obr. č. 5.



Pro **KOMBINOVANÉ** krouhání s pevnými i rotačními disky **POUŽÍVEJTE POUZE NÁSYPKU S VELKÝM OTVOREM !**

V případě, že chcete krájet pomocí kombinace disků (pevný disk B pro slabé proužky nebo disk D pro kostky v kombinaci s rotačním diskem E) je třeba nejprve instalovat pevný disk do krájecího prostoru (nejprve se ujistěte, že prostor je čistý). Dále instalujte na hřídel samostatný disk E (disk je správně umístěn, pokud je horní část hřídele v jedné rovině s povrchem disku) Aby disk dobře zapadl, zatočte s ním ve směru hodinových ručiček.

Pro instalaci rotačních disků typu Z, V a W4 postupujte stejným způsobem jako u instalace disku E.

Poznámka: Pokud jsou tyto disky dobře umístěny, hřídel přečnává z pouzdra disku o cca 4 mm.

UPOZORNĚNÍ:

Při výměně disků doporučujeme maximální soustředěnost, neboť může dojít k poranění uživatele.

Po výměně disku víko opět zavřete. (K uzavření dojde automaticky stlačením víka úplně dolů !)

Nikdy nestrkejte ruce do vnitřních prostor stroje !

Stroj je vybaven 2 násypkami, které umožňují různé varianty krouhání. Velká násypka je doplněna stlačovacím řemenem, které umožňuje jednoduché stlačení krouhané suroviny proti rotačnímu disku.

Po zapnutí stroje zvedněte rameno a vložte surovinu tak, aby nepřesahovala horní okraj násypky. Zvednutím ramene dojde k zastavení disku a k jeho znovuspuštění dojde po stlačení ramene zpět dolů.

Násypka s malým otvorem slouží ke krouhání dlouhých, úzkých surovin (např. mrkev, okurka apod.), které se stlačují pomocí přítlačného kolíku.

6. Vyjmutí disku

Otevřete víko (viz.kapitola č. 5). Jednou rukou přidržte disk pro odhrnování suroviny a s druhým, krouhacím diskem točte proti směru hodinových ručiček, do doby, než se uvolní.

Sevřete disk oběma rukama ve speciálních zářezech na vnějším okraji a vyjměte jej z hřídele.

Pokud je potřeba, vyjměte také pevné disky B nebo D.

Disk pro odhrnování surovin vyjměte uchycením za horní kryt.

7. Čištění stroje

Všeobecné čištění

Stroj se doporučuje řádně vyčistit před prvním použitím, vždy po použití, v případě velkého znečištění i několikrát denně a poté, co byl stroj delší dobu mimo provoz.

7.1 Rozebrání stroje pro vyčištění

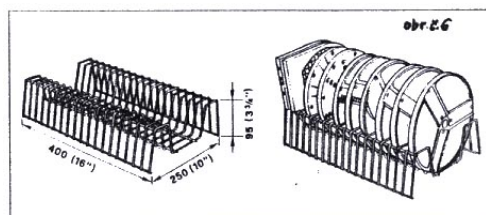
Vypněte stroj a odpojte od el. sítě, otevřete víko, vyjměte disky a víko odmontujte od těla stroje vyjmutím z pantů.

Čistící prostředky a metody

Používejte pouze mycí prostředky určené pro potravinářské zboží. Čistěte hadrem a mycí houbou.

UPOZORNĚNÍ:

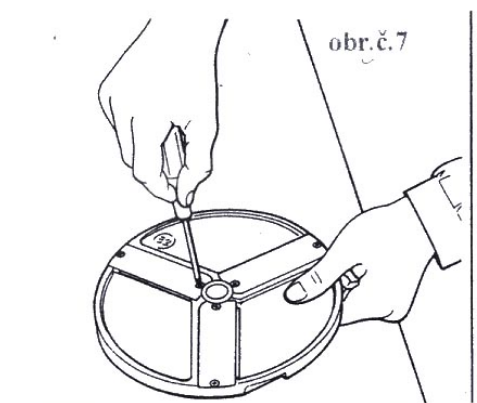
- Stroj není chráněn proti vodnímu tlaku – nečistěte vysokotlakým mytím ani podobnými metodami.
- Nedávejte stroj do dřezu ani pod tekoucí vodu, neboť může dojít k přerušení obvodu nebo celkovému porušení stroje. Samotné víko lze ve dřezu nebo pod kohoutkem umýt pouze v případě odmontování od stroje.
- Po odstranění zbytků krouhaných surovin stroj umyjte teplou vodou a detergenty, řádně opláchněte a vysušte.
- Nepoužívejte náčiní (např. nůž nebo vidličku) pro odstranění zbytků, neboť by mohlo dojít k poškození ostří nožů. (pro vyčištění použijte např. mrkev nebo podobný předmět).
- Umyjte rotační i pevné disky a odhrnovací disk dostatečným množstvím teplé vody. Pro lepší a efektivnější desinfekci se doporučuje disky na dobu cca 30 sec. ponořit do 3 % roztoku chloridu sodného. Poté by měly být opláchnuty teplou vodou a vysušeny.
- Uskladňujte disky tak, aby se vzájemně nedotýkaly. (Doporučujeme použít speciální stojan – viz. obr. č. 6).
- V závěru celého procesu víko znovu upevněte.



8. Údržba

8.1 Nože a ostří

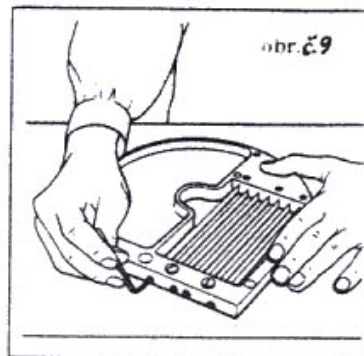
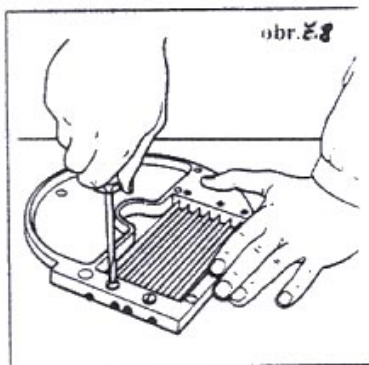
Nože a ostří rotačních disků E a H jsou vyrobeny z bezpečnostní nerezové oceli. Jsou jednoduše vyjmutelné pro výměnu i broušení (viz. obr. č. 7).



Krájecí listy pevných disků „B“ (pro tenké proužky) mohou být dle potřeby dopnuty.

Šroubovákem uvolněte 2 šrouby umístěny pod diskem (obr. č. 8) (jen pro typ B10) a utáhněte 4 šrouby umístěné na přední straně disku (viz. obr. č. 9).

Ostří pevných disků typu „B“ lze přiostrřit pomocí brusných kamínků.



8.2 Výměna pojistek

Vypněte stroj a odpojte ho z elektrické sítě. Položte jej na zadní stranu. Odšroubujte nožičky pomocí imbusového klíče a odejměte spodní desku stroje. Vyjměte pojistky a nahradte novými.

8.3 Napínání pásu

Po odejmutí spodního krytu stroje povolte šroub držící motor o jednu otáčku pomocí trubkového klíče č. 13 (dlouhého alespoň 260 mm). Uvolněte 1 ze šroubků výrobního štítku a štítek posuňte tak, abyste se dostali k imbusovému šroubu – imbusem č. 4 otáčejte ve směru hodinových ručiček až k požadovanému vypnutí pásu. Po jeho napnutí utáhněte opět šroub na motoru.

8.4 Seřízení bezpečnostních zařízení

Správný chod bezpečnostních zařízení stroje musí být často kontrolováno. Motor se musí zastavit v těchto případech:

1. Pokud se víko otevře o více než 10 mm
2. Pokud vzdálenost mezi ramenovou přítlačkou a horním krytem násypky je větší než 60 mm.

POZOR!

Pokud není splněna jedna z těchto podmínek, stroj nepoužívejte a nechte ho zkontrolovat servisem.

9. Elektrické schéma připojení jednofázový, 230 V, 50 Hz0

