

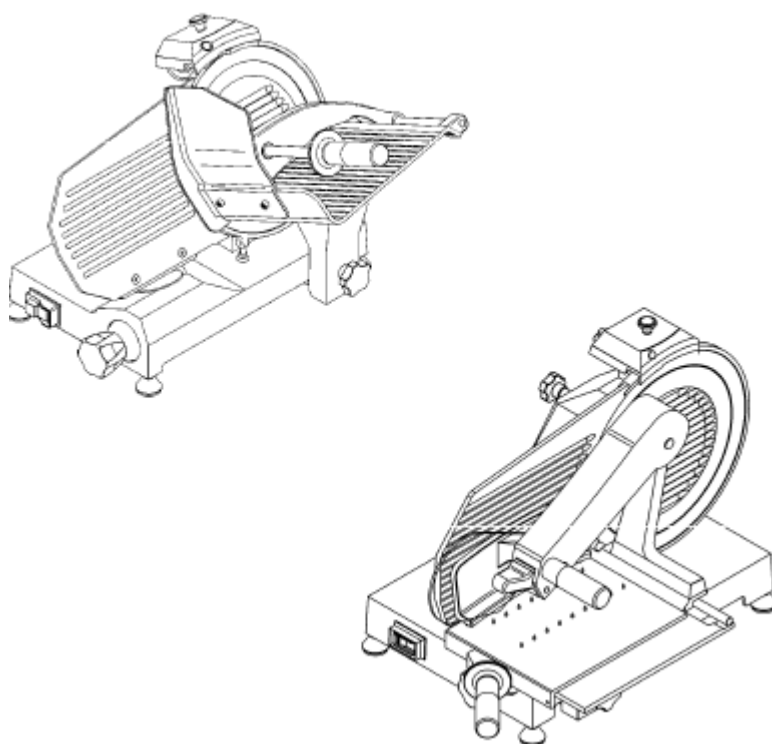
Profesionální **CE** nářezové stroje:

M 220C – 220A.I.C. – 250C – 275/C – 300C

M Vert. 220C – 250C – 275C

M Vert. BS 250C – 275/C – 300

NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ



ÚVOD

- Tento návod k použití je určen pro uživatele a obsahuje všechny informace o zařízení, příslušných normách, návod k použití a údržbě. Tyto informace umožňují zařízení co nejlépe používat a zachovat jeho funkčnost co možná nejdéle.
- Návod je určen osobám, které budou zařízení používat a udržovat.

KAPITOLA 1 – INFORMACE O ZAŘÍZENÍ	4
OBEČNÁ UPOZORNĚNÍ	4
BEZPEČNOSTNÍ PRVKY UMÍSTĚNÉ NA ZAŘÍZENÍ	4
1.1.1. MECHANICKÉ BEZPEČNOSTNÍ PRVKY	4
1.1.2. ELEKTRICKÉ BEZPEČNOSTNÍ PRVKY	4
POPIS ZAŘÍZENÍ	5
1.1.3. OBEČNÝ POPIS	5
1.1.4. VÝROBNÍ VLASTNOSTI	5
1.1.5. SOUČÁSTI STROJE	6
KAPITOLA 2 - TECHNICKÉ ÚDAJE	7
ROZMĚRY, HMOTNOST, PARAMETRY,	7
KAPITOLA 3 – PŘÍJEM ZAŘÍZENÍ	10
3.1. PŘEPRAVA ZAŘÍZENÍ	10
3.2. KONTROLA OBALU PŘI PŘEVZETÍ ZBOŽÍ	10
3.3. ZNEŠKODNĚNÍ OBALŮ	11
KAPITOLA 4 – INSTALACE	11
4.1. ULOŽENÍ ZAŘÍZENÍ	11
4.2. PŘIPOJENÍ ELEKTROINSTALACE	11
4.2.2. NÁŘEZOVÉ STROJE S TŘÍFÁZOVÝM MOTOREM	11
4.3. ELEKTRICKÉ SCHÉMA	12
4.3.1. ELEKTRICKÉ SCHÉMA ZAŘÍZENÍ MONOFÁZE – OVLÁDACÍ PANEL S	12
4.3.2. ELEKTRICKÉ SCHÉMA ZAŘÍZENÍ TROJFÁZE – OVLÁDACÍ PANEL S	12
4.3.3. ELEKTRICKÉ SCHÉMA ZAŘÍZENÍ PROFESIONÁLNÍ SPÍNAČ	13
4.4. KONTROLA CHODU	13
KAPITOLA 5 – POUŽITÍ STROJE	13
5.1. OVLÁDACÍ PRVKY	13
5.2. UMÍSTĚNÍ A KRÁJENÍ POTRAVIN	14
5.3. BROUŠENÍ NOŽE	15
KAPITOLA 6 – PRAVIDELNÉ ČISTĚNÍ	15
6.1. ÚVOD	15
6.2. ČISTĚNÍ ZAŘÍZENÍ	16
6.2.1. ČISTĚNÍ POSUVNÉ PLOCHY	16
6.2.2. ČISTĚNÍ NOŽE A KRYTŮ NOŽE	16
6.2.3. ČISTĚNÍ BROUSICÍHO ZAŘÍZENÍ	17
6.2.4. ČISTĚNÍ OCHRANNÉHO KRYTU NOŽE	17
KAPITOLA 7 – ÚDRŽBA	17
7.1. ÚVOD	17
7.2. ŘEMEN	17
7.3. NOŽKY	17
7.4. PŘÍVODNÍ KABEL	18
7.5. NŮŽ	18
7.6. BRUSNÉ KOTOUČE	18
7.7. MAZÁNÍ POSUVNÝCH KOLEJNIC	18
7.8. NÁLEPKY NA TLAČÍTKÁCH	18
KAPITOLA 8 – ZNEŠKODNĚNÍ	18
8.1. ODSTAVENÍ Z PROVOZU	18
8.2. ZNEŠKODNĚNÍ	18

KAPITOLA 1 – INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

OBECNÁ UPOZORNĚNÍ

- Nářezový stroj musí být používán pouze zaškoleným personálem, který musí výborně znát bezpečnostní opatření uvedená v tomto návodu.
- V případě, že se personál změní, je třeba nové osoby včas zaškolit.
- Na zařízení jsou na nebezpečných místech umístěny bezpečnostní prvky. Nepřibližujte ruce k noži a pohyblivým částem.
- Před zahájením čištění nebo údržby nářezového stroje (tedy jsou-li odstraněny ochranné části), je třeba věnovat velkou pozornost bezpečnosti práce.
- Při provádění údržby a čištění je třeba se na tyto úkony soustředit a nevěnovat pozornost jiné činnosti.
- Pravidelně kontrolujte stav přívodního kabelu; opotřebovaný nebo jinak narušený kabel představuje vážné nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Projeví-li se během práce s nářezovým strojem jakékoliv odchylky na jeho chodu, je vhodné zařízení odstavit a neprovádět opravy svépomocí, ale zavolat Servisní středisko – viz zadní strana přebalu tohoto návodu.
- Nekrájejte na tomto nářezovém stroji zmrazené potraviny, maso, ryby s kostí, zeleniny a nebo jiné produkty než potraviny.
- **Nikdy nekrájejte potraviny bez použití přitlačné páky.**
- **Nikdy nedávejte části zařízení do takové polohy, aby byly v přímém kontaktu s nožem.**
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené v následujících případech:
 - ⇒ zařízení je používáno nezaškoleným personálem;
 - ⇒ při opravě zařízení byly použity jiné než originální náhradní díly;
 - ⇒ nebyla **přesně** dodržena nařízení obsažená v tomto návodě;
 - ⇒ povrch zařízení nebyl ošetřován vhodným prostředkem.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY UMÍSTĚNÉ NA ZAŘÍZENÍ

1.1.1. mechanické bezpečnostní prvky

Pro mechanické bezpečnostní prvky toto zařízení odpovídá nařízení **CEE 89/392, úpr.CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** a normám **EN 1974**.

Bezpečnostní prvky jsou:

- kryt nože;
- kroužek;
- ochranný kryt;
- posuvná plocha;
- páka posuvné plochy s kroužkem a distančním knoflíkem;
- kryt na posuvné desce;
- posuvnou plochu je možno vyjmout pouze v pozici "0", na konci dráhy a směrem s obsluze.

1.1.2. elektrické bezpečnostní prvky

Pro elektrické bezpečnostní prvky toto zařízení odpovídá nařízení **CEE 73/23, 89/336, úpr.98/37** a normám **EN 60335-2-64, EN1974, EN 55014**.

Nářezový stroj je vybaven:

- mikropsínačem, který zajistí vypnutí zařízení v případě odejmutí šroubu krytu nože (viz Obr. 1) a nedovolí zapnutí, není-li šroub zašroubován do správné pozice.
- relé v ovládacím okruhu, které zajistí opětovné spuštění v případě přerušení dodávky elektrického proudu.

I přesto, že profesionální nářezové stroje **CE** jsou vybaveny výše uvedenými elektrickými a mechanickými bezpečnostními prvky (jak při chodu, tak při provádění údržby a čistění), vždy hrozí **ZBYTKOVÉ NEBEZPEČÍ (CEE 98/37 bod 1.7.2.)**. Tyto případy jsou v návodu uvedeny pod bodem upozornění. Týkají se nebezpečí při pořezání, pohmoždění a jiné, způsobené nožem nebo jinou částí zařízení.

POPIS ZAŘÍZENÍ

1.1.3. obecný popis

Profesionální **CE** nářezové stroje jsou navrženy a vyrobené pro krájení potravin (salámů a masných výrobků) a zaručují:

- maximální bezpečnost při použití, čistění a údržbě;
- maximální hygienu, díky pečlivému výběru materiálů, které přijdou do kontaktu s potravinami a díky odstranění špatně přístupných míst v částech, které přijdou do kontaktu s potravinami. Tím je zaručena snadné celkové čistění stroje a snadnou demontáž.
- maximální přesnost řezu díky vačkovému mechanismu;
- maximálně tichý chod díky řetězovému převodu;
- snadnou ovladatelnost.

1.1.4. výrobní vlastnosti

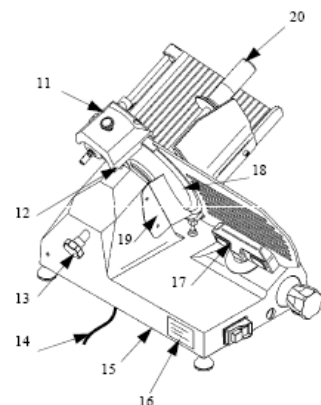
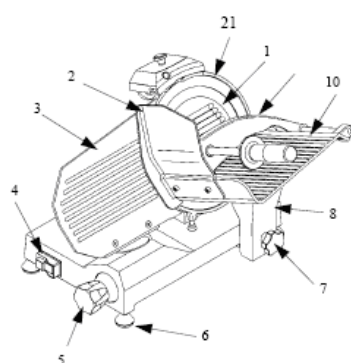
Profesionální nářezové stroje **CE** jsou vyrobeny z anodizované hliníkové slitiny (Peraluman Mg5). Tento materiál nepůsobí žádné změny na potravinách a je odolný vůči kyselinám a solím. Má zvýšenou odolnost vůči oxidaci.

Nůž je vyroben z oceli 100 Cr6 (chromovaná). Je vybroušen a vykalen tak, aby byla zaručena maximální přesnost řezu a čistota potravin i po nařezání.

Další součásti jsou vyrobeny z ABS, LEXAN, PLEXIGLAS a z nerez AISI 430 nebo 403.

1.1.5. součásti stroje

M/M Vert.

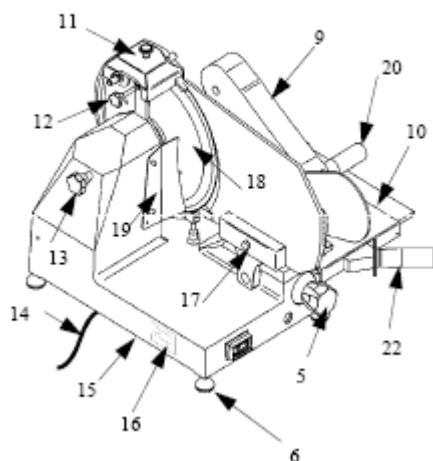
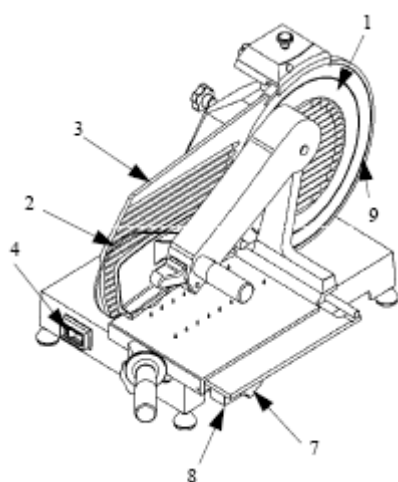


LEGENDA:

1. Kryt nože
2. Kryt ruky
3. Nastavitelná vodící plocha
4. Tlačítka
5. Knoflík pro nastavení hloubky řezu
6. Nožky
7. Zajišťovací šroub posuvné plochy
8. Rameno posuvné plochy
9. Přítlačník posuvné plochy
10. Posuvná plocha
11. Ochranný kryt
12. Zajišťovací šroub ochranného krytu
13. Zajišťovací šroub krytu nože
14. Přívodní kabel
15. Těleso stroje
16. Štítek
17. Těleso vodící plochy
18. Nůž
19. Ochranný kryt nože
20. Držák přítlačné páky
21. Zadní kryt nože

Obr. 1a – Pohled na nářezový stroj M/M Vert.

M/M Vert.



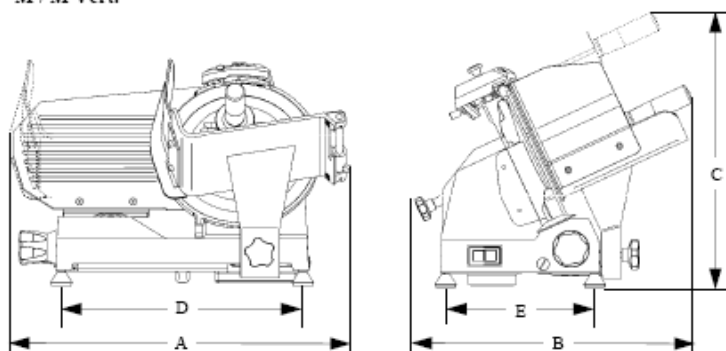
LEGENDA:

1. Kryt nože
2. Kryt ruky
3. Nastavitelná vodící plocha
4. Tlačítka
5. Knoflík pro nastavení hloubky řezu
6. Nožky
7. Zajišťovací šroub posuvné plochy
8. Rameno posuvné plochy
9. Přítlačník posuvné plochy
10. Posuvná plocha
11. Broušící zařízení
12. Zajišťovací šroub broušícího zařízení
13. Zajišťovací šroub krytu nože
14. Přívodní kabel
15. Těleso stroje
16. Štítek
17. Těleso vodící plochy
18. Nůž
19. Ochranný kryt nože
20. Držák přítlačné páky
21. Zadní kryt nože
22. Páka plochy BS

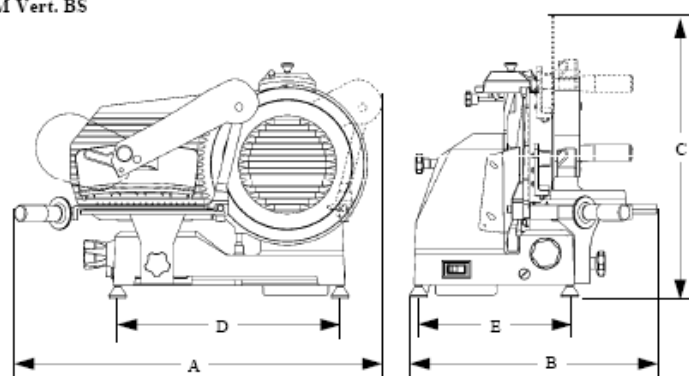
KAPITOLA 2 - TECHNICKÉ ÚDAJE

ROZMĚRY, HMOTNOST, PARAMETRY, ...

M / M Vert.



M Vert. BS



Tabulka 1 – ROZMĚRY A TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL	jednotka	M 220	M 250	M 275 C	M 275	M 300
Ø nože	mm	220	250	275	275	300
délka A	mm	570	570	570	640	640
šířka B	mm	560	560	560	610	610
výška C	mm	475	475	475	510	510
rozvor nožek D x E	mm	395x245	395x245	395x245	435x295	435x295
rozměry pos.plochy	mm	230x230	230x230	230x230	250x275	250x275
dráha posuvu plochy	mm	245	245	245	285	285
kapacita řezu HxL	mm	Ø 160 135 x 210	Ø 160 145 x 210	Ø 160 165 x 210	Ø 200 24135 x 175	Ø 210 250 x 185
tloušťka řezu	mm	13	13	13	13	13
motor	W	125	125	125	160	160
	Hp	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25
hmotnost netto	kg	17	18	20	20	21
napájení	Mn Tf	230V / 50 Hz			230V / 50 Hz 230 - 400V / 50 Hz	
stupeň hlučnosti	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60

Tabulka 2 – ROZMĚRY A TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL	jednotka	M Vert. 220 C	M Vert. 250 C	M Vert. 275 C
Ø nože	mm	220	250	275
délka A	mm	570	570	570
šířka B	mm	535	535	535
výška C	mm	405	410	425
rozvor nožek D x E	mm	400x260	400x260	400x260
rozměry pos.plochy	mm	230x235	230x235	230x235
dráha posuvu plochy	mm	225	230	220
kapacita řezu HxL	mm	160 x 195	170x 205	175 x 205
tloušťka řezu	mm	13	13	13
motor	W	125	125	125
	Hp	0,20	0,20	0,20
hmotnost netto	kg	17	18	20
napájení	Mn Tf	230V / 50 Hz		
stupeň hlučnosti	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60

Tabulka 3 – ROZMĚRY A TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL	jednotka	M Vert. 250 C BS	M Vert. 275 C BS	M Vert. 275 BS	M Vert. 300 BS
Ø nože	mm	250	275	275	300
délka A	mm	700	700	740	740
šířka B	mm	480	480	500	540
výška C	mm	600	770	630	770
rozvor nožek D x E	mm	400x260	400x260	440x300	440x300
rozměry pos.plochy	mm	275x270	260x275	285x260	260x275
dráha posuvu plochy	mm	215	225	220	265
kapacita řezu HxL	mm	154 x 200	160 x 225	165 x 235	215 x 260
tloušťka řezu	mm	13	12	13	13
motor	W	125	125	125	160
	Hp	0,20	0,20	0,20	0,25
hmotnost netto	kg	21,5	22	22	27
napájení	Mn	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
	Tf				
stupeň hlučnosti	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60

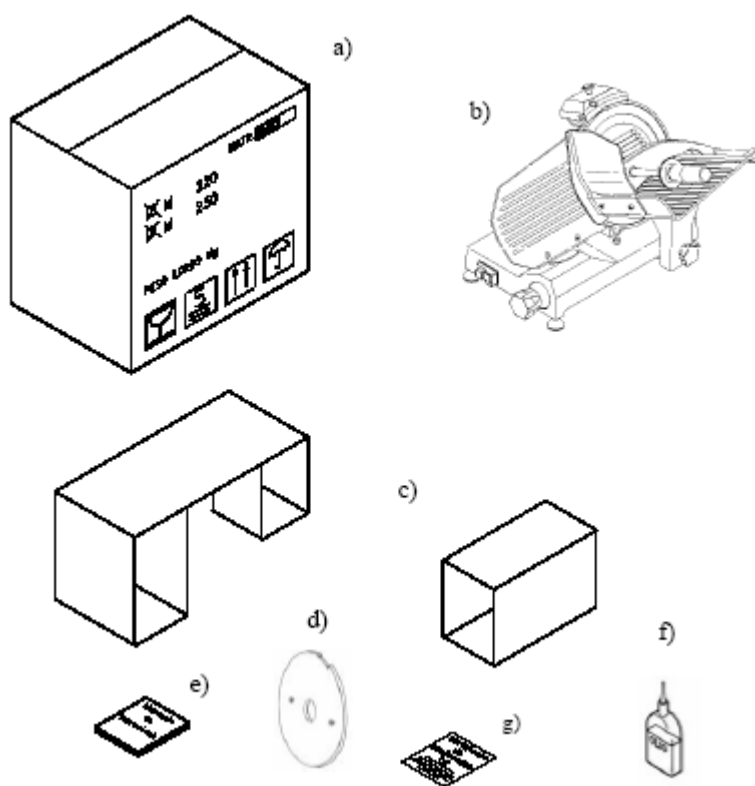
POZOR: Parametry elektroinstalace jsou uvedeny ve štítku, který je umístěný na zadní straně zařízení. Před připojením elektroinstalace si přečtěte **odst. 4.2. elektroinstalace.**

KAPITOLA 3 – PŘÍJEM ZAŘÍZENÍ

3.1. PŘEPRAVA ZAŘÍZENÍ (viz Obr. 3)

Nářezový stroj je expedován zabalený. Balení se skládá z následujících částí:

- a) vnější kartónová krabice;
- b) zařízení;
- c) podložky pro upevnění zařízení;
- d) kryt pro vytažení nože;
- e) návod;
- f) olejníčka;
- g) prohlášení o shodě CE.



Obr. 3 – Popis balení

3.2. KONTROLA OBALU PŘI PŘEVZETÍ ZBOŽÍ

Při převzetí balíku se přesvědčte, že balík není poškozen. Poté začněte odstraňovat obal a zkontrolujte, zda balík obsahuje všechny části, jak je uvedeno na Obr. 3. Zjistíte-li na balíku při jeho převzetí nějaké následky špatného zacházení, poškození nebo pádu, je třeba o tomto do 3 dnů informovat dodavatele a přepravce a zhotovit o tomto protokol. **Neobracejte balík!!** Při přemísťování je třeba balík uchopit ve všech 4 rozích a balík přenášet ve vodorovné poloze.

3.3. ZNEŠKODNĚNÍ OBALŮ

Jednotlivé části obalů (karton, případně palety, plastové úchytky a polyuretanová pěna) mohou být zneškodněny jako běžný pevný odpad. Mohou být zneškodněny běžným způsobem.

V případě, že je zařízení instalováno v zemích, kde neplatí žádné zvláštní normy na zneškodnění obalů, je třeba dodržet platné místní normy.

KAPITOLA 4 – INSTALACE

4.1. ULOŽENÍ ZAŘÍZENÍ

Podložka, na kterou má být zařízení instalováno, musí mít dostatečné rozměry – viz *Tabulka 1 – 2 – 3* (v závislosti na modelu). Podložka musí mít dostatečnou nosnost, musí být správně vyvážená, suchá, hladká, pevná, stabilní a být umístěna ve výšce 80 cm od podlahy.

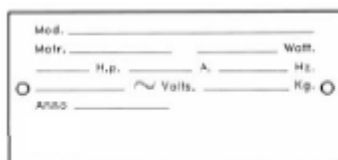
Zařízení musí být umístěno v prostředí s vlhkostí max. 75% (nesmí obsahovat soli). Okolní teplota se musí pohybovat v rozmezí +5°C až +35°C. Okolní prostředí nesmí omezovat provoz zařízení.

4.2. PŘIPOJENÍ ELEKTROINSTALACE

Nářezový stroj je dodáván s přívodním kabelem průřezu 3x1 mm²; délky 1,5m a zástrčkou „SHUKO“.

Připojte zařízení na přívod 230 Volt 50 Hz opatřený diferenciálním – magnetotermickým spínačem 10A, $\Delta I = 0,03$ A. Ujistěte se, že zařízení je připojeno na funkční zemnicí systém.

Zkontrolujte, odpovídají-li údaje na štítku (viz Obr. 4) údajům uvedeným v dodacích dokladech.



Obr. 4 – Štítek

4.2.2. nářezové stroje s třífázovým motorem

Zařízení je dodáváno s přívodním kabelem s průřezem 5 x 1 mm²; délka 1,5 m.

Připojte nářezový stroj na přívod trojfáze 400V – 50 Hz pomocí zásuvky CEI (červená): Připojku opatřete diferenciálním magnetotermickým spínačem 10A, $\Delta I = 0,03$ A.

Ujistěte se, že zemnicí systém je funkční.

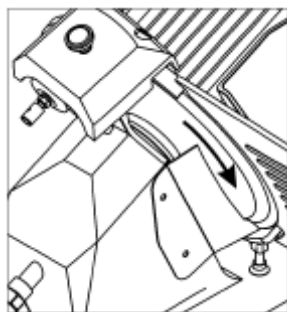
Před zapojením zařízení do přívodu el.napětí zkontrolujte směr rotace nože pomocí krátkého sepnutí spínače "I" (ON) (viz **kapitola 5.1.**, Obr. 8) a vypínače "0" (OFF).

Směr rotace nože musí být proti směru hodinových ručiček, díváte-li se na zařízení ze směru od krytu nože (viz Obr. 5).

V případě, že směr otáčení nože není správný, je třeba vyměnit v zásuvce nebo v zástrčce dva ze tří fázových vodičů (černé a šedé).

Trojfázové motory nářezových profesionálních CE strojů mohou pracovat s napětím 230V trojfáze i s napětím 400V.

Není-li uvedeno jinak, připojení je uzpůsobeno na napětí 400V. Adaptaci na 230V trojfáze musí provést autorizovaný servis.

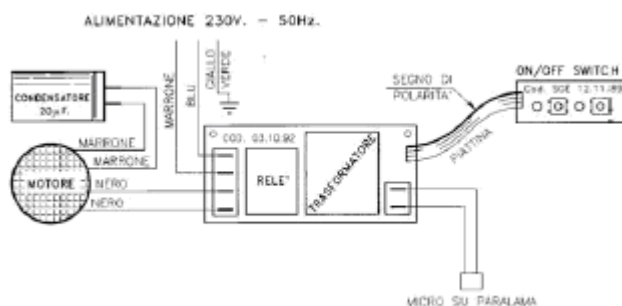


Obr. 5 – Směr rotace nože

4.3. ELEKTRICKÉ SCHÉMA

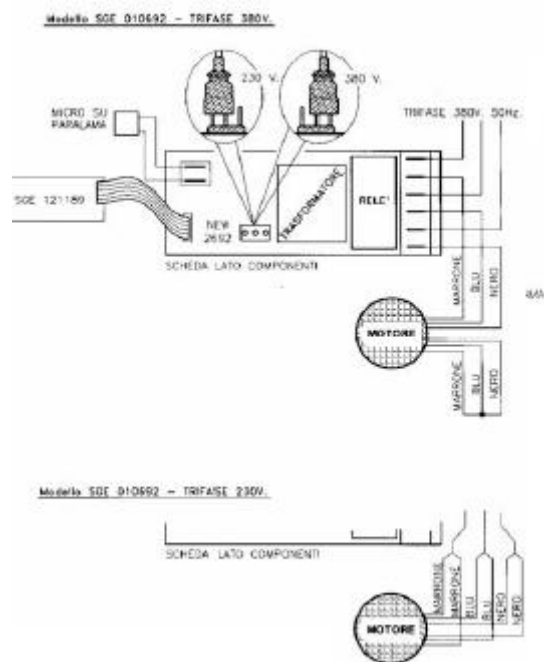
4.3.1. elektrické schéma zařízení monofáze – Ovládací panel S (viz Obr. 6)

Napětí 230V- 50 Hz



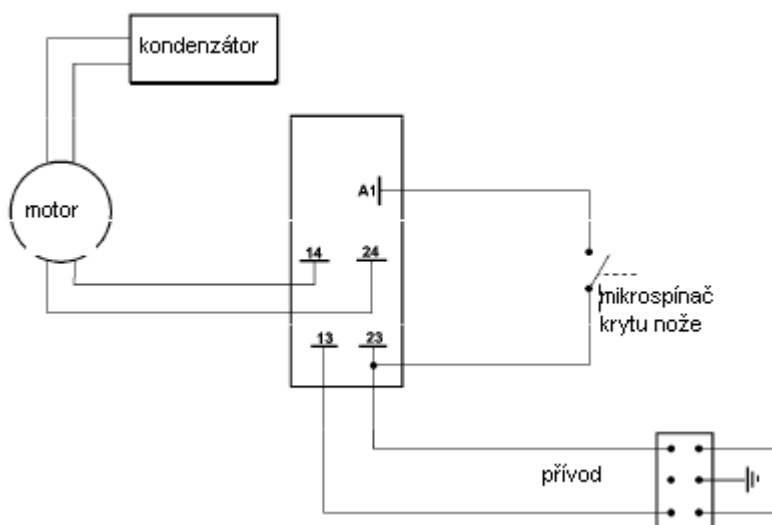
Obr. 6 – Elektrické schéma Mn.

4.3.2. elektrické schéma zařízení trojfáze – Ovládací panel S (viz Obr. 7)



Obr. 7 – Elektrické schéma Tf.

4.3.3. elektrické schéma zařízení Profesionální spínač (viz Obr. 8)



Obr. 8 – Elektrické schéma Mn. – Profesionální spínač

4.4. KONTROLA CHODU

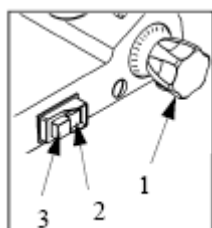
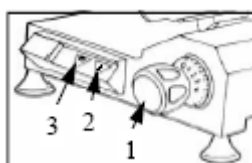
Před spuštěním do provozu se ujistěte, že posuvná plocha je správně uchycena a vyzkoušejte chod zařízení následujícím postupem:

- 1 vyzkoušejte spínač "I" (ON) a vypínač "0" (OFF);
- 2 zkontrolujte pohyb posuvné plochy a přítlačné páky;
- 3 zkontrolujte chod a nastavení vodící plochy pomocí otáčení knoflíku pro nastavení hloubky řezu;
- 4 zkontrolujte chod krytu (viz odst. 5.3., Obr. 12a – b – c);
- 5 zkontrolujte, zda se posuvná plocha dá odmontovat pouze, je-li knoflík pro nastavení hloubky řezu v poloze "0" a že po odmontování zůstane knoflík v této poloze;
- 6 zkontrolujte, zda se po vyšroubování zajišťovacího šroubu nože stroj zastaví.

KAPITOLA 5 – POUŽITÍ STROJE

5.1. OVLÁDACÍ PRVKY

Ovládací prvky jsou umístěny na levé straně základu zařízení – viz obrázek dole.



- 1 knoflík pro nastavení hloubky řezu
- 2 spínač "I" (ON)
- 3 vypínač "0" (OFF)

Obr. 9 – Umístění ovládacích prvků

5.2. UMÍSTĚNÍ A KRÁJENÍ POTRAVIN

POZOR: Potraviny určené ke krájení se mohou pokládat na posuvnou plochu jen je-li knoflík pro nastavení hloubky řezu otočený do polohy "0" a je-li motor vypnutý. Dávejte pozor na nůž a ostré hrany.

Postup je následující:

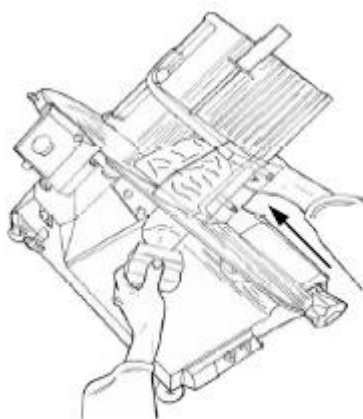
- 1 potravinu, správně položenou na posuvnou plochu a u vodící plochy, připevněte pomocí ozubené přítlačné páky;
- 2 pomocí knoflíku pro nastavení hloubky řezu nastavte požadovanou tloušťku řezu;
- 3 postavte se do správného postoje tak, abyste zamezili poranění: pravou ruku položte na přítlačnou páku a následně levou ruku blízko ochranného krytu nože (**nedotýkejte se nože**). Tělem stůjte kolmo k pracovní ploše (viz Obrázek 10a). **POZOR: nestavte se do takových pozic, abyste se dotýkali nože (např. Obrázek 10b);**
- 4 stiskněte spínač "I" (ON);
- 5 tlačte posuvnou část (posuvnou plochu + přítlačnou páku + rameno přítlačné páky) lehce směrem k noži, bez přílišného tlačení na přítlačnou páku. Ta tlačí zboží sama proti vodící ploše vlastní hmotností (gravitační síla). Potravina se sama snadno přiblíží k noži a ukrojený plátek se pomocí zadního ochranného krytu oddělí a položí se na sběrnou podložku (viz Obr. 11);
- 6 nenechávejte nářezový stroj pracovat na prázdko;
- 7 po ukončení krájení zastavte zařízení vypínačem do pozice "0" (OFF) a knoflík pro nastavení hloubky řezu nastavte do polohy "0";
- 8 jakmile krájený plátky mají roztrhaný nebo nerovný okraj, je třeba provést broušení nože (viz. 5.3.).



Obr. 10a – Správná pozice



Obr. 10b – Nesprávná pozice



Obr. 11 – Krájení potravin

5.3. BROUŠENÍ NOŽE (viz Obr. 12 a – b – c)

POZOR: před zahájením broušení nože si pozorně přečtěte kapitolu ZBYTKOVÁ RIZIKA (odst. 1.2.2.), týkající se nebezpečí pořezání v důsledku nedodržení níže uvedených informací.

Broušení nože je třeba provádět pravidelně, vždy když se zhorší kvalita řezu. Postupujte dle následujících kroků:

- 1 přístroj odpojte z přívodu elektrického proudu a nůž pečlivě vyčistěte denaturovaným alkoholem tak, aby byla zcela odstraněna mastnota;
- 2 vyšroubujte šroub (1), nadlehčete (a) brousicí zařízení (2) dokud se nezastaví a otočte ho o 180° (b) (viz Obr. 12a).
Nechte jej zapadnout (c) tak, aby nůž byla mezi dvěma kotouči. Utáhněte šroub.
- 3 zapněte stroj stisknutím spínače "I" (ON);
- 4 stiskněte tlačítko (3) (viz Obr. 12b), nechejte nůž otáčet mezi kotouči po dobu cca 30 / 40 s tak, aby se na noži vytvořila slabá vrstva prachu z broušení;
- 5 stiskněte po dobu cca 3 / 4 s zároveň tlačítka (3 a 4) a uvolněte je zároveň (viz Obr. 12c);
- 6 po ukončení ostření je vhodné kotouče vyčistit (viz 6.2.3.);
- 7 po ukončení výše uvedené operace vraťte brousicí zařízení na původní místo. Postupujte opačným postupem, než je uvedeno výše.

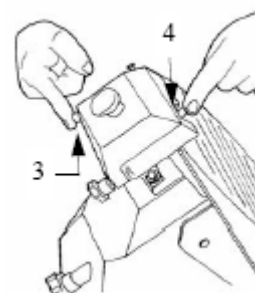
UPOZORNĚNÍ: Neprovádějte ostření po dobu delší než 3 / 4 s. Vyhnete se tak nevratnému poškození nože.



Obr. 12a



Obr. 12b



Obr. 12c

KAPITOLA 6 – PRAVIDELNÉ ČISTĚNÍ

6.1. ÚVOD

- Čistění zařízení je třeba provádět alespoň jednou denně a, je-li to nutné, vícekrát.
- Čistěny musí být zejména všechny části, které jsou v přímém nebo nepřímém styku s krájenou potravinou.
- Zařízení nesmí být čištěno vodními čisticími přístroji nebo přímými stříky vodou. K mytí používejte pouze vodu a neutrální čisticí prostředky. **Je zakázáno použití jakéhokoli jiného mycího prostředku.** Nesmí být použity nástroje, kartáče a jiné předměty, které by mohly poškodit zařízení.

Před zahájením čistění je třeba:

- 1) odpojit zařízení od přívodu elektrického proudu tak;
- 2) knoflík pro nastavení hloubky řezu nastavte do polohy "0";

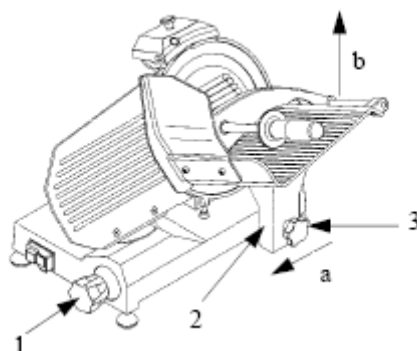
POZOR: na nebezpečí poranění ostrými a/nebo špičatými částmi zařízení.

6.2. ČISTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

6.2.1. čistění posuvné plochy (viz Obr. 13)

Posuvné části (posuvná plocha + přítlačná páka + rameno) se dá snadno vyjmout:

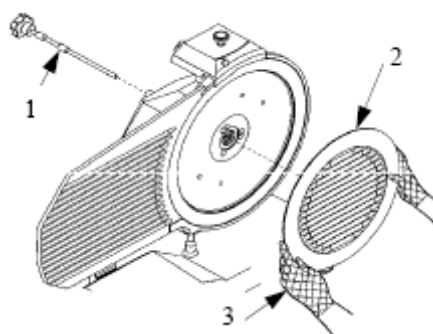
- knoflík nastavte do polohy "0" (1);
- posuvné části umístěte na konec posuvné dráhy (a) co nejdál od ovládacích prvků;
- odšroubujte zajišťovací šroub posuvné plochy (3) a táhněte posuvnou část směrem nahoru (b);
- takto vyjmutou posuvnou část pečlivě vyčistěte vlažnou vodou a neutrálním detergentem (pH7).



Obr. 13 – Odmontování posuvné části

6.2.2. čistění nože a krytů nože

Odšroubujte zajišťovací šroub krytu nože (1) (viz Obr. 14) a vyjměte kryt nože (2).



Obr. 13 – Odmontování posuvné části

POZOR: čistění nože musí být prováděno v kovových rukavicích (3) a pomocí vlhkého hadru.

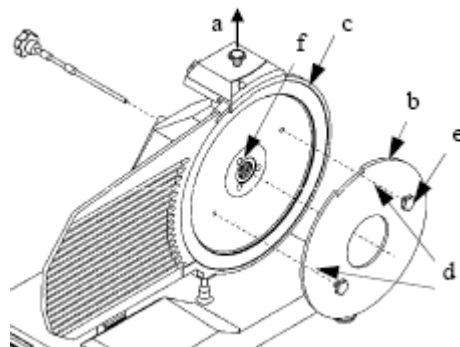
Pro vyčistění zadní části nože a krytu nože je třeba nůž vyjmout (viz Obr. 15) z nářezového stroje.

Při vyjmutí nože je třeba postupovat následujícím způsobem:

- 1) odmontujte kryt nože (viz část 2 – Obr. 14);
- 2) odmontujte brousicí zařízení (a) a otevřete pomocí knoflíku pro nastavení hloubky řezu nastavitelnou vodicí plochu tak, aby bylo možné snadno přiložit kryt (b) na nůž;
- 3) odšroubujte tři nebo čtyři šrouby – podle modelu - (f), které připevňují nůž;

- 4) opřete plexisklový kryt na nůž tak, aby se výřez v krytu zarovnal s nožem (c);
- 5) otáčením nože nastavte za sebe otvory (d) na noži s dvěma šrouby (e) na krytu ;
- 6) lehce utáhněte dva šrouby (e).

POZOR: Kryt nože je třeba čistit vlažnou vodou a neutrálním mycím prostředkem.



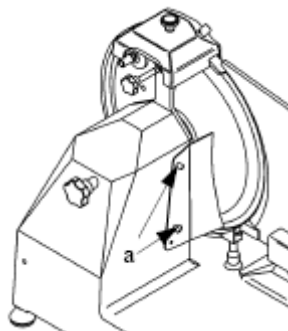
Obr. 15 – Umístění krytu pro odmontování nože

6.2.3. čistění brouscího zařízení

Vyčistěte kotouče kartáčkem. Kotouče přitom musí být umístěny v bezpečnostní poloze, tedy otočené směrem od nože.

6.2.4. čistění ochranného krytu nože

Pro odmontování krytu (viz Obr. 16) stačí odšroubovat dva šrouby (a), které kryt drží.



Obr. 16 – Pohled na kry nože

Poté vyčistěte kryt nože vlažnou vodou a neutrálním mycím prostředkem

KAPITOLA 7 – ÚDRŽBA

7.1. ÚVOD

Před zahájením údržby je třeba:

- a) odpojit zařízení od přívodu elektrického napětí.
- b) knoflík pro nastavení hloubky řezu nastavte do polohy "0".

7.2. ŘEMEN

Řemen nevyžaduje žádné nastavení. Obecně je ho potřeba každé 3 – 4 roky vyměnit. V takovém případě musí být výměna provedena autorizovaným servisním střediskem.

7.3. NOŽKY

Nožky se časem mohou opotřebovat a ztratit pružnost. Tím se zhorší stabilita zařízení. V takovém případě musí být provedena jejich výměna autorizovaným servisním střediskem.

7.4. PŘÍVODNÍ KABEL

Pravidelně kontrolujte stav přívodního kabelu a v případě, že shledáte závadu, kontaktujte autorizovaný servis.

7.5. NŮŽ

Zkontrolujte průměr nože, aby se po broušení nezmenšil o více než 10 mm. Pro výměnu nože kontaktujte autorizovaný servis.

7.6. BRUSNÉ KOTOUČE

Zkontrolujte, zda brusné kotouče mají stále dobrý broušící účinek. V opačném případě je třeba je vyměnit, aby nedošlo k poškození nožů. Pro výměnu kontaktujte autorizovaný servis.

7.7. MAZÁNÍ POSUVNÝCH KOLEJNIC

Občas namažte posuvné kolejnice několika kapkami mazacího oleje (v příslušenství stroje). Olej nakapte na kulatou tyč na které se posouvá posuvná plocha, do příslušného mazacího otvoru (OIL), umístěného na straně nastavitelného knoflíku.

7.8. NÁLEPKY NA TLAČÍTKÁCH

Nálepky by se mohly časem poškodit. V takovém případě volejte autorizovaný servis.

KAPITOLA 8 – ZNEŠKODNĚNÍ

8.1. ODTAVENÍ Z PROVOZU

Je-li stroj nutno odstavit z provozu, ujistěte se, že k němu nebude mít nikdo přístup: **odpojte přívod el.proudu.**

8.2. ZNEŠKODNĚNÍ

Po odstavení stroje z provozu můžete přistoupit k jeho zneškodnění. Kontaktujte příslušnou firmu, zabývající se zneškodněním zařízení v souladu s platnými normami pro jednotlivé komponenty (viz kap. 1 odst. 3.2).