

---

# **Návod k obsluze a údržbě**

---



---

## **Krouhač zeleniny**

**MKZ - 30**

---

# 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.

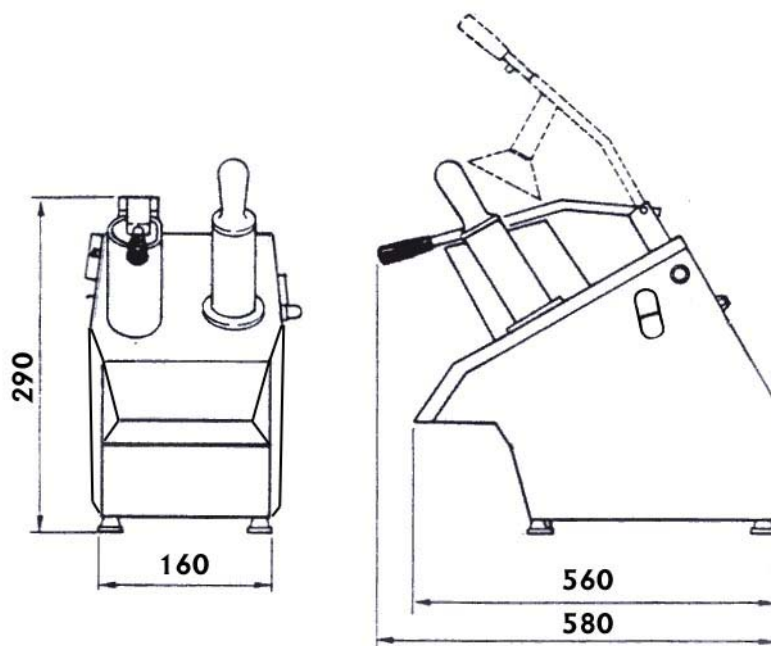
## 1.2 Bezpečnostní předpisy

Nevhodné používání nebo nedostatečné dodržování bezpečnostních předpisů při používání stroje může způsobit 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



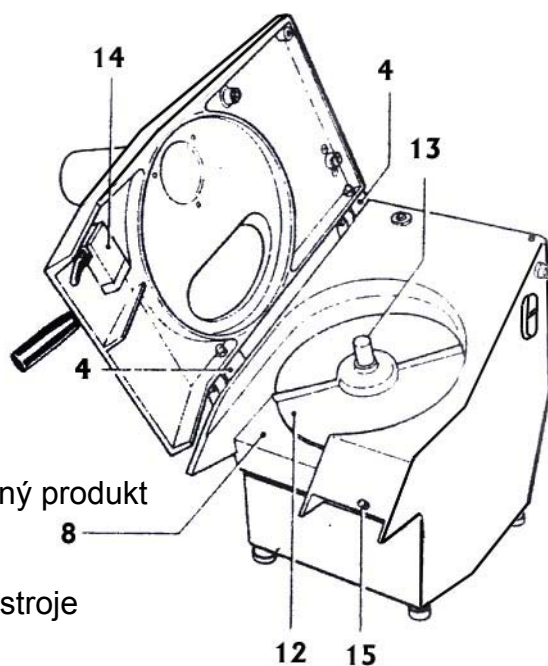
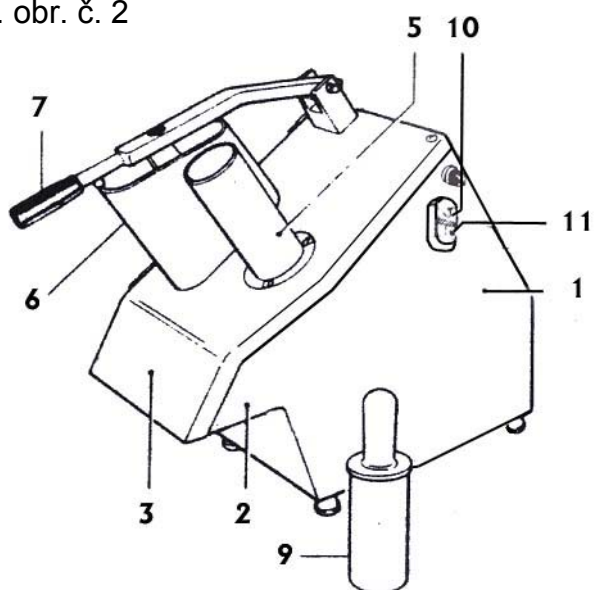
Rozměry viz. obr. č. I

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

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

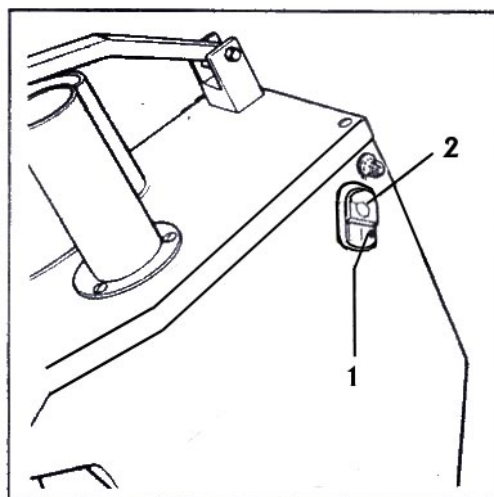
### 3.3 Všeobecný popis stroje a jeho funkce

- 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 přitlačovány pomocí ramenové 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 spouštění 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.

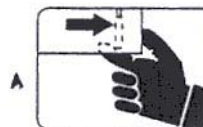
Viz. obr. č. 3



### 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 nezapojujte a kontaktujte servis. Zásuvka musí

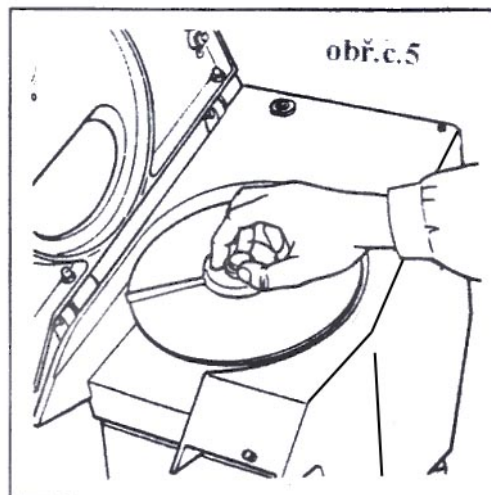
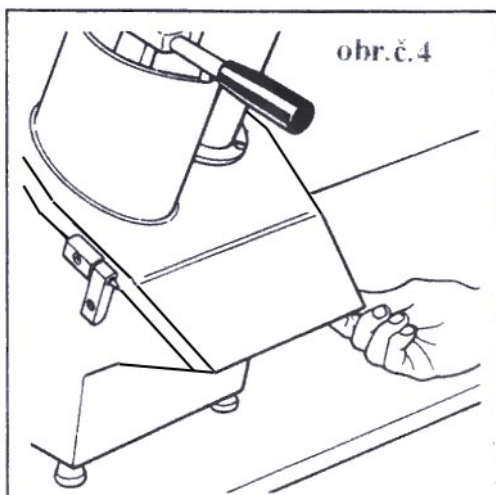
odpovídat předpisům a pro jednofázový stroj se doporučují 13A pojistky.

## 5. Použití stroje

– Odjistíte 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 přechází 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 zářezích 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

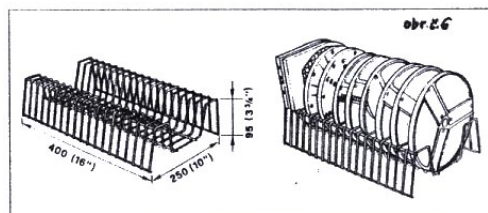
Vypněte stroj a odpojte od el. sítě, otevřete víko, vyjměte disky a víko odmontujte od těla stroje vyjmutím z pantů.

### Čistící prostředky a metody

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

### UPOZORNĚNÍ:

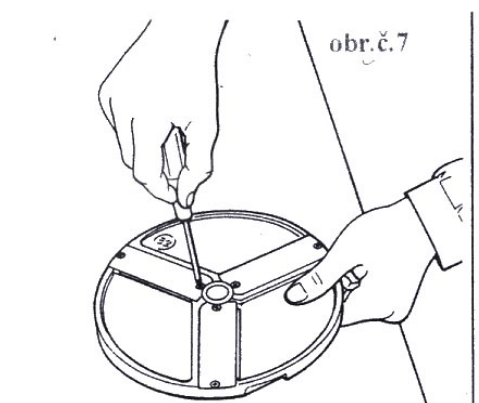
- Stroj není chráněn proti vodnímu tlaku – nečistěte vysokotlakým mytím ani podobnými metodami.
- Nedávejte stroj do dřezu ani pod tekoucí vodu, neboť může dojít k přerušení obvodu nebo celkovému porušení stroje. Samotné víko lze ve dřezu nebo pod kohoutkem umýt pouze v případě odmontování od stroje.
- 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

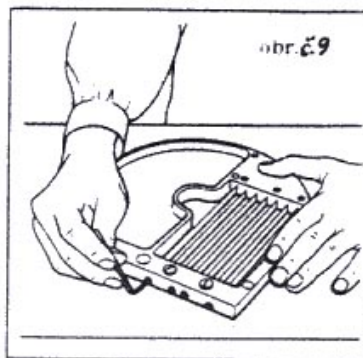
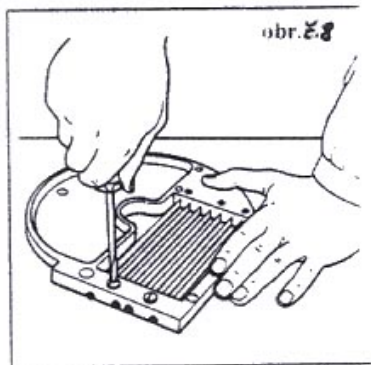
Nože a ostří rotačních disků E a H jsou vyrobeny z bezpečnostní nerezové oceli. Jsou jednoduše vyjmutelné pro výměnu i broušení (viz. obr. č. 7).



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 přiosťřit 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

