
Návod k obsluze



Kráječ zeleniny GVM 210

Předmluva

Velmi vážený zákazníku,

Se získáním našeho výrobku, kráječe zeleniny GVM 210 máte naši záruku na vysoký výkon a dlouhou funkci zařízení.

Předkládaný návod k obsluze přístroje obsahuje všechny údaje, které je nutno mít na zřeteli pro správnou instalaci, obsluhu a údržbu dodaného přístroje.

U výrobku se jedná o technický pracovní prostředek, který je určený výhradně k použití při práci. Použití přístroje je omezeno na osoby, které jsou starší než 14 roků.

Pokud by vznikly škody, případně poranění vlivem neodborné instalace, uvádění do provozu nebo obsluhy přístroje, nemůžeme převzít v žádném případě žádné záruční závazky.

Nároky ze vzniklých vad neexistují obecně u těchto součástí, podléhajících rychlému opotřebování: Nože (nebo kotouče), válce, posunovány.

Tyto podklady jsou určené výhradně pro okruh našich zákazníků a nesmí být z toho důvodu ani zcela ani částečně rozmnožovány, rozšiřovány nebo neoprávněné používány k reklamním účelům, ani předávány třetím osobám.

V tomto návodu k obsluze nezískáte žádné pokyny pro práce nutné k opravám a pracím potřebným k odstraňování závad. V těchto případech se obraťte prosím na svého odborného prodejce, případně na přímo na naši servisní službu pro zákazníky.

Všechny naše výrobky podléhají technickému dalšímu vývoji, z toho důvodu je tento návod k obsluze platný jen natolik, jak odpovídá váš přístroj v něm uvedenému stavu.

Všechny komponenty přístroje jsou vyrobeny podle současného stavu techniky a plně odpovídají všem platným bezpečnostním a hygienickým předpisům.

Celý systém přístroje je v souladu s platnými normami ES. Vyjádřením toho je značka CE na hnací jednotce přístroje. K tomu je přiloženo potřebné prohlášení o shodě.

Technické změny a další vývojové stupně jsou zkoušeny podle našich zákazníků zkušebními institucemi oborové profesní organizace pro potraviny a pohostinství.

Na tomto podkladu jste si jisti, že máte k dispozici vždy přístroj s nejnovějším bezpečnostním standardem.

V případě, že byste tento kráječ zeleniny prodávali, předejte bezpodmínečně tento návod k obsluze spolu s přístrojem novému majiteli. Poskytněte nám prosím adresu tohoto nového majitele, abychom mu mohli sdělovat v případě potřeby bezpečnostně technické změny, prováděné na přístroji.

Popis přístroje

Přístroj je vhodný k nejrozličnějším způsobům zpracování potravin v podnikatelském kuchyňském odvětví. Jeho rozsah použití spočívá mezi 30 a 200 porcemi pokrmů. Rozsáhlý použitelný sortiment příslušenství vám umožní následující pracovní operace:

- Krájení plátků v nejrůznějších nakrájených tvarech.
- Krájení proužků s nejrůznějším stupněm jemnosti.
- Rozřezávání nebo krouhání.
- Krájení kostek v různých velikostech.
- Strouhání sýra, chleba, ořechů a čokolády.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Kráječ zeleniny se vyrábí jako provozně bezpečný přístroj podle nejnovějšího stavu současné techniky. Z tohoto přístroje však mohou vyplývat určitá ohrožení v případě, když není správně instalovaný nebo připojený. Personál, který bude přístroj obsluhovat, musí být náležitě instruovaný o správné manipulaci s přístrojem. Technické změny nebo nesprávné použití nejsou přípustné.
- Práce při opravách těchto přístrojů smí provádět jen vyškolení odborní pracovníci při přesném dodržování všech bezpečnostních platných předpisů. Tento návod k obsluze není návodem k opravám přístroje.
- Stávající bezpečnostní zařízení na přístroji se nesmí v žádném případě měnit nebo odstraňovat. Úmyslné změny, provedené na přístroji, zbavují výrobce jakéhokoliv ručení za výrobek.
- Při zahájení prací s přístrojem zkontrolujte vždy všechna bezpečnostní zařízení.
- Připojovací kabel k přístroji uložte takovým způsobem, aby jej nebylo možné poškodit a aby neposkytoval příležitost k nebezpečí klopýtnutí.
- Seřizovací práce na přístroji, provádějte vždy jen při jeho klidovém stavu.
- Před jakýmkoliv prací pro seřizování nebo čištění přístroje je nutno vždy vysunout síťovou zástrčku z napájecí zásuvky.
- V případě poškození přístroje, způsobeném nesprávnou manipulací, použitím neodpovídajícím původnímu určení přístroje nebo škod, jejichž původ byl jednoznačně způsobený chybami při obsluze, odpadá nárok na záruku.
- Zajistěte, aby stál přístroj na bezpečném a spolehlivém stanovišti.
- V průběhu pracovního procesu nikdy do běžícího přístroje nesahejte.
- K posunování krájeného materiálu používejte zásadně jen k tomu společně dodané posunováky. Pokud by se použilo kuchyňských pomůcek, jako nožů, lžic nebo podobných předmětů, může to vést ke zranění obsluhy nebo případně k poškození systému.
- Mějte stále při sestavování přístrojů nebo i v průběhu jejich čištění na zřeteli, že všechny používané nástroje mají ostré břity a mohou být příčinou vážných zranění.
- Nikdy nečistěte celý přístroj paprskem vody, s použitím vysokotlakových čistících přístrojů nebo v automatických myčkách nádobí.
- K čištění přístrojů používejte vlhkou utěrku nebo v případě nutné potřeby trochu mycího prostředku na ruce. Bělící čistící prostředky, které obsahují chlór, se **nesmí** používat.
- Při vzniku znatelných nedostatků nebo škod dejte ihned zprávu svému odbornému prodejci nebo naší našemu servisnímu oddělení.
- Respektujte prosím speciální příkazy, které jsou uvedené v následujících kapitolách tohoto návodu.
- Pečlivě tento návod k obsluze uschovejte a zajistěte, aby jej bylo možno používat k potřebné informaci bezprostředně na místě použití přístroje.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Tento krájecí přístroj na zeleninu sestává z pohonu, stojícího na gumových nožkách s přísavkami a z adaptéru ke krájení zeleniny GVS, vytvořeného jako nasazovací přístroj. Ten je určen výhradně pro použití standardních pracovních kotoučů a zařízení pro krájení kostek.

Víko adaptéru ke krájení zeleniny je odnímatelné, takže jsou tím umožněna další použití přístroje. Oblastí použití přístroje je přednostně komerční kuchyňská oblast gastronomie nebo jiné podniky společného stravování.

VŠEOBECNÝ POPIS

Hnací stroj tvoří skříň, vyrobená z ušlechtilé oceli, s robustní nehluknou jednotkou s převodovým motorem. Stroj má k dispozici dvě rychlosti.

Rychlá možnost zajištění k aretování adaptéru ke krájení zeleniny GVS zajišťuje bezpečné upevnění a umožňuje montáž a demontáž GVS například k čistícím účelům.

K ochraně motoru před přetížením je stroj vybavený ochranným vypínačem. Tento vypínač zareaguje v případě přetížení a zamezí tím poškození pohonu přístroje. Přístroj je potom nutné po době potřebné k ochlazení v trvání cca 1 - 5 minut znovu zapnout.

Díky použití vyvráté bezpečnostní techniky je zaručeno, že se hnací stroj rozběhne jen tehdy, když je kompletní nasazovací přístroj připojený a dokonale zajištěný.

Adaptér ke krájení zeleniny GVS sestává ze tří dílů, pouzdra, odnímatelného víka a vyhazovacího kotouče.

Adaptér ke krájení zeleniny GVS je možno rozšířením s násypkovým nástavcem TR 210 vybavit k využití potřebných válečků.

Dále je při použití víka labužnického adaptéru GD, které má k dispozici rotující plnicí hrdlo, možnost výroby produktů brunoise (malé kostičky) a produktů gaufrettes (křížený vlnitý řez).

Bezpečnostní spínání

Přístroj má k dispozici dva bezpečnostní systémy.

První systém zajišťuje bezpečnost práce a spouští se v činnost teprve s kompletním sestavením adaptéru ke krájení.

Toho je dosaženo zajištěním kráječe zeleniny uzavírací páčkou příslušného víka.

V případě, že se v průběhu provozu některá z těchto součástí nebo i celý adaptér ke krájení uvolní od pohonu, tento bezpečnostní vypínač ihned pohon vypne.

Další zapnutí je možné teprve tehdy, když se adaptér ke krájení znovu kompletně spojí s pohonem.

Druhý systém se nachází v adaptéru ke krájení zeleniny GVS a zapíná se s přitlačovačem, resp. když je nasazený, s víkem násypkového nástavce TR 210.

Uvedení přístroje do provozu

Nastavte pohon na provozně bezpečnou, pracovní plochu bez otřesů a spojte 5-pólový konektor CEE s vaší napájecí zásuvkou. Sítové napětí, které je k dispozici na místě instalace přístroje, musí souhlasit s napětím, které je uvedené na jeho typovém štítku.

POZOR!

Pohon se svými nasazovacími přístroji pracuje s otáčením vlevo (proti směru hodinových ručiček).

Směr otáčení je možno nejlépe přezkoušet tak, když se adaptér ke krájení zeleniny GVS nasadí a je vložený vyhazovací kotouč. Když se pohlédne po zapnutí přístroje trubkou pro okurky, musí se otáčet vyhazovací kotouč proti směru hodinových ručiček.

Před použitím součástí přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, se musejí tyto díly důkladně vyčistit.

Montáž adaptéru ke krájení zeleniny GVS:

Otočte upínací páčku na pohonu směrem nahoru, až dosáhne zajišťovací polohy. Nasazovací přístroj se zavede do šestihranné spojky a zasune dovnitř ve svislé poloze natolik, až se dosáhne koncové pozice. Potom se nasazovací přístroj zajistí sklopením upínací páčky. (Lehkým pootáčením směrem doleva a doprava je možno při zavádění nalézt šestihrannou pozici a směrový šroub).

Po nasazení potřebného nástroje je přístroj připravený k provozu.

Volba otáček se určuje podle krájeného zpracovávaného materiálu a právě zvoleného pracovního nástroje. K dispozici jsou následující dvě pracovní rychlosti:

Stupeň I = 280 otáček/min.

Stupeň II = 560 otáček/min.

Tlačítko „I“ (zelené) pohon spouští a tlačítko „0“ (červené) jej zastavuje. Vypínání pohonu uvolněním součástí nasazovacího přístroje není přípustné.

Motor přístroje se musí znovu spustit tehdy, když se provoz zastavil vlivem kolísání otáček nebo vypnutím motorového jističe.

Pomocí blokování opětovného zapnutí se zamezuje automatickému rozběhnutí motoru přístroje.

Při vypnutí, způsobeném motorovým jističem, je nutno dodržet funkcí podmíněnou dobu vychladnutí v trvání 1 - 5 minut.

POZOR!

Při vzniklých poruchách se musí vždy nejprve vypnout stroj s použitím tlačítka „0“, vysunout síťový konektor z napájecí zásuvky a následně odstranit závada.

Hnací jednotku přístroje s nasazovacím přístrojem nikdy nepoužívejte bez řádného dohledu.

Zvláštnost

Adaptér ke krájení zeleniny GVS má s přitlačovačem spřažené bezpečnostní vypínání. Stroj je zapnutý jen tehdy, když se pohybuje přitlačná deska v pracovní oblasti. V průběhu plnění trubky pro zelí na materiál je řezací nástroj zastavený. Nástroj se začne otáčet teprve tehdy, když dosedne přitlačná deska na krájený materiál. Tato funkce zvyšuje bezpečnost přístroje a umožňuje lepší kvalitu krájení vedeným řezem. Při práci s plnicí trubicí pro okurky se nachází přitlačovač v dolní koncové poloze, takže je možno přístroj zapnout. Posunovák se odebere z trubky pro okurky a krájený materiál lze naplnit. K dalšímu plnění se smí používat jen posunovák.

POZOR!

Při práci s trubicí pro okurky se smí používat k přitlačování jen posunovák. Když se přitlačuje materiál s použitím jiných předmětů, hrozí nebezpečí poranění nebo může dojít k prasknutí nástroje.

Údržba

Pohon nevyžaduje údržbu a lehce se ošetřuje. Speciální převod pohonu pracuje bez opotřebování a má k dispozici bezúdržbové mazání.

POZOR!

Případné opravy smí provádět pouze autorizované servisní dílny. Před zahájením jakýchkoliv prací pro opravy se musí vysunout síťová zástrčka z napájecí zásuvky.

Čištění

Všechny nasazovací přístroje se musejí vyčistit po skončení každého použití.

POZOR!

Přístroj není chráněn proti stříkající vodě. Před důkladným vyčištěním vysuňte přívodní zástrčku z napájecí zásuvky.

POZOR!

Nemyjte pohon s použitím tekoucí vody, vysokotlakových čističů nebo v automatické myčce nádobí. Čištění provádějte vlhkou utěrkou a v případě potřeby použijte v obchodě obvyklý mycí prostředek na ruce. Skříň adaptéru ke krájení zeleniny GVS **nečistěte** s použitím vysokotlakových čističů nebo v automatické myčce na nádobí. K čištění v dřezu nebo pod tekoucí vodou použijte v obchodě obvyklý mycí prostředek na ruce.

Všechny nástroje jsou vyrobené z ušlechtilé oceli nebo z plastu a smějí se čistit v automatické myčce na nádobí, je přípustné použití dezinfekčních prostředků, povolených pro zpracování potravin.

K čištění mřížky na kostky používejte prosím společně dodaný čistící posunovák, pro kotouče včetně nožových hřebenů doporučujeme používat v obchodě obvyklé ruční kartáče.

V žádném případě nepracujte s čistícími prostředky pro drhnutí (písek, kovové houby).

Nepoužívejte také bělicí čistící prostředky, jež obsahují chlor.

Technická data přístroje

Druh proudu	400 V, 3 ~ +N, 50 Hz
Stupeň elektrického krytí	IP 54
Výkon motoru	0,75 / 0,95 kW
Otáčky hřídele	280 / 560 ot./min
Přípojovací kabel s 5-pólovou zástrčkou CEE	2,5 m
Hmotnost brutto	38 kg
Magnetické bezpečnostní zařízení	ano
Motorový jistič	ano
Zkoušeno CE	
Hladina akustického tlaku je nižší než 70 dB(A). Měření bylo provedeno podle normy DIN 45735 část I.	

Rozměry

Šířka	295 mm
Hloubka	515 mm
Výška	485 mm

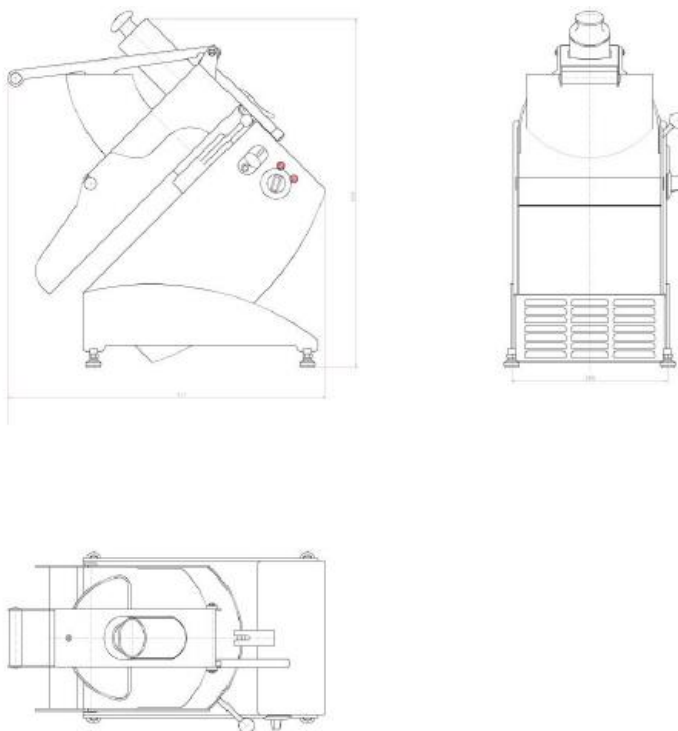
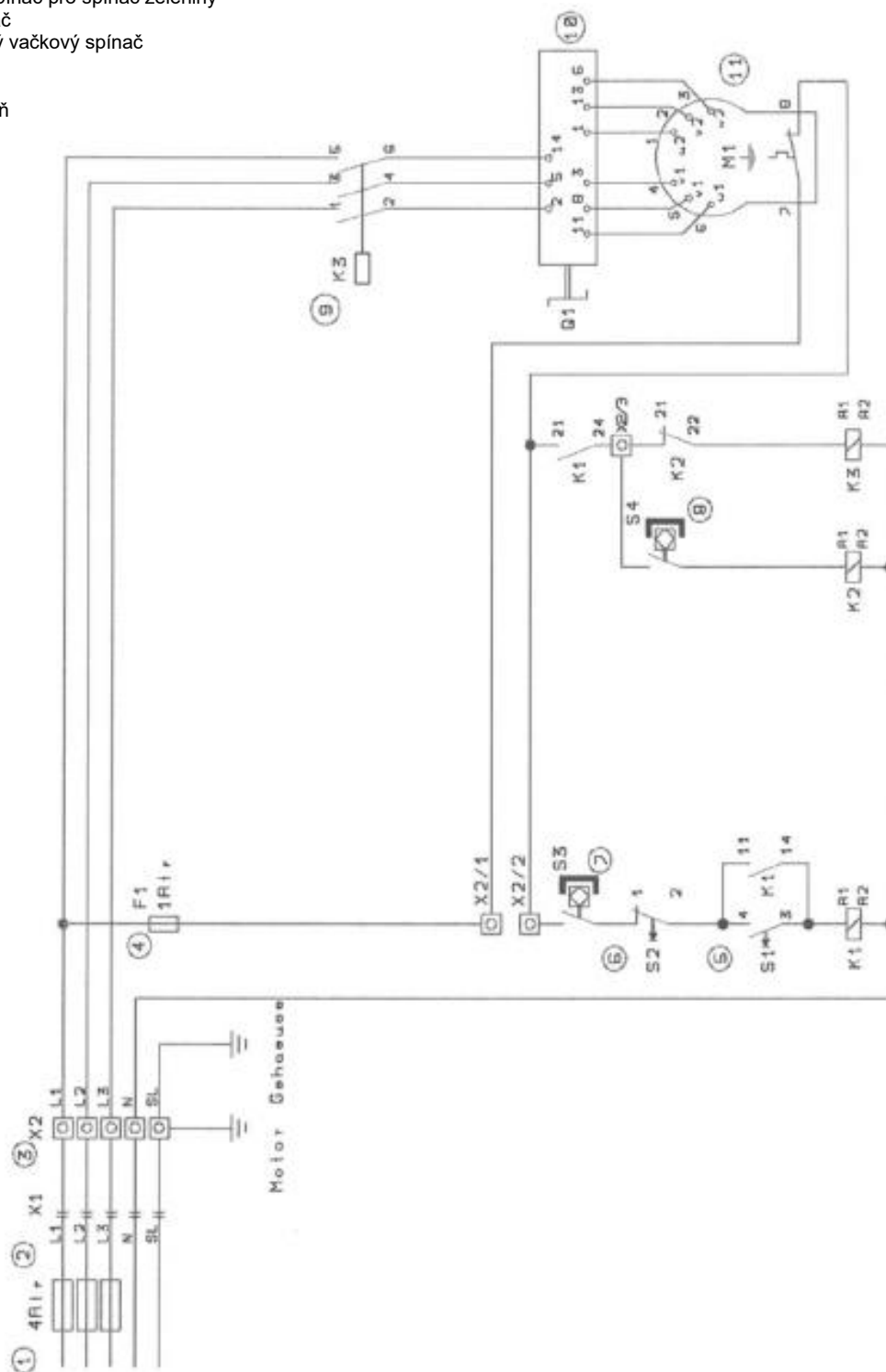


Schéma elektrického zapojení přístroje

- (1) Externí jištění zákazníka
 - (2) Konektor
 - (3) Svorkovnice
 - (4) Elektrické jištění
 - (5) Tlačítko (Zap)
 - (6) Tlačítko (Vyp)
 - (7) Kontrolní koncový spínač pro adaptérové přístroje
 - (8) Koncový vypínač pro spínač zeleniny
 - (9) Hlavní stykač
 - (10) Komůrkový vačkový spínač
 - (11) Motor
- Motor = motor
Gehäuse = skříň



Adaptér pro krájení zeleniny GVS

Adaptér pro krájení zeleniny GVS sestává z pouzdra (s připojovacím systémem a hnacím hřídelem) a víka (s přitlačovačem a posunovákem).

Víko se zavěšuje oběma kloubovými čepy v pouzdru (poloha otevření cca 90°) a zajišťuje se magnetickým držákem s přitlačným válečkem. K výměně nástrojů je možno víko po uvolnění magnetického držáku otočit směrem dopředu. **(POZOR! Nejprve posunovák zajistit nebo odebrat)**

Všestrannost tohoto kráječe zeleniny se vyznačuje velkým počtem různých použitelných nástrojů. Adaptér pro krájení zeleniny GVS má k dispozici připojený přitlačovač. Před plněním trubky pro zelí se přístroj otevřením přitlačovače vypne. Po klesnutí přitlačovače se přístroj automaticky zapne a běží až k dalšímu otevření.



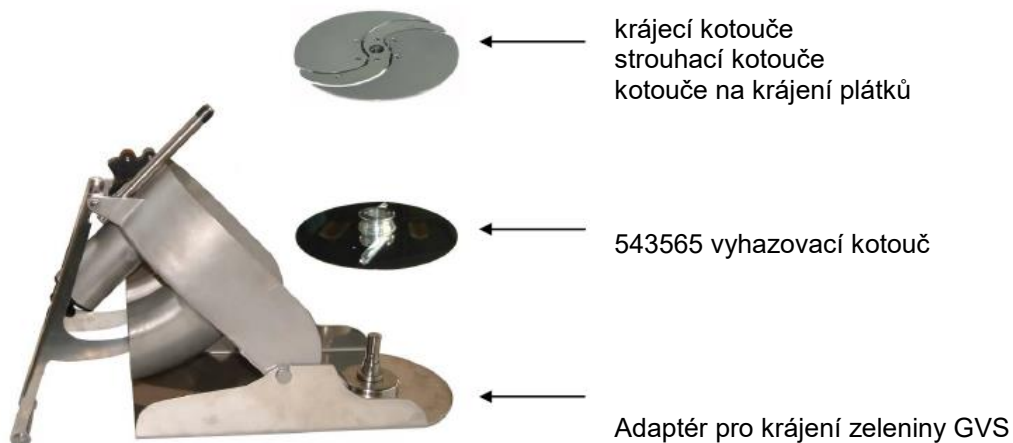
Sestavení adaptéru:

K sestavení jsou nutné následující manipulace:

1. Nasad'te pouzdro na pohon a zajist'ete je
2. Zavěste víko v dolní části a otevřete (poloha pro otevření cca 90°)
3. Nasad'te vyhazovací kotouč (kroužek pro uchopení směruje k obsluhovateli)
4. Nasad'te nástroj
5. Zavřete víko a zajist'ete je
6. Nasad'te posunovák

Použití všech kotoučů

1. Nasadíte nejprve vyhazovací kotouč (kroužek pro uchopení směruje k obsluhovateli),
2. potom nasadíte požadovaný kotouč
3. Zavřete a zajistíte víko adaptéru pro krájení zeleniny GVS
4. Demontáž se provede v obráceném pořadí prací.



POZOR!

Dbejte bezpodmínečně na to, aby byl vyhazovací kotouč správně nasazený. (Kroužek pro uchopení směruje k obsluhovateli)

Nasazení zařízení na krájení kostek

1. Nejprve nasadíte do pouzdra vložku
2. Nasadíte vyhazovací kotouč (kroužek pro uchopení směruje k obsluhovateli)
3. Na vložku nasadíte mřížku na kostky se svými západkovými výstupky, **POZOR!** Západkové výstupky musejí zaskočit do drážek vložky
4. Nasadíte krájecí nosník a otočením směrem doprava zajistíte na unášecím kolíku
5. Zavřete a zajistíte víko kráječe zeleniny
6. Demontáž se provede v obráceném pořadí prací. Uvolněte nožový nosník otáčením směrem doleva z unášecího kolíku, uchopte jej na výřezech na čelní straně a odeberte směrem nahoru



Pro práce s adaptérem pro krájení zeleniny GVS jsou k dispozici následující nástroje:

Sortiment kotoučů

- Plátkové krájecí kotouče

ke krájení zelí, cibule, okurek, ředkví atd.
1,0 mm tloušťka řezu, výkon cca 75 kg/h
2,0 mm tloušťka řezu, výkon cca 150 kg/h
4,0 mm tloušťka řezu, výkon cca 200 kg/h

Čís. výrobku

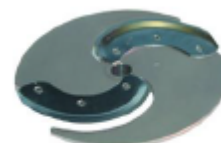
542815
542816
542817



- Kotouče se srpovitými noži

ke krájení měkkého zboží, jako rajských jablíček, vařených brambor, póru, cibule atd.
2,5 mm tloušťka řezu, výkon cca 100 kg/h
4,0 mm tloušťka řezu, výkon cca 150 kg/h

542811
542812



- Přestavitelné nožové kotouče

k jemnému a hrubému krájení zelí, cibule, okurek, bulvové zeleniny, různých druhů ovoce atd.
0 - 8 mm přestavitelné, aretační poloha 1 mm
hladký nůž, výkon cca 100 - 200 kg/h
ozubený nůž, výkon cca 100 - 200 kg/h

542820
542821



- Kotouče na řezání proužků

ke zpracování bulvových plodů, jako:

mrkev, kedlubna, brambory, celer, atd.

2,0 x 2,5 mm tloušťka řezu, výkon cca 50 kg/h

542823

3,5 x 3,5 mm tloušťka řezu, výkon cca 75 kg/h

542824

5,0 x 5,0 mm tloušťka řezu, výkon cca 100 kg/h

542825

5,0 x 7,0 mm tloušťka řezu, výkon cca 120 kg/h

542826

7,0 x 7,0 mm tloušťka řezu, výkon cca 120 kg/h

542827

7,0 x 10 mm tloušťka řezu, výkon cca 150 kg/h

542828



- Kotouče s ozdobným řezem

s vlnitým řezem pro kořenovou zeleninu, jako:

celer, červená řepa, mrkev atd.

4,0 mm tloušťka řezu, výkon cca 120 kg/h

542819



- Strouhací kotouče

ke strouhání ovoce, zeleniny, sýrů a tvrdého pečiva

2,0 mm zub, výkon cca 50 kg/h

542832

3,0 mm zub, výkon cca 75 kg/h

542830

4,0 mm zub, výkon cca 100 kg/h

542831



- Kotouče pro syrovou rostlinnou stravu

ke strouhání ovoce a zeleniny

pro saláty ze syrových rostlin

2,0 mm zub, výkon cca 50 kg/h

542833

3,0 mm zub, výkon cca 100 kg/h

542836

4,0 mm zub, výkon cca 120 kg/h

542837



- Kotouče na krájení plátků

ke krájení plátků bulvových plodů, jako:

mrkev, kedlubna, brambory, celer, atd.

6,0 mm zub, výkon cca 200 kg/h

542838

9,0 mm zub, výkon cca 220 kg/h

542839



- Kotouč na strouhání brambor

ke strouhání syrových brambor pro pečivo, bramboráky, knedlíky

3 x 3 x 5 mm korunkový zub, výkon cca 100 kg/h

542841



- Strouhací kotouč

ke strouhání syrových brambor pro pečivo, bramboráky, knedlíky

542842



- Přestavitelné kotouče s ozdobným řezem

s vlnitým řezem pro kořenovou zeleninu, jako:
celer, červená řepa, mrkev atd.

3,0 - 8,0 mm tloušťka řezu

Výkon cca 120 kg/h – 200 kg/h

542814



- Zařízení na krájení kostek

Sestávající z mřížky na kostky, posunováku, krájecího nosníku a vložky

8 x 8 x 8 mm výkon cca 150 kg/h

10 x 10 x 8 mm výkon cca 150 kg/h

16 x 16 x 8 mm výkon cca 150 kg/h

20 x 20 x 8 mm výkon cca 150 kg/h

542845

542847

542849

542851



- Mřížka na kostky

pro zařízení na krájení kostek

8 x 8 mm

10 x 10 mm

16 x 16 mm

20 x 20 mm

542846

542848

542850

542852



Čištění

POZOR!

Při montáži, demontáži a čištění kotoučů, stejně jako řezacího nosníku, hrozí nebezpečí pořezání stykem s ostrými břity.

- Všechny nástroje se smí čistit jen v automatické myčce nádobí.
- Skříň s hnacím hřídelem se nesmí v žádném případě dát do automatické myčky. V tom případě hrozí zničení uložení hřídele. Zařízení čistěte výhradně v umývadle s použitím vlhké utěrky a mycího prostředku na ruce obvyklého v obchodě.
- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky nebo takové, které by povrch poškrábaly.
- Všechny krájecí nástroje po vyčištění důkladně vysušte.

Násypkový nástavec TR 210

Ve spojení s adaptérem pro krájení zeleniny GVS máte možnost používat násypkový nástavec TR 210. Násypkový nástavec TGR 210, vyrobený z ušlechtilé oceli, se zavěšuje pomocí dvou kloubových čepů v základním tělesu adaptéru pro krájení zeleniny GVS a zajišťuje se s použitím magnetického držáku. Jak je již známé od adaptéru pro krájení zeleniny GVS má také tento nástavec dvojité působící bezpečnostní vypínací systém. Když se otevře víko k plnění, přístroj se vypne.

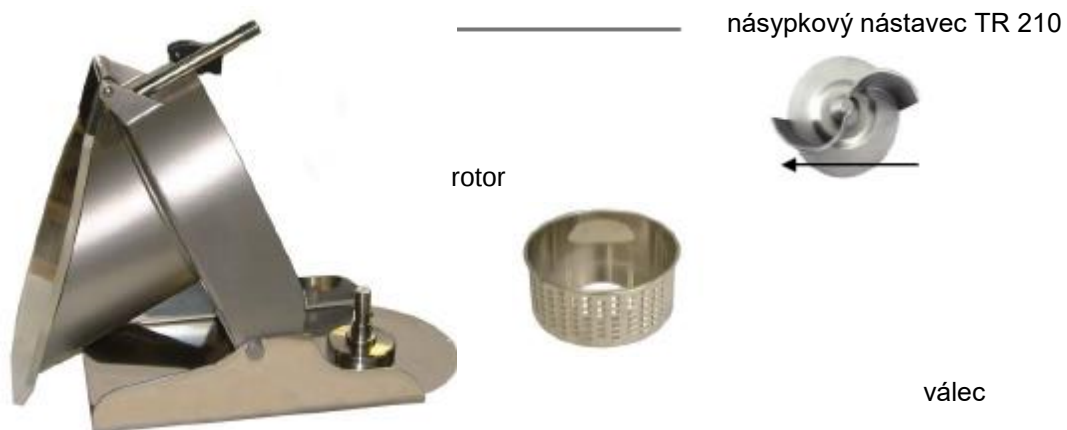
Tento nástavec je možno používat ve spojení s válci na zeleninovou stravu s tloušťkou řezu 3 / 4 / 6 a 9 mm ke krájení nejrozličnějších druhů ovoce a zeleniny, a dále brambor. Kromě toho je možné strouhání ořechů, mandlí, starého pečiva a podobného zboží.



Sestavení nástavce:

K sestavení jsou nutné následující manipulace:

1. Nasadte těleso adaptéru pro krájení zeleniny GVS na pohon a zajistěte je.
2. Násypkový nástavec TR 210 zavěste v tělesu a otevřete, odeberte vyhazovací kotouč,
3. nasadte zvolený válec,
4. usadte univerzální rotor do válce a zajistěte otáčením směrem doprava na hnacím hřídeli,
5. zavřete nástavec a zajistěte,
6. demontáž se provede v obráceném pořadí prací.



Těleso adaptéru pro krájení zeleniny GVS

Čištění

POZOR!

Při montáži, demontáži a čištění válců hrozí nebezpečí pořezání stykem s ostrými břity.

- Všechny nástroje se smí čistit jen v automatické myčce nádobí.
- Skříň s hnacím hřídelem se nesmí v žádném případě dát do automatické myčky. V tom případě hrozí zničení uložení hřídele. Zařízení čistěte výhradně v umývadle s použitím vlhké utěrky a mycího prostředku na ruce obvyklého v obchodě.
- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky nebo takové, které by povrch poškrábaly.
- Všechny krájecí nástroje po vyčištění důkladně vysušte.

Adaptér pro labužníky

Ve spojení s adaptérem pro krájení zeleniny GVS máte možnost používat víko pro labužníky GD. Víko pro labužníky GD, vyrobený z ušlechtilé oceli, se zavěšuje pomocí dvou kloubových čepů v základním tělese adaptéru pro krájení zeleniny GVS a zajišťuje se s použitím magnetického držáku. Labužnický adaptér nabízí se svým velkým množstvím různých variant krájení báječné možnosti ke zpracování zeleniny ve všech oblastech přípravy potravin.

POZOR! Před otevřením víka odeberte všechny posunovány, jinak hrozí nebezpečí zlomení a poranění.

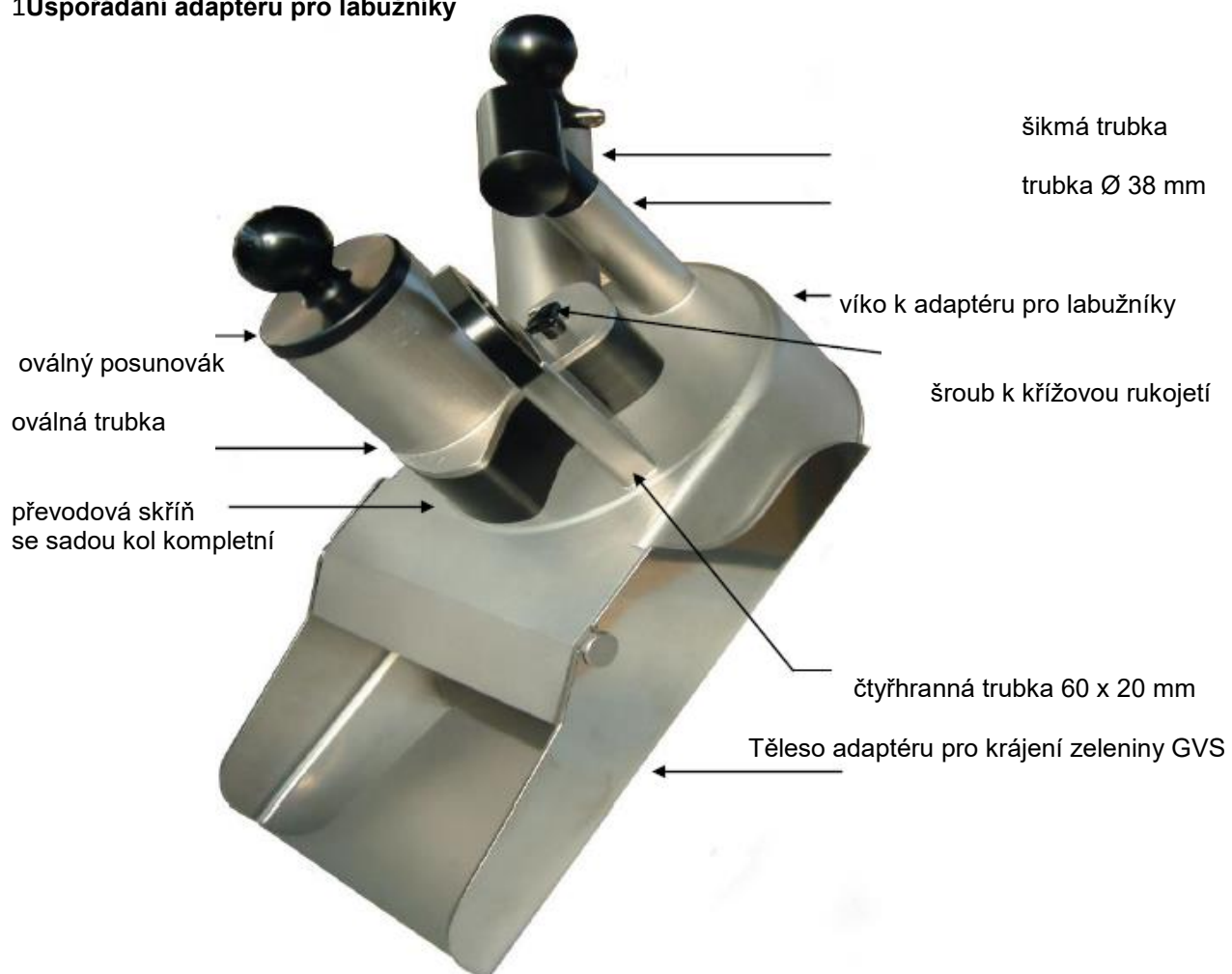


Sestavení:

K sestavení jsou nutné následující manipulace:

1. Zavěste víko pro labužníky GD do skříně adaptéru ke krájení zeleniny GVS.
2. Nasadte vyhazovací kotouč (kroužek pro uchopení směřuje k obsluhovateli).
3. Nasadte nástroj.
4. Zavřete nástavec a zajistěte.

1 Uspořádání adaptéru pro labužníky



Obsluha

Oválná trubka

Oválná trubka a oválný posunovák jsou navzájem přizpůsobené. Po každém otočení nožového kotouče se otočí krájené zboží pomocí oválné trubky o 90°. Oválný posunovák přitom zaručuje optimální unášení krájeného zboží.

S oválnou trubkou je možno zhotovit následující vzory krájení

- | | |
|---|--------|
| - kostkový řez: 2,5 x 2,5 x 2,5 mm s kotoučem na kostky 2,5 | 542872 |
| - kostkový řez: 3,5 x 3,5 x 3,5 mm s kotoučem na kostky 3,5 | 542873 |
| - kostkový řez: 5,0 x 5,0 x 3,5 mm s kotoučem na kostky 5,0 | 542874 |
| - křížený pestrý řez (oplatkový řez) | |
| - Tloušťka řezu 4,0 mm s oplatkovým kotoučem 4,0 | 542858 |
| - Tloušťka řezu 6,0 mm s oplatkovým kotoučem 6,0 | 542859 |

POZOR! Kvalitativně a funkčně bezpečný výsledek krájení je možný jen s použitím oválného posunovače.

POZOR! Nahoře uvedené kotouče na kostky 2,5 / 3,5 / 5,0 a oplatkový kotouč 4,0, resp. 6,0 není možné použít v žádném případě v univerzálním adaptéru ke krájení zeleniny UGS.

Šikmá trubka

S použitím šikmé trubky dosáhnete šikmého řezu 45° (salámový řez) pro dekorativní účely. Zvláště se doporučuje takové krájené zboží, jako mrkev, okurka, ředkev a podobné druhy zeleniny. Jako nástroj se doporučují:

- plátkové krájecí kotouče 1, 2 a 4 mm
- kotouče se srpovitými noži 2,5 a 4 mm
- kotouč s ozdobným řezem 4 mm
- přestavitelné nožové kotouče 0 - 8 mm

Čtyřhranná trubka

Při použití čtyřhranné trubky můžete krájet tenké štíhlé krájené produkty, jako jarní cibulky, fazole a podobné zboží. Dále vzniká možnost vytvářet proužky s ozdobným řezem (profilový řez) pro dekorativní účely. Můžete opět pracovat s následujícími nástroji:

- plátkové krájecí kotouče 1, 2 a 4 mm
- kotouče se srpovitými noži 2,5 a 4 mm
- kotouč s ozdobným řezem 4 mm
- přestavitelné nožové kotouče 0 - 8 mm

Mějte prosím na zřeteli:

Adaptér pro labužníky je možno používat i bez oválné trubky. Potom můžete zpracovávat kulaté plody s maximálním průměrem 75 mm.

Demontáž oválné trubky

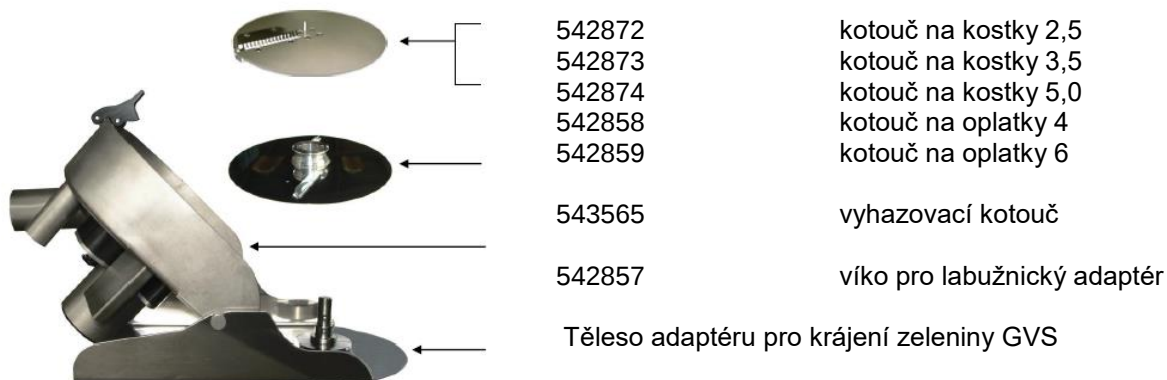
- Povolte šroub s křížovou rukojetí
- Posuňte sadu kol směrem ven a odeberte dolů ----
- Vytáhněte oválnou trubku nahoru
- Uložte vložku -----
- Pevně utáhněte šroub s křížovou rukojetí



Pokud byste chtěli využívat tuto možnost, můžete použít všechny nástroje, které jsou uvedeny na stranách 12 a 13 tohoto návodu. Potom dosáhnete normálních tvarů řezů, které jsou známé od adaptéru ke krájení zeleniny GVS.

Nasazení kotoučů pro labužnické řezy

- nasadíte nejprve vyhazovací kotouč (kroužek pro uchopení směřuje k obsluhovateli)
- potom nasadíte požadovaný kotouč
- zavřete a zajistíte víko kráječe zeleniny
- demontáž se provede v obráceném pořadí prací



POZOR!

Dbejte bezpodmínečně na to, aby byl vyhazovací kotouč správně nasazený. (Kroužek pro uchopení směřuje k obsluhovateli)

Čištění

Pro zajištění hygienického čištění je nutné odstranit sadu kol a oválnou trubku z víka. To se provede následujícím způsobem:

- Povolte šroub s křížovou rukojetí
- Posuňte sadu kol směrem ven a odeberte dolů
- Vytáhněte oválnou trubku nahoru

Po vyčištění se provede sestavení v obráceném pořadí.

Mějte prosím na zřeteli:

- Všechny posunovány, oválnou trubku, sadu kol a vložku (plastové dáíly) se vyčistí v umývadle při maximální teplotě 50 °C s použitím v obchodě obvyklého ručního mycího prostředku.
- Těleso s instalovaným hřídelem a uložením se vyčistí pomocí vlhké utěrky a rovněž ručního mycího prostředku.
- Zbývající díly, jako víko a všechny nástroje jsou vhodné k vyčištění při použití automatické myčky nádobí.
- V žádném případě nepracujte s čistícími prostředky pro drhnutí (písek, kovové houby).
- Nepoužívejte také bělicí čistící prostředky, jež obsahují chlor.

Prohlášení o shodě ES
podle směrnice o strojích čí. 2006/42/ES

Výrobce: Feuma Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz/Thür.

prohlašuje tímto, že dále uváděné přístroje:

Výrobek

- Vysokovýkonný univerzální velkokuchyňský stroj
- Vysokovýkonný univerzální velkokuchyňský stroj (strojní skříň)
- Vysokovýkonný univerzální velkokuchyňský stroj (strojní modul)
- Univerzální kuchyňský stroj
- Stroj na zpracování zeleniny

TYP

HU 1020-2
HU 1020-2
HU 1020-2
SUPRA 6e
GVM 210

souhlasí s ustanoveními následujících směrnic ES:

- Směrnice o strojích čí. 2006/42/ES
- Směrnice pro elektrické zařízení nízkého napětí čí. 2006/95/ES
- Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě čí. 2004/108/ES

Použité harmonizující normy a technické specifikace:

- DIN EN ISO 12100 Bezpečnost strojů - základní pojmy, všeobecné zásady vytvoření-
- DIN EN 60204-1 Bezpečnost strojů - Elektrické vybavení strojů – Všeobecné požadavky
- DIN EN 349 Minimální vzdálenosti k zamezení zhmoždění částí těla
- ProdSG Zákon o bezpečnosti produktů
- BGR500 Potravinářské stroje
- BGR 111 (12/2001) Bezpečnost a ochrana zdraví při práci v kuchyních
- DIN EN 1678 z 07.2011 Krájecí stroje pro zeleninu

Jsou dodrženy požadavky směrnice pro elektromagnetickou kompatibilitu. Řízení strojů je provedeno takovým způsobem, že je dodržena dostatečná odolnost proti rušení řídicích signálů, důležitých pro bezpečnost.

Gößnitz, 18.01.2016

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Joachim Steinbrich
Výrobní ředitel

