

## Návod na instalaci a použití Nářezové stroje



---

**Modely : Lusso, Dolly**

**Typy : 195GL, 22GL, 25GL, 275AD  
DOLLY250S ,DOLLY275S ,  
DOLLY300S, DOLLY350S**

## **Prohlášení o shodě s normami**

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu se zákonem č.22/1997 sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy. Pozor, dovozce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. Tento spotřebič je určen pouze pro odborné používání a musí být obsluhován kvalifikovanými osobami. Části, které byly po nastavení zajištěny výrobcem nebo pověřeným pracovníkem, nesmí uživatel přestavovat.

## **Kontrola obalu a zařízení**

Zařízení opouští naše sklady v řádném obalu, na kterém jsou odpovídající symboly a označení. V obalu se nachází odpovídající návod k obsluze. Jestliže by obal měl vykazovat špatné zacházení, známky poškození, musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě.

## **Důležité upozornění**

- tento návod musí být řádně a pozorně přečten, protože obsahuje důležité informace o bezpečnostních prvcích, instalaci, použití
- tato doporučení se vztahují na tento výrobek
- výrobek odpovídá platným normám
- tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití
- zabraňte dětem manipulovat s přístrojem
- při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v příloženém návodu
- výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha
- smí se používat pouze k řezání potravin
- nesmí být zpuštěn bez dozoru
- doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 1 ročně
- při eventuální opravě výměně dílů musí být použity originální náhradní díly
- výrobek se nesmí čistit proudem vody nebo tlakovou sprchou
- při poruše nebo špatném chodu výrobku je nutné odpojit veškeré přívody (voda, elektrika, plyn) a zavolejte autorizovaný servis
- výrobce se vzdává jaké-koli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním a pod.

## **INSTALACE:**

### **Technické instrukce pro instalaci a regulaci**

K použití POUZE pro specializované techniky

Instrukce, které následují, se obrací k technikovi kvalifikovanému pro instalaci, aby provedl všechny operace způsobem co nejkorektnějším a podle platných norem.

### **Důležité**

Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze sítě.

Je - li nutno udržovat spotřebič pod napětím je nutno dbát nejvyšší opatrnosti.

Rozbalte přístroj a zkontrolujte jestli se přístroj nepoškodil během přepravy. Umístěte přístroj na vodorovnou plochu ( maximální nerovnost do 2° ).

## Obsluha

### Připojení elektrického kabelu do sítě

Instalace elektrického přívodu - Tento přívod musí být samostatně jištěn. A to odpovídajícím jističem jmenovitého proudu v závislosti na příkonu instalovaného přístroje.

Příkon přístroje zkontrolujte na výrobním štítku na zadní části přístroje. Přístroj připojte přímo na síť, je nezbytné vložit mezi spotřebič a síť vypínač s minimální vzdáleností 3mm mezi jednotlivými kontakty, který odpovídá platným normám a zatížením.

Přívod uzemnění (žlutozelený) nesmí být tímto spínačem přerušen.

V každém případě přívodní kabel musí být umístěn tak, že v žádném bodě nedosáhne teploty o 50 stupňů vyšší než prostředí. Nejprve než bude spotřebič připojen do sítě ujistit se, že :

- přívodní jistič a vnitřní rozvod snesou zatížení spotřebiče (viz štítek matrice),
- rozvod je vybaven účinným uzemněním podle norem (ČSN) a podmínek daných zákonem
- zásuvka nebo vypínač v přívodu jsou dobře přístupné od spotřebiče

VZDÁVÁME SE JAKÉ KO-LI ZODPOVĚDNOSTI V PŘÍPADĚ, ŽE TYTO NORMY NEBUDOU RESPEKTOVÁNY a v případě porušení výše uvedených zásad.

**Před prvním použitím** je nutno přístroj nutné vyčistit viz. kapitola " čištění a údržba.

#### Údržba:

Doporučuje se nechat přístroj alespoň jednou ročně překontrolovat odborným servisem.

Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovým to úkonům oprávnění.

Před prvním použitím se přesvědčte, zda napětí v síti odpovídá údajům na výrobním štítku přístroje. Po připojení k síti zapněte stroj vypínačem 6 a tím je stroj připraven k provozu. Salámy, maso nebo zeleninu umístěte na podavač, požadovanou tloušťku řezu seřídte pomocí knoflíku nastavení síly řezu. Podavač lehce posunujte směrem k noži. Řezaný materiál držte a posunujte pomocí přítlačné desky. Nařezané potraviny necháte odpadávat na potravinářskou fólii nebo na vhodný tácek. Po nahromadění nařezaných plátků proveďte jejich odstranění při vypnutém stroji. Po odříznutí posledního plátku podavač posuňte zpět a postupujte již popsáním způsobem. Salámy při řezání držíme kolmo k noži a na držák mírně tlačíme. Pro řezání salámů apod. se používá nůž s hladkým ostřím a pro řezání sýrů je nutné použít nůž se zubatým ostřím pro snížení tření a tím i snížení přetěžování pohonného ústrojí. Doporučujeme sýr před krájením vychladit.

#### Údržba

Čištění stroje provádíme denně čímž prodlužujeme životnost a zároveň účinnost stroje. **Při čištění je nutné stroj odpojit od sítě** a celý povrch omýt vlhkým hadříkem. **Nepoužívat tlakovou nebo tekoucí vodu.** Pro čištění nože povolte šroub ochranného krytu nože 4 a sejměte kryt. Nůž opatrně omyjte vlhkým hadříkem se saponátem. Údržba nože musí být prováděna každodenně. **POZOR ZVÝŠENÉ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ O OSTRÍ NOŽE**

#### Broušení

Pro broušení nože uvolněte šroub brusného zařízení a toto vysuňte mírným tahem směrem na horu. Poté pootočením a usazením brusného zařízení do pracovní polohy a stisknutím tlačítka 12 brusného zařízení červeného kolečka bude během cca. 10-20 sekund nabroušen řezný nůž viz. obr.

Po ukončení broušení  
vypněte stroj a brusné zařízení vraťte do původní polohy.  
**POZOR ZVÝŠENÉ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ**  
**O OSTRÍ NOŽE**

## Technické údaje

Tělo stroje je tlakově odlito z hliníkové slitiny a následně eloxováno. Nůž je vyroben z nástrojové nerezové oceli. Převod od motoru k noži je řemínkový. Motor je chlazen vnitřním ventilátorem.

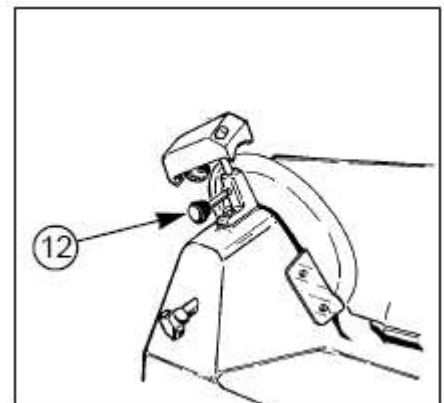
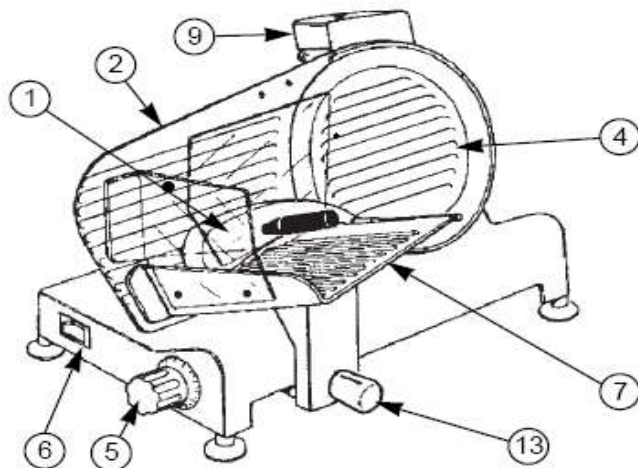
Každý výrobek je dodáván s brusnou jednotkou. Stroje jsou vybaveny mikrospínačem krytu nože což zabraňuje spuštění stroje bez krytu nože.

Mazání se doporučuje na veškerých vodících dílech provádět pravidelně a tím předcházet nadměrnému opotřebení kluzných částí. Mazání se provádí nanesením rovnoměrné vrstvy vazelinového oleje.

**Pozor maximální doba chodu je 15 min., poté je nutno přístroj ponechat cca 2-5 min. v klidu.**

## UPOZORNĚNÍ

Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení ( gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno ( zásahy do vnitřního zařízení) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se záruka nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem.



- 1 - Přítlačná deska
- 2 - Nastavitelná krájecí deska
- 3 - Nůž
- 4 - Kryt nože
- 6 - Vypínač zapnuto / vypnuto
- 5 - Regulace tloušťky řezu
- 7 - Vodící deska
- 9 - Brusné zařízení
- 11 - Brusné kolečko
- 12 - Přítlačný knoflík

