

Návod na použití a údržbu vyhazovacího nože Mikov

Guide for the use and maintenance of Spring knives

Springmesser: Bedienungsanleitung und Wartungshinweise

Инструкция по эксплуатации и уходу за ножом с выкидным лезвием

CZ • Nože jsou vyrobeny z velmi kvalitních materiálů, které se však různí svou odolností. Ani u nerezové oceli nelze vyloučit zhoršení vzhledu povrchu či vznik koroze při styku s agresivními látkami. Kromě plastových stěnek nezústanou po styku s vodou ani ty nejlepší přírodní materiály beze změn.

- Unikátní pojistku odjistíme překlopením páčky a jejím stlačením dojde k otevření nože. Opětovným stiskem páčky uvolníme zajištěnou čepel a nůž zavřeme. Sklopením páčky zamezíme nechtěnému otevření či zavření nože.

- Vyhazovací nože nejsou určeny k házení ani páčení. Reklamace nožů poškozených tímto způsobem nebudou uznány jako oprávněné.

- Čepel nože je určena k řezání, a proto musí být udržována ostrá. Ostření čepele se provádí pod sklonem 20° až 30° na kameni o zrnitosti 200 µm až 300 µm takzvaným obtahováním. Ostření můžeme dokončit pomocí ocelky, kůže nebo leštící pasty.

- Neúplné otevření čepele je většinou zapříčiněno nedostatečnou údržbou. Nůž je třeba udržovat čistý a mechanismus otvírání pravidelně promazávat (doporučujeme syntetický olej pro potravinářský průmysl např. Rivolta F.L. 250, více informací na www.bremer-leguill.de).

EN • These knives are made of high quality material differing in their toughness. Not even for stainless steel is it possible to exclude impairment of the surface's appearance or corrosion in case of contact with aggressive substances. Except for the plastic knife handles, none of the natural materials used for the knife when in contact with water will stay untouched.

- The unique lock is released by tipping up and pushing down the lever to open the knife. Press the lever again to release the locked blade and close the knife. Tilt the lever down to avoid unwanted opening or closing of the knife.

- These spring knives are not intended for throwing or lever opening. Any claims due to damage caused by throwing or lever opening will be rejected.

- The knife blade is intended for cutting and must be maintained sharp. Sharpen the blade at a 20° to 30° angle on a 200 µm to 300 µm grinding stone by whet stoning. You can complete the sharpening using a sharpening steel, leather or polishing paste.

- Incomplete opening of the blade is usually due to neglected maintenance. Keep the knife clean and lubricate the opening mechanism regularly (we recommend synthetic oil for the food industry, e.g. Rivolta F.L. 250; for more information, see www.bremer-leguill.de).

DE • Die Messer sind aus hochwertigen Materialien hergestellt, deren Beständigkeit jedoch unterschiedlich ist. Auch bei Edelstahl kann es zur Degradation der Oberfläche oder zur Rostbildung infolge des Kontakts mit aggressiven Stoffen kommen. Außer Kunststoffgriffen bleiben beim Kontakt mit Wasser auch die besten Naturmaterialien nicht ohne Veränderungen.

- Die einzigartige Sicherung entsichern wir durch das Umklappen des Hebels und nach dem Pressen kommt es zum Öffnen des Messers. Mit einem abermaligen Drücken des Hebels lockern wir die gesicherte Klinge und schließen das Messer. Durch das Zurückklappen des Hebels vermeiden wir das unerwünschte Öffnen des Messers.

- Springmesser sind nicht zum Werfen oder Hebeln bestimmt. Reklamationen von derartig beschädigten Messern können nicht als berechtigt anerkannt werden.

- Die Klinge des Messers ist zum Schneiden bestimmt, deshalb muss sie scharf gehalten werden. Das Schärfen der Klinge erfolgt unter einem Winkel von 20° bis 30° auf einem Stein mit der Körnung zwischen 200 µm bis 300 µm durch sog. Abziehen. Das Schärfen kann mit Wetzstahl, Leder oder Polierpaste beendet werden.

- Das nicht vollständige Öffnen der Klinge ist in der Regel die Folge von ungenügender Wartung. Das Messer muss rein gehalten, der Springmechanismus muss regelmäßig geölt werden (wie empfohlen synthetisches Öl für die Lebensmittelindustrie, z. Bsp. Rivolta F.L. 250, weitere Informationen auf www.bremer-leguill.de).

RU • Ножи изготовлены из качественнейших материалов и отличаются друг от друга своей прочностью. Даже наличие нержавеющей стали, при столкновении с агрессивными веществами, не исключает определенное изменение внешности или даже ржавление. Тоже чистая вода оставляет следы на природных материалах.

- Уникальный замок фиксации освобождается опрокинутым рычажка и затем его нажатием выкидывается лезвие ножа, которое фиксируется. Повторным нажатием рычажка освобождается фиксированное лезвие и нож можно закрыть. Возвращением рычажка в исходное положение фиксируется лезвие перед нежеланным освобождением замка фиксации.

- Ножи с выкидным лезвием не предназначены для бросания или взламывания и претензии к ножам поврежденным по этому поводу рассматриваются в порядке необоснованных претензий.

- Так как лезвие ножа предназначено к резанию, необходимо смотреть за правильной заточкой. Заточка лезвия проводится обтягиванием на камне с крупностью зерна 200 μm - 300 μm под уклоном 20° - 30°. Заточку можно закончить стальной, кожей или полировальной пастой.

- Поводом для неаправильной работы механизма ножа в большинстве случаев является его неаправильное содержание. Нож необходимо содержать в чистом виде и его механизм необходимо периодически смазывать (рекомендуется синтетическое масло используемое в пищевой промышленности напр. Rivolta F.L. 250, www.bremer-leguill.de).



CZ • K poškození vyhazovacího pera dochází zřídka a jeho výměna je velmi jednoduchá.

EN • Damage to the spring occurs rarely and replacement is very simple.

DE • Zur Beschädigung der Springfeder kommt es selten und der Austausch ist sehr einfach.

RU • Повреждение выкидной пружины возникает очень редко и ее замена совсем проста.

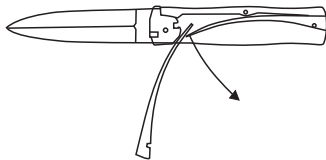
Obr. 1

CZ • Původní pero vyjmeme z otevřeného nože pomocí pera nového.

EN • Remove the original spring from the opened knife using a new spring.

DE • Die ursprüngliche Feder entfernen wir aus dem geöffneten Messer mit Hilfe der neuen Feder.

RU • Поврежденную пружину можно извлечь с открытого ножа с помощью новой пружины.



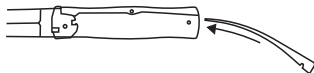
Obr. 2

CZ • Po vložení nového pera do nože je třeba toto pero klepnutím zarazit.

EN • After pushing the new spring into the knife, ram the knife.

DE • Nach dem Einlegen der neuen Feder muss die Feder mit einem Schlag eingedrückt werden.

RU • После установки новой пружины ее необходимо ударом воткнуть.



Obr. 3

CZ • Pozice pera v noži po správném vložení.

EN • Spring position in the knife after correct insertion.

DE • Die Lage der Feder nach dem richtigen Einlegen.

RU • Положение пружины после правильной установки ее.

