

Krajalnica żywności 612p



Ma-Ga[®] Spółka z o.o.
Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142
tel. 0-52 3704-500 (centr.), fax 0-52 3712-657
<http://www.maga.com.pl>, e-mail: magaks@maga.com.pl



Instrukcja obsługi

UWAGA!

Nóż krajalnicy jest wykonany ze stali nierdzewnej,

WYMAGANA JEST tu specjalna

TROSKA O CZYSTOŚĆ I HIGIENĘ.

CODZIENNIE, po pracy należy umyć krajalnicę,
a w szczególności wewnętrzną powierzchnię noża.

PO UMYCIU WYTRZEĆ DO SUCHA.

Pokrywę noża zaleca się pozostawić na noc
nie przykryconą do krajalnicy.

Nie przestrzeganie tego zalecenia powoduje,
że na nożu mogą pojawić się ślady korozji

**Ściernice ostrzarki oraz nóż
nie podlegają
bezpłatnej wymianie
w okresie gwarancji**

**Naprawy gwarancyjne
i remonty pogwarancyjne płatne,
realizuje również producent**



Ma-Ga®

Sp. z o.o.

Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142
tel. +4852 3704-500, (centr.) fax +4852 3712-657

Krajalnica żywności 612p oraz wersja 612pT

Instrukcja obsługi



*Użytkownikowi naszej maszyny życzymy przyjemnej pracy
oraz uzyskania jak najlepszych efektów podczas krojenia żywności.
Zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi
oraz przestrzeganie zawartych w niej wytycznych użytkownika.*

1.	WSTĘP	3
1.1	Stan dostawy	
1.2	Opakowanie	
1.3	Ochrona czasowa	
1.4	Składowanie	
1.5	Kwalifikacje	
2.	CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA.....	4
2.1	Przeznaczenie	
2.2	Wielkości podstawowe	
2.3	Budowa	
2.4	Schemat elektryczny	
3.	OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI	7
3.1	Źródła zagrożeń	
3.2	Ryzyko resztkowe	
3.3	Poziom hałas	
3.4	Zasady bezpiecznej pracy	
3.5	Zgodność z normami	
4.	PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA	9
4.1	Rozpakowanie	
4.2	Ustawienie	
4.3	Podłączenie do sieci elektrycznej	
5.	UŻYTKOWANIE KRAJALNICY	9
5.1	Nastawianie grubości krojonego plastra	
5.2	Przesuwanie stołu	
5.3	Ostrzenie noża	
6.	KONSERWACJA.....	15
6.1	Czyszczenie krajalnicy	
6.2	Smarowanie	
6.3	Konserwacja ostrzarki	
7.	KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	17
8.	USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH	19
9.	UWAGI.....	20

1. WSTĘP

1.1 Stan dostawy

Krajalnica 612p jest dostarczana przez producenta w stanie kompletnym. Po rozpakowaniu należy usunąć następujące elementy opakowania:

- ▶ sznurek mocujący stół podawczy,
- ▶ folię z tacy,
- ▶ osłonę plastikową ostrza noża.

W trakcie odbioru dostarczonej maszyny należy sprawdzić, czy opakowanie nie jest uszkodzone oraz, czy znajdujące się wewnątrz przedmioty są zgodne z zamówieniem i specyfikacją. Jeśli będą niezgodności, należy poinformować dostawcę.

1.2 Opakowanie

Krajalnica jest dostarczana w kartonie. Opakowanie jest przystosowane do załadunku i wyładunku przy pomocy wózka widłowego. Podczas transportu karton należy zabezpieczyć przed wywróceniem i możliwością uszkodzenia mechanicznego.

Wymiary zewnętrzne i ciężar podaje tablica 1.

Karton	
Długość (mm)	680
Szerokość (mm)	540
Wysokość (mm)	560
Ciężar brutto (kg)	44

Tablica 1

1.3 Ochrona czasowa

Na czas transportu i składowania powierzchnie metalowe krajalnicy są pokryte cienką warstwą środka konserwującego. Użyte środki konserwujące pozwalają na przechowywanie maszyny w pomieszczeniach zamkniętych przez okres 6 miesięcy.

1.4 Składowanie

Krajalnica powinna być składowana w suchym pomieszczeniu, zapewniającym ochronę przed wpływami atmosferycznymi (temperatura, wilgotność powietrza).

Warunki składowania są podane na nalepce znajdującej się na kartonie.

1.5 Kwalifikacje

Wszelkie czynności, związane z załadunkiem, rozładunkiem i przemieszczaniem krajalnicy, muszą być wykonane przez osoby uprawnione, o niezbędnych kwalifikacjach i doświadczeniu.

2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

2.1 Przeznaczenie

Krajalnica żywności 612p jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie na różnej grubości plastry: wędlin, serów, pieczywa, warzyw, chleba, mięsa surowego, pieczonego lub gotowanego, w sposób szybki i dokładny. Użytkownik maszyny ma zapewnioną wygodną obsługę i możliwość zachowania maksymalnej czystości w procesie krojenia, dzięki nowoczesnym rozwiązaniom konstrukcyjnym.

Prawidłowa eksploatacja, codzienne staranne czyszczenie i konserwacja oraz właściwe ostrzenie noża, zapewniają wysoki stopień higieny, dobrą sprawność i długą żywotność krajalnicy. Elementy, podlegające codziennemu lub okresowemu czyszczeniu, są łatwe do demontażu, bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

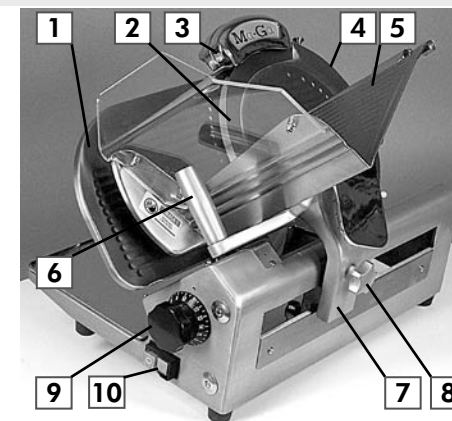
Krajalnicę 612p zaprojektowano dla potrzeb handlu i gastronomii, gdzie proces krojenia odbywa się z przerwami. Używanie krajalnicy do przemysłowego krojenia i konfekcjonowania żywności, w pracy ciągłej, powoduje utratę praw do gwarancji.

Instrukcja informuje użytkownika o sposobie postępowania obsługi w czasie eksploatacji krajalnicy.

2.2 Wielkości podstawowe

Typ	612p
Wymiary	
- długość	635 mm
- szerokość	500 mm
- wysokość	495 mm
Ciężar	39 kG
Grubość krojonych plastrów	0 - 24 mm
Wartość działki pokrętkła	ok. 1 mm
Średnica noża	ok. 300 mm
Obroty noża	ok. 300 obr/min
Wymiary stołu podawczego	300×250 mm
Maksymalny skok stołu	ok. 300 mm
Silnik	250 W
Kondensator rozruchowy	20 µF
Przełącznik rozruchowy	PR 5
Napięcie zasilania	230 V, 50 Hz

2.3 Budowa

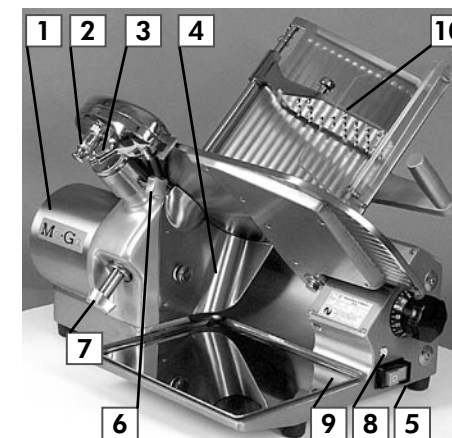


Rys. 1. Widok ogólny

Krajalnica jest wykonana z elementów nierdzewnych, z wyjątkiem przewodników stołu podawczego oraz wałka łożyskowania noża. Poszczególne elementy krajalnicy posiadają dużą gładkość i są łatwe do wyczyszczenia. Nóż krajalnicy jest napędzany silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię ślimakową. Przy włączeniu, pokrętło regulacji grubości plastra nie może być ustawione na zero.

Włączenie napędu elektrycznego jest możliwe po włączeniu zielonego przycisku START (Rys. 1, poz. 10). Po włączeniu napędu świeci lampka sygnalizacyjna (Rys. 2 poz. 8).

Wyłączenia maszyny dokonuje się po wciśnięciu czerwonego elementu sterowniczego wyłączającego STOP (Rys. 1 poz. 10).



Rys. 2. Widok od tyłu

Krajalnica wyłączy się samoczynnie w następujących przypadkach:

- jeżeli zostanie poluźniona śruba ściągająca (Rys. 2, poz. 8),
- przy chwilowym choćby zaniku napięcia w sieci zasilającej.

3. OCHRONA PRZED ZAGROZENIAMI

3.1 Źródła zagrożeń

Typowe źródła zagrożeń oraz techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu ich eliminacji, przedstawione są w tabeli:

Rodzaj zagrożenia	Źródła zagrożenia	Nr cz.	Techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu eliminowania zagrożenia
Mechaniczne	Nóż	225	Ostony stałe, wymienione poniżej: Ostona noża stała, zapobiegająca skaleczeniom podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywce i (lub) wysuniętej ku górze ostrzarcie
		020	Płyta aparowa
		240	Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem napędu noża krojącego
		400	Pokrywa noża, działająca jako ostona z urządzeniem blokującym, które uniemożliwia włączenie napędu noża przy zdjętej lub nieprawidłowo ustawionej pokrywce
Mechaniczne	Napęd	400	Stół podawczy, połączony z urządzeniem blokującym, które uniemożliwia włączenie napędu noża po zdjęciu tego stołu
		270	Ostony stałe, wymienione poniżej:
		405	Ostona silnika, uniemożliwiająca dotyk elementów silnika
		018	Ostona stołu utrudniająca manipulowanie wolną ręką podczas krojenia żywności i chroniąca przed ewentualnymi odpryskami
Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk bezpośredni	011	Ostona regulatora
		016	Ochrona podstawowa, w tym: Ostona elementów sterujących
		019	Ostona dolna wnęki aparatury elektrycznej
		019	Ostona zacisków instalacji elektrycznej
Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk pośredni	019	Ochrona elektryczna (zob. schemat połączeń instalacji elektrycznej). Punkty podłączenia przewodu ochronnego oznaczone znakiem "PE": a) styk centralny PE - pod osłoną nr 016 b) silnik w pobliżu korpusu przekładni
		019	Ochrona elektryczna (zob. schemat połączeń instalacji elektrycznej).
		019	Ochrona elektryczna (zob. schemat połączeń instalacji elektrycznej).
		019	Ochrona elektryczna (zob. schemat połączeń instalacji elektrycznej).
Biologiczne	Kontakt żywności z elementami krajalnicy	281	Materiały z atestem Państwowego Zakładu Higieny (wymienione poniżej)
		025	Nóż - stal nierdzewna
		025	Płyta aparowa - stal nierdzewna
		025	Pokrywa noża - stal nierdzewna
Biologiczne	Kontakt żywności z elementami krajalnicy	420	Płyta stołu - stal nierdzewna
		225	Ostona noża - stal nierdzewna
		001	Taca - stal nierdzewna
		035	Prowadnica plastra - stal nierdzewna
Biologiczne	Kontakt żywności z elementami krajalnicy	440	Dociskacz żywności - chrom
		101	Korpus główny - odlew AL anodowany
		101	Wkręty i śruby ze stali nierdzewnej
		101	Wkręty i śruby ze stali nierdzewnej

Tablica 2

3.2 Ryzyko resztkowe

Ryzyko to występuje przy próbach dociskania ręką małych kęsów i resztek żywności, podczas krojenia.

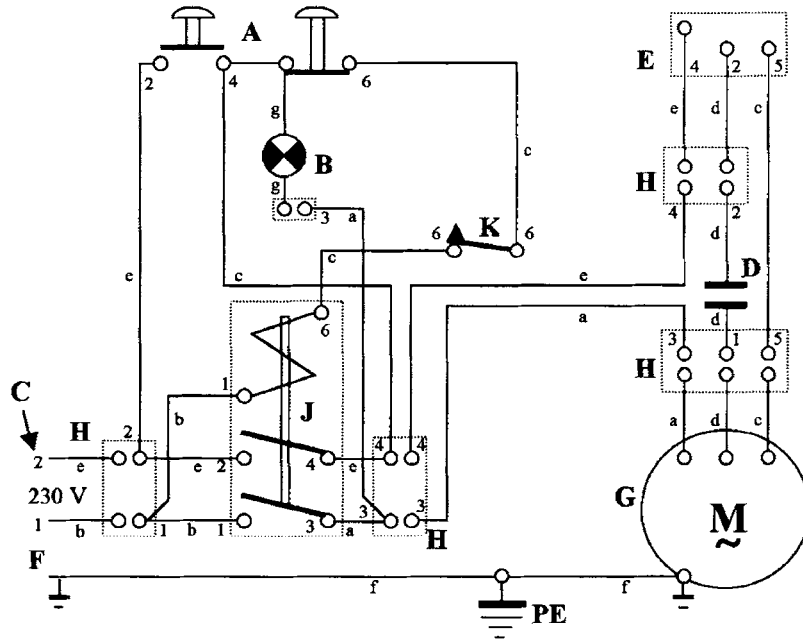
W związku z tym w pobliżu strefy krojenia jest umieszczony znak ostrzegawczy, a krajalnica jest wyposażona w dociskacz, z którego należy bezwzględnie korzystać przy krojeniu małych kęsów i resztek żywności. Ponadto może być dostarczone wyposażenie dodatkowe, obejmujące:

- listwy ograniczające, które umożliwiają bezpieczne i wydajne krojenie produktów o małym przekroju lub miękkich, np. pomidorów itp.,
- dotkacz haczyki umieszczone na płycie dociskowej, umożliwiające bezpieczne krojenie surowego mięsa.

Ponowne włączenie krajalnicy, po naciśnięciu zielonego elementu sterującego START, jest możliwe dopiero po usunięciu powyższych czynników uniemożliwiających bezpieczną pracę.

Uruchomienie napędu krajalnicy jest niemożliwe przy zdjętej pokrywce noża (Rys. 1, poz. 4). Zdemontowanie stołu podawczego jest możliwe jedynie w zerowym położeniu pokrętki regulatora (Rys. 1, poz. 9).

2.4 Schemat elektryczny 612pE



Rys. 3 Schemat elektryczny krajalnicy 612p E

Oznaczenia na rys.:

- A - Elementy sterownicze
- B - Lampka sygnalizacyjna
- C - Oznaczniki identyfikacyjne przewodów
- D - Kondensator rozruchowy
- E - Przełącznik rozruchowy
- F - Przewód zasilający
- G - Silnik napędowy
- H - Listwa zaciskowa
- J - Stycznik włączający
- K - Mikrowyłącznik pokrywki noża

PE - Zacisk dla zewnętrznego przewodu ochronnego

Kolory przewodów:

- a - czarny;
- b - niebieski;
- c - czerwony;
- d - żółty;
- e - brązowy;
- f - zielono-żółty;
- g - biały

3.3 Poziom hałasu

Poziom hałasu na stanowisku operatora, w warunkach normalnej pracy, mierzony na wysokości 1,6 m i w odległości 1 m od krajalnicy, nie przekracza 70 dBA.

3.4 Zasady bezpiecznej pracy

Bezpieczne użytkowanie krajalnicy zależy od spełnienia następujących warunków:

- a) przeszkolenia operatora, który powinien znać potencjalne zagrożenia występujące przy krajalnicy,
- b) zakazu użytkowania krajalnicy jeśli:
 - ▶ maszyna jest wykorzystywana niezgodnie z przeznaczeniem lub parametry krojenia, określone w instrukcji, byłyby przekraczane,
 - ▶ maszyna jest w widoczny sposób niesprawna,
 - ▶ została usunięta którakolwiek z osłon elektrycznych lub części ruchomych,
- c) wyraźnego określenia czynności, nie należących do obowiązków operatora krajalnicy i zastrzeżonych dla wyznaczonych osób uprawnionych, zwłaszcza w przypadku usuwania usterek i naprawy, w tym instalacji elektrycznej,
- d) nakazu wykonywania czynności konserwacyjnych, tylko przy odłączonym zasilaniu elektrycznym (z wyjątkiem procesu ostrzenia noża).

Wymagania powyższe powinna zawierać instrukcja stanowiskowa.

- 3.4.1** W celu zapewnienia bezpiecznych warunków pracy i wygodnej obsługi, w pomieszczeniu należy wydzielić przynajmniej 4 m² na stanowisko pracy oraz zapewnić dobre oświetlenie. Podczas pracy operator powinien korzystać z odzieży ochronnej, wymaganej lokalnymi przepisami sanitarnymi.

Zabrania się:

- 1) Używania krajalnicy niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania krajalnicy.
- 2) Obsługi maszyny przez osoby niepowołane oraz poniżej 18 roku życia.
- 3) Użytkowania niesprawnej technicznie maszyny.
- 4) Dociskania krojonej żywności ręką, bezpośrednio lub poprzez płytę dociskową.
- 5) **Jakiegokolwiek manipulowania rękoma w strefie krojenia. Czynności ręczne podczas krojenia powinny ograniczać się tylko do przesuwania stołu za pomocą rękojeści (Rys. 1, poz. 6).**
- 6) Dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.
- 7) Podłączania krajalnicy do sieci elektrycznej bez zapewnienia ciągłości przewodu ochronnego. Po stronie użytkownika kołek uziemiający gniazda wtykowego musi być trwale podłączony do przewodu ochronnego.
- 8) Krojenia produktów nie przeznaczonych do spożycia, z kością oraz zamrożonych.
- 9) Pozostawiania pracującego urządzenia bez dozoru.

3.5 Zgodność z normami

System sterowania elektrycznego krajalnicy 612p, ochrona przed porażeniem elektrycznym oraz zabezpieczenie przed zwarcie i przeciążeniem są wykonane zgodnie z EN 60204-1; 1992.

Osłony stałe części ruchomych są wykonane zgodnie z EN 953; 1992.

Krajalnica 612p spełnia odnoszące się do niej wymagania załącznika I do dyrektywy 89/392 EWG oraz z związanych z nią norm bezpieczeństwa maszyn, w tym EN 292-1, EN 292-2, EN 294, EN 953 i EEN 60204-1.

4. PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

4.1 Rozpakowanie

Razem z krajalnicą 612p, w kartonie, jest dostarczany pojemnik z olejem do konserwacji elementów metalowych, szczotka do czyszczenia trudnodostępnych elementów oraz taca do odbierania krojonej żywności. W opakowaniu znajduje się instrukcja obsługi, karta gwarancyjna oraz deklaracja zgodności z normami.

4.2 Ustawienie

Po wyjęciu krajalnicy z opakowania maszyna musi być umieszczona na stabilnym podłożu, odpowiednim do wagi. Należy też zdjąć elementy opakowania wymienione w pkt. 1.1 instrukcji.

Po ustawieniu krajalnicy na stole należy ją oczyścić. W celu właściwego ustawienia na płaszczyźnie należy pokręcać nóżkami krajalnicy (Rys. 2, poz. 5).

4.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

Krajalnica 612p jest dostarczana w stanie kompletnym, z przewodem trzyżyłowym, o przekroju 1,5 mm², zakończonym wtyczką. Do obowiązku użytkownika należy zainstalowanie gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym, przyłączonym trwale do instalacji ochronnej i zabezpieczonego bezpiecznikiem 6 A. Wahania napięcia zasilania powinny mieścić się w zakresie 90-100 % napięcia znamionowego, a wahania częstotliwości w zakresie ± 2 % znamionowej.

5. UŻYTKOWANIE KRAJALNICY

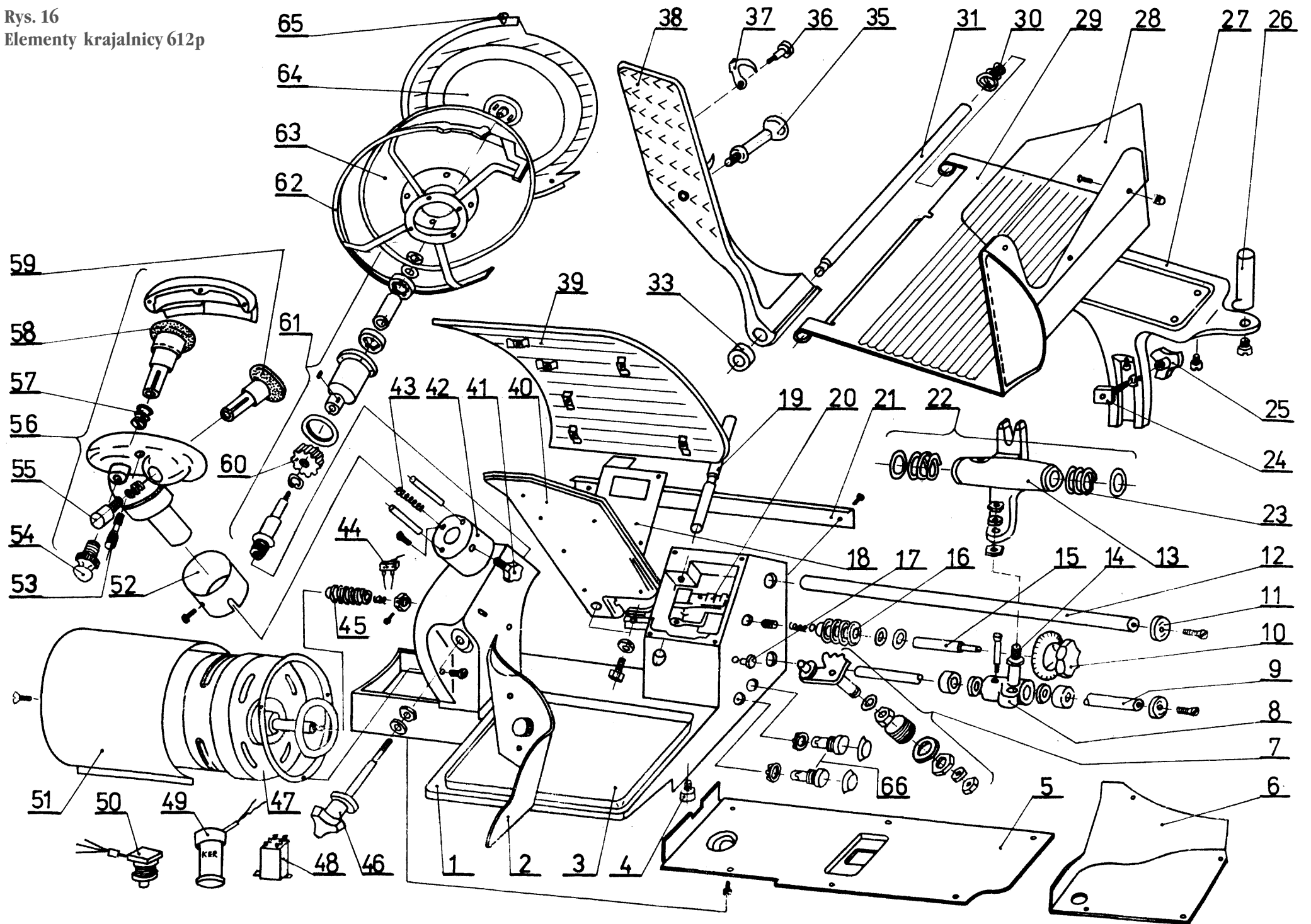
5.1 Nastawianie grubości krojonego plastra

Pokrętło regulatora grubości plastra jest umieszczone na bocznej ścianie krajalnicy i posiada podziałkę orientującą w nastawianej grubości, z dokładnością ok. 1 mm. Na rys. 4 jest pokazane pokrętło przesuwające płytę oporową, dzięki czemu uzyskuje się żądaną grubość krojonego plastra.



Rys. 4 Pokrętło regulatora grubości

Rys. 16
Elementy krajalnicy 612p



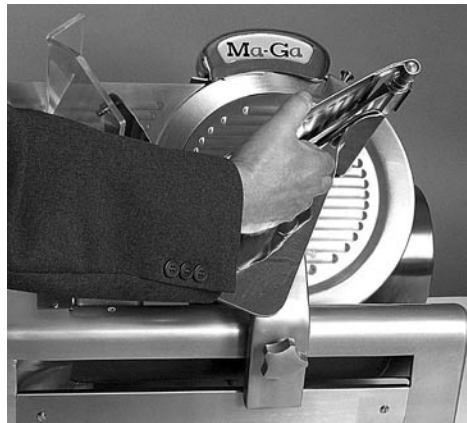
5.2 Przesuwanie stołu

Nachylony pod kątem 45° stół podawczy, o wymiarach użytkowych 250×300 mm, z rowkami na powierzchni, zapewnia podawanie krojonej żywności pod własnym ciężarem. Stół jest poruszany ręcznie na długości do 300 mm.

Krańcowe położenia stołu amortyzują sprężyny. Konstrukcja krajalnicy zapewnia łagodny i lekki przesuw stołu. W czasie krojenia należy trzymać przeznaczoną do przesuwania stołu rękkojeść (Rys. 1, poz. 6), **unikając gwałtownych ruchów**. Krojona żywność naciska na płytę oporową pod własnym ciężarem.



Rys. 5. Przesuwanie stołu



Rys. 6. Korzystanie z dociskacza żywności

Przy krojeniu niewielkich kęsów żywności należy używać dociskacza umieszczonego pod stołem. Dociskacz ten (Rys. 6), po odhaczeniu należy ustawić na stole podawczym krajalnicy i dociska on swoim ciężarem niewielkie kawałki krojonej żywności. Po dokrojeniu resztek żywności dociskacz należy ponownie zahaczyć na kolek, umieszczony na wsporniku stołu, pod blachą stołu podawczego.

Jako wyposażenie dodatkowe służą listwy ograniczające, przy pomocy których można bezpiecznie i wydajnie kroić produkty o małym przekroju w stosunku do ich długości oraz cytryny i pomidory. Listwy te (do 3 sztuk) mocuje się przez przykręcenie od dołu do krawędzi stołu podawczego. Po założeniu listwy ograniczającej nie ma możliwości korzystania z dociskacza żywności.

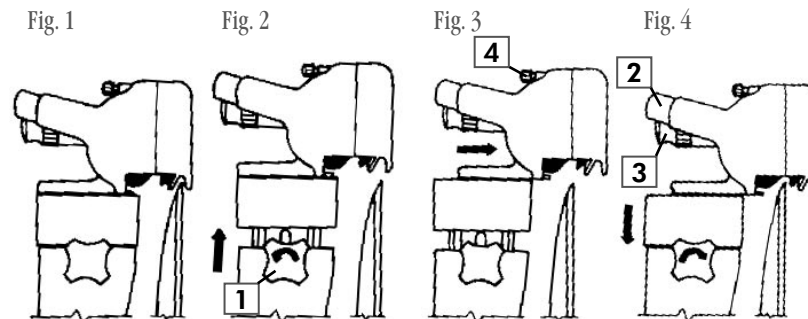
W wykonaniu specjalnym, na standardowym dociskaczu żywności, mogą być zamontowane dodatkowe haczyki umożliwiające krojenie surowego mięsa. Haczyki te należy wysuwać poza płytkę dociskową tylko w razie krojenia miękkiej żywności.

5.3 Ostrzenie noża

Podczas eksploatacji krajalnicy konieczne jest okresowe ostrzenie noża krojącego żywność. Służy do tego ostrzarka umocowana na stałe do krajalnicy, nad krawędzią noża.

Przed przystąpieniem do ostrzenia nóż powinien być suchy i oczyszczony z tłuszczu. Tłusty nóż utrudnia ostrzenie i powoduje szybkie zużycie tarcz ostrzących.

Proces ostrzenia noża krajalnicy (Rys. 7), należy prowadzić w następujący sposób:



Rys. 7. Przygotowanie do ostrzenia noża

- Fig. 1 Zespół ostrzarki w normalnym położeniu, tarcze ścierne są odsunięte, krawędź noża jest osłonięta.
- Fig. 2 Należy połuźnić pokrętło z boku ostrzarki, na korpusie (Rys. 7, poz. 1). Ostrzarka odskoczy samoczynnie do góry.
- Fig. 3 Gdy ostrzarka znajdzie się w górnym położeniu, przesunąć ją do przodu, w stronę noża, do oporu.
- Fig. 4 Tarcze ścierne znalazły się nad ostrzem noża. Należy wcisnąć całą ostrzarkę w dół, do oporu (Rys. 8) i zablokować w tej pozycji, przykręcając pokrętłem znajdującym się z boku (Rys. 7, poz. 1). W tym położeniu ostrzarka jest przygotowana do ostrzenia noża.



Rys. 8. Przesuwanie do ostrzenia



Rys. 9. Ostrzenie noża

W celu dokonania ostrzenia noża krajalnica musi być kompletna i przygotowana jak do cięcia żywności. Należy wykonać następujące czynności:

1. Włączyć krajalnicę.
2. Nacisnąć przycisk popychacza ostrzarki (Rys. 7, poz. 2 - ten z wgłębieniem) na czas 5-10 sek, a następnie pociągnąć uchwyt odciągacza (Rys. 7, poz. 3 - ten z radełkiem) na ten sam okres czasu. Powinno to wystarczyć przy regularnym ostrzeniu noża. Jeśli krawędź noża uległa wyszczerbieniu, należy ostrzyć dłużej. Na zakończenie procesu ostrzenia należy jednocześnie (przez 2-3 sek) wcisnąć popychacz i pociągnąć odciągacz (Rys. 9).

3. Wyłączyć silnik i sprawdzić wizualnie krawędź noża. Ostrość może być sprawdzona paskiem papieru, który należy przeciągnąć w poprzek ostrza (przy nieruchomym nożu). Ostry nóż przetnie papier bez trudności.
4. Po naostrzeniu noża należy usunąć zanieczyszczenia spowodowane osypywaniem się tarcz ściernych. W tym celu (przy wysuniętej ku górze ostrzarce) należy zdjąć pokrywę noża i oczyścić nóż, a następnie założyć tę pokrywę na swoje miejsce.

Uwaga:

Nóż powinien być bezwzględnie ostrzony jeżeli pogorszy się jakość krojenia. Czynność ostrzenia powinna być wykonywana łagodnie, bez nadużywania siły przy manipulowaniu popychaczem i odciągaczem ostrzarki.

Przy zakładaniu (lub zdejmowaniu) pokrywy noża należy trzymać ją za dwa uchwyty, jak na rys. 10, wsuwając wkładkę mocującą do otworu w środku noża. Następnie, przytrzymując ręką pokrywę noża, przykręcić do oporu śrubę ściąającą (Rys. 2, poz. 7).



Rys. 10. Zdejmowanie lub zakładanie pokrywy noża

Po zakończeniu ostrzenia noża ostrzarkę należy ustawić w normalnym położeniu (Rys. 7, fig. 1). W tym celu należy wykonać następujące czynności:

1. Połuźnić pokrętło znajdujące się z boku ostrzarki (Rys. 7, poz. 1), odskoczy ona w górę i przesunie się do tyłu.
2. Wcisnąć ostrzarkę w dół lewą ręką i dokręcić pokrętło z boku ostrzarki (Rys. 7, poz. 1). Pełni ona teraz rolę segmentu osłony noża, a krajalnica jest przygotowana do dalszej eksploatacji.

Uwaga:

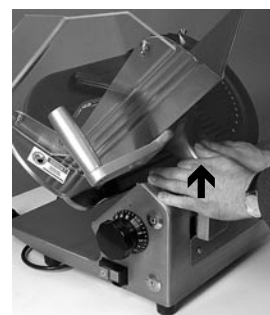
Proces ostrzenia wpływa na stopniowe zmniejszanie się średnicy noża. Nowy nóż ma średnicę 298⁺¹ mm. Jeśli w wyniku eksploatacji średnica ta będzie mniejsza niż 290 mm, dalsze ostrzenie jest niemożliwe i nóż musi być wymieniony na nowy. W celu umożliwienia wielokrotnego ostrzenia coraz mniejszego noża, na korpusie pod ostrzarką znajduje się wkręt regulacyjny, którego wkręcanie umożliwia stopniowe opuszczanie ostrzarki podczas ostrzenia noża (strzałka na rys. 13).

6. KONSERWACJA

6.1 Czyszczenie krajalnicy

Ścisłe przestrzeganie wskazówek dotyczących czyszczenia zapewni dotrzymanie wymaganych przepisów sanitarnych. Krajalnicę należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy. Nie wolno zanurzać krajalnicy w wodzie, ani myć maszyny strumieniem wody pod ciśnieniem, ze względu na silnik i elementy wyposażenia elektrycznego, które nie posiadają hermetycznych obudów. Przy czyszczeniu krajalnicy należy wykonać następujące czynności:

- a) ustawić pokrętło regulatora plastra w położeniu zerowym,
- b) wyjąć wtyczkę z gniazda sieci zasilającej,
- c) zdjąć dociskacz żywności, odkręcając śrubę łączącą,
- d) przesunąć stół w kierunku pokrętła regulatora grubości plastra (Rys. 11), do usłyszenia charakterystycznego trzasku,



Rys. 11. Zdejmowanie stołu



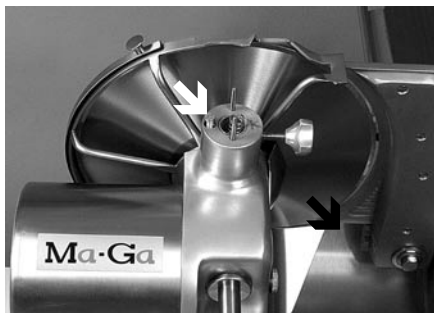
Rys. 12. Zdejmowanie prowadnicy plastra

- e) połuźnić pokrętło mocowania stołu (max 1 obrót),
- f) uchwycić oburącz wspornik stołu (Rys. 11) i wysunąć go do góry,
- g) odkręcić śrubę pokrywy noża (Rys. 2, poz. 7), gdy ona samoczynnie opadnie, zdjąć tę pokrywę (Rys. 11),
- h) zdjąć tacę i odkręcić prowadnicę plastra (Rys. 12),
- i) wyczyścić maszynę z resztek żywności, zwracając szczególną uwagę na nóż i pokrywę noża,
- j) wytrzeć do sucha wszystkie elementy krajalnicy,
- k) założyć na swoje miejsca zdemontowane elementy.

Uwaga:

W trakcie czyszczenia ostrzarka powinna być wysunięta ku górze. Umożliwia to dokładne usunięcie resztek żywności z osłony ostrza noża. W tym celu należy połuźnić pokrętło z boku korpusu przekładni (Rys. 2, poz. 6). Ostrzarka powinna odskoczyć do góry. Po wyczyszczeniu ostrzarkę należy wcisnąć w dolne położenie i dokręcić tym pokrętłem.

Nóż krajalnicy jest osłonięty trwale osłoną uniemożliwiającą skałeczenie podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie noża lub wysuniętej ostrzarce (Rys. 13). Osłony tej nie wolno demontować. Resztki żywności spod tej osłony należy usuwać przy pomocy szczotki dołączonej do krajalnicy.



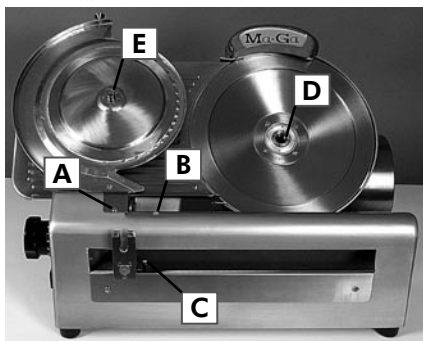
Rys. 13. Ośłona noża

Stół podawczy jest wyposażony w przezroczystą osłonę utrudniającą manipulowanie ręką podczas krojenia żywności oraz chroniącą przed odpryskami. Osłona ta jest przykręcona trwale i nie należy jej demontować. Zdjęty stół podawczy należy czyścić ostrożnie, aby nie uszkodzić tej osłony.

Elementy metalowe należy myć przy pomocy miękkiej szmatki, wodą ze środkami czyszczącymi.

6.2 Smarowanie krajalnicy

Krajalnica 612p wymaga okresowego smarowania, w punktach pokazanych na rys. 14. Przed rozpoczęciem smarowania krajalnica powinna być wyczyszczona zgodnie z pkt. 6.1.



Rys. 14. Punkty smarne

Do smarowania przewodników posuwu (punkty B i C) oraz do pozostałych (punkt A) należy stosować ogólnie dostępny olej przekładniowy. Zabrania się używania oleju jadalnego do smarowania krajalnicy. Przy 2-5 godzinnej, codziennej, pracy krajalnicy częstotliwość smarowania powinna być następująca:

Punkt "A" powinien być oliwiony kilkoma kroplami oleju przekładniowego raz w kwartale.

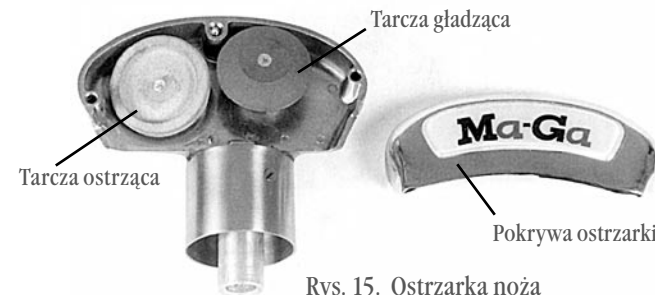
Punkty "B" i "C" powinny być codziennie oliwione olejem przekładniowym. Podczas oliwienia tych punktów smarnych pokrętło regulatora plastra powinno być ustawione w położeniu zerowym, a stół podawczy musi być przesunięty w krańcowe położenie, w pobliżu tego pokrętła (Rys. 14).

Punkty "D" i "E" należy przede wszystkim utrzymać w czystości. Miejsca te należy oliwić raz w tygodniu olejem, dołączonym do krajalnicy. Raz w kwartale należy wykręcić całą śrubę ściągającą i zakonserwować ją również tym olejem.

6.3 Konserwacja ostrzarki

Aby przeprowadzić konserwację ostrzarki, należy wymontować ją z krajalnicy. W tym celu należy wykręcić pokrętło z boku korpusu przekładni (Rys. 7, poz. 1) tak długo, aż będzie można całkowicie wyjąć ją z gniazda korpusu. Dostęp do tarcz ściernych ostrzarki jest możliwy po odkręceniu śruby łączącej korpus i pokrywę (Rys. 7, poz. 4). Po zdjęciu pokrywy (Rys. 15) należy postępować następująco:

- Tarczę ostrzącą (uruchamianą przez popychanie - rys. 7 poz. 2) po prostu wyciągnąć. Jest ona utrzymywana jedynie sprężystym zaczepem.
- Tarczę gładzącą (uruchamianą przez odciąganie) wyjąć po odkręceniu odciągacza (Rys. 7, poz. 3). Należy zachować ostrożność aby nie zgubić luźnych elementów.



Rys. 15. Ostrzarka noża

- Tarcze ściernicze myć dokładnie alkoholem, usuwając tłuszcz i soki. Zużyte tarcze wymienić na nowe.
- Po umyciu części metalowe powinny być wysuszone.
- W ostrzarce należy co kwartał oliwić olejem dostarczonym z krajalnicą wszystkie części ruchome, jak wrzecionka tarcz szlifujących i otwory prowadzące te tarcze.
- Przy montażu tarczy gładzącej włożyć prowadnicę na wrzecionko, założyć sprężynę i wsunąć całość do otworu korpusu, wzdłuż występu prowadzącego, następnie przykręcić odciągacz.
- Przy montażu tarczy ostrzącej wsunąć ją do gniazda.
- Skręcić pokrywę z korpusem ostrzarki i całość założyć na krajalnicę.

7. KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
1	101	Korpus główny
2	035	Prowadnica plastra kpl
3	001	Taca
4	040	Nóżka
5	018	Ośłona instalacji elektrycznej
6	016	Ośłona przycisków
7	130	Podzespół zębátky
8	170	Tuleja ślizgowa kpl
9	104	Prowadnik tulei ślizgowej
10	150	Pokrętło regulatora kpl

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
11	106	Ośłona prowadnika
12	103	Prowadnik ślizgowy
13	165	Korpus posuwu kpl
14	162	Trzpień mimośrodowy
15	114	Walek ślimaka
16	116	Ślimak regulatora
17	060	Lampka sygnalizacyjna
18	018	Ośłona regulatora
19	112	Trzpień regulatora
20	140	Suwak regulatora kpl
21	006	Listwa przednia
22	160	Podzespół posuwu
23	166	Sprężyna zderzakowa
24	415	Śruba mocująca kpl
25	222	Pokrętło stołu
26	413	Rękojeść stołu
27	412	Wspornik stołu
28	405	Ośłona stołu
29	420	Płyta stołu kpl
30	402	Sprężyna stożkowa
31	401	Prowadnik płyty dociskowej
32	092	Pojemnik z olejem
33	462	Tulejka dystansowa
34	3001	Hak
35	451	Uchwyt płyty dociskowej
36	3003	Wkręt haka
37	3004	Podkładka haka
38	450	Płyta dociskowa kpl
39	025	Płyta oporowa kpl
40	021	Płyta wzmacniająca
41	220	Pokrętło ostrzarki kpl
42	210	Korpus przekładni kpl
43	208	Sprężyna ostrzarki
44	215	Mikrowyłącznik pokrywy noża
45	264	Ślimak silnika
46	230	Śruba ściąająca kpl
47	260	Silnik kpl
48	RUC	Przełącznik włączający
49	KER	Kondensator rozruchowy
50	PR-5	Przełącznik rozruchowy
51	270	Ośłona silnika kpl
52	306	Ośłona ostrzarki
53	312	Śruba mocująca ostrzarki

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
54	303	Odciągacz
55	301	Popychacz
56	300	Ostrzarka noża kpl
57	302	Sprężyna popychacza
58	330	Podzespół ściernicy gładzącej
59	320	Podzespół ściernicy ostrzającej
60	293	Koło ślimakowe
61	290	Podzespół łożyskowania noża
62	225	Ośłona ostrza noża
63	281	Nóż kołowy
64	240	Pokrywa noża
65	247	Uchwyt pokrywy noża
66	EA22	Elementy sterownicze

Uwaga:

Lp. oznacza numer elementu, zgodnie z rysunkiem zestawieniowym krajalnicy, w instrukcji obsługi (str. 10-11).

Przy zamawianiu części i podzespołów zamiennych krajalnicy 612p należy podać następujące dane:

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Numer fabryczny krajalnicy | 3 Nazwę części lub podzespołu |
| 2 Numer fabryczny części lub podzespołu | 4 Żądaną ilość |

Na rys. 16 jest pokazany schemat współdziałania elementów krajalnicy 612p. Numery odnośników dla poszczególnych części są zgodne z liczbami porządkowymi katalogu części zamiennych.

8. USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH

WADA	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Silnik nie pracuje	Brak napięcia w sieci	Sprawdzić obwód zasilania
	Uszkodzenie instalacji elektrycznej	Sprawdzić i naprawić
	Źle założona pokrywa noża	Dokręcić śrubę ściąającą
	Pokrętło regulatora grubości ustawione na zero	Ustawić na żadaną grubość
	Uszkodzony kondensator	Wymienić kondensator
	Uszkodzony przełącznik PR-5	Wymienić przełącznik
Hałas po włączeniu krajalnicy	Uszkodzony wyłącznik sieciowy	Wymienić wyłącznik sieciowy
	Uszkodzony silnik	Naprawić lub wymienić
	Uszkodzone koło ślimakowe przekładni	Wymienić koło ślimakowe
Nieprawidłowe cięcie żywności	Zużyte łożysko noża	Wymienić podzespół łożyskowania
	Zużyte łożysko silnika	Wymienić silnik
	Tępy nóż	Naostrzyć nóż
	Trudny przesuw stołu	Naoliwić prowadniki stołu
	Wyciek smaru z łożyskowania noża	Przerwać pracę, wymienić podzespół łożyskowania
	Niewłaściwe cięcie resztek	Sprawdzić współdziałanie płyty dociskowej na stole podawczym, naoliwić prowadnik tej płyty

Uwaga:

Do oliwienia stosować ogólnie dostępny samochodowy olej przekładniowy, ewentualnie olej stosowany do smarowania maszyn do szycia.

Przy zdjętym stole podawczym nie ma możliwości uruchomienia krajalnicy, ani przesuwania suwaka na którym stół jest umocowany. Nie można też obracać pokrętkiem regulatora grubości plastra.

Krajalnica do sera

Aby umożliwić lepsze krojenie różnych gatunków sera, producent zaleca pokrywanie noża, pokrywy noża i płyty oporowej teflonem. Taka krajalnica ma symbol 612pT.