

Krajalnica żywności



MODEL

210p

Instrukcja obsługi

 **Ma-Ga®**

UWAGA!

Nóż krajalnicy jest wykonany ze stali węglowej pokrytej warstwą chromu,
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.
Pokrywą 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®

Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych Ma-Ga Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142
tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl

Krajalnice żywności 210p i 210pT

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.

Lipiec 2012

SPIS TREŚCI

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 z przełącznikiem RUC	
3.	OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI.....	7
3.1	Źródła zagrożeń	
3.2	Ryzyko resztkowe	
3.3	Poziom hałasu	
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	
4.4	Uruchomienie krajalnicy	
5.	UŻYTKOWANIE KRAJALNICY.....	12
5.1	Nastawianie grubości krojonego plastra	
5.2	Przesuwanie stołu podawczego	
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

1. WSTĘP

1.1 Stan dostawy

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.

Krajalnica 210p jest dostarczana przez producenta w stanie kompletnym. Po rozpakowaniu należy usunąć następujące elementy opakowania:

- ▶ osłonę plastikową ostrza noża,
- ▶ oczyścić z warstwy konserwującej.

1.2 Opakowanie

Krajalnica jest dostarczana w kartonie. Podczas transportu karton, należy zabezpieczyć przed wywróceniem i możliwością uszkodzenia mechanicznego.

Wymiary zewnętrzne i ciężar podaje tablica 1.

	Jedn. miary	Karton
Długość	mm	620
Szerokość	mm	510
Wysokość	mm	450
Ciężar brutto	kg	26

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 lub skrzyni.

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 210p jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie różnej grubości plastrów: wędlin, serów, pieczywa i 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 210p 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.

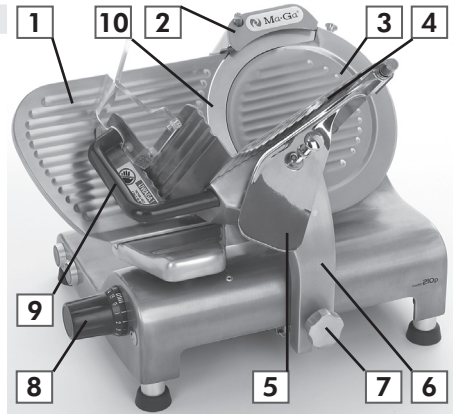
Instrukcja informuje użytkownika o sposobie postępowania, obsługi w czasie użytkowania krajalnicy.

2.2 Wielkości podstawowe

Typ	210p
Wymiary	
- długość	495mm
- szerokość	455mm
- wysokość	450mm
Ciężar	23kG
Grubość krojonych plastrów	0 - 16mm
Wartość działki pokrętkła	ok. 1mm
Średnica noża	ok. 250mm
Obroty noża	350obr/min
Wymiary stołu podawczego	235×210mm
Maksymalny skok stołu	220mm
Silnik	120W
Kondensator pracy	14μF
Napięcie zasilania	230V, 50Hz

2.3 Budowa

1. Płyta oporowa
2. Ostrzarka noża
3. Pokrywa noża
4. Stół podawczy
5. Płyta dociskowa
6. Wspornik stołu
7. Śruba mocująca stołu
8. Pokrętło regulatora
9. Rękojeść stołu
10. Nóż kołowy

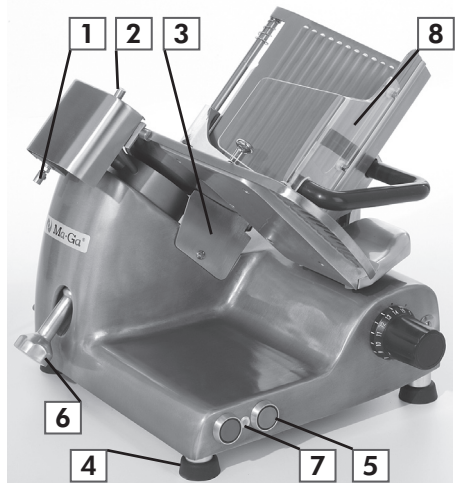


Rys. 1. Widok ogólny

W strefie bezpośredniego kontaktu z krojoną żywnością krajalnica jest wykonana z elementów nierdzewnych. Poszczególne elementy krajalnicy posiadają dużą gładkość i są łatwe do wy czyszczenia. Nóż krajalnicy jest napędzany silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię pasową. Włączenie napędu elektrycznego jest możliwe po wciśnięciu zielonego przycisku sterowniczego włączającego START (Rys. 2, poz. 5). Po włączeniu napędu zapala się lampka sygnalizacyjna (Rys. 2 poz. 7).

Wyłączenia maszyny dokonuje się po wciśnięciu czerwonego przycisku sterowniczego wyłączającego STOP.

1. Popychacz ściernicy ostrzającej
2. Popychacz ściernicy gładzącej
3. Prowadnica plastra
4. Nóżka
5. Przyciski sterujące
6. Śruba ściąająca
7. Lampka sygnalizacyjna
8. Osłona plastikowa



Rys. 2. Widok od tyłu

Krajalnica wyłączy się samoczynnie w następujących przypadkach:

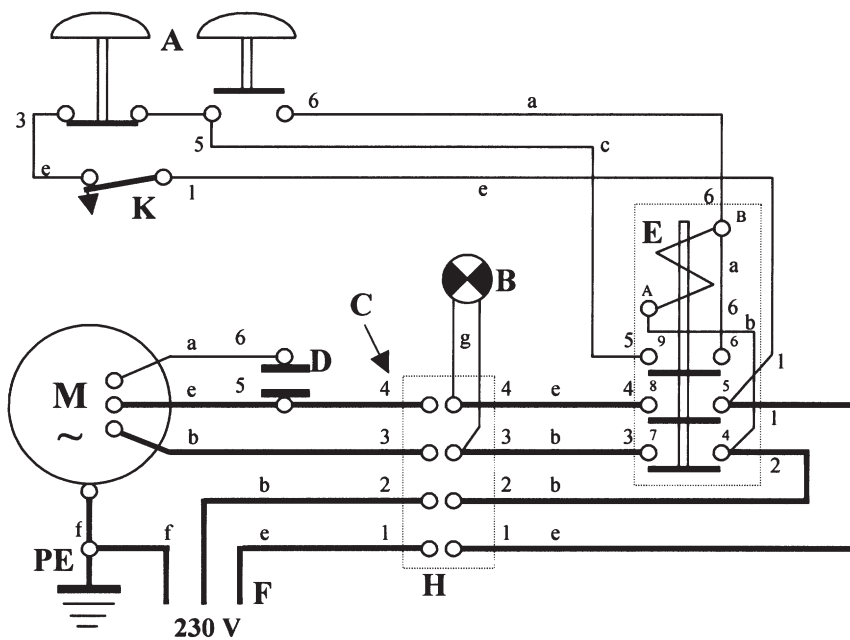
- a) jeżeli zostanie poluźniona śruba ściąająca (Rys. 2, poz. 6),
- b) przy chwilowym choćby zaniku napięcia w sieci zasilającej.

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

Demontaż stołu jest możliwy jedynie w zerowym położeniu pokrętki regulatora (Rys. 1, poz. 8).

2.4 Schemat elektryczny 210p (Rys. 3)

Schemat elektryczny krajalnicy 210p z przekaźnikiem RUC 102326



Oznaczenia na rys. 3:

Kolory przewodów:

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

Specyfikacja oznaczeń:

- A - Przyciski sterujące
- B - Lampka sygnalizacyjna
- C - Identyfikator przewodów
- D - Kondensator 14 μ F
- E - Przekaźnik RUC
- F - Przewód zasilający
- H - Listwa zaciskowa
- K - Mikrowyłącznik
- M - Silnik
- PE - Zacisk przewodu ochronnego

3. OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI

3.1 Źródła zagrożeń

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

Tablica 2	Rodzaj zagrożenia	Źródła zagrożenia	Nr cz.	Techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu eliminowania zagrożenia
	Mechaniczne	Nóż		Osłony stałe, wymienione poniżej:
			4020	Osłona noża stała, zapobiegająca skaleczeniu podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie i (lub) wysuniętej ku górze ostrzarce
			2535	Płyta oporowa Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem napędu noża krojącego
			4075	Pokrywa noża, działająca jako osłona z urządzeniem blokującym, które uniemożliwia włączenie napędu noża przy zdjętej lub nieprawidłowo ustawionej pokrywie
			4060	Stół podawczy, połączony z urządzeniem blokującym, które uniemożliwia włączenie napędu noża po zdjęciu tego stołu
		Napęd		Osłony stałe, wymienione poniżej:
			2589	Osłona stołu utrudniająca manipulowanie wolną ręką podczas krojenia żywności i chroniąca przed ewentualnymi odpryskami
	Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk bezpośredni	4037	Ochrona podstawowa, w tym: Osłona elektryki
		Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk pośredni		Ochrona elektryczna (zob. schemat połączeń instalacji elektrycznej). Punkty podłączenia przewodu ochronnego oznaczone znakiem "PE": a) styk centralny PE pod osłoną nr 4037 b) silnik pod korpusem głównym
	Biologiczne	Kontakt żywności z elementami krajalnicy		Materiały z atestem Państwowego Zakładu Higieny (wymienione poniżej)
			4001	Nóż - chrom
			2535	Płyta oporowa - stal nierdzewna
			4075	Pokrywa noża - stal nierdzewna
			2585	Płyta stołu - stal nierdzewna
			4020	Osłona noża - stal nierdzewna
			4039	Prowadnica plastra - stal nierdzewna
			2590	Dociskacz żywności - chrom
			4002	Korpus główny - odlew AL anodowany
				Wkręty i śruby ze stali nierdzewnej
				Szczeliny wypełnione kitem Sealant SCS 1009 Aluminium

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.

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 3 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. 9).
- 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 kralajnicy 210p, ochrona przed porażeniem elektrycznym oraz zabezpieczenie przed zwarciami i przeciążeniami są wykonane zgodnie z PN-EN 60204-1; 2010.

Kralajnica 210p spełnia odnoszące się do niej wymagania załącznika 1.A do dyrektywy 2006/42/WE EWG oraz wymagania normy zharmonizowanej PN-EN 1974:2010.

4. PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

4.1 Rozpakowanie

Razem z kralajnicą 210p, w kartonie, jest dostarczany pojemnik z olejem do konserwacji elementów metalowych, szczotka do czyszczenia trudnodostępnych elementów. W opakowaniu znajduje się instrukcja obsługi, karta gwarancyjna oraz deklaracja zgodności z normami.

4.2 Ustawienie

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

4.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

Kralajnica 210p jest dostarczana w stanie kompletnym, z przewodem trzyżyłowym, o przekroju 1 mm², zakończonym wtyczką. Do obowiązku użytkownika należy zainstalowanie gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym, przyłączonym trwale do instalacji ochronnej i zabezpieczonego bezpiecznikiem 6 A. Wahań napięcia zasilania powinny mieścić się w zakresie 90-105 % napięcia znamionowego, a wahań częstotliwości w zakresie ± 2 % znamionowej.

4.4 Uruchomienie kralajnicy

Po rozpakowaniu maszyny oraz usunięciu elementów opakowania i zabezpieczenia transportu, wymienionych w pkt. 1.1. oraz 1.3, należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.

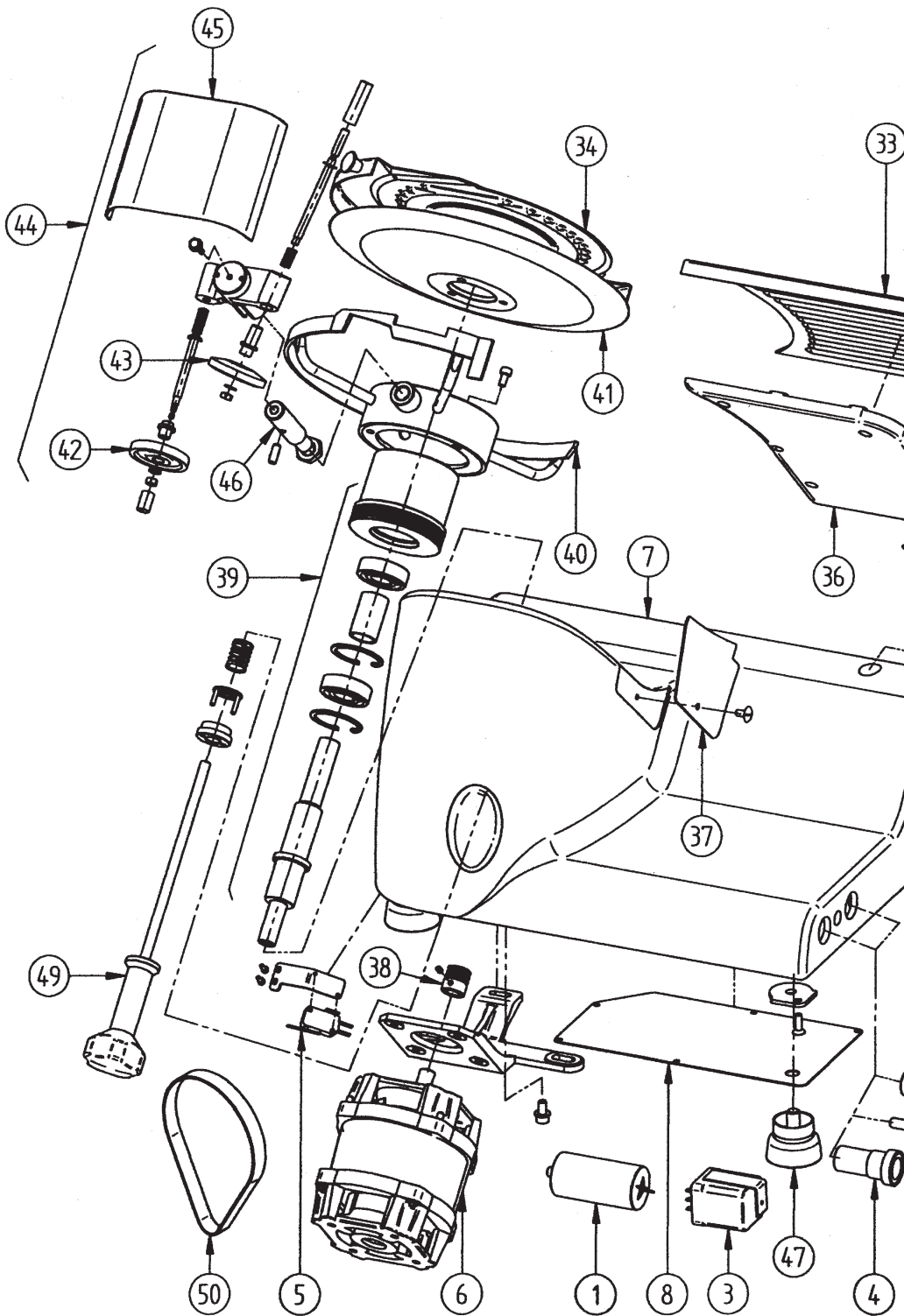
Właściciel tego urządzenia ponosi pełną odpowiedzialność za to, że kralajnica będzie użytkowana bezpiecznie i zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, ściśle stosując zawarte w instrukcji wskazania, a ponadto że urządzenie w czasie eksploatacji będzie odpowiadać wymogom przepisów Unii Europejskiej.

Aby uruchomić nóż kralajnicy należy upewnić się czy pokrywa noża i ostrzarka noża są na właściwych miejscach i dopiero wtedy wcisnąć zielony przycisk sterujący START.

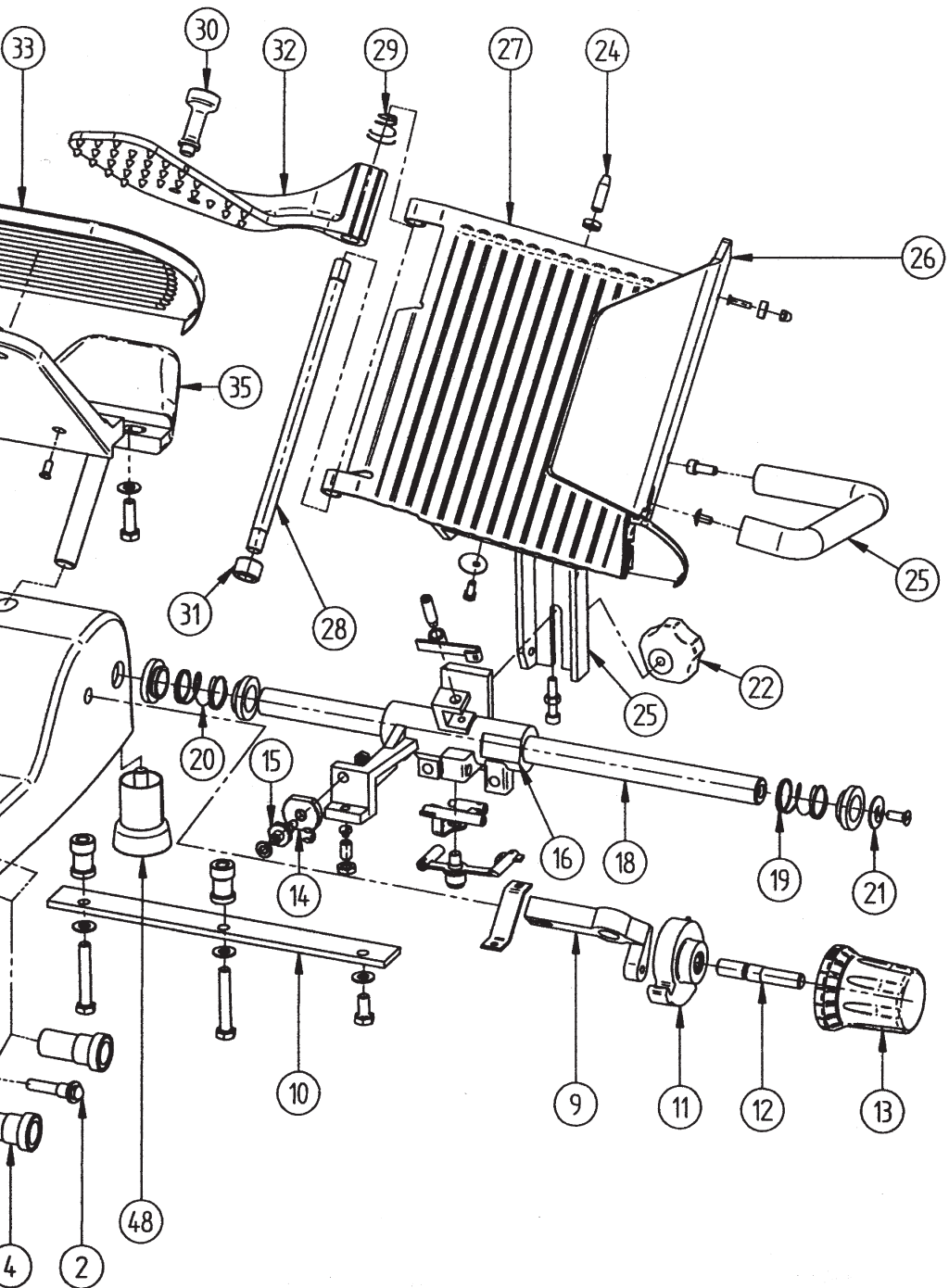
5. UŻYTKOWANIE KRAJALNICY

5.1 Nastawianie grubości krojonego plastra

Pokrętło regulatora grubości plastra jest umieszczone na czołowej ścianie kralajnicy i posiada podziałkę orientującą w nastawianej grubości, z dokładnością ok. 1 mm. Nastawianie grubości krojonego plastra uzyskuje się poprzez pokręcanie tego pokrętła, pokazanego na rys. 1, poz. 8.



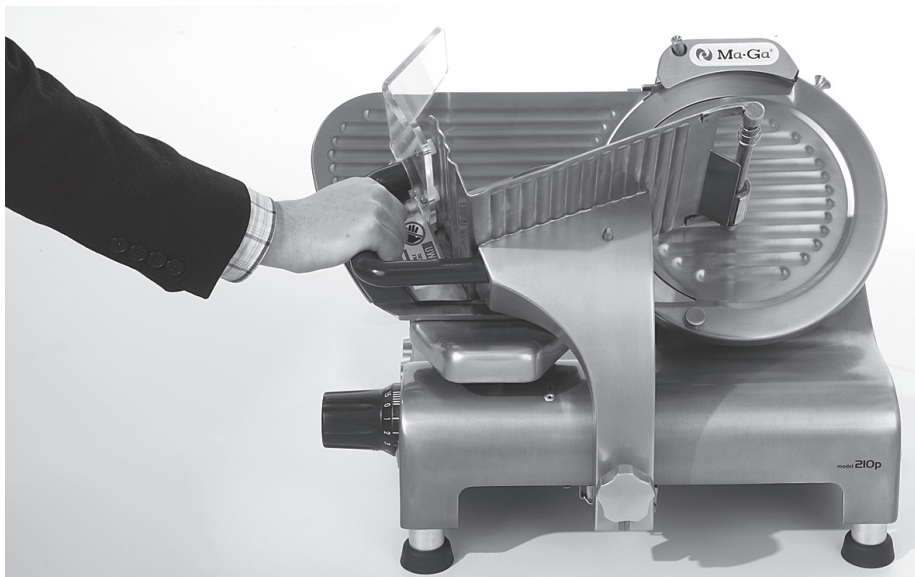
Rys. 13
Krajalnica żywności 210p



5.2 Przesuwanie stołu

Nachylony pod kątem 45° stół podawczy, o wymiarach użytkowych 235×210 mm, z rowkami na powierzchni, zapewnia podawanie krojonej żywności pod własnym ciężarem. Stół jest poruszany ręcznie na długości do 220 mm.

Krańcowe położenia stołu amortyzują sprężyny. Konstrukcja krawalnicy zapewnia łagodny i lekki przesuw stołu. W czasie krojenia należy trzymać przeznaczoną do przesuwania stołu rękojęść (Rys. 4), unikając gwałtownych ruchów. Krojona żywność naciska na płytę oporową pod własnym ciężarem.



Rys. 4. Przesuwanie stołu

Przy krojeniu niewielkich kęsów oraz dokrawianiu resztek żywności, należy używać dociskacza, umieszczonego pod stołem podawczym. Stosowanie dociskacza wydatnie poprawia jakość krojenia. Dociskacz (Rys. 1, poz. 5), po odhaczeniu należy ustawić na stole podawczym krawalnicy, wtedy dociska on swoim ciężarem niewielkie kawałki krojonej żywności. Nie używany dociskacz należy zahaczyć na kołku, umieszczonym na wsporniku stołu krawalnicy, pod blachą stołu podawczego.

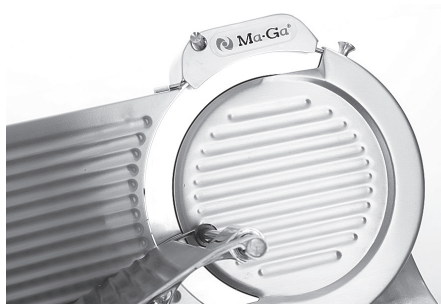
5.3 Ostrzenie noża

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 uniemożliwia prawidłowe ostrzenie z uwagi na zapychanie się por ściernic ostrzarki.

Proces ostrzenia noża krajalnicy (Rys. 5–8), należy prowadzić w następujący sposób:

1. Zespół ostrzarki w normalnym położeniu, ściernice są odsunięte, krawędź noża jest osłonięta (Rys. 5)
2. Należy chwycić za osłonę ostrzarki i unieść całość do momentu wysunięcia się korpusu ostrzarki z trzpienia.



Rys. 5 Ostrzarka jako osłona ostrza



Rys. 6 Wysunięcie ostrzarki z trzpienia

3. Teraz przekręcić ostrzarkę o 180 °C po czym nasunąć na trzpień aż do oporu (Rys. 7).
4. W tym położeniu ostrzarka jest gotowa do ostrzenia noża (Rys. 8).



Rys. 7. Przygotowanie do ostrzenia



Rys. 8. 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. Wcisnąć przycisk popychacza ostrzarki (ten z tyłu) na czas 5-10 sek, a następnie nacisnąć przycisk gładzący (Rys. 8, ten z przodu) 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) nacisnąć obydwa popychacze (Rys. 8).
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 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 popychaczami ostrzarki.

Po zakończeniu ostrzenia noża ostrzarkę należy ustawić w normalnym położeniu (Rys. 5). W tym celu należy wykonać następujące czynności:

1. Chwycić za osłonę wysunąć ostrzarkę z trzpienia.
2. Przekręcić ostrzarkę o 180° , następnie nasunąć aż do oporu. 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 249^{+1} mm. Jeśli w wyniku eksploatacji średnica ta będzie mniejsza niż 240 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 specjalna nakrętka regulacyjna, przy pomocy której można regulować ustawienie ostrzarki do ostrza noża.

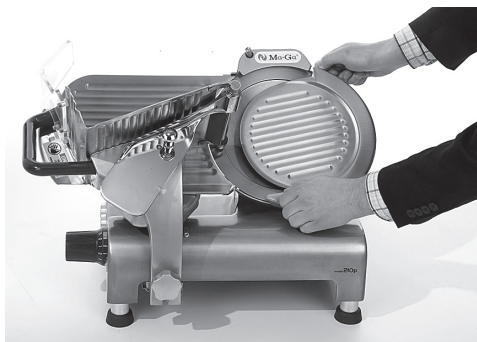
6. KONSERWACJA

6.1 Czyszczenie krajalnicy

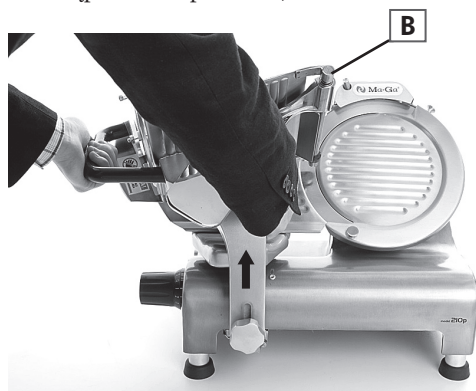
Ścisłe przestrzeganie wskazówek dotyczących czyszczenia zapewni dotrzymanie wymaganych przepisów sanitarnych. Krajalnicę należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy. **Nie wolno zanurzać krajalnicy w wodzie, ani myć maszyny strumieniem wody pod ciśnieniem, ze względu na silnik i elementy wyposażenia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

Przy czyszczeniu krajalnicy należy wykonać następujące czynności:

- ustawić pokrętkę regulatora plastra w położeniu zerowym,
- wyjąć wtyczkę z gniazda sieci zasilającej,
- przesunąć stół do oporu, w kierunku pokrętki regulatora plastra (Rys. 10), aż do usłyszenia charakterystycznego trzasku - nastąpi blokada przesuwu,



Rys. 9. Zdejmowanie lub zakładanie pokrywy noża



Rys. 10. Zdejmowanie stołu

- połączyć pokrętło mocowania stołu (Rys. 1, poz. 7),
- uchwycić wspornik stołu (Rys. 10) i wysunąć go do góry wraz ze stołem podawczym,
- odkręcić śrubę pokrywy noża (Rys. 2, poz. 6), gdy ona samoczynnie opadnie, zdjąć tę pokrywę (Rys. 9),
- odkręcić prowadnicę plastra (Rys. 2, poz. 3),
- wyczyścić maszynę z resztek żywności, zwracając szczególną uwagę na nóż i pokrywę noża,
- wytrzeć do sucha wszystkie elementy krajalnicy,
- założyć na swoje miejsca zdemontowane elementy.

Przy zakładaniu (lub zdejmowaniu) pokrywy noża należy trzymać ją za dwa uchwyty, (Rys. 9), wsuwając wkładkę mocującą do otworu w środku noża. Następnie, przytrzymując ręką pokrywę noża, przykręcić do oporu śrubę ściąającą (Rys. 2, poz. 6).

Uwaga:

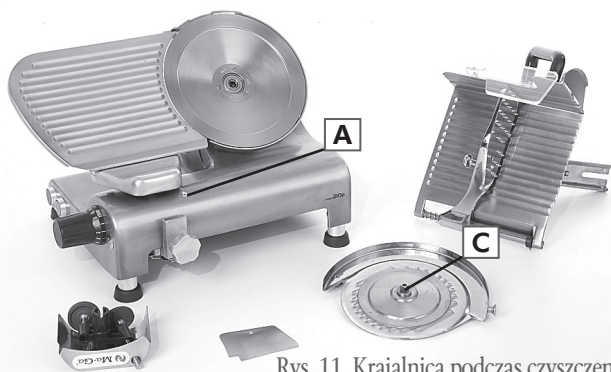
Przy zdjętym stole podawczym nie ma możliwości przesuwania sań na których stół jest umocowany. Nie można też obracać pokrętkiem regulatora grubości plastra.

W trakcie czyszczenia ostrzarka powinna być zdjęta z krajalnicy (trzpień). Umożliwia to dokładne usunięcie resztek żywności z osłony noża jak i dokładne wyczyszczenie ostrzarki. Po wyczyszczeniu ostrzarkę należy nasunąć na trzpień.

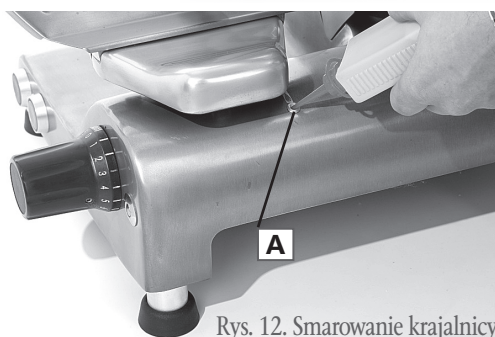
Nóż krajalnicy jest osłonięty trwale osłoną uniemożliwiającą skałeczenie podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie noża lub wysuniętej ostrzarce. Osłony tej nie wolno demontować. Resztki żywności spod tej osłony należy usuwać przy pomocy szczotki dołączonej do krajalnicy.

Stół podawczy jest wyposażony w przezroczystą osłonę (Rys. 2, poz. 8), utrudniającą manipulowanie ręką podczas krojenia żywności oraz chroniącą przed odpryskami. Osłona ta jest przykręcona trwale i nie wolno jej demontować. Zdjęty stół podawczy należy czyścić ostrożnie, aby nie uszkodzić tej osłony.

Elementy metalowe należy myć przy pomocy miękkiej, wilgotnej gąbki. Zdjęte z krajalnicy elementy do czyszczenia są pokazane na Rys. 11.



Rys. 11. Krajalnica podczas czyszczenia



Rys. 12. Smarowanie krajalnicy

6.2 Smarowanie krajalnicy

Krajalnica 210p wymaga okresowego smarowania w punktach, pokazanym na Rys. 10 i 11 oraz w sposób pokazany na Rys. 12. Przed rozpoczęciem smarowania krajalnica powinna być wyczyszczona zgodnie z pkt. 6.1.

Czynności codzienne:

[A] Smarowanie przewodnika głównego

[B] Smarowanie przewodnika stołu

Należy smarować raz dziennie lub gdy wyczuwamy niewielki opór. Stosujemy olej przekładniowy. **Zabrania się używania oleju jadalnego do smarowania krajalnicy.**

Czynności comiesięczne:

[C] Smarować raz w miesiącu smarem stałym.

Miejsce to należy chronić przed dostaniem się wody. Pkt. [A] i [B] oczyścić szmatką z nadmiaru brudu.

Czynności cokwartalne:

Ostrzarkę - części obracające się tzn.: wrzecionka smarować olejem przekładniowym.

6.3 Konserwacja ostrzarki

a) W ostrzarcie należy co kwartał oliwić olejem, dostarczonym z krajalnicą, wszystkie części ruchome, jak wrzecionka tarcz szlifujących i otwory prowadzące te tarcze.

b) Ściernice ostrzące (można je odkręcić z ostrzarki) należy umyć alkoholem, usuwając tłuszcz i brud. Po umyciu wszystkie części powinny być wysuszone.

Na rys. 13 (str. 10-11) jest pokazany schemat współdziałania elementów krajalnicy 210p. Numery odnośników dla poszczególnych części są zgodne z liczbami porządkowymi katalogu części zamiennych

7. KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
1.	14 μ F	Kondensator pracy
2.	060	Lampka sygnalizacyjna
3.	RUC	Przełącznik sterujący
4.	EA22	Przyciski sterownicze
5.	2628	Mikrowyłącznik pokrywy noża
6.	4070	Silnik kpl
7.	4002	Korpus główny
8.	4037	Ośłona elektryki
9.	2518	Ramię krzywki
10.	4028	Listwa prowadząca
11.	2514	Krzywka
12.	2519	Wałek krzywki
13.	4030	Pokrętło regulatora kpl
14.	2523	Ślizgacz
15.	2522	Mimośród posuwu
16.	2525	Korpus posuwu kpl
15.	2527	Tulejka ślizgowa
18.	4009	Prowadnik posuwu
19.	2521	Sprężyna posuwu

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
20.	2521A	Sprężyna zderzakowa
21.	2504	Ośłona przewodnika
22.	4033	Pokrętło stołu
23.	4003	Wspornik stołu
24.	2582	Kołek zaczepu
25.	4025	Uchwyt stołu
26.	4061	Ośłona plastikowa stołu
27.	2585	Płyta stołu kpl
28.	2578	Prowadnik stołu
29.	2599	Sprężyna dociskacza
30.	451	Uchwyt płyty dociskowej
31.	462	Tulejka dystansowa
32.	2590	Płyta dociskowa kpl
33.	2535	Płyta oporowa kpl
34.	4075	Pokrywa noża
35.	4005	Wspornik płyty
36.	4056	Płyta wzmacniająca
37.	4039	Prowadnica plastra
38.	4071	Koło pasowe silnika
39.	4040	Zespół łożyskowania
40.	4020	Ośłona ostrza noża
41.	4001	Nóż
42.	2666	Ściernica ostrzarki ostrząca
43.	2667	Ściernica ostrzarki gładząca
44.	4065	Ostrzarka kpl
45.	4066	Ośłona ostrzarki kpl
46.	4069	Trzpień ostrzarki kpl
47.	4010	Nóżka niska
48.	4014	Nóżka wysoka
49.	4035	Śruba ściągająca kpl
50.	TB2-330	Pasek napędowy

Uwaga:

Lp. oznacza numer elementu, zgodnie z rysunkiem zestawieniowym krajalnicy, w instrukcji obsługi (rys. 13, str. 10-11).

Przy zamawianiu części i podzespołów zamiennych krajalnicy 210p należy podać następujące dane:

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

8. USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH

Tablica 3

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 ściągającą
	Uszkodzony kondensator	Wymienić kondensator
	Uszkodzony stycznik	Wymienić stycznik R1 6/10
	Uszkodzony silnik	Naprawić lub wymienić
Hałas po włączeniu krajalnicy	Zużyte łożyskowanie noża	Wymienić podzespół
	Zużyte łożyska silnika	Wymienić łożyska
Nieprawidłowe cięcie żywności	Tępy nóż	Naastrzyć nóż
	Brudna maszyna	Oczyścić
	Trudny przesuw stołu	Naoliwić prowadniki stołu
	Niewłaściwe cięcie resztek	Sprawdzić współdziałanie płyty dociskowej na stole podawczym, naoliwić prowadnik tej płyty

Uwaga:

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

Krajalnica do sera 210pT

Aby umożliwić lepsze krojenie różnych gatunków sera, producent zaleca zakup maszyny w wersji teflonowej. Taka krajalnica ma symbol 210pT.

Krajalnicę 210pT należy użytkować tak samo jak 210p.



Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych Ma-Ga Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142

tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl