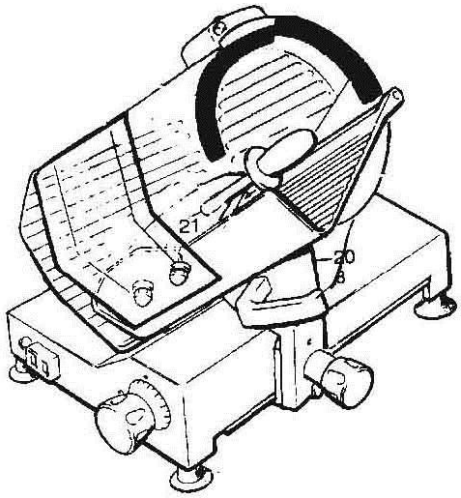
Krajalnice
„Inoxxi”
R250 i R300

z podawaniem automatycznym – grawitacyjnym



Instrukcja obsługi i konserwacji

CE

Wersja 2, grudzień 2012 r.

Spis treści

1 Wprowadzenie 3

1.1 Cel podręcznika 3

1.2 Dostępność podręcznika 3

1.3 Użytkowanie maszyny 3

2 Informacje ogólne 3

2.1 Ograniczenia eksploatacyjne i zasady bezpieczeństwa 3

2.1.1 Warunki użytkowania maszyny 3

2.1.2 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa 4

2.2 Gwarancja i odpowiedzialność producenta 4

2.3 Obowiązki użytkownika 5

2.4 Oznaczenia 5

3 Charakterystyka techniczna 5

3.1 Wymiary 5

3.2 Dane techniczne 5

3.3 Wyposażenie i akcesoria 5

3.4 Produkty dopuszczone do krojenia 5

3.5 Produkty nie dopuszczone do krojenia 6

4 Opis 6

4.1 Rozpakowywanie 6

4.2 Główne komponenty 7

4.3 Opis ogólny 7

4.3.1 Bezpieczeństwo 8

4.3.2 Pozostałe ryzyko 8

5 Instalacja 8

5.1 Instalacja maszyny 8

5.2 Elementy sterujące i regulacyjne 8

5.2.1 Przyciski START i STOP 8

5.2.2 Pokrętło regulacji grubości plastra 9

5.3 Połączenie elektryczne 9

5.4 Sprawdzanie kierunku obrotu noża w maszynach z silnikiem 3-fazowym 9

6 Korzystanie z maszyny 10

6.1 Układanie produktu na płycie 10

6.2 Czyszczenie maszyny 11

6.2.1 Informacje ogólne 11

6.2.2 Demontowanie maszyny do czyszczenia 11

6.2.3 Czyszczenie maszyny i zdemontowanych części 12

6.2.4 Korzystanie z narzędzia do demontażu noża 13

6.2.5 Montaż maszyny 13

7 Konserwacja i naprawy 15

7.1 Informacje ogólne 15

7.2 Ostrzenie noża 15

7.2.1 Procedura ostrzenia 15

7.3 Smarowanie prętów prowadzących wózka z ramieniem i podpory płyty produktu 16

7.4 Smarowanie poprzecznych prętów prowadzących płyty produktu i docisku produktu (raz w tygodniu) 17

8 Rozwiązywanie problemów 17

9 Eliminacja wyeksploatowanej maszyny 17

1 Wprowadzenie

Dziękujemy za zakupienie naszego wyrobu. Zalecamy uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed rozpoczęciem korzystania z krajalnicy.

Pod względem bezpieczeństwa mechanicznego opisane krajalnice zgodne są z uregulowaniami EWG nr 98/37, 73/23 i 89/336 oraz z normą europejską EN 1974.

Zabezpieczenia elektryczne spełniają wymogi norm EN 60204 i EN 60335-2-64. W razie jakichkolwiek wątpliwości związanych z korzystaniem z maszyny należy skontaktować się z producentem lub serwisem.

1.1 Cel podręcznika

Niniejszy dokument zawiera wszystkie informacje potrzebne do użytkowania i utrzymania krajalnic automatycznych „Inoxxi" z nożem tarczowym o średnicy 250 i 300 mm.

Podręcznik zawiera również informacje związane z bezpieczeństwem i optymalizacją eksploatacji.

1.2 Dostępność podręcznika

Podręcznik należy przechowywać w odpowiednich warunkach. Musi on być stale dostępny dla użytkowników i konserwatorów. Zalecane jest sporządzenie kopii.

W przypadku kontaktu z producentem lub serwisem należy podawać informacje zamieszczone na tabliczce znamionowej i numer seryjny maszyny.

Podręcznik musi pozostawać dostępny w całym okresie użytkowania maszyny. W razie utraty lub uszkodzenia (nieczytelności nawet jednej strony) należy zamówić u producent duplikat.

W przypadku sprzedaży maszyny należy poinformować producenta o nazwie i adresie nowego właściciela.

Uwaga: Pojęcia „przód", „tył", „prawa/lewa strona" odnoszą się do maszyny widzianej ze stanowiska normalnej pracy operatora.

1.3 Użytkowanie maszyny

Maszynę użytkować wolno tylko zgodnie z przeznaczeniem, w oryginalnej konfiguracji, zgodnie z niniejszą Instrukcją. Maszyna musi być kompletna i sprawna.

Wolno kroić tylko te rodzaje produktów spożywczych, które wymienione zostały w niniejszym podręczniku. Należy również przestrzegać ograniczeń wymiarowych produktów.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe stosowanie maszyny, użytkowanie jej przez nieprzeszkolone osoby, modyfikacje/naprawy dokonane bez zgody producenta lub przez niewykwalifikowane osoby, a także za zastosowanie nieoryginalnych lub nieodpowiednich części zamiennych.

W razie jakichkolwiek wątpliwości związanych z treścią niniejszego podręcznika należy bezzwłocznie skontaktować się z producentem lub serwisem i wskazać niejasny fragment.

2 Informacje ogólne

2.1 Ograniczenia eksploatacyjne i zasady bezpieczeństwa

Maszyna przeznaczona jest do krojenia na plastry produktów spożywczych opisanych w punktach 3.2-3.5. Może ona pracować w trybie ciągłym.

2.1.1 Warunki użytkowania maszyny

- Temperatura: od -5°C do +40 °C
- Wilgotność: maksymalnie 95%

Krajalnica nie jest przeznaczona do użytkowania w miejscach narażonych na warunki atmosferyczne (na zewnątrz pomieszczeń). Nie wolno jej stosować w zaparowanych pomieszczeniach, w otoczeniu korozyjnych oparów lub pyłów materiałów o właściwościach ciernych, ani w miejscach zagrożenia wybuchem.

2.1.2 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

Krajalnicę obsługiwać mogą wyłącznie odpowiednio przeszkolone osoby, które zapoznały się dokładnie z treścią niniejszej Instrukcji. Operator musi być osobą pełnoletnią, sprawną umysłowo i fizycznie, wykazującą odpowiednie podejście i posiadającą wiedzę niezbędną w normalnym użytkowaniu i utrzymaniu prostych urządzeń elektromechanicznych.

Do zoptymalizowania eksploatacji maszyny przyczyni się przestrzeganie następujących instrukcji:

- Zainstalować maszynę zgodnie z instrukcjami z punktu „Instalacja”.
- Zainstalować maszynę w miejscu niedostępnym dla osób nieupoważnionych, a szczególnie dzieci.
- Skupiać uwagę na wykonywanych czynnościach podczas obsługi maszyny.
- Nie nosić luźnej odzieży ani odzieży o otwartych rękawach.
- Nie dopuszczać jakichkolwiek osób do pracującej maszyny.
- Nie demontować, nie zasłaniać i nie wymieniać oryginalnych płyt maszyny, a w razie uszkodzenia skontaktować się z wykwalifikowanym i upoważnionym konserwatorem.
- Nie demontować osłony z przezroczystego tworzywa oraz nie demontować i nie dezaktywować zabezpieczeń mechanicznych i elektrycznych.
- Wolno kroić tylko dopuszczone typy produktów. Krojenie jakichkolwiek innych produktów jest zabronione.
- Otoczenie maszyny (powierzchnie, na których układane są produkty oraz podłoga) muszą pozostawać suche i czyste.
- Nie korzystać z maszyny jako podpory i nie kłaść na niej żadnych przedmiotów nie przeznaczonych do krojenia.
- Zaprzestać użytkowania maszyny, gdy odległość pomiędzy ostrzem noża i pierścieniem ochronnym przekroczy 6 mm (patrz: punkt 7.2).
- Nie przyłączać maszyny do sieci elektrycznej w sposób prowizoryczny lub przy użyciu „tymczasowych” lub nieizolowanych przewodów.
- Sprawdzać okresowo stan kabla sieciowego i uszczelnienie dławieniowe kabla na korpusie maszyny. W razie potrzeby, zlecić wymianę uszkodzonego komponentu wykwalifikowanym osobom.
- Natychmiast zaprzestać korzystania z maszyny w razie wystąpienia usterki, nietypowego zadziałania/ruchu, podejrzenia uszkodzenia, dymu lub nienormalnego dźwięku.
- Odłączać maszynę od sieci zasilającej przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji i przed przemieszczeniem maszyny.
- Stosować rękawice ochronne podczas czyszczenia i konserwacji.
- Produkty muszą być układane na płycie przesuwnej i zdejmowane z niej wówczas, gdy płyta jest cofnięta, a pokrętło regulacji grubości ustawione jest w położeniu „0”.
- Płytą z produktem wolno poruszać podczas krojenia tylko uchwytem znajdującym się na ramieniu lub uchwytem na docisku produktu.
- Stosowanie jakichkolwiek akcesoriów do krojenia innych niż dostarczone przez producenta wraz z maszyną lub przeznaczone specjalnie dla maszyny jest zabronione.
- Wszystkie bardziej zaawansowane zadania konserwacyjne (wymiana kamieni ostrzarki, noża, itp.) należy zlecać producentowi lub serwisowi.

2.2 Gwarancja i odpowiedzialność producenta

Gwarancja sprawności i pełnej zgodności maszyny obowiązuje tylko w przypadku przestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku.

Producent nie odpowiada za żadne szkody bezpośrednie lub pośrednie wynikające z następujących okoliczności:

- nieprzestrzeganie instrukcji obsługi,
- użytkowanie maszyny przez nieprzeszkolone osoby,
- nieprzestrzeganie przepisów obowiązujących w kraju zainstalowania maszyny,
- dokonanie nieupoważnionych zmian i/lub napraw,
- zastosowania nieoryginalnych części zamiennych lub akcesoriów,
- zdarzenia losowe.

W przypadku zbycia maszyny odpowiedzialność producenta za maszynę wygasa (z zastrzeżeniem postanowień dyrektywy

85/374/EWG dotyczącej odpowiedzialności za wady konstrukcyjne wyrobu).

2.3 Obowiązki użytkownika

Warunkiem zachowania gwarancji jest przestrzeganie przez użytkownika instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku, a w szczególności następujących wymogów:

- przestrzeganie parametrów granicznych,
- prowadzenie okresowej konserwacji w należyty sposób,
- powierzanie obsługi maszyny tylko osobom wykwalifikowanym i sprawnym.

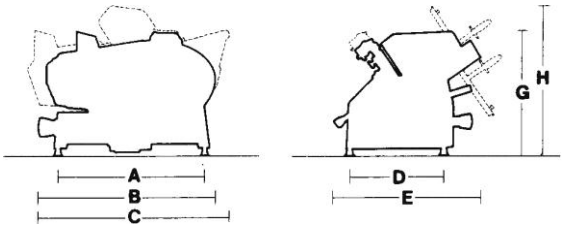
2.4 Oznaczenia

Na podstawie z lewej strony maszyny umieszczone są następujące oznaczenia: tabliczka identyfikacyjna producenta, tabliczka znamionowa, tabliczka danych technicznych i znak „CE”.

3 Charakterystyka techniczna

3.1 Wymiary

Model	Ø 250 G	Ø 250V	Ø 250V-TC	30E
A (mm)	380	480	480	450
B (mm)	490	640	640	610
C (mm)	500	640	710	630
D (mm)	340	310	310	290
E (mm)	400	450	470	480
F (mm)				-
G (mm)	350	490	430	440
H (mm)	350	610	510	460



3.2 Dane techniczne

Model	Ø 250	Ø 250V-TC	30E
Średnica noża (mm)	250	250	300
Prędkość obrotowa noża (obr./min.)	290	300	310
Wymiary krojonych produktów			
Średnica produktu o przekroju okrągłym (mm)	185	190	220
Wysokość i szerokość produktu o przekroju prostokątnym (mm)	185 x 210	190 x 240	220 x 230
Grubość plastra	0-15		
Waga (kg)	15	23	21
Tryb pracy	Ciągły		
Parametry zasilania	Wskazane na tabliczce znamionowej i karcie danych technicznych		

3.3 Wyposażenie i akcesoria

O ile nabywca nie złożył w zamówieniu innych dyspozycji, do maszyny dołączone są następujące dokumenty i akcesoria:

- Instrukcja obsługi i konserwacji,
- karta gwarancyjna,
- Deklaracja zgodności z normami Wspólnot Europejskich.

3.4 Produkty dopuszczone do krojenia

Dozwolone jest krojenie następujących produktów:

- wszystkie typy wędlin (gotowane, surowe, wędzone),

- mięso bez kości (gotowane lub surowe o temperaturze co najmniej +3°C),
- chleby i sery (przeznaczone do krojenia).

3.5 Produkty nie dopuszczone do krojenia

Ponieważ grozi to odniesieniem obrażeń i szkodami materialnymi, nie wolno kroić następujących rodzajów produktów:

- produkty zamrożone,
- produkty głęboko zamrożone,
- mięso i ryby z kośćmi,
- warzywa,
- produkty niespożywcze.

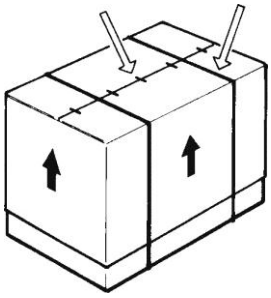
4 Opis

4.1 Rozpakowywanie

Upewnić się, że opakowanie jest zamknięte i nie uległo uszkodzeniu. Jeśli jest otwarte lub uszkodzone, bezzwłocznie zawiadomić przewoźnika.

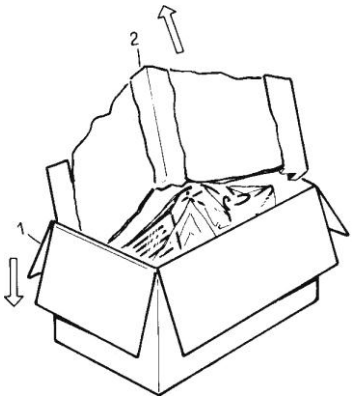
Rozpakowywanie maszyny:

1. Rozciąć i usunąć plastikowe taśmy.
2. Wyjąć zszywki mocujące górne połacie kartonu.

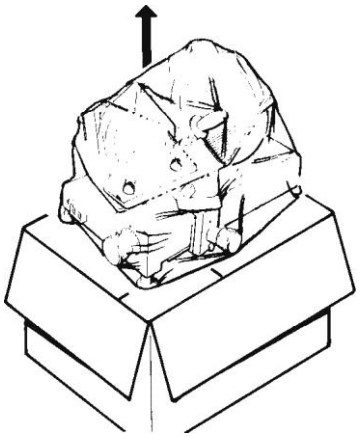


3. Otworzyć karton i wyjąć „Instrukcję obsługi i konserwacji” (położona na górze, w poliuretanowej torebce).
4. Postępować zgodnie z instrukcjami z podręcznika.

5. Zsunąć w dół górny karton (1), trzymając za klapy, by ułatwić dalsze czynności, tj. zdjęcie poliuretanowej osłony i wzmocnień narożnych (2).
6. Wyjąć poliuretanową osłonę i narożniki.



7. Podnieść i wyjąć maszynę zapakowaną w przezroczystą folię polietylenową.
   Uwaga: Maszynę podnieść muszą dwie osoby. Należy uwzględnić fakt, że maszyna jest cięższa po stronie noża.

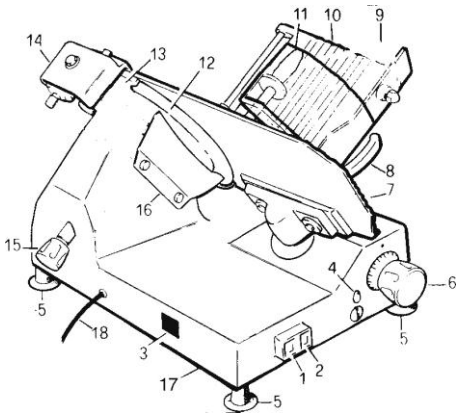


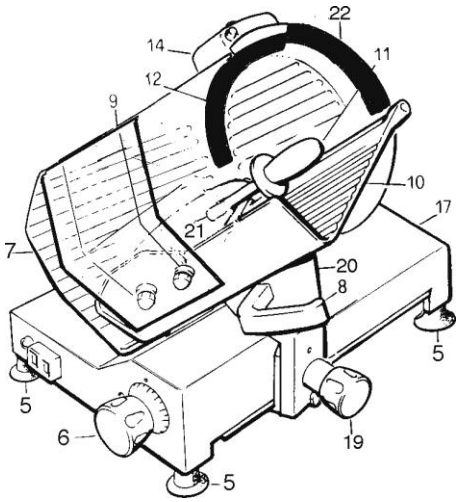
8. Sprawdzić, czy zawartość opakowania odpowiada wykazowi zawartości umieszczonemu na zewnątrz kartonu.

Ostrzeżenie: Elementy opakowania (paski z tworzywa, Karton, pianka poliuretanowa) są odpadami typu „komunalnego”, **lecz zalecane jest przeprowadzenie segregacji (zgodnie z obowiązującymi uregulowaniami).**

Nie pozostawiać opakowań w miejscach do tego nie przeznaczonych.

4.2 Główne komponenty





1. Przycisk STOP (czerwony)
2. Przycisk START (zielony)
3. Tabliczka identyfikacyjna z danymi technicznymi i znakiem „EC”
4. Punkt smarowania prętów prowadzących
5. Stopa
6. Pokrętło regulacji grubości plastra
7. Płyta regulacji grubości plastra
8. Pokrętło do popychania płyty produktu
9. Osłona
10. Płyta produktu
11. Uchwyt docisku produktu
12. Nóż
13. Pierścień ochronny
14. Ostrzarka
15. Pręt zamocowania pokrywy noża
16. Prowadnica plastrów
17. Podstawa
18. Kabel sieciowy
19. Uchwyt blokady płyty
20. Zamocowanie płyty
21. Docisk produktu
22. Pokrywa noża

4.3 Opis ogólny

Produkcja krajalnic odbywa się zgodnie z Dyrektywą 98/37/EWG w sprawie maszyn.

Maszyna zapewnia:

- maksimum bezpieczeństwa podczas użytkowania, czyszczenia i rutynowej konserwacji,
- maksimum higieny dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej (lub zabezpieczonej przed utlenianiem) i przemyślanej konstrukcji części stykającej się z produktami,
- maksymalną precyzję i wydajność krojenia przy jednoczesnej wytrzymałości konstrukcyjnej i niezawodności,
- możliwość krojenia w trybie ciągłym.

Głównym komponentem jest podstawa, na której zamocowane są nachylony tarczowy nóż napędzany silnikiem oraz przesuwny wózek na szynach prowadzących.

Płyta produktu wyposażona jest w działający samoczynnie docisk przytrzymujący produkt w odpowiednim miejscu podczas krojenia.

Grubość plastra regulowana jest płytą regulacji grubości znajdującą się za nożem, do której przykładany jest produkt. Płyta ta porusza się w poprzek szerokości noża.

Wszystkie komponenty maszyny wykonane są z lekkiego stopu aluminiowo-magnezowego „Peraluman 3” wypolerowanego i poddanego anodyzacji, stali nierdzewnej i tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Maszyna jest wytrzymała, niezawodna, łatwa do czyszczenia i odporna na upływ czasu.

Nóż napędzany jest przez silnik chłodzony powietrzem zainstalowany pod podstawą. Przeniesienie napędu zapewnia cichy, podłużnie rowkowany pas.

Maszyna uruchamiana jest i zatrzymywana dwoma przyciskami umieszczonymi na ścianie przedniej, łatwymi do odróżnienia ze względu na kolor i położenie. Pracę maszyny sygnalizuje świecący wskaźnik świetlny.

Układ sterowania zapobiega przypadkowemu uruchomieniu maszyny po wystąpieniu przerwy w zasilaniu z sieci, co oznacza, że do jej wyłączenia wymagane jest świadome działanie operatora.

Maszyna wyposażona jest w łatwą w użyciu i bezpieczną ostrzarkę.

Płytę produktu, prowadnicę plastrów i pokrywę noża można zdemontować do czyszczenia.

4.3.1 Bezpieczeństwo

Zabezpieczenia mechaniczne:

- niedemontowalny pierścień osłony noża,
- płyta produktu demontowalna tylko po wybraniu zerowej grubości plastra i ustawieniu wózka w położeniu skrajnym po stronie operatora (po zdemontowaniu ramienia z płytą produktu, płyta regulacji grubości blokowana jest w położeniu zerowym),
- aluminiowe i przezroczyste zabezpieczenia na płycie produktu,
- zabezpieczenia elektryczne:
- przyciski włącznika i wyłącznika z niskonapięciowym układem sterującym zapobiegającym samoczynnemu włączeniu maszyny po przerwie w zasilaniu,
- mikroprzełącznik bezpieczeństwa niskonapięciowego układu sterowania uniemożliwiający uruchomienie silnika po zdjęciu pokrywy noża.

4.3.2 Pozostałe ryzyko

<u>Ostrzeżenie</u>: Pierścień osłony noża spełnia wymagania normy EN 1974:1998, lecz nie eliminuje wszystkich ryzyk związanych z otoczeniem noża.

Podczas czyszczenia lub ostrzenia noża należy zachować szczególną ostrożność i skupiać uwagę na wykonywanych czynnościach.

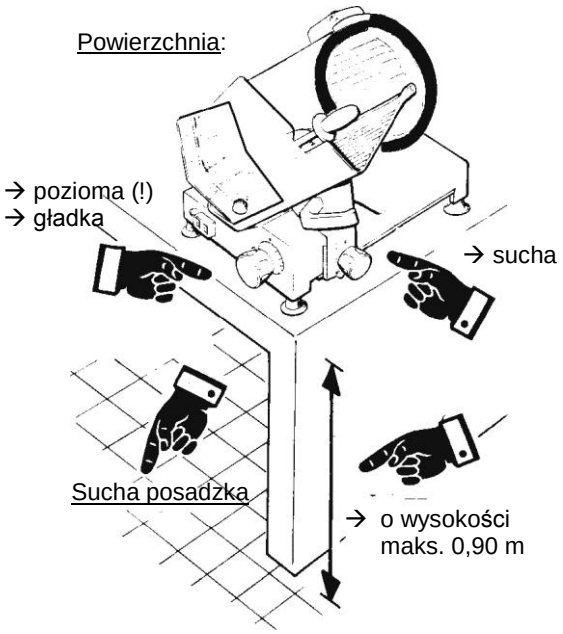
Zalecane jest stosowanie rękawic ochronnych.

5 Instalacja

5.1 Instalacja maszyny

Postawić maszynę na poziomej, gładkiej i suchej powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości (patrz: punkt 3.1).

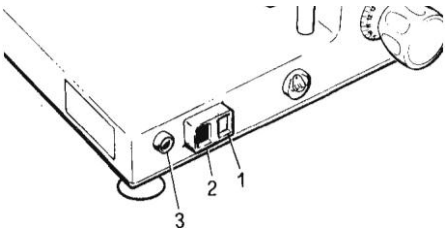
<u>Ostrzeżenie</u>: Upewnić się, że pomiędzy płytę oporową i produkt ułożony na płycie produktu nie przedostanie się żaden przedmiot.



5.2 Elementy sterujące i regulacyjne

5.2.1 Przyciski START i STOP

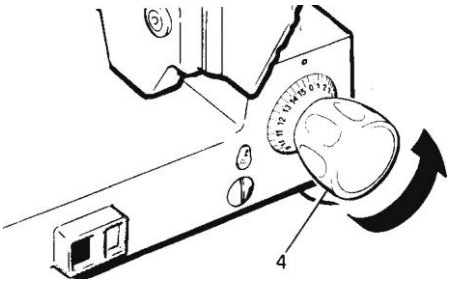
- Nacisnąć zielony przycisk START (1), by uruchomić nóż.
- O prawidłowej pracy maszyny informuje świecenie wskaźnika świetlnego (3).
- Nacisnąć czerwony przycisk STOP (2), by zatrzymać nóż.



5.2.2 Pokrętło regulacji grubości plastra

Grubość plastra regulowana jest pokrętłem ze skalą (4). Obrót w lewo zwiększa grubość.

Grubość plastra regulować można w zakresie od 0 do 15 mm.



5.3 Połączenie elektryczne

Maszyna musi zostać zainstalowana w pobliżu gniazda zgodnego z obowiązującymi normami:

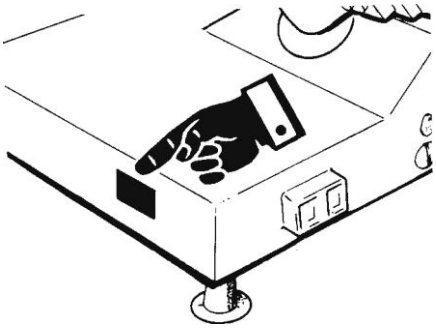
- ochrony magnetotermicznej,
- automatycznego wyłącznika różnicowo-prądowego,
- uziemienia.

Przed przyłączeniem maszyny do sieci należy upewnić się, że parametry zasilania sieciowego są zgodne z informacjami z tabliczki znamionowej maszyny.

Krajalnica wyposażona jest w kabel zasilający o długości ok. 2 metrów z wtykiem.

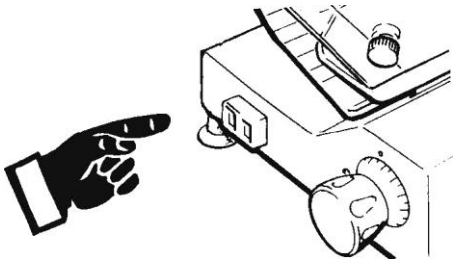
Jeśli konieczne jest użycie dłuższego przewodu przecinające drogi ruchu, przebieg przewodu należy w każdym przypadku oznaczyć.

Jeśli długość kabla jest niewystarczająca, należy skontaktować się z serwisem.

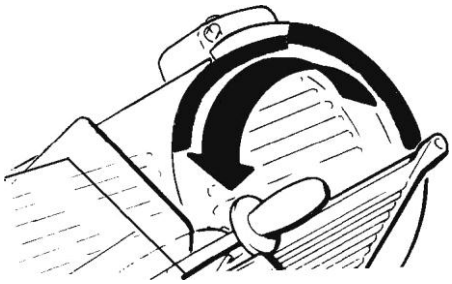


5.4 Sprawdzanie kierunku obrotu noża w maszynach z silnikiem 3-fazowym

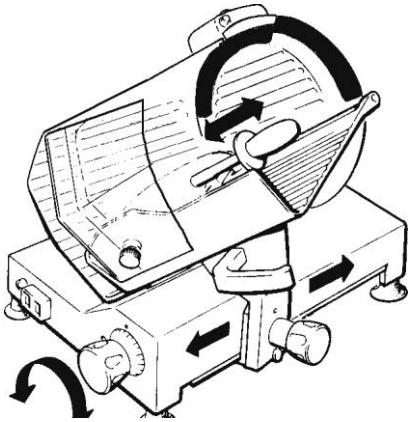
1. Uruchomić maszynę.
2. Sprawdzić, czy świeci wskaźnik świetlny sygnalizujący prawidłową pracę.



3. Sprawdzić, czy nóż obraca się w kierunku wskazanym strzałką (w lewo).
4. Jeśli nóż obraca się w prawo, natychmiast zatrzymać maszynę i poprosić uprawnioną osobę o prawidłowe przyłączenie maszyny do sieci (zamiana miejscami dwóch przewodów fazowych we wtyku).



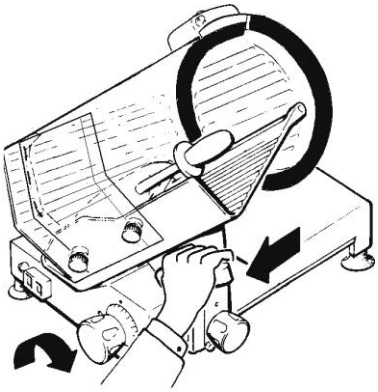
5. Sprawdzić, czy ruch płyty produktu i docisku produktu jest płynny.
6. Sprawdzić działanie i zakres ruchu pokrętła regulacji grubości.



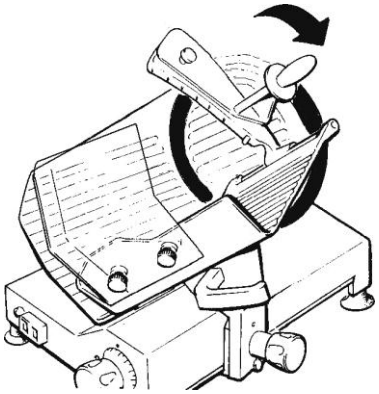
6 Korzystanie z maszyny

6.1 Układanie produktu na płycie

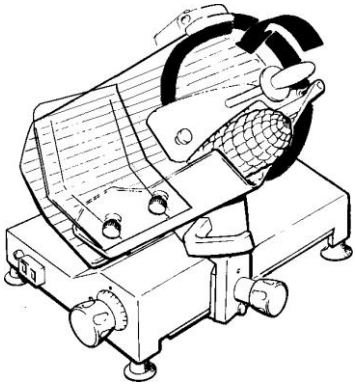
1. Obrócić pokrętło regulacji grubości plastra do położenia „0”.
2. Cofnąć wózek do skrajnego tylnego położenia.



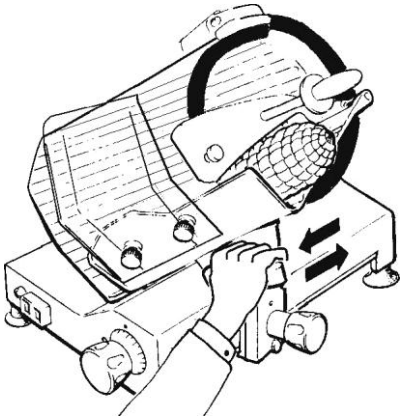
3. Unieść docisk produktu i ustawić go w położeniu spoczynkowym.



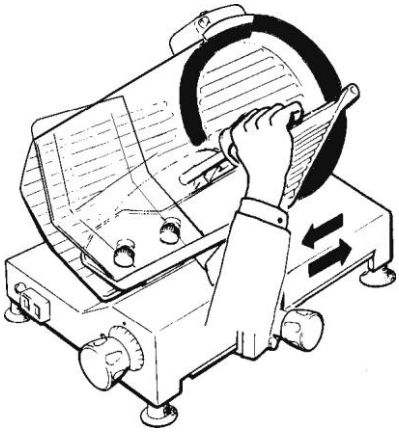
4. Położyć produkt na płycie i dosunąć go do płyty regulacji grubości. Produkt dociskany jest do płyty grawitacyjnie. Zablokować produkt dociskiem produktu.



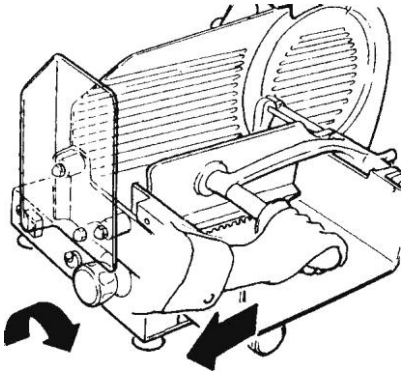
5. Ustawić grubość plastra. Uruchomić nóż, naciskając zielony przycisk. Chwycić uchwyt przymocowany do ramienia zamocowania płyty i rozpocząć krojenie.



6. Jeśli produkt jest ciężki lub nieforemny, przesuwać wózek, trzymając za uchwyt na docisku produktu.



7. Po zakończeniu krojenia obrócić pokrętło regulacji grubości plastra do położenia „0” i cofnąć wózek. Wyłączyć nóż, naciskając czerwony przycisk.



6.2 Czyszczenie maszyny

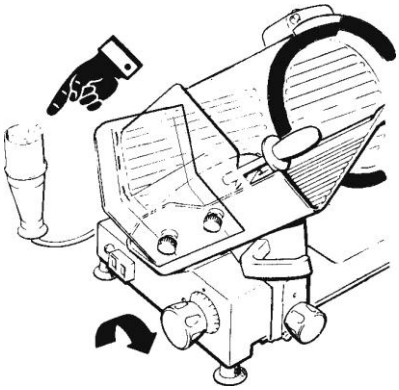
6.2.1 Informacje ogólne

Maszyna wymaga dokładnego oczyszczenia przynajmniej raz dziennie, po zakończeniu pracy. W razie potrzeby należy ją czyścić częściej.

Maszynę należy również oczyścić przed użyciem po każdym dłuższym przestoju.

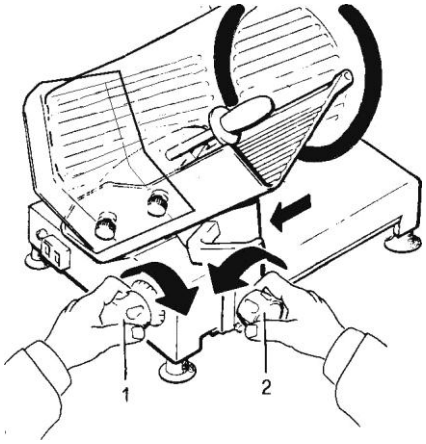
6.2.2 Demontowanie maszyny do czyszczenia

1. Odłączyć maszynę od sieci elektrycznej.
2. Obrócić pokrętło regulacji grubości plastra do położenia „0”.
3. Zdemontować poszczególne komponenty zgodnie z poniższymi instrukcjami.



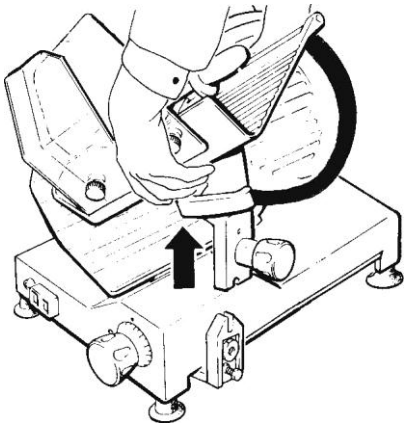
Demontaż płyty produktu

1. Po ustawieniu pokrętła regulacji grubości plastra do położenia „0”, odciągnąć zamocowanie uchwytu płyty produktu do skrajnego tylnego położenia.
2. Obrócić pokrętło blokady w lewo do oporu, trzymając z drugiej strony za podporę do chwili usłyszenia dźwięku oznaczającego zablokowanie płyty regulacji grubości.



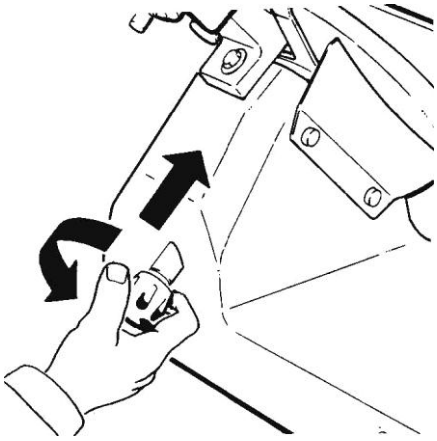
<u>Ostrzeżenie</u>: Konieczne może być obrócenie pokrętła regulacji grubości o 1-2 mm poza położenie „0”.

3. Zdemontować cały zespół, unosząc go w górę.

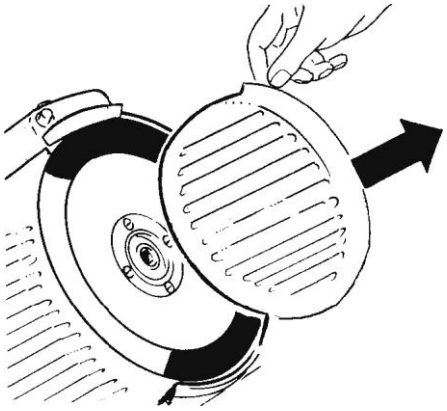


Demontaż pokrywy noża

1. Odkręcić całkowicie (w lewo) pokrętło pręta blokady pokrywy noża.

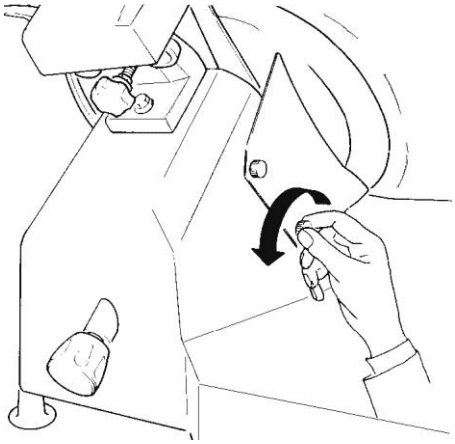


2. Jeśli pokrywa trzyma się w zamocowaniach, obluzować ją, naciskając na pokrętło pręta blokady. Wyjąć pręt blokady i zdjąć pokrywę.



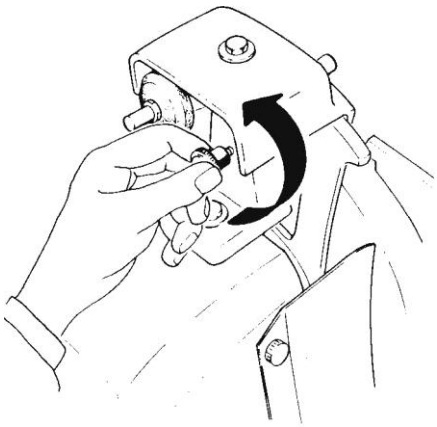
Demontaż prowadnicy plastrów

1. Odkręcić 2 śruby mocujące z łbem radełkowanym.
2. Zdemontować prowadnicę plastrów.

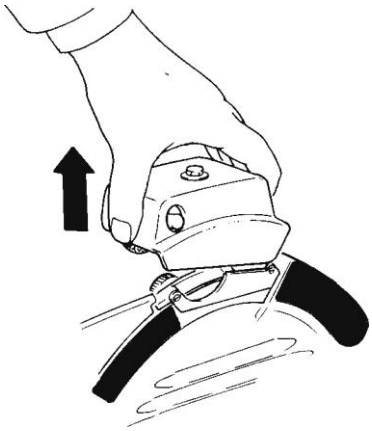


Demontaż ostrzarki

1. Obluzować pokrętło boczne bloku ostrzarki (około 10 obrotów), nie wykręcając tego pokrętła.



2. Wyjąć blok ostrzarki, unosząc go do góry.



6.2.3 Czyszczenie maszyny i zdemontowanych części

Środki czyszczące

Maszynę wolno czyścić tylko miękką, gąbczastą tkaniną zwilżoną gorącą wodą (min. 30°C) z biodegradowalnym detergentem do mycia naczyń o pH 7-8. Do czyszczenia płyty produktu i ostrych krawędzi docisku produktu stosować można półsztywną szczotkę nylonową.

<u>Ostrzeżenie</u>: Podczas czyszczenia ostrych krawędzi płyt, docisku i noża należy nosić rękawice ochronne.

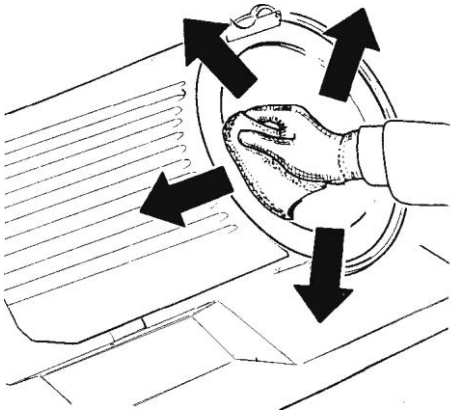
Opłukać obficie umyte elementy gorącą czystą wodą i osuszyć je miękką tkaniną lub gąbczastym materiałem. Nie czyścić maszyny strumieniem wody lub pary o wysokim ciśnieniu.

Czyszczenie noża

<u>Ostrzeżenie</u>: Stosować rękawice ochronne i skupiać uwagę na pracy. NIEBEZPIECZEŃSTWO!

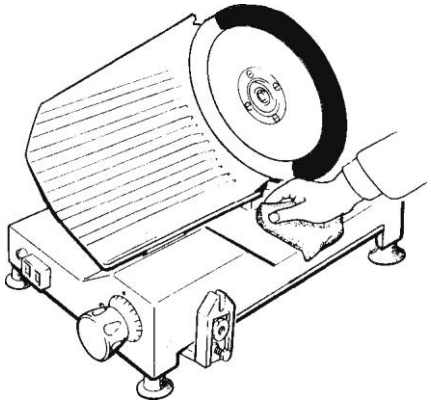
---

1. Docisnąć wilgotną tkaninę do powierzchni noża i przesuwać ją powoli od środka w kierunku krawędzi (w kierunku wskazanym strzałkami). Oczyścić obydwie strony noża.
2. Osuszyć nóż suchą tkaniną, przesuwając ją w ten sam sposób.



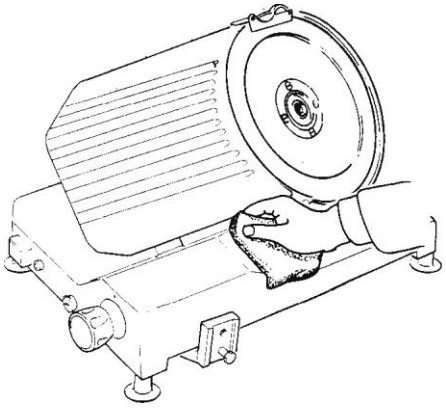
Czyszczenie pierścienia osłony noża

Włożyć suchą tkaninę pomiędzy nóż i pierścień osłony noża w sposób pokazany na ilustracji.



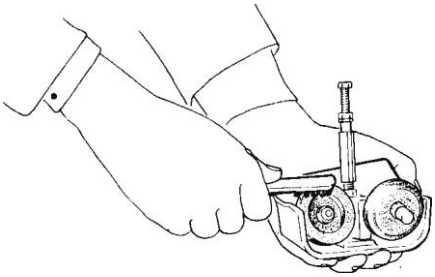
Czyszczenie korpusu maszyny

Oczyścić korpus wilgotną tkaniną lub gąbką, opłukując go obficie gorącą wodą. Ostrożnie osuszyć.



Czyszczenie ostrzarki

Oczyścić korpus wilgotną tkaniną, a kamienie półsztywną szczotką nylonową.



Czyszczenie elementów podstawy

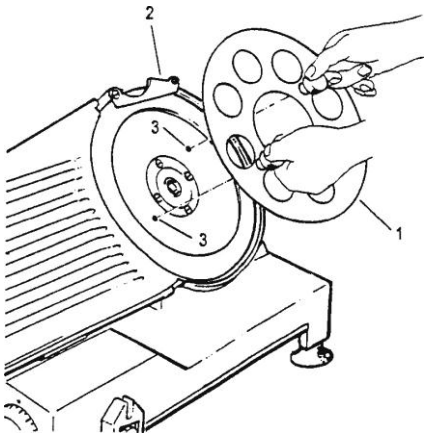
Komponenty znajdujące się w podstawie nie wymagają czyszczenia. Co pewien czas należy tylko usunąć kurz z obszaru końca wózka i płyty regulacji grubości.

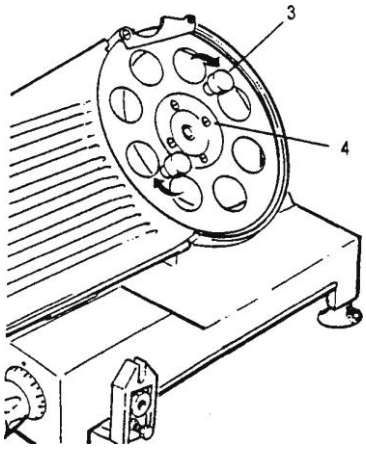
6.2.4 Korzystanie z narzędzia do demontażu noża

Jeśli do maszyny dołączone zostało narzędzie do demontażu noża, należy z niego korzystać zgodnie z instrukcjami przedstawionymi poniżej.

<u>Ostrzeżenie</u>: Niebezpieczeństwo zranienia! Zachować najwyższą ostrożność i skupiać uwagę na pracy.

- Odłączyć maszynę od sieci elektrycznej.
- Odkręcić całkowicie (w lewo) pokrętło pręta blokady pokrywy noża i zdjąć pokrywę.
- Dopasować narzędzie do demontażu noża (1) do tarczy noża w sposób pokazany na ilustracji, wkładając krawędź narzędzia pod płytę zamocowania ostrzarki (2).
- Ustawić narzędzie (1) i wkręcić do oporu pokrętła z główką radełkowaną w gwintowane otwory noża (3).
- Odkręcić i wyjąć 4 śruby mocujące nóż do wału krążka pasowego.
- Odciągnąć narzędzie z zamocowanym nożem, trzymając za radełkowane pokrętła.
- Oczyścić maszynę zgodnie z instrukcjami z punktu 6.2.3.
- Zamontować nóż z nałożonym narzędziem demontażowym, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

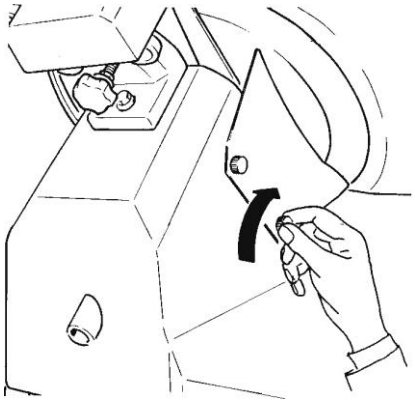




6.2.5 Montaż maszyny

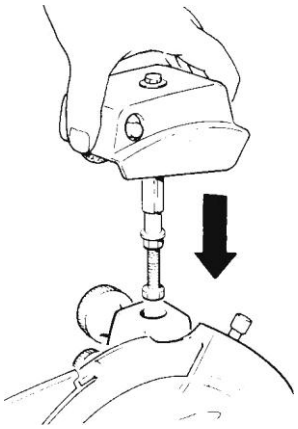
Montaż prowadnicy plastrów

1. Włożyć prowadnicę plastrów na miejsce w sposób pokazany na ilustracji.
2. Włożyć i dokręcić 2 śruby mocujące z łbem radełkowanym.

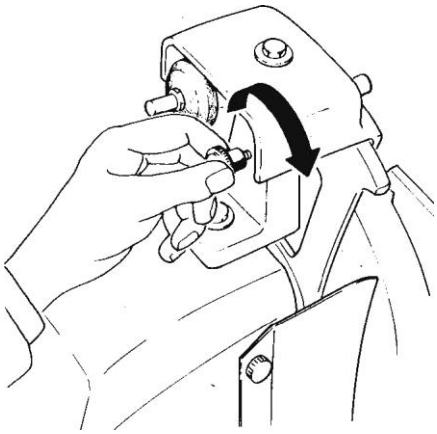


Montaż ostrzarki

1. Upewnić się, że pokrętło mocujące jest obluzowane (o ok. 10 obrotów). Włożyć ostrzarkę w sposób pokazany na ilustracji i ustawić ją w prawidłowym położeniu.



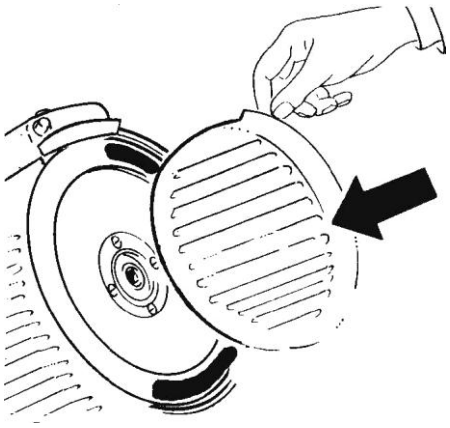
2. Dokręcić do oporu pokrętła mocujące ostrzarkę.



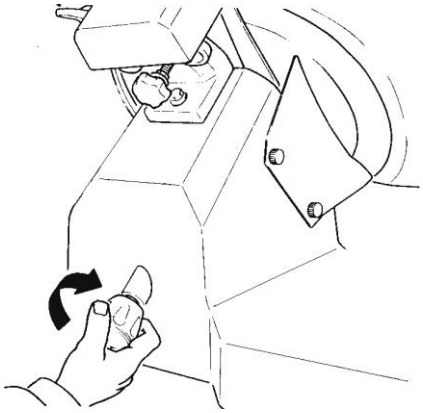
<u>Ostrzeżenie</u>: Nie korzystać z krajalnicy bez zamontowanej ostrzarki!

Montaż pokrywy noża

1. Zainstalować pokrywę noża w sposób pokazany na ilustracji, upewniając się że złącze jest prawidłowo ustawione.

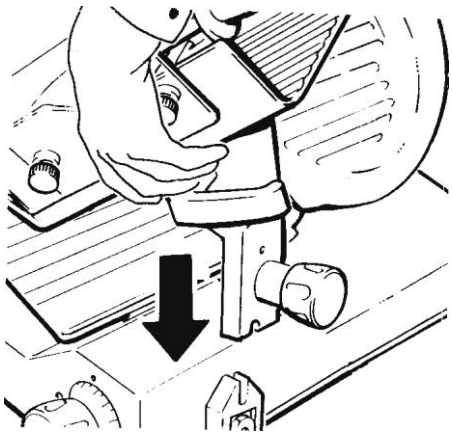


2. Włożyć i wkręcić do oporu pręt blokady.

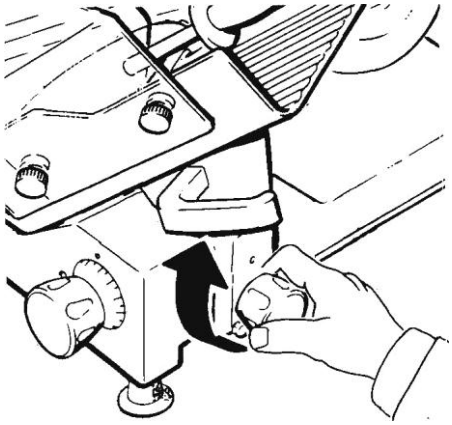


Montaż płyty produktu

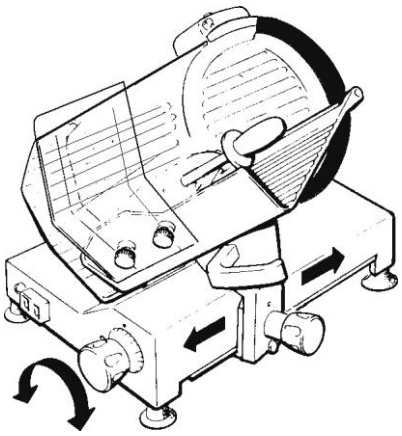
1. Nałożyć cały zespół na wózek w sposób pokazany na ilustracji.



2. Dokręcić pokrętło blokady.



3. Upewnić się, że wózek porusza się swobodnie.
4. Upewnić się, że regulator grubości plastra pracuje prawidłowo.



7 Konserwacja i naprawy

7.1 Informacje ogólne

Użytkownik może wykonywać samodzielnie następujące czynności konserwacyjne:

- okresowe ostrzenie noża (z częstotliwością zależną od intensywności eksploatacji: czasu pracy i krojonych produktów),
- cotygodniowe smarowanie prowadnic wózka,
- cotygodniowe smarowanie pręta prowadzącego płytę produktu i docisku produktu,
- okresowe sprawdzanie stanu kabla sieciowego i jego uszczelnienia dławieniowego na korpusie maszyny.

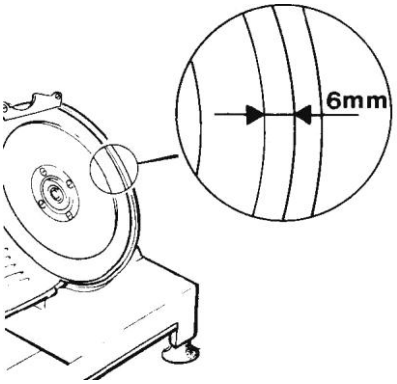
Czynności zastrzeżone dla serwisu:

- wymiana noża,
- wymiana kamieni ostrzarki,
- wymiana pasa napędowego,
- wymiana komponentów układu elektrycznego pod podstawą,
- naprawa i lub elementów konstrukcyjnych i znajdujących się pod podstawą.

7.2 Ostrzenie noża

Uwaga: Nóż można ostrzyć dopiero po dokładnym oczyszczeniu maszyny.

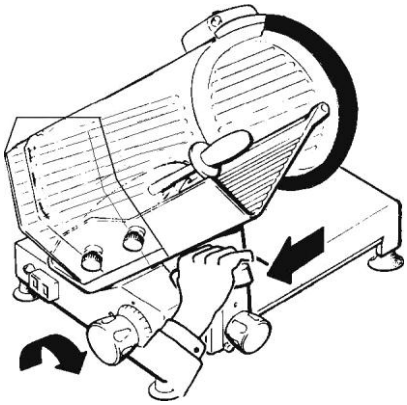
Ostrzeżenie: Nóż nadaje się do ostrzenia do chwili, gdy odległość pomiędzy krawędzią noża i wewnętrzną krawędzią pierścienia osłony jest większa niż 6 mm. (Osiągnięcie tej odległości oznacza, że ubytek średnicy noża wynosi ok. 10 mm.) Po osiągnięciu tej wartości nóż MUSI ZOSTAĆ WYMIENIONY. Wymiany dokonać może WYŁĄCZNIE SERWIS.



7.2.1 Procedura ostrzenia

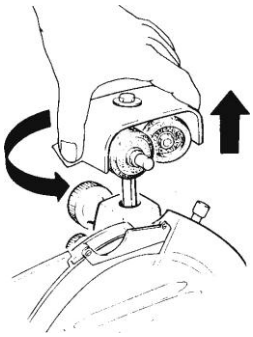
Uwaga: Przed rozpoczęciem ostrzenia oczyścić kamienie ostrzarki półsztywną szczotką nylonową.

1. Obrócić pokrętło regulacji grubości do położenia „0”.
2. Odciągnąć płytę produktu do skrajnego tylnego położenia.



3. Obluzować śrubę mocującą blok ostrzarki.

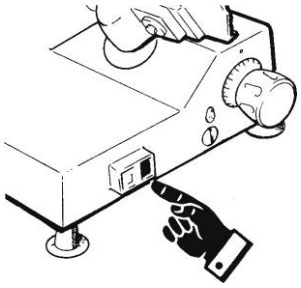
4. Unieść ostrzarkę w sposób pokazany na ilustracji i obrócić ją o 180°.



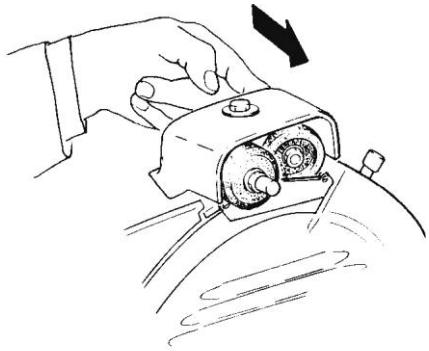
<u>Ostrzeżenie</u>: NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zachować najwyższą ostrożność.

5. Zwolnić ostrzarkę i dokręcić do oporu pokrętło mocujące.

6. Uruchomić nóż, naciskając zielony przycisk.



7. Ostrzyć nóż przez 10-15 sekund, naciskając przycisk kamienia.

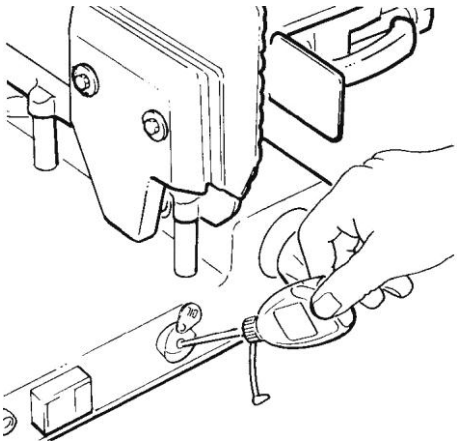


8. Zwolnić zielony przycisk kamienia i zatrzymać nóż, naciskając czerwony przycisk wyłącznika.

7.3 Smarowanie prętów prowadzących wózka z ramieniem i podpory płyty produktu

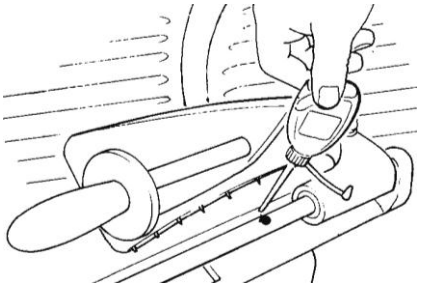
<u>Ostrzeżenie</u>: Wolno stosować tylko olej dołączony do maszyny lub biały olej wazelinowy. NIE STOSOWAĆ OLEJÓW ROŚLINNYCH!

1. Włożyć oliwiarkę do gniazda smarowania.
2. Wtłoczyć do gniazda niewielką ilość oleju.
3. Wyjąć oliwiarkę i przesunąć wózek 3-4 razy.



7.4 Smarowanie poprzecznych prętów prowadzących płyty produktu i docisku produktu (raz w tygodniu)

1. Nanieść niewielką ilość oleju na pręt i przesunąć zespół 3-4 razy.
2. W razie potrzeby usunąć nadmiar oleju.



8 Rozwiązywanie problemów

<u>Ostrzeżenie</u>: Niniejszy punkt zawiera omówienie typowych problemów i związanych z nimi sposobów postępowania. Jeśli problemu nie udało się rozwiązać, należy skorzystać z pomocy serwisu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nie włącza się po naciśnięciu przycisku włącznika.	Brak zasilania	Sprawdzić prawidłowość przyłączenia do sieci.
Maszyna włącza się po naciśnięciu przycisku włącznika, lecz nie świeci wskaźnik świetlny.	Uszkodzony wskaźnik	Nie korzystać z maszyny. Skontaktować się z serwisem.
Maszyna pracuje, lecz silnik nagrzewa się i wydziela nieprzyjemny zapach.	Uszkodzenie silnika	Nie korzystać z maszyny. Skontaktować się z serwisem.
Maszyna wpada w drgania.	Wadliwe przeniesienie napędu	Skontaktować się z serwisem.
Nadmierny opór podczas krojenia	Tępy nóż	Naostrzyć nóż.
Nóż zwalnia lub zatrzymuje się pod obciążeniem	Luźny pas przeniesienia napędu	Skontaktować się z serwisem.
Ostrzenie jest nieskuteczne.	Nadmiernie zużyte lub zabrudzone kamienie	Oczyścić lub wymienić kamienie. Skontaktować się z serwisem.
Plastry są postrzępione i nieregularne	Tępy nóż	Naostrzyć nóż.
	Nadmierne zużycie noża	Wymienić nóż. Skontaktować się z serwisem.
maszyna nie zatrzymuje się po naciśnięciu przycisku wyłącznika.	Uszkodzony układ sterowania	Odłączyć maszynę od sieci elektrycznej i bezzwłocznie skontaktować się z serwisem.

9 Eliminacja wyeksploatowanej maszyny

Maszyna wykonana jest z następujących materiałów:

- konstrukcja ze stopu aluminiowo-magnezowego,
- wkładki i inne komponenty ze stali nierdzewnej,
- komponenty elektryczne i przewody,
- silnik elektryczny,
- tworzywa sztuczne.

Demontaż maszyny musi zostać zlecony uprawnionemu przedsiębiorstwu.

W przypadku samodzielnego demontażu komponenty należy posegregować, a następnie przekazać uprawnionemu podmiotowi.

<u>Ostrzeżenie</u>: Demontaż noża przeprowadzić musi w każdym przypadku producent lub podmiot upoważniony przez producenta.

Nie pozostawiać odpadów w miejscu niezabezpieczonym/nieoznaczonym, ponieważ odpady mogą stwarzać zagrożenie. Właściciel ponosi pełną odpowiedzialność za następstwa nieprawidłowego postępowania.