

Krajalnica żywności



MODEL

612p

Instrukcja obsługi

 **Ma-Ga®**

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®

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 612p i 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.*

Marzec 2021

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	
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	
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,
- 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.

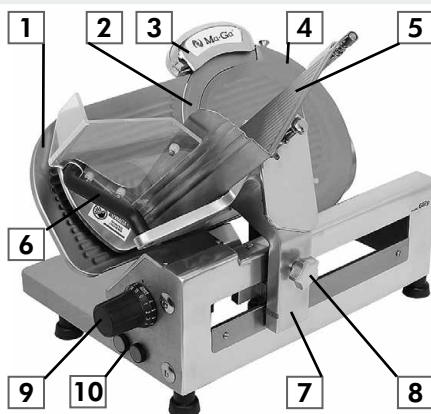
Instrukcja informuje użytkownika o sposobie postępowania obsługi w czasie eksploatacji krajalnicy.

2.2 Wielkości podstawowe

Typ	612p
Wymiary	
- długość	635 mm
- szerokość	500 mm
- wysokość	495 mm
Ciężar	39 kG
Grubość krojonych plasterów	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

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



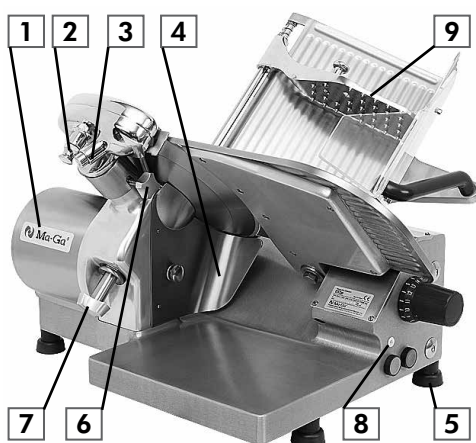
Rys. 1. Widok ogólny

Krajalnica jest wykonana z elementów nierdzewnych, z wyjątkiem przewodników stołu podawczego oraz wałka łożyskowania noża. Poszczególne elementy krajalnicy są łatwe do wyczyszczenia. Nóż krajalnicy jest napędzany silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię ślimakową.

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).

1. Silnik (pod osłoną)
2. Odciągacz ściernicy gładzącej
3. Popychacz ściernicy ostrzącej
4. Prowadnica plastra
5. Nóżka
6. Pokrętło ostrzarki noża
7. Śruba ściąająca
8. Lampka sygnalizacyjna
9. Płyta dociskowa



Rys. 2. Widok od tyłu

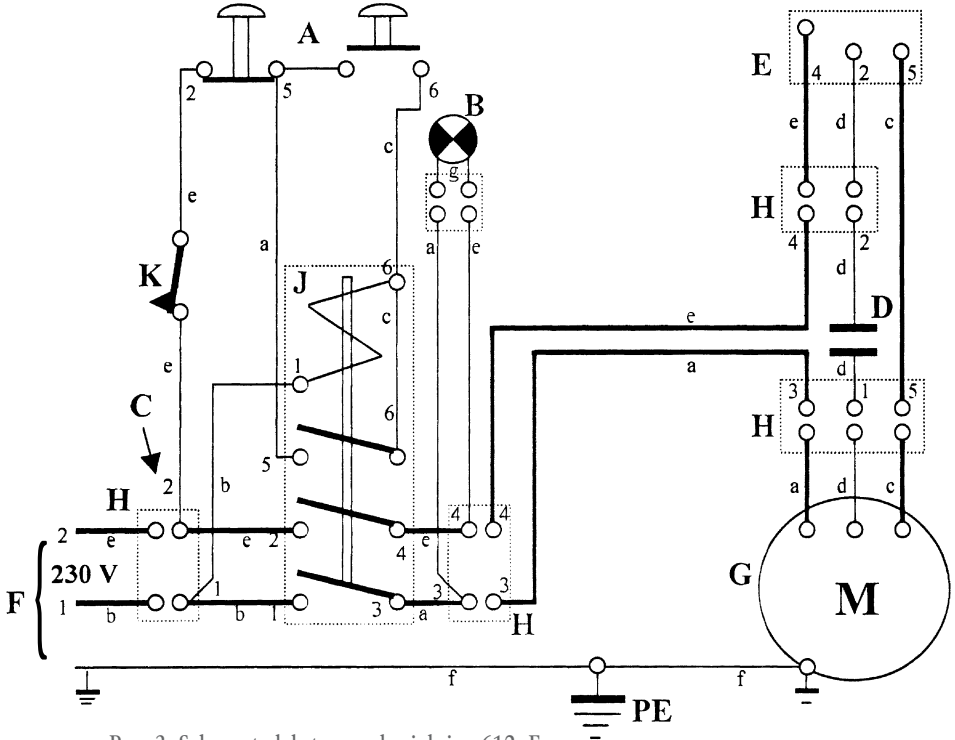
Krajalnica wyłączy się samoczynnie w następujących przypadkach:

- a) jeżeli zostanie poluźniona śruba ściąająca (Rys. 2, poz. 7),
- b) przy chwilowym choćby zaniku napięcia w sieci zasilającej.

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 pokrywie noża (Rys. 1, poz. 4). Zdemontowanie stołu podawczego jest możliwe jedynie w zerowym położeniu pokrętła regulatora (Rys. 1, poz. 9).

2.4 Schemat elektryczny 612pE



Rys. 3 Schemat elektryczny krajalnicy 612pE

Oznaczenia na rys.:

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

Kolory przewodów:

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

PE - Zacisk dla zewnętrznego przewodu ochronnego

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 pokrywie i (lub) wysuniętej ku górze ostrzarce
		020	Płyta oporowa
		240	Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem napędu noża krojącego
	Napęd	240	Pokrywa noża, działająca jako ostona z urządzeniem blokującym, które uniemożliwia włączenie napędu noża przy zdjętej lub nieprawidłowo ustawionej pokrywie
		400	Stół podawczy, połączony z urządzeniem blokującym, które uniemożliwia włączenie napędu noża po zdjęciu tego stołu
		270	Ostony stałe, wymienione poniżej: Ostona silnika, uniemożliwiająca dotyk elementów silnika
Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk bezpośredni	405	Ostona stołu utrudniająca manipulowanie wolną ręką podczas krojenia żywności i chroniąca przed ewentualnymi odpryskami
		018	Ostona regulatora
	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk pośredni	011	Ochrona podstawowa, w tym: Ostona elementów sterujących
		016	Ostona dolna wnętrza aparatury elektrycznej
Biologiczne	Kontakt żywności z elementami krajalnicy	019	Ostona zacisków instalacji elektrycznej
			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
			Materiały z atestem Państwowego Zakładu Higieny (wymienione poniżej)
		281	Nóż - stal nierdzewna
		025	Płyta oporowa - stal nierdzewna
		240	Pokrywa noża - stal nierdzewna
		420	Płyta stołu - stal nierdzewna
		225	Ostona noża - stal nierdzewna
		001	Taca - stal nierdzewna
		035	Prowadnica plastra - stal nierdzewna
440	Dociskacz żywności - chrom		
101	Korpus główny - odlew AL anodowany		
	Wkręty i śruby ze stali nierdzewnej		

Tabela 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.,

3.3 Poziom hałas

Poziom hałas 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 kraljalnicy zależy od spełnienia następujących warunków:

- a) przeszkolenia operatora, który powinien znać potencjalne zagrożenia występujące przy kraljalnicy,
- b) zakazu użytkowania kraljalnicy 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 kraljalnicy 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),
- e) podczas używania kraljalnicy należy utrzymywać bezpieczny obszar pod nożem kraljalnicy w odległości nie mniejszej niż 3 cm od noża w którym nie wolno wykonywać żadnych czynności obsługowych.

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 kraljalnicy niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania kraljalnicy.
- 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 kraljalnicy 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 kraljalnicy 612p, ochrona przed porażeniem elektrycznym oraz zabezpieczenie przed zwarcieniem i przeciążeniem są wykonane zgodnie z PN-EN 60204-1; 2010.

Kraljalnica 612p 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 kraljalnicą 612p, 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 kraljalnicy 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 kraljalnicy na stole należy ją oczyścić. W celu właściwego ustawienia na płaszczyźnie należy pokręcać nóżkami kraljalnicy (Rys. 2, poz. 5).

4.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

Kraljalnica 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 10 A. Wahań napięcia zasilania powinny mieścić się w zakresie 90-105 % napięcia znamionowego, a wahań częstotliwości w zakresie ± 2 % znamionowej.

5. UŻYTKOWANIE KRAJALNICY

5.1 Nastawianie grubości krojonego plastra

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



Rys. 4 Pokrętko regulatora grubości

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 rękę (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 kołek, 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.

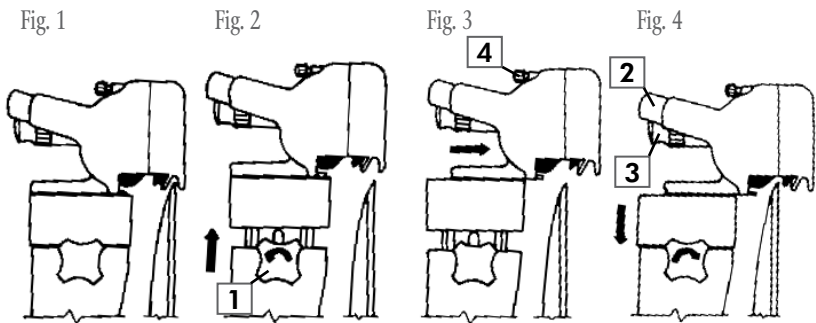
W wykonaniu specjalnym, na standardowym dociskaczu żywności, mogą być zamontowane dodatkowe haczyki umożliwiające krojenie surowego mięsa. Haczyki te należy wysuwać poza płytkę dociskową tylko w razie krojenia miękkiej żywności.

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 ściérne są odsunięte, krawędź noża jest osłonięta.
- Fig. 2 Należy połuźnić pokrętko 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 ściérne znalazły się nad ostrzem noża. Należy wcisnąć całą ostrzarkę w dół, do oporu (Rys. 8) i zablokować w tej pozycji, przykręcając pokrętkiem znajdującym się z boku (Rys. 7, poz. 1). W tym położeniu ostrzarka jest przygotowana do ostrzenia noża.

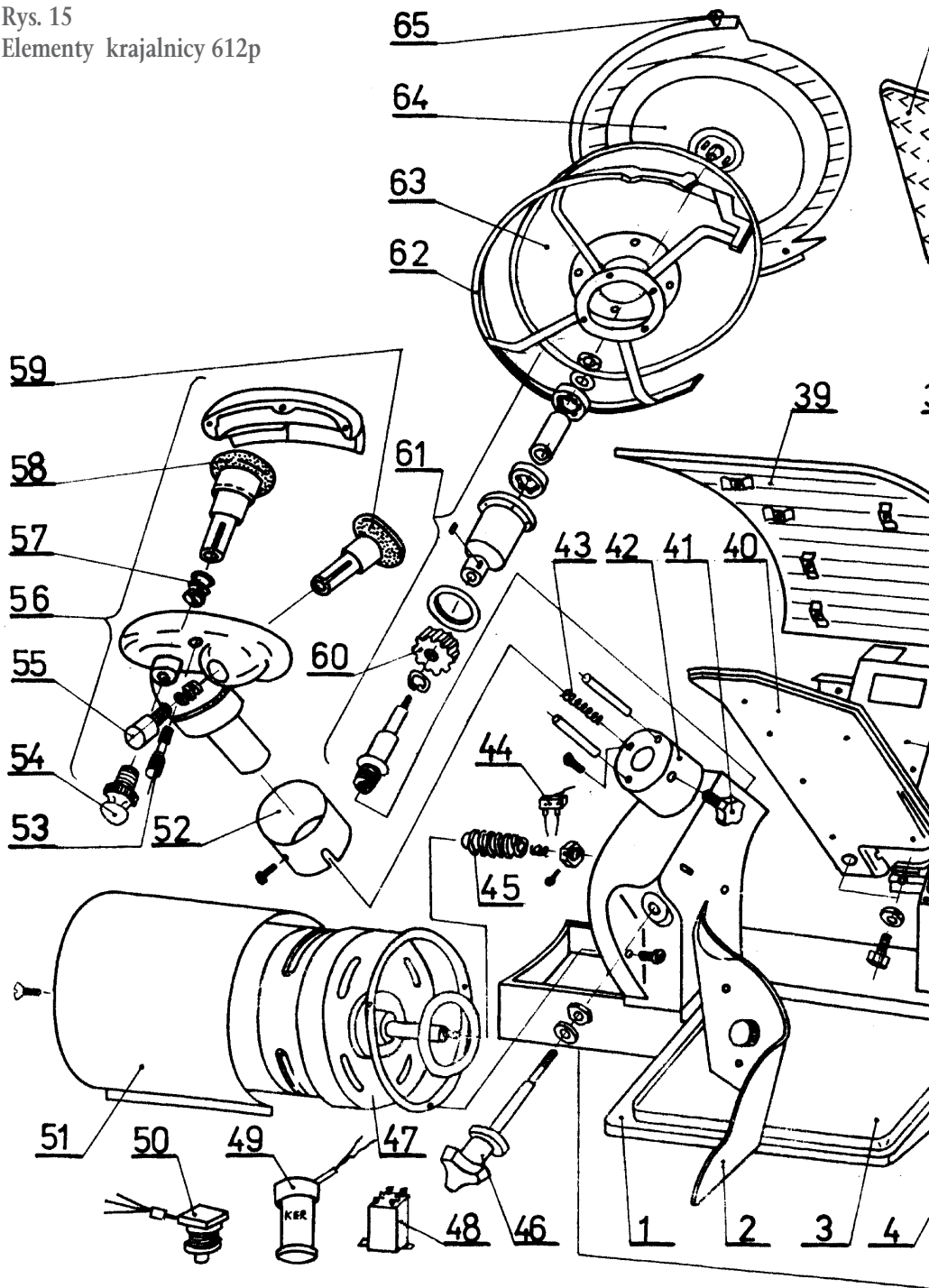
Rys. 8. Przesuwanie do ostrzenia

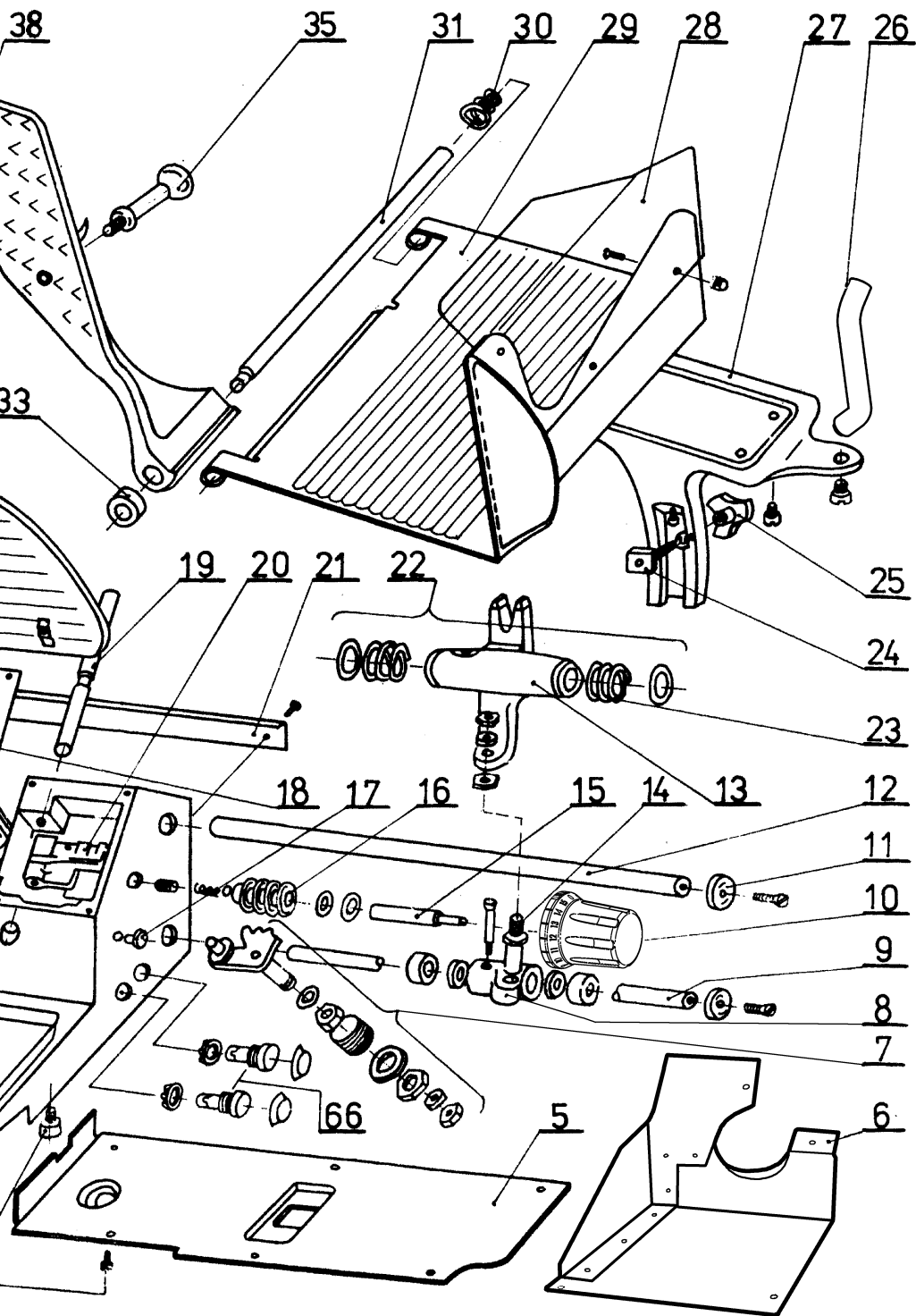


W celu dokonania ostrzenia noża kralajnica musi być kompletna i przygotowana jak do cięcia żywności. Należy wykonać następujące czynności:

1. Włączyć kralajnicę.
2. Nacisnąć przycisk popychacza ostrzarki (Rys.7, poz.2 – ten z wgłębieniem) na czas 6 sek., a następnie pociągnąć uchwyt odciągacza (Rys.7, poz.3 – ten z radełkiem) na czas 2 sek. I ponownie nacisnąć popychacz (Rys.7, poz.2 – ten z wgłębieniem) na czas 2 sek. Powinno to wystarczyć przy regularnym ostrzeniu noża. Jeżeli krawędź noża uległa wyszczerbieniu, należy ostrzyć dłużej.

Rys. 15
Elementy krajalnicy 612p





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 ostrzarkie) 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. 9, wsuwając wkładkę mocującą do otworu w środku noża. Następnie, przytrzymując ręką pokrywę noża, przykręcić do oporu śrubę ściągającą (Rys. 2, poz. 7).



Rys. 9. 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 pokrętko 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 pokrętko z boku ostrzarki (Rys. 7, poz. 1). Pełni ona teraz rolę segmentu osłony noża, a krawalnica 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 wrętkę regulacyjny, którego wręcanie umożliwia stopniowe opuszczanie ostrzarki podczas ostrzenia noża (strzałka na Rys. 12).

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,
- zdejść dociskacz żywności, odkręcając śrubę łączącą,
- przesunąć stół w kierunku pokrętła regulatora grubości plastra (Rys. 10), do usłyszania charakterystycznego trzasku,



Rys. 10. Zdejmowanie stołu



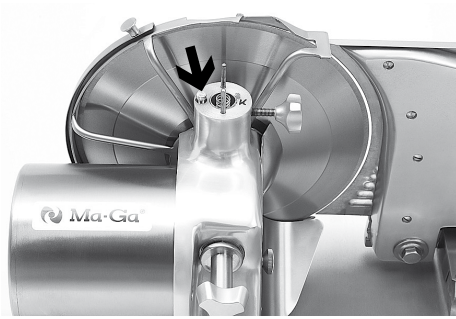
Rys. 11. Zdejmowanie prowadnicy plastra

- połączyć pokrętkę mocowania stołu (max 1 obrót),
- uchwycić oburącz wspornik stołu (Rys. 10) i wysunąć go do góry,
- odkręcić śrubę pokrywy noża (Rys. 2, poz. 7), gdy ona samoczynnie opadnie, zdejmując tę pokrywę (Rys. 9),
- odkręcić prowadnicę plastra (Rys. 11),
- 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.

Uwaga:

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

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



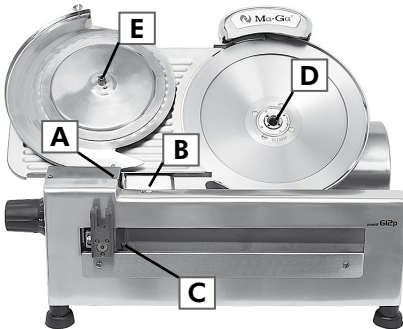
Rys. 12. Ośłona noża

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. 13. Przed rozpoczęciem smarowania krajalnica powinna być wyczyszczona zgodnie z pkt. 6.1.



Rys. 13. Punkty smarne

Do smarowania przewodników posuwu (punkty B i C) oraz pozostałych miejsc (punkt A) należy stosować olej spełniający normy Narodowego Instytutu Sanitarnego. Producent zaleca stosowanie oleju Ballistol posiadającego rejestrację NSF H1.

Zabrania się używania oleju jadalnego do smarowania krajalnicy. Przy 2-5 godzinnej, codziennej, pracy krajalnicy częstotliwość smarowania powinna być następująca:

Po zdjęciu osłony regulatora punkt "A" powinien być oliwiony kilkoma kroplami oleju raz w roku.

Punkty "B" i "C" powinny być raz na tydzień oliwione zalecanym typem oleju. Podczas oliwienia tych punktów smarnych pokrętko regulatora plastra powinno być ustawione w położeniu zerowym, a stół podawczy musi być przesunięty w krańcowe położenie, w pobliżu tego pokrętkła (Rys. 13).

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 krawalnicy. W tym celu należy wykręcać pokrętko 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. 14) należy postępować następująco:

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



Rys. 14. Ostrzarka noża

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

7. KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
1	102	Korpus główny
2	035	Prowadnica plastra kpl
3	001	Taca
4	040	Nóżka
5	2020	Osłona instalacji elektrycznej
6	125	Osłona dolna
7	130	Podzespół zębatki
8	170	Tuleja ślizgowa kpl
9	104	Prowadnik tulei ślizgowej
10	4030	Pokrętko regulatora kpl

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
11	106	Ośłona przewodnika
12	103	Prowadnik ślizgowy
13	165	Korpus posuwu kpl
14	162	Trzpień mimośrodowy
15	114	Wałek 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	159	Sprężyna zderzakowa
24	415	Śruba mocująca kpl
25	4033	Pokrętło stołu
26	413	Rękojeść stołu
27	412	Wspornik stołu
28	409	Ośłona stołu
29	420	Płyta stołu kpl
30	402	Sprężyna stożkowa
31	401	Prowadnik płyty dociskowej
32	093	Pojemnik z olejem
33	462	Tulejka dystansowa
35	451	Uchwyt płyty dociskowej
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	CZ-RUC	Przełącznik włączający
49	089	Kondensator rozruchowy
50	085	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 ostrzącej
60	293	Koło ślimakowe
61	290	Podzespół łożyskowania noża
62	225	Ośłona ostrza noża
63	281	Nóż kołowy
64	240	Pokrywa noża
65	249	Uchwyt pokrywy noża
66	CZ-FT22	Przyciski 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. 15 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 ściągającą
	Pokrętko regulatora grubości ustawione na zero	Ustawić na żadaną grubość
	Uszkodzony kondensator	Wymienić kondensator
	Uszkodzony przekaźnik PR-5	Wymienić przekaźnik
	Uszkodzony wyłącznik sieciowy	Wymienić włącznik sieciowy
Hałas po włączeniu krajalnicy	Uszkodzony silnik	Naprawić lub wymienić
	Uszkodzone koło ślimakowe przekładni	Wymienić koło ślimakowe
	Zużyte łożysko noża	Wymienić podzespół łożyskowania
Nieprawidłowe cięcie żywności	Zużyte łożyska 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

9. Uwagi

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 612pT

Aby umożliwić lepsze krojenie różnych gatunków sera, producent zaleca zakup maszyny w wersji teflonowej. Taka krajalnica ma symbol 612pT.

Krajalnicę 612pT należy użytkować tak samo jak 612p.

KARTA GWARANCYJNA

KRAJALNICA ŻYWNOŚCI 612p

Nr fabryczny

Data i pieczęć producenta

Potwierdzenie sprzedawcy

Potwierdza się, że krajalnica żywności 612p

została sprzedana w dniu

Miejscowość

Pieczętka i podpis sprzedawcy

NAPRAWY GWARANCYJNE ZGŁASZAĆ POD: serwis@maga.com.pl

WYKAZ ZAKŁADÓW SERWISOWYCH W POLSCE (dostępny na www.maga.com.pl)

UWAGI:

1. Gwarancja obowiązuje przez okres 12 miesięcy od daty zakupu lecz nie dłużej niż 24 od daty produkcji. W tym czasie producent gwarantuje nieodpłatne usuwanie wad
2. Niewypełniona i nie podpisana karta gwarancyjna jest nieważna i nie może służyć jako podstawa do reklamacji.
3. Gwarancją nie obejmuje się uszkodzeń powstałych podczas transportu, w czasie załadunku oraz spowodowanych niewłaściwą i niezgodną z instrukcją eksploatacją.
4. W przypadku niewłaściwej i niezgodnej z instrukcją obsługi eksploatacji użytkownik traci udzieloną gwarancję.
5. W przypadku stwierdzenia wad fizycznych urządzenia, użytkownik powinien zgłosić ten fakt w najbliższym zakładzie naprawczym lub bezpośrednio do komórki serwisowej producenta.
6. Przy zgłaszaniu naprawy gwarancyjnej należy podać:
 - adres z kodem pocztowym pod którym znajduje się reklamowana krajalnica,
 - godziny otwarcia placówki i nr kontaktowy telefonu
 - krótki opis usterki i objawów uszkodzenia.
7. Przedstawiona do naprawy gwarancyjnej krajalnica musi spełniać podstawowe warunki higieniczne.
8. 12 miesięczna gwarancja nie obejmuje noża kołowego krajalnicy oraz ściernic ostrzarki.
9. Dokonywanie napraw gwarancyjnych maksymalnie trwa 14 dni od daty zgłoszenia i gwarancja zostaje automatycznie przedłużona o podwójną liczbę okresu naprawy.
10. Po zakończeniu naprawy musi być wypełniony kupon reklamacyjny załączony do karty gwarancyjnej z potwierdzeniem użytkownika.
11. Krajalnicę należy dostarczyć zapakowaną w oryginalne opakowanie celem uniknięcia dodatkowych uszkodzeń w transporcie. W innym wypadku uszkodzenia związane z transportem usuwane będą odpłatnie.

KUPON REKLAMACYJNY GWARANCJI

Producent: BZMG „Ma-Ga”; ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ

Sprzedawca Krajalnica żywności 612p Nr fabr.

Data produkcji Data zakupu

Data i opis naprawy


.....

.....

.....

.....

Stwierdza się, że po naprawie powyższe prace zostały wykonane i urządzenie działa bez usterek.

 **Ma-Ga**[®] Data, pieczęć i podpis użytkownika



KUPON REKLAMACYJNY GWARANCJI

Producent: BZMG „Ma-Ga”; ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ

Sprzedawca Krajalnica żywności 612p Nr fabr.

Data produkcji Data zakupu

Data i opis naprawy

.....

.....

.....

.....

Stwierdza się, że po naprawie powyższe prace zostały wykonane i urządzenie działa bez usterek.

 **Ma-Ga**[®] Data, pieczęć i podpis użytkownika

Deklaracja zgodności WE

W rozumieniu dyrektywy maszynowej 2006/42/WE, załącznik II 1. A.

Deklarujemy z pełną odpowiedzialnością, że maszyna:

marka (nazwa handlowa): **Krajalnica żywności** typ/model: **612p**

nr fabryczny: _____

data produkcji: _____

funkcja: maszyna służy do krojenia żywności
(dalsze informacje zamieszczono w instrukcji maszyny)
do której odnosi się niniejsza deklaracja,
spełnia wymagania następujących dyrektyw europejskich:

- dyrektywa maszynowa **2006/42/WE**

oraz spełnia wymagania następujących norm zharmonizowanych:

- **PN-EN 1974** - Krajalnice żywności.

Osoba upoważniona do przygotowania dokumentacji technicznej:

Paweł Pakulski Kierownik Działu Konstrukcyjnego,
Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga”
ul. Kujawska 136, 85-950 Bydgoszcz



Prezes Zarządu
Adam Lewandowski



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