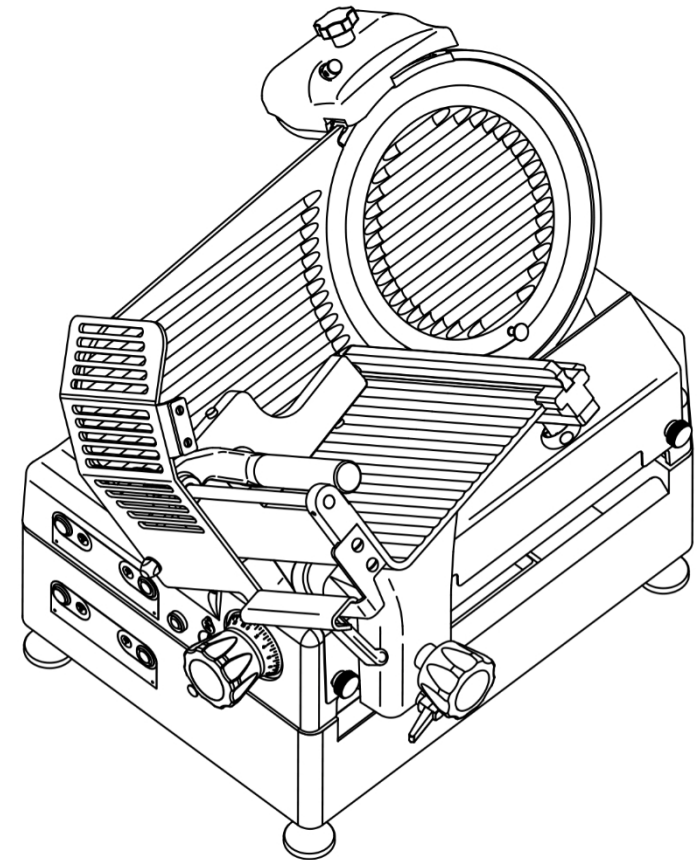


Profesjonalna krawalnica CE

GRAVITA' CNV 300 AUTOMECH



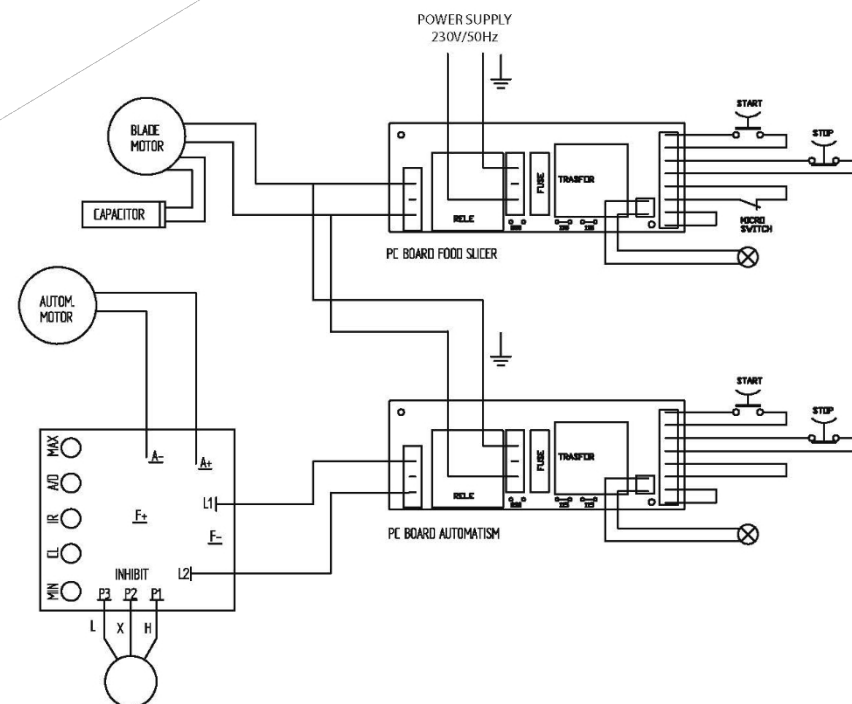
**CENTRUM
SERWISOWE
AUTORYZOWANY
DEALER**

Wyd. 08/2020 – wyd.
005

Instrukcja obsługi i konserwacji

tłumaczenie oryginału

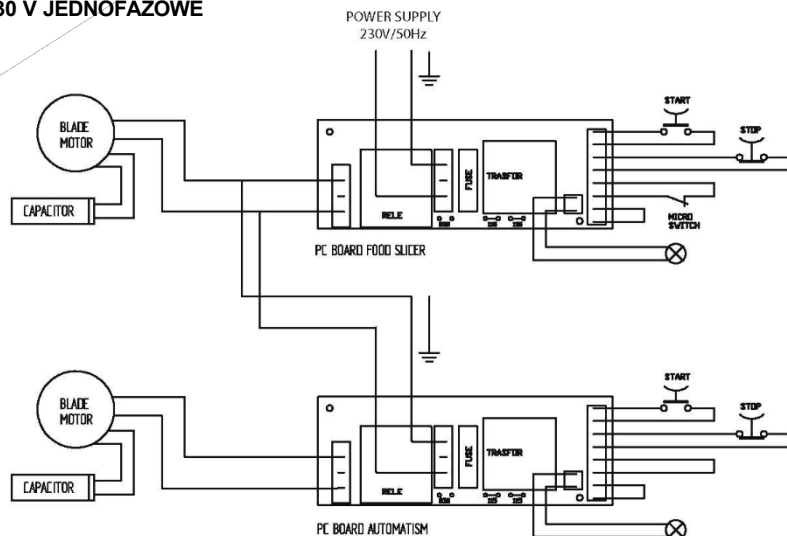
9.1.2 – MOD. VV – 230 V JEDNOFAZOWE



Rys. nr 58

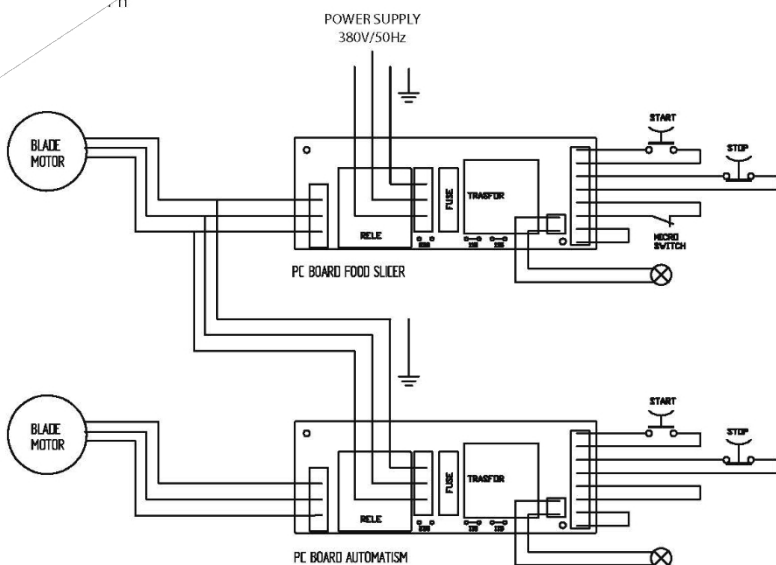
ROZDZ. 9 – SCHEMAT ELEKTRYCZNY

9.1 - 230 V JEDNOFAZOWE



Rys. nr 56

9.1.1 – TRÓJFAZOWE 400 V



Rys. nr 57

SŁOWO WSTĘPNE

- Niniejsza instrukcja ma na celu dostarczenie Klientom informacji na temat urządzenia i jego specyfikacji oraz zawiera wszystkie niezbędne instrukcje dotyczące obsługi i konserwacji, mające na celu zapewnienie wydajności i długiej żywotności urządzenia.
- Niniejszą instrukcję należy przechowywać do momentu utylizacji urządzenia.
- Niniejsza instrukcja powinna być dostępna dla całego personelu konserwacyjnego i obsługującego.

SPIS TREŚCI

ROZDZ. 1 – ODBIÓR MASZINY

- 1.1 - OPAKOWANIE
- 1.2 - OPAKOWANIE W MOMENCIE DOSTAWY

ROZDZ. 2 - INSTALACJA

- 2.1 - ROZPAKOWANIE
- 2.2 - USTAWIENIE
- 2.3 - PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE
 - 2.3.1 - Krajalnica z silnikiem jednofazowym
 - 2.3.2 - Krajalnica z silnikiem trójfazowym 400 V
 - 2.3.3 - Krajalnica z silnikiem trójfazowym 230 V
 - 2.3.4 - Kierunek obrotów ostrza
- 2.4 - ELEMENTY STEROWANIA
 - 2.4.1 - Czyszczenie i konserwacja elementów sterujących
- 2.5 - KONTROLA WSTĘPNA

ROZDZ. 3 – INFORMACJE O MASZYNIE

- 3.1 - OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

ROZDZ. 4 – CECHY KONSTRUKCYJNE

- 4.1 – CECHY KONSTRUKCYJNE
- 4.2 - URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA ZAINSTALOWANE NA MASZYNIE
 - 4.2.1 - Bezpieczeństwo mechaniczne
 - 4.2.2 - Bezpieczeństwo elektryczne
- 4.3 - OPIS MASZINY
- 4.4 - WYMIARY OGÓLNE, MASY, CECHY...

ROZDZ. 5 – KORZYSTANIE Z MASZINY

- 5.1 - KONTROLA PRACY
 - 5.1.1 - Korzystanie z elementów sterujących
- 5.2 - ŁADOWANIE I CIĘCIE PRODUKTU
- 5.3 - OSTRZENIE OSTRZA

ROZDZ. 6 – RUTYNOWE CZYSZCZENIE

- 6.1 - PRZEDMOWA
- 6.2 - CZYSZCZENIE MASZINY
 - 6.2.1 - Czyszczenie płyty mocującej
 - 6.2.2 - Czyszczenie ostrza, osłony ostrza i pierścienia
 - 6.2.3 - Czyszczenie osłony
 - 6.2.4 - Czyszczenie ostrzałki
- 6.3 - SMAROWANIE PROWADNIC

ROZDZ. 7 – KONSERWACJA

- 7.1 - INFORMACJE OGÓLNE
- 7.2 - PAS
- 7.3 - NÓŻKI
- 7.4 - KABEL POSUWOWY
- 7.5 - OSTRZE
- 7.6 - SZLIFIERKI
- 7.7 - SMAROWANIE PROWADNIC
- 7.8 - PANEL PRZYCISKÓW

ROZDZ. 8 – DEMONTAŻ

- 8.1 - WYCOFANIE URZĄDZENIA Z UŻYTKOWANIA
- 8.2 - WEEE Odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego

ROZDZ. 9 – SCHEMAT ELEKTRYCZNY

- 9.1 - 230 V JEDNOFAZOWE
- 9.1.1 - 400 V TRÓJFAZOWE
- 9.1.2 - MOD. VV - 230 V JEDNOFAZOWE

ROZDZ. 8 – ZŁOMOWANIE

8.1 - WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA Z EKSPLOATACJI

Niezależnie od powodu, dla którego zdecydujesz się wyłączyć krawalnicę z eksploatacji, upewnij się, że nikt nie będzie mógł jej używać: odłącz ją od sieci zasilającej i usuń połączenia elektryczne.

8.2 - WEEE Odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego



Dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Ten symbol, przekreślony pojemnik na śmieci, umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno wyrzucać wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Selektywna zbiórka odpadów z tego urządzenia jest organizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik jest odpowiedzialny za skontaktowanie się z producentem i przestrzeganie systemu przetwarzania odpadów przyjętego przez producenta w zakresie selektywnej zbiórki odpadów.

Selektywna zbiórka i recykling zużytego sprzętu w momencie jego utylizacji pomogą chronić zasoby naturalne i zapewnią, że zostanie on poddany recyklingowi w sposób bezpieczny dla zdrowia ludzkiego i środowiska.

ROZDZ. 7 – KONSERWACJA

7.1 - WSTĘP

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych:

- Odłączyć wtyczkę od gniazdka, aby odłączyć krawalnicę od zasilania sieciowego.
- Ustaw pokrętkę wyboru grubości na „0”.

7.2 - PASEK

Pasek nie wymaga regulacji. Zazwyczaj po 3–4 latach należy go wymienić. W celu wymiany skontaktuj się z lokalnym „CENTRUM SERWISOWYM”.

7.3 - NÓŻKI

Z czasem nóżki podporowe mogą ulec zużyciu i stracić elastyczność, co może spowodować utratę stabilności. W celu wymiany skontaktuj się z lokalnym „CENTRUM SERWISOWYM”.

7.4 - KABEL ZASILAJĄCY

Należy okresowo sprawdzać kabel zasilający pod kątem zużycia. Jeśli kabel zasilający wykazuje oznaki zużycia lub uszkodzenia, należy skontaktować się z lokalnym „CENTRUM SERWISOWYM” w celu wymiany.

7.5 - OSTRZE

Po wielu operacjach ostrzenia i obróbki wygładzającej należy sprawdzić średnicę ostrza. Średnica nie może przekraczać tolerancji zmniejszenia wynoszącej 10 mm w stosunku do średnicy pierwotnej. W celu wymiany prosimy o kontakt z lokalnym „CENTRUM SERWISOWYM”.

7.6 - KAMIEŃ OSTRZĄCY

Należy sprawdzić, czy ściernice zachowują swoje właściwości ściernic podczas ostrzenia. Ściernice, które straciły właściwości ściernic, należy wymienić, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza. W celu wymiany należy skontaktować się z lokalnym „CENTRUM SERWISOWYM”.

7.7 - SMAROWANIE PROWADNIC

Od czasu do czasu należy nanieść kilka kropli oleju (z dołączonej tubki) na okrągły pręt, po którym przesuwają się zespoły leja, przez otwór (OIL) znajdujący się z boku pokrętki wyboru grubości.

7.8 - PANEL PRZYCISKÓW

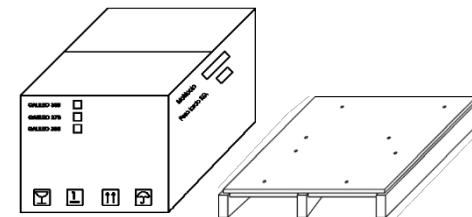
Etykieta panelu przycisków może z czasem ulec zniszczeniu lub starzeniu. W takim przypadku należy skontaktować się z „CENTRUM SERWISOWYM” w celu wymiany.

ROZDZ. 1 – ODBIÓR URZĄDZENIA

1.1 - OPAKOWANIE

Krawalnica jest dostarczana (rys. nr 1) na drewnianych paletach, zapakowana w karton i owinięta ochronnym nylonem. Materiały opakowaniowe należy utylizować oddzielnie, zgodnie z przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami obowiązującymi w kraju przeznaczenia.

	Wymiary AxBxC	Waga netto (kg)
300	870 x 840 x 750	57

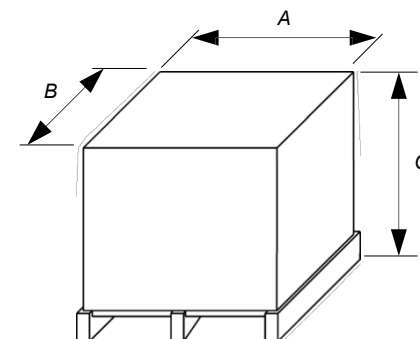


Rys. nr 1

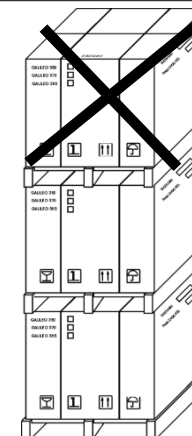


OSTRZEŻENIE!

Nie należy ustawiać więcej niż jednej maszyny jedna na drugiej (rys. nr 3).



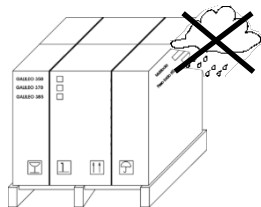
Rys. nr 2



Rys. nr 3



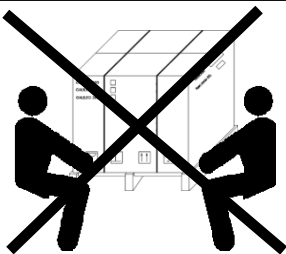
Nie należy wystawiać opakowania na działanie wilgoci ani deszczu (rys. nr 4).



Rys. nr 4



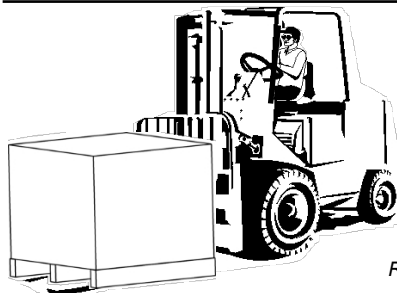
Ciężkie opakowanie. Nie podnosić ręcznie bez pomocy co najmniej trzech osób (rys. nr 5).



Rys. nr 5



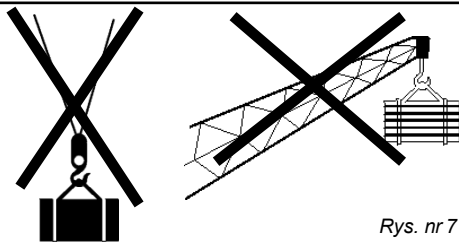
Do przenoszenia i przemieszczania opakowania należy używać odpowiedniego ręcznego lub elektrycznego sprzętu do transportu materiałów, wyposażonego w odpowiednie akcesoria do podnoszenia (rys. nr 6).



Rys. nr 6



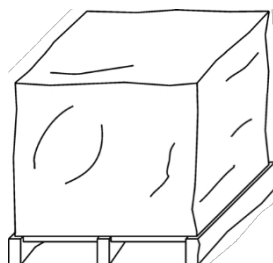
Ponieważ środek ciężkości opakowania nie znajduje się w jego środku, nie należy używać zawiesi (rys. 7) do przenoszenia opakowania (rys. nr 7).



Rys. nr 7

1.2 - SPRAWDZANIE OPAKOWANIA PO DOSTAWIE

Jeśli opakowanie nosi ślady uszkodzeń powstałych podczas transportu, należy niezwłocznie poinformować o tym przewoźnika; ponadto w ciągu trzech dni od daty dostawy podanej w dokumentach przewozowych należy przekazać przewoźnikowi szczegółowy raport dotyczący zakresu uszkodzeń maszyny. Jeśli nie ma śladów uszkodzeń, należy otworzyć opakowanie i sprawdzić, czy wszystkie części są w komplecie. Nie przewracać opakowania!!

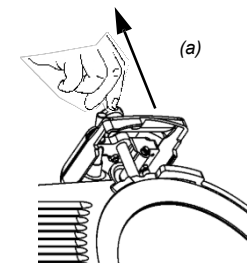


Rys. nr 8

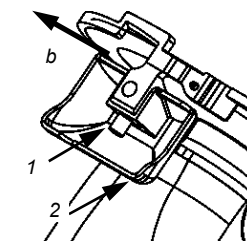
6.2.4 – Czyszczenie ostrzałki

Aby wyczyścić ostrzałkę, postępuj w następujący sposób, rys. nr 53-54:

1. podnieś (a) pokrywę do końca skoku;
2. poluzuj pokrętko (1);
3. podnieś (b) obudowę (2) i wyjmij (1). Upewnij się, że pokrętko przechodzi przez największy otwór w obudowie (2);
4. wyczyść młynki za pomocą szczotki. Wszystkie pozostałe elementy krajalnicy należy wyczyścić ciepłą wodą i dostarczonym detergentem lub roztworem ciepłej wody i neutralnego detergentu (pH 7).



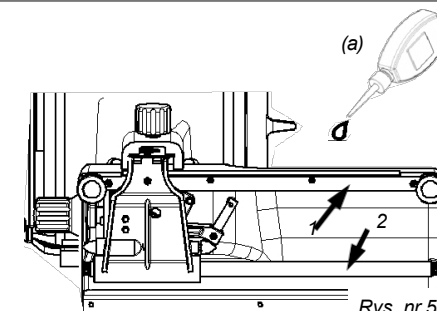
Rys. nr 53



Rys. nr 54

6.3 – SMAROWANIE PROWADNIC

Prowadnice ślizgowe w zespole leja (1-2) należy okresowo smarować olejem (a) dostarczonym w zestawie (a).



Rys. nr 55

6.2.2 – Czyszczenie ostrza, osłony ostrza i pierścienia (patrz rys. nr 49–50–51) (równolegle do podłoża).

OSTRZEŻENIE: podczas czyszczenia ostrza (1) (rys. nr 49) należy nosić metalowe rękawice i używać wilgotnej szmatki.

Odkręcić uchwyt od drążka łączącego osłonę ostrza (1) i zdjąć osłonę ostrza (2), trzymając ją w odpowiedni sposób (rys. nr 49). W tym momencie można wyczyścić ostrze (rys. nr 50).

Aby oczyścić powierzchnię naprzeciwko ostrza i pierścienia, ostrze należy wyjąć w następujący sposób:

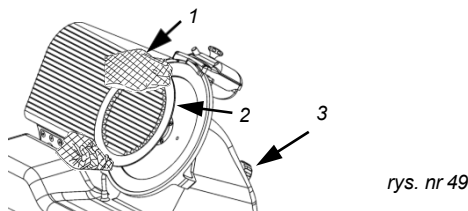
1. odpiąć osłonę ostrza (rys. nr 49);
2. wyjmij urządzenie do ostrzenia (rys. nr 51, poz. a) i za pomocą pokrętki regulacji grubości ustaw grubość tak, aby przyrząd (rys. nr 51, poz. b) przylegał do ostrza;
3. odkręć trzy lub cztery śruby (rys. nr 51, poz. f), w zależności od modelu, które mocują ostrze;
4. umieść przyrząd (b) na ostrzu tak, aby rozcięcie w przyrządzie pasowało do pierścienia (rys. nr 51, poz. c);
5. dopasować osie dwóch otworów (rys. nr 51, poz. d) na ostrzu do dwóch występów (rys. nr 51, poz. e) na przyrządzie, po prostu wykonując ustaw ostrze w żądanej pozycji;
6. przykręć dwa pokrętki (e), nie dokręcając ich zbyt mocno.

Uwaga: Osłonę ostrza należy czyścić ciepłą wodą i dołączonym detergentem lub roztworem ciepłej wody i neutralnego detergentu (pH 7).

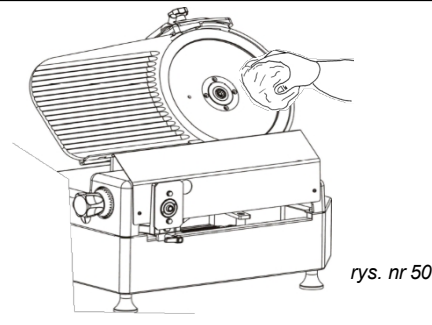
6.2.3 – Czyszczenie osłony noża

(rys. nr 52)

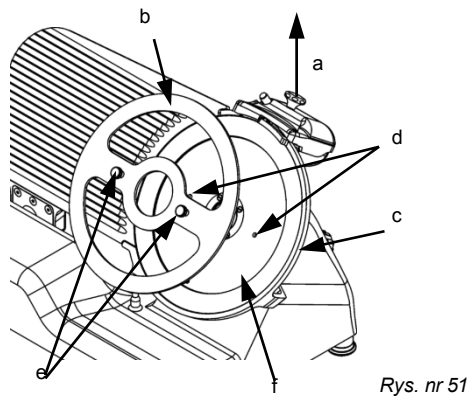
Aby zdjąć osłonę, wystarczy chwycić za uchwyt (1) i pociągnąć do góry, tak aby odpiąć dwa sworznie (2), a następnie wyjąć osłonę. Następnie należy wyczyścić osłonę ciepłą wodą z dodatkiem odpowiedniego detergentu lub detergentem neutralnym (pH 7).



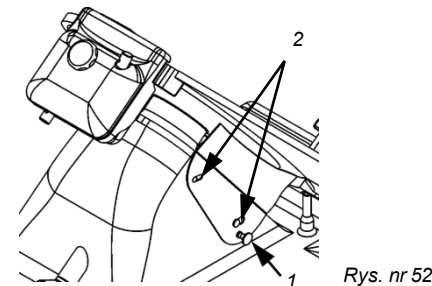
rys. nr 49



rys. nr 50



Rys. nr 51



Rys. nr 52

Podczas przenoszenia zapakowanej kralnicy należy upewnić się, że pudełko jest podnoszone za 4 rogi

ROZDZ. 2 – MONTAŻ



UWAGA!

Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel (rys. nr 9).



Rys. nr 9

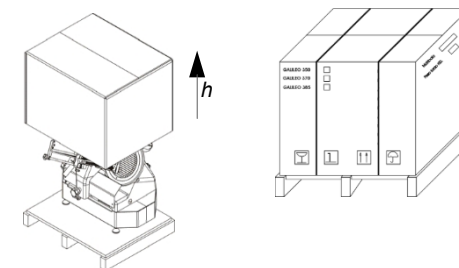
2.1 - ROZPAKOWYWANIE

Zdjąć paski z opakowania (rys. nr 10) i wyjąć karton (h).

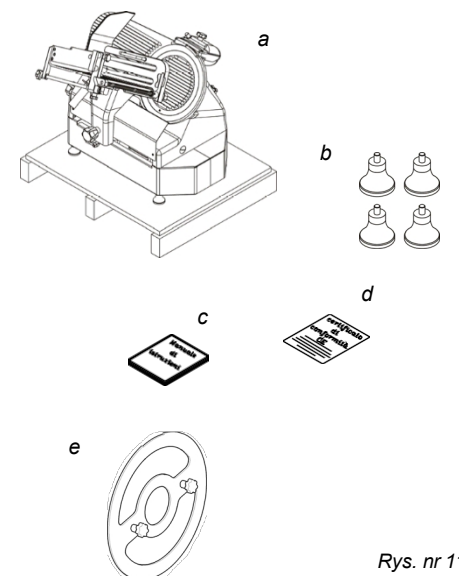
Opakowanie powinno zawierać:

(rys. nr 11)

- a) maszyna na palecie (szczegół a);
- b) 4 stopy (szczegół b);
- c) Instrukcja obsługi (szczegół c);
- d) Certyfikat zgodności CE (szczegół d);
- e) ściągacz ostrza (szczegół e).



Rys. nr 10



Rys. nr 11

2.2 - USTAWIANIE

Umieść paletę wraz z krajalnicą na płaskiej powierzchni i zdejmij (a) nasadkę z krajalnicy (rys. nr 12).

Przechylić urządzenie na bok (rys. nr 13) i przy użyciu odpowiedniego klucza odkręcić 4 nakrętki mocujące krajalnicę do palety. Zdjąć 4 podkładki i odkręcić 4 śruby mocujące na drewnianej palecie. Zdejmij paletę i przymocuj 4 noży dostarczone wraz z krajalnicą. Na koniec załóż pokrywę z powrotem na swoje miejsce.

Ustaw krajalnicę w jej ostatecznym miejscu pracy. Przy wyborze ostatecznego miejsca ustawienia krajalnicy należy zawsze uwzględnić wymiary podane w tabeli 1 (różniące się w zależności od modelu). Miejsce ustawienia krajalnicy musi być wystarczająco szerokie, aby pomieścić urządzenie, a także musi być równe, suche, gładkie, solidne, stabilne i znajdować się na wysokości około 80 cm od podłogi oraz co najmniej 20 cm od ścian, przedmiotów, półek itp. (rys. nr 14), aby zapewnić wystarczającą przestrzeń do obsługi krajalnicy z poszanowaniem i zapewnieniem bezpieczeństwa operatora.

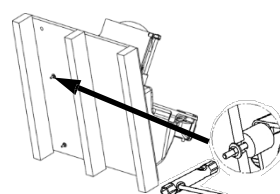
Ponadto urządzenie musi znajdować się w otoczeniu o maksymalnej wilgotności 75%, wolnym od soli, w temperaturze od +5°C do +35°C; w każdym razie w otoczeniu spełniającym powyższe wymagania.

Upewnij się, że uchwyt z podziałką znajduje się w pozycji „0”.

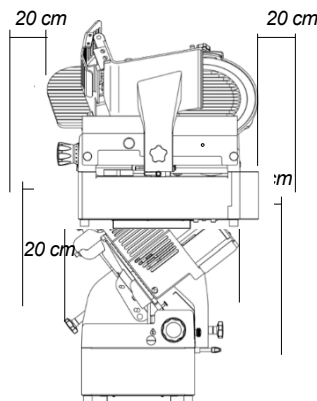
Sprawdź wyrównanie miarki grubości ostrza, przesuwając palcem (rys. nr 16) od ostrza w kierunku miarki grubości (nigdy w przeciwnym kierunku).



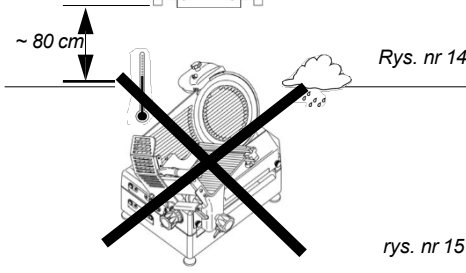
Rys. nr 12



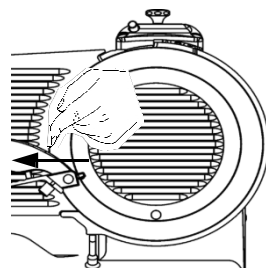
Rys. nr 13



Rys. nr 14



rys. nr 15



Rys. nr 16

ROZDZ. 6 – RUTYNOWE CZYSZCZENIE

6.1 - WSTĘP

- Krajalnicę należy czyścić co najmniej raz dziennie, a w razie potrzeby częściej.
- Wszystkie części krajalnicy, które mają bezpośredni lub pośredni kontakt z produktem spożywczym, należy skrupulatnie wyczyścić.
- Krajalnicy nie wolno myć za pomocą myjek wodnych ani strumieni wody, lecz należy używać do tego celu dostarczonego środka czyszczącego i/lub neutralnych detergentów (pH 7). Stosowanie jakichkolwiek innych detergentów jest zabronione. Nie wolno używać przyborów, szczotek ani innych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

Przed czyszczeniem zawsze:

- wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby całkowicie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej;
- Ustawić pokrętko wyboru grubości na „0”.

OSTRZEŻENIE: Należy ocenić ryzyko związane z ostrymi elementami, które mogą spowodować obrażenia.

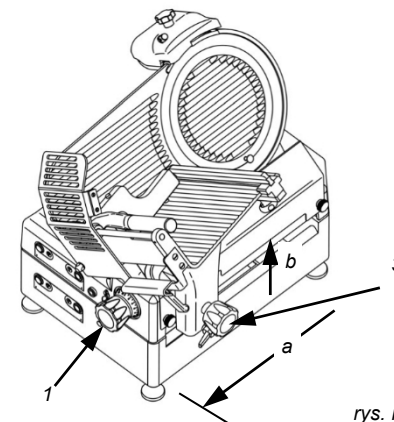
6.2 - CZYSZCZENIE MASZYN

6.2.1 - Czyszczenie zbiornika

patrz rys. nr 47

Zespół leja (lej + popychacz + trzpień) można łatwo zdemonstrować:

- ustaw pokrętko wyboru grubości na „0” (1);
- przesuń zespół leja (2) do końca skoku (a) w kierunku elementów sterujących; częściowo odkręć pokrętko blokady leja (3), pociągnij zespół w kierunku operatora; całkowicie odkręć pokrętko blokady leja, a następnie podnieś zespół (4) (b);
- Po wyjęciu zespołu zasobnik można umyć ciepłą wodą i dołączonym detergentem lub roztworem ciepłej wody i neutralnego detergentu (pH 7) – rys. nr 48.



rys. nr 47

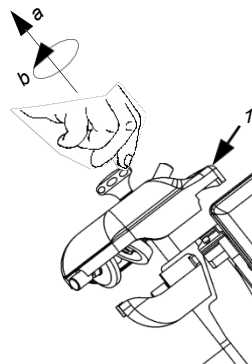


Rys. nr 48

5.3 – OSTRZENIE OSTRZA

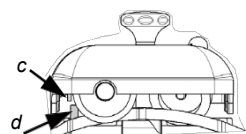
OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do ostrzenia ostrza należy ocenić **RYZKO RESZTKOWE (rozdział 4.2.2)** dotyczące niebezpieczeństwa obrażeń w przypadku nieprzestrzegania poniższych instrukcji.

Ostrze kralajnicy należy okresowo ostrzyć, gdy tylko spadnie precyzja krojenia i wydajność urządzenia. Aby naostrzyć ostrze kralajnicy, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

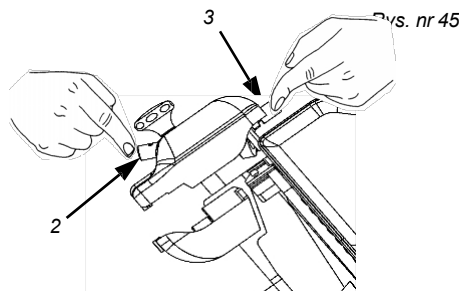
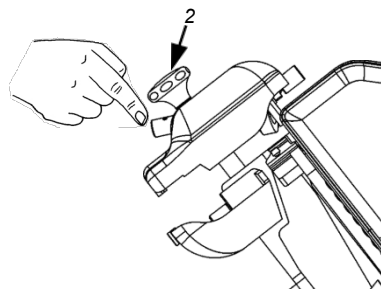


Rys. nr 43

1. odłączyć wtyczkę od gniazdka i ostrożnie wyczyścić ostrze denaturatem, aby usunąć wszelkie nagromadzone zanieczyszczenia;
2. podnieść (a) nasadkę ostrzałki (1) i obrócić ją o 180° (patrz b – rys. nr 43);
3. odkręć nakrętkę (c) tak, aby nałożyła się na sworznie ustalające (patrz d – rys. nr 44);
4. sprawdź, czy ostrze znajduje się pomiędzy dwoma młynkami;
5. podłączyć wtyczkę i nacisnąć przycisk „ON”, aby uruchomić kralajnicę.
6. naciśnij przycisk nr 2 – rys. nr 45; ostrze powinno zetknąć się z dwoma szlifierkami. Pozwól ostrzu obracać się przez około 30–40 sekund, aby na krawędzi ostrza utworzyła się niewielka zadziory;
7. naciśnij jednocześnie 2 przyciski – 2 i 3 – na 1/2 sekundy, aby wygładzić ostrze, a następnie zwolnij je (rys. nr 46);
8. po ostrzeniu zaleca się wyczyścić kamienie szlifierskie i ostrze (rozdz. 6.2.3);
9. Po zakończeniu ostrzenia należy umieścić urządzenie do ostrzenia w pierwotnym położeniu, wykonując powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.



Rys. nr 44



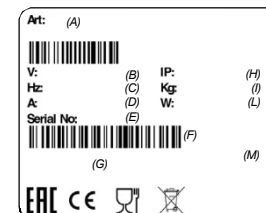
Rys. nr 46

Uwaga: Czas ostrzenia ostrza nie powinien przekraczać 1/2 sekundy, aby nie uszkodzić krawędzi tnącej.

2.3 - PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Sprawdź, czy dane techniczne podane na tabliczce znamionowej – numer seryjny (rys. nr 17) oraz w dokumentach wysyłkowych i dostawczych – są zgodne; jeśli nie, natychmiast skontaktuj się z dostawcą.

Sprawdź kabel zasilający i uziemienie kralajnicy.



OBJAŚNIENIE
(A) = Kod i nazwa produktu
(B) = Zasilanie
(C) = Częstotliwość silnika
(D) = Natężenie prądu
(E) = Numer seryjny
(F) = Kod kreskowy
(G) = Producent
(H) = Stopień ochrony
(I) = Waga
(L) = Moc
(M) = Pochodzenie

Rys. nr 17

2.3.1 - Kralajnica z silnikiem jednofazowym

Kralajnica jest wyposażona w kabel zasilający o przekroju 3x1 mm², długości około 1,5 m i wtyczką typu „SHUKO”. Kralajnicę należy podłączyć do sieci 230 V – 50 Hz, stosując wyłącznik różnicowoprądowy termomagnetyczny 10 A ΔI = 0,03 A.

2.3.2 - Kralajnica z silnikiem trójfazowym 400 V

Kralajnica jest wyposażona w kabel zasilający o przekroju 5 x 1 mm², długości około 1,5 m oraz czerwoną wtyczkę CEI 15 A 3F + T. Kralajnicę należy podłączyć do trójfazowej sieci zasilającej o napięciu 400 V i częstotliwości 50 Hz, stosując przy tym wyłącznik różnicowoprądowy termomagnetyczny 10 A ΔI = 0,03 A

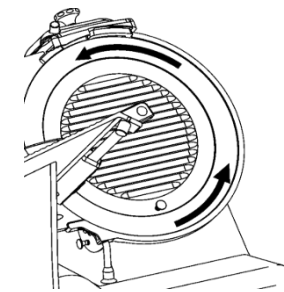
2.3.3 - Kralajnica z silnikiem trójfazowym 230 V

Kralajnica jest wyposażona w kabel zasilający o przekroju 5x1 mm², długości około 1,5 m oraz niebieską wtyczkę 15 A 3F + T zgodną z normą CEI. Kralajnicę należy podłączyć do trójfazowej sieci zasilającej 230 V – 50 Hz, stosując wyłącznik różnicowoprądowy termomagnetyczny 10 A ΔI = 0,03 A

2.3.4 - Kierunek obrotów ostrza

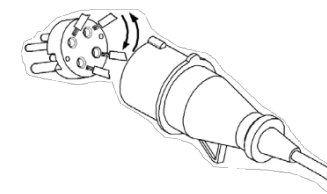
Sprawdź kierunek obrotów ostrza, naciskając przycisk „I” (WŁ.), a zaraz potem przycisk „0” (WYŁ.).

Kierunek obrotu ostrza musi być przeciwny do ruchu wskazówek zegara, patrząc na kralajnicę od strony osłony ostrza (rys. nr 18).



rys. nr 18

W przypadku, gdy kierunek obrotów nie jest prawidłowy, należy odwrócić (rys. nr 19) położenie dwóch z trzech przewodów fazowych (czarny, szary lub brązowy) w wtyczce.

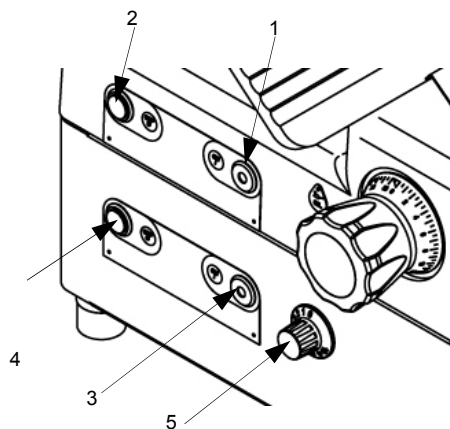


Rys. nr 19

2.4 - ELEMENTY STEROWANIA

Elementy sterujące krawalnicą automatycznej VV i Normal:

1. Przycisk uruchamiający ostrze „I”
2. Przycisk zatrzymujący ostrze „0”
3. Przycisk uruchamiający wózek „I”
4. Przycisk zatrzymujący wózek „0”
5. Regulacja prędkości (w modelach VV)



Rys. nr 20a



Rys. nr 20b

Elementy sterujące krawalnicą z licznikiem plasterków:

1. Przycisk „ON”
2. Przycisk „OFF”
3. Włącza/wyłącza automatyczny przesuw zasobnika; w zależności od wybranego trybu świeci się dioda LED AUTO lub MAN
4. Zwiększ liczbę krążków do pokrojenia
5. Wyświetlacz
6. Zmniejsz liczbę krążków do pokrojenia.
7. Włącza/wyłącza liczenie krążków do pokrojenia. Dioda LED świeci się w pozycji „0 -> ∞”: wyświetlacz pokaże liczbę pokrojonych plasterków. Dioda LED świeci się w pozycji „99 -> 0”: liczbę plasterków do pokrojenia należy ustawić za pomocą przycisków „+” i „-” (patrz 4-6); wyświetlacz (patrz 5) pokaże odliczanie do ustawionej liczby plasterków

15. Po pokrojeniu nie należy pozostawiać produktów spożywczych na urządzeniu. Pokrojone produkty należy przechowywać w miejscu odpowiednim do ich przechowywania.
16. Jeśli pokrojony produkt ma postrzępiony lub nierówny wygląd, naostrzyć ostrze, aby zapobiec nadmiernemu obciążeniu ostrza (rozdz. 5.3).

KROJENIE AUTOMATYCZNE

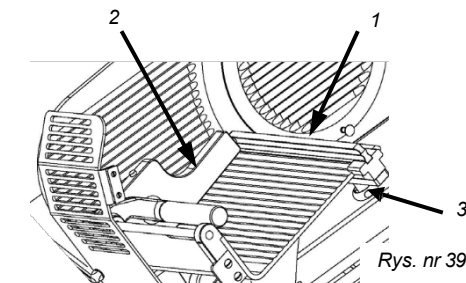
8. Zablokować wózek, obracając pokrętło w pozycję B (rozdz. 2.6, rys. nr 21).
9. Zawsze należy stać w prawidłowej pozycji, aby zapobiec wypadkom lub obrażeniom: nacisnąć przycisk włączający „I” ostrza, a następnie przycisk włączający „I” wózka (**w modelu VV można regulować prędkość za pomocą małego pokrętła**). Stań w odpowiedniej pozycji, aby zapobiec wypadkom i obrażeniom; chwyć popychacz produktu prawą ręką, a lewą rękę umieść w pobliżu osłony krojącej, aby wyjmować plasterki (**nie dotykaj ostrza**). Twoje ciało musi zawsze być ustawione pionowo względem blatu (rys. nr 40).
10. **OSTRZEŻENIE: Zawsze należy stać w takiej pozycji, aby żadna część ciała nie znalazła się w zasięgu ostrza (np. rys. nr 41).**
11. Nie używaj krawalnicy bez produktu spożywczego.
12. Po pokrojeniu nie pozostawiaj żywności na urządzeniu. Przechowuj pokrojoną żywność w miejscu odpowiednim do jej przechowywania.
13. Po pokrojeniu wymaganej ilości produktu należy zatrzymać krawalnicę, naciskając przycisk „OFF”, a następnie ustawić pokrętło regulacji grubości na pozycję „0”.
14. Jeśli pokrojony produkt ma postrzępiony lub nierówny wygląd, naostrzyć ostrze, aby zapobiec nadmiernemu obciążeniu ostrza (**rozdział 5.3**).

5.2 – ŁADOWANIE I CIĘCIE PRODUKTU

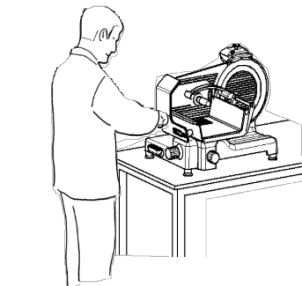
OSTRZEŻENIE: Produkt przeznaczony do cięcia należy ładować do leja wyłącznie przy ustawieniu skali na „0” i wyłączonym silniku, zachowując ostrożność w stosunku do ostrza i ostrzy.

Postępować w następujący sposób:

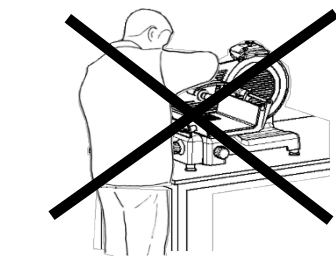
1. ustaw regulowany uchwyt produktu (1) tak, aby pozostawić wystarczającą ilość miejsca na załadunek produktu spożywczego;
2. przesunąć popychacz produktu (2) w prawo, tak aby pozostawić wystarczającą ilość miejsca na załadunek produktu spożywczego.
3. załadować produkt spożywczy;
4. przesunąć regulowany uchwyt produktu (1) w górę, dociskając go do produktu spożywczego, i zabezpieczyć go za pomocą pokrętła (3) (zapobiega to przesuwaniu się produktu podczas krojenia);
5. umieścić popychacz produktu (2) na produkcie (popychacz ten jest dość ciężki, co ułatwia krojenie).
6. w przypadku, gdy do krojenia jest kilka małych produktów spożywczych, możliwe jest krojenie kilku produktów jednocześnie.
7. Za pomocą pokrętła wyboru grubości należy ustawić żądaną grubość krojenia.



Rys. nr 39



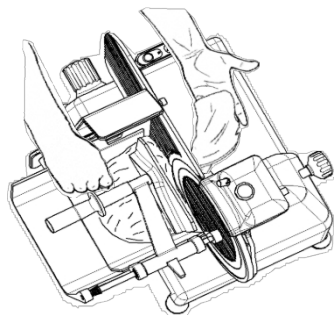
Rys. nr 40



Rys. nr 41

KROJENIE RĘCZNE

8. odblokuj karetkę, przekręcając pokrętło do pozycji A (rozdz. 2.6, rys. nr 21);
9. zajmij prawidłową pozycję, aby zapobiec wypadkom i obrażeniom; chwyć popychacz produktu prawą ręką, a lewą rękę umieść w pobliżu osłony kroju, aby wyjąć plasterki (nie dotykaj ostrza). Twoje ciało musi zawsze znajdować się w pozycji pionowej względem blatu (rys. nr 40).
10. **OSTRZEŻENIE: Zawsze należy stać w pozycji zapobiegającej kontaktowi części ciała z ostrzem (np. rys. nr 41);**
11. naciśnij przycisk „ON” ostrza;
12. delikatnie popchnij zespół leja (lej + popychacz produktu + trzonek) w kierunku ostrza, nie wywierając nadmiernego nacisku na produkt za pomocą popychacza. Produkt dociskany do ostrza jest krojony na plasterki, które następnie przechodzą przez osłonę (rys. nr 42);
13. nie używać krawalnicy bez produktu spożywczego;
14. po pokrojeniu wymaganej ilości produktu, zatrzymaj krawalnicę, naciskając przycisk „OFF” i ustaw pokrętło wyboru grubości na „0”;



Rys. nr 42

2.4.1 - Czyszczenie i konserwacja elementów sterujących

Przyciski zamontowane w tym urządzeniu charakteryzują się wyjątkowo wysoką jakością i można je myć wodą, ponieważ posiadają stopień ochrony IP67.

Jeśli przyciski ulegną zablokowaniu po dotknięciu brudnymi rękami, nie należy używać noży ani ostrych narzędzi w celu ich odblokowania.

UWAGA! Przed każdą czynnością czyszczącą należy wyciągnąć wtyczkę zasilania, przenieść urządzenie w odpowiednie miejsce i spryskać przyciski gorącą wodą (unikać strumieni pod wysokim ciśnieniem).

Należy **UWAŻAĆ**, aby woda nie przedostała się do innych części urządzenia, ze względów bezpieczeństwa elektrycznego oraz w celu zachowania żywotności urządzenia.

Czynność ta powinna zmiękczyć tłuszcz i brud, uwalniając przyciski.

Po odblokowaniu przycisków należy je kilkakrotnie nacisnąć (przy odłączonej wtyczce), aby usunąć wszelkie pozostałości brudu znajdujące się w ich wnętrzu. Jeśli operacja nie powiedzie się za pierwszym razem, należy powtórzyć mycie kilka razy, aż przyciski zostaną całkowicie oczyszczone z brudu.

W przeciwnym razie należy zaprzestać użytkowania urządzenia i skontaktować się z Centrum Serwisowym w celu wymiany przycisków.

Gwarancja nie obejmuje przycisków, które zostały zarysowane lub uszkodzone przy użyciu tępych narzędzi.

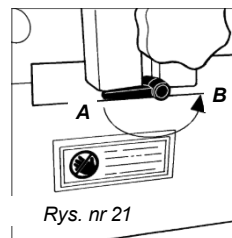
2.5 - KONTROLA WSTĘPNA

(patrz rys. nr 21)

Przed rozpoczęciem testów upewnij się, że płyta mocująca produkt jest dobrze zablokowana, a następnie sprawdź działanie, postępując zgodnie z poniższą procedurą:

Tryb pracy ręcznej

Odblokować wózek, obracając pokrętło do pozycji A (patrz rys. nr 21):



Dźwignia blokady/odblokowania wózka

A – Wózek odblokowany
B – Wózek zablokowany

Rys. nr 21

- sprawdzić ręczne przesuwanie wózka
- naciśnij przycisk włączania (poz. 1) i wyłączania (poz. 2) ostrza (patrz rys. nr 24);
- sprawdzić, czy krawalnica przestaje działać po odkręceniu śruby mocującej osłonę ostrza (patrz rys. nr 29 – poz. 21).
- przy uruchomionej maszynie odłączyć ją od zasilania, a następnie podłączyć ponownie, aby sprawdzić, czy nie uruchamia się automatycznie.

Tryb pracy automatycznej

Przed przystąpieniem do testowania należy upewnić się, że zasobnik na mięso jest prawidłowo zamknięty, a pokrętło znajduje się w pozycji B (patrz rys. nr 21):

- naciśnij przycisk włączania (nr 1) i wyłączania (nr 2) ostrza (patrz rys. nr 24);
- sprawdzić działanie wózka, naciskając przycisk włączający (poz. 4), a następnie wyłączający (poz. 3) (patrz rys. nr 24);
- sprawdzić, czy krawalnica przestaje działać po odkręceniu śruby mocującej osłonę ostrza (patrz rys. nr 29 – poz. 21).
- Gdy urządzenie jest włączone, odłączyć je od zasilania, a następnie podłączyć ponownie, aby sprawdzić, czy nie uruchamia się automatycznie.

ROZDZ. 3 – INFORMACJE O URZĄDZENIU

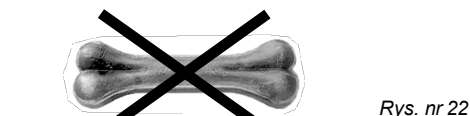
3.1 - OGÓLNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne środki ostrożności, choć wydają się oczywiste, mają fundamentalne znaczenie i należy ich przestrzegać podczas instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia oraz w przypadku ewentualnych usterek.

- Krajalnica jest przeznaczona do krojenia świeżego, przyprawionego i gotowanego mięsa, wędlin i warzyw, niezamrożonych i bez kości, o temperaturze maksymalnej do 20°C (rys. 22). Każde inne użycie należy uznać za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za:

- ⇒ ingerencję w maszynę przez osoby nieupoważnione;
- ⇒ części zostały wymienione na nieoryginalne;
- ⇒ instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji nie są dokładnie przestrzegane;
- ⇒ powierzchnie maszyny są czyszczone nieodpowiednimi środkami.

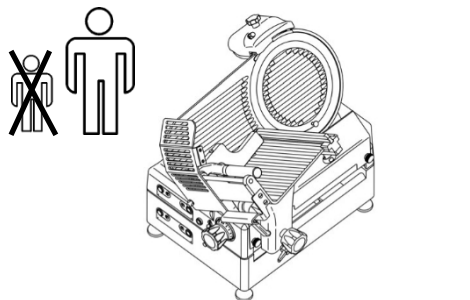
- Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu, aby można było z niej korzystać w przyszłości (rys. nr 23).
- Krajalnica może być używana wyłącznie przez przeszkolony personel, który zna normy bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji.
- W przypadku rotacji personelu nowi operatorzy muszą zostać odpowiednio przeszkoleni.
- Nie wolno pozwalać na używanie krajalnicy przez dzieci lub osoby nieprzeszkolone (rys. nr 24).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- Podczas rutynowej konserwacji lub czyszczenia krajalnicy (po zdjęciu osłony) należy dokładnie ocenić wszelkie pozostałe zagrożenia.
- Podczas konserwacji lub czyszczenia niezwykle ważne jest, aby operator był w pełni skoncentrowany na wykonywanych czynnościach.
- Nie używać substancji żrących ani łatwopalnych do czyszczenia krajalnicy (rys. nr 25);
- używać wyłącznie dostarczonego środka czyszczącego (rys. nr 25);
- Aby wyczyścić krajalnicę, należy dokładnie postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale: „Czyszczenie rutynowe”



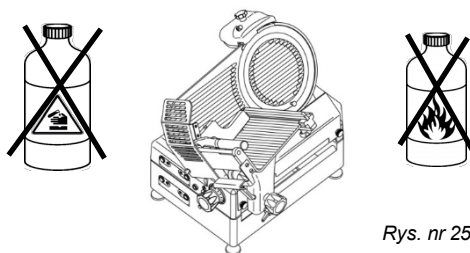
Rys. nr 22



Rys. nr 23



Rys. nr 24



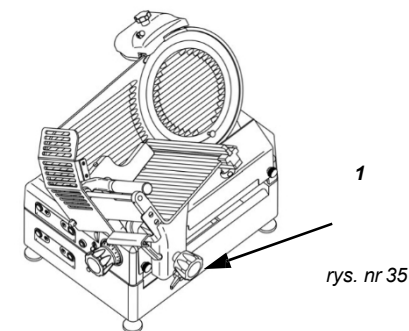
Rys. nr 25

ROZDZ. 5 – UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

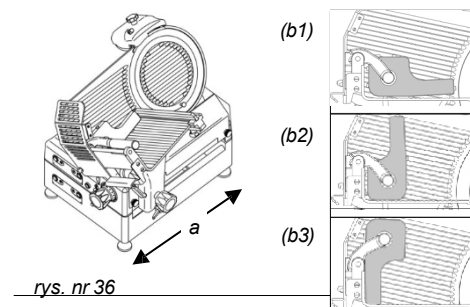
5.1 – KONTROLA PRZED URUCHOMIENIEM

Przed każdym użyciem należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- sprawdź, czy krajalnica jest prawidłowo zamontowana – patrz rozdział 2;
- upewnij się, że osłona dłoni została prawidłowo zamontowana i dokręcona
- sprawdź, czy zasobnik jest dobrze zamocowany za pomocą pokrętła blokującego (rys. nr 35, poz. 1);
- Sprawdź, czy zasobnik porusza się swobodnie i czy na blacie nie ma żadnych przeszkód (rys. nr 36, poz. a);
- sprawdź, czy popychacz produktu można łatwo podnosić i opuszczać oraz czy ruch nie jest w żaden sposób utrudniony;
- sprawdź, czy ramię dociskające towar swobodnie się podnosi i opuszcza, tak aby nic nie utrudniało jego ruchu (rys. nr 36, poz. b1-2-3);

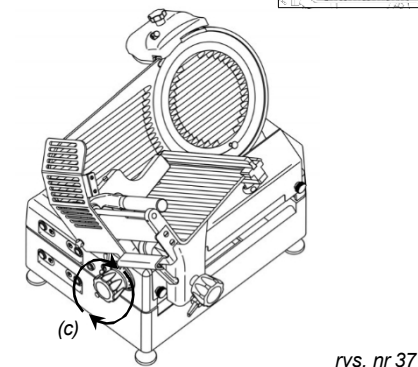


rys. nr 35



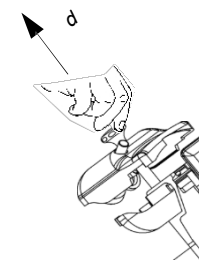
rys. nr 36

- sprawdź, czy miernik grubości otwiera się i zamyka prawidłowo, obracając grubość pokrętła wyboru w prawo i w lewo (rys. nr 37, poz. c);



rys. nr 37

- sprawdź, czy ostrzałka jest dobrze zamocowana do urządzenia, czy można ją łatwo wyjąć i czy nic jej nie blokuje (rys. nr 38, poz. d).



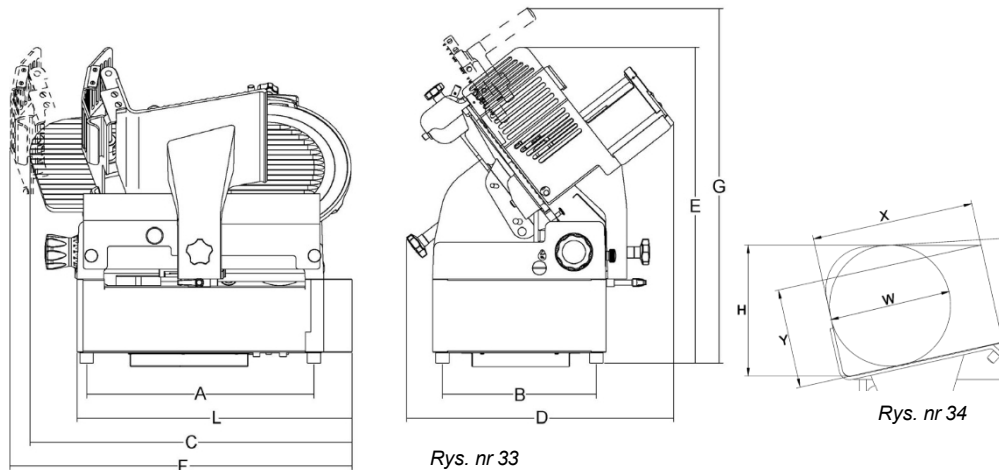
Rys. nr 38

4.3 – OPIS MASZyny

Profesjonalne krajalnice z certyfikatem CE zostały zaprojektowane i wyprodukowane przez naszą firmę specjalnie do krojenia produktów spożywczych (wędlin, wyrobów mięsnych i warzyw) i gwarantują:

- maksymalne bezpieczeństwo podczas użytkowania, czyszczenia i konserwacji;
- maksymalną higienę dzięki starannemu doborowi materiałów mających kontakt z produktami spożywczymi oraz eliminacji ostrych krawędzi stykających się z produktem, co ułatwia czyszczenie i demontaż części;
- maksymalną precyzję krojenia dzięki mechanizmowi krzywkowemu;
- wszystkie elementy mają solidną i stabilną konstrukcję;
- maksymalna cicha praca dzięki zastosowaniu przekładni pasowych;
- łatwa obsługa.

4.4 – WYMIARY OGÓLNE, MASY, CECHY ...



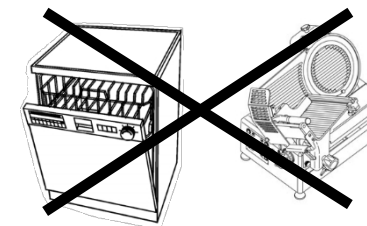
TAB. nr 1 – WYMIARY I CECHY TECHNICZNE

Model	Jedn.	300
Średnica ostrza	mm	300
AxB	mm	428x290
CxDxE	mm	605 x 502 x 594
SxGxG	mm	643 x 502 x 667
Zbiornik	mm	250x275
Długość wózka	mm	275
X Y H W	mm	260 175 223 207
Grubość cięcia	mm	19
Silnik	W/KM	210 + 180 / 0,29 + 0,24
Waga netto	kg	42,6
Źródło zasilania		230–400 V / 50 Hz
Poziom hałasu	dB	≤ 60

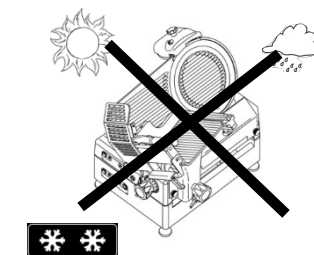
OSTRZEŻENIE:

Dane techniczne dotyczące krajalnicy podano na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.

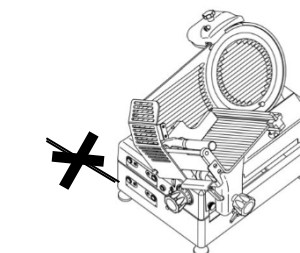
- Nie należy myć krajalnicy w zmywarce (rys. nr 26) ani strumieniem wody, nie należy zanurzać jej w wodzie ani innych płynach.
- Nie należy wystawiać krajalnicy na działanie czynników szkodliwych, takich jak słońce, deszcz, rozpryski cieczy, wilgoć, lód (rys. nr 27).
- Nie wyciągać krajalnicy ani przewodu zasilającego (rys. nr 28) w celu odłączenia jej od zasilania.
- Należy regularnie sprawdzać stan przewodu zasilającego; zużyty lub w jakikolwiek sposób uszkodzony przewód stanowi poważne zagrożenie elektryczne.
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, przed ponownym użyciem należy zlecić jego przegląd i kontrolę w „Centrum serwisowym”.
- Jeśli krajalnica wykazuje oznaki nieprawidłowego działania, zaleca się jej wyłączenie i zaprzestanie użytkowania; nie należy jej naprawiać, lecz skontaktować się z „Centrum serwisowym” – dane kontaktowe znajdują się na tylnej okładce niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj krajalnicy podłączonej do zasilania, gdy nie jest używana. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- Mimo że urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenia chroniące przed niebezpiecznymi punktami, nie należy zbliżać rąk do ostrza ani innych ruchomych części.
- Nigdy nie kroić produktu bez użycia popychacza.
- Nie przyjmować pozycji, w których części ciała mogą wejść w bezpośredni kontakt z ostrzem.



Rys. nr 26



Rys. nr 27



Rys. nr 28

ROZDZ. 4 – ZAPOZNANIE SIĘ Z KRAJARKĄ

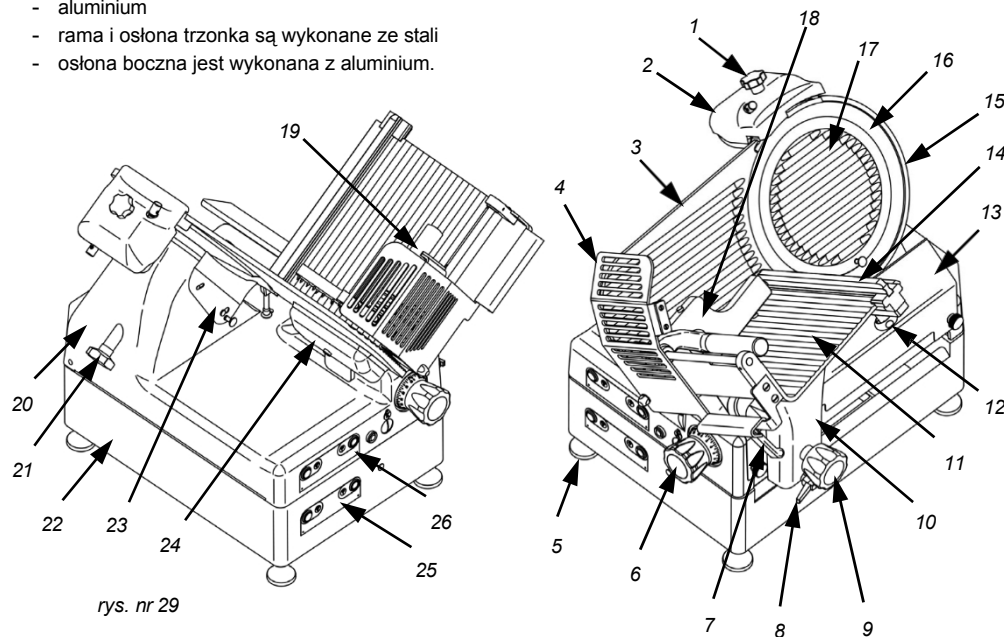
4.1 - CECHY KONSTRUKCYJNE

Krajalnica wykonana jest z anodowanego stopu aluminium (AlMg3) – materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością (higienicznego), który jest odporny na działanie kwasów i soli, a także wykazuje wysoką odporność na utlenianie.

Ostrze wykonane jest ze stali 100 Cr6, szlifowanej, chromowanej i hartowanej, co zapewnia precyzję krojenia nawet po ostrzeniu.

Większość pozostałych elementów wykonana jest z:

- tworzywa ABS dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- stali AISI
- aluminium
- rama i osłona trzonka są wykonane ze stali
- osłona boczna jest wykonana z aluminium.



rys. nr 29

OPIS:

1	Pokrętko	14	Regulowany uchwyt produktu
2	Oslona ostrzalaki	15	Pierścień ochronny ostrza
3	Płytkę do pomiaru grubości	16	Ostrze
4	Oslona dłoni	17	Oslona ostrza
5	Podstawa	18	Popychacz produktu
6	Uchwyt z podziałką	19	Pokrętko popychacza produktu
7	Uchwyt trzpienia	20	Podstawa
8	Dźwignia mechanizmu osłony ostrza	21	Uchwyt drążka łączącego
9	Pokrętko trzpienia	22	Obudowa
10	Stojak	23	Deflektor
11	Zasobnik produktu	24	Oslona wspornika płyty miernika grubości
12	Pokrętko do regulacji uchwytu produktu	25	Sterowanie automatyką
13	Oslona trzpienia	26	Sterowanie ostrzem

4.2 - URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA ZAINSTALOWANE NA MASZYNIE

4.2.1 - Bezpieczeństwo mechaniczne

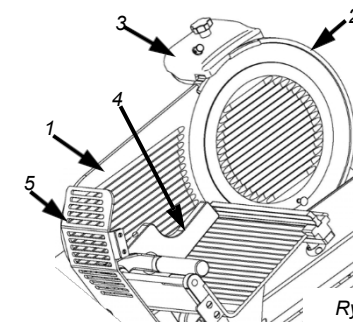
Jeśli chodzi o bezpieczeństwo mechaniczne, krajalnica opisana w niniejszej instrukcji spełnia wymagania:

- dyrektywy maszynowej CEE 2006/42.

Bezpieczeństwo zapewniają:

(rys. nr 30)

- Płaszczyzna pomiarowa (nr ref. 1);
- Pierścień (nr ref. 2);
- Nasadka (nr ref. 3);
- Popychacz produktu (nr ref. 4);
- Osłona dłoni (nr ref. 5);
- Wózek przemieszcza się tylko wtedy, gdy płaszczyzna miernika grubości znajduje się w pozycji „0”, na końcu toru i w kierunku operatora.



Rys. nr 30

4.2.2 - Bezpieczeństwo elektryczne

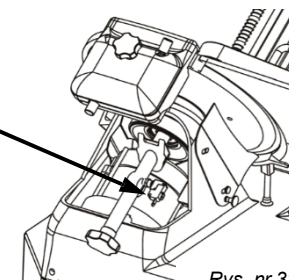
W zakresie bezpieczeństwa elektrycznego krajalnica opisana w niniejszej instrukcji jest zgodna z:

- dyrektywie 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia;
- dyrektywie 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej.

Krajalnica jest wyposażona w:

- mikroprzełącznik na osłonie ostrza, który powoduje zatrzymanie urządzenia w przypadku wyjęcia cięgła osłony ostrza oraz uniemożliwia włączenie krajalnicy, jeśli osłona ostrza nie jest prawidłowo zamknięta (rys. nr 31);

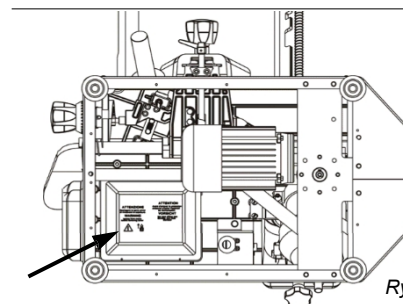
Mikro



Rys. nr 31

- Przekaźnik w obwodzie sterującym, który zapewnia ponowne uruchomienie maszyny w przypadku awaryjnej przerwy w dostawie prądu (rys. nr 32).

Przekaźnik w obwodzie



Rys. nr 32

Chociaż profesjonalne krajalnice CE są wyposażone w standardowe zabezpieczenia elektryczne i mechaniczne (do krojenia oraz do czyszczenia i konserwacji), ISTNIEJE RYZYKO RESZTKOWE, którego nie da się całkowicie wyeliminować. Ryzyko to zostało zaznaczone w niniejszej instrukcji w formie **OSTRZEŻENIA**. Dotyczy ono zagrożeń związanych z skaleczeniami, stłuczeniami i innymi urazami spowodowanymi przez ostrze lub inne części maszyny.