

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

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).

Krajalnica wyłączy się samoczynnie w następujących przypadkach:

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

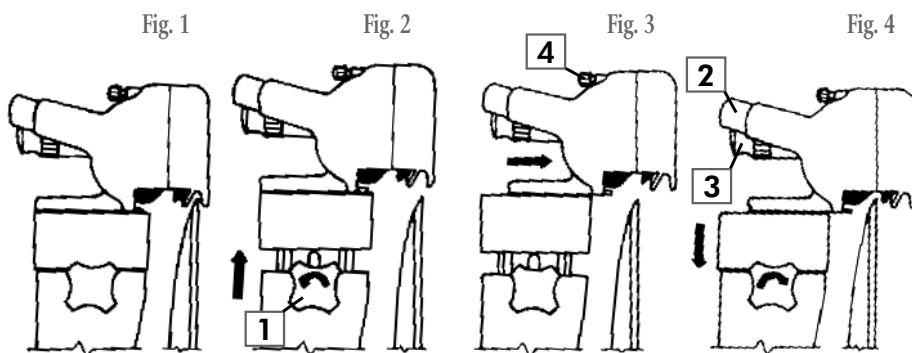
Ponowne włączenie krajalnicy, po naciśnięciu zielonego elementu sterującego START, jest możliwe dopiero po usunięciu powyższych czynników uniemożliwiających bezpieczną pracę.

Ostrzenie noża

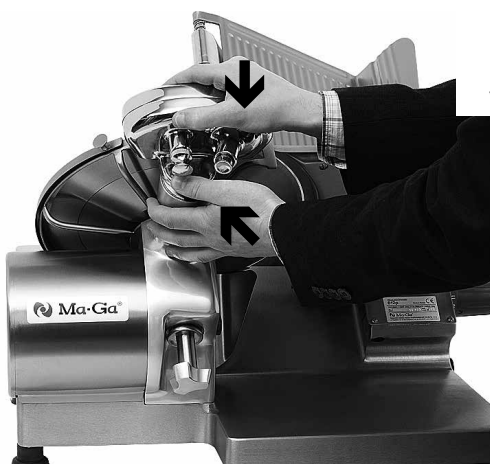
Podczas eksploatacji krajalnicy konieczne jest okresowe ostrzenie noża krojącego żywność. Służy do tego ostrzarka umocowana na stałe do krajalnicy, nad krawędzią noża.

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



Rys. 8. Przesuwanie do ostrzenia

Fig. 1 Zespół ostrzarki w normalnym położeniu, tarcze ściernie są odsunięte, krawędź noża jest osłonięta.

Fig. 2 Należy poluźnić 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 ściernie znalazły się nad ostrzem noża. Należy wcisnąć całą ostrzarkę w dół, do oporu (Rys. 8) i zablokować w tej pozycji, przykręcając pokrętkę znajdującym się z boku (Rys. 7, poz. 1). W tym położeniu ostrzarka jest przygotowana do ostrzenia noża.

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

1. Włączyć krajalnicę.
2. Nacisnąć przycisk popychacza ostrzarki (Rys.7, poz.2 – ten z wgłębieniem) na czas 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.
3. Wyłączyć silnik i sprawdzić wizualnie krawędź noża. Ostrość może być sprawdzona paskiem papieru, który należy przeciągnąć w poprzek ostrza (przy nieruchomym nożu). Ostry nóż przetnie papier bez trudności.
4. Po naostrzeniu noża należy usunąć zanieczyszczenia spowodowane osypywaniem się tarcz ściernych. W tym celu (przy wysuniętej ku górze ostrzarce) należy zdjąć pokrywę noża i oczyścić nóż, a następnie założyć tę pokrywę na swoje miejsce.



Rys. 9. Ostrzenie noża

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.

KONSERWACJA

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 silniki i elementy wyposażenia elektrycznego, które nie posiadają hermetycznych obudów. Przy czyszczeniu krajalnicy należy wykonać następujące czynności:

- | | |
|---|---|
| a) ustawić pokrętkę regulatora plastra w położeniu zerowym, | g) odkręcić śrubę pokrywy noża (Rys. 2, poz. 7), gdy ona samoczynnie opadnie, zdjęć tę pokrywę (Rys. 11), |
| b) wyjąć wtyczkę z gniazda sieci zasilającej, | h) zdjęć tacę i odkręcić prowadnicę plastra (Rys. 12), |
| c) zdjęć dociskacz żywności, odkręcając śrubę łączącą, | i) wyczyścić maszynę z resztek żywności, zwracając szczególną uwagę na nóż i pokrywę noża, |
| d) przesunąć stół w kierunku pokrętki regulatora grubości plastra (Rys. 11), do usłyszenia charakterystycznego trzasku, | j) wytrzeć do sucha wszystkie elementy krajalnicy, |
| e) poluźnić pokrętkę mocowania stołu (max 1 obrót), | k) założyć na swoje miejsca zdemontowane elementy. |
| f) uchwycić oburącz wspornik stołu (Rys. 11) i wysunąć go do góry, | |

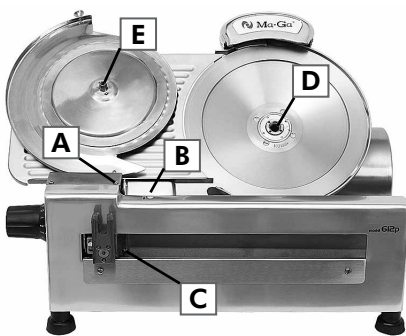
Uwaga:

W trakcie czyszczenia ostrzarka powinna być wysunięta ku górze. Umożliwia to dokładne usunięcie resztek żywności z osłony ostrza noża. W tym celu należy poluźnić 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 skaleczenie podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie noża lub wysuniętej ostrzarce (Rys. 13). Osłony tej nie wolno demontować. Resztki żywności spod tej osłony należy usuwać przy pomocy szczotki dołączonej do krajalnicy.

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.



Rys. 14. Punkty smarne

Smarowanie krajalnicy

Krajalnica 612p wymaga okresowego smarowania, w punktach pokazanych na rys. 14.

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 pokrętkę regulatora plastra powinno być ustawione w położeniu zerowym, a stół podawczy musi być przesunięty w krańcowe położenie, w pobliżu tego pokrętki (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 ściągniętą i zakonserwować ją również tym olejem.

NIE SMAROWAĆ KRAJALNICY OLEJEM JADALNYM!!!

Konserwacja ostrzarki

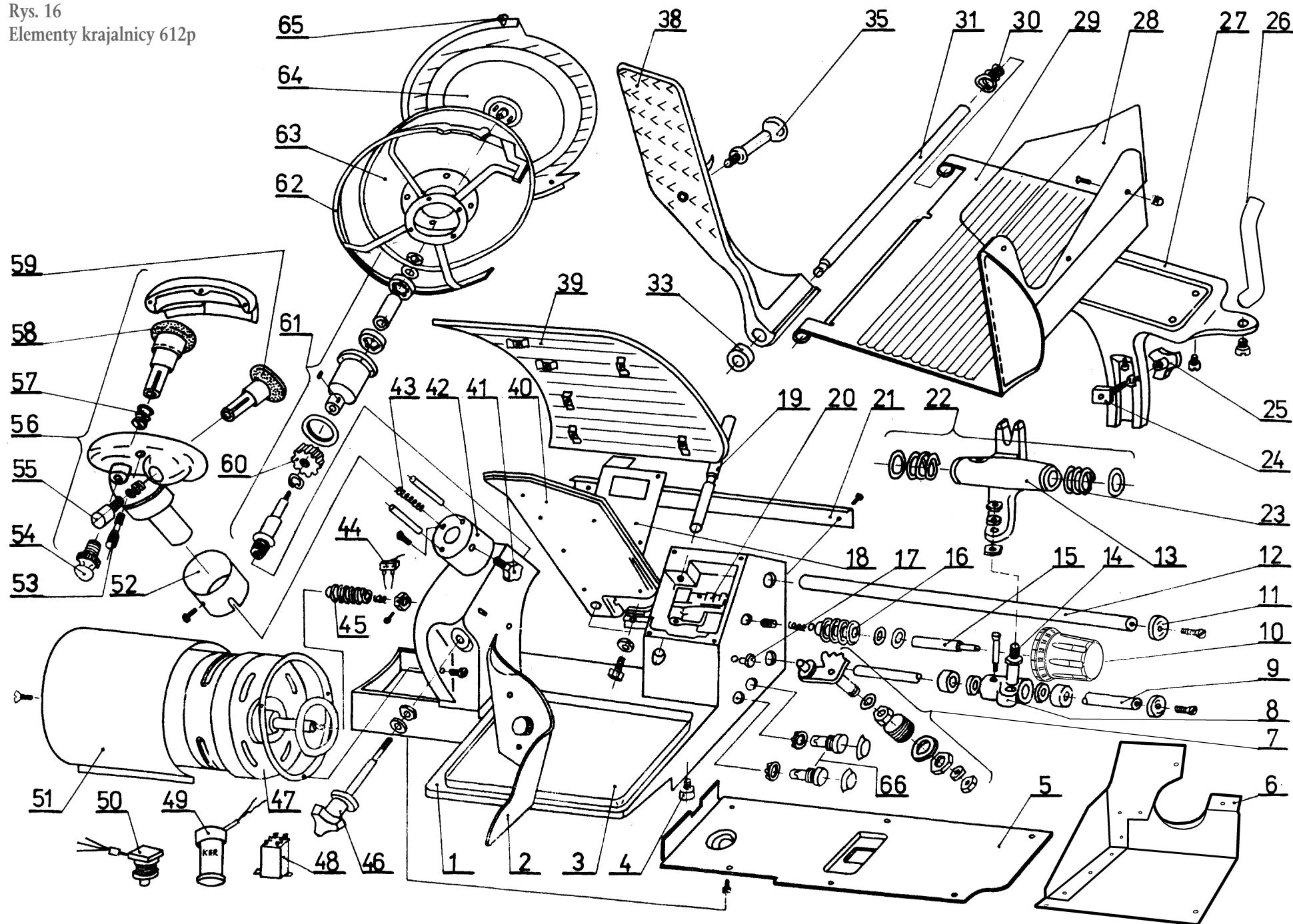
Aby przeprowadzić konserwację ostrzarki, należy wymontować ją z krajalnicy. W tym celu należy wykręcać pokrętkę z boku korpusu przekładni (Rys. 7, poz. 1) tak długo, aż będzie można całkowicie wyjąć ją z gniazda korpusu. Dostęp do tarcz ściernych ostrzarki jest możliwy po odkręceniu śruby łączącej korpus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

- Tarczę ostrzącą (uruchamianą przez popychanie - rys. 7 poz. 2) po prostu wyciągnąć. Jest ona utrzymywana jedynie sprężystym zaczepem.
- Tarczę gładzącą (uruchamianą przez odciąganie) wyjąć po odkręceniu odciągacza (Rys. 7, poz. 3). Należy zachować ostrożność aby nie zgubić luźnych elementów.
- Tarcze ściernie myć dokładnie alkoholem, usuwając tłuszcz i soki. Zużyte tarcze wymienić na nowe.
- Po umyciu części metalowe powinny być wysuszone.
- W ostrzarce należy co kwartał oliwić olejem dostarczonym z krajalnicą wszystkie części ruchome, jak wrzecionka tarcz szlifujących i otwory prowadzące te tarcze.
- Przy montażu tarczy gładzącej włożyć prowadnicę na wrzecionko, założyć sprężynę i wsunąć całość do otworu korpusu, wzdłuż występu prowadzącego, następnie przykręcić odciągacz.
- Przy montażu tarczy ostrzącej wsunąć ją do gniazda.
- Skręcić pokrywę z korpusem ostrzarki i całość założyć na krajalnicę.



Rys. 15. Ostrzarka noża

Rys. 16
Elementy krajalnicy 612p



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	Ośłona instalacji elektrycznej
6	125	Ośłona dolna
7	130	Podzespół zębarki
8	170	Tuleja ślizgowa kpl
9	104	Prowadnik tulei ślizgowej
10	4030	Pokrętło regulatora kpl
11	106	Ośłona prowadnika
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

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
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 ściągająca 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
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

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

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