

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

Włączenie napędu elektrycznego jest możliwe po wciśnięciu zielonego elementu sterowniczego włączającego START (Rys. 2, poz. 6). Po włączeniu napędu zapala się lampka sygnalizacyjna (Rys. 2 poz. 8).

Wyłączenia maszyny dokonuje się po wciśnięciu czerwonego elementu sterowniczego włączającego STOP.

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.

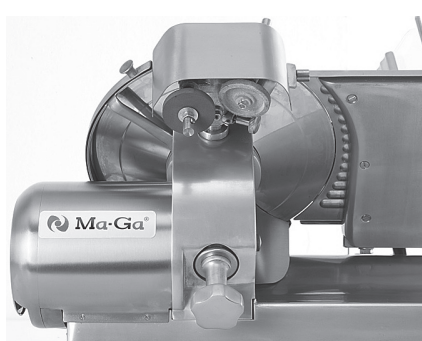
Ostrzenie noża

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

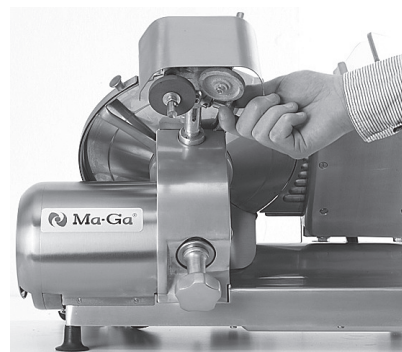
Przed przystąpieniem do ostrzenia nóż powinien być suchy i oczyszczony z tłuszczu. Tłusty nóż uniemożliwia prawidłowe ostrzenie z uwagi na zapychanie się por ściernic ostrzarki.

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

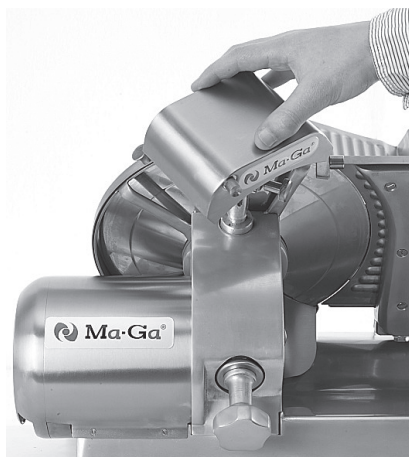
1. Zespół ostrzarki w normalnym położeniu, ściernice są odsunięte, krawędź noża jest osłonięta (Rys. 5)
2. Należy poluźnić pokrętko z boku ostrzarki, na korpusie przekładni, pod nożem (Rys. 6). Ostrzarka samoczynnie odskoczy do góry.
3. Teraz przekreślić ostrzarkę o 180° (Rys. 7)



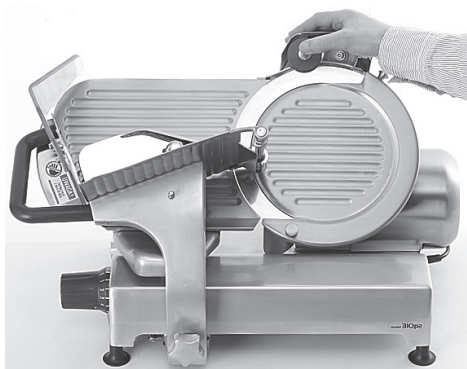
Rys. 5 Ostrzarka jako osłona ostrza



Rys. 6 Poluzowanie pokrętki ostrzarki



Rys. 7. Przygotowanie do ostrzenia



Rys. 8. Ostrzenie noża

4. Gdy ściernice znajdą się nad ostrzem noża, wcisnąć ostrzarkę w dół, do oporu i zablokować w tej pozycji, przykręcając pokrętkę znajdującą się z boku. W tym położeniu ostrzarka jest przygotowana do ostrzenia noża.

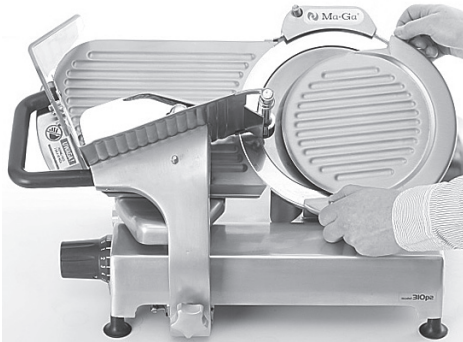
W celu dokonania ostrzenia noża krajalnica musi być kompletna i przygotowana jak do cięcia żywności. Należy wykonać następujące czynności:

1. Włączyć krajalnicę.
2. Wcisnąć przycisk popychacza ostrzarki (ten z tyłu) na czas 5-10 sek, a następnie nacisnąć przycisk gładzący (Rys. 8, ten z przodu) na ten sam okres czasu. Powinno to wystarczyć przy regularnym ostrzeniu noża. Jeśli krawędź noża uległa wyszczerbieniu, należy ostrzyć dłużej. Na zakończenie procesu ostrzenia należy jednocześnie (przez 2-3 sek) nacisnąć obydwie popychacze (Rys. 8).
3. Wyłączyć silnik i sprawdzić wizualnie krawędź noża. Ostrość może być sprawdzona paskiem papieru, który należy przeciągnąć w poprzek ostrza (przy nieruchomym nożu). Ostry nóż przetnie papier bez trudności.
4. Po naostrzeniu noża należy usunąć zanieczyszczenia, spowodowane osypywaniem się tarcz ściernych. W tym celu należy zdjąć pokrywę noża i oczyścić nóż, a następnie założyć tę pokrywę na swoje miejsce.

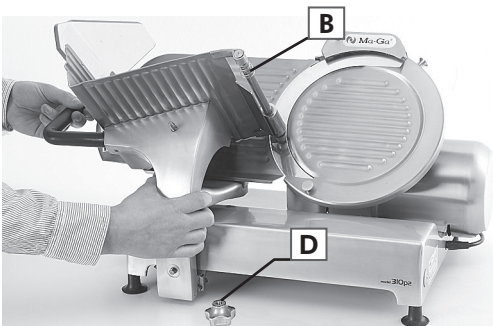
Uwaga:

Nóż powinien być bezwzględnie ostrzony jeżeli pogorszy się jakość krojenia. Czynność ostrzenia powinna być wykonywana łagodnie, bez nadużywania siły przy manipulowaniu popychaczami ostrzarki.

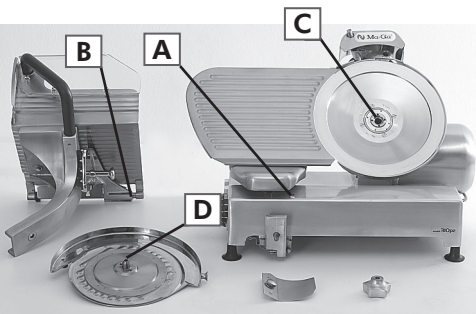
KONSERWACJA



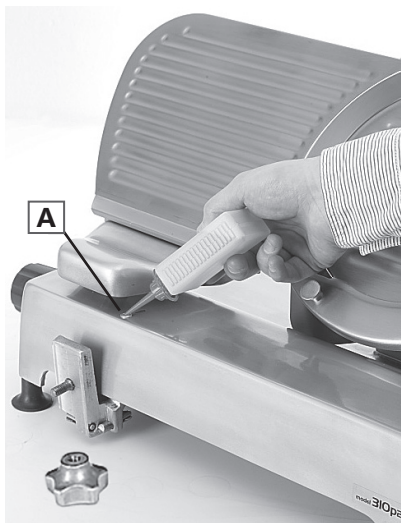
Rys. 9. Zdejmowanie lub zakładanie pokrywy noża



Rys. 10. Zdejmowanie stołu



Rys. 11. Krajalnica podczas czyszczenia



Rys. 12. Smarowanie krajalnicy

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 pokrętło regulatora plastra w położeniu zerowym,
- wyjąć wtyczkę z gniazda sieci zasilającej,
- przesunąć stół do oporu, w kierunku pokrętła regulatora plastra (Rys. 10), aż do usłyszenia charakterystycznego trzasku - nastąpi blokada przesuwu,
- odkręcić pokrętło mocowania stołu (Rys. 1, poz. 7),
- uchwycić wspornik stołu (Rys. 10) i zdjąć go, wraz ze stołem podawczym,
- odkręcić śrubę pokrywy noża (Rys. 2, poz. 7), gdy ona samoczynnie opadnie, zdjąć tę pokrywę (Rys. 9),
- zdzjąć tacę i odkręcić prowadnicę plastra (Rys. 2, poz. 4),
- 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:

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

W trakcie czyszczenia ostrzarka powinna być wysunięta. Umożliwia to dokładne usunięcie resztek żywności z osłony noża. W tym celu należy położyć pokrętło z boku korpusu przekładni. Ostrzarka powinna odskoczyć do góry. Po wyczyszczeniu ostrzarkę należy wcisnąć w dolne położenie i dokręcić tym pokrętłem.

Nóż krajalnicy jest ostniony trwale osłoną uniemożliwiającą skaleczenie podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie noża lub wysuniętej ostrzance. Osłona tej nie wolno demontować. Resztki żywności spod tej osłony należy usuwać przy pomocy szczotki dołączonej do krajalnicy.

Stół podawczy jest wyposażony w przezroczystą osłonę (Rys. 2, poz. 11), utrudniającą manipulowanie ręką podczas krojenia żywności oraz chroniącą przed odpryskami. Osłona ta jest przykręcona trwale i nie wolno jej demontować. Zdjęty stół podawczy należy czyścić ostrożnie, aby nie uszkodzić tej osłony.

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

Smarowanie krajalnicy

Krajalnica 310p2 wymaga okresowego smarowania w punktach, pokazanych na Rys. 10 i 11 oraz w sposób pokazany na Rys. 12. Przed rozpoczęciem smarowania krajalnica powinna być wyczyszczona zgodnie z pkt. 6.1.

Czynności codzienne:

[A] Smarowanie prowadnika głównego

[B] Smarowanie prowadnika stołu i końcówki wałka łożyskowego

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

Czynności comiesięczne:

[C] Smarować raz w miesiącu olejem przekładniowym - kilka kropel.

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

Czynności cokwartalne:

[D] Smarować raz na kwartał smarem stałym.

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

NIE SMAROWAĆ KRAJALNICY OLEJEM JADALNYM!!!

Konserwacja ostrzarki

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

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

Na rys. 13 jest pokazany schemat współdziałania elementów krajalnicy 310p2. Numery odnośników dla poszczególnych części są zgodne z liczbami porządkowymi katalogu części zamiennych.