

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

Włączenie napędu elektrycznego jest możliwe po wciśnięciu zielonego przycisku sterowniczego włączającego START (Rys. 2, poz. 5). Po włączeniu napędu zapala się lampka sygnalizacyjna (Rys. 2 poz. 7).

Wyłączenia maszyny dokonuje się po wciśnięciu czerwonego przycisku sterowniczego wyłączającego STOP.

Krajalnica wyłączy się samoczynnie w następujących przypadkach:

- a) jeżeli zostanie poluźniona śruba ściągająca (Rys. 2, poz. 6),
- b) przy chwilowym choćby zaniku napięcia w sieci zasilającej.

Ponowne włączenie krajalnicy, po naciśnięciu zielonego przycisku 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 chwycić za osłonę ostrzarki i unieść całość do momentu wysunięcia się korpusu ostrzarki z trzpienia.
3. Teraz przekręcić ostrzarkę o 180 °C po czym nasunąć na trzpień aż do oporu (Rys. 7).
4. W tym położeniu ostrzarka jest gotowa do ostrzenia noża (Rys. 8).



Rys. 5 Ostrzarka jako osłona ostrza



Rys. 6 Wysłunięcie ostrzarki z trzpienia



Rys. 7. Przygotowanie do ostrzenia



Rys. 8. Ostrzenie noża

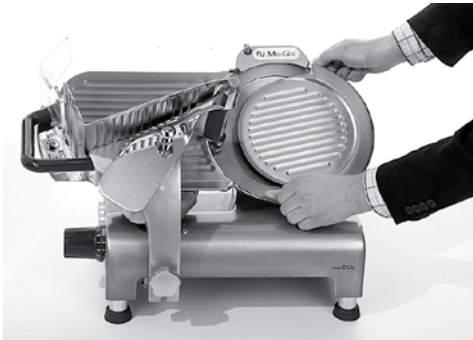
W celu dokonania ostrzenia noża krajalnica musi być kompletna i przygotowana jak do cięcia żywności. Należy wykonać następujące czynności:

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 obydwa 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.

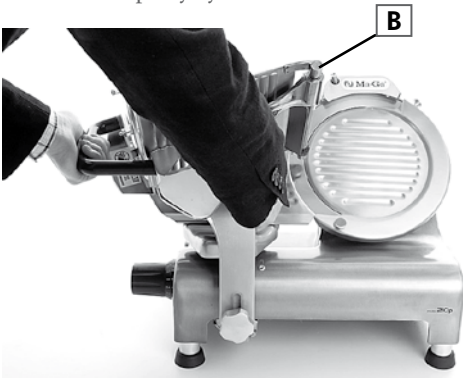
Uwaga:

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

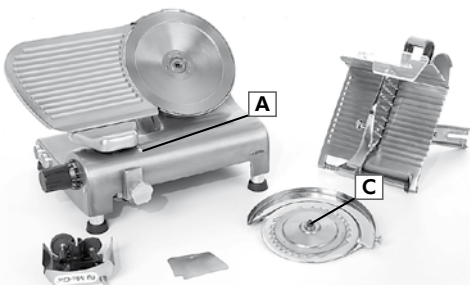
KONSERWACJA



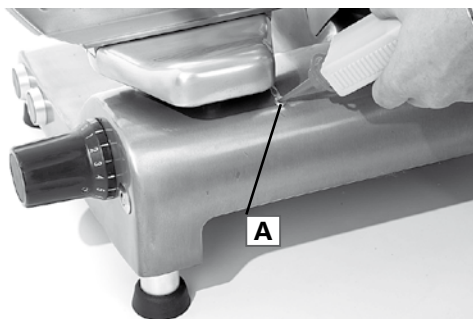
Rys. 9. Zdejmowanie lub zakładanie pokrywy noża



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. 6), gdy ona samoczynnie opadnie, zdjąć tę pokrywę (Rys. 9),
- odkręcić prowadnicę plastra (Rys. 2, poz. 3),
- 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 zdjęta z krajalnicy (trzcienia). Umożliwia to dokładne usunięcie resztek żywności z osłony noża jak i dokładne wyczyszczenie ostrzarki. Po wyczyszczeniu ostrzarkę należy nasunąć na trzpień.

Nóż krajalnicy jest osłonięty trwale osłoną uniemożliwiającą skałeczenie podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie noża lub wysuniętej ostrzarki. 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 (Rys. 2, poz. 8), 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. Zdjęte z krajalnicy elementy do czyszczenia są pokazane na Rys. 11.

Smarowanie krajalnicy

Krajalnica 210p 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

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 smarem stałym.

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

Czynności cokwartalne:

Ostrzarkę - części obracające się tzn.: wrzcionka smarować olejem przekładniowym.

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

NIE SMAROWAĆ KRAJALNICY OLEJEM JADALNYM!!!

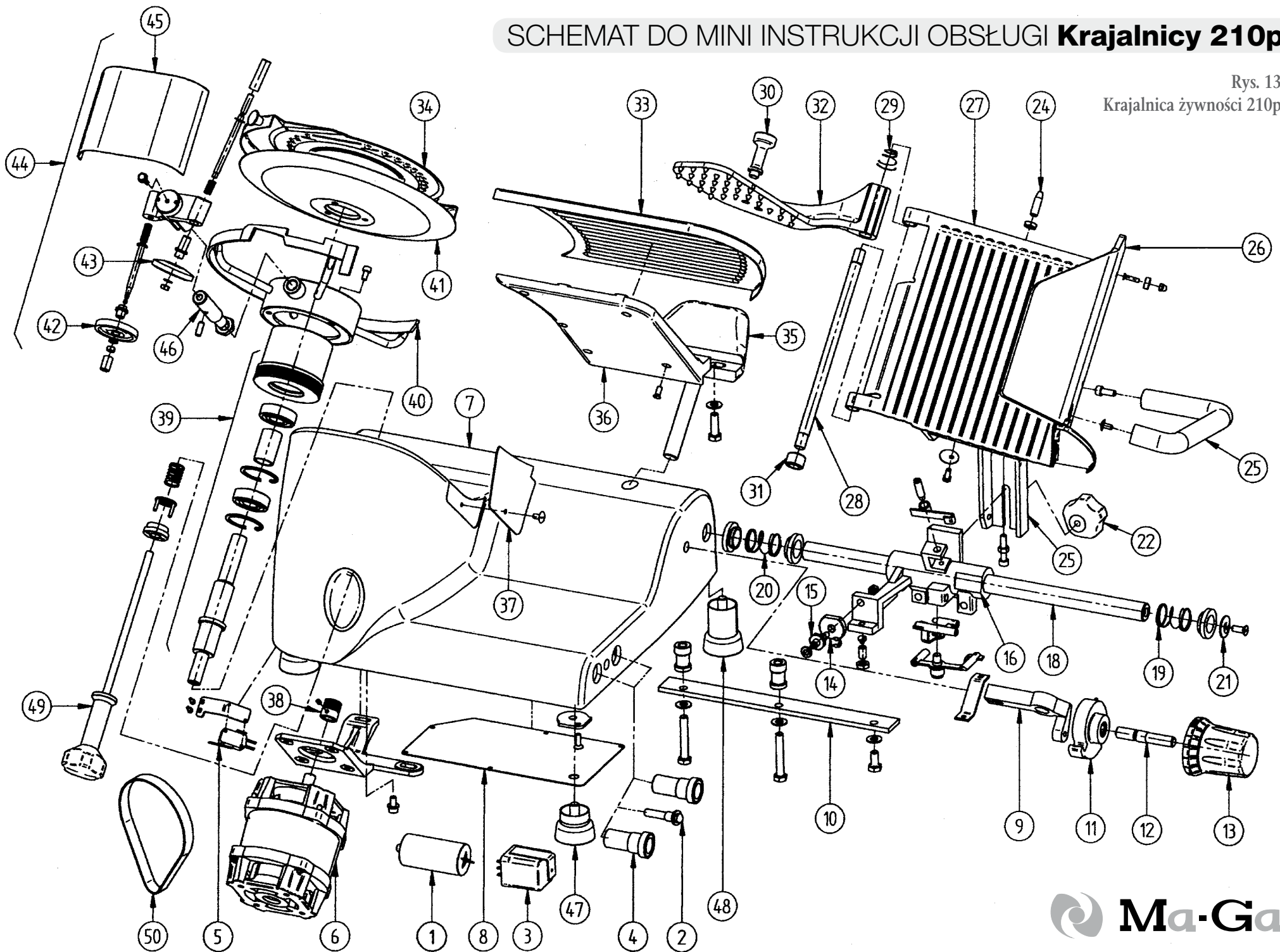
Konserwacja ostrzarki

- W ostrzarkę należy co kwartał oliwić olejem, dostarczonym z krajalnicą, wszystkie części ruchome, jak wrzcionka tarcz szlifujących i otwory prowadzące te tarcze.
- 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 210p. Numery odnośników dla poszczególnych części są zgodne z liczbami porządkowymi katalogu części zamiennych

SCHEMAT DO MINI INSTRUKCJI OBSŁUGI **Krajalnicy 210p**

Rys. 13
Krajalnica żywności 210p



KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
1.	14μF	Kondensator pracy
2.	060	Lampka sygnalizacyjna
3.	RUC	Przełącznik sterujący
4.	EA22	Przyciski sterownicze
5.	2628	Mikrowyłącznik pokrywy noża
6.	4070	Silnik kpl
7.	4002	Korpus główny
8.	4037	Ośłona elektryki
9.	2518	Ramię krzywki
10.	4028	Listwa prowadząca
11.	2514	Krzywka
12.	2519	Wałek krzywki
13.	4030	Pokrętło regulatora kpl
14.	2523	Ślizgacz
15.	2522	Mimośród posuwu
16.	2525	Korpus posuwu kpl
15.	2527	Tulejka ślizgowa
18.	4009	Prowadnik posuwu
19.	2521	Sprężyna posuwu
20.	2521A	Sprężyna zderzakowa
21.	2504	Ośłona prowadnika
22.	4033	Pokrętło stołu
23.	4003	Wspornik stołu
24.	2582	Kołek zaczepu
25.	4025	Uchwyt stołu
26.	4061	Ośłona plastikowa stołu
27.	2585	Płyta stołu kpl
28.	2578	Prowadnik stołu
29.	2599	Sprężyna dociskacza
30.	451	Uchwyt płyty dociskowej

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
31.	462	Tulejka dystansowa
32.	2590	Płyta dociskowa kpl
33.	2535	Płyta oporowa kpl
34.	4075	Pokrywa noża
35.	4005	Wspornik płyty
36.	4056	Płyta wzmacniająca
37.	4039	Prowadnica plastra
38.	4071	Koło pasowe silnika
39.	4040	Zespół łożyskowania
40.	4020	Ośłona ostrza noża
41.	4001	Nóż
42.	2666	Ściernica ostrzarki ostrząca
43.	2667	Ściernica ostrzarki gładząca
44.	4065	Ostrzarka kpl
45.	4066	Ośłona ostrzarki kpl
46.	4069	Trzpień ostrzarki kpl
47.	4010	Nóżka niska
48.	4014	Nóżka wysoka
49.	4035	Śruba ściągająca kpl
50.	TB2-330	Pasek napędowy

Uwaga:

Lp. oznacza numer elementu, zgodnie z rysunkiem zestawieniowym kralownicy, w instrukcji obsługi (rys. 13).

Przy zamawianiu części i podzespołów zamiennych kralownicy 210p należy podać następujące dane:

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