

# Krajalnica żywności



**MODEL**

**613P**

Instrukcja obsługi

 **Ma-Ga**<sup>®</sup>

## **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](http://www.maga.com.pl) | [handlowy@maga.com.pl](mailto:handlowy@maga.com.pl)

## Krajalnice żywności 613P

### *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.*

Wrzesień 2022

# SPIS TREŚCI

<b>1.</b>	<b>WSTĘP</b> .....	<b>3</b>
1.1	Stan dostawy	
1.2	Opakowanie	
1.3	Składowanie	
1.4	Kwalifikacje	
<b>2.</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA</b> .....	<b>4</b>
2.1	Przeznaczenie	
2.2	Wielkości podstawowe	
2.3	Budowa	
2.4	Schemat elektryczny wersja 230/50 Hz	
2.5	Schemat elektryczny wersja 115/60 Hz	
<b>3.</b>	<b>OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI</b> .....	<b>7</b>
3.1	Źródła zagrożeń	
3.2	Ryzyko resztkowe	
3.3	Poziom hałasu	
3.4	Zasady bezpiecznej pracy	
3.5	Zgodność z normami	
<b>4.</b>	<b>PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA</b> .....	<b>9</b>
4.1	Rozpakowanie	
4.2	Ustawienie	
4.3	Podłączenie do sieci elektrycznej	
<b>5.</b>	<b>UŻYTKOWANIE KRAJALNICY</b> .....	<b>9</b>
5.1	Nastawianie grubości krojonego plastra	
5.2	Przesuwanie stołu	
5.3	Unoszenie krajalnicy	
5.4	Ostrzenie noża	
<b>6.</b>	<b>KONSERWACJA</b> .....	<b>19</b>
6.1	Czyszczenie krajalnicy	
6.2	Smarowanie	
6.3	Konserwacja ostrzarki	
<b>7.</b>	<b>KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH</b> .....	<b>21</b>
<b>8.</b>	<b>USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH</b> .....	<b>24</b>
<b>9.</b>	<b>UWAGI</b> .....	<b>24</b>
<b>10.</b>	<b>DANE TECHNICZNE</b> .....	<b>26</b>

# 1. WSTĘP

## 1.1 Stan dostawy

Krajalnica 613P jest dostarczana przez producenta w stanie kompletnym. Po rozpakowaniu należy usunąć następujące elementy opakowania:

- ▶ pas mocujący maszynę do podstawy skrzyni,
- ▶ 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 skrzyni. Opakowanie jest przystosowane do załadunku i wyładunku przy pomocy wózka widłowego. Podczas transportu skrzynię należy zabezpieczyć przed wywróceniem i możliwością uszkodzenia mechanicznego. Opakowanie należy bezwzględnie zastrzymać na czas trwania gwarancji.

Wymiary zewnętrzne i ciężar podaje tablica 1.

	<b>Jedn. miary</b>	<b>Skrzynia</b>
Długość	mm	755
Szerokość	mm	730
Wysokość	mm	710
Ciężar brutto	kg	60

Tablica 1

## 1.3 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 skrzyni.

## 1.4 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 613P 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 613P zaprojektowano dla potrzeb handlu i gastronomii. Używanie krajalnicy do przemysłowego krojenia i konfekcjonowania żywności, powoduje utratę praw do gwarancji.**

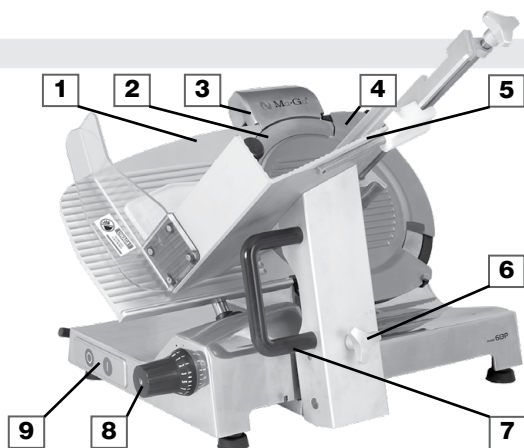
Instrukcja informuje użytkownika o sposobie postępowania obsługi w czasie eksploatacji krajalnicy.

### 2.2 Wielkości podstawowe

Typ	613P
Wymiary	
- długość	690 mm
- szerokość	690 mm
- wysokość	620 mm
Ciężar	49 kG
Grubość krojonych plastrów	0 - 25 mm
Wartość działki pokrętkła	1 mm
Średnica noża	330 mm
Obroty noża	ok. 320 obr/min
Wymiary stołu podawczego	320×285 mm
Maksymalny skok stołu	305 mm
Silnik	0,37 kW
Kondensator pracy	16 µF dla wersji zasilania 230V 70 µF dla wersji zasilania 115V
Napięcie zasilania	230 V, 50 Hz 115 V, 60 Hz

## 2.3 Budowa

1. Płyta prowadząca
2. Nóż kołowy
3. Ostrzarka
4. Pokrywa
5. Stół podawczy
6. Pokrętko mocujące stół
7. Uchwyt stołu
8. Pokrętko regulatora
9. Panel sterowania



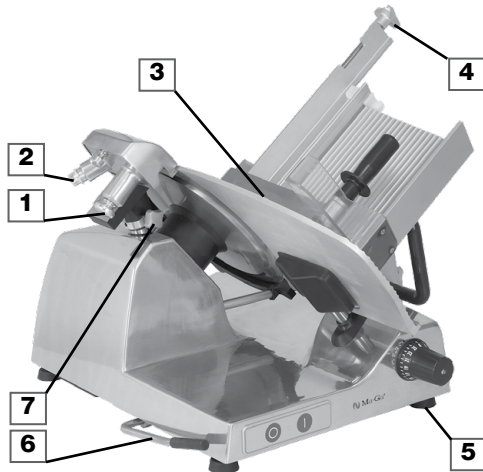
Rys. 1. Widok ogólny

Główne elementy maszyny mające kontakt z żywnością wykonane są z aluminium w technologii profili wyciskanych zabezpieczone warstwą anodowaną. Poszczególne elementy krajalnicy są łatwe do wyczyszczenia, a maszyna została zaprojektowana tak aby dostęp do każdej strefy czyszczenia był bardzo łatwy. Nóż krajalnicy jest napędzany silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię pasową.

Włączenie napędu noża jest możliwe po naciśnięciu zielonego przycisku na panelu sterującym (Rys. 1, poz. 9). Po włączeniu napędu świeci lampka sygnalizacyjna na panelu sterującym.

Wyłączenia maszyny dokonuje się po wciśnięciu czerwonego przycisku na panelu sterującym.

1. Odciągacz ściernicy gładzącej
2. Popychacz ściernicy ostrzającej
3. Płyta dociskacza
4. Pokrętko osi dociskacza
5. Nóżka
6. Dźwignia mechanizmu podnoszenia
7. Pokrętko ostrzarki



Rys. 2. Widok od tyłu

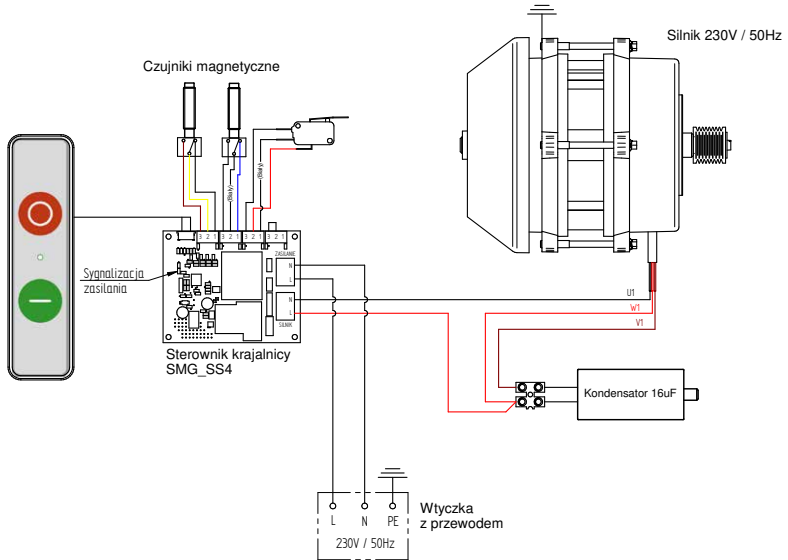
**Krajalnica wyłączy się samoczynnie w następujących przypadkach:**

- a) przy zdjęciu lub odchyleniu stołu podawczego (Rys. 1, poz. 5),
- b) przy chwilowym choćby zaniku napięcia w sieci zasilającej,
- c) przy pozostawieniu beczynnej maszyny na czas min 120s.

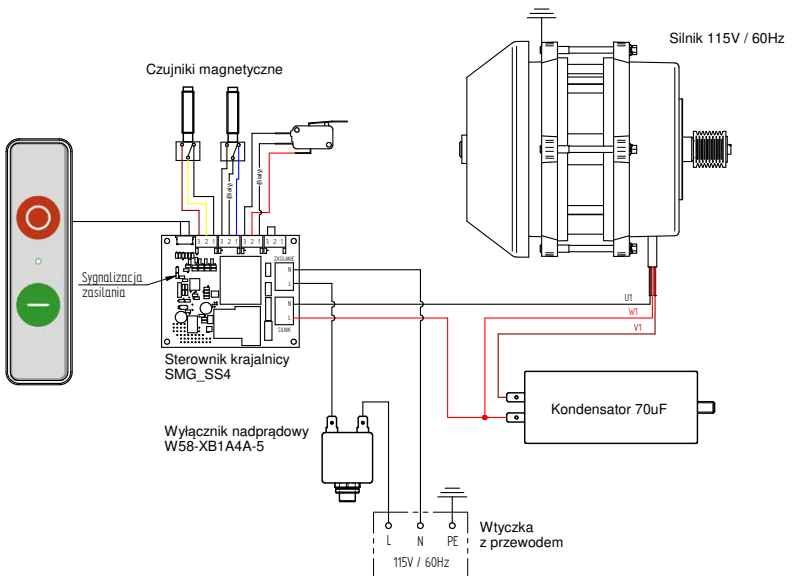
Ponowne włączenie krajalnicy, po naciśnięciu zielonego przycisku, jest możliwe dopiero po usunięciu powyższych czynników uniemożliwiających bezpieczną pracę.

Zdemontowanie lub odchylenie stołu podawczego jest możliwe jedynie w zerowym położeniu pokrętki regulatora (Rys. 1, poz. 8).

## 2.4 Schemat elektryczny 613P (wersja zasilania 230V/50 Hz)



## 2.5 Schemat elektryczny 613P (wersja zasilania 115V/60 Hz)





## 3. OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI

### 3.1 Źródła zagrożeń

Typowe źródła zagrożeń oraz techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu ich eliminacji, przedstawione są w tabeli:

Rodzaj zagrożenia	Źródło zagrożenia	Nr części	Techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu eliminowania zagrożenia	
Mechaniczne	Nóż		<b>Osłony stałe, wymienione poniżej:</b>	
		10020	Osłona noża stała, zapobiegająca skaleczeniom podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie	
		10006	Płyta prowadząca	
		10170	Pokrywa noża, działająca jako osłona	
	Napęd			<b>Osłony stałe, wymienione poniżej:</b>
			10001	Korpus maszyny, uniemożliwiający dotyk elementów silnika
		10123	Osłona stołu utrudniająca manipulowanie wolną ręką podczas krojenia żywności i chroniąca przed ewentualnymi odpryskami	
Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk bezpośredni	10163	<b>Ochrona podstawowa, w tym:</b> Osłona elementów sterujących	
	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk pośredni		Ochrona elektryczna (zob. schemat połączeń instalacji elektrycznej). Punkty podłączenia przewodu ochronnego oznaczone znakiem „PE” a) styk centralny PE pod osłoną nr 10163 b) silnik pod korpusem głównym	
Biologiczne	Kontakt żywności z elementami krajalnicy		<b>Materiały z atestem Państwowego Zakładu Higieny (wymienione poniżej)</b>	
		10005	Nóż – stal nierdzewna	
		10006	Płyta oporowa – aluminium anodowane	
		10170	Pokrywa noża – stal nierdzewna	
		10004	Płyta stołu – aluminium anodowane	
		10020	Osłona noża – tworzywo sztuczne	
		10013	Dociskacz żywności – tworzywo sztuczne	
		10001	Korpus główny - odlew AL anodowany	
		Wkręty i śruby ze stali nierdzewnej		

Tablica 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 krajalnica wyposażona jest w listwę ograniczającą, która umożliwia bezpieczne i wydajne krojenie produktów długich o małym przekroju.

### 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 m<sup>2</sup> 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 uchwytu (Rys. 1, poz. 7).**
- 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 krawalnicy 613P, ochrona przed porażeniem elektrycznym oraz zabezpieczenie przed zwarcieniem i przeciążeniem są wykonane zgodnie z PN-EN 60204-1; 2010.

Krawalnica 613P 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 krawalnicą 613P w skrzyni znajduje się szczotka do czyszczenia elementów, instrukcja obsługi z kartą gwarancyjną jak i deklaracja zgodności WE.

### 4.2 Ustawienie

Po wyjęciu krawalnicy 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 krawalnicy na stole należy ją oczyścić. W celu właściwego ustawienia na płaszczyźnie należy pokręcać nóżkami krawalnicy (Rys. 2, poz. 5).

### 4.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

Krawalnica 613P jest dostarczana w stanie kompletnym, z przewodem trzyżyłowym, o przekroju 1,5 mm<sup>2</sup>, zakończonym wtyczką. Do obowiązku użytkownika należy zainstalowanie gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym, przyłączonym trwale do instalacji ochronnej i zabezpieczonego bezpiecznikiem 10 A. Wahania napięcia zasilania powinny mieścić się w zakresie 90-105 % napięcia znamionowego, a wahania częstotliwości w zakresie  $\pm 2$  % znamionowej.

## 5. UŻYTKOWANIE KRAJALNICY

### 5.1 Nastawianie grubości krojonego plastra

Pokrętko regulatora grubości plastra jest umieszczone na bocznej ścianie krawalnicy i posiada podziałkę orientującą w nastawianej grubości, z dokładnością 1 mm. Na rys. 3 jest pokazane pokrętko przesuwające płytę oporową, dzięki czemu uzyskuje się żądaną grubość krojonego plastra.

Dodatkowo podziałka pokrętkła w zakresie od 0 do 3mm jest rozciągnięta co umożliwia dokładniejsze ustawienie grubości krojonego plastra.

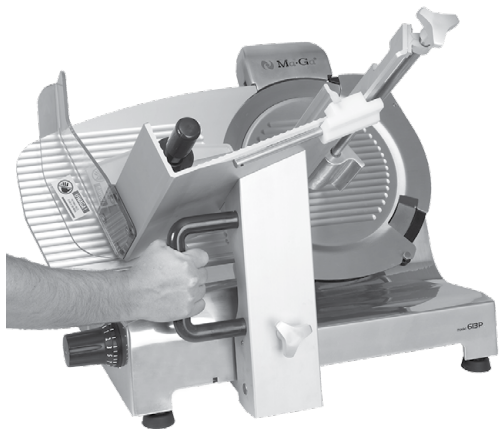


Rys. 3 Pokrętko regulatora grubości

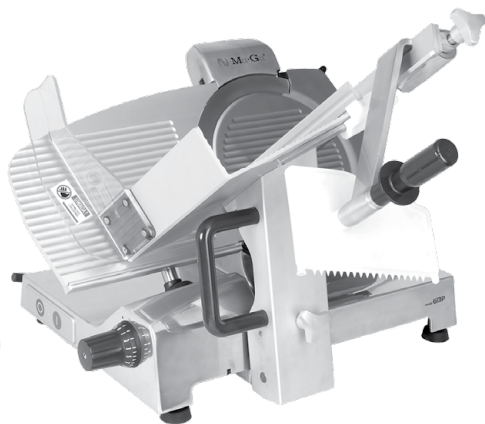
## 5.2 Przesuwanie stołu

Nachylony pod kątem 40° stół podawczy, o wymiarach użytkowych 320×285 mm, z rowkami na powierzchni, zapewnia podawanie krojonej żywności pod własnym ciężarem. Stół jest poruszany ręcznie na długości do 305 mm.

Krańcowe położenia stołu amortyzują sprężyny. Konstrukcja krajalnicy zapewnia łagodny i lekki przesuw stołu. W czasie krojenia należy trzymać za przeznaczony do przesuwania uchwyt stołu (Rys. 1, poz. 7), **unikając gwałtownych ruchów**. Krojona żywność naciska na płytę oporową pod własnym ciężarem.



Rys. 4. Przesuwanie stołu



Rys. 5. Dociskacz żywności

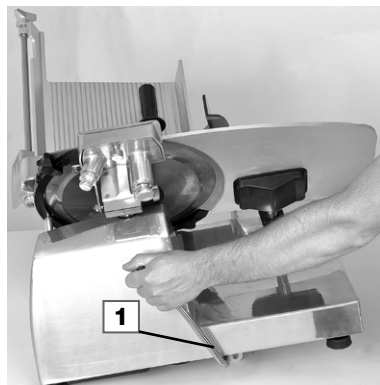
Przy krojeniu niewielkich kęsów żywności należy używać dociskacza umieszczonego na stole podawczym. Dociskacz ten, dociska swoim ciężarem niewielkie kawałki krojonej żywności. Po dokrojeniu resztek żywności dociskacz można odstawić w bezpiecznej pozycji na wystający uchwyt płyty stołu (Rys. 5).

Na stole podawczym znajdują się listwa ograniczająca, przy pomocy której można bezpiecznie i wydajnie kroić produkty o małym przekroju w stosunku do ich długości.

## 5.3 Unoszenie krajalnicy

Krajalnica 613P została wyposażona w mechanizm umożliwiający uniesienie krajalnicy tak aby zapewnić dostęp do powierzchni pod krajalnicą. Funkcja ta stwarza możliwość wyczyszczenia powierzchni pod krajalnicą bez konieczności przesuwania lub przenoszenia maszyny.

Przed przystąpieniem do unoszenia maszyny stół podawczy należy przesunąć maksymalnie do noża po czym chwytając za dźwignie (Rys. 6 poz.1) unieść ją do góry pionowo co spowoduje automatyczne uniesienie krajalnicy.



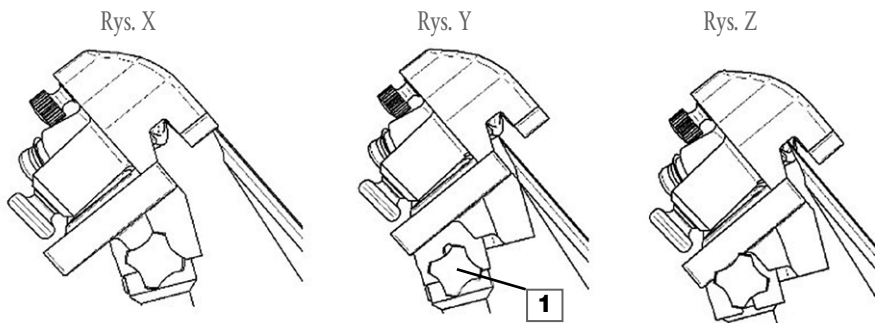
Rys. 6. Unoszenie krajalnicy

## 5.4 Ostrzenie noża

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

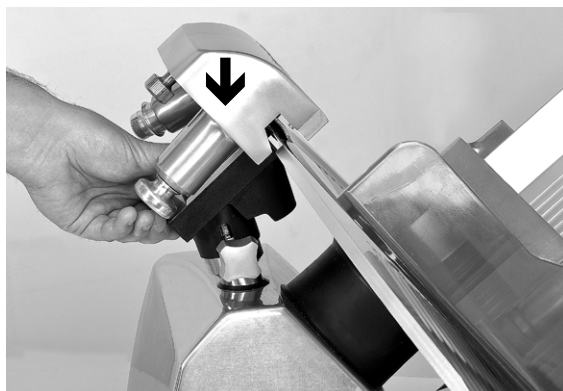
Przed przystąpieniem do ostrzenia nóż powinien być suchy i oczyszczony z tłuszczu. Tłusty nóż utrudnia ostrzenie i powoduje szybkie zużycie tarcz ostrzących.

Proces ostrzenia noża krajalnicy, należy prowadzić w następujący sposób:



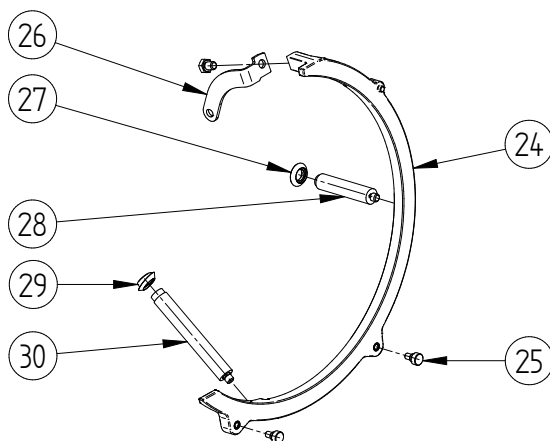
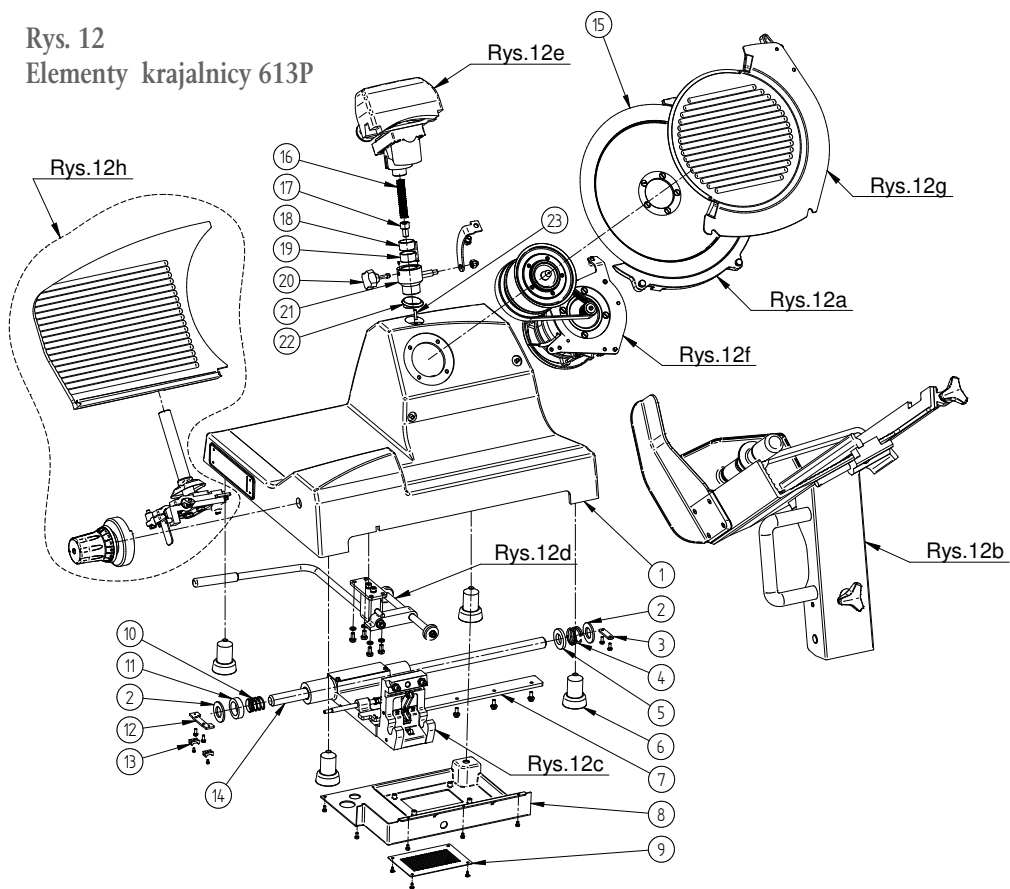
### Przygotowanie do ostrzenia noża

- Fig. 1 Zespół ostrzarki w normalnym położeniu, tarcze ściernie są odsunięte, krawędź noża jest osłonięta.
- Fig. 2 Należy połączyć pokrętko z boku ostrzarki, na korpusie (Rys. Y, poz. 1). Można teraz ustawić ostrzarkę w pozycji do ostrzenia. W tym celu należy przesunąć ostrzarkę maksymalnie do przodu w stronę noża.
- Fig. 3 Tarcze ściernie znalazły się nad ostrzem noża. Należy wcisnąć całą ostrzarkę w dół, do oporu (Rys. 7) i zablokować w tej pozycji, przykręcając pokrętłem znajdującym się z boku (Rys. Y, poz. 1). W tym położeniu ostrzarka jest przygotowana do ostrzenia noża.

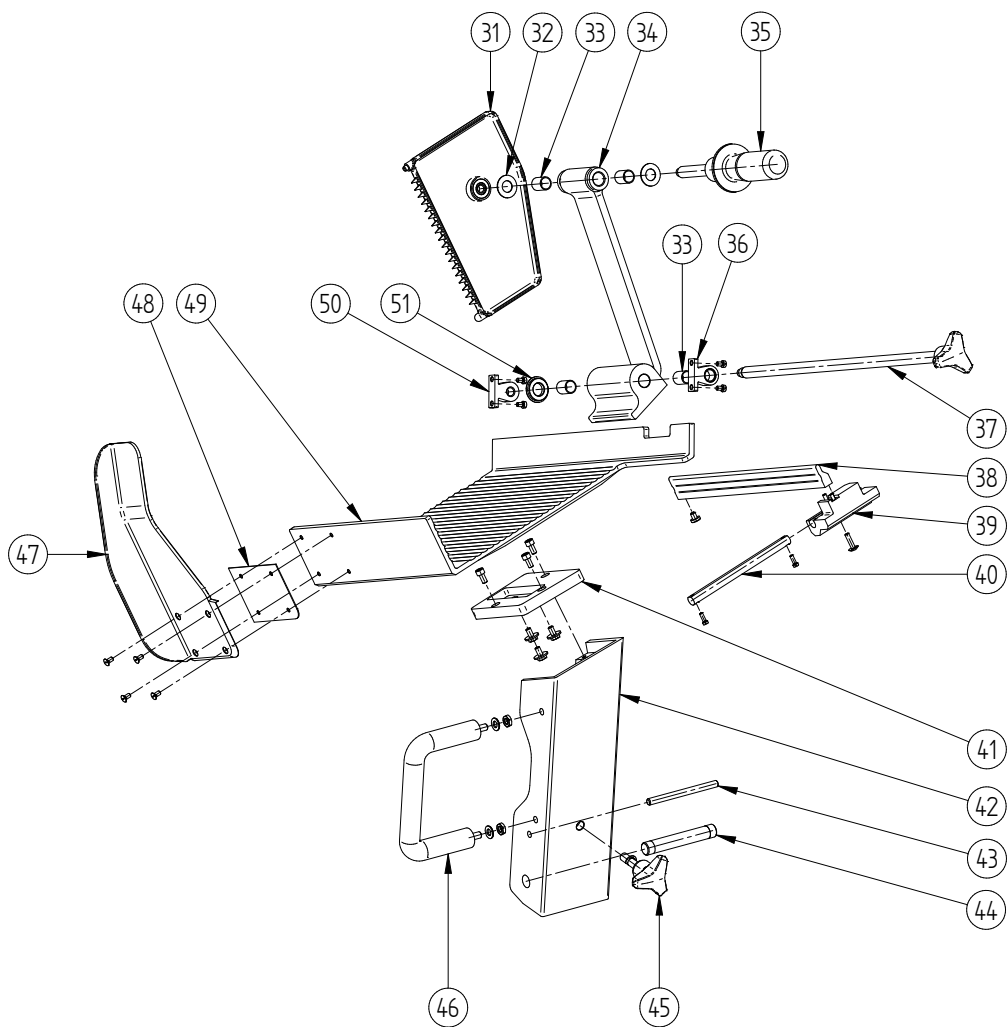


Rys. 7. Przesuwanie do ostrzenia

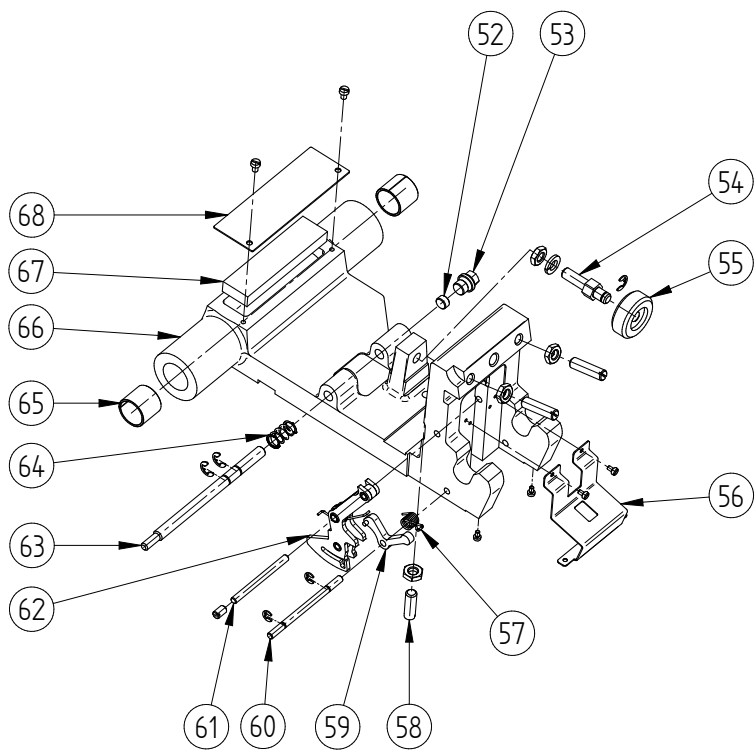
Rys. 12  
Elementy krajalnicy 613P



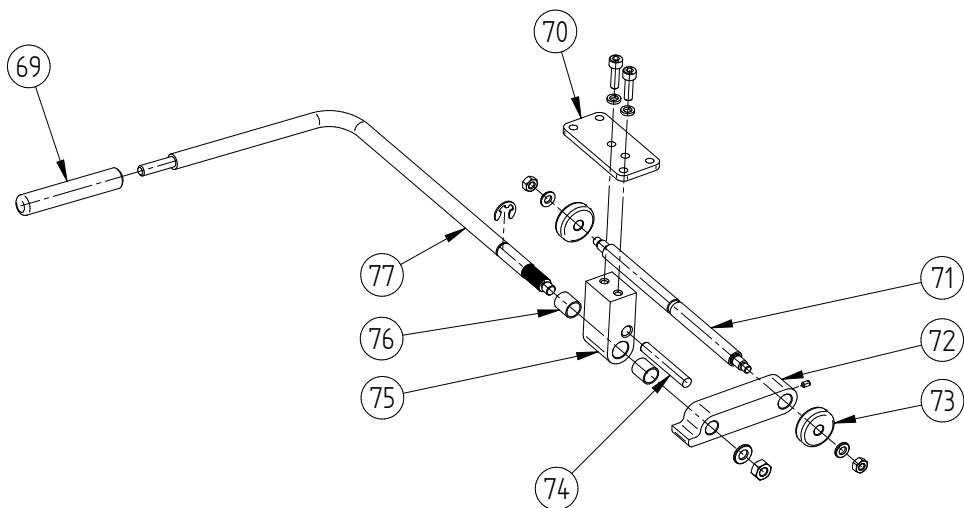
Rys. 12a



Rys. 12b

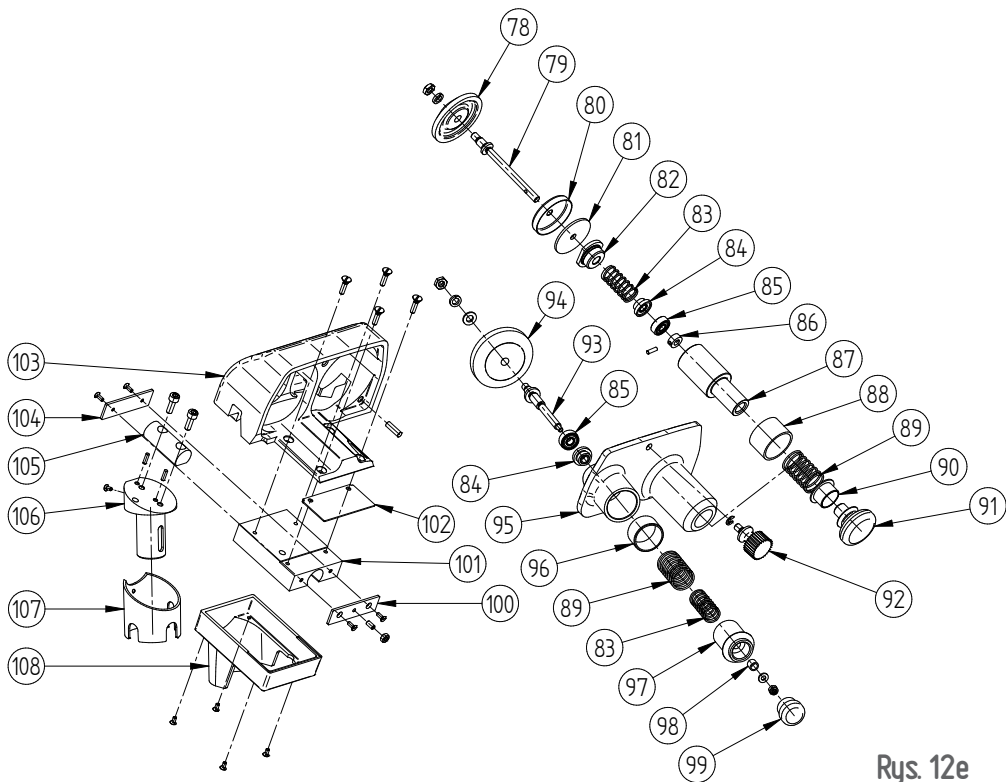


Rys. 12c

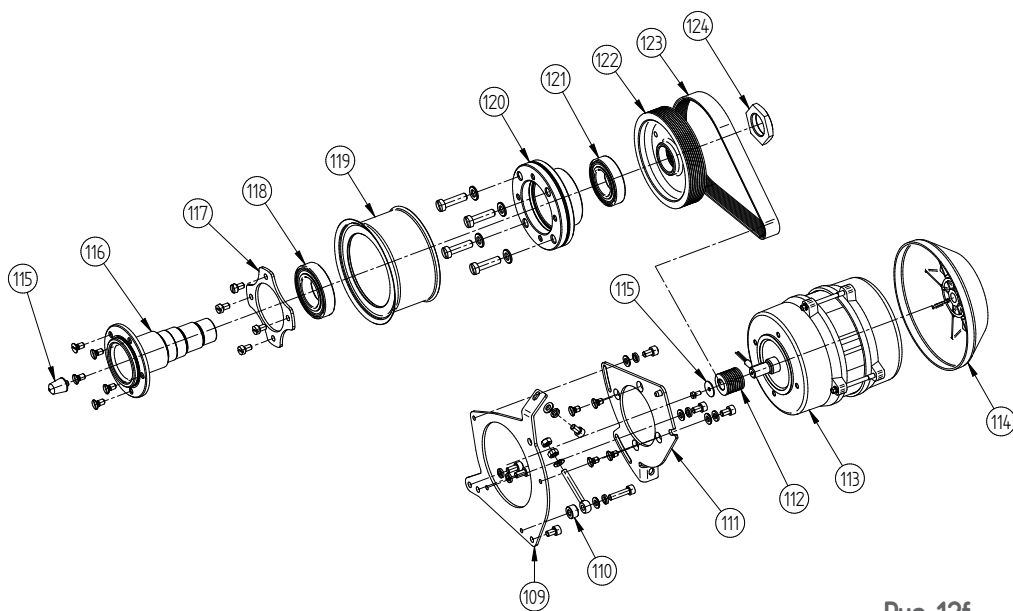


Rys. 12d

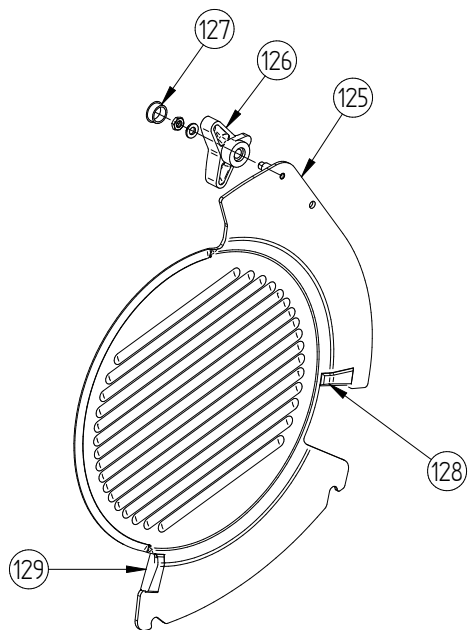




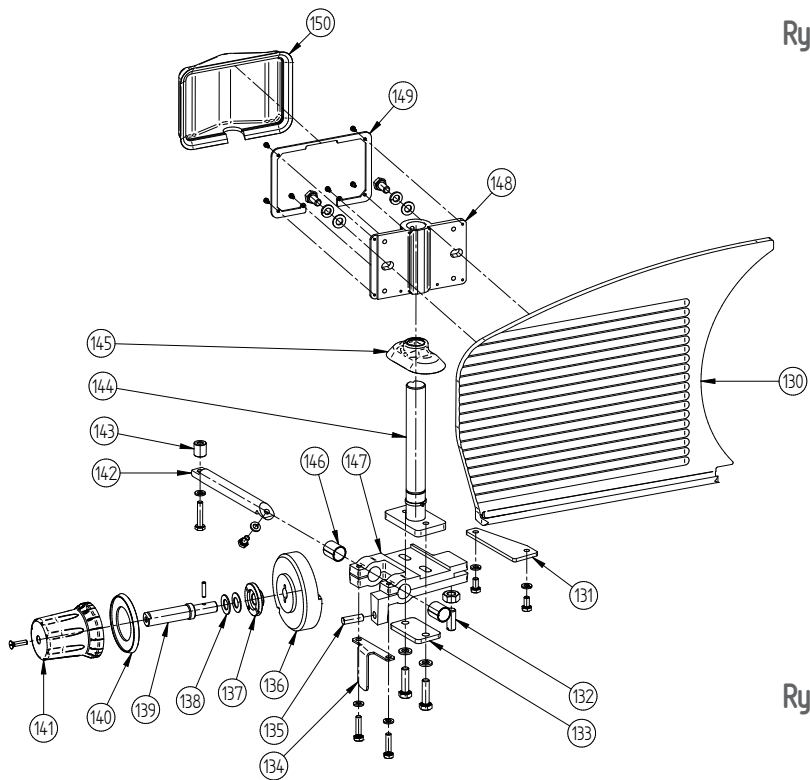
Rys. 12e



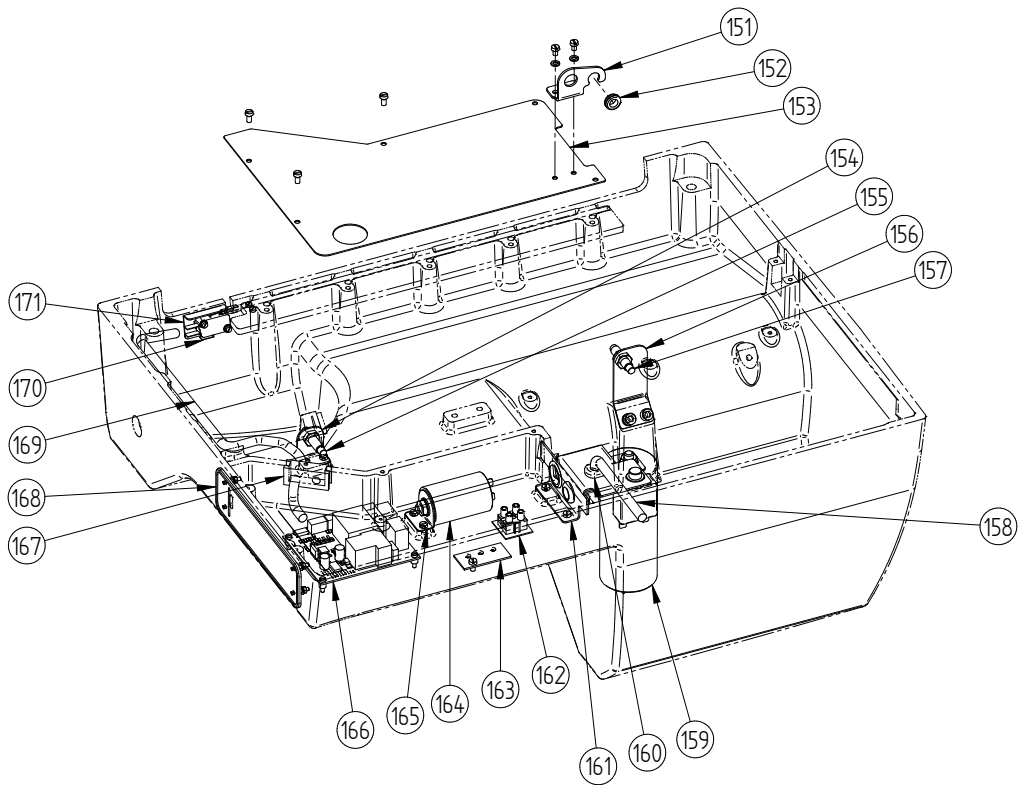
Rys. 12f



Rys. 12g



Rys. 12h



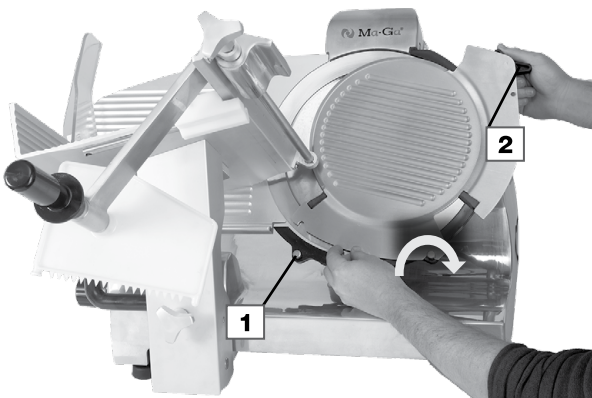
Rys. 12i

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.2, poz.2) na czas 6 sek., a następnie pociągnąć uchwyt odciągacza ( Rys.2, poz.1) na czas 2 sek. I ponownie nacisnąć popychacz (Rys.2, poz.2) 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 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.*



Rys. 8. Zdejmowanie lub zakładanie pokrywy noża

Aby zdjąć pokrywę noża z maszyny należy odblokować ją pokrętkiem znajdującym się z tyłu pokrywy (Rys.8, poz.2). Pokrętło należy obrócić w prawo zgodnie ze wskazówkami zegara do wycucia oporu. Przy zdejmowaniu pokrywy należy trzymać za pokrętło i jednocześnie przesunąć pokrywę na zewnątrz maszyny tak aby zwolnić ją z pierwszego kołka ustalającego (Rys.8 poz.1).

Po zakończeniu ostrzenia noża ostrzarkę należy ustawić w normalnym położeniu (Rys. 6, fig. 1). W tym celu należy wykonać następujące czynności:

1. Połuźnić pokrętło znajdujące się z boku ostrzarki (Rys. 6, poz.1), odskoczy ona w górę i przesunie się do tyłu.
2. Dokręcić pokrętło z boku ostrzarki (Rys. 6, poz. 1). Pełni ona teraz rolę segmentu osłony noża, a krajalnica jest przygotowana do dalszej eksploatacji.

**Uwaga:**

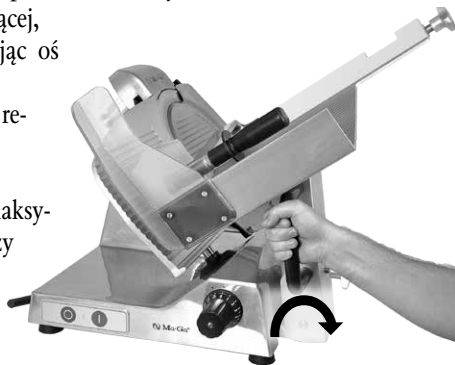
*Proces ostrzenia wpływa na stopniowe zmniejszanie się średnicy noża. Nowy nóż ma średnicę 330<sup>±</sup> mm. Jeśli w wyniku eksploatacji średnica ta będzie mniejsza niż 324 mm, dalsze ostrzenie jest niemożliwe i nóż musi być wymieniony na nowy.*

## 6. KONSERWACJA

### 6.1 Czyszczenie kralajnicy

Ścisłe przestrzeganie wskazówek dotyczących czyszczenia zapewni dotrzymanie wymaganych przepisów sanitarnych. Kralajnicę należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy. Nie wolno zanurzać kralajnicy w wodzie, ani myć maszyny strumieniem wody pod ciśnieniem, ze względu na silnik i elementy wyposażenia elektrycznego, które nie posiadają hermetycznych obudów. Przy czyszczeniu kralajnicy należy wykonać następujące czynności:

- a) ustawić pokrętkę regulatora plastra w położeniu zerowym,
- b) wyjąć wtyczkę z gniazda sieci zasilającej,
- c) zdjąć dociskacz żywności, wykręcając oś dociskacza,
- d) przesunąć stół w kierunku pokrętki regulatora grubości plastra (Rys. 9),
- e) wykręcić pokrętkę mocowania stołu,
- f) chwytając za stół dociągamy go maksymalnie do skrajnego położenia przy pokrętki regulatora po czym odchylamy do tyłu (Rys.9). W tej pozycji stół można pozostawić do czyszczenia głównych podzespołów maszyny lub zdjąć go w zależności od potrzeb,
- g) zdjąć pokrywę noża,
- h) wyczyścić maszynę z resztek żywności, zwracając szczególną uwagę na nóż i pokrywę noża,
- i) wytrzeć do sucha wszystkie elementy kralajnicy,
- j) założyć na swoje miejsca zdemontowane elementy.



Rys. 9. Zdejmowanie stołu

#### **Uwaga:**

*W trakcie czyszczenia ostrzarkę można wysunąć do przodu (w kierunku noża). Umożliwia to dokładne usunięcie resztek żywności z powierzchni obudowy ostrzarki, która bezpośrednio osłania ostrze noża. Po wyczyszczeniu obudowy ostrzarki musi ona wrócić na swoje pierwotne położenie.*

Nóż kralajnicy jest osłonięty trwale osłoną uniemożliwiającą skałeczenie podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie noża. Osłony tej nie wolno demontować. Resztki żywności spod tej osłony należy usuwać przy pomocy szczotki dołączonej do kralajnicy.

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 z środkami czyszczącymi.

## 6.2 Smarowanie krajalnicy

Krajalnica 613P wymaga okresowego smarowania, w punktach pokazanych na Rys. 13. Przed rozpoczęciem smarowania krajalnica powinna być wyczyszczona zgodnie z pkt. 6.1.



Do smarowania należy stosować olej spełniający normy Narodowego Instytutu Sanitarnego. Producent zaleca stosowanie oleju Ballistol posiadającego rejestrację NSF H1.

Rys. 10. Punkty smarne

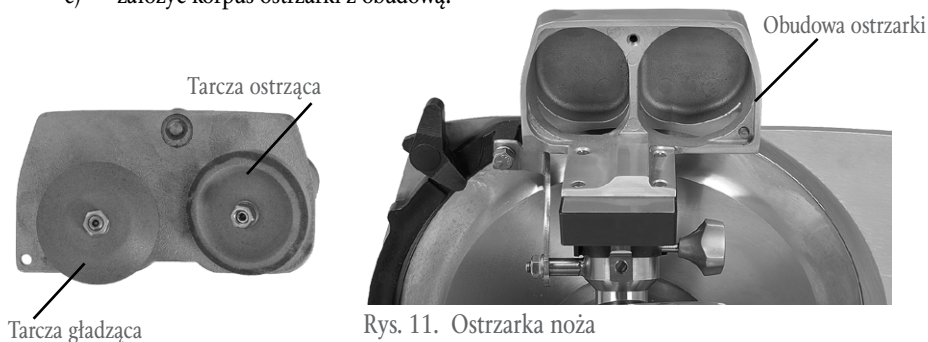
Zabrania się używania oleju jadalnego do smarowania krajalnicy. Przy 2-5 godzinnej, codziennej, pracy krajalnicy częstotliwość smarowania powinna być następująca:

Oś dociskacza (Punkt "A") należy przede wszystkim utrzymać w czystości. Detal należy oliwić raz w tygodniu olejem, dołączonym do krajalnicy.

## 6.3 Konserwacja ostrzarki

Aby przeprowadzić konserwację ostrzarki, należy wymontować korpus ostrzarki wraz ze ściernicami. W tym celu odkręcamy śrubę łączącą znajdującą się z tyłu ostrzarki tak aby była ona całkowicie luźna. Po wykręceniu śruby można zdemontować korpus ostrzarki wyjmując go z obudowy ostrzarki. Po wykonaniu powyższych czynności postępujemy następująco:

- tarcze ścierne myć dokładnie alkoholem, usuwając tłuszcz i soki. Zużyte tarcze wymienić na nowe.
- po umyciu części metalowe powinny być wysuszone.
- korpus ostrzarki od strony ściernic oczyścić z pyłu, opiłków metalu itp. powstałych po ostrzeniu,
- wnękę obudowy ostrzarki oczyścić z pyłu, opiłków metalu itp. powstałych po ostrzeniu,
- założyć korpus ostrzarki z obudową.



Rys. 11. Ostrzarka noża

## 7. KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
1	10001	Korpus główny
2	10152	Podkładka odbojnika
3	10151	Błaszka przewodnika
4	159A	Sprężyna zderzakowa
5	10153	Podkładka zderzakowa
6	4015	Nóżka
7	10069	Listwa prowadząca
8	10118	Ośłona plastikowa napędu
9	10164	Pokrywka wentylacyjna
10	10109	Sprężyna posuwu
11	10144	Odbojnik
12	10078	Zabezpieczenie przewodnika
13	CZ-N115	Uchwyt do opasek kablowych
14	10153	Przewodnik
15	10005	Nóż kołowy
16	208B	Sprężyna ostrzarki
17	CZ-N116	Śruba imbusowa M10x16
18	CZ-N117	Tulejka ślizgowa z otworem
19	CZ-TS2515	Tulejka ślizgowa
20	10045	Pokrętło blokujące
21	10150	Tuleja mocowania ostrzarki
22	10026	Uszczelka tulei mocowania ostrzarki
23	CZ-N118	Kołek Ø4 x 6
24	10020	Ośłona noża
25	10174	Kołek blokujący
26	10032	Wspornik osłony noża
27	10024	Uszczelka pod wspornik krótki
28	10166	Wspornik osłony – krótki
29	10023	Uszczelka pod wspornik długi
30	10167	Wspornik osłony – długi
31	10013	Płyta dociskacza
32	CZ-N119	Podkładka plastikowa
33	CZ-N1420	Tulejka ślizgowa
34	10054	Ramię dociskacza
35	10016	Rączka dociskacza
36	10053	Uchwyt osi dociskacza Ø16
37	10125	Oś dociskacza
38	10183	Listwa stołu
39	10186	Korpus listwy
40	10184	Przewodnik listwy
41	10051	Przejdziówka
42	10008	Wspornik stołu
43	10121	Trzpień wspornika stołu Ø8
44	10119	Trzpień wspornika stołu Ø16
45	10175	Wspornik stołu
46	10010	Uchwyt stołu
47	10123	Ośłona boczna stołu
48	10122	Uszczelka płaska
49	10004	Płyta stołu
50	10052	Uchwyt osi dociskacza
51	10126	Podkładka wciskana
52	10137	Odbojnik GS
53	CZ-N120	Korek gwintowany
54	10141	Trzpień rolki
55	10135	Rolka
56	10129	Oślonka GS
57	10134	Sprężyna zapadki

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
58	10139	Kołek oporowy
59	10130	Zapadka
60	10131	Oś zapadki
61	10128	Oś blokady GS
62	10065	Blokada GS
63	10136	Kołek blokujący
64	10138	Sprężyna GS
65	CZ-TS202320E	Tulejka ślizgowa
66	10002	Korpus posuwu
67	10178	Wkładka smarna
68	10127	Pokrywka korpusu posuwu
69	10157	Rączka dźwigni
70	10149	Błaszka dźwigni
71	10154	Oś dźwigni
72	10074	Wspornik dźwigni
73	10156	Rolka
74	CZ-N121	Kołek Ø8 x 55
75	10073	Korpus dźwigni
76	CZ-TS1215	Tulejka ślizgowa
77	10158	Pręt dźwigni
78	10088	Ściernica gładząca
79	10089	Oś kamienia gładzącego
80	10177	Misczka
81	10168	Podkładka filcowa
82	10068	Nakrętka odciągacza
83	10086	Sprężyna ostrzarki
84	10083	Tuleja dystansowa sprężyny
85	CZ-N114	Łożysko 606
86	10067	Blokada łożyska
87	10058	Tuleja odciągacza
88	CZ-TS2820	Tulejka ślizgowa
89	10084	Sprężyna ostrzarki 2
90	CZ-TSF18120	Tulejka ślizgowa
91	10059	Odciągacz
92	10106	Śruba łącząca
93	10081	Oś kamienia ostrzącego
94	10089	Ściernica ostrzaka
95	10042	Korpus ostrzarki
96	CZ-TS2515	Tulejka ślizgowa
97	10056	Tuleja popychacza
98	CZ-TS0606	Tulejka ślizgowa
99	10057	Popychacz ostrzarki
100	10039	Błaszka zderzakowa 1
101	10072	Wózek suwaka
102	10037	Oślonka
103	10041	Obudowa ostrzarki
104	10038	Błaszka zderzakowa 2
105	10046	Suwak ostrzarki
106	10044	Korpus posuwu ostrzarki
107	10087	Oślona korpusu posuwu ostrzarki
108	10049	Oślona suwaka ostrzarki
109	10112	Podstawa silnika
110	10114	Tulejka dystansowa napinacza
111	10113	Uchwyt silnika
112	10111	Koło pasowe silnika
113	10110	Silnik
114	10021	Wentylator silnika
115	10187	Kołek oporowy pokrywy



Lp.	Nr części	Nazwa elementu
116	10035	Wałek łożyskowania
117	10117	Podkładka kształtowa
118	CZ-N113	Łożysko 6007
119	10022	Uszczelka tulei noża
120	10036	Piasta łożyskowania
121	CZ-N112	Łożysko 6006
122	10116	Koło pasowe duże
123	CZ-N111	Pasek napędowy
124	10076	Nakrętka
125	10169	Pokrywa noża
126	10172	Pokrętło pokrywy noża
127	10173	Zaślepka
128	10181	Zgarniacz
129	10181	Zgarniacz
130	10006	Płyta prowadząca
131	10091	Płytki regulatora
132	10142	Kołek oporowy regulatora
133	10097	Podkładka specjalna
134	10092	Blokada trzpienia
135	CZ-N110	Kołek Ø8 x 24
136	10093	Krzywka regulatora
137	10096	Wkładka gwintowana
138	S22710	Sprężyna talerzowa
139	10094	Wałek krzywki
140	10102	Uszczelka pokrętła regulatora
141	10018	Pokrętło regulatora
142	10029	Prowadnik regulatora
143	10143	Tulejka dystansowa
144	10100	Podzespół trzpienia płyty prowadzącej
145	10104	Uszczelka trzpienia płyty prowadzącej
146	CZ-TS161820E	Tulejka ślizgowa
147	10003	Korpus regulatora
148	10007	Uchwyt płyty prowadzącej
149	10107	Uchwyt uszczelki płyty prowadzącej
150	10108	Uszczelka płyty prowadzącej
151	10147	Podpórka dźwigni
152	CZ-N109	Przepust kablowy Ø8 x 11
153	10163	Ośłona elektryki
154	10148	Uchwyt czujnika 1
155	CZ-N107	Czujnik magnetyczny 1
156	10162	Uchwyt czujnika 2
157	CZ-N108	Czujnik magnetyczny 2
158	CZ-N105	Przewód zasilający 230V
	CZ-N106	Przewód zasilający 115V
159	CZ-N103	Kondensator 70uF
160	CZ-N104	Przepust kablowy przewodu zasilającego
161	10146	Uchwyt przewodu zasilającego
162	10161	Podkładka izolacyjna
163	058	Płytki uziemienia
164	CZ-N102	Kondensator 12uF
165	10159	Kątownik kondensatora
166	CZ-SMG_SS4_1	Sterownik krajalnicy SMG_SS4 - 230V
	CZ-SMG_SS4_2	Sterownik krajalnicy SMG_SS4 - 115V
167	10027	Przepust kablowy
168	CZ-N101	Panel sterowania
169	CZ-N100	Przewód mikrowyłącznika
170	CZ-N97	Mikrowyłącznik
171	10071	Błyszka mikrowyłącznika

**Uwaga:**

*Lp. oznacza numer elementu, zgodnie z rysunkiem zestawieniowym kralajnicy, w instrukcji obsługi (str. 12-17).*

Przy zamawianiu części i podzespołów zamiennych kralajnicy 613P należy podać następujące dane:

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

Na Rys. 12 jest pokazany schemat współdziałania elementów kralajnicy 613P. Numery odnośników dla poszczególnych części są zgodne z liczbami porządkowymi katalogu części zamiennych.

## 8. USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH

Wada	Przyczyna	Sposób usunięcia
<b>Silnik napędu noża nie pracuje</b>	Brak napięcia w sieci	Sprawdzić obwód zasilania
	Uszkodzenie instalacji elektrycznej	Sprawdzić i naprawić
	Uszkodzony kondensator	Wymienić kondensator
	Odcięcie napięcia przez wyłącznik nadprądowy (wersja 115V)	wcisnąć przycisk wyłącznika
	Uszkodzony silnik	Naprawić lub wymienić
<b>Hałas po włączeniu kralajnicy</b>	Zużyte łożyskowanie noża	Wymienić podzespół łożyskowania
	Zużyte łożyska silnika	Wymienić silnik
<b>Nieprawidłowe cięcie żywności</b>	Tępy nóż	Naostrzyć nóż
	Trudny przesuw stołu	Naoliwić prowadniki stołu
	Niewłaściwe cięcie resztek	Sprawdzić współdziałanie płyty dociskowej na stole podawczym, naoliwić prowadnik tej płyty

Tablica 3

## 9. Uwagi

**Uwaga:**

*Do smarowania producent zaleca stosowanie oleju Ballistol posiadającego rejestrację NSF H1.*

*Przy zdjętym stole podawczym nie ma możliwości uruchomienia kralajnicy, ani przesuwania suwaka na którym stół jest umocowany. Nie można też obracać pokrętkiem regulatora grubości plastra.*

# KARTA GWARANCYJNA

## KRAJALNICA ŻYWNOŚCI 613P

Nr fabryczny .....

Data i pieczęć producenta .....

### **Potwierdzenie sprzedawcy**

Potwierdza się, że krajalnica żywności 613P

została sprzedana w dniu .....

-----  
Miejscowość

-----  
Pieczętka i podpis sprzedawcy

*NAPRAWY GWARANCYJNE ZGŁASZAĆ POD: [serwis@maga.com.pl](mailto:serwis@maga.com.pl)*

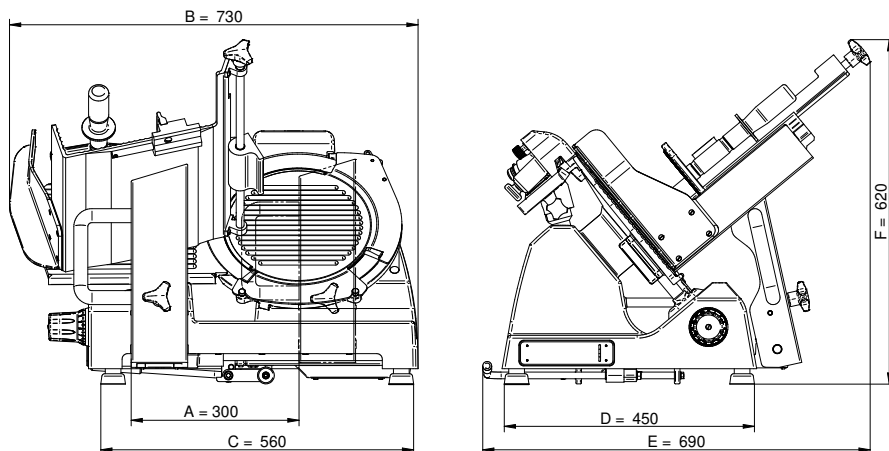
*WYKAZ ZAKŁADÓW SERWISOWYCH W POLSCE (dostępny na [www.maga.com.pl](http://www.maga.com.pl))*

### **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.

## 10. DANE TECHNICZNE

### 10.1 Wymiary



Tablica 4

A	300mm
B	730mm
C	560mm
D	450mm
E	690mm
F	620mm

### 10.2 Dane techniczne (specyfikacja)

Tablica 5

<b>Wymiary gabarytowe</b>	730 x 690 x 620(H)mm
<b>Rozstaw nóżek</b>	560 x 450mm
<b>Grubość krojonego plastra</b>	0 - 25mm (regulacja płynna)
<b>Max. wymiar krojenia</b>	235mm (długość) x 150 mm, wysokość jest uzależniona od długości
<b>Średnica noża</b>	330mm
<b>Poziom hałasu</b>	≤ 70dB
<b>Zasilanie</b>	230V 50Hz 1 faza
<b>Moc</b>	370W (napęd noża)
<b>Waga (ciężar netto)</b>	49kg

## KUPON REKLAMACYJNY GWARANCJI

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


Sprzedawca ..... Krajalnica żywności 613P 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**<sup>®</sup> Data, pieczęć i podpis użytkownika .....



## KUPON REKLAMACYJNY GWARANCJI

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


Sprzedawca ..... Krajalnica żywności 613P 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**<sup>®</sup> 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: **613P**

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](http://www.maga.com.pl) | [handlowy@maga.com.pl](mailto:handlowy@maga.com.pl)