

KRAJALNICE GRAWITACYJNE

CELME



INSTRUKCJA OBSŁUGI

WSTĘP

- Niniejszy podręcznik został stworzony w celu dostarczenia klientom wszystkich informacji o maszynie i standardach bezpieczeństwa z nią związanych. Ponadto instrukcja ta zawiera informacje o użytkowaniu i konserwacji, które pozwalają na stosowanie jej w najlepszy możliwy sposób zapewniając jej efektywne wykorzystanie w perspektywie czasu.
- Niniejsza instrukcja powinna być dostarczona osobom odpowiedzialnym za użytkowanie urządzenia.
- Dziękujemy Państwu za okazanie zaufania i wybranie naszego produktu.

1. INFORMCJE O URZĄDZENIU

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Krajalnica może być używana tylko przez odpowiednio przeszkolony personel, który zapoznał się z niniejszą instrukcją i jest zaznajomiony z zasadami BHP.
- W przypadku rotacji personelu, niezbędne jest przeszkolenie nowych użytkowników.
- Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze urządzenia, ponieważ zawiera ostre części. Nie wolno wkładać rąk do noża lub innych ruchomych części krajalnicy.
- Przed czyszczeniem lub naprawą serwisową należy odłączyć krajalnicę od zasilania.
- Czyszczenie i serwis należy wykonywać z uwagą i zachowaniem bezpieczeństwa.
- Nie używać żrących lub łatwopalnych środków czyszczących. Używać tylko środki bezpieczne dla żywności.
- Czyszczenie maszyny opisane jest dokładnie w Rozdziale 6.

- Nie myć urządzenia myjkami ciśnieniowymi lub bieżącą wodą, nie zanurzać w wodzie.
- Regularnie kontroluj stan przewodu zasilającego. Przecięty lub przetarty kabel może być przyczyną porażenia prądem.
- Rozłączaj zasilanie tylko poprzez wyciągnięcie wtyczki z gniazda. Wszystkie inne metody są niebezpieczne.
- Nie używaj krajalnicy, jeśli po ostrzeniu średnica ostrza została zmniejszona o 10 mm.
- Jeśli podejrzewasz uszkodzenie urządzenia, nie próbuj naprawiać jej na własną rękę. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Nie należy używać krajalnicy do mrożonek, mięsa i ryb z kością, czy produktów niespożywczych.
- Jeśli krajalnica nie jest używana, odłącz krajalnicę od zasilania.
- Jeśli krajalnica nie była używana przez dłuższy okres czasu, należy najpierw zgłosić jej przegląd do serwisu technicznego.

Uwaga! Nie wolno kroić produktów bez użycia popychaczy ochronnych.

Niezastosowanie się do powyższych wytycznych może grozić kalectwem.

ZABEZPIECZENIA ZAINSTALOWANE W URZĄDZENIU

Opisywane krajalnice spełniają wymogi zawarte w regulacjach nr EN 335-2-14 oraz:

6006/95/CEE 2004/108/CEE 1935/2004/CEE

2006/95 CEE RoHS 1907/2006 REACH

Jako urządzenie mechaniczne, krajalnica spełnia normy:

EN 60335-2-14 EN 60335-2-64 **EN 1974**

CEI EN 55014 CEI EN 55104 EN - 61000-3-2 EN 61000-3-3

Które wymagają między innymi:

- Usuwalną osłonę noża
- Nieusuwalny pierścień ochronny noża, zapobiegający niebezpieczeństwu skaleczenia
- Ramię popychacza, które nie może być w całości odsunięte
- Osłona z przezroczystego plastiku

CHARAKTERYSTYKA KONSTRUKCJI

Profesjonalne krajalnice są wykonane ze stopu aluminium, który zapewnia bezpieczny kontakt z żywnością oraz zapobiega ekspansji kwasów i soli w strukturę maszyny (odporna na korozję).

Ostrze ze stali hartowanej zapewnia wytrzymałość i precyzję. Pozostałe komponenty wykorzystane do budowy urządzenia to:

- Plastik ABS;
- Poliwęglan;
- Stal AISI 430 lub 304.

2. INSTALACJA

Instalacja urządzenia powinna być dokonana przez specjalnie przeszkolony do tego celu personel.

OSTRZEŻENIE !

Zarówno system jak i lokalizacja urządzenia musi spełniać wymogi określone w obowiązujących przepisach dotyczących zapobiegania wypadkom oraz regulacji elektrycznych „CEI”.

Umieścić urządzenie na szerokiej, wypoziomowanej, suchej i stabilnej powierzchni na wysokości ok. 80 cm, z dala od źródła ciepła i strumienia wody.

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Ustawianie żywności na podajniku krajalnicy

1. Umieścić towar na podstawce w momencie, gdy pokrętło dostosowujące grubość ustawione zostało na poziomie „0”, przy wyłączonym silniku w celu uniknięcia zniszczenia sprzętu.
2. Zablokować towar dociskaczem,
3. Umieścić rękę na dociskaczu i rozpocząć krojenie,
4. Użyć przedniej części dociskacza w celu bezpiecznego oddzielenia towaru od ostrza krajalnicy.
5. Po zakończeniu krojenia wyłączyć silnik i przekręcić pokrętło na pozycję „0”.

Następnie usunąć towar z podajnika.

4 CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

1. Przed przystąpieniem do pielęgnacji oraz czyszczenia, upewnić się czy główny przełącznik znajduje się w pozycji *off*, a kabel zasilania został odłączony od źródła prądu.
2. Aby zapewnić prawidłowe działanie oraz długotrwałe użytkowanie należy każdego dnia dokładnie oczyszczać urządzenie,
3. Czyścić krajalnicę wykorzystując detergenty o odczynie obojętnym, nie zawierające sody lub alkoholu. Do czyszczenia poszczególnych elementów nie używać zmywarki, aby nie zniszczyć anodyzowanych (utleniających anodowo) części urządzenia.

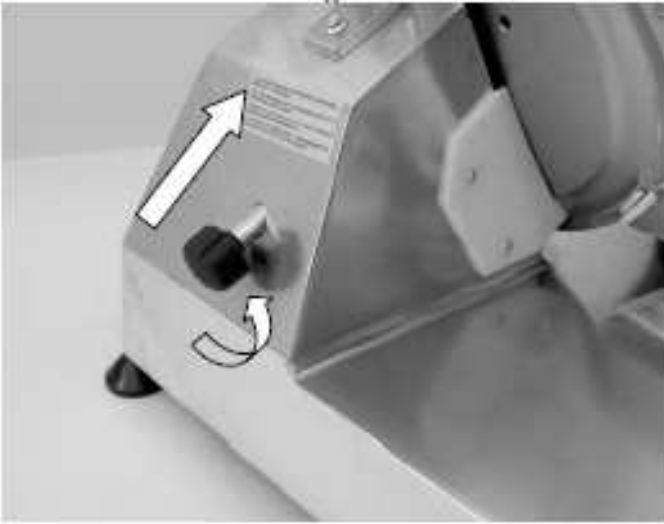
Usuwanie osłony ostrza

1. Odkręcić pokrętkę znajdującą się po przeciwległej stronie ostrza,
2. Popchnąć pokrętkę w kierunku ostrza i uwolnić osłonę z obudowy,
3. Usunąć osłonę ostrza z krajalnicy i wyczyścić ją strumieniem wody.

Czyszczenie ostrza oraz pierścienia

Czyszczenie ostrza oraz pierścienia jest bardzo niebezpieczną operacją, należy zatem podjąć szczególne środki ostrożności, aby zapobiec możliwości skaleczenia.

W celu usunięcia zanieczyszczeń **nie należy nigdy używać strumienia wody**, ograniczając się do usunięcia zabrudzeń przy pomocy tkaniny zwilżonej środkami czyszczącymi. Następnie należy części opłukać oraz osuszyć za pomocą ściereczki. Do czyszczenia powinno się używać nietoksycznych produktów zapewniających odpowiednią higienę. Należy zwrócić szczególną uwagę na oczyszczenie krawędzi ostrza oraz wewnętrznej części osłony.



OSTRZENIE NOŻA

Naostrz nóż, jeśli tylko zauważysz pogorszenie jakości i komfortu krojenia.

Postępuj wg instrukcji:

1. Upewnij się, że krajalnica jest

wyłączona;

2. (Rys. 1), poluzuj śrubę (1), unieś (a) ostrzałkę (2) i obróć o 180° (b).

Następnie opuść swobodnie (c) aby ostrze znalazło się pomiędzy kołami ostrzałek. Zablokuj śrubę.

3. Uruchom urządzenie wciskając przycisk ON;

4. (Rys. 2) naciśnij przycisk (3), pozwalając, aby nóż swobodnie obracał się między ostrzałkami przez 30 - 40 sekund;

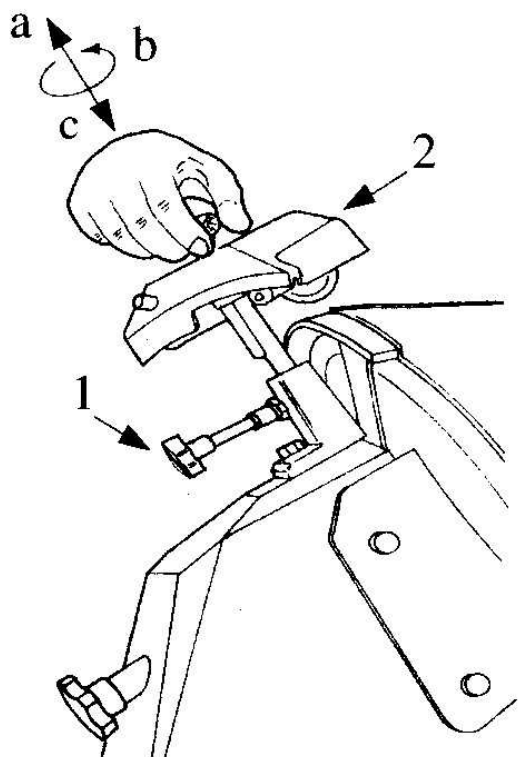
5. (Rys. 2) naciśnij oba przyciski (3 i 4) jednocześnie na 3 - 4 sekundy, następnie puść je równocześnie (gradowanie).

6. (Rys. 3) po zakończeniu ostrzenia wyłącz urządzenie a ostrzałkę ustaw

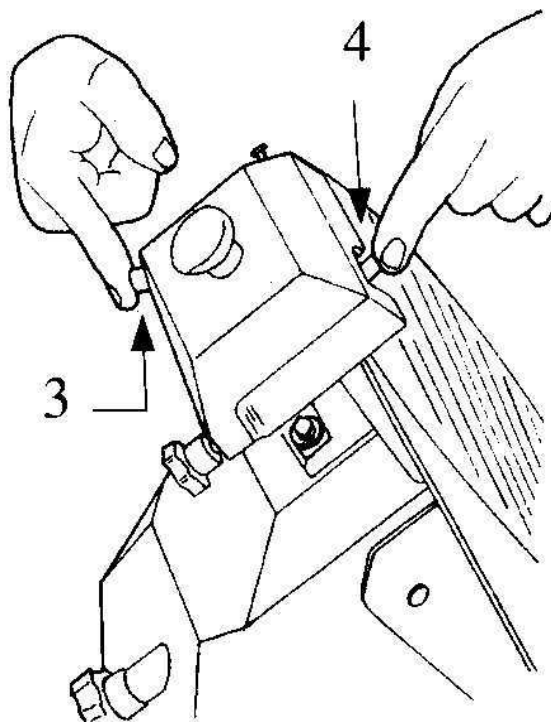
z powrotem w pozycję (pkt.2). 7. Po ostrzeniu zaleca się oczyścić nóż i

koła ostrzałki (patrz rozdz. 6.2.3);

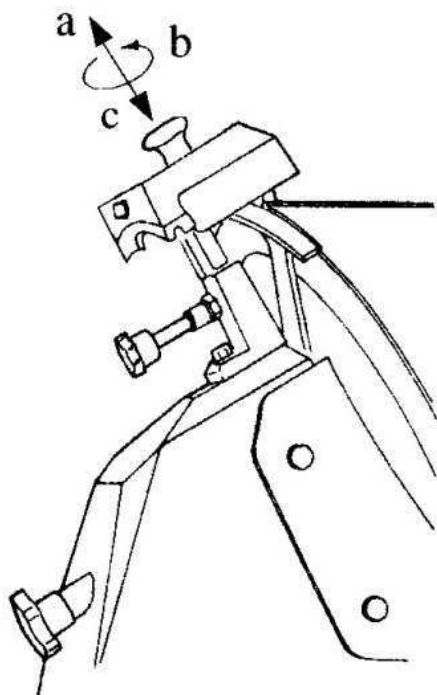
Ważne: Nie wykonywać gradowania dłużej niż 3 – 4 sekundy, aby zapobiec pogięciu i stępieniu ostrza.



Rys 1



Rys 2



Rys 3

Oferta NOVITUS obejmuje:



kasy fiskalne



drukarki fiskalne



czytniki kodów
kreskowych



drukarki kodów
kreskowych



kolektory danych



wagi



metkownice



terminale
płatnicze



systemy
akceptacji kart
płatniczych



schematy
lojalnościowe

infolinia: 18 444 00 37