

Utylizacja

Materiały z opakowania nadają się w 100 % do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi. Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

Właściwa utylizacja urządzenia:



1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.

2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.

3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę środowiska.

4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.



MegaMarket S.A.

ul. Strefowa 15, 39-442 Chmielów

NIP: 8672239415 REGON: 181151371

+48 798 532 532, sklep@megamarket.com.pl

www.megamarket.com.pl

Automatyczna krajalnica

Instrukcja obsługi

Automatyczna krajalnica Mega-M

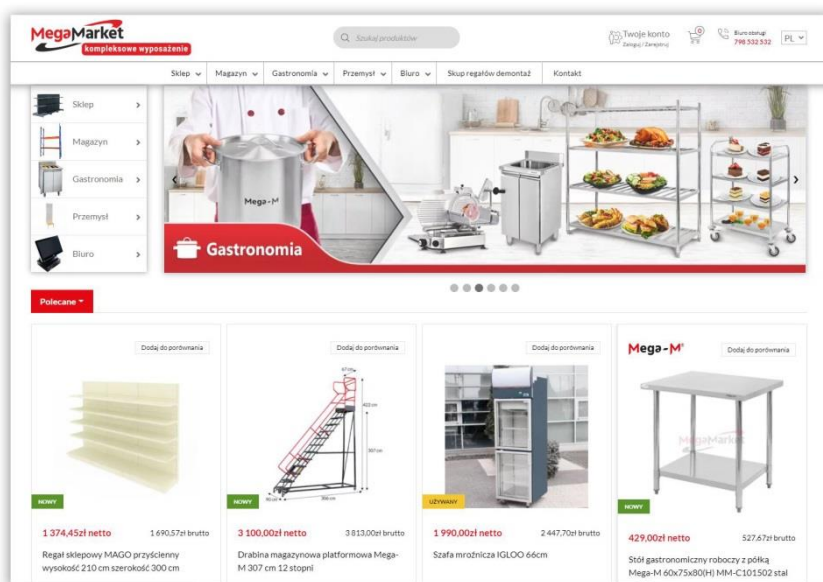
kra.HO320.1100



Mega-M[®]

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją przed użyciem i zachować niniejszą instrukcję dla innych użytkowników.

W celu zapoznania się z pełną ofertą
produktów MEGA-M
zapraszamy na stronę:
www.megamarket.com.pl



sprawdzić efekt ostrzenia. Powtarzać powyższy proces ostrzenia noża, aż nóż stanie się ostry. Zwiększyć nacisk ostrzałki.

Środki ostrożności

1. To urządzenie wykorzystuje najbardziej zaawansowane układy elektroniczne z zabezpieczeniem przed przeciążeniem, ochroną przed utratą fazy, ochroną kolejności faz, a włącznik wykorzystuje bezpieczniejszy przełącznik niskiego napięcia.
2. W gniazdku zasilania musi znajdować się przewód uziemiający.
3. Przewód uziemiający musi być podłączony we właściwy sposób do zacisku wyrównania potencjałów.
4. Jeśli podczas użytkowania maszyny wystąpi awaria elektryczna, należy natychmiast odłączyć przewód zasilający, a identyfikację usterki należy zlecić elektrykowi. Podczas przeglądu, należy najpierw sprawdzić, czy nie brakuje fazy. W razie potrzeby należy wykonać inne badanie zasilania i sprawdzić, czy silnik jest sprawny. Odłączyć kabel silnika i przeprowadzić kontrolę silnika oddzielnie.
5. Jeśli silnik może pracować, oznacza to, że jest sprawny, co wskazuje na problem z elektronicznym urządzeniem sterującym. W takiej sytuacji należy skontaktować się z producentem, aby uzyskać pomoc w rozwiązaniu problemu.

Deklaracja CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy niskonapięciowej oraz kompatybilności elektromagnetycznej i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

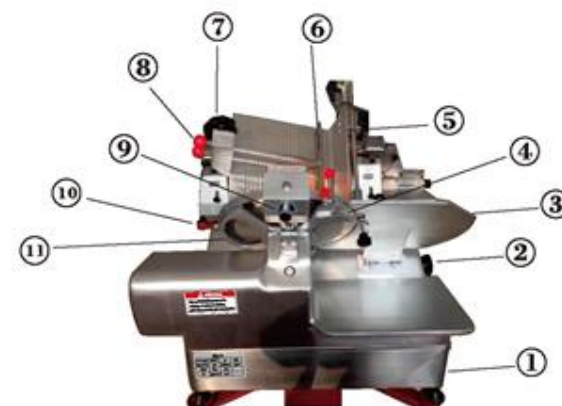
Dziękujemy za zakup produktu firmy Mega-M: **krajalnica automatyczna kra.HO320.1100 (z dwoma silnikami).**

Ten produkt jest oparty na zaawansowanej technologii naszej firmy, która została zaprojektowana do produkcji maszyn przetwórstwa mięsa. Charakteryzują ją: wysoka wydajność, niskie zużycie energii, bezpieczna i wygodna obsługa. W produkcie zastosowano okrągłe ostrze z ostrą krawędzią, które pozwala uzyskać najlepszy efekt krojenia. Jednak jeśli nie jest używane prawidłowo, nie tylko nie przyniesie ono zadowalających rezultatów, ale może spowodować awarię maszyny, a nawet zagrożenie. Dlatego przed przystąpieniem do obsługi użytkownik musi dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Specyfikacja techniczna:

Model	kra.HO320.1100
Tryb pracy	W pełni automatyczny
Moc silnika	1100W
Napięcie wejściowe	230V
Średnica noża	350mm
Grubość plastra	0-12mm
Waga maszyny	65kg
Prędkość podawania podajnika	42x / minutę
Wymiary zewnętrzne	780x560x738mm

1. Wyłącznik.
2. Uchwyt regulacji grubości.
3. Podstawa.
4. Zgarniacz.
5. Stół podawczy.
6. Tacka na mięso.
7. Blokada docisku.
8. Docisk.
9. Pokrętko ostrzałki.
10. Uchwyt noża.
11. Nóż



Obsługa

1. Włączanie zasilania

Bezwarunkowo należy podłączyć wtyczkę zasilania do gniazdka wyposażonego przewód uziemiający.

2. Pierwsze uruchomienie

- a. Szynę przesuwną należy przesmarować olejem maszynowym, około 10 kropli / godz. Aby ustawić maszynę w pozycji do smarowania należy przesunąć stół podawczy maksymalnie w lewo. Przekładnia jest odsoniuta w celu nasmarowania.
- b. Przełącznik elektroniczny tej maszyny ma funkcję ochrony kolejności faz (zabezpiecza prawidłowy kierunek obrotu noża). Jeśli kolejność faz jest nieprawidłowa, po włączeniu zasilania, lampka usterki zaświeci się, a silnik nie będzie się obracał. W takiej sytuacji wykwalifikowany elektryk powinien ustawić kolejność faz. Po zakończeniu regulacji, należy upewnić się, że kierunek obrotu noża jest zgodny z kierunkiem jaki wskazuje strzałka na urządzeniu.
- c. Uruchomienie próbne „na pusto”: Przed uruchomieniem maszyny należy sprawdzić, czy nie ma ryzyka kolizji między mięsem a stołem podawczym. Jeśli nie ma takiego zagrożenia, należy uruchomić maszynę przyciskiem <start>. Nóż zaczyna się obracać. Jeśli nóż działa normalnie i o nic się nie ociera, to stół podawczy zostaje aktywowany. Aby zatrzymać ruch stołu podawczego, należy pociągnąć za uchwyt sprzęgła i obrócić w prawo. Należy wyłączyć maszynę przełącznikiem i popchnąć przenośnik mięsa w stronę tacy noża (przełącznik bezpośredni typu 32).
- d. Regulacja grubości: grubość ciętego plastru jest ustawiana na początku (odstęp między ostrzem a płytą na mięso to grubość plastru). Aby zmniejszyć grubość plastru mięsa, należy obrócić uchwyt regulacji grubości w prawo, zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Aby zwiększyć grubość plastru, należy obrócić uchwyt regulacji w lewo. (W przypadku regulacji cienkich plasterów należy zwrócić uwagę na wyeliminowanie szczeliny w przekładni. Metoda polega na obróceniu uchwytu regulacji grubości w lewo, aby zwiększyć grubość, a następnie obróceniu uchwytu regulacji grubości w prawo, aby

dostosować grubość do wymaganej grubości.); Aby zmniejszyć grubość, można obrócić uchwyt regulacji w prawo, aby dostosować grubość do żądanej. Jeśli maszyna jest obsługiwana przez niedoświadczonego operatora, należy wyregulować grubość, zatrzymując ruch stołu podawczego i zatrzymać przenośnik mięsa na tacy noża.

Konserwacja

1. Przed podjęciem czynności konserwacyjnych, należy odłączyć wtyczkę zasilania. Dopóki ostrze jest w urządzeniu, płyta regulacji grubości krojenia powinna być ustawiona w pozycji zerowej (tj. ostrze położone niżej niż płyta regulacji wysokości).
2. Usunąć nadmiar smaru z maszyny, zdemontować tarczę tnącą i usunąć pozostałe mięso mielone i smar po wewnętrznej i zewnętrznej stronie tarczy tnącej. W szczególności należy całkowicie usunąć smar z przedniej i tylnej części noża.
3. Należy wyczyścić całość stołu podawczego i maszyny. Nie wolno polewać urządzenia wodą, aby zapobiec uszkodzeniu urządzeń elektrycznych.
4. Podczas demontażu noża należy nosić rękawice ochronne, aby uniknąć obrażeń ciała. Należy uważać, aby nie zarysować ostrza. Cztery śruby mocujące ostrze muszą być mocno dokręcone.

Ostrzenie noża

1. Nóż powinien być ostry i używany niestępiony. Przed ostrzeniem noża należy usunąć tłuszcz z ostrza, aby nie zabrudził ostrzałki. W przypadku gdy ostrzałka jest zanieczyszczona, należy oczyścić ją wodą alkaliczną. Zetrzeć brud przy użyciu szczotki
2. Wysokość montażu ostrzałki; ostrze musi stykać się z wewnętrznym kręgiem ściernicy 2-4 mm.
3. W przypadku ponownego obrotu noża, przekręcić pokrętło ostrzałki zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby tarcza ostrzałki znalazła się z tyłu noża, a ostrze wprawiło ostrzałkę w ruch obrotowy, co automatycznie naostrzy nóż. Należy zwracać uwagę na poziom ostrzenia. Obrócić pokrętło ostrzałki przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Ostrzałka oddali się od noża i zatrzyma się. Należy wyłączyć ruch noża, a gdy nóż przestanie się obracać,