

612p szeletelőgép



Ma-Ga[®] Kft.

Bydgoszczl Vendéglátóipari Gépeket gyártó Művek
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ postafiók 142
tel. +4852 3704-500 (centr) fax +4852 3712-657
<http://www.maga.com.pl>, maga@maga.com.pl



Használati útmutató

Figyelem!

A szeletelőgép kése rozsdamenetes acélból készült, ami különleges

tisztasági és higiénai gondosságot követel meg.

A szeletelőgépet minden nap munka után át kell mosni, különösen a kés belső felületét.

Lemosás után szárazra kell törölni.

A kés burkolatát ajánlatos éjszakára nem rácsavarva a szeletelőgépen hagyni.

Az útmutató e pontjának be nem tartása a késen rozsdanyomok keletkezését okozhatja.



Ma-Ga[®] Kft.

Bydgoszczi Vendéglátóipari Gépeket gyártó Művek
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ postafiók 142
tel. +4852 3704-500 (centr) fax +4852 3712-657

**612p Élelmiszer szeletelőgép
illetve a 612pE és a 612pT változatok**

Használati útmutató



*A gépünk felhasználójának jó munkát és az élelmiszer
szeletelése közben a lehető legjobb eredmények elérését kívánjuk.
Ajánljuk az útmutató gondos áttanulmányozását
és a benne szereplő utasítások betartását.*

Tartalomjegyzék:

1.	BEVEZETÉS	3
1.1.	Szállítás állapota	
1.2.	Csomagolás	
1.3.	Ideiglenes védelem	
1.4.	Tárolás	
1.5.	Képzettség	
2.	MŰSZAKI LEÍRÁS	4
2.1	Rendeltetés	
2.2	Alapnagyságok	
2.3	Felépítés	
2.4	Villamos vázlat	
3.	VESZÉLY ELHÁRÍTÁSA	7
3.1	Veszélyforrások	
3.2	Maradék kockázata	
3.3	Zajszint	
3.4	Biztoságos munka szabályai	
3.5	Előírásokkal való megegyezés	
4.	ÜZEMELTETÉS ELŐKÉSZÍTÉSE.....	9
4.1	Kicsomagolás	
4.2	Elhelyezés	
4.3	Elektromos hálózatra való rákapcsolás	
5.	SZELETELŐGÉP HASZNÁLATA	9
5.1	Szeletvastagság beállítása	
5.2	Asztal tolása	
5.3	Kés élezése	
6.	KARBANTARTÁS	15
6.1	Szeletelőgép tisztítása	
6.2	Kenés	
6.3	Élező karbantartása	
7.	ALKATRÉSZKATALÓGUS	17
8.	MŰSZAKI HIBÁK JAVÍTÁSA	19
9.	612P SZELETELŐGÉP KÜLÖNLEGES VÁLTOZATA	20

1. BEVEZETÉS

1.1 Szállítás állapota

A 612p szeletelőgépet a gyártó kész állapotban szállítja ki. A kicsomagolás után a csomagolás következő elemeit kell még eltávolítani:

- adogató asztalt rögzítő zsinórt
- a tálcát borító fóliát
- a késél műanyag borítóját

A kiszállított gép átvételekor ellenőrizni kell, hogy nem sérült-e meg a csomagolás és a benne lévő tárgyak megfelelnek-e a megrendelésnek és a tulajdonságoknak. Eltérések észrevételekor azt a szállítónak kell jelezni.

1.2 Csomagolás

A szeletelőgép kiszállítása kartonban történik. A csomagolás alkalmas az emelővillás targoncával történő fel- és lerakodásra. A fuvarozás ideje alatt a kartont biztosítani kell a felfordulás és mechanikai megsérülés ellen.

A külső méreteket és a súlyt az 1-es számú táblázat tartalmazza:

	Karton
Hosszúság (mm)	680
Szélesség (mm)	540
Magaság (mm)	560
Bruttó súly (kg)	44

1-es számú táblázat

1.3 Ideiglenes védelem

A szállítás és a tárolás idejére a szeletelőgép fémes felületeit vékony rétegű karbantatószerral vonták be. A felhasznált karbantatószerek lehetővé teszik a gép zárt helyiségben történő 6 hónapos tárolását.

1.4 Tárolás

A szeletelőgépet száraz, légköri hatásoktól (hőmérséklet, páratartalom) védett helyiségekben kell tárolni.

A tárolás feltételeit a kartonra felragasztott címke tartalmazza.

1.5 Képzettség

Minden, a szeletelőgép fel- és lerakodásával és elhelyezésével kapcsolatos tevékenységet csak arra jogosult, megfelelő szakképzettséggel és tapasztalattal rendelkező személyek végezhetik el.

2. MŰSZAKI LEÍRÁS

2.1 Rendeltetés

A 612p élelmiszer szeletelőgép egy finom gép, amely különböző vastagságú szeletek vágását teszi lehetővé: felvágottakat, sajtot, pékárút, nyers, sült vagy főtt húst, gyorsan és pontosan. A gép felhasználója számára a korszerű szerkezeti megoldásoknak köszönhetően biztosítva van a szeletelőgép könnyű kezelhetősége és a maximális tisztaság betartása a szeletelés alatt.

A helyes üzemeltetés, mindennapi gondos tisztítás és karbantartás illetve a megfelelő késelés biztosítja a higiénia magas fokát, a jó működést és a hosszú élettartamot. A gép azon elemei, amelyeket minden nap vagy időnként tisztítani kell, szerszám nélkül is könnyen leszerelhetők.

A 612p szeletelőgépet a kereskedelem és vendéglátóipar számára tervezték, ahol a szeletelési folyamat szünetekkel történik. A szeletelőgép állandó munkauzemben való ipari szeletésre és élelmiszer csomagolására való felhasználása a jótállás veszítését okozza.

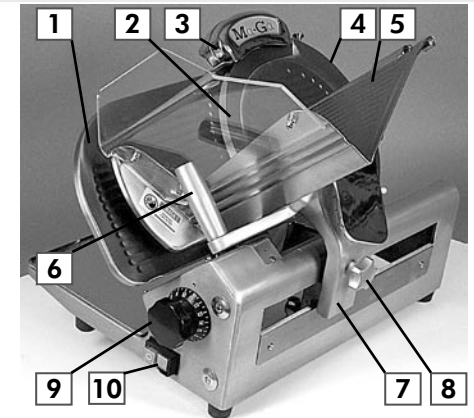
A használati útmutató arról tájékoztatja a felhasználót, hogy kell kezelni a gépet felhasználás közben.

2.2 Alapnagyságok

Típus	612p
Méretek	
• Hosszúság	635 mm
• Szélesség	500 mm
• Magasság	495 mm
Súly	39 kG
Szeletvastagság	0-28 mm
Forgatógomb osztási értéke	kb. 1 mm
Kés átmérője	kb. 300 mm
Kés fordulatszáma	300 fordulat/perc
Adogató asztal	300 x 250 mm
Asztal maximalis tolása	300 mm
Motor	250 W
Munkakondenzátor	20 µF
Indítási relé	PR-5
Tápfeszültség	230 V, 50 Hz

2.3 Felépítés

1. Támasztó lemez
2. Korongkés
3. Késélező mű
4. Kés burkolat
5. Adogató asztal
6. Asztal fogantyú
7. Asztal tartó
8. Asztal rögzítő csavar
9. Szabályozó forgatógombja
10. Vezérlőelemek

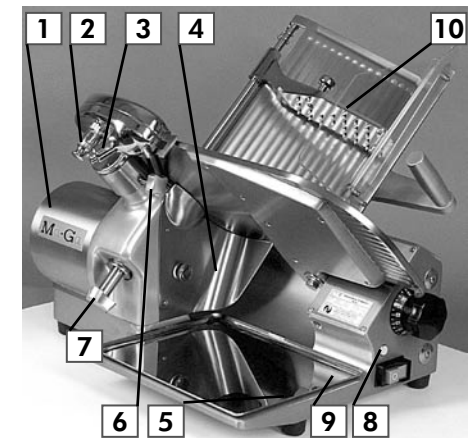


1. ábra Általános nézet

A szeletelőgép az adogató asztal vezető és a kés csapágyozási henger kivételével rozsdamentes elemekből áll. A szeletelőgép elemei sima felületűeknek köszönhetően könnyen tisztíthatóak. A szeletelőgép kését csigahajtóműn keresztül villamos motor hajtja. A bekapcsolás a START (1.ábra 10. pozíció) gomb benyomásával történik. A hajtóelem bekapcsolása után kigyullad a jelzőlámpa (2.ábra 8. pozíció).

A gép kikapcsolása a piros STOP (1.ábra 10. pozíció) vezérlőgomb benyomásával történik.

1. Motor (burkolóban)
2. Simitó köszörű elhuzó
3. Élező köszörű toló
4. Szeletvezető
5. Láb
6. Késélező forgatógomb
7. Szorító csavar
8. Jelzőlámpa
9. Tálca
10. Szorító lemez



2. ábra Hátulnézet

A szeletelőgép a következő esetekben kapcsolódik ki magától:

- a) ha a szabályozó forgatógomb (1.ábra 9. pozíció) nullás állásra van állítva (piros pont a gépvázon) – csak 612 a pE változat
- b) ha a szorító csavar ki van lazítva (2.ábra 8. pozíció)
- c) ha a hálózatban áramkimaradás lép fel (akár csak egy pillanatra)

3. VESZÉLY ELHÁRÍTÁS

3.1 Veszélyforrások

A tipikus veszélyforrásokat és azok elhárítására alkalmazott műszaki biztonsági eszközöket az alábbi táblázat tartalmazza:

Veszély jellege	Veszély forrása	Alkatrész száma	elhárítására alkalmazott műszaki biztonsági eszközök	
Mechanikus	Kés	225	Alul felsorolt állandó védőburkolatok: Állandó késvédő, megelőzi tisztítás közben a megvágás veszélyét a levett burkolat és (vagy) felfelé tölt élezőművel	
		020	Támasztó lemez, megelőzi a kés hajtóművének véletlenszerű bekapcsolását	
		240	Kés fedele, blokkolóval ellátott védőként működik, amely lehetetlenné teszi a kés hajtóművének a bekapcsolását levett vagy a szabálytalanul elhelyezett fedél esetén	
		400	Blokkoló készülékkel összekapcsolt adogató asztal, amely lehetetlenné teszi a kés hajtóművének a bekapcsolását az asztal levétele után	
	Hajtómű	Alul felsorolt állandó védőburkolatok:		
		270	Motorburkolat, lehetetlenné teszi a motor elemeinek a megérintését	
405		Az asztal védőburkolata, amely nehezíti a szabad kéz mozdulatait szeletelés közben, véd az esetleges repeszdaraboktól		
Villamos	Megakadályozza az áramvezető elemekkel való közvetlen érintkezést	018	Szabályozó burkolata	
		Általános védelem, ebben:		
		011	Vezérfőelemek burkolata	
	Megakadályozza az áramvezető elemekkel való közvetett érintkezést	016	Villamos berendezés alsó bemélyedésének a burkolata	
019		Elektromos hálózat rögzítők burkolói		
			Villamos védelem (lásd az elektromos hálózat kapcsolási vázlatát) Védővezeték összekötési pontjai „PE” vannak jelölve: a) PE központi érintkező a 016 számú védelem alatt b) motor az áttételi test közelében	
Biológiai	Az élelmiszer és a szeletelőgép elemei közötti érintkezés	Anyagok rendelkeznek az Állami Higiéniai Vállalat bizonyítvánnyal (Alul felsoroltak)		
		281	Kés – rozsdamentes acél	
		025	Támasztó lemez - rozsdamentes acél	
		240	Kés fedele - rozsdamentes acél	
		420	Asztallemez - rozsdamentes acél	
		225	Kés burkoló - rozsdamentes acél	
		001	Tálca - rozsdamentes acél	
		035	Szeletelőzető - rozsdamentes acél	
		440	Élelmiszerszorító – króm	
		101	Fő test – AL anódöntvény	
				Csavarok - rozsdamentes acél Sealant SCS 1009 Alumínium kittel kitöltött motor csavarai alatti furatok

2. számú táblázat

3.2 Maradék kockázat

Akkor lép fel, amikor kis élelmiszer maradékokat próbálunk meg hozzányomni vágás közben.

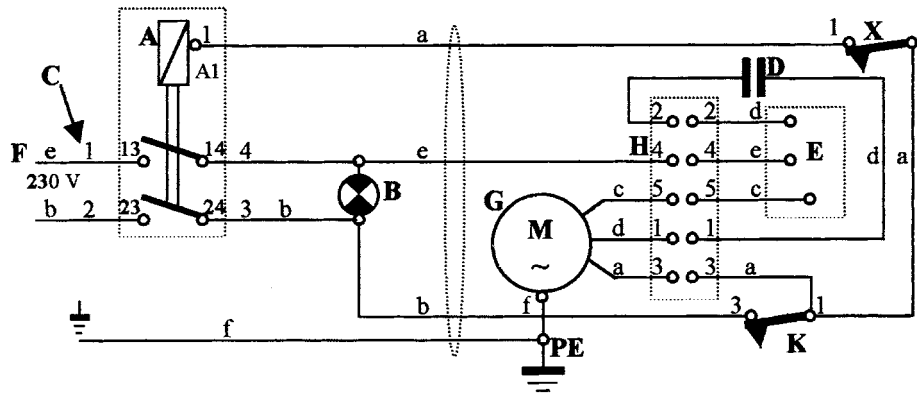
Ezzel kapcsolatban a szeletelési zóna közelében egy figyelmeztető jel van elhelyezve, a szeletelőgép pedig szorító lemezzel van felszerelve, amelyet élelmiszer maradékok vágása esetén feltétlenül használni kell. Ezenkívül további pótfelszerelés kiszállítása lehetséges, mint pl.:

- ▶ Korlátozó lécek, amelyek kismetszetű és puha termékek szeletelését teszik lehetővé pl. paradicsom stb..
- ▶ Szorítólemezen elhelyezett kiegészítő kis horgók, amelyek nyers hús biztonságos szeletelését teszik lehetővé

A szeletelőgép újraindítása, a zöld START vezérlőgomb bekapcsolásával, csak a fent említett, a biztonságos munkát megakadályozó hibák megszűnése esetén lehetséges.

A szeletelőgép hajtóművének az elindítása lehetetlen a levett adogató asztal mellett (1.ábra 5.pozíció), míg az asztal levétele csak a szabályozó forgatógomb nulla állásánál lehetséges (1.ábra 9.pozíció). Ez a megjegyzés csak a 612pE változatra vonatkozik.

2.4 A 612 pE villamos vázlata



3. ábra a 612pE szeletelőgép villamos vázlata KJD 17 kikapcsolóval

- A - KJD17 elektromágneses kikapcsoló
- B - jelzőlámpa
- C - vezeték azonosító jelölések
- D - indítási kondenzátor
- E - indítási relé
- F - tápvezeték
- G - hajtó motor
- H - rögzítőléc
- K - kés burkoló mikrokikapszolója
- X - blokkad mikrokikapszolója
- PE - külső védővezeték rögzítője

Vezetékek:

a-fekete; b-kék; c-piros; d-sárga; e-barna; f-zöldes-sárga; g-fehér

3.3 Zajszint

A kezelői munkahelyen, 1,6 m magasságban a szeletelőgéptől 1 méter távolságban mért zaj szintje normál munkafeltételek mellett nem haladja meg 70 dBA.

3.4 Biztonságos munka szabályai

A szeletelőgép biztonságos használata a következő feltételek teljesítésétől függ:

- a) a kezelő beoktatásától, aki köteles ismerni a szeletelőgépnél fellépő potenciális veszélyeket
- b) a szeletelőgép használatának a betiltása, amennyiben:
 - ▶ a gépet nem a rendeltetésnek megfelelően használják vagy az útmutatóban meghatározott szeletelési paramétereket túllépik
 - ▶ a gép láthatóan hibás
 - ▶ valamelyik mozgó vagy villamos elem burkolatát eltávolították
- c) azok a műveletek pontos meghatározása, amelyeket nem végezhet el a kezelő, csak erre jogosult személy, különösen a hiba elhárítása és javítása beleértve vilamos rendszert is.
- d) A karbantartási munkát csak kikapcsolt állapotban szabad elvégezni (a kés élezése kivételével)

E követelményeket tartalmaznia kell a munkahelyi útmutatónak.

- 3.4.1** A biztonságos munka feltételeinek és a kényelemes kezelés biztosításának az érdekében a helységben 4 négyzetméteres munkaterületet kell elhatárolni és jól megvilágítani.
Munka alatt a kezelő köteles használni a helyi egészségügyi előírásokban meghatározott munkaruhát.

Tilos:

- 1) a szeletelőgép rendeltetésnek nem megfelelő használata. A gyártó nem vállal felelőséget a szeletelőgép nem rendeltetésszerű használatából eredő következményekért.
- 2) a szeletelőgép kezelése erre nem jogosult vagy 18 évet még be nem töltött személyeknek.
- 3) műszakilag alkalmatlan gép használata
- 4) a szeletelt élelmiszer kézzel való közvetlen vagy a szorító lemezen keresztül történő hozzányomása
- 5) **a szeletelési térben bármilyen kézi mozdulatokat, műveleteket végezni. A szeletelés alatt az adogató asztalt csak kézzel, a fogantyú segítségével szabad tolni (1. ábra 6. pozíció)**
- 6) erre nem jogosult személyeknek a javítások elvégzése
- 7) a szeletelőgép elektromos hálózatra való bekapcsolása a védővezeték folyamatosságának a biztosítása nélkül. A felhasználó oldaláról a kiálló dugaszvédőnek a védővezetékkel tartósan összekötve kell lennie.
- 8) nem fogyasztási jellegű, fagyasztott, csontos termékek szeletelése.
- 9) a bekapcsolt gépet felügyelet nélkül hagyni

3.5 Előírásokkal való megegyezés

A szeletelőgép vezérlőrendszere, áramütés elleni védelme, rövidzárlat illetve áramtúlterhelés elleni biztosítása megfelel az EN 60204-1;1992 szabványnak.

A mozgó alkatrészek állandó burkolatai teljesítik az EN 953;1992 szabvány előírásait.

A szeletelőgép teljesíti a 89/392 EWG(EU) számú utasítás 1. számú melléklet követelményeit és vele kapcsolatos, gépre vonatkozó EN 292-1, EN 292-2, EN 294, EN 953 i EEN 60204-1 biztonsági szabványok előírásait.

4. ÜZEMBEHELYEZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

4.1 Kicsomagolás

A 612p szeletelőgéppel együtt a kiszállított karton fémes elemek karbantartására szolgáló olajat, nehezen hozzáférhető elemek tisztításához használandó kefét, szeletekre való tálcát tartalmaz. A csomagolásban használati útmutató, jótállási lap és szabványok megegyezési nyilatkozata található még.

4.2 Elhelyezés

A kartonból kivett szeletelőgép stabil, a gép súlyának megfelelő felületen helyezhető el. Le kell venni a használati útmutató 1.1 pontjában felsorolt elemeket.

Elhelyezése után meg kell tisztítani a szeletelőgépet. Megfelelő vízszintes állást a szeletelőgép lábainak megcsavarásával érhetünk el (2. ábra 5. pozíció).

4.3 Elektromos hálózatra való rákapcsolás

A 612p szeletelőgép három 1 mm² átmérőjű vezetékes, dugasszal végződéssel ellátott kábellel van kiszállítva. A felhasználó köteles olyan konnektort felszerelni, amelynek kiálló védőeleme tartósan van összekötve a védővezetékkel és rendelkezik 6A biztosítókkal. A hálózati feszültség a névleges feszültség 90-100% tartományban ingadozhat, a frekvencia a névleges érték 2% körül ingadozhat.

5. A SZELETELŐGÉP HASZNÁLATA

5.1 Szeletvastagság beállítása

Szeletvastagságot beállító forgatógomb a szeletelőgép oldali falon található és kb. 1 mm pontosságú tájékoztató jellegű osztással rendelkezik. A 4. ábrán látható a támasztó lemezt nyomó forgatógombot, aminek köszönhetően beállítható a kívánt szeletvastagság.



4. ábra Vastagságot beállító forgatógomb

5.2 Az asztal tolása

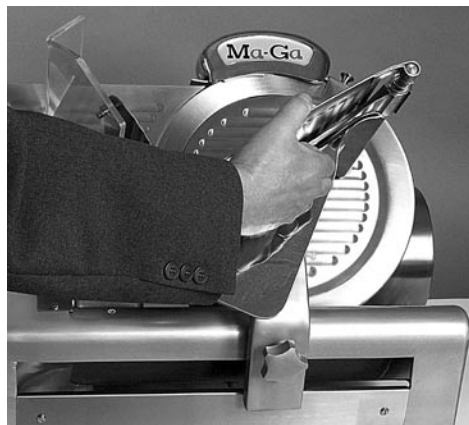
A 45° hajlásszögű adogató asztal a 250x300 mm méretével, a felületén található hornyolatokkal biztosítja a szeletelt ételmeiszert saját súly alatt való adogatását.

Az asztal kézzel 300 mm-es hosszúságig tolható.

Az asztal végállásait rugók csillapítják. A szeletelőgép szerkezete biztosítja az asztal könnyű és finom csúszását. Szeletelés közben tartani kell az asztal tolására szolgáló fogantyút (1. ábra, 6. pozíció), **kerülve a hirtelen mozdulatokat**. A szeletelt ételmeiszert saját súllyal nyomja a támasztó lemezre.



5. ábra - az asztal tolása



6. ábra - az ételmeiszert szűrő felhasználása

Kis darab ételmeiszert szeletelésnél az asztal alatt elhelyezett szűrőt kell használni. A szűrőt (6. ábra) kiakasztása után a szeletelőgép adogató asztalára kell helyezni majd a saját súlyával odaszorítja az ételmeiszert kis felszerelt darabjait. A kis ételmeiszertdarabok felszeletelésének a befejezése után a szűrőt vissza kell akasztani az adogató asztal lemeze alatt található támasztón levő akasztóra.

Kiegészítő felszerelésként korlátozó lécek állnak még rendelkezésre, amelyek segítségével biztonságosan és hatékonyan lehet olyan termékeket szeletelni, amelyek keresztmetszete a hosszúságához viszonyítva kicsi, továbbá citromot vagy paradicsomot. Ezeket a léceket (3 darabig) lentől rögzítjük az adogató asztal éléhez. A korlátozó lécek felszerelése után nincs már lehetőség az ételmeiszert szűrő használatára.

Különleges kivitelezésben a standard szűrőn további kiegészítő horgok lehetnek felszerelve amelyek nyers húst szeletelését teszik lehetővé.

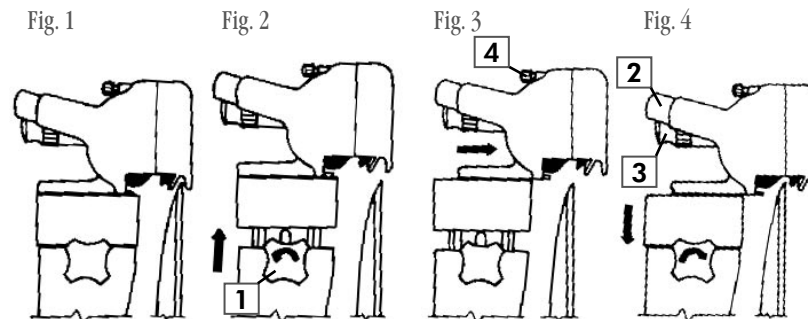
Ezeket a horgokat csak akkor kell a szűrő mögé tolni, ha puha ételmeiszert szeletelünk.

5.3 A kés élezése

A szeletelőgép használata alatt szükséges időnként az ételmeiszert vágó kés élezése. Ezt a célt szolgálja a szeletelőgéphez a kés éle fölé felszerelt élező berendezés.

Élezés előtt a késnek valamint az élezőkőveknek száraznak és zsírintesnek kell lennie. A zsíros kés nehezíti az élezést és az élező korongok gyors elhasználódását okozza.

A szeletelőgép kés élezési műveletét (7. ábra) következőképpen kell elvégezni:



7. ábra A kés élezésének előkészítése

1. Fig. Az élező berendezés normál helyzetben, a csiszoló korongok el vannak tolvá, a kés éle burkolt.
2. Fig. Ki kell lazítani az élező berendezés oldalán lévő forgató gombot (7. ábra 1. pozíció). Az élező berendezés magától felugrik.
3. Fig. Amikor az élező fenti állásban kerül, előre kell tolni a kés felé amíg nem érzünk ellenállást.
4. Fig. A csiszoló korongok a kés éle fölé kerültek. Ekkor az egész élezőt lefelé kell nyomni ellenállásig (8. ábra) és e helyzetben le kell szorítani az oldalon található csavar becsavarásával. Ebben az állásba az élező készen áll az élezésre.



8. ábra Eltolás élezéshez



9. ábra A kés élezése

A kés élezésének az elvégzéséhez a szeletelőgépnek komplettnek kell lennie, mint az ételmeiszert szeleteléshez. A következő műveleteket kell elvégezni:

1. Be kell kapcsolni a szeletelőgépet.
2. Be kell nyomni az élező gombját (7. ábra 2. pozíció - a bemélyedéssel) 5-10 másodpercre, majd meg kell húzni az elhúzó fogantyút (7. ábra 3. pozíció) ugyanilyen hosszúságú időre. Ennek rendszeres késélezés esetén elegendőnek kell lennie. Ha a kés éle kicsorbult akkor tovább kell élezni. A élezési művelet végére végére egyidejűleg (2-3 másodperc) meg kell nyomni a gombot és ki kell húzni az elhúzó fogantyút (9. ábra).

- Ki kell kapcsolni a motort és meg kell nézni a kés élet. Az élességet papír darabbal lehet leellenőrizni, amelyet át kell húzni az élén (mozdulatlan kés mellett). Az éles kés minden nehézség nélkül elvágja a papírt.
- Az élezés után el kell távolítani köszörűkorongokra került szennyeződések. E célból (a felemelt élezőnél) le kell szedni a burkolatot és meg kell tisztítani a kést, majd vissza kell rakni a burkolatot a saját helyére.

Figyelem:

A kést feltétlenül meg kell élezni, ha romlik a vágás minősége. A élezési műveletet nagyon finoman kell elvégezni, nem szabad túlzásba vinni a toló és elhúzó kezelésénél felhasznált erőt.

A kés burkolatának a feltevésénél (levételénél) a két fogantyúnál kell fogni, mint a 10. ábrán, betolva a rögzítő betétet a kés közepén levő lyukba. Ezután, megtartva kézzel a kés burkolatát visszacsavarjuk a szűrítő csavart ellenállásig (2. ábra 7. pozíció).



10. ábra – a kés burkolatának feltevése (levétele)

A kés élezésének a befejezése után az élező berendezést normál helyzetbe kell állítani (7. ábra, 1. Fig). E célból a következő műveleteket kell elvégezni:

- Meg kell lazítani az élező berendezés oldalán lévő forgatógombot (7. ábra 1. pozíció), ami felugrik és hátra tolódik.
- Az élező berendezést le kell nyomni bal kézzel és a forgató gombot be kell csavarni (7. ábra 1. pozíció) az élező oldalán. Most a kés burkolati részének szerepét tölti be, a szeletelőgép kész a további használatához.

Figyelem:

A kés élezése a vágókorong átmérőjének fokozatos csökkenését okozza. Az új kés átmérője 298 mm. Ha a használat következtében az átmérő 290 mm alá csökken, akkor további élezése már nem lesz lehetséges és a kést újra kell cserélni. Az egyre kisebb kés élezésének céljából az élező berendezés alatt a törzsön szabályozó csavar található, amelynek becsavarása lehetővé teszi az élező berendezés fokozatos leengedését az élezés közben (nyíl a 13. ábrán).

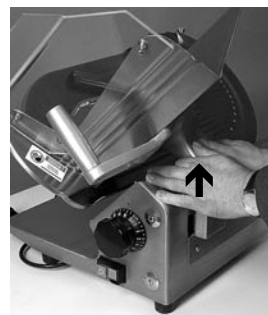
6. KARBANTARTÁS

6.1 A szeletelőgép tisztítása

A tisztításra vonatkozó utasítások pontos betartása biztosítja a egészségügyi előírások betartását. A szeletelőgépet minden nap tisztítani kell a munka befejezése után. Nem szabad a szeletelőgépet vízbe meríteni, vagy nyomás alatt folyó vízben mosni a motor és az elektromos részek miatt, mivel ezek az elemek nincsenek hermetikusan zárva.

A szeletelőgép tisztítása közben az alábbi műveleteket kell elvégezni:

- a szeletvastagságot szabályozó forgatógombot nullás állásba kell állítani.
- ki kell venni a dugaszt az elektromos hálózatról,
- le kell venni az élelmiszerszűrőt, kicsavarva az összekötő csavart,
- az asztalt a szeletvastagságot szabályozó forgatógomb irányába kell tolni (11. ábra)



11. ábra Az asztal levétele



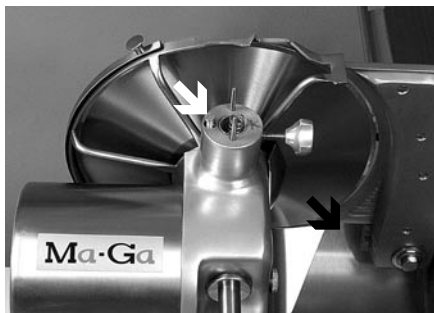
12. ábra A szeletvezető levétele

- ki kell lazítani az asztalt rögzítő forgatógombot (max.1 fordulat),
- két kézzel meg kell fogni az asztal támasztóját és felfelé kell tolni (11. ábra),
- ki kell csavarni a kés burkolatának a csavarját (2. ábra 7. pozíció) majd amikor önmagától leesik, le kell venni a burkolatot (11. ábra),
- le kell venni a tálcat és ki kell csavarni a szeletvezetőt,
- meg kell tisztítani a gépet az élelmiszermaradékoktól, különös figyelmet fordítva a késre és burkolatára,
- a szeletelőgép minden elemét szárazra kell törölni,
- vissza kell helyezni a helyükre a leszerelt elemeket.

Figyelem:

A tisztítás alatt az élező berendezésnek felfelé tolni kell lennie. Ez lehetővé teszi az élelmiszermaradék pontos eltávolítását a kés élének a védőjéről. Ebből a célból ki kell lazítani az áttétel törzsének oldalán lévő gombot (2. ábra.6. pozíció) Az élezőnek fel kell ugrania. Az élező megtisztítása után az élezőt le kell nyomni a lenti állásba és vissza kell csavarni a gombot.

A szeletelőgép kése tartós védővel rendelkezik, amely akadályozza a tisztítás közben a megvágást a kés leszedett burkolata vagy a kitolt élező (13. ábra) mellett. Tilos ennek a védőnek a leszerelése. A burkolat alatt található maradék élelmiszer a szeletelőgéppel szállított kefe segítségével távolíthatjuk el.



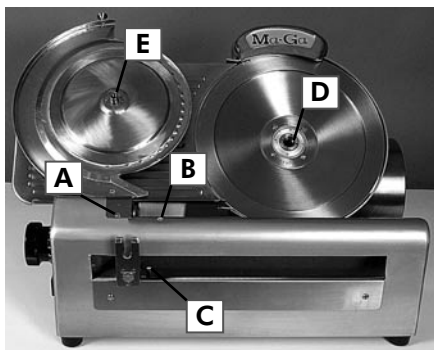
13. ábra A kés védője

Az adogató asztal átlátszó burkolattal rendelkezik, amely nehezíti a kézi mozdulatokat szeletelés közben és véd a visszapattanásoktól. A burkolat tartósan oda van csavarva és azt nem szabad leszerelni. A levett adogató asztalt óvatosan kell tisztítani, hogy a burkolatot ne rongáljuk meg.

A fém alkatrészeket puha ruha segítségével, tisztítószert tartalmazó vízzel kell megmosni.

6.2 A szeletelőgép kenése

A 612p szeletelőgépet 14. ábrán megjelölt pontokban időnként meg kell kenni. A kenés előtt a szeletelőgépnek tisztának kell lennie 6.1 pontnak megfelelően.



14. ábra Kenési pontok

A tolási vezetők (B és C pont) és a többi (A pont) kenéséhez általános áttételi olajat kell használni. Tilos étolajat használni a szeletelőgép kenésére. Mindennapos, 2-5 órás szeletelőgép munkája esetén a kenés gyakoriságának a következőképpen kell alakulnia:

Az „A” pontot negyedévenként egyszer pár csepp áttételi olajjal kell megolajozni.

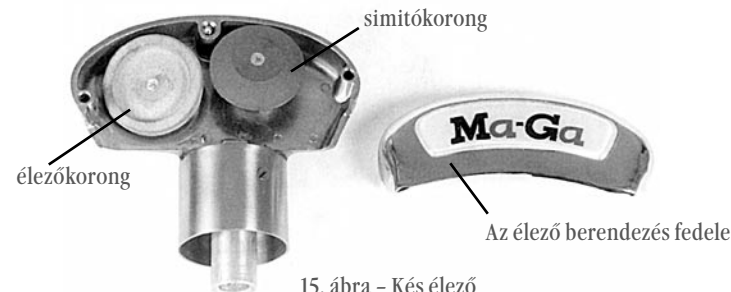
A „B” és „C” pontot minden nap kell olajozni. Az olajozási pontok olajozása alatt a szeletvastagságot állító forgatógombnak a nullás állásban kell elhelyezkednie, az asztalt végállásba kell állítani, a forgatógomb közelében (14. ábra).

A „D” és „E” pontokat mindenek előtt tisztában kell tartani. E helyeket hetente egyszer kell megolajozni azzal az olajjal, amit a szeletelőgéppel együtt szállítottak ki. Negyedévenként egyszer az egész szorítócsavart ki kell csavarni és szintén ezzel az olajjal kell megkenni.

6.3 Az élező berendezés karbantartása.

Az élező berendezés karbantartásához ki kell szerelni a szeletelőgépből. E célból ki kell csavarni a forgatógombot az áttételi test oldalából (7. ábra 1. pozíció) olyan sokáig, hogy ki lehessen venni a törzsből. Az élező berendezés csiszoló korongjai a fedelet és a törzset összekötő csavar kicsavarása után lesznek hozzáférhetőek (7. ábra, 4 pozíció). A fedél levétele után (15. ábra) következőképpen kell eljárni:

- Az élezőkorongot (indítás tolással - 7. ábra 2. pozíció) egyszerűen ki kell húzni. Rugós akasztóval van megtartva.
- A simítókorongot (indítás elhúzással) ki kell venni az elhúzó kicsavarása után (7. ábra 3. pozíció). Óvatosan kell eljárni, ügyelve arra, hogy el ne vesszünk a laza elemeket.



15. ábra - Kés élező

- A csiszolókorongot alkohollal alaposan meg kell mosni, eltávolítva a zsírt és folyadékot. Az elhasznált korongot újra kell cserélni.
- A mosás után meg kell szárítani a fém részeket.
- Negyedévente az élező berendezés minden mozgó részét meg kell olajozni a szeletelőgéppel kiszállított olívaolajjal, mint a csiszolókorongok orsóit és a korongon átvezető lyukokat.
- A simítókorong felszerelésnél rá kell helyezni a vezető az orsóra, majd a rugót és az egészet be kell tolni a törzs nyílásába, a vezető kidomborodás mentén, azután az elhúzót vissza kell csavarni.
- Az élezőkorong felszerelésnél be kell tolni a dugaszba.
- Össze kell csavarni a törzset a fedéllel és fel kell tenni az egészet a szeletelőgépre.

7. CSERÉLHETŐ ALKATRÉSZEK KATALÓGUSA

Ssz.	Alkatrész	Neve szám
1	101	Fő törzs
2	035	Szeletvezető készlet
3	001	Tálca
4	040	Láb
5	018	Elektromos rendszer burkolata
6	019	Nyomógombok burkolata
7	130	Fogaskerék alcsoport
8	170	Csuszóhüvely készlet
9	104	Csuszóhüvelyvezető
10	150	Szabályozó forgatógomb készlet

Ssz.	Alkatrész	Neve szám
11	106	Vezetőelem burkolata
12	103	Csuszó vezetőelem
13	165	Tolás törzs készlet
14	162	Excentrikus csap
15	114	Csigahenger
16	116	Szabályozó csiga
17	060	Jelzőlámpa
18	018	Beállító burkolata
19	112	Szabályozó csap
20	140	Szabályozó tolóka készlet
21	006	Első lécs
22	160	Tolási alcsoport
23	166	Lökésselhárító rugó
24	415	Rögzítő csavar készlet
25	222	Asztal forgatógomb
26	413	Asztal fogantyú
27	412	Asztal támasztó
28	405	Asztal burkolat
29	420	Asztal lemeze készlet
30	402	Kúpos rugó
31	401	Szorító lemez vezetőeleme
32	092	Olajtartály
33	462	Távolsági hüvely
34	3001	Horgó
35	451	Szorító lemez fogantyú
36	3003	Horgócsavar
37	3004	Horgó alátét
38	450	Szorító lemez készlet
39	025	Támasztó lemez készlet
40	021	Rögzítő lemez
41	220	Élezőberendezés forgatógomb készlet
42	210	Hajtómű törzs készlet
43	208	Élezőberendezés rugója
44	215	Mikrokipcsoló
45	264	Motor csigája
46	230	Szorító csavar készlet
47	260	Motor készlet
48	KJD17	Hálózati kikapcsoló
49	KER	Indítási kondenzátor
50	PR-5	Indítási relé
51	270	Motor burkolata készlet
52	306	Élezőberendezés burkolata
53	312	Élezőberendezés rögzítő csavarja

Ssz.	Alkatrész	Neve szám
54	303	Elhuzó
55	301	Toló
56	300	Kés élezőberendezés készlet
57	302	Toló rugója
58	330	Simítókorong alcsoport
59	320	Élezőkorong alcsoport
60	293	Csigakerék
61	290	Kés csapágyozási alcsoport
62	225	Késél védője
63	281	Vágókorong
64	240	Kés fedele
65	N71	Hálózati kikapcsoló (csak egyszerűsített változatban)
66	247	Kés fedél fogantyúja

Vigyázat:

Ssz. az elem számát jelenti, a szeletelőgép a 10-11. oldalon található használati útmutatónak ábrájának megegyezően.

A 612p szeletelőgép alkatrészeinek a megrendelésénél az alábbi adatokat kell megadni:

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1. A szeletelőgép gyártási száma | 3. Az alkatrész neve |
| 2. Az alkatrész gyártási száma | 4. Kívánt mennyiség |

8. MŰSZAKI HIBÁK ELHÁRÍTÁSA

Hiba	Ok	Elhárítás módja
Motor nem működik	Nincs feszültség a hálózatban	Ellenőrizni a tápáramkört
	Az elektromos hálózat meghibásodása	Ellenőrizni és megjavítani
	Rosszul felhelyezett kés fedél	Ellenőrizni és megjavítani
	Szeletvastagság szabályozó gombja nullára van állítva	Beállítani a kívánt vastagságra
	Sérült kondenzátor	Kondenzátort kicserélni
	Sérült PR-5 relé	Relét kicserélni
	Sérült hálózati kikapcsoló	Hálózati kapcsolót kicserélni
	Meghibásodott motor	Javítani vagy kicserélni
Zaj a szeletelőgép bekapcsolása után	Hajtómű csigakereke sérült	Csigakereket kicserélni
	Kés csapágyai elhasználódtak	Kicserélni
	Motor csapágyai elhasználódtak	Kicserélni
Nem helyes vágás	Tompa kés	Megélezni
	Asztal nehezen csúszik	Asztal vezetőelemeit megolajozni
	Kés ágyazásból való csepegés	A munkát megszüntetni, kicserélni
	Maradék vágása nem helyes	Ellenőrizni a szorító lemez működését az asztalan, megolajozni a lemez vezetőelemeit

3. számú táblázat

A 16. ábra mutatja be a 612p szeletelőgép elemeinek az együttműködését. Az alkatrész sorszámai megegyeznek a cserélhető alkatrészek katalógusban található sorszámmal.

9. VIGYÁZAT

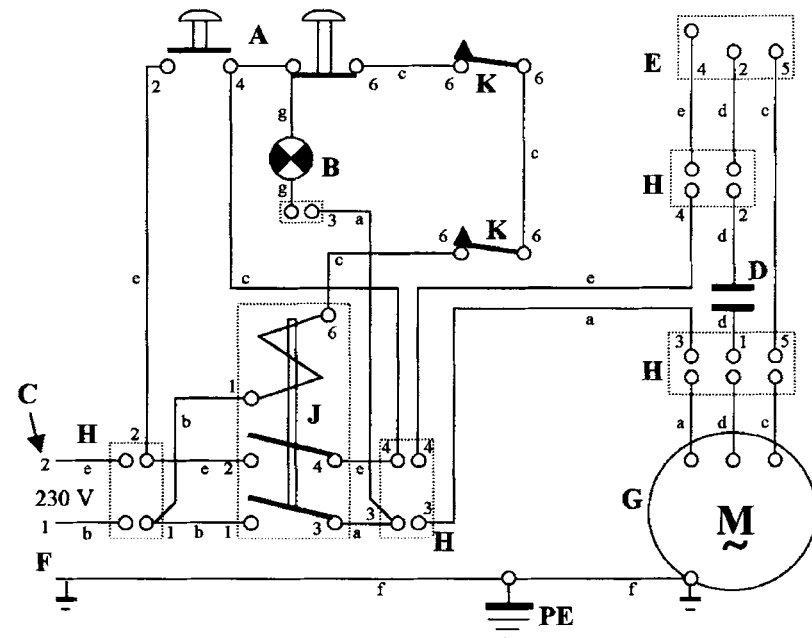
Olajozáshoz általános gépkocsi olajat kell használni, esetleg varrógép olajat.

Levett adogató asztal mellett nincs lehetőség a szeletelőgép elindítására illetve a tolokák elmozgatására, amelyekre rá van erősítve az asztal. A szelet szabályozó forgatógombot szintén nem lehet forgatni.

Mechanikus blokáddal rendelkező szeletelőgép jele 612pE.

Sajt szeletelő gép

Különböző sajtok jobb szeletelése érdekében a gyártó ajánlja a kés, a kés fedelét és a támasztó lemez teflonnal való bevonását. Az ilyen szeletelőgép jele 612pT.



612p villamos vázlat (egyszerűsített változat)

- A - hálózati kapcsoló
- B - jelzőlámpa
- C - vezetékek azonosító jelölések
- D - indítási kondenzátor
- E - indítási relé
- F - tápvezeték
- G - hajtó motor
- H - rögzítőléc
- J - RUC relé
- K - mikrokikapcsoló
- PE - külső védővezeték rögzítője

Vezetékek:

a - fekete; b - kék; c - piros; d - sárga; e - barna; f - zöld-sárga; g - fehér