



Instrukcja Obsługi

Piła do kości

Mod. SE 1550 / 789215

PL



Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Document N.: MOD0121V02

Revision 1.0

Date: 01 - 10 - 2010

 **fimar**[®]



SPIS TREŚCI

1 INFORMACJE OGÓLNE

1.1	PRODUCENT	6
1.2	SPRZEDAŻ I SERWIS	6
1.3	GWARANCJA	7
1.4	UKŁAD INSTRUKCJI OBSŁUGI	7
1.4.1	Zakres i zawartość	7
1.4.2	2 Odbiorcy instrukcji	7
1.4.3	Zabezpieczenie instrukcji	7
1.4.4	Użyte symbole	8

2 OPIS URZĄDZENIA

2.1	PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA	9
2.2	GŁÓWNE ELEMENTY URZĄDZENIA	10
2.3	DANE TECHNICZNE	12
2.4	AKCESORIA	13
2.4.1	Standardowe	13
2.4.2	Opcjonalne	13
2.4.3	Dostępne na żądanie	13
2.5	POZIOM HAŁASU	14
2.6	CERTYFIKATY	15

3 BEZPIECZEŃSTWO

3.1	PROFESJONALNY PROFIL UŻYTKOWNIKA	17
3.1.1	Operator	17
3.1.2	Konserwator urządzeń	17
3.2	NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE	18
3.3	PRZYCISKI ODPOWIADAJACE ZA ZATRZYMYWANIE PRACY URZĄDZENIA	18
3.4	ZABEZPIECZENIA	19
3.5	PROCEDURY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRACY	20
3.6	ZAGROŻENIA ZWIĄZANE Z UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA	21
3.7	TABLICZKI IDENTYFIKACYJNE I OZNACZENIA	22

4 TRANSPORT, PRZENOSZENIE I INSTALACJA

4.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA	24
4.2 OPAKOWANIE	24
4.3 PRZENOSZENIE URZĄDZENIA W OPAKOWANIU.....	25
4.4 ROZPAKOWYWANIE	25
4.5 MONTAŻ I INSTALACJA	26
4.5.1 Montaż blatu roboczego	27
4.6 PODŁĄCZENIA	28
4.6.1 Podłączenie elektryczne	28
4.6.2 Schematy elektryczne	29
4.7 PRZYGOTOWANIE DO PIERWSZEGO UŻYCIA	30
4.7.1 Kontrola wizualna	30
4.7.2 Sprawdzenie kierunku obrotu ostrza piły taśmowej	31
4.7.3 Kontrola naciągnięcia ostrza piły taśmowej	32
4.7.4 Kontrola ustawienia ostrza piły taśmowej	33

5 DZIAŁANIE

5.1 MIEJSCE PRACY	34
5.2 PANEL PRZYCISKÓW	35
5.3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	36
5.3.1 Włączanie urządzenia	36
5.3.2 Zatrzymywanie pracy urządzenia.....	37
5.3.3 Resetowanie urządzenia	37
5.3.4 Wyłączanie urządzenia	37

6 ZMIANA PARAMETRÓW PRACY

6.1 ZMIANA PARAMETRÓW PRACY PIŁY	38
6.1.1 Ustawienie regulatora porcjowacza	38
6.1.2 Ustawienie prowadnicy ostrza piły taśmowej	39
6.1.3 Wymiana ostrza piły taśmowej	39

KONSERWACJA

7.1	SPECJALNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	40
7.2	WARUNKI PRACY	40
7.3	KONSERWACJA OKRESOWA	41
7.3.1	Spis czynności i warunków przy okresowej konserwacji urządzenia	41
7.3.2	Czyszczenie urządzenia	41
7.3.3	Kontrola zabezpieczeń	42
7.3.4	Kontrola systemu napędowego	43
7.4	KONSERWACJA GRUNTOWNA	44
7.4.1	Spis czynności i warunków przy gruntowej konserwacji urządzenia	44
7.4.2	Wymiana ostrza piły taśmowej	45
7.4.2.1	Dopuszczalne rodzaje ostrza	46
7.4.3	Naciągnięcie ostrza piły taśmowej	47
7.4.4	Ustawianie ostrza piły taśmowej	48
7.4.5	Wymiana skrobaków	49
7.4.6	Ustawianie i wymiana zgarniaczy prowadnicy ostrza piły	50
7.4.7	Wymiana wkładki blatu roboczego	51
7.5	USUWANIE ODPADÓW Z KROJENIA	52
7.6	UTYLIZACJA URZĄDZENIA	52

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8.1	ROZWIĄZYWANIE CZĘŚCIEJ WYSTĘPUJĄCYCH PROBLEMÓW	53
-----	--	----

CZĘŚCI ZAMIENNE

9.1	WIDOK POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI URZĄDZENIA	54
-----	--	----

INFORMACJE OGÓLNE

1.1 PRODUCENT

Firma została stworzona w celu produkcji maszynek do mielenia i pił do kości. Z biegiem lat w odpowiedzi na rosnące potrzeby klientów rozszerzyła zakres oferowanych produktów. Obecnie firma produkuje różnorodne modele urządzeń zbudowanych ze stali i aluminium i odpowiadających najsurowszym standardom bezpieczeństwa Unii Europejskiej. Wszystkie produkty posiadają certyfikat i są szeroko znane na rynku międzynarodowym, jako że od kilku już lat firma eksportuje swoje produkty na cały świat, od Europy po Południową Amerykę, od Afryki po Środkowy Wschód i Rosję.

Urządzenia są produkowane w fabryce firmy, która znajduje się w okolicach Rimini i dzięki jej współpracy z najwyższej klasy konsultantami może zawsze zagwarantować najwyższą jakość produktów.

Nasze urządzenia są idealne do użytkowania w kuchniach hotelowych, stołówkach, dużych zakładach zbiorowego żywienia, a także w sklepach mięsnych i zakładach przetwórstwa mięsa. Firma przywiązuje szczególną wagę do zaspokojenia potrzeb swojej klienteli. Jednym z jej głównych celów jest zapewnienie możliwie najlepszego serwisu działającego w możliwie najkrótszym czasie.

1.2 SPRZEDAŻ I SERWIS

Nasza główna siedziba znajduje się:

Nasz przedstawiciel znajduje się:



Via S. Pertini, 29 - 47826 Villa Verucchio (RN) - Italy



STALCAST Sp. z o.o.
ul. Staniewicka 5, 03-310 Warszawa |
infolinia: 801 40 50 63

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących użytkowania urządzeń, ich konserwacji oraz części zamiennych, prosimy o kontakt telefoniczny z Centrum Obsługi Klienta, określając szczegółowo urządzenie zgodnie z tabliczką znamionową:



Patrz tabliczka znamionowa w Paragrafie 2.1

1.3 GWARANCJA

Gwarancja obejmuje części urządzenia wskazane poniżej i jest ważna od dnia wskazanego na odnośnej Karcie Dostawy:

- 12 miesięcy na części mechaniczne.

Gwarancja obejmuje jedynie wadliwe części i nie obejmuje wykonania, call rights oraz transportu.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń urządzenia spowodowanych poprzez:

- podczas transportu i/lub przenoszenia (patrz paragrafy 4.1 i 4.3)
- nieprawidłowe i niewłaściwe użytkowanie urządzenia
- niewłaściwą konserwację lub konserwację niezgodną z wytycznymi podanymi w niniejszej Instrukcji obsługi
- użycie nieoryginalnych części zamiennych
- awarie i/lub uszkodzenia powstałe z powodów innych niż użycie wadliwych części.

Jakiegolwiek prace przy urządzeniu związane z modyfikacją jego elementów lub działaniem muszą być wykonywane lub autoryzowane przez Serwis Techniczny producenta urządzenia.

1.4 UKŁAD INSTRUKCJI OBSŁUGI

Wskazówki i informacje zawarte w niniejszej instrukcji zostały podzielone na rozdziały i paragrafy w taki sposób, aby łatwo je było odnaleźć z wykorzystaniem Spisu treści.

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji należy uważnie przeczytać jako, że jedynie właściwe ustawienie, instalacja oraz użytkowanie urządzenia zapewnijają jego prawidłowe i bezpieczne działanie.

1.4.1 Zakres i zawartość

Zakres niniejszej Instrukcji obsługi obejmuje wszystkie informacje potrzebne użytkownikowi do użytkowania urządzenia oraz do jego samodzielnej obsługi w bezpieczny sposób. Zawarte w Instrukcji informacje dotyczą aspektów technicznych, działania urządzenia, jego konserwacji, części zamiennych oraz bezpieczeństwa użytkowania.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac związanych z urządzeniem osoby dokonujące tych prac – operatorzy i wykwalifikowani pracownicy techniczni są zobowiązani do przeczytania ze zrozumieniem wskazówek zawartych w niniejszej Instrukcji obsługi.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących interpretacji wskazówek zawartych w Instrukcji, prosimy o skontaktowanie się z producentem w celu wyjaśnienia zaistniałych wątpliwości.

1.4.2 Odbiorcy Instrukcji

Niniejsza Instrukcja została napisana dla osób obsługujących urządzenie oraz dla wykwalifikowanych pracowników technicznych, którzy będą przeprowadzali konserwację urządzenia.

Dodatkowe informacje dotyczące minimalnych kwalifikacji wymaganych do obsługi i/lub konserwacji urządzenia zawarto w paragrafie 3.1.






W żadnym przypadku operator urządzenia nie powinien podejmować żadnych prób przeprowadzania działań zarezerwowanych dla konserwatorów urządzenia lub wykwalifikowanych pracowników technicznych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody oraz uszkodzenia ciała powstałe na skutek postępowania niezgodnego ze wskazówkami zawartymi w niniejszej Instrukcji.

1.4.3 Zabezpieczenie Instrukcji

Niniejsza Instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia w związku z czym musi być przechowywana przez cały czas użytkowania urządzenia od jego instalacji do chwili jego zutylizowania po zakończeniu użytkowania. W przypadku odsprzedaży urządzenia lub jego przekazania innym użytkownikom zawsze należy dołączyć do urządzenia Instrukcję obsługi. Instrukcja musi być przechowywana w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia w łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili zapewnić operatorowi urządzenia oraz pracownikom technicznym możliwość szybkiego skonsultowania swoich działań z Instrukcją. Instrukcję również należy chronić przed wilgocią oraz innymi czynnikami, które mogłyby utrudnić odczytanie zawartych w niej informacji.

1.4.4 Użyte symbole

SYMBOL	ZNACZENIE	KOMENTARZ
	NIEBEZPIECZENSTWO	Wskazuje na zagrożenie powodujące poważne ryzyko dla użytkownika urządzenia oraz innych osób znajdujących się w jego pobliżu.
	OSTRZEŻENIE	Ostrzega lub zwraca uwagę użytkownika na kluczowe funkcje lub użyteczne informacje. Tekst oznaczony tym symbolem należy przeczytać z największą uwagą.
	RĘKAWICE OCHRONNE	Wskazuje konieczność założenia przez użytkownika urządzenia rękawic ochronnych z uwagi na istniejące ryzyko wypadku.
	KONSULTACJA	Przed przystąpieniem do oznaczonych tym symbolem działań należy koniecznie przeczytać Instrukcję obsługi.
	KONSERWACJA /REGULACJA	W niektórych przypadkach pracy z urządzeniem i/lub w przypadku jego nieprawidłowej pracy może być konieczne przeprowadzenie regulacji odpowiednich elementów elektrycznych lub mechanicznych.

2

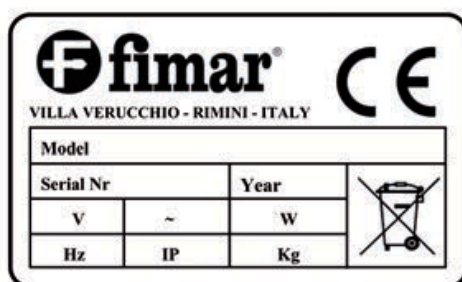
OPIS URZĄDZENIA

2.1 PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

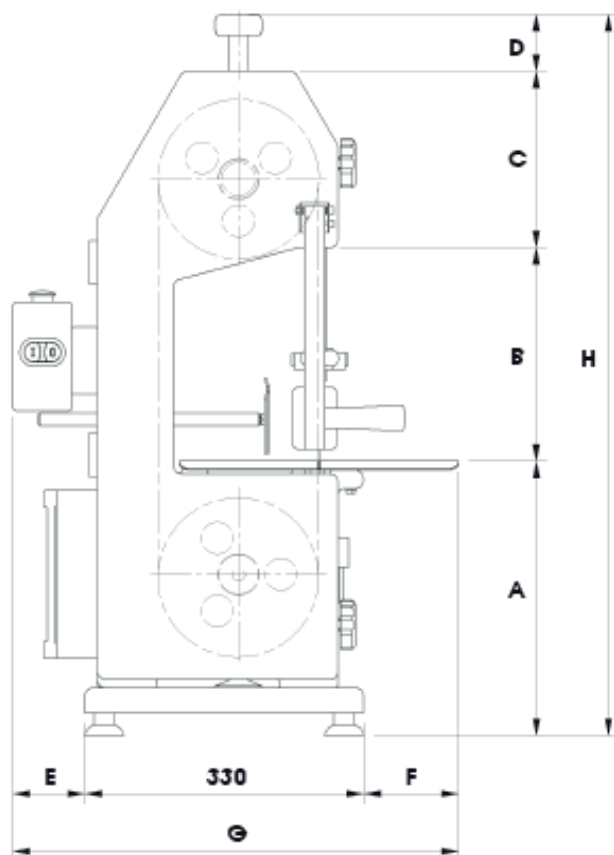
Opisane w niniejszej Instrukcji obsługi urządzenie jest to PIŁA DO KOŚCI, która została zaprojektowana i skonstruowana do cięcia produktów spożywczych na różnej wielkości kawałki (kości, mięso bez kości, ryby).

Urządzenie nie jest przeznaczone do cięcia produktów innych niż wymienione powyżej.

Dane identyfikacyjne urządzenia oraz informacje o producencie zostały wyszczególnione na tabliczce znamionowej przymocowanej na przedniej części obudowy urządzenia:



Firma produkuje różne modele urządzenia. Wszystkie modele zostały wykonane przy użyciu starannie wybranych materiałów i technik konstrukcyjnych, które gwarantują maksymalną higienę, odporność na korozję, maksymalną oszczędność energii oraz bezpieczne użytkowanie.



	MODEL	
	SE 1550	SE 1830
A	330	350
B	250	320
C	205	240
D	70	80
E	60	80
F	105	175
G	495	585
H	855	990



Instrukcja obsługi



2.2 GŁÓWNE ELEMENTY URZĄDZENIA

Główne elementy z których składa się urządzenie to:

1. Korpus nośny

Odlew aluminiowy anodowany.

2. System napędowy

Umieszczony w dolnej części urządzenia, współpracuje bezpośrednio z kołem pasowym.

3. Ruchoma osłona

Umożliwia dokonywanie przeglądu całego systemu napędowego oraz szybkie czyszczenie poszczególnych elementów.

4. Koło pasowe napędowe

Umieszczone w dolnej części urządzenia, napędza ostrze piły taśmowej.

5. Ostrze piły taśmowej

Wykonane ze stali nierdzewnej. Podczas użytkowania ostrze musi być prawidłowo naciągnięte i utrzymywane w czystości.

6. Koło pasowe napędzane

Umieszczone w górnej części urządzenia, służy do prowadzenia i naciągania ostrza piły taśmowej.

7. Pokrętko naciągu

Służy do naciągnięcia ostrza piły taśmowej.

8. Błat roboczy

Wykonany ze stali nierdzewnej, zapewnia solidną podstawę dla obróbki produktów przeznaczonych do krojenia. Błat został wyposażony we wkładkę ze szczeliną przez którą przechodzi ostrze piły taśmowej oraz podziałkę, umożliwiającą dokładne ustawienie porcjowacza.

9. Porcjowacz

Służy do regulacji grubości plasterków krojonego produktu.

10. Popychacz krojonego produktu

Służy do dociskania produktu przeznaczonego do krojenia w celu umieszczenia go w odpowiedniej pozycji podczas krojenia.

11. Płyta ochronna

Służy do ochrony przed przypadkowym kontaktem z ostrzem w strefie cięcia.

12. Prowadnica ostrza piły

Utrzymuje ostrze piły taśmowej we właściwej pozycji.

13. Pojemnik na odpady

Służy do zbierania odpadów po krojeniu.

14. Skrzynka elektryczna

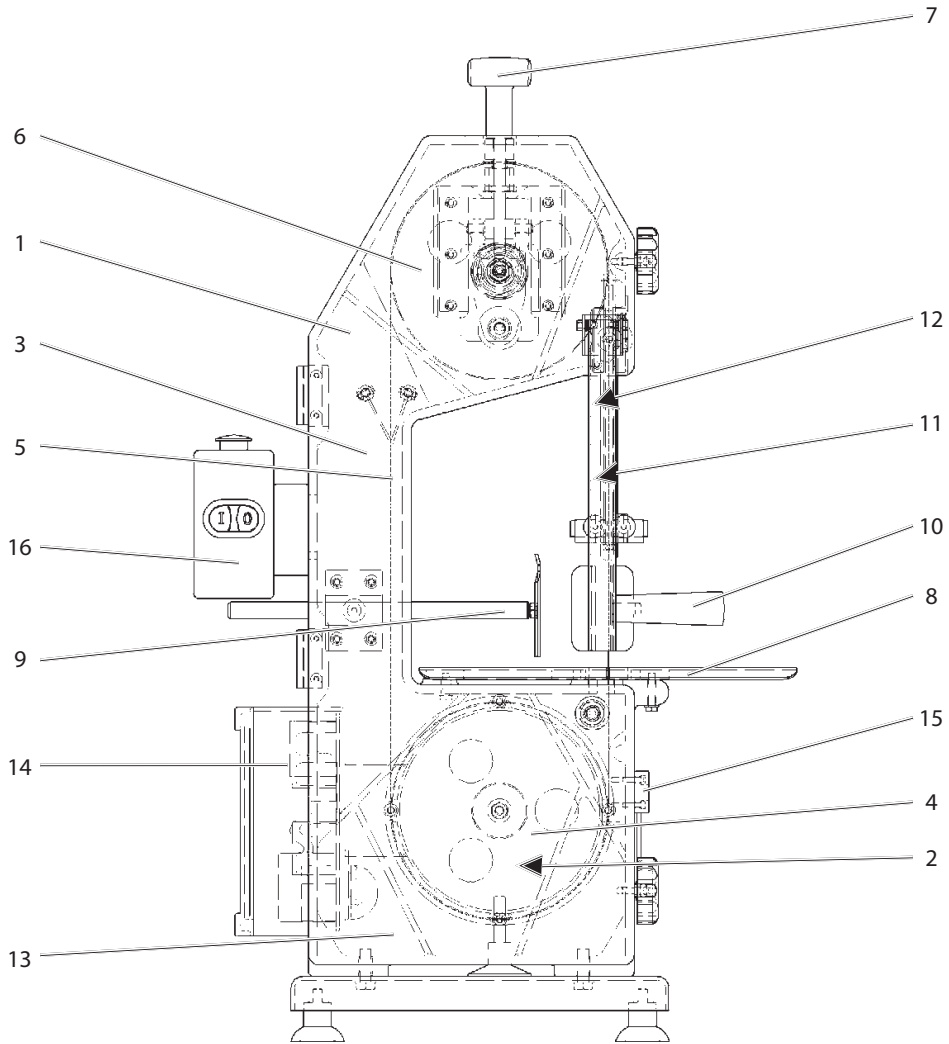
Zawiera skrzynkę przyłączeniową zasilania prądem elektrycznym.

15. Magnetyczny czujnik bezpieczeństwa

Umieszczony w dolnej części urządzenia, aktywuje się i niezwłocznie wyłącza urządzenie, kiedy wykryje otwarcie ruchomej osłony.

16. Panel przycisków

Służy do włączania i wyłączania urządzenia.



2.3 DANE TECHNICZNE

Poniżej podano dane techniczne i charakterystykę urządzenia. W przypadku kontaktu z Serwisem Technicznym producenta urządzenia należy podać dane urządzenia znajdujące się na jego tabliczce znamionowej oraz dane zamieszczone w poniższej tabeli.

CHARAKTERYSTYKA	JEDNOSTKI	SE 1550	SE 1830
Moc	kW (HP)	0,75 (1)	
Napięcie zasilania	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz / 230-400/3/50Hz	
Prędkość operacyjna	rpm	900	900
Wymiary blatu roboczego	mm	330 x 330	400 x 400
Maksymalna wysokość cięcia	mm	150	225
Maksymalna grubość cięcia	mm	160	195
Całkowita długość ostrza	mm	1550	1830
Wymiary urządzenia	mm	530 x 400 x 855	630 x 450 x 990
Masa urządzenia	kg	34	37
Maksymalne wymiary produktu	cm	30 x 15	30 x 15
Maksymalna masa produktu	kg	30	30
Rodzaj instalacji	Na blacie stołu, typ nastawny Wolnostojące, rodzaj stojaka (opcjonalnie)		
Poziom hałasu bez obciążenia	dB (A)	78,7	89,0
Poziom hałasu z obciążeniem	dB (A)	86,6	107,7
Istnieje możliwość zamówienia urządzenia z obudową anodowaną (A) lub lakierowaną (V).			

2.4 AKCESORIA

Akcesoria wyszczególnione poniżej dotyczą standardowej wersji urządzenia. Producent nie przewiduje realizacji specjalnych zamówień oraz możliwości dostarczania elementów innych niż wymienione poniżej.

2.4.1 Standardowe

W komplecie z urządzeniem dostarczane są:

- Instrukcja obsługi wraz z Wykazem części zamiennych
- Deklaracja Zgodności CE (umieszczona wewnątrz Instrukcji obsługi)



2.4.2 Opcjonalne

Na żądanie dostarczany jest stojak. Stojak jest wykonany ze stali nierdzewnej i został zaprojektowany w celu podtrzymywania piły do kości typu nastawnego. Instalacja nie musi być przeprowadzana przez wykwalifikowany personel.



2.4.3 Dostępne na żądanie

Na żądanie firma dostarcza części zamienne. Części zamienne zostały zilustrowane na rysunku w Wykazie części zamiennych oraz wymienione na liście części zamiennych.



2.5 POZIOM HAŁASU

Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane w taki sposób, aby ograniczyć do minimum emisję hałasu. Średnie ciśnienie promieniowania akustycznego (A) dla stanowiska roboczego jest równe: Poziom mocy akustycznej dla urządzenia jest równy:

Z obciążeniem	MODEL	
	SE 1550	SE 1830
LpA	86 db (A)	86 db (A)
LwA	97 db (A)	97 db (A)



Wartości zostały zmierzone zgodnie z UNI EN ISO 3746.



Wskazane wartości dotyczące hałasu odnoszą się do poziomu emisji i niekoniecznie muszą wskazywać bezpieczny dla obsługi poziom hałasu. Mimo, iż istnieje związek pomiędzy poziomem emisji i poziomem nagłośnienia, nie stanowi on podstawy dla niezawodnej metody określania czy konieczne jest podjęcie dodatkowych środków ostrożności. Czynniki które określają poziom nagłośnienia, na który narażone jest stanowisko pracy obejmują czas trwania nagłośnienia, charakterystykę stanowiska pracy oraz inne źródła dźwięku (liczba urządzeń, sąsiadujące źródła dźwięku, itp.). Co więcej, dozwolony poziom nagłośnienia może się również różnić w zależności od kraju. Niemniej jednak podane informacje pozwolą użytkownikowi urządzenia przeprowadzić bardziej szczegółową analizę i określić ewentualny stopień zagrożenia.



2.6 CERTYFIKATY

Urządzenie zostało wykonane zgodnie z odpowiednimi Dyrektywami Unii Europejskiej obowiązującymi w momencie wprowadzania na rynek urządzenia, jak wskazano w Deklaracji Zgodności, której ogólny zarys przedstawiono poniżej. Zarówno urządzenie jak i odnośna dokumentacja zostały szczegółowo skontrolowane i otrzymały Certyfikat CE nadany przez:



Certification and research for quality
Via Cadriano, 23 - 40057 Cadriano Granarolo Emilia (BO) Italy



Fimar S.p.a. - Via S. Pertini, 29
47826 Villa Verucchio (RN) - Italy
P.IVA 00826890402

Dichiarazione di conformità CE
CE declaration of conformity

- Déclaration de conformité CE
- Konformitätserklärung CE
- Declaración de conformidad CE
- Declaração de conformidade CE
- Декларация соответствия CE
- Δήλωση συμμόρφωσης CE
- Verklaring van overeenstemming CE
- Overensstemmelseserklæring CE
- Konformitetsförklaring CE
- Vaatumustenmukaisuusvakuutus CE
- Megfelelési nyilatkozat CE
- Deklaracija zgodnosti CE
- Prohlášení o shodě CE
- Declarația de conformitate CE
- CE декларация за съответствие
- CE certifikát o zhode
- CE izjava o skladnosti
- CE vastavusdeklaratsioon
- CE atbilstības deklarācija
- CE atitikties deklaracija

IT Il sottoscritto legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto^(*) sotto elencato:

Model	Serial Nr	Manufactured

É conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive^(**):

2004/108/EC; 2006/42/EC

ed alle seguenti normative^(***):

EN12268 Certificato CE numero C10E272/01 rilasciato da (EC certificate number C10E272/01 issued by):
CERMET Soc. Cons. a r.l. - Via Cadriano, 23 - 40057 - CADRIANO - GRANAROLO EMILIA (BO) ITALY

E autorizza a costituire il Fascicolo Tecnico^(****):

Oriano Tamburini - via S. Pertini n°29 - 47826 Villa Verucchio (RN) - Italy

- EN** I, the undersigned, legal representative of the Manufacturer, state that the product^(*) listed above complies with the abovementioned directives^(**) and regulations^(***) where applicable and authorise the person listed above to compile the Technical File^(****).
- FR** Le représentant légal du fabricant déclare que le produit^(*) susmentionné est conforme, quant aux dispositions qui lui sont applicables, aux directives^(**) et normatives^(***) susmentionnées et autorise la personne indiquée ci-dessus à constituer le Dossier technique^(****).
- DE** Der unterzeichnende gesetzliche Vertreter der Herstellerfirma erklärt, dass das oben angegebene Produkt^(*) konform mit den oben erwähnten Richtlinien^(**) und Normen^(***), soweit auf dieses anwendbar, ist und autorisiert die oben genannte Person, die Technischen Unterlagen^(****) zu erstellen.
- ES** El representante legal de la empresa constitutiva que suscribe, declara que el producto^(*) anteriormente descrito es conforme, en la medida aplicable, a las directivas^(**) y normativas^(***) arriba mencionadas, y autoriza a la persona arriba indicada a elaborar el Expediente Técnico^(****).
- PT** O abaixo-assinado representante legal da Casa construtora, declara que o produto^(*) acima referido está conforme, no que lhe é aplicável, às directivas^(**) e às normativas^(***) acima referidas e autoriza a pessoa atrás mencionada, a compilar o Processo Técnico^(****).
- PY** Нижеподписавшийся юридический представитель компании-производителя заявляет, что изделие^(*), описанное выше, соответствует в том, что к нему применимо, упомянутым выше директивам^(**) и стандартам^(***), упомянутым выше, и уполномочивает указанное выше лицо составить Технический файл^(****).

L'administratore unico
Oriano Tamburini

Villa Verucchio, XX/XX/2010



BEZPIECZEŃSTWO

3.1 PROFESJONALNY PROFIL UŻYTKOWNIKA

Użytkownik urządzenia jest zobowiązany do sprawdzenia czy osoby obsługujące urządzenie posiadają następujące kwalifikacje:

- czy osoby obsługujące urządzenie przeczytały i zrozumiały Instrukcję obsługi urządzenia
- czy otrzymały odpowiedni trening przed przystąpieniem do wykonywania swoich obowiązków
- czy otrzymały odpowiedni trening dotyczący prawidłowego użytkowania urządzenia.

3.1.1 Operator

Operator urządzenia musi co najmniej:

- wykazać się zrozumieniem technologii oraz właściwym doświadczeniem w obsługiwaniu urządzenia
- posiadać wiedzę ogólną oraz podstawową wiedzę techniczną wystarczającą do przeczytania ze zrozumieniem zawartości Instrukcji obsługi wraz z załącznikami oraz do prawidłowej interpretacji rysunków w niej zawartych
- wystarczającą techniczną wiedzę konieczną do przeprowadzania czynności opisanych w Instrukcji obsługi w sposób całkowicie bezpieczny
- wykazać się znajomością standardów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa:
 1. ogólne (higiena i bezpieczeństwo pracy, zapobieganie wypadkom w pracy)
 2. w szczególności (typologia produktu) obowiązujące w kraju w którym instalowane jest urządzenie.

Dodatkowo, aby obsługiwać urządzenie w celach komercyjnych operator urządzenia jest również zobowiązany:

- Zapoznać się z działaniem i funkcją zabezpieczeń (zarówno dla bezpieczeństwa operatora jak i dla urządzenia), aby móc zapewnić prawidłowe działanie oraz poinformować odpowiednie osoby z personelu o jakichkolwiek nieprawidłowościach w działaniu urządzenia.
- nie dopuścić do strefy pracy ani stołu roboczego osób nieuprawnionych.



OSTRZEŻENIE!

W przypadku, gdy operator urządzenia wykryje w jego funkcjonowaniu jakiegokolwiek nieprawidłowości, które mogą negatywnie wpłynąć na bezpieczeństwo, zobowiązany jest natychmiast zatrzymać pracę urządzenia. Praca takiego urządzenia może być wznowiona dopiero po usunięciu awarii.

3.1.2 Konserwator urządzeń

Wybór konserwatorów urządzeń musi podlegać tym samym kryteriom.

Dodatkowo konserwatorzy urządzenia muszą posiadać specjalistyczną wiedzę techniczną konieczną do przeprowadzania konserwacji urządzenia wskazanej w Instrukcji obsługi zgodnie z zaleceniami producenta i zasadami bezpieczeństwa.



Osoby przeprowadzające okresową konserwację urządzenia są zobowiązane do nieingerowania w połączenia elektryczne oraz przewody elektryczne. Prace przy przewodach elektrycznych oraz wszelkie prace związane z naprawą urządzenia mogą być przeprowadzane jedynie przez pracowników technicznych posiadających autoryzację producenta urządzenia.





3.2 NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE

Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego lub sprzecznego ze zdrowym rozsądkiem użytkownika urządzenia oraz w wyniku modyfikacji urządzenia przeprowadzonej przez osoby do tego nieuprawnione.

Absolutnie zabrania się:

- krojenia lub przecinania materiałów innych niż te do których urządzenie zostało przystosowane (cięcia np. drewna, plastiku, metalu, itp.)
- krojenia produktów o nieodpowiednim kształcie lub takich, których nie można umieścić we właściwej do krojenia pozycji i które nie mogą zostać zablokowane w miejscu przez popychacz krojonego produktu (np. produkty o okrągłym kształcie lub zbyt małe)
- użytkownika urządzenia, w którym zabezpieczenia i osłony zostały usunięte lub uszkodzone
- użytkownika urządzenia, jeśli zostało ustawione na niestabilnej podstawie (patrz Paragraf 4.3).

Wszelkie prace przy urządzeniu związane z modyfikacją jego budowy i/lub cyklu działania muszą być przeprowadzane lub autoryzowane przez Serwis Techniczny producenta urządzenia.

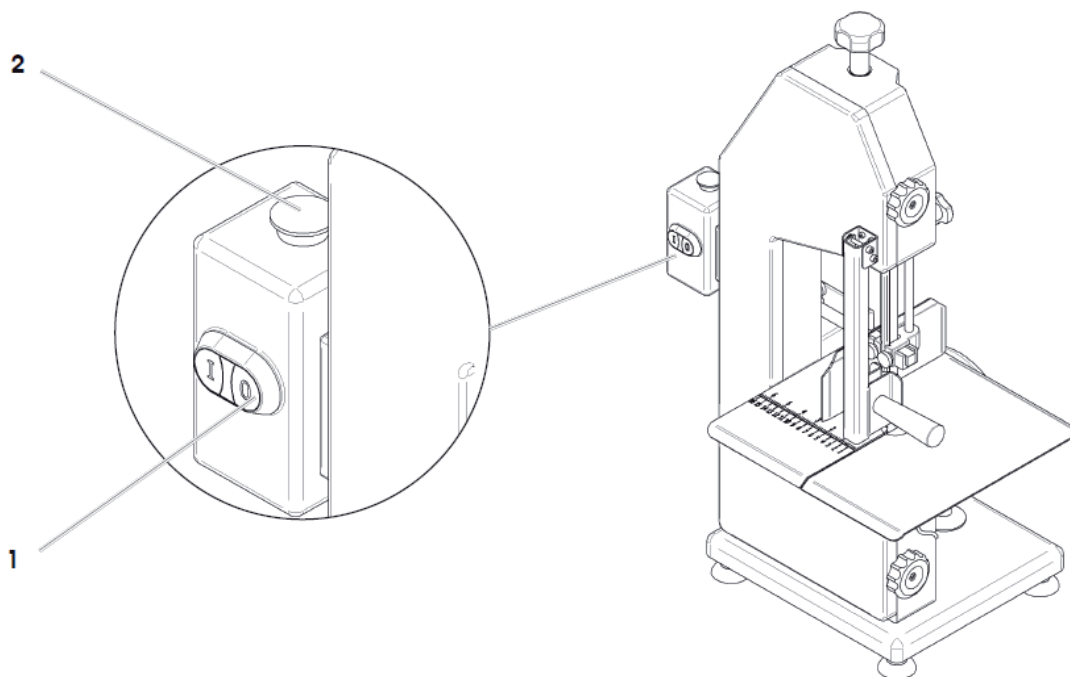
Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, wypadki oraz jakiegokolwiek nieprawidłowości wynikające z niezastosowania się lub niepostępowania zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej Instrukcji obsługi. To samo dotyczy jakiegokolwiek modyfikacji, zmian i/lub instalacji akcesoriów nieposiadających autoryzacji producenta.

3.3 PRZYCISKI ODPOWIADAJACE ZA ZATRZYMYWANIE PRACY URZĄDZENIA

Urządzenie zostało wyposażone w następujące przyciski wstrzymujące jego pracę:

1. Zwykły przycisk stop (Kategoria 1)
2. Awaryjny przycisk stop w kształcie grzybka (Kategoria 1)

Wymienione przyciski prowadzą do zatrzymania pracy urządzenia (zatrzymanie typu 1) to znaczy: kontrolowane zatrzymanie pracy urządzenia spowodowane odłączeniem dopływu prądu elektrycznego do silnika napędzającego ostrze piły następujące po okresie czasu wystarczającego dla zahamowania i całkowitego zatrzymania się silnika urządzenia.



3.4 ZABEZPIECZENIA

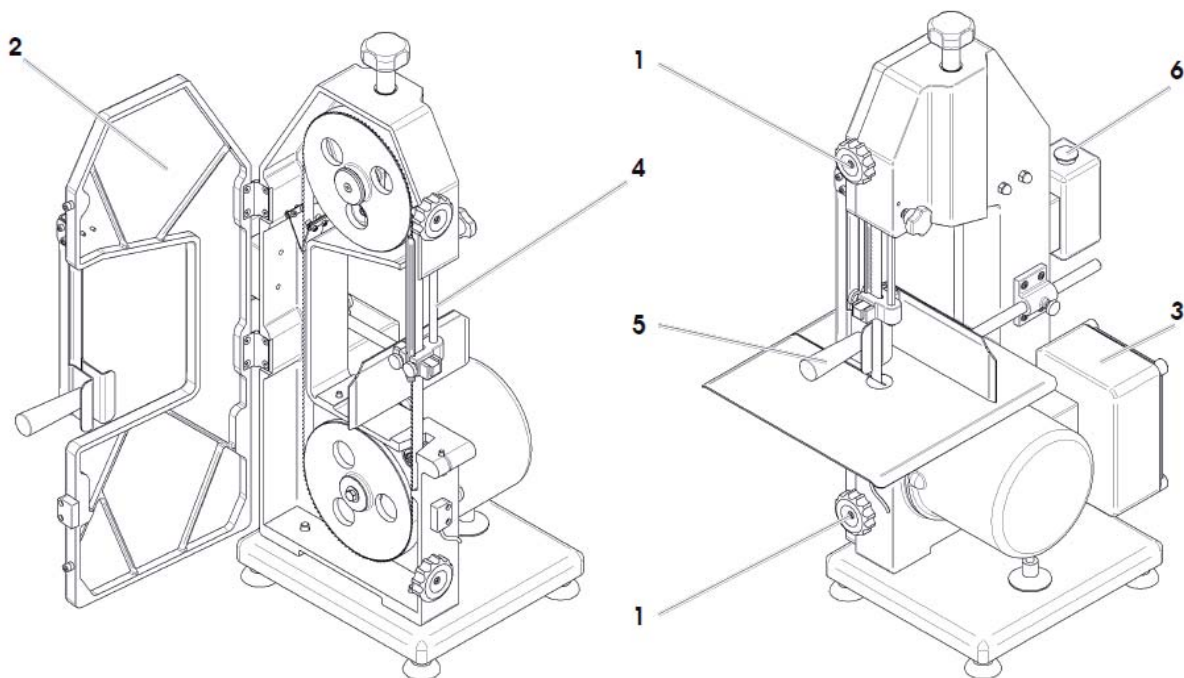
Urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenia chroniące pracowników przebywających w pobliżu urządzenia narażonych na ryzyko spowodowane przez poruszające się elementy systemu napędowego urządzenia (koła pasowe, itp.) oraz osoby obsługujące urządzenie.

Urządzenie zostało wyposażone w następujące zabezpieczenia:

1. Specjalne pokręta w przedniej części obudowy urządzenia
Pokręta umożliwiają zamocowanie ruchomej osłony urządzenia w odpowiedniej pozycji.
2. Ruchoma osłona
Otwierana ruchoma osłona zapewnia operatorowi urządzenia dostęp do ruchomych elementów.
Koła pasowe oraz części ostrza piły taśmowej znajdujące się z dala od strefy krojenia są chronione przez ruchomą osłonę wyposażoną w magnetyczny czujnik bezpieczeństwa. Kiedy obudowa jest otwarta czujnik powoduje natychmiastowe zatrzymanie pracy urządzenia. Ponowne włączenie urządzenia może nastąpić dopiero wtedy, gdy obudowa zostanie zamknięta.
3. Mocowana osłona elementów elektrycznych
Elementy elektryczne urządzenia są chronione przez mocowaną osłonę wewnątrz skrzynki. Pokrywa skrzynki jest przykręcona za pomocą specjalnych nieluzujących się śrub.
4. Płyta ochronna
Regulowana płyta ochronna jest montowana na prowadnicy ostrza piły i chroni ostrze. Istnieje możliwość regulacji wysokości płyty, aby dostosować ją do rozmiarów krojonych produktów.
5. Popychacz krojonego produktu
Popychacz służy do dociskania produktu przeznaczonego do krojenia w celu umieszczenia go w odpowiedniej pozycji podczas krojenia.
6. Awaryjny przycisk stop w kształcie grzybka
Służy do awaryjnego zatrzymywania urządzenia.

Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby zagwarantować bezpieczne warunki użytkowania: usuwanie lub omijanie zabezpieczeń jak również zdejmowanie osłon przewidzianych przez producenta spowoduje znaczne zmniejszenie bezpieczeństwa użytkownika urządzenia.

Bezpieczeństwo użytkownika urządzenia zależy również od zgodności z zaleceniami zawartymi w niniejszej Instrukcji w zakresie instalacji urządzenia oraz zasilania prądem. Zalecenia zawarte w instrukcji muszą być w pełni przestrzegane.



3.5 PROCEDURY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Urządzenie jest dostarczane do odbiorcy w komplecie z osłonami zaprojektowanymi do ochrony personelu narażonego na ryzyko spowodowane przez ruchome elementy urządzenia oraz działanie prądu elektrycznego, itp. Należy również pamiętać, że bezpieczeństwo pracy z urządzeniem zależy w głównej mierze od prawidłowego i zgodnego ze zdrowym rozsądkiem użytkowania urządzenia. Dlatego konieczne jest zastosowanie się do podanych poniżej procedur dotyczących bezpieczeństwa pracy z urządzeniem:



Wszystkie osoby, które będą zajmowały się obsługą urządzenia zobowiązane są uważnie przeczytać wskazówki zawarte w niniejszej Instrukcji oraz zwrócić szczególną uwagę na środki ostrożności wymienione w niniejszym rozdziale.



- Operator urządzenia powinien również zwrócić uwagę na ostrzeżenia wyszczególnione poniżej:
- Urządzenie oraz miejsce jego pracy należy utrzymywać w czystości i porządku.
 - Obsługując urządzenie należy nosić odpowiedni ubiór oraz odpowiedni sprzęt ochronny dobrany w zależności od użytkowanych produktów.
 - Należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie niezwykle odgłosy podczas działania urządzenia. W takim przypadku należy znaleźć przyczynę i usunąć usterkę.
 - Podczas działania urządzenia nie należy posługiwać się żadnymi narzędziami, jak również nie należy używać detergentów i tym podobnych środków w pobliżu urządzenia.
 - Nie należy podejmować prób przeprowadzenia jakichkolwiek prac czy napraw urządzenia podczas jego pracy. Należy utrzymywać bezpieczną odległość od wszystkich ruchomych elementów pracującego urządzenia.
 - Użycie popychacza krojonego produktu jest konieczne. Nie ma możliwości obsługi urządzenia bez popychacza.
 - Przed włączeniem urządzenia po dłuższym okresie przestoju zaleca się skontrolowanie wszystkich wymagających regulacji elementów urządzenia (patrz Paragraf 4.7 Przygotowanie do pierwszego użycia, Paragraf 4.7.3 Kontrola naciągnięcia ostrza piły taśmowej oraz Paragraf 4.7.4 Kontrola ustawienia ostrza piły taśmowej).
 - Podczas obsługi piły zawsze należy stawać z przodu urządzenia.
 - Nie należy usuwać ani manipulować przy tabliczce znamionowej urządzenia lub tabliczkach ze znakami ostrzegawczymi umieszczonymi na powierzchni urządzenia przez producenta.
 - Nie należy usuwać, ani manipulować przy zabezpieczeniach urządzenia.



3.6 DODATKOWE ZAGROŻENIA ZWIĄZANE Z UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA

Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane w taki sposób, aby wyeliminować wszystkie zagrożenia związane z jego użytkowaniem. Tym niemniej podczas normalnego cyklu pracy urządzenia bez względu na rodzaj wykonywanej pracy, która zawsze wymaga ręcznych manipulacji w pobliżu ruchomego ostrza piły operatorzy urządzenia są narażeni na ryzyko wynikające z natury wykonywanej pracy. To ryzyko nigdy nie może być całkowicie wyeliminowane. Ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia jest następujące:



- Ryzyko skaleczeń z powodu możliwości kontaktu z ruchomym ostrzem.
- Ryzyko związane z niestabilnym ustawieniem urządzenia, w przypadku, gdy nie zostało ono prawidłowo przymocowane do lady lub stołu roboczego.
- Ryzyko spowodowane przez ruchome elementy urządzenia podczas jego pracy ze zdjętymi, ominiętymi lub odłączonymi zabezpieczeniami.
- Ryzyko związane z wykorzystaniem prądu elektrycznego.
- Ryzyko związane z narażeniem operatora na hałas.
- Ryzyko skaleczeń w wyniku kontaktu z ostrzem piły podczas jego wymiany.
- Ryzyko skaleczeń z powodu kontaktu z ostrzem w przypadku nagłej przerwy w dostawie zasilania elektrycznego związane z niezadziałaniem elektrycznego hamulca silnika.





Instrukcja obsługi



3.7 TABLICZKI IDENTYFIKACYJNE I OZNACZENIA

Poniżej wskazano przykłady tabliczek identyfikacyjnych i oznaczeń pokazujących zagrożenia umieszczone na urządzeniu.

	W przypadku, gdy jedna lub więcej tabliczek zostanie uszkodzona lub stanie się nieczytelna, do obowiązków użytkownika należy ich wymiana.
--	---

DODATKOWE ZAGROŻENIA ZWIĄZANE Z UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA

1. OZNAKOWANIE - ELEKTRYCZNOŚĆ

	Wskazuje na obecność prądu o wysokim napięciu.
--	--

2. OZNAKOWANIE – RYZYKO SKALECZEŃ

	Oznacza ryzyko skaleczeń związanych z ruchomym ostrzem tnącym piły.
--	---

ZAKAZY

3. OZNAKOWANIE - OSŁONA

	Oznacza zakaz usuwania osłon chroniących niebezpieczne elementy urządzenia.
--	---

4. OZNAKOWANIE – REGULACJA

	Oznacza zakaz regulacji, czyszczenia lub smarowania części lub ruchomych elementów urządzenia.
--	--

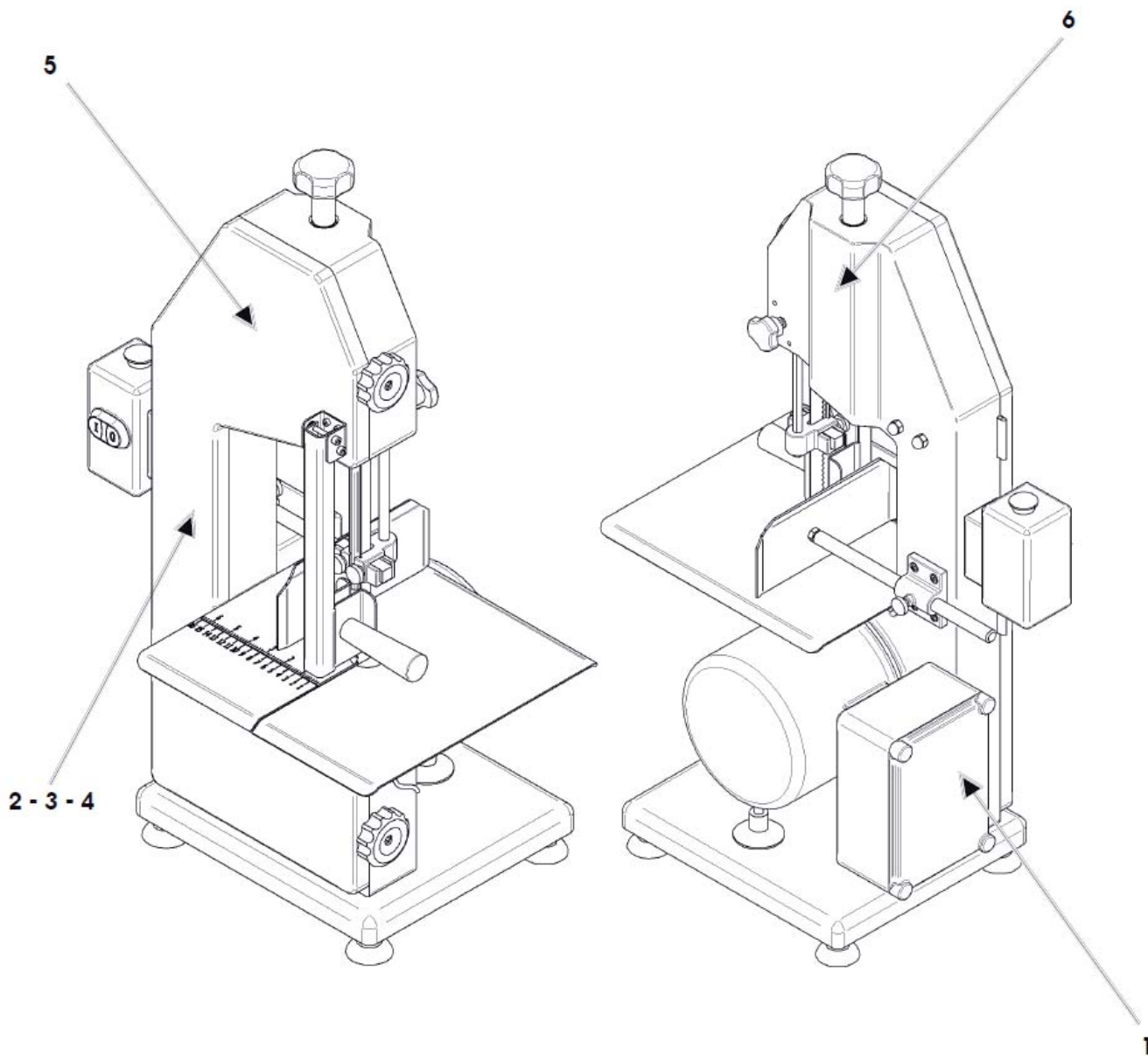
Inne oznakowania umieszczone na urządzeniu

5. OZNAKOWANIE – ZGODNOŚĆ CE



6. OZNAKOWANIE - OSTRZEŻENIE





OSTRZEŻENIE

W żadnym wypadku nie należy usuwać ani dopuścić do zniszczenia oznakowań. W przypadku zniszczenia tabliczki lub jej usunięcia należy zwrócić się do producenta urządzenia z prośbą o jej zastąpienie.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody czy jakiegokolwiek skażenia powstałe w wyniku niezgodności oznaczeń na urządzeniu z oryginalnymi oznaczeniami przewidzianymi przez producenta.





TRANSPORT, PRZENOSZENIE I INSTALACJA

4.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA

Transport urządzenia zawsze należy zlecić profesjonalnemu, wykwalifikowanemu personelowi. Należy zwrócić uwagę na unikanie uszkodzeń jakiegokolwiek części urządzenia mogących pojawić się w wyniku uderzenia lub nadmiernego nacisku czy wstrząśnięcia spowodowanego przez niewłaściwe podnoszenie lub stawianie urządzenia.



Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń urządzenia powstałych podczas transportu lub przenoszenia urządzenia. W takim przypadku naprawa i wymiana elementów urządzenia leży w gestii użytkownika.

Aby prawidłowo i bezpiecznie podnieść i przetransportować urządzenie należy postępować zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami:

- do podnoszenia urządzenia należy zawsze używać sprawnych podnośników posiadających odpowiednie parametry oraz nośność (informacje na temat ciężaru poszczególnych elementów urządzenia zamieszczono w Paragrafie 2.3 Dane Techniczne).
- przed rozpoczęciem transportu urządzenia należy upewnić się, że cały personel znajduje się w bezpiecznej odległości oraz zabezpieczyć strefę przeznaczoną do transportu urządzenia przed osobami trzecimi.
- upewnić się, że trasa, którą ma być transportowane urządzenie jest dobrze widoczna.
- nigdy nie należy umieszczać obciążeń na nierównych powierzchniach, niestabilnych podstawach lub na powierzchniach o niewystarczającej nośności.

4.2 OPAKOWANIE

Urządzenie opakowane w materiały ochronne (np. poliuretan) i przymocowane do drewnianej palety jest pakowane w kartonowe pudło. Ciężar może się różnić w zależności od modelu. Urządzenie zapakowane w ten sposób może być następnie transportowane za pomocą wózka widłowego o odpowiednim udźwigu.

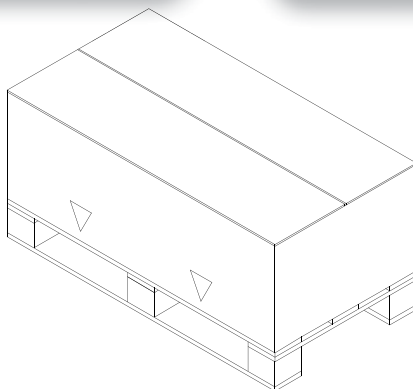
Parametry opakowania:

SE 1550

Waga brutto	44,5 kg
Wymiary	100x56x50 cm
Numer seryjny

SE 1830

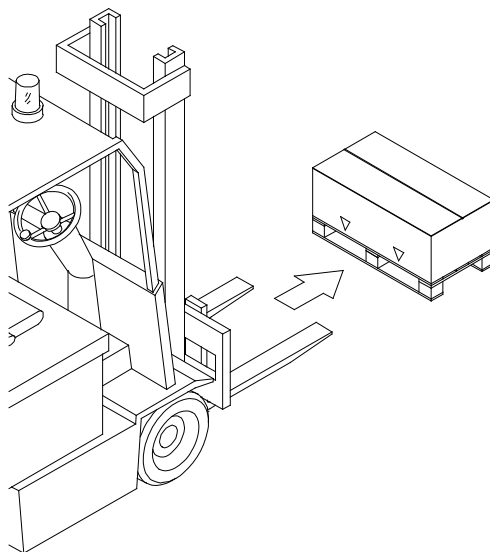
Waga brutto	46,5 kg
Wymiary	100x56x50 cm
Numer seryjny



4.3 PRZENOSZENIE URZĄDZENIA W OPAKOWANIU

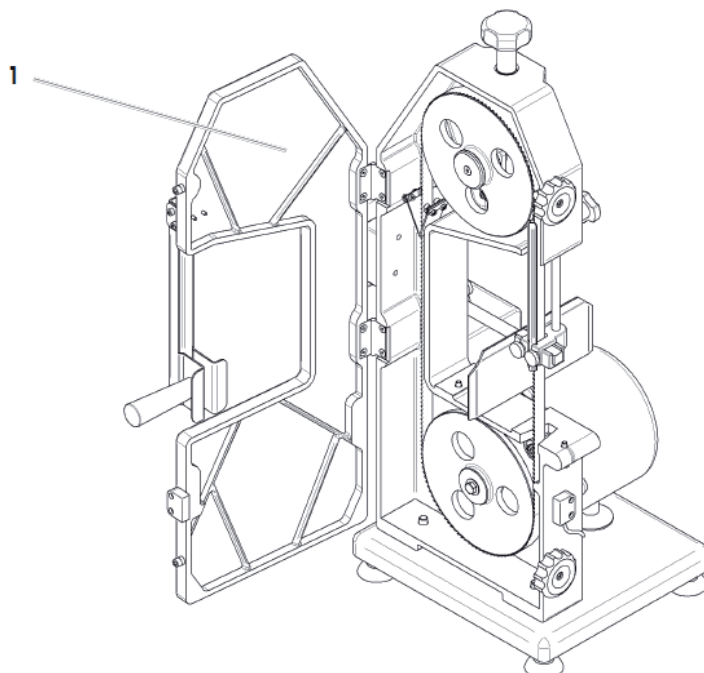
Urządzenie należy przenosić w sposób opisany poniżej:

- Wsunąć widły wózka widłowego (o odpowiednim udźwigu) symetrycznie w stosunku do środka ładunku.
- Upewnić się, że z tylnej części opakowania zostały usunięte wszelkie przeszkody.
- Ostrożnie unieść pudło i przetransportować je unikając nagłych i gwałtownych ruchów do miejsca przeznaczenia, gdzie zostanie ono rozpakowane.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na elementy wystające poza obrys opakowania, wszelkie przeszkody, utrudnione przejścia i zmiany poziomu podłoża.



4.4 ROZPAKOWYWANIE

- Usunąć opakowanie.
- Sprawdzić czy urządzenie jest kompletne i nieuszkodzone.
- Otworzyć ruchomą osłonę 1 i sprawdzić czy elementy wewnątrz urządzenia są kompletne i nieuszkodzone.
- Usunąć materiały z opakowania zgodnie z lokalnymi przepisami prawnymi dotyczącymi usuwania odpadów.





4.5 MONTAŻ I INSTALACJA

Urządzenie jest dostarczane do odbiorcy po uprzedniej dokładnej kontroli w siedzibie producenta. Na czas transportu blat roboczy jest rozmontowany, aby ułatwić przenoszenie i zoptymalizować wielkość opakowania, dlatego też po dostarczeniu urządzenia należy je zmontować w sposób opisany w Paragrafie 4.5.1 Montaż blatu roboczego.

Urządzenie jest profesjonalne i jako takie zostało przeznaczone do instalacji w profesjonalnych zakładach (sklepy mięsne, przetwórnictwo mięsne, supermarkety, itp.).

Urządzenie należy zainstalować w miejscu wolnym od czynników powodujących korozję, z dala od materiałów łatwo ulegających zapłonowi.

Urządzenie jest wyposażone w blat roboczy ze stali nierdzewnej, który nadaje mu doskonałą stabilność.



Zaleca się zainstalowanie urządzenia w miejscu dobrze oświetlonym o natężeniu światła 300 lux.

Kiedy urządzenie zostało ustawione w miejscu przeznaczonym do jego instalacji, należy przeprowadzić w podanej kolejności następujące czynności:

- Ustawić urządzenie w stabilnej pozycji w miejscu przeznaczonym do jego instalacji, na płaskiej powierzchni poziomej o odpowiedniej nośności biorąc pod uwagę maksymalny ciężar urządzenia wraz z obciążeniem w postaci przeznaczonych do krojenia produktów.
- Upewnić się, że urządzenie jest stabilne mechanicznie.
- Podłączyć urządzenie do źródła zasilania elektrycznego zgodnie ze wskazówkami zawartymi w Paragrafie 4.6.



Przy instalacji urządzenia na stole kuchennym (urządzenie nastawne) zaleca się przymocować urządzenie do blatu wykorzystując w tym celu otwory znajdujące się w podstawie.



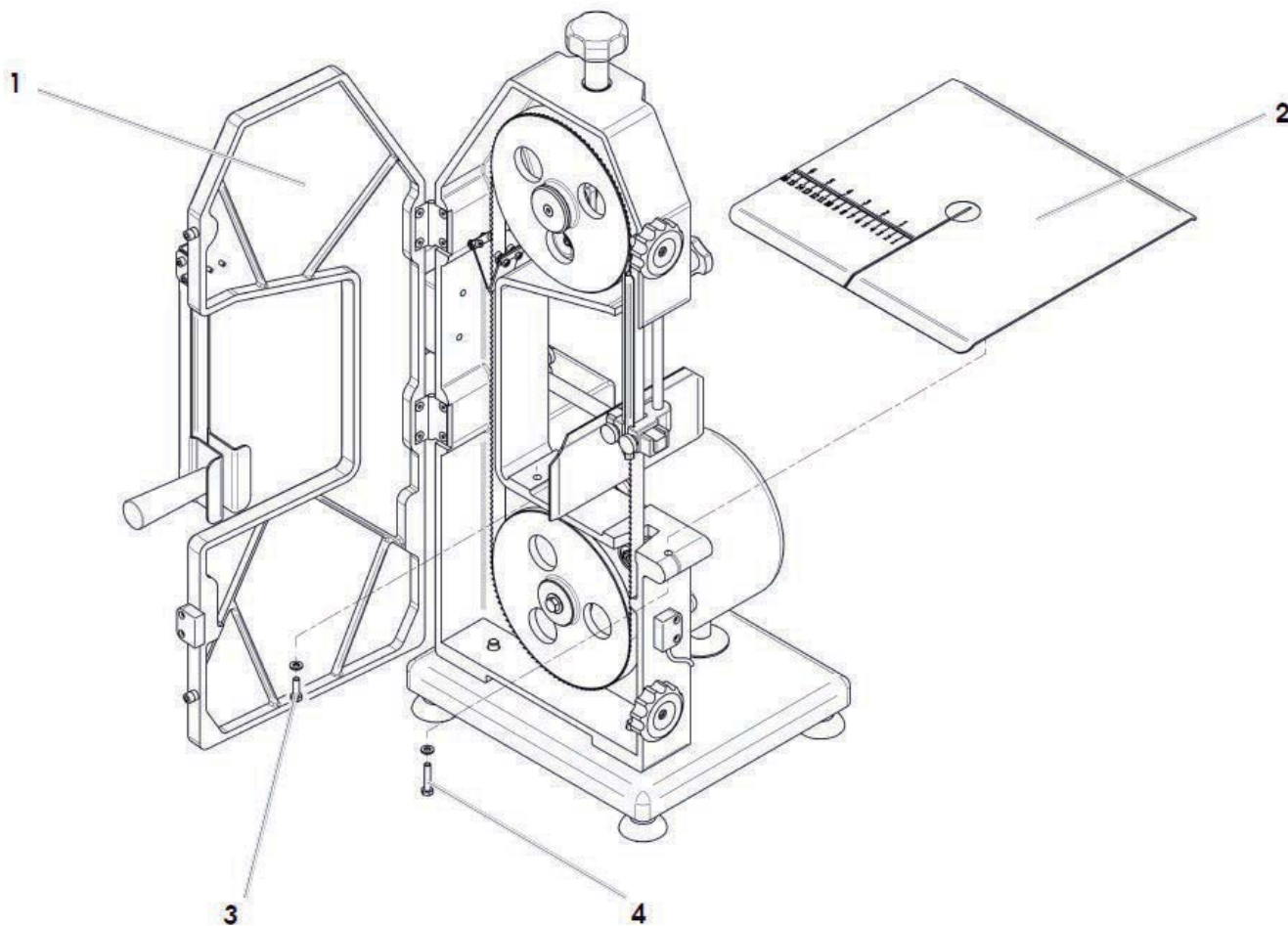
Pomimo, iż urządzenie jest dostatecznie stabilne, nawet jeżeli blat roboczy nie jest idealnie wypoziomowany, podstawa na której ustawione jest urządzenie musi być płaska i wypoziomowana ($\pm 1^\circ$).



4.5.1 Montaż blatu roboczego

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy przymocować blat roboczy w sposób opisany poniżej:

- Otworzyć ruchomą osłonę 1.
- Umieścić blat roboczy 2 w odpowiedniej pozycji.
- Zamocować blat roboczy za pomocą odpowiednich śrub 3 i 4.





4.6 PODŁĄCZENIA

Niniejszy paragraf zawiera wszystkie informacje potrzebne do wykonania podłączeń koniecznych dla pracy urządzenia.

	W celu zagwarantowania bezpiecznego użytkowania urządzenia podłączenie musi zostać przeprowadzone przez specjalistów legitymujących się odpowiednimi do tego typu pracy kwalifikacjami.
	Pracownikom wykonującym prace związane z podłączeniem urządzenia należy udostępnić zarówno dokumentację techniczną urządzenia jak i niniejszą Instrukcję obsługi.

4.6.1 Podłączenie elektryczne

Urządzenie zostało wyposażone w spełniającą wymogi unijne skrzynkę przyłączeniową o stopniu ochrony 009.A.P IP65 zlokalizowaną w pobliżu silnika. Skrzynka przyłączeniowa zawiera układ elektryczny (na schemacie poniżej) oraz odpowiedni ekwipotencjalny system uziemienia. W celu uzyskania dokładniejszych informacji należy skorzystać z załączonego schematu podłączeń elektrycznych.

Dla urządzenia przewidziano podłączenie do systemu zasilania typu TN lub NT.

	Urządzenie dostarcza się w komplecie z przewodem zasilającym o odpowiednim przekroju oraz z wtyczką. Przewodu zasilania elektrycznego dostarczonego wraz z urządzeniem nie wolno zamieniać na przewód o mniejszym przekroju.
--	--

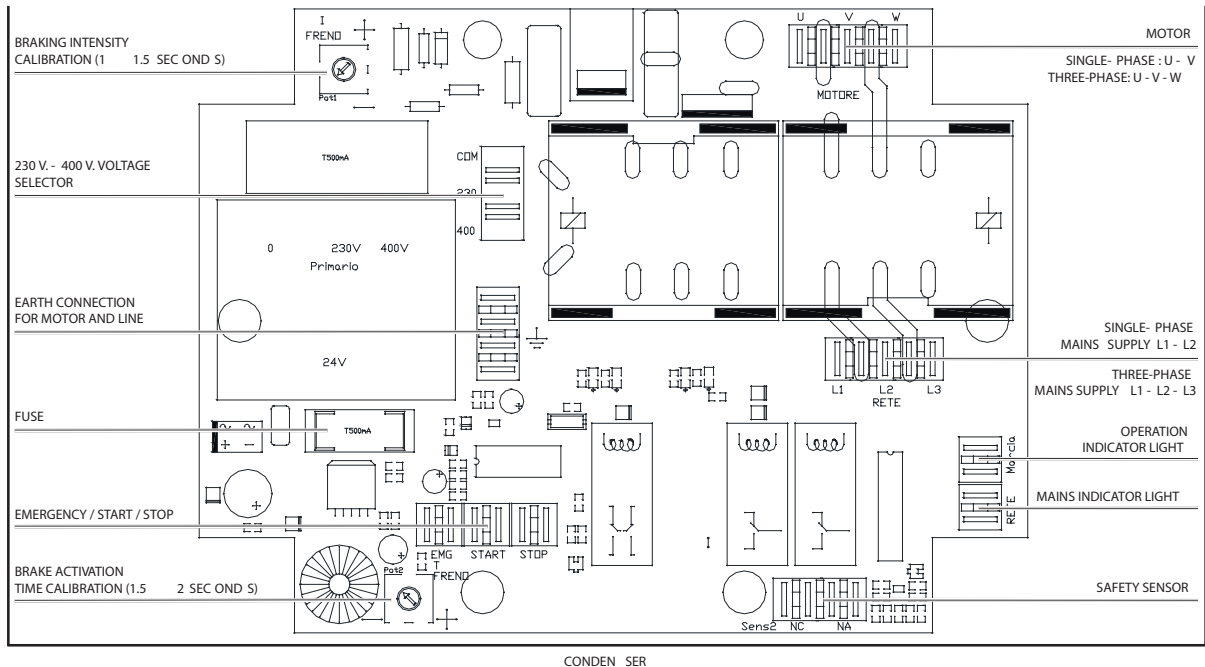
Z uwagi na fakt, iż oprzyrządowanie elektryczne urządzenia nie zostało fabrycznie wyposażone w zabezpieczenie przed przepięciem, wykonanie takiego zabezpieczenia dla urządzenia należy do obowiązków użytkownika/installatora. Producent zaleca następujące zabezpieczenie:

- bezpieczniki 16 A gl ;
- Przełącznik różnicowy ID30 mA.



4.6.2 Schematy elektryczne

CIRCUIT BOARD / TG-FR10 / V. 230

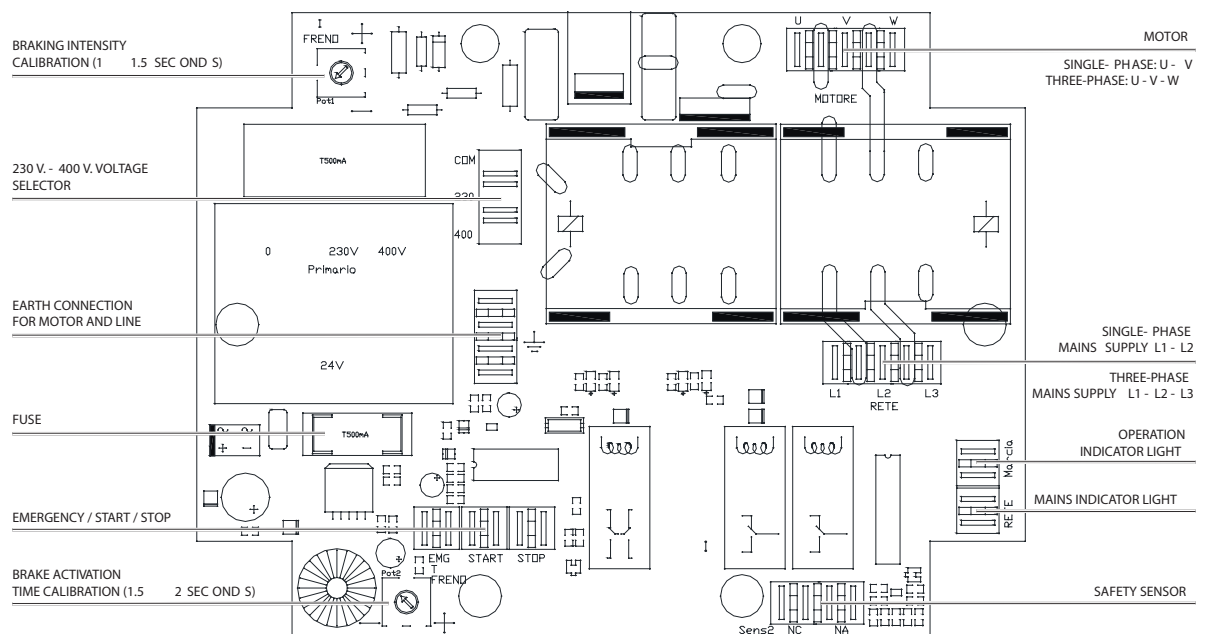


L1: BLUE
L2: BROWN

U: BLACK-BROWN
V: RED-GREEN

WHITE-BLUE CONDENSER INSULATED TOGETHER

CIRCUIT BOARD / TG-FR10 / V. 400





4.7 PRZYGOTOWANIE DO PIERWSZEGO UŻYCIA

Przygotowanie urządzenia do pierwszego użycia nie wymaga żadnej specjalnej wiedzy poza tą, którą można uzyskać dzięki przeczytaniu niniejszej Instrukcji obsługi. Jako, że urządzenie przed wysyłką przeszło kontrolę w siedzibie producenta nie wymaga ono żadnych dodatkowych regulacji. Jednakże, przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, aby uniknąć wypadków i możliwych błędów, powinno się je dodatkowo sprawdzić.

	<p>OSTRZEŻENIE Kontrole opisane w tym paragrafie muszą być przeprowadzone przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania. Przed przystąpieniem do kontroli należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania prądem.</p>
	<p>Zaleca się, aby kontrola urządzenia opisana w tym paragrafie została przeprowadzona przed pierwszym użyciem urządzenia oraz każdorazowo, gdy urządzenie nie jest użytkowane przez dłuższy czas.</p>
	<p>OSTRZEŻENIE Niżej opisane działania muszą zostać przeprowadzone przez odpowiednio wykwalifikowanego pracownika technicznego.</p>

4.7.1 Kontrola wizualna

- Sprawdzić czy urządzenie nie zostało zniszczone podczas transportu i instalacji.
- Dokładnie sprawdzić stan skrzynki przyłączeniowej, panelu przycisków oraz przewodu zasilającego.
- Sprawdzić czy urządzenie, ani jego zabezpieczenia nie mają żadnych widocznych defektów.
- Upewnić się, że napięcie prądu w sieci zasilającej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.

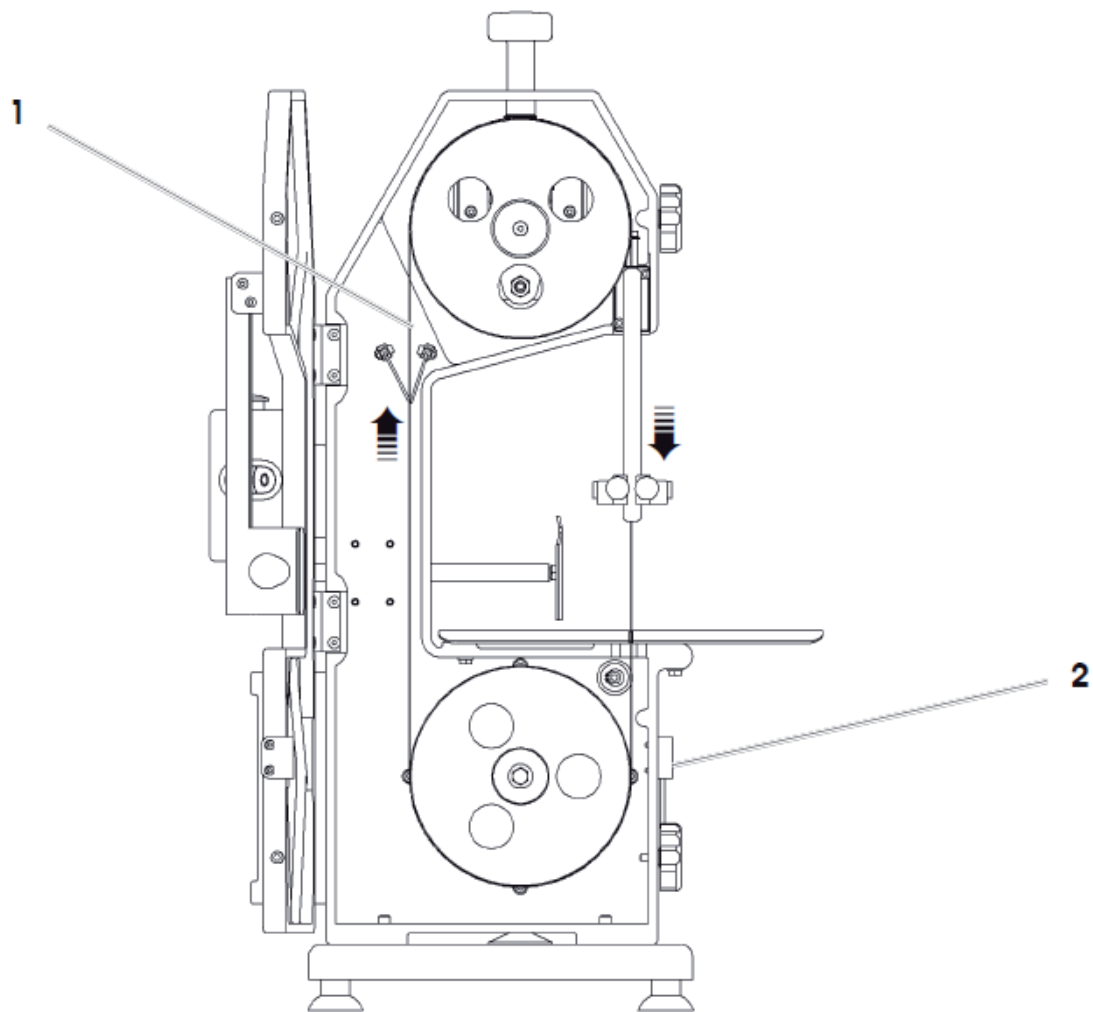
4.7.2 Sprawdzenie kierunku obrotu ostrza piły taśmowej

Aby przeprowadzić kontrolę kierunku obrotu ostrza piły należy wykonać następujące czynności:

- Podłączyć urządzenie do źródła zasilania elektrycznego.
- Zwolnić awaryjny przycisk w kształcie grzybka, zatrzymujący pracę silnika, przez obrócenie go.
- Uruchomić urządzenie wciskając przycisk start.
- Sprawdzić czy ostrze piły taśmowej 1 porusza się w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, jak pokazano na rysunku poniżej.

W przypadku, gdy kierunek obrotu ostrza piły jest nieprawidłowy należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć urządzenie.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania prądem elektrycznym.
- Zamienić dwie fazy we wtyczce.
- Przeprowadzić kontrolę działania magnetycznego czujnika bezpieczeństwa wykonując test opisany w Paragrafie 7.3.3 Kontrola zabezpieczeń.



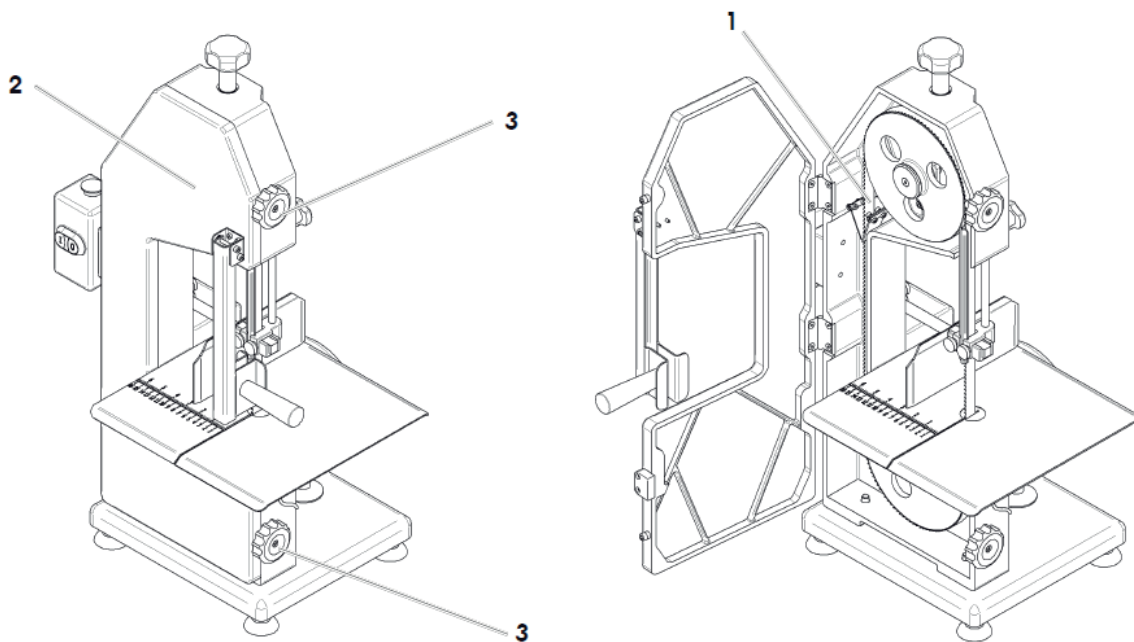
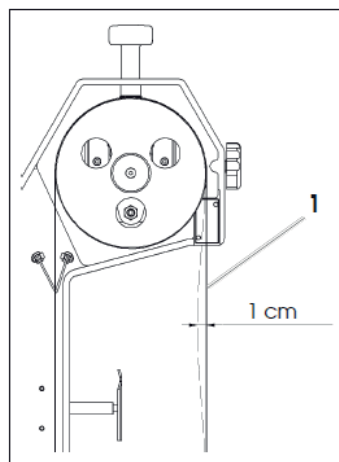
4.7.3 Kontrola naciągnięcia ostrza piły taśmowej



Osoby przeprowadzające poniższe czynności muszą nosić odpowiednie rękawice ochronne.

Aby sprawdzić naciągnięcie ostrza piły 1 należy wykonać następujące czynności:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć ruchomą osłonę 2 przekręcając pokrętkę 3 o 90°.
- Aby sprawdzić czy naciągnięcie ostrza jest prawidłowe należy lekko nacisnąć ostrze 1. Ostrze nie może odchylić się pod wpływem nacisku więcej niż centymetr. Jeżeli tak jest oznacza to, że ostrze piły jest prawidłowo naciągnięte i gotowe do użytku.
- W przeciwnym przypadku należy poprawić naciągnięcie ostrza postępując zgodnie ze wskazówkami opisanymi w Paragrafie 7.4.3 Naciągnięcie ostrza piły taśmowej.



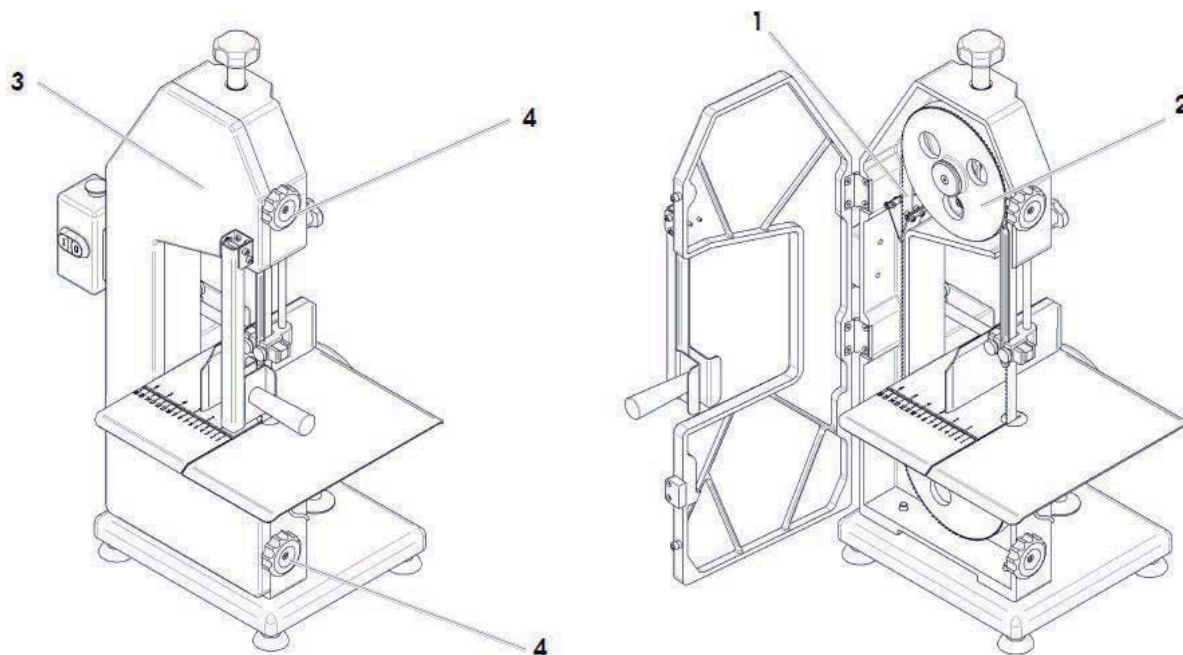
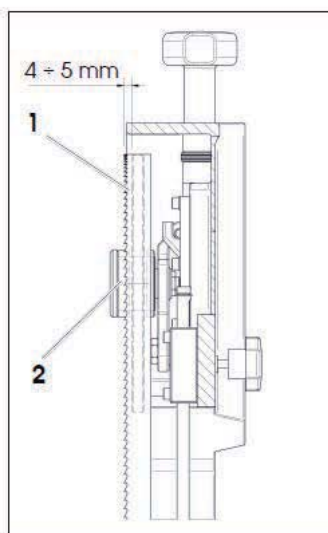
4.7.4 Check the alignment of the band saw blade



Osoby przeprowadzające poniższe czynności muszą nosić odpowiednie rękawice ochronne.

Aby zapobiec zsunięciu się ostrza piły taśmowej 1 z koła pasowego 2 podczas krojenia produktu należy upewnić się, że ostrze jest prawidłowo ustawione. Aby przeprowadzić taką kontrolę należy postępować jak następuje:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć ruchomą osłonę 3 przekręcając pokrętkę 4 o 90°.
- Ręcznie obrócić ostrze piły 1 i sprawdzić czy jest ono prawidłowo ustawione na górnej części koła pasowego 2.
- Ustawienie jest prawidłowe kiedy przedni zarys ostrza 1 jest ustawiony w linii z przednim zarysem koła pasowego 2.
- W przeciwnym przypadku należy poprawić ustawienie ostrza postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w Paragrafie 7.4.4 Ustawianie ostrza piły taśmowej.





DZIAŁANIE

5.1 MIEJSCE PRACY

Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, że może być obsługiwane jednocześnie przez tylko jednego operatora. Podczas normalnego użytkowania, miejsce pracy można określić jako strefę ograniczoną przez zakresowaną powierzchnię (patrz rysunek poniżej). Ta strefa została zdefiniowana biorąc pod uwagę potrzebę kontroli urządzenia przy optymalnej widoczności procesu krojenia oraz załadunku i zdejmowania z urządzenia pokrojonych produktów w możliwie najbezpieczniejszych warunkach.

Aby zabezpieczenia zamontowane w urządzeniu mogły spełnić swoją rolę operator musi zawsze znajdować się z przodu urządzenia.

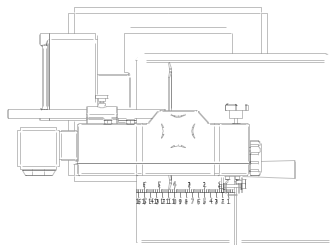


OSTRZEŻENIE!

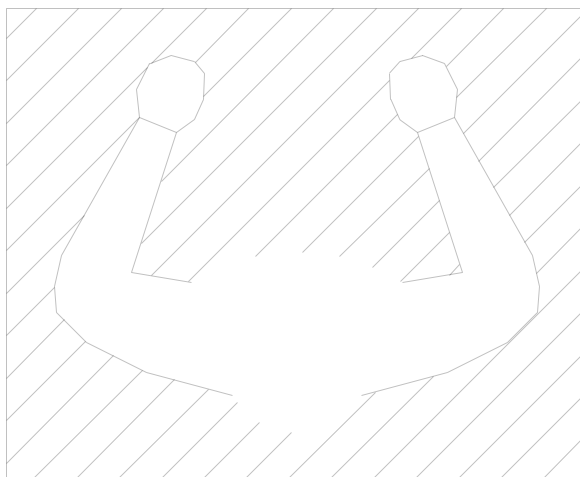
W celu zapewnienia swobody ruchów, jak również, aby uniknąć ryzyka potknięcia czy upadku, w strefie pracy operatora nie powinno być żadnych przedmiotów.

Należy pamiętać, że jedynie osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje opisane w Paragrafie 3.1 mogą obsługiwać urządzenie.

Urządzenie



Pojemnik na produkty przeznaczony do krojenia



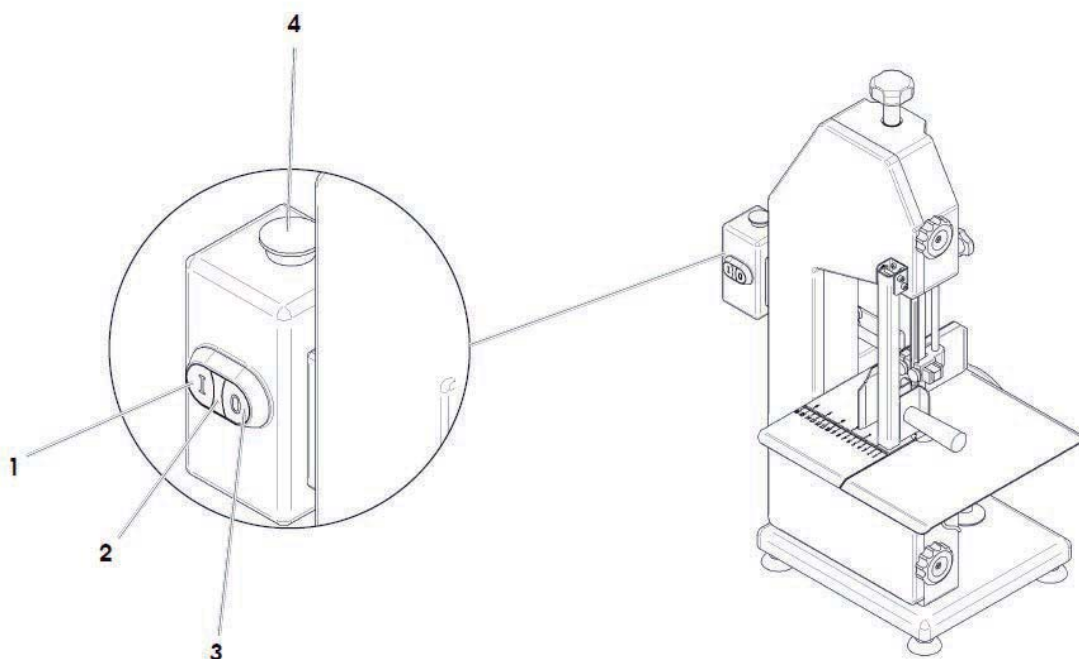
Pojemnik na pokrojone produkty

Miejsce pracy

5.2 PANEL PRZYCISKÓW

Przyciski urządzenia zostały umieszczone na panelu przycisków zainstalowanym w przedniej części urządzenia. Funkcje tych przycisków opisano poniżej.

1. Przycisk włącznika
Jego wciśnięcie włącza urządzenie.
2. Diagnostyczna lampka kontrolna biała
 - Stałe światło: oznacza, że urządzenie jest zasilane prądem i albo jest w trakcie cyklu pracy, albo jest gotowe do pracy.
 - Migające światło: wskazuje, że nastąpiło awaryjne zatrzymanie pracy urządzenia po otwarciu ruchomej osłony lub, że naciśnięty został awaryjny przycisk stop. Światło wyłącza się automatycznie kiedy zostają przywrócone normalne warunki pracy urządzenia i nie musi być resetowane.
 - Brak światła: wskazuje, że urządzenie nie jest podłączone do sieci zasilającej.
3. Przycisk stop
Jego wciśnięcie powoduje zatrzymanie pracy urządzenia.
4. Awaryjny przycisk stop w kształcie grzybka
Jego wciśnięcie spowoduje awaryjne zatrzymanie pracy urządzenia. Aby zresetować awaryjny przycisk stop należy obrócić go w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.





5.3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do cięcia kości, krojenia świeżego lub mrożonego mięsa oraz ryb lub innych produktów spożywczych o podobnej konsystencji.

Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby mogła je obsługiwać jednocześnie tylko jedna osoba.

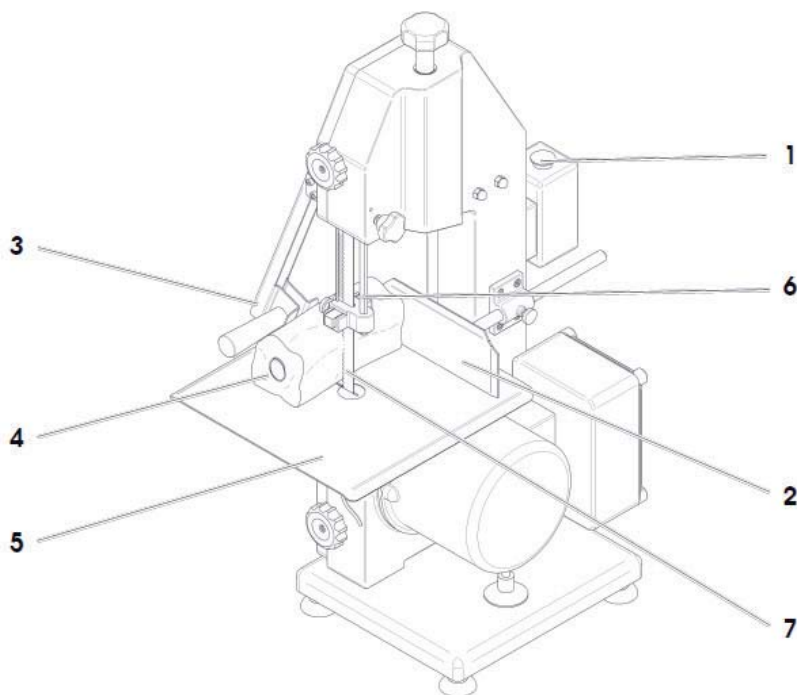
5.3.1 Włączanie urządzenia


Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że:

- Na urządzeniu nie ma żadnych leżących luzem przedmiotów (ścierki, narzędzia, klucze, itp.).
- Wszystkie osłony są zamknięte, a zabezpieczenia sprawne.
- Podczas normalnego cyklu pracy nigdy nie należy omijać lub wyłączać żadnych zabezpieczeń ani otwierać osłon zabezpieczających.

Aby rozpocząć pracę z urządzeniem należy wykonać kolejno czynności opisane poniżej:

- Podłączyć urządzenie do źródła zasilania elektrycznego.
- Zwolnić awaryjny przycisk stop w kształcie grzybka 1 przekręcając go kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara.
- W razie potrzeby, dostosować urządzenie do grubości produktów przeznaczonych do krojenia poprzez ustawienie porcjowacza 2 w żądanej odległości od ostrza, a następnie zablokowanie go w tej pozycji.
- podnieść popychacz produktu przeznaczonego do krojenia 3 w taki sposób, aby nie przeszkadzał w załadunku i ustawieniu produktu w odpowiedniej pozycji do krojenia.
- Umieścić produkt przeznaczony do krojenia 4 na blacie roboczym 5 dociskając go do porcjowacza 2.
- Obniżyć popychacz 3 w kierunku produktu przeznaczonego do krojenia w celu umieszczenia go w odpowiedniej pozycji podczas krojenia.
- Ustawić prowadnicę ostrza piły 6 do około 2 centymetrów powyżej wysokości produktu przeznaczonego do krojenia.
- Wcisnąć przycisk start. Ostrze piły taśmowej 7 zacznie się poruszać.
- Rozpocząć proces krojenia produktu popychając go ostrożnie w kierunku ostrza. Po przekrojeniu ponownie umieścić produkt w odpowiedniej pozycji przed ostrzem piły, tak aby był gotowy do kolejnego przekrojenia.
- Powtórzyć cały cykl dbając o to, aby pocięte porcje produktu nie gromadziły się na blacie roboczym i nie ograniczały ruchu ostrza przy krojeniu kolejnej porcji produktu. W przypadku zgromadzenia się większej ilości porcji na blacie roboczym należy zatrzymać pracę urządzenia i kiedy ostrze piły przestanie się poruszać oczyścić blat roboczy z nagromadzonych produktów.




	<p>OSTRZEŻENIE</p> <p>Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia i uniknąć przegrzania silnika nie należy używać piły jednorazowo przez czas dłuższy niż jedna godzina. Jeżeli jednak silnik się przegrzeje należy natychmiast wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut.</p>
	<p>Strefa krojenia jest strefą przedstawiającą zagrożenie dla operatora urządzenia nawet wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone, a szczególnie wtedy, gdy popychacz produktów przeznaczonych do krojenia jest w pozycji uniesionej.</p>
	<p>Podczas procesu krojenia produktów osoby nieobsługujące urządzenia muszą znajdować się w odległości nie mniejszej niż przynajmniej 1200 mm od urządzenia.</p>

5.3.2 Zatrzymywanie pracy urządzenia

Urządzenie zostało wyposażone w dwa przyciski zatrzymujące jego pracę:

- Zwykły przycisk stop
Aby zatrzymać cykl pracy urządzenia w sposób niewymuszony sytuacją awaryjną należy wcisnąć przycisk stop. Wciśnięcie przycisku wyłączy piłę.
- Awaryjny przycisk stop
Aby natychmiast zatrzymać cykl pracy urządzenia (zatrzymanie awaryjne) należy wcisnąć awaryjny przycisk stop w kształcie grzybka.

	<p>OSTRZEŻENIE</p> <p>Nigdy nie należy wyłączać urządzenia przez odłączenie przewodu zasilającego od źródła zasilania. Nagły spadek napięcia może spowodować dodatkowe zagrożenie jako, że bez zasilania prądem nie zadziała elektryczny hamulec ostrza, w związku z czym zatrzymanie ostrza nastąpi dopiero po 4 sekundach od wyłączenia urządzenia. W przypadku nagłego odłączenia zasilania może się zdarzyć, że ostrze niezatrzymane przez elektryczny hamulec zatrzyma się samoistnie po czasie dłuższym niż cztery sekundy z powodu siły bezwładności.</p>
---	---

5.3.3 Resetowanie urządzenia

Aby ponownie rozpocząć pracę z urządzeniem po użyciu awaryjnego przycisku stop lub po odłączeniu zasilania należy wykonać następujące czynności w podanej niżej kolejności:

- Zwolnić awaryjny przycisk stop w kształcie grzybka przekręcając go w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara.
- Wcisnąć przycisk start.

5.3.4 Wyłączanie urządzenia




Aby całkowicie wyłączyć urządzenie na koniec dnia pracy należy:

- Zatrzymać pracę urządzenia w sposób opisany w poprzednim paragrafie.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Wyczyścić urządzenie.

ZMIANA PARAMETRÓW PRACY

6.1 ZMIANA PARAMETRÓW PRACY PIŁY

W zależności od rodzaju produktów przeznaczonych do krojenia (świeże lub mrożone mięso, ryba, kości, itp.) może być konieczne przeprowadzenie podanej poniżej zmiany parametrów pracy piły.

	<p>OSTRZEŻENIE! Czynności opisane w niniejszym rozdziale mogą być przeprowadzone jedynie wtedy, gdy urządzenie jest odłączone od prądu elektrycznego, dlatego przed rozpoczęciem zmian należy upewnić się, że wtyczka została wyjęta z gniazdka zasilającego.</p>
	<p>Zaleca się przeprowadzenie działań opisanych w tym rozdziale przed pierwszym uruchomieniem urządzenia oraz każdorazowo, gdy urządzenie nie jest użytkowane przez dłuższy czas.</p>
	<p>OSTRZEŻENIE! Działania opisane poniżej muszą zostać przeprowadzone przez odpowiednio wykwalifikowanego pracownika technicznego.</p>

6.1.1 Ustawienie regulatora porcjowacza

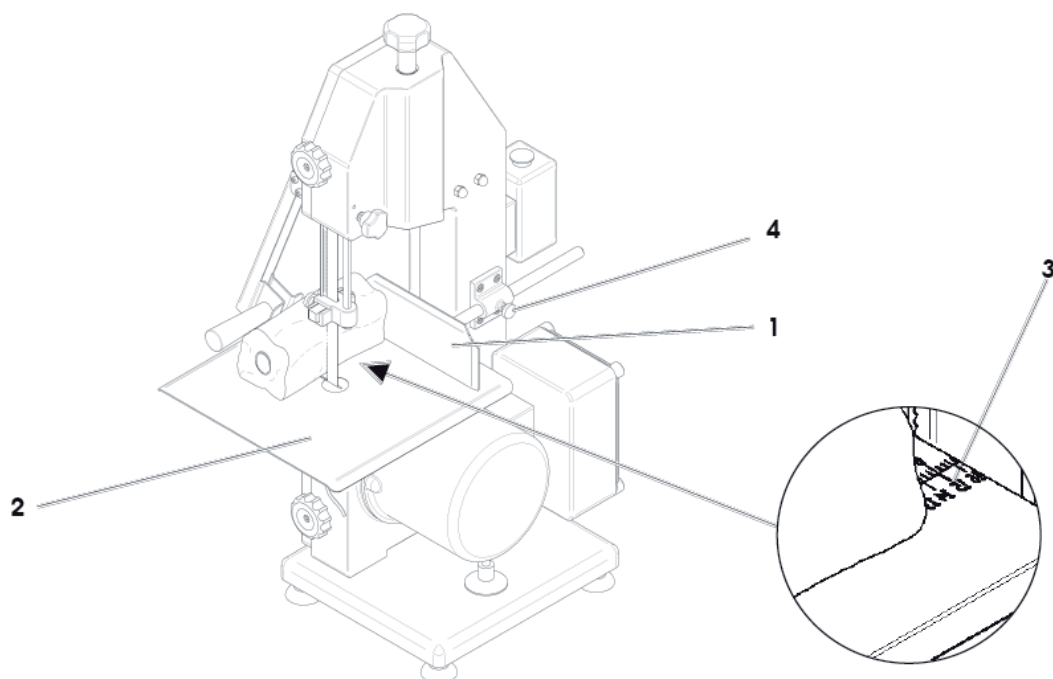
Ustawić regulator porcjowacza 1 w zależności od wymiarów produktu przeznaczonego do krojenia.

Ustawienie grubości produktu przeznaczonego do krojenia jest łatwiejsze dzięki umieszczonej na blacie roboczym 2 podziałce 3, która umożliwia dokładne ustawienie regulatora porcjowacza.

Aby dostosować pozycję regulatora porcjowacza, należy zluźnić pokrętkę 4, tak aby regulator porcjowacza mógł przesuwać się równolegle do ostrza, co umożliwi pokrojenie produktu na żądaną grubość.

Ustawić regulator porcjowacza 1 korzystając z podziałki 3, a następnie dokręcić pokrętkę 4: upewnić się, że regulator porcjowacza został zablokowany w żądanej pozycji roboczej.

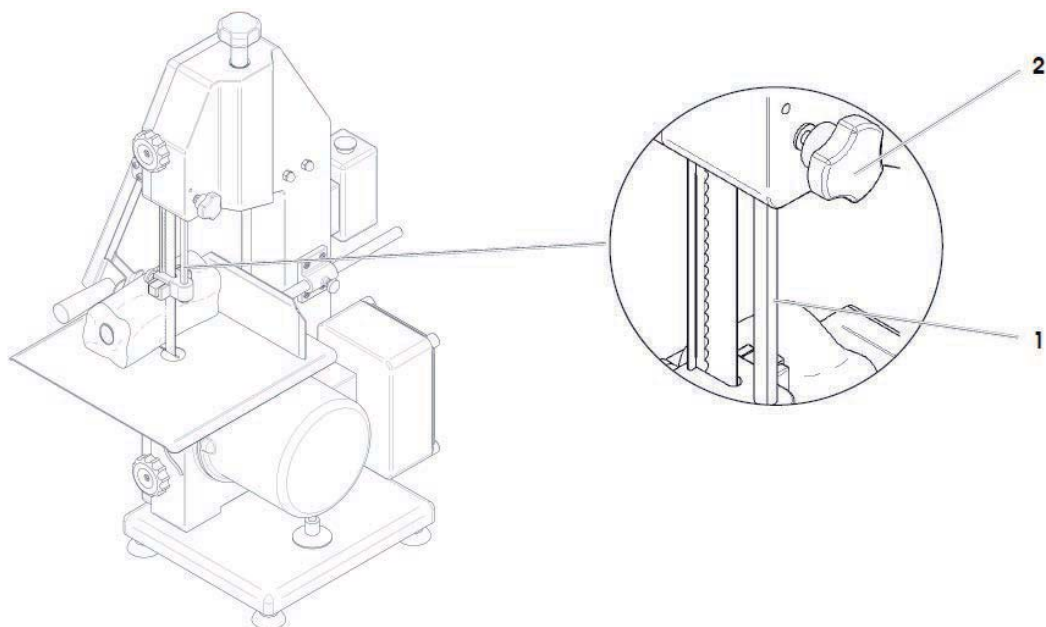
Ważne jest, aby porcja produktu przeznaczonego do krojenia nie była przykryta.





6.1.2 Ustawienie prowadnicy ostrza piły taśmowej

Prowadnicę ostrza piły 1 należy ustawić w zależności od żądanej grubości krojonego produktu. Prowadnica ostrza zawsze musi być umieszczona tak blisko krojonego produktu jak to możliwe. Regulacji dokonuje się za pomocą pokrętki 2. Należy dostosować wysokość w zależności od produktu przeznaczanego do krojenia.

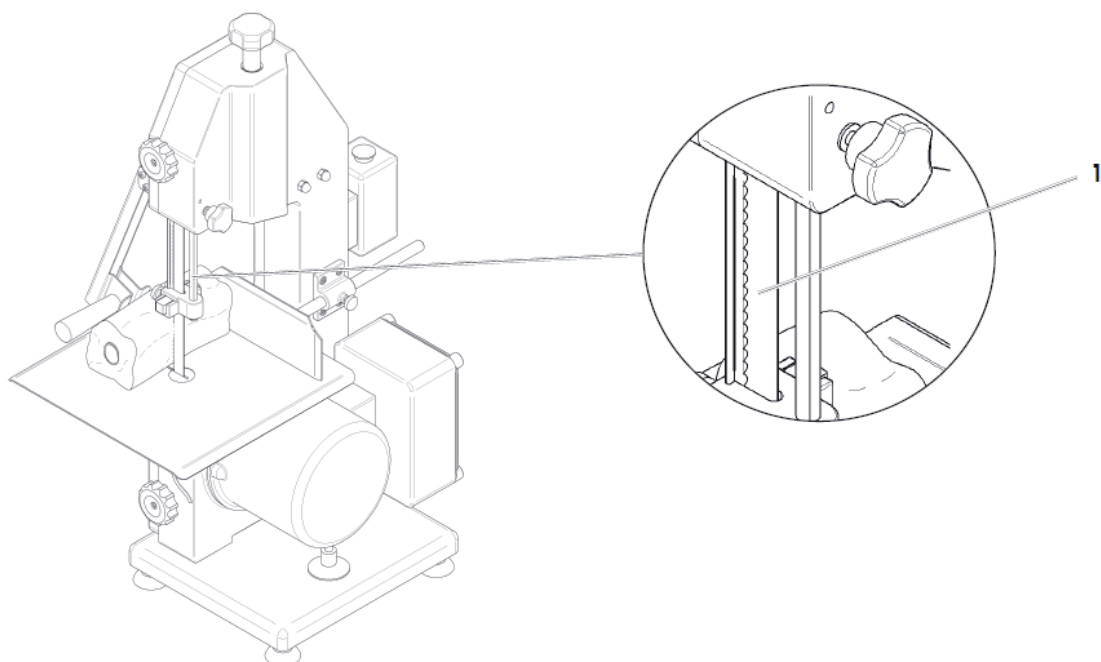


6.1.3 Wymiana ostrza piły taśmowej

W celu uzyskania doskonałego efektu końcowego może być niezbędne użycie różnych typów ostrzy w zależności od konsystencji produktu przeznaczanego do krojenia.

W tym celu zaleca się zainstalowanie ostrza 1 o parametrach najbardziej odpowiednich dla produktu przeznaczanego do krojenia.

W Paragrafie 7.4.2.1 Dopuszczalne rodzaje ostrza zamieszczono informacje dotyczące wymiany ostrza piły taśmowej.





KONSERWACJA

7.1 SPECJALNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



Konserwacja urządzenia obejmuje kilka prostych działań, które mogą zostać przeprowadzone przez osobę obsługującą urządzenie. Aby zapewnić długotrwałe i bezusterkowe działanie urządzenia należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

- Wszystkie kontrole urządzenia oraz prace konserwacyjne opisane w następujących paragrafach muszą zostać przeprowadzone zgodnie ze wskazaniami zawartymi w punkcie "Warunki pracy". Opis różnych warunków konserwacji zamieszczono w Paragrafie 7.2 Warunki pracy.
- Konserwację należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom posiadającym zarówno konieczną wiedzę w dziedzinie elektrotechniki i mechaniki jak i wiedzę ogólną na temat konserwowanego urządzenia. Dokładniejsze informacje zawarto w Paragrafie 3.1.2 Konserwator urządzeń.
- Wszystkie opisane czynności muszą być wykonywane przez tylko jednego konserwatora urządzeń. Jest to konieczne w celu uniknięcia możliwości wystąpienia ewentualnych błędów spowodowanych brakiem koordynacji pomiędzy różnymi konserwatorami wykonującymi różne czynności konserwacyjne.
- Nigdy nie należy się wspinać ani wspierać całym ciężarem ciała na urządzeniu, ponieważ nie zostało ono przystosowane do utrzymania ciężaru człowieka.
- Należy zawsze nosić odpowiedni dla wykonywanych czynności ubiór ochronny.
- Po zakończeniu konserwacji urządzenia należy ponownie założyć i zamocować w odpowiednich miejscach wszystkie zabezpieczenia i osłony zdjęte na czas wykonywanych prac.

7.2 WARUNKI PRACY

W celu przeprowadzenia konserwacji i kontroli opisanych w niniejszym rozdziale urządzenie należy ustawić w pozycji odpowiedniej do zamierzonych czynności. Jeśli chodzi o przeprowadzenie konserwacji, wyróżnia się dwa możliwe stany urządzenia:



A. Urządzenie podłączone do zasilania prądem elektrycznym
Oznacza to, iż urządzenie musi być w takim stanie jak podczas normalnej pracy, dlatego też urządzenie musi być podłączone do zasilania elektrycznego (układ sterowania podłączony).



B. Urządzenie odłączone od zasilania prądem elektrycznym
Oznacza to, iż urządzenie jest odłączone od źródła zasilania, a przewód zasilający odłączony od gniazdka ściennego.

7.3 KONSERWACJA OKRESOWA

7.3.1 Spis czynności i warunków przy okresowej konserwacji urządzenia

RODZAJ PRZEPROWADZANEJ KONSERWACJI	WARUNKI PRACY	CZĘSTOTLIWOŚĆ	PARAGRAF INSTRUKCJI
Czyszczenie urządzenia	Odlądzone od prądu	Co 8 godzin	Patrz Paragraf 7.3.2
Kontrola zabezpieczeń	Podłączone do prądu	Co 150 godzin	Patrz Paragraf 7.3.3
Kontrola systemu napędowego	Podłączone do prądu	Co 300 godzin	Patrz Paragraf 7.3.4

7.3.2 Czyszczenie urządzenia

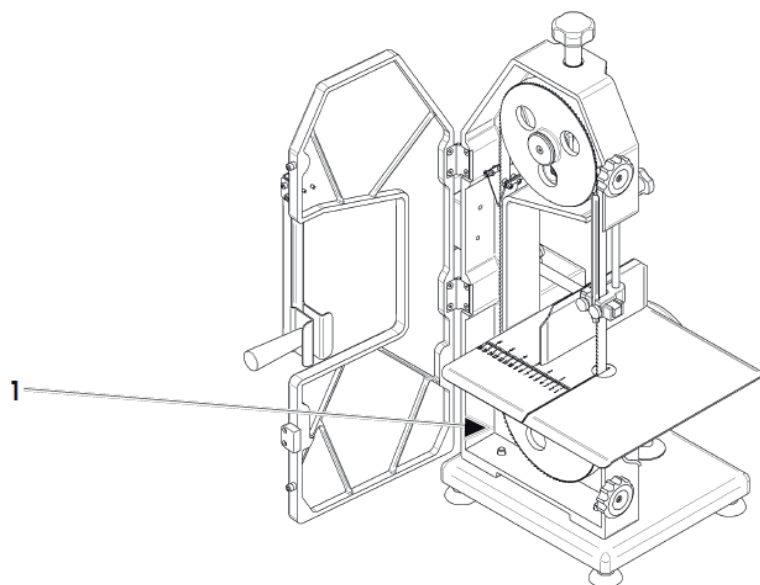


OSTRZEŻENIE

Niżej podane czynności należy przeprowadzać przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania elektrycznego.

W celu zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego działania urządzenia należy zastosować się do następujących wskazówek:

- Czyścić urządzenie pod koniec każdego dnia pracy. W tym celu należy używać wilgotnej szmatki oraz strumienia wody, dbając o to, aby nie skierować strumienia wody na elementy elektryczne urządzenia.
- Zaleca się zatrzymanie urządzenia co osiem godzin i wyczyszczenie jego wnętrza oraz usunięcie pozostałości mięsa i kości, które zebrały się w pojemniku 1 na odpadki. Odpadki powinny zostać usunięte zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadków.
- Czyścić za pomocą wilgotnej szmatki, a w miejscach gdzie to konieczne czyścić używając szczotki.
- Nigdy nie należy używać do czyszczenia detergentów, które nie zostały przewidziane do czyszczenia naczyń i urządzeń mających kontakt z żywnością. Nie należy używać do czyszczenia produktów łatwopalnych, produktów powodujących korozję, ani takich które zawierają substancje szkodliwe dla zdrowia.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu, po odłączeniu go od źródła zasilania i wyczyszczeniu należy urządzenie w odpowiedni sposób zabezpieczyć przed zabrudzeniem.



7.3.3 Kontrola zabezpieczeń

Przynajmniej raz w miesiącu należy sprawdzić działanie zabezpieczeń w urządzeniu. Należy postępować według wskazówek podanych poniżej:



OSTRZEŻENIE!

Opisane poniżej czynności muszą zostać przeprowadzone przy urządzeniu podłączonym do źródła zasilania elektrycznego.

Kontrola awaryjnego przycisku stop w kształcie grzybka

- Wcisnąć awaryjny przycisk stop w kształcie grzybka 1, aby sprawdzić czy nastąpi natychmiastowe zatrzymanie pracy urządzenia.
- Zwolnić przycisk i sprawdzić czy możliwe będzie normalne włączenie urządzenia.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości należy skontaktować się z Serwisem naprawczym producenta.



OSTRZEŻENIE!

W przypadku zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub nieprawidłowości należy skontaktować się z producentem w celu uzyskania części zamiennych. Nawet w przypadku braku uszkodzeń należy dokonać wymiany po maksimum 10 latach.

Kontrola magnetycznego czujnika bezpieczeństwa

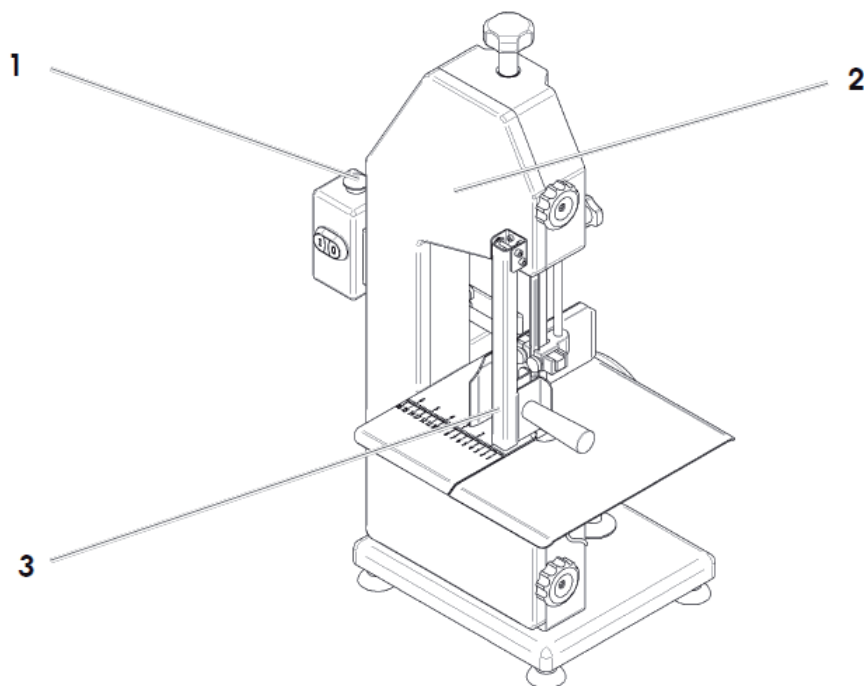
- Otworzyć ruchomą osłonę 2 i sprawdzić czy ostrze zatrzyma się przed otwarciem osłony na szerokość 10 mm.
- Sprawdzić czy nie jest możliwe uruchomienie urządzenia z otwartą osłoną.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości należy skontaktować się z Serwisem naprawczym producenta.

Sprawdzenie popychacza krojonego produktu

- Sprawdzić czy popychacz krojonego produktu 3 porusza się swobodnie bez żadnych przeszkód lub otarć.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości należy skontaktować się z Serwisem naprawczym producenta.



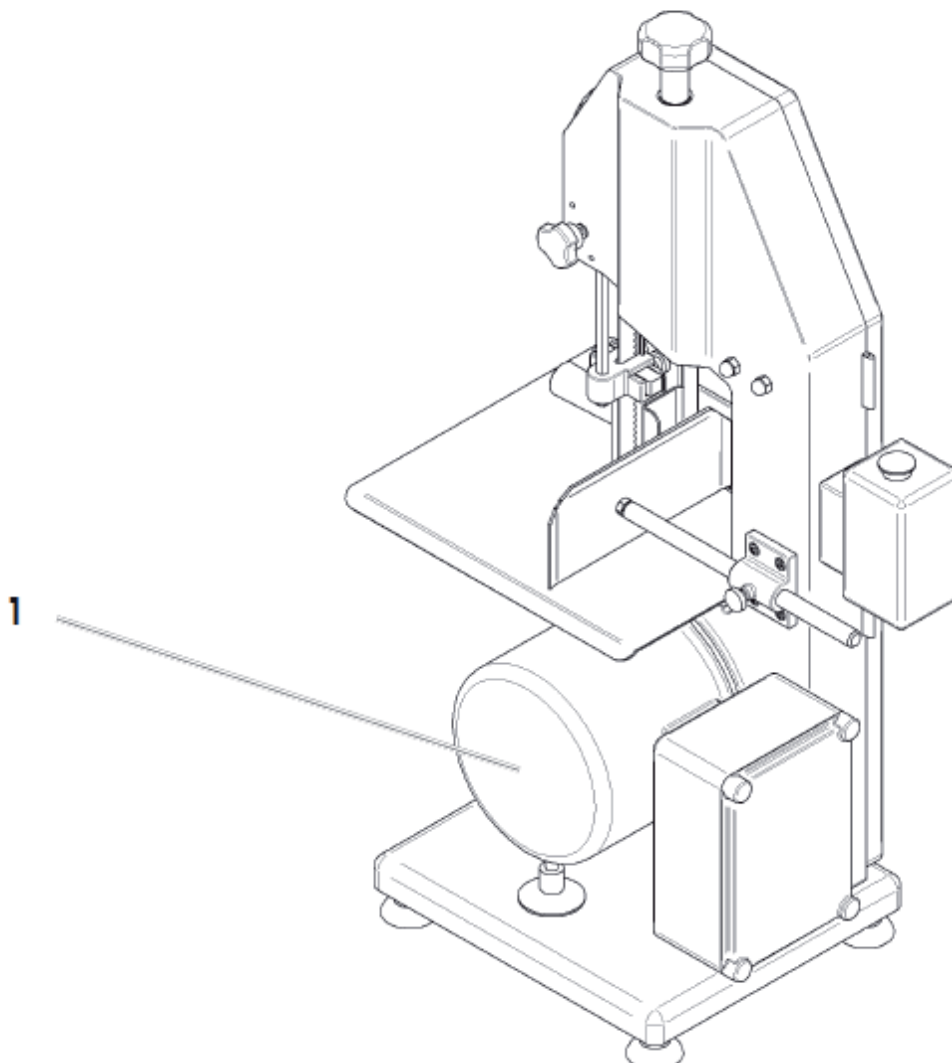
7.3.4 Kontrola systemu napędowego

**OSTRZEŻENIE**

Opisane poniżej czynności muszą zostać przeprowadzone przy urządzeniu podłączonym do źródła zasilania elektrycznego.

Audiowizualna kontrola poziomu hałasu, ewentualnych luzów (wynikających ze zużycia) i obłuzowanych elementów urządzenia:

- Kilukrotnie włączając i wyłączając urządzenie sprawdzić czy podczas pracy urządzenia nie wydaje ono jakichkolwiek niezwykłych dźwięków, czy nie występują wibracje lub luzy w systemie napędowym 1 (silnik, łożyska).
W przypadku zaobserwowania nadmiernego hałasu, wibracji lub luzów należy skontaktować się z producentem urządzenia, aby uzyskać konieczną pomoc techniczną. Dane producenta zamieszczono w Paragrafie 1.2.



7.4 KONSERWACJA GRUNTOWNA

7.4.1 czynności i warunków przy gruntownej konserwacji urządzenia

RODZAJ PRZEPROWADZANEJ KONSERWACJI	WARUNKI PRACY	CZĘSTOTLIWOŚĆ	PARAGRAF INSTRUKCJI
Wymiana ostrza piły taśmowej	Odlączone od prądu	*	Patrz Paragraf 7.4.2
Naciągnięcie ostrza piły taśmowej	Odlączone od prądu	*	Patrz Paragraf 7.4.3
Ustawianie ostrza piły taśmowej	Odlączone od prądu	*	Patrz Paragraf 7.4.4
Wymiana skrobaków	Odlączone od prądu	*	Patrz Paragraf 7.4.5
Regulacja lub wymiana zgarniaczy przewodnicy ostrza i łożysk	Odlączone od prądu	*	Patrz Paragraf 7.4.6
Wymiana wkładki blatu roboczego	Odlączone od prądu	*	Patrz Paragraf 7.4.7

* W razie potrzeby

Wszystkie czynności konserwacyjne, które nie zostały opisane w niniejszej Instrukcji obsługi uznaje się za konserwację nadzwyczajną.

Konserwacja nadzwyczajna obejmuje:

- czynności następujące po awarii elementów elektrycznych lub silnika elektrycznego
- czynności następujące po awarii elementów mechanicznych

Wymienione czynności wymagają specyficznych umiejętności i muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanych pracowników technicznych autoryzowanych przez producenta urządzenia.

W celu uzyskania pomocy technicznej należy skontaktować się bezpośrednio z producentem urządzenia korzystając z danych kontaktowych wskazanych w Paragrafie 1.2.

**OSTRZEŻENIE!**

W przypadku awarii urządzenia która wymaga interwencji producenta należy urządzenie odizolować i umieścić na nim informację „Konserwacja”. Nigdy nie należy podejmować prób przeprowadzania samodzielnie napraw i wymiany elementów. Może to prowadzić do niebezpiecznych sytuacji oraz spowodować ryzyko dla ludzi i urządzenia.

7.4.2 Wymiana ostrza piły taśmowej


OSTRZEŻENIE

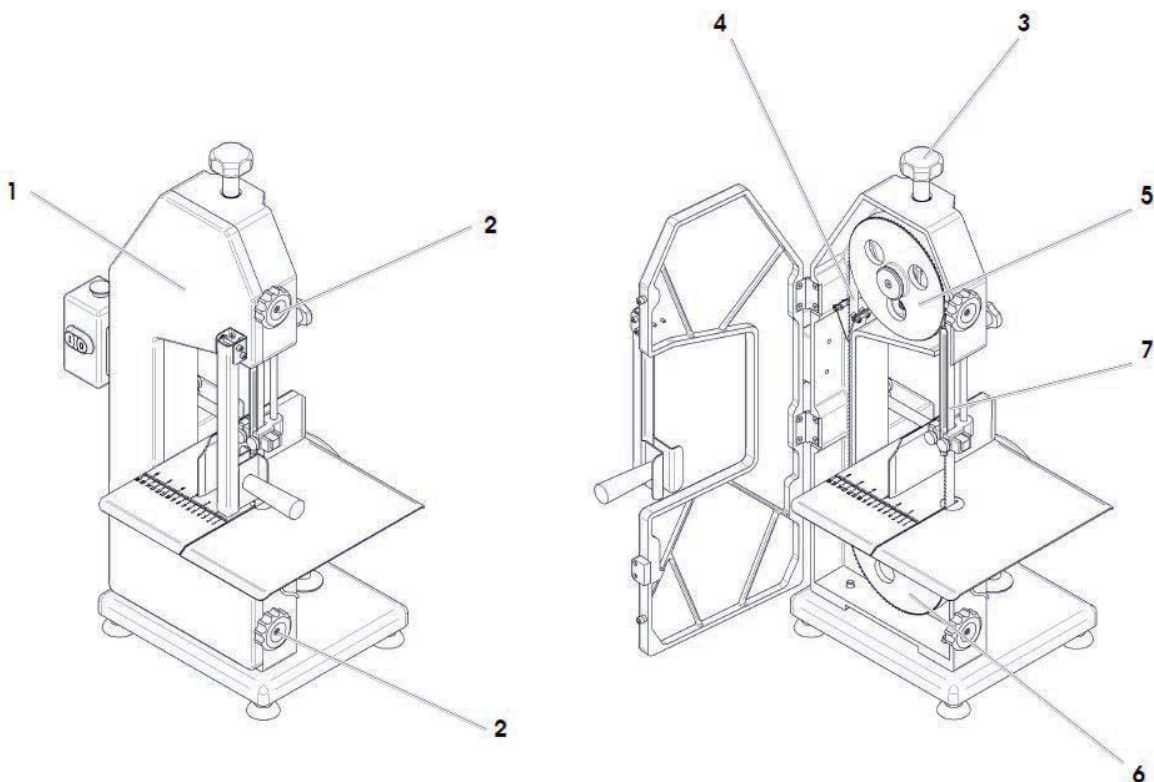
Niżej podane czynności należy przeprowadzać przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania elektrycznego.



Osoby przeprowadzające poniższe czynności muszą nosić odpowiednie rękawice ochronne.

Aby wymienić ostrze piły należy postępować w następujący sposób:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć ruchomą osłonę 1 obracając pokrętkę 2 o 90°.
- Obracać pokrętkę 3 w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu aż ostrze piły 4 można będzie zdjąć z kół pasowych 5 i 6.
- Przed zdjęciem ostrza z blatu roboczego należy usunąć płytkę ochronną 7 następnie wymienić ostrze 4 wykonując podane wyżej czynności w odwrotnej kolejności.
- Obracać pokrętkę w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż do momentu, gdy się zatrzyma i delikatnie dokręcić.
- W celu prawidłowego naciągnięcia ostrza patrz Paragraf 7.4.3 Naciągnięcie ostrza piły taśmowej.
- Po sprawdzeniu faz, która to czynność została opisana w jednym z poprzednich rozdziałów, można ponownie uruchomić i użytkować urządzenie.
- Urządzenie jest gotowe do użytku, osoba obsługująca urządzenie może teraz wcisnąć przycisk start.


OSTRZEŻENIE

Instalując nowe ostrze należy upewnić się, że jego zęby są skierowane na zewnątrz urządzenia (w kierunku operatora).



Instrukcja obsługi

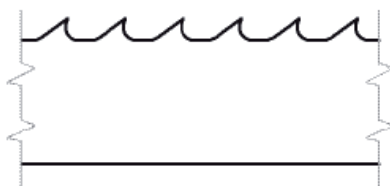


7.4.2.1 Dopuszczalne rodzaje ostrza

Zależnie od rodzaju produktu przeznaczonego do krojenia może być konieczne użycie szczególnego rodzaju ostrza, którego parametry są bardziej odpowiednie dla danego produktu.

Zastosowanie standardowe

MODEL	ROZMIAR	RODZAJ OSTRZA	PRODUKT
SE 1550	1550 x 16 x 0,5	Z4	Świeży/mrożony
SE 1830	1830 x 16 x 0,5	Z4	Świeży/mrożony



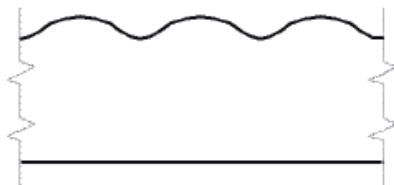
Ostrze "Z4"

Zastosowanie specjalne



Do specjalnego krojenia świeżego, niemrożonego mięsa drobiowego można użyć ostrza "CONVEX".

MODEL	ROZMIAR	RODZAJ OSTRZA	PRODUKT
SE 1550	1550 x 16 x 0,5	CONVEX	Świeży
SE 1830	1830 x 16 x 0,5	CONVEX	Świeży



Ostrze "CONVEX"



7.4.3 Naciągnięcie ostrza piły taśmowej


OSTRZEŻENIE

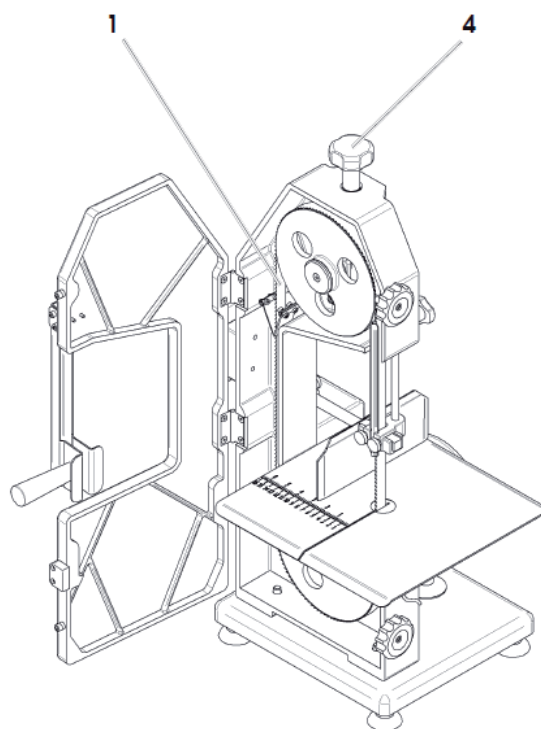
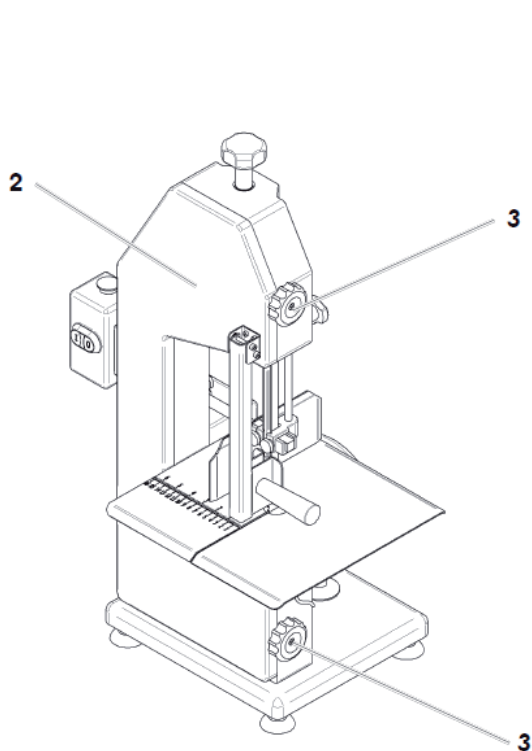
Niżej podane czynności należy przeprowadzać przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania elektrycznego.



Osoby przeprowadzające poniższe czynności muszą nosić odpowiednie rękawice ochronne.

W celu prawidłowego naciągnięcia ostrza piły 1 należy postępować według wskazówek opisanych poniżej:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć ruchomą osłonę 2 obracając pokrętkę 3 o 90°.
- Obracać pokrętkę 4 w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara aż do uzyskaniażądanego naciągnięcia ostrza.
- Zamknąć ruchomą osłonę i przeprowadzić kilka cykli próbnych.
- Skontrolować czy ostrze nie ślizga się po kołach pasowych oraz w razie potrzeby powtórzyć opisane czynności związane z naciąganiem ostrza.


OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć przedwczesnego zużycia się urządzenia lub awarii należy zwrócić uwagę, aby nie naciągnąć zbyt mocno ostrza piły.

7.4.4 Ustawianie ostrza piły taśmowej

**OSTRZEŻENIE**

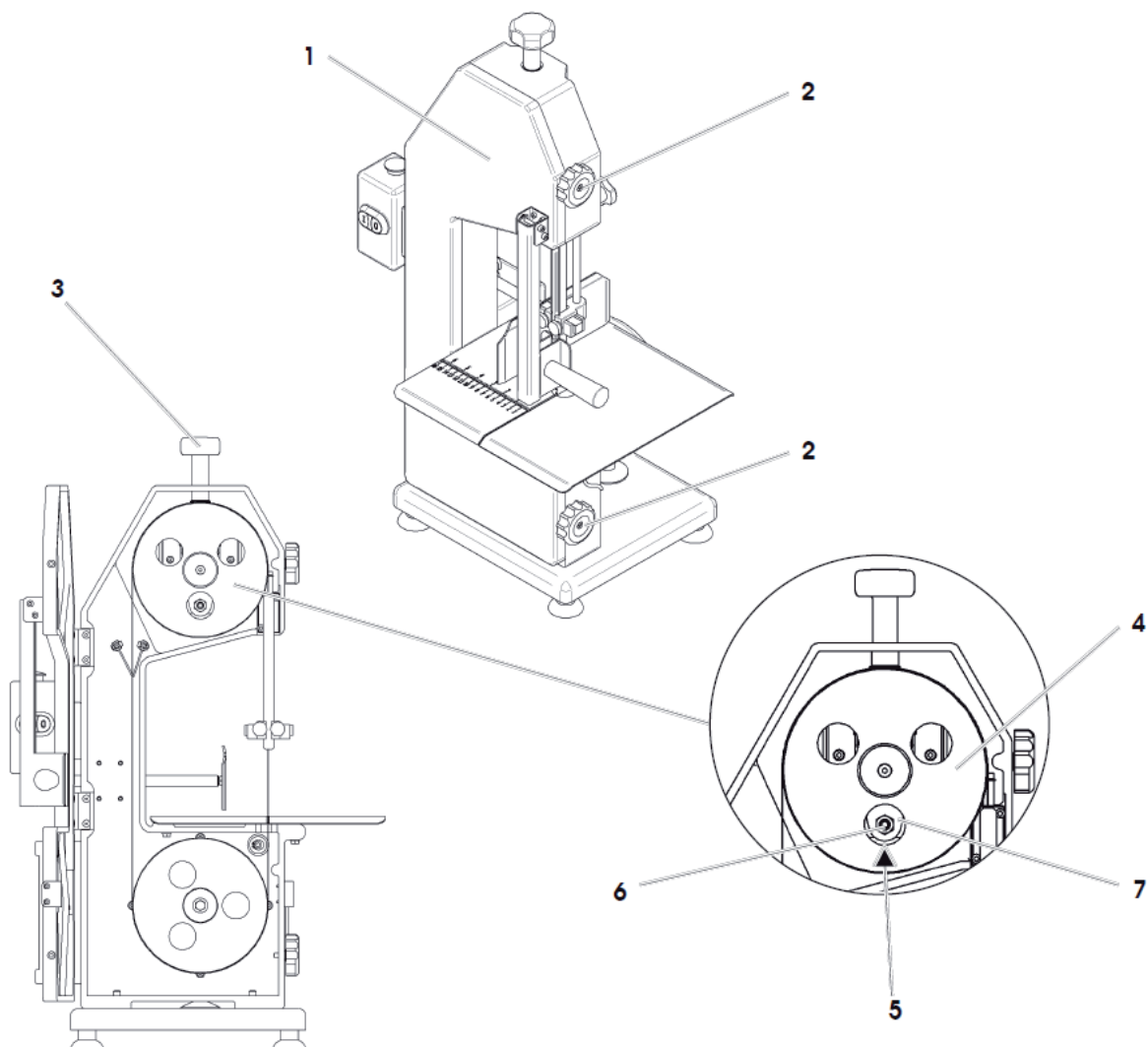
Niżej podane czynności należy przeprowadzać przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania elektrycznego.



Osoby przeprowadzające poniższe czynności muszą nosić odpowiednie rękawice ochronne.

Aby prawidłowo ustawić ostrze piły taśmowej należy przestrzegać wskazówek podanych poniżej:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć ruchomą osłonę 1 obracając pokrętkę 2 o 90°.
- Obrócić pokrętkę 3 do końca w kierunku przeciwnym do kierunku obrotu wskazówek zegara.
- Ręcznie obracać koło pasowe 4 do momentu, aż jeden z otworów 5 w kole pasowym ustawi się w jednej linii z nakrętką 6.
- Poluzować nakrętkę 6 i za pomocą śruby regulacyjnej 7 ustawić we właściwej pozycji wspomnik koła pasowego.
- Zamknąć ruchomą osłonę i przeprowadzić kilka cykli próbnych.
- Sprawdzić czy ostrze piły nie zeslizguje się z kół pasowych i w razie potrzeby powtórzyć czynności opisane powyżej.
- Po zakończeniu regulacji mocno dokręcić nakrętkę.
- Obracać pokrętkę 3 w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż do momentu, gdy się zatrzyma i delikatnie dokręcić.



7.4.5 Wymiana skrobaków


OSTRZEŻENIE

Niżej podane czynności należy przeprowadzać przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania elektrycznego.



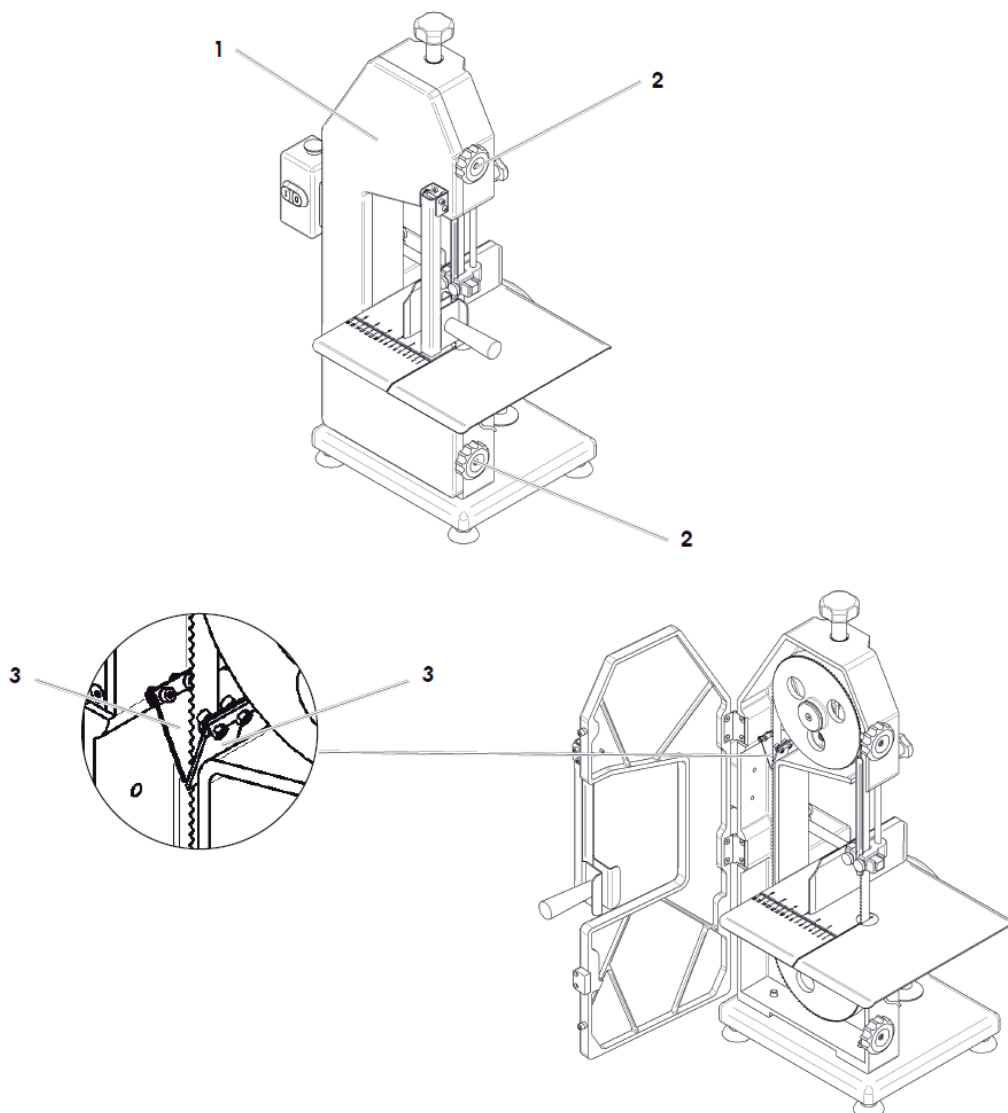
Osoby przeprowadzające poniższe czynności muszą nosić odpowiednie rękawice ochronne.

Aby wymienić skrobak należy postępować jak następuje:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć ruchomą osłonę 1 obracając pokrętkę 2 o 90°.
- Zdjąć skrobaki i zastąpić je nowymi.

Aby wymienić skrobak należy postępować jak następuje:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć ruchomą osłonę 1 obracając pokrętkę 2 o 90°.
- Zdjąć skrobaki i zastąpić je nowymi.



7.4.6 Ustawianie i wymiana zgarniaczy prowadnicy ostrza piły

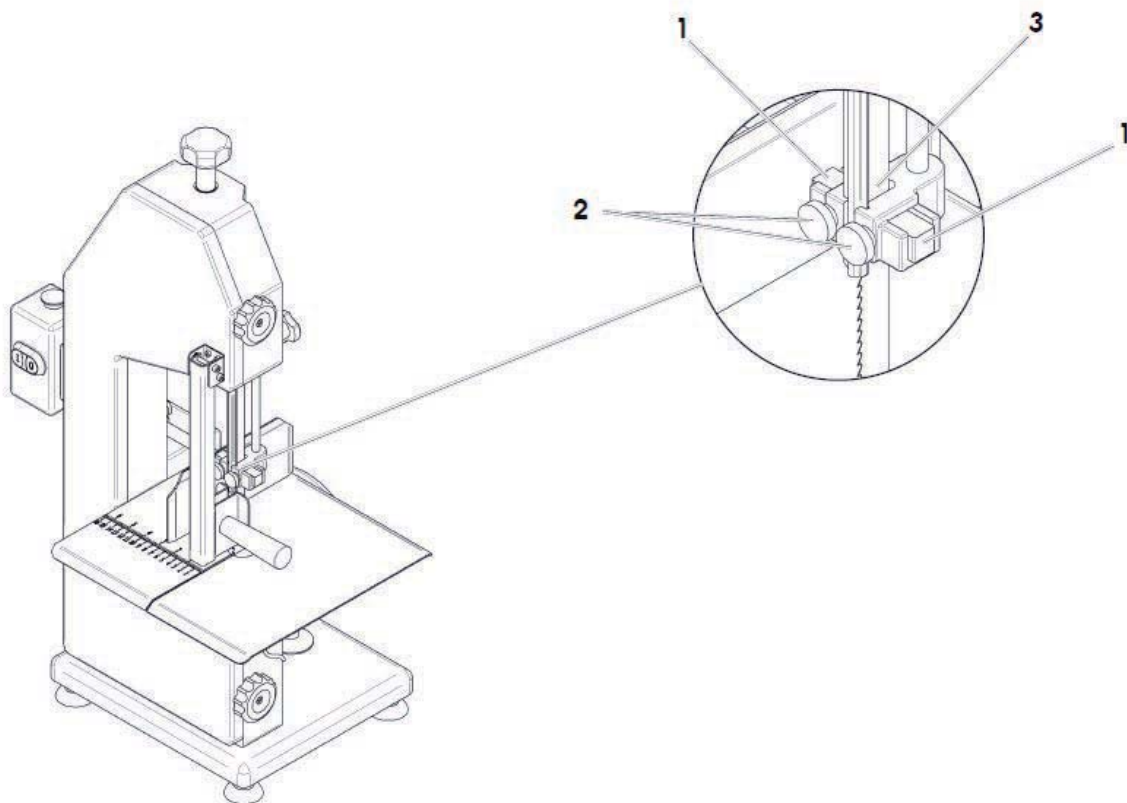
**OSTRZEŻENIE**

Niżej podane czynności należy przeprowadzać przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania elektrycznego.

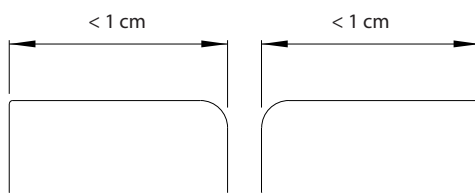
Prowadnica ostrza piły posiada dwa plastikowe zgarniacze 1, które utrzymują ostrze w czystości podczas krojenia produktów. Ustawić odpowiednio zgarniacze po przeprowadzeniu naciągnięcia i ustawieniu ostrza piły.

Z powodu dużego narażenia na zużycie zgarniacze prowadnicy 1 muszą być dosuwane, kiedy przestają dotykać ostrza piły. W tym celu należy wykonać czynności opisane poniżej:

- Poluzować pokrętkę 2.
- Wsunąć cienki kawałek papieru pomiędzy zgarniacze 1 a ostrze piły 3.
- Przysunąć zgarniacze do ostrza tak blisko jak to możliwe – zgarniacze muszą dotykać ostrza.
- Dokręcić pokrętkę 2.
- Jeśli pomimo przeprowadzenia powyższych czynności nie jest możliwe prawidłowe ustawienie zgarniaczy prowadnicy ostrza, należy je wymienić.



Zgarniacze prowadnicy ostrza należy wymienić kiedy ich szerokość jest mniejsza niż jeden centymetr.



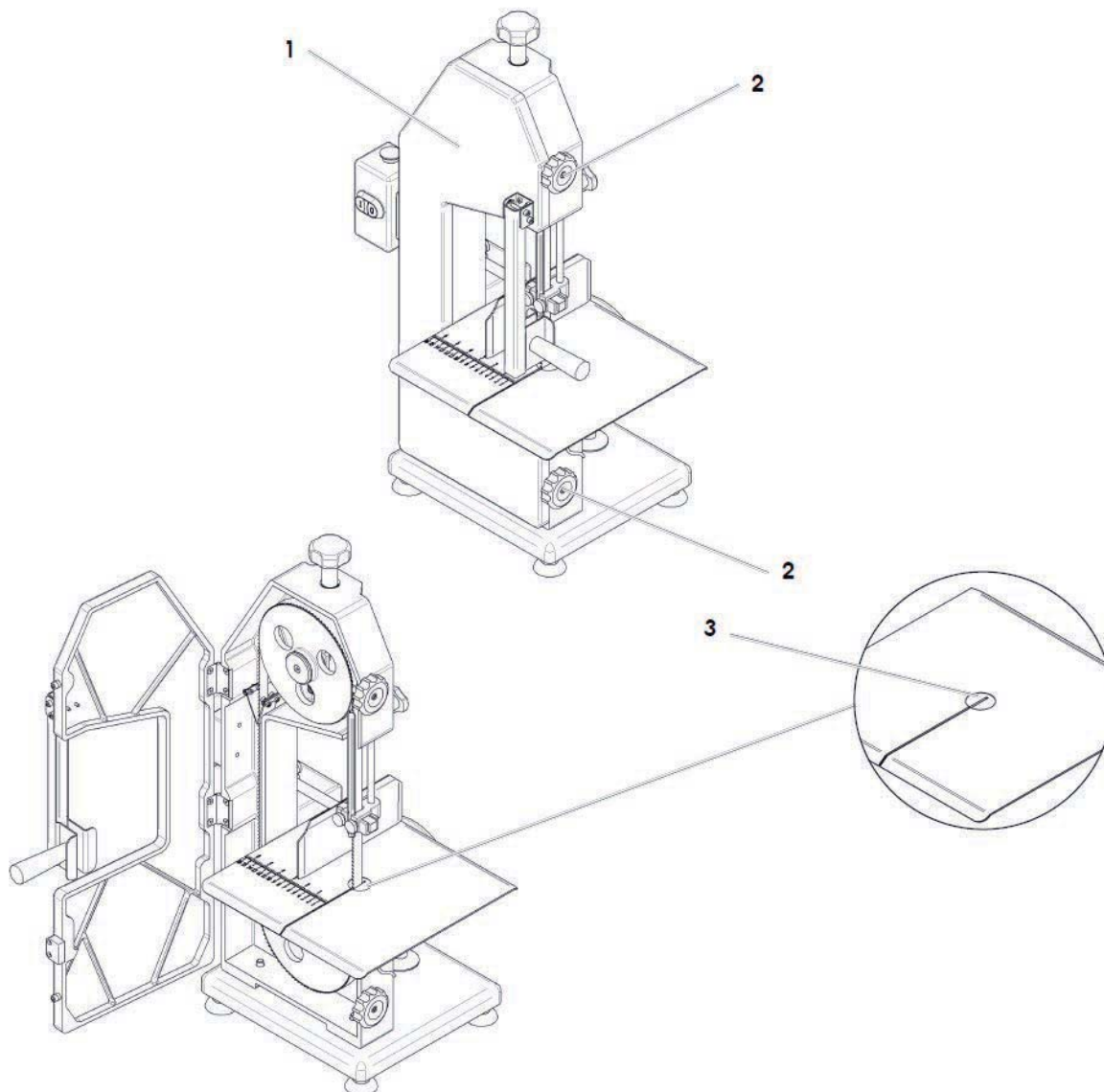
7.4.7 Wymiana wkładki blatu roboczego


OSTRZEŻENIE

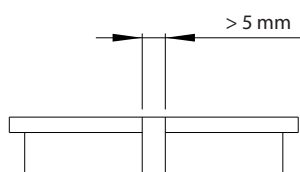
Niżej podane czynności należy przeprowadzać przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania elektrycznego.

Aby wymienić wkładkę blatu roboczego należy wykonać czynności opisane poniżej:

- Otworzyć ruchomą osłonę 1 obracając pokrętkę 2 o 90°.
- Usunąć wkładkę blatu roboczego 3 i wymienić ją na nową.



Wkładkę blatu roboczego należy wymienić kiedy szerokość szczeliny na ostrze jest większa niż pięć milimetrów.





7.5 USUWANIE ODPADÓW Z KROJENIA

Podczas normalnego cyklu krojenia produkowana jest pewna ilość odpadów, które muszą być zgromadzone, a następnie poddane utylizacji lub usunięte zgodnie z przepisami prawnymi obowiązującymi w kraju w którym urządzenie zostało zainstalowane. Odpady wyprodukowane podczas procesu krojenia to:

- Resztki mięsa i kości, które odkładają się zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz urządzenia.
- Te odpady nie mogą zostać wyrzucone do przypadkowego śmietnika lub wrzucone do systemu kanalizacji. Muszą one być zgromadzone w odpowiednich pojemnikach (patrz spis produktów pomocniczych) zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

7.6 UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Znaczek przedstawiony poniżej (przekreślony kosz na odpady) na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że po zakończeniu użytkowania urządzenia musi ono zostać zutylizowane zgodnie z Dyrektywami Unii Europejskiej. Zgodnie z Dyrektywami w celu zbiórki pojedynczych sprzętów elektrycznych i elektronicznych stworzono system zbiórki RAEE. Przy zakupie nowego urządzenia kupujący musi zwrócić stare urządzenie sprzedawcy bądź dostawcy zamiast wyrzucić je wraz z odpadami z gospodarstw domowych, na zasadzie wymiany jedno urządzenie za jedno urządzenie. Dostawca utylizuje urządzenie zgodnie z procedurą ustaloną przez system zbiórki RAEE. W przypadku, gdy kupujący pozbywa się starego urządzenia nie zakupując nowego, na terenie Włoch należy skontaktować się z producentem, który dysponuje odpowiednimi informacjami na temat możliwości utylizacji urządzenia w punkcie zbiórki najbliższym użytkownikowi urządzenia. Użytkownicy urządzeń, którzy nie mieszkają na terenie Włoch muszą skontaktować się z właściwym ze względu na kraj, w którym użytkowane jest urządzenie Ministerstwem Środowiska, które dostarczy informacji koniecznych do przeprowadzenia właściwej utylizacji urządzenia. Niezastosowanie się do odpowiednich procedur utylizacji urządzenia może spowodować szkody dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Dlatego też całkowite lub częściowe nielegalne procedury utylizacji urządzeń przez użytkowników podlegają karom wyznaczonym przez władze lokalne.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8.1 ROZWIĄZYWANIE CZĘŚCIEJ WYSTĘPUJĄCYCH PROBLEMÓW

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Po wciśnięciu przycisku start urządzenie nie rozpoczyna pracy	Awaryjny przycisk stop w kształcie grzybka został wciśnięty.	Zwolnić awaryjny przycisk stop w kształcie grzybka przez obrócenie go w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara.
	Zadziałał magnetyczny czujnik bezpieczeństwa	Należy zamknąć ruchomą osłonę.
	Magnetyczny czujnik nie działa	Skontaktować się z Serwisem Technicznym producenta urządzenia.
	Awaria silnika elektrycznego lub tablicy rozdzielczej	Skontaktować się z Serwisem Technicznym producenta urządzenia.
Kiedy urządzenie zostaje wyłączone system elektrycznego hamulca nie działa, a siła bezwładności ostrza stanowi zagrożenie dla użytkownika	Awaria tablicy rozdzielczej	Skontaktować się z Serwisem Technicznym producenta urządzenia.
Ostrze piły taśmowej przegrzewa się	W przewodnicy ostrza piły utkwily resztki odpadków po krojeniu	Wyczyścić przewodnicę i zgarniacze przewodnicy
	Zatarły się łożyska	Wymienić łożyska
	Ostrze straciło ostrość	Wymienić ostrze
Urządzenie nie kroi prosto	Ostrze jest zbyt luźne	Naciągnąć ostrze
	Ostrze straciło ostrość	Wymienić ostrze
Ostrze piły taśmowej ześlizguje się z kół pasowych	Niewłaściwe ustawienie i napięcie ostrza	Ustawić i napiąć prawidłowo ostrze



Jeżeli po wykonaniu wyżej opisanych czynności urządzenie nie działa prawidłowo należy skontaktować się z Serwisem technicznym producenta urządzenia korzystając z danych zamieszczonych w Paragrafie 1.2.

CZĘŚCI ZAMIENNE

9.1 WIDOK POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI URZĄDZENIA

