

Piła do kości

282502

Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

SPIS TREŚCI

1.4 STRUKTURA INSTRUKCJI

- 1.4.1 Zakres i treść
- 1.4.2 Odbiorcy
- 1.4.3 Zachowanie instrukcji
- 1.4.4 Zastosowane symbole

2. OPIS URZĄDZENIA

- 2.1 Oznaczenie urządzenia
- 2.2 Elementy podstawowe
- 2.3 Dane techniczne
- 2.4 Akcesoria
 - 2.4.1 Standard
 - 2.4.2 Opcjonalnie
 - 2.4.3 Elementy dostępne na zamówienie
- 2.5 Hałas
- 2.6 Homologacja

3. BEZPIECZEŃSTWO

- 3.1 Profil użytkownika
 - 3.1.1 Operator
 - 3.1.2 Serwisant
- 3.2 Nieprawidłowa obsługa
- 3.3 Kategorie wyłączenia i wyłączniki
- 3.4 Zabezpieczenia
- 3.5 Procedury bezpiecznej pracy
- 3.6 Ryzyko resztkowe
- 3.7 Tabliczki znamionowe i oznaczenia

4. TRANSPORT, ROZPAKOWANIE I INSTALACJA

- 4.1 Ostrzeżenia ogólne
- 4.2 Opakowanie
- 4.3 Postępowanie z ładunkiem
- 4.4 Rozpakowanie
- 4.5. Montaż i instalacja
 - 4.5.1 Montaż stołu roboczego
- 4.6 Połączenia
 - 4.6.1 Podłączenie do sieci elektrycznej
 - 4.6.2 Główne elementy elektryczne
- 4.7 Kontrole wstępne
 - 4.7.1 Kontrole wzrokowe
 - 4.7.2 Sprawdzanie kierunku obrotu ostrza piły taśmowej
 - 4.7.3 Sprawdzanie napięcia ostrza piły taśmowej
 - 4.7.4 Sprawdzanie wyrównania ostrza piły taśmowej

5. OBSŁUGA

- 5.1. Stanowisko pracy
- 5.2. Panel z przyciskami
- 5.3. Użytkowanie urządzenia
 - 5.3.1 Uruchomienie
 - 5.3.2 Zatrzymanie
 - 5.3.3 Resetowanie
 - 5.3.4. Wyłączenie

6. ZMIANA FORMATU

- 6.1. ZMIANA FORMATU
 - 6.1.1 Regulacja elementu porcjującego
 - 6.1.2. Regulacja prowadnicy ostrza piły taśmowej
 - 6.1.3. Wymiana ostrza piły taśmowej

7. KONSERWACJA

7.1 SZCZEGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

7.2 WARUNKI ROBOCZE

7.3 ZWYKŁA KONSERWACJA

7.3.1 Tabela zwykłych czynności konserwacyjnych

7.3.2 Czyszczenie urządzenia

7.3.3 Sprawdzanie zabezpieczeń

7.3.4 Sprawdzanie układu napędowego

7.4 NADZWYCZAJNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

7.4.1 Tabela nadzwyczajnych czynności konserwacyjnych

7.4.2. Wymiana ostrza piły taśmowej

7.4.2.1 Dozwolone rodzaje ostrzy

7.4.3. Naciąg ostrza piły taśmowej

7.4.4. Wyrównanie ostrza piły taśmowej

7.4.5 Wymiana skrobaków

7.4.6 Wyregulować lub wymienić bloki prowadzące ostrze piły

7.4.7 Wymiana wkładki stołu roboczego

7.5 UTYLIZACJA ODPADÓW Z KROJENIA

7.6. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8.1 ROZWIĄZYWANIE CZĘSTYCH PROBLEMÓW

9. CZĘŚCI ZAMIENNE

9.1 POWIĘKSZONY WIDOK URZĄDZENIA

1.4 STRUKTURA INSTRUKCJI

Informacje i instrukcje podzielone zostały na rozdziały i punkty, które można łatwo odnaleźć za pomocą spisu treści.

Klient zobowiązany jest uważnie przeczytać wszystkie informacje zawarte w instrukcji, pamiętając, że odpowiednie umiejscowienie, instalacja i użytkowanie urządzenia to podstawowe wymogi gwarantujące poprawną i bezpieczną pracę.

1.4.1 Zakres i treść

Celem niniejszej instrukcji jest zapewnienie klientowi wszelkich informacji niezbędnych do użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób. Informacje te obejmują dane techniczne, wskazówki dotyczące obsługi, konserwacji, części zamiennych i bezpieczeństwa.

Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia, operatorzy i serwisanci muszą najpierw uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

W razie wątpliwości dotyczących interpretacji instrukcji, należy skontaktować się z producentem w celu uzyskania wyjaśnień.

1.4.2 Odbiorcy






Instrukcja przeznaczona jest dla operatora urządzenia i wykwalifikowanych serwisantów przeprowadzających konserwację urządzenia.

Aby uzyskać dodatkowe informacje dotyczące minimalnych kwalifikacji niezbędnych do obsługi lub konserwacji urządzenia, patrz pkt 3.1. Operatorowi urządzenia nie wolno podejmować czynności zarezerwowanych dla konserwatorów lub serwisantów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mienia ani obrażenia wynikające z nieprzestrzegania instrukcji.

1.4.3 Zachowanie instrukcji

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia, należy przechowywać ją w pobliżu urządzenia przez cały okres eksploatacji, od instalacji do utylizacji, a także w przypadku sprzedaży lub przekazania innym użytkownikom. Instrukcję należy przechowywać w bezpośrednim otoczeniu urządzenia, zapewniając operatorowi i serwisantom łatwy do niej dostęp. Instrukcję należy zabezpieczyć przed cieczami i innymi czynnikami mogącymi zmniejszyć jej czytelność.

1.4.4 Zastosowane symbole

SYMBOL	UWAGA
	ZAGROŻENIE Oznacza zagrożenie, w tym istotne, dla użytkownika lub innych narażonych na nie osób.
	OSTRZEŻENIE Oznacza ostrzeżenie lub uwagę dotyczącą kluczowych funkcji lub przydatnych informacji. Należy zwrócić szczególną uwagę na
	RĘKAWICE OCHRONNE Wskazuje konieczność założenia rękawic ochronnych przez użytkownika na wypadek wypadku.
	SPRAWDZENIE INSTRUKCJI Przed podjęciem określonej czynności należy zapoznać się z instrukcją.
	KONSERWACJA/REGULACJA W przypadku niektórych rodzajów czynności lub awarii konieczne może być przeprowadzenie określonych regulacji mechanicznych lub elektrycznych

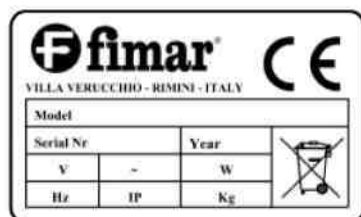
2. OPIS URZĄDZENIA

2.1 OZNACZENIE URZĄDZENIA

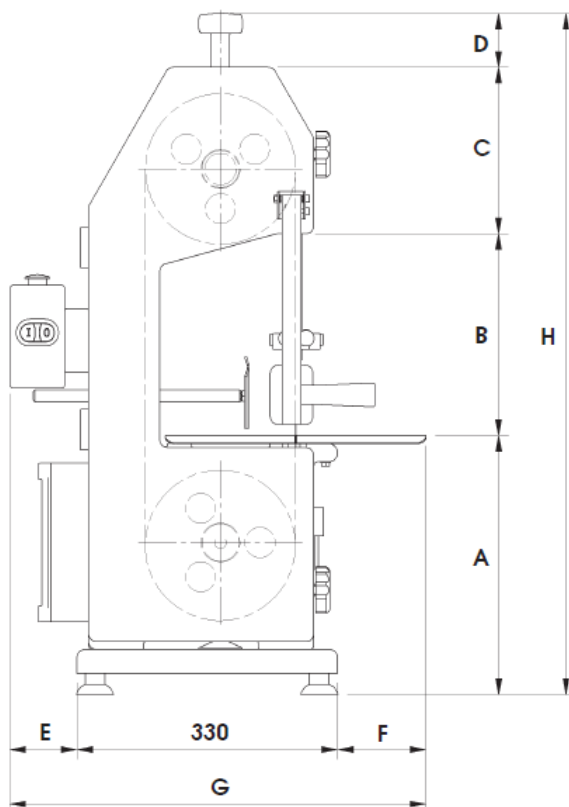
Urządzenie opisane w instrukcji to PIŁA DO KOŚCI przeznaczona do krojenia produktów żywności na kawałki o różnych rozmiarach (kości, mięso bez kości, ryby).

Urządzenie nie jest przeznaczone do krojenia produktów innych niż określone powyżej.

Dane identyfikacyjne urządzenia i producenta znajdują się na głównej tabliczce znamionowej z przodu korpusu:



Urządzenie dostępne jest w kilku modelach, wszystkie wykonano z wyselekcjonowanych materiałów i z zastosowaniem technologii gwarantującej maksymalny poziom higieny, odporność na korozję, oszczędność energii i bezpieczeństwo użytkownika.



MODEL	
SE 1550, kod HENDI 282502	
A	330 mm
B	250 mm
C	205 mm
D	70 mm
E	90 mm
F	105 mm
G	495 mm
H	855 mm

2.2 ELEMENTY PODSTAWOWE

Podstawowe elementy urządzenia to:

1. Konstrukcja główna

Konstrukcja wykonana z odlewu aluminium, powierzchnia pokryta farbą anodowaną.

2. Układ napędowy

Znajduje się w dolnej części urządzenia i jest połączony bezpośrednio z pasowym kołem napędowym.

3. Zdejmowana obudowa

Umożliwia kontrolę całego układu napędowego i szybkie czyszczenie wszystkich istotnych elementów.

4. Pasowe koło napędowe

Znajduje się w dolnej części urządzenia, porusza ostrzem piły taśmowej.

5. Ostrze piły taśmowej

Wykonane ze stali nierdzewnej. W trakcie normalnego użytkowania należy odpowiednio naciągnąć ostrze i utrzymywać je w czystości.

6. Koło napędzane

Znajduje się w górnej części urządzenia, służy do prowadzenia i naciągu ostrza piły taśmowej.

7. Pokrętko regulacji naciągu

Służy do naciągu ostrza.

8. Stół roboczy

Wykonany ze stali nierdzewnej, zapewnia solidną powierzchnię roboczą krojenia. Stół wyposażony jest w wkładkę, przez którą przechodzi ostrze, oraz w skalę pomiarową, która pozwala na dokładne ułożenie elementu porcjującego.

9. Element porcjujący

Służy do regulacji grubości krojonych fragmentów.

10. Popychacz

Służy do przyciskania krojonego produktu i przytrzymania go w trakcie krojenia.

11. Osłona

Chroni przed przypadkowym kontaktem z ostrzem w strefie krojenia.

12. Prowadnica piły

Umożliwia wyregulowanie ostrza piły.

13. Pojemnik na odpady

Służy do gromadzenia odpadów z krojenia.

14. Skrzynka elektryczna

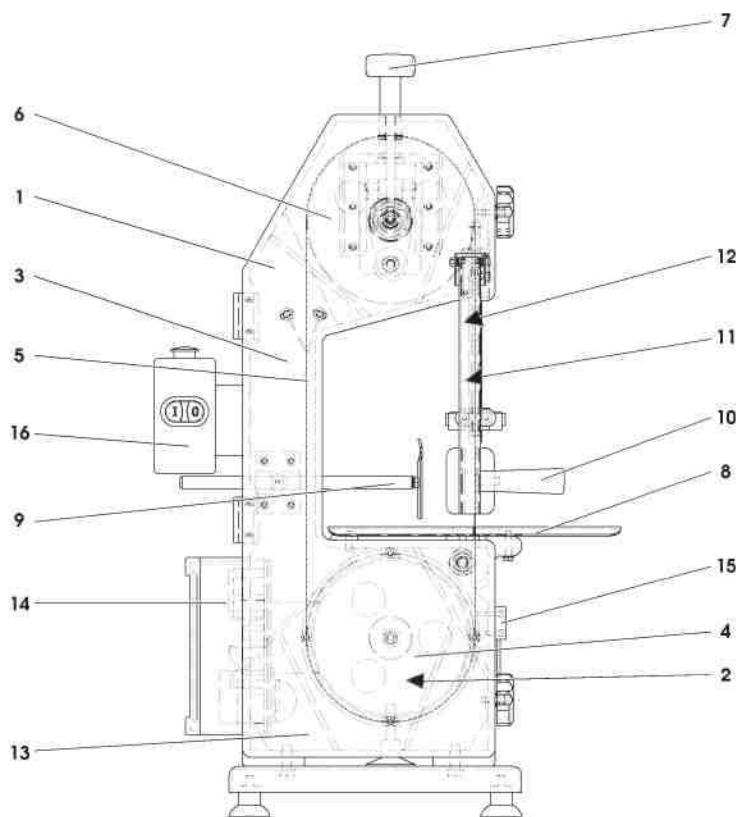
Zawiera skrzynkę połączeniową zasilającą obwód elektroenergetyczny.

15. Magnetyczny czujnik bezpieczeństwa

Znajduje się w dolnej części urządzenia, wykrywa otwarcie zdejmowanej pokrywy. Po jego uruchomieniu urządzenie jest natychmiast zatrzymywane.

16. Panel przycisków

Służy do uruchamiania i zatrzymywania urządzenia.



2.3 DANE TECHNICZNE

Poniżej znajdują się dane techniczne i charakterystyka urządzenia. Informacje te, wraz z danymi identyfikacyjnymi, należy podać w przypadku kontaktu z serwisem technicznym producenta.

CHARAKTERYSTYKA	JEDNOSTKA	SE 1550, kod HENDI 282502
Moc	kW (HP)	0,75 (1)
Zasilanie	V/Ph/ Hz	230V/1N/50Hz / 230-400V/3Ph/50Hz
Prędkość robocza	obr/min.	900
Wymiary stołu	mm	330x330
Maksymalna wysokość	mm	150
Maksymalna grubość	mm	170
Całkowita długość	mm	1550
Wymiary urządzenia	mm	530x400x850
Masa urządzenia	kg	37
Maksymalne wymiary	cm	30x15
Maksymalna masa	Kg	45
Rodzaj instalacji	Nablatowa, stołowa, wolnostojąca (opcjonalnie)	
Poziom hałasu przy	dB(A)	86
Poziom hałasu podczas	dB(A)	97
Urządzenie może być dostarczone z powłoką anodowaną (A) lub malowane (V).		

2.4 AKCESORIA

Poniższy wykaz akcesoriów dotyczy standardowego urządzenia. W przypadku szczególnych wymagań konieczne mogą być detale i elementy inne od wskazanych w wykazie.

2.4.1 Standard

Instrukcję obsługi w j.polskim oraz atest można ściągnąć ze strony internetowej www.hendi24.pl

2.4.2 Opcjonalnie

Na zamówienie dostępny jest stojak. Stojak wykonany jest ze stali nierdzewnej i przeznaczony do instalacji stołowej piły do kości. Instalacja nie wymaga udziału wyszkolonych pracowników.

2.4.3 Elementy dostępne na zamówienie

Na zamówienie dostępne są części zamienne urządzenia. Części przedstawione są na rysunku i zaznaczone w Liście części.

2.5 HAŁAS

Urządzenie zaprojektowano i wyprodukowano w sposób zmniejszający do minimum hałas emitowany u źródła. Średnie ciśnienie promieniowania akustycznego (A) na stanowisku roboczym wynosi: Moc akustyczna przy urządzeniu wynosi:

	MODEL
Pod	SE 1550, kod HENDI 282502
LpA	86 db (A)
LwA	97 db (A)



Pomiaru wartości dokonano zgodnie z normą UNI EN ISO 3746.



Wskazane wartości hałasu oznaczają poziomy emisji, a niekonieczne wskazują bezpieczne poziomy robocze.

Choć istnieje związek pomiędzy poziomami emisji, a poziomami ekspozycji, nie stanowi on wiarygodnej metody stwierdzenia, czy należy wprowadzić dodatkowe środki ostrożności.

Czynniki decydujące o poziomie narażenia pracowników w trakcie pracy obejmują czas ekspozycji, charakterystykę miejsca pracy i inne źródła hałasu (liczba urządzeń, sąsiednie procesy itp.). Co więcej, w zależności od kraju, poziomy ekspozycji mogą się od siebie różnić. Niemniej jednak podane tutaj informacje pozwolą użytkownikowi urządzenia przeprowadzić bardziej szczegółową analizę zagrożeń i ryzyka, na jakie jest narażony.

2.6 HOMOLOGACJA

Urządzenie zostało wytworzone zgodnie z dyrektywami Unii Europejskiej obowiązującymi w czasie wprowadzenia urządzenia na rynek i zgodnie z deklaracją zgodności, której przykład przedstawiono poniżej.

Urządzenie i powiązana z nim dokumentacja zostały szczegółowo zbadane i uzyskały świadectwo homologacji typu WE.



Jednostka certyfikująca, Via Cadriano, 23 - 40057 Cadriano Granarolo
Emilia (BO) Włochy



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

Dichiarazione di conformità
CE declaration of conformity

Déclaration de conformité
Konformitätserklärung
Declaración de conformidad
Declaração de conformidade
Декларация соответствия
Απόφαση συμμόρφωσης
Verklaring van overeenstemming
CE overensstemmelseserklæring
Konformitetsförklaring
Vaatinustennukaisuusvakuutus

Megfelelési nyilatkozat
Deklaracja zgodności
Prohlášení o shodě
Declarația de conformitate
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

È 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 è riferito alle macchine SE 1550 / SE 1830, mentre il numero C11E295/01 è riferito alla macchina SE 2020, entrambi sono stati rilasciati da (EC certificate number C10E272/01 referred to SE 1550 / SE 1830, number C11E295/01 referred to SE 2020, both issued by):

CERMET Soc. Cons. a r.l. - Via Cadriano, 23 - 40057 - CADRIANO - GRANAROLO EMILIA (BO) ITALY

È 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 unterzeichnete 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 Ниженодписавшийся 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/2011

3. BEZPIECZEŃSTWO

3.1 PROFIL UŻYTKOWNIKA

Użytkownik urządzenia zobowiązany jest sprawdzić, czy osoby przeprowadzające różne prace z urządzeniem:

- uważnie przeczytały instrukcję obsługi
- przeszły odpowiednie szkolenie
- zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia.

3.1.1 Operator

Operator musi mieć przynajmniej:

- znajomość technologii i doświadczenie w obsłudze urządzenia
 - podstawową wiedzę ogólną i podstawową wiedzę techniczną pozwalającą na przeczytanie i zrozumienie instrukcji obsługi i załączników do niej, a także umiejętność interpretacji rysunków
 - wystarczającą wiedzę techniczną pozwalającą na przeprowadzenie czynności określonych w instrukcji w bezpiecznych warunkach
- znajomość wymogów BHP:

1. ogólnych (bezpieczeństwo i higiena, zapobieganie wypadkom w pracy)

2. szczególnych (dla danego typu urządzenia), obowiązujących w kraju instalacji urządzenia.

Oprócz obsługi urządzenia w celach produkcyjnych, operator musi także:

- znać działanie i funkcje wszystkich zabezpieczeń (zarówno dla operatora i urządzenia), aby móc ocenić sprawność działania i powiadomić odpowiednich pracowników o ewentualnych usterkach.
- Nie wolno dopuszczać do obszaru roboczego i stołów roboczych osób innych niż obsługujących urządzenie.



OSTRZEŻENIE!

W przypadku, gdy operator stwierdzi nieprawidłowe działanie, które może negatywnie wpłynąć na bezpieczeństwo urządzenia, należy niezwłocznie zatrzymać urządzenie i uruchomić ponownie dopiero do usunięcia usterki.

3.1.2 Serwisant

Wybór osoby odpowiedzialnej za konserwację urządzenia musi przebiegać w oparciu o te same kryteria. Ponadto, muszą one mieć odpowiednią, specjalistyczną wiedzę techniczną umożliwiającą wykonanie czynności konserwacyjnych określonych w instrukcji w sposób całkowicie bezpieczny.



Pracownikom wykonującym zwykłe czynności konserwacyjne nie wolno ingerować w przewody ani połączenia elektryczne. Prace związane z przewodami i wszelkie nadzwyczajne czynności konserwacyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanych serwisantów producenta.

3.2 NIEPRAWIDŁOWA OBSŁUGA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mienia ani obrażenia wynikające z nieprawidłowego lub niezasadzonego użycia urządzenia, albo spowodowane przez nieuprawnione modyfikacje urządzenia.

Nie wolno:

- ciąć materiałów, do cięcia których urządzenie nie jest przeznaczone (np. drewna, tworzyw sztucznych, metalu itp.)
- ciąć elementów o ewidentnie nieodpowiednim kształcie lub takich, których nie można uchwycić i przytrzymać popychaczem (np. elementy okrągłe albo zbyt małe)
- używać urządzenia z uszkodzonymi lub wyłączonymi zabezpieczeniami
- używać urządzenia, jeśli powierzchnia, na której stoi jest niestabilna (patrz art. 4.3).

Prace wykonywane na urządzeniu, które zmieniają jego konstrukcję lub cykl roboczy muszą być prowadzone lub zatwierdzone przez serwis techniczny producenta.

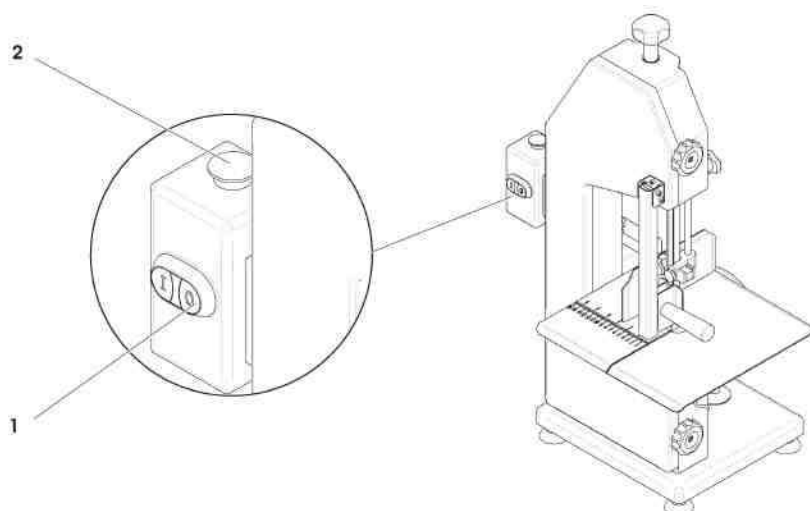
Producent nie ponosi odpowiedzialności za usterki, wypadki ani niedogodności spowodowane nieprzestrzeganiem lub niezastosowaniem się do wymogów określonych w niniejszej instrukcji. To samo dotyczy modyfikacji, zmian lub instalacji niezatwierdzonych wcześniej akcesoriów.

3.3 KATEGORIE WYŁĄCZENIA I WYŁĄCZNIKI

Urządzenie wyposażone jest w następujące funkcje :

- 1. Wyłącznik zwykły (kategoria 1)**
- 2. Wyłącznik awaryjny grzybkowy (kategoria 1)**

powodują zatrzymanie urządzenie typu 1, jest to kontrolowane zatrzymanie urządzenia, odcinające zasilanie od silnika piły po upływie czasu pozwalającego na wyhamowanie i całkowite zatrzymanie silnika.



3.4 ZABEZPIECZENIA

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenia chroniące pracowników narażonych na zagrożenie ze strony ruchomych części układu napędowego (koła pasowe itp.) oraz wykonujących czynności związane z cięciem. Urządzenie wyposażone jest w następujące zabezpieczenia:

1. Specjalne pokrętła z przodu obudowy

Pokrętła umożliwiają zablokowanie zdejmowanej obudowy urządzenia.

2. Zdemowana obudowa

Zdemowana, blokowana obudowa umożliwia dostęp do ruchomych części urządzenia.

Koła pasowe i elementy ostrza oddalone od strefy cięcia zabezpieczone są zdejmowaną obudową wyposażoną w magnetyczny czujnik bezpieczeństwa. Otwarcie obudowy powoduje natychmiastowe zatrzymanie urządzenia. Urządzenie można uruchomić ponownie po zamknięciu obudowy.

3. Stała osłona elementów elektrycznych

Elementy elektryczne zabezpieczone są stałą osłoną w postaci skrzynki. Pokrywa skrzynki zamocowana jest za pomocą śrub uwięzionych.

4. Osłona

Regulowana osłona zamontowana jest na prowadnicy piły i zabezpiecza ostrze. Osłonę można regulować w pionie w zależności od wielkości cięcia.

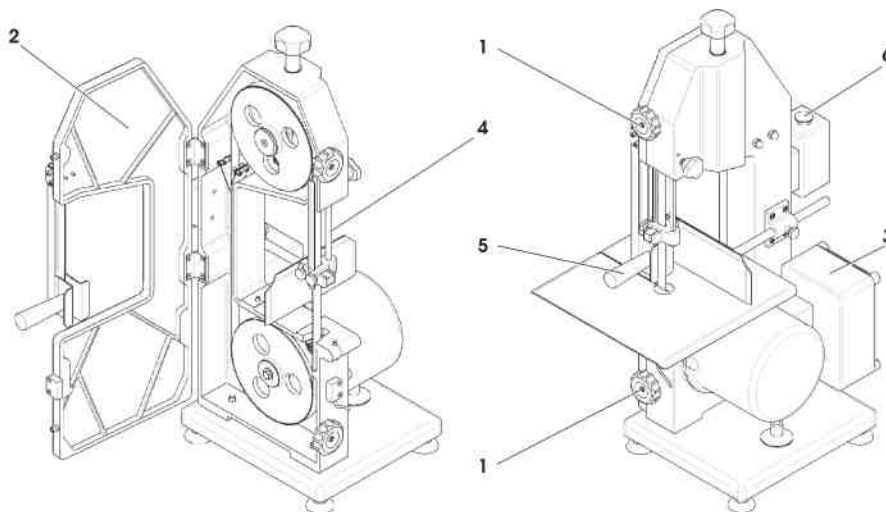
5. Popychacz

Służy do przyciskania krojonego produktu i przytrzymania go w trakcie krojenia.

6. Wyłącznik awaryjny grzybkowy

Służy do awaryjnego zatrzymania urządzenia.

Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby zapewnić bezpieczne warunki użytkowania: usunięcie lub obejście zabezpieczeń elektrycznych lub zdjęcie osłon zamontowanych fabrycznie znacznie obniży bezpieczeństwo użytkownika. Bezpieczna obsługa urządzenia zależy także od przestrzegania instrukcji dotyczących instalacji oraz zasilania, należy ich bezwzględnie przestrzegać.



3.5 PROCEDURY BEZPIECZNEJ PRACY

Urządzenie dostarczane jest formie kompletnej, wraz z osłonami chroniącymi operatorów przed zagrożeniem ze strony ruchomych części, porażeniem prądem itp. Należy jednak pamiętać, że bezpieczeństwo zależy przede wszystkim od poprawnego i rozważnego użytkowania urządzenia. Wymagane jest więc przestrzeganie poniższych procedur bezpiecznej pracy:



Wszyscy pracownicy zamierzający obsługiwać urządzenie zobowiązani są uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na ostrzeżenia wyszczególnione w tym rozdziale.



Operator musi przestrzegać poniższych ostrzeżeń:

- Utrzymać urządzenie i obszar roboczy w czystości i porządku.
- Zakładać odpowiednią odzież i stosować środki ochrony osobistej w zależności od zastosowanych produktów.
- Zwracać szczególną uwagę na dziwne odgłosy w trakcie pracy urządzenia. Sprawdzić przyczynę i usunąć usterkę.
- Nie używać narzędzi, środków czystości lub podobnych w pobliżu pracującego urządzenia.
- Nie próbować przeprowadzać żadnych czynności związanych z urządzeniem, w tym czynności konserwacyjnych podczas pracy urządzenia i zachować bezpieczną odległość od ruchomych części.
- Obowiązkowe jest stosowanie popychacza, bez niego piła nie będzie działać.
- Przed uruchomieniem urządzenia po dłuższym okresie nieużywania, należy sprawdzić wszystkie elementy regulowane (patrz pkt. 4.5.4 Kontrole i regulacja i pkt. 6.4.2 Naciąg ostrza).
- Podczas obsługi urządzenia zawsze stać przed nim.
- Nie usuwać ani nie zmieniać tabliczek znamionowych urządzenia ani oznaczeń ostrzegawczych umieszczonych przez producenta.
- Nie zdejmować ani nie zmieniać zabezpieczeń urządzenia.

3.6 RYZYKO RESZTKOWE

Urządzenie zaprojektowano i wytworzono z zamiarem wyeliminowania wszelkiego ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Niemniej jednak, w trakcie normalnego cyklu roboczego, zważywszy rodzaj czynności wykonywanych za pomocą urządzenia, które zawsze wymagają ręcznej obsługi pracującego ostrza, operatorzy są narażeni na ryzyko resztkowe, którego, z uwagi na charakter czynności, nie można uniknąć. Ryzyko resztkowe związane z normalnym użytkowaniem urządzenia i czynnościami konserwacyjnymi obejmuje:



Ryzyko skaleczenia w wyniku kontaktu z pracującym ostrzem

Ryzyko niestabilności urządzenia, jeśli nie zostało poprawnie zamocowane do stołu lub podstawy.

Ryzyko stworzone przez ruchome części, w przypadku zdjęcia, ominięcia lub wyłączenia zabezpieczeń.

Ryzyko związane z korzystaniem z elektryczności.


Ryzyko związane z narażeniem na hałas.



Ryzyko skaleczeń spowodowanych kontaktem z ostrzem podczas jego wymiany.



Ryzyko skaleczeń w kontakcie z ostrzem w wyniku niezadziałania hamulca elektrycznego spowodowanego nagłym brakiem zasilania.

3.7 TABLICZKI ZNAMIONOWE I OZNACZENIA

Poniżej przedstawione są tabliczki znamionowe i oznaczenia znajdujące się na urządzeniu.

	W przypadku uszkodzenia przynajmniej jednej tabliczki/oznaczenia, użytkownik zobowiązany jest do ich wymiany.
---	---

RYZIKO RESZTKOWE	
1. Oznaczenie - Prąd elektryczny	
	Wskazuje obecność prądu o wysokim napięciu.
2. Oznaczenie - Ryzyko skaleczenia	
	Wskazuje ryzyko skaleczenia z uwagi na ruchome ostrze.

ZAKAZY	
3. Oznaczenie - Osłony	
	Wskazuje, że zabronione jest zdejmowanie osłon niebezpiecznych części urządzenia.
4. Oznaczenie - Regulacja	
	Wskazuje, że zabronione jest regulowanie, czyszczenie i smarowanie ruchomych części.

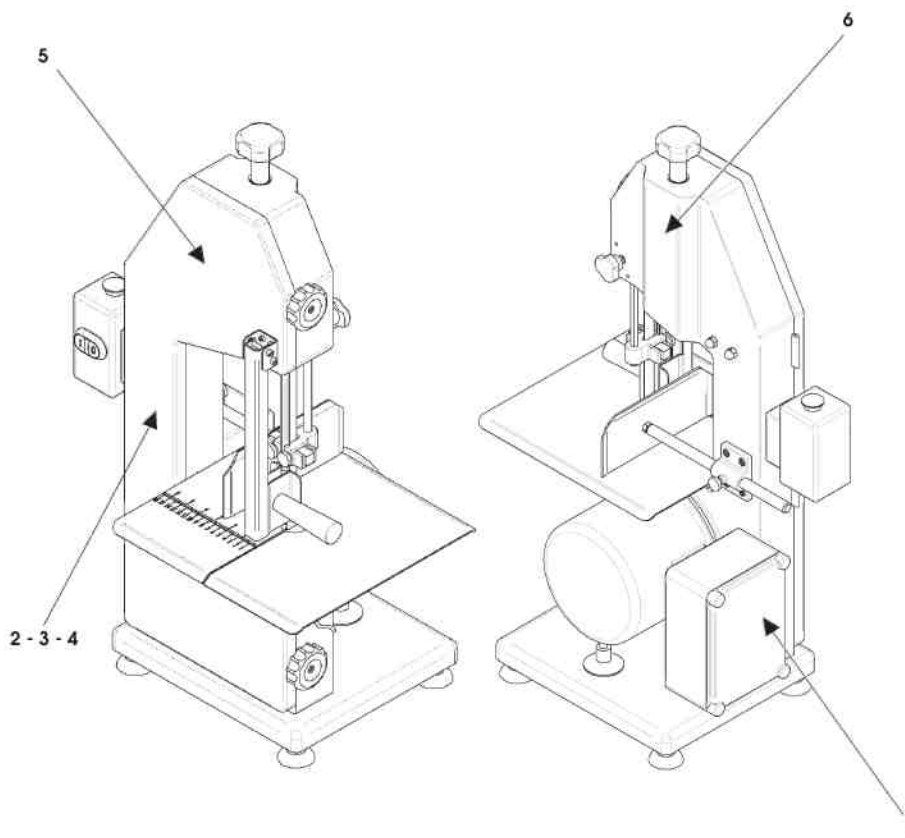
Inne oznaczenia/tabliczki na urządzeniu:

5. Oznaczenie - Oznaczenie CE



6. Oznaczenie - Ostrzeżenie





OSTRZEŻENIE!

Pod żadnym pozorem nie wolno zdejmować oznaczeń/tabliczek ani dopuszczać do ich uszkodzenia. Jeśli jednak do tego dojdzie, można uzyskać kopie od producenta i umieścić na urządzeniu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mienia ani obrażenia wynikające z nieprzestrzegania oznaczeń.

4. TRANSPORT, ROZPAKOWANIE I INSTALACJA

4.1 OSTRZEŻENIA OGÓLNE

Urządzenie musi być zawsze transportowane przez wykwalifikowane osoby, należy przy tym uważać, aby nie uszkodzić żadnej z części urządzenia w wyniku uderzenia lub niepotrzebnych naprężeń spowodowanych przez nieprawidłowe podnoszenie.



Uszkodzenie urządzenia spowodowane w transporcie lub podczas rozpakowania nie jest objęte gwarancją. W takim przypadku za naprawę i wymianę uszkodzonych części odpowiada klient.

Aby zapewnić poprawne podnoszenie i rozpakowanie urządzenia, należy spełnić następujące wymogi:

- Zawsze używać sprzętu do podnoszenia o odpowiedniej charakterystyce i udźwigu oraz w odpowiednim stanie technicznym (informacje o ciężarze poszczególnych części urządzenia znajdują się w pkt. 2.3 Dane techniczne).

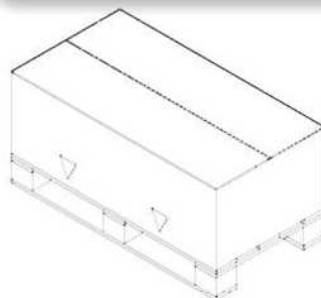
- Przed rozpoczęciem obsługi upewnić się, że wszyscy pracownicy znajdują się w bezpiecznej odległości i uniemożliwić dostęp do obszaru roboczego osobom trzecim.
- Upewnić się, że droga transportu urządzenia jest dobrze widoczna.
 - Nigdy nie umieszczać ładunków na nierównych powierzchniach albo niestabilnych i zbyt słabych podstawach.

4.2. OPAKOWANIE

Urządzenie zapakowane jest w kartonowe pudło i zabezpieczenia (np. spieniony poliuretan) i zamocowane na drewnianej paletce. Waga urządzenia zależy od modelu. Urządzenie zapakowane w ten sposób można przemieszczać za pomocą wózka widłowego o odpowiednim udźwigu.

Charakterystyka opakowania: (SE1550 = HENDI 282502)

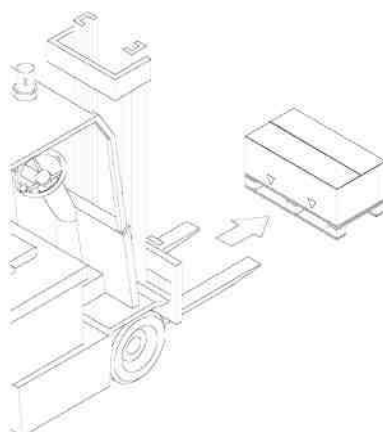
SE 1550	
Gross weight	45 kg
Dimensions	102x56x50 cm
Serial number



4.3. POSTĘPOWANIE Z ŁADUNKIEM

Urządzenie należy przemieszczać w następujący sposób:

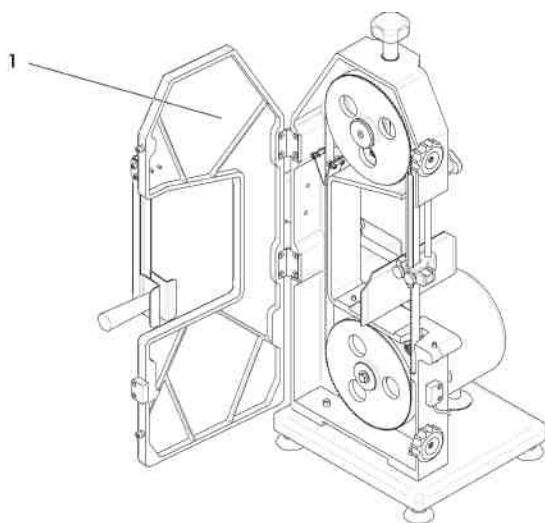
- Wsunąć widły wózka (o odpowiednim udźwigu) pod centralną część pudła.
- Upewnić się, że z tyłu ładunku nie ma przeszkód.
 - Ostrożnie podnieść ładunek i przenieść do miejsca, w którym zostanie rozpakowane, unikając nagłych i gwałtownych ruchów.
 - Zwracać maksymalną uwagę na części wystające z paczki, przeszkody, trudne przejazdy i różnice poziomów podłoża.



4.4 ROZPAKOWANIE

- Zdjąć opakowanie.

- Sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i nie jest uszkodzone.
 - Otworzyć zdejmowaną obudowę **1** i sprawdzić, czy elementy wewnętrzne są kompletne i nieuszkodzone.
- Zutylizować materiały opakowaniowe zgodnie z obowiązującym prawem.



4.5 MONTAŻ I INSTALACJA

Urządzenie wysyłane jest po kontroli prowadzonej w zakładzie producenta, dostarczane jest ze stołem roboczym zdemontowanym w celu ułatwienia transportu i pakowania. Po dostarczeniu urządzenia należy w związku z tym zmontować wszystkie części w sposób przedstawiony w pkt 4.5.1 Montaż stołu roboczego. Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i do instalacji w placówkach komercyjnych (sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego, supermarketach itp.).

Urządzenie należy instalować w miejscach wolnych od czynników powodujących korozję. Urządzenie należy instalować w otoczeniu niezagrażonym wybuchem. Urządzenie wyposażone jest w stabilny stół roboczy wykonany ze stali nierdzewnej.



Zaleca się instalowanie urządzenia w dobrze oświetlonych miejscach, o natężeniu światła 300 luksów.

Po umieszczeniu urządzenia w miejscu instalacji należy wykonać następujące czynności, w podanej kolejności.

- Umieścić urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni o odpowiedniej nośności, uwzględniając maksymalną wagę całkowitą urządzenia.
- Upewnić się, że urządzenie jest stabilne.
- Podłączyć zasilanie w sposób wskazany w pkt 4.7.
-



W przypadku instalowania urządzenia na stole/ławie, zalecamy zamocowanie urządzenia do stołu/ławicy za pomocą otworów w podstawie.



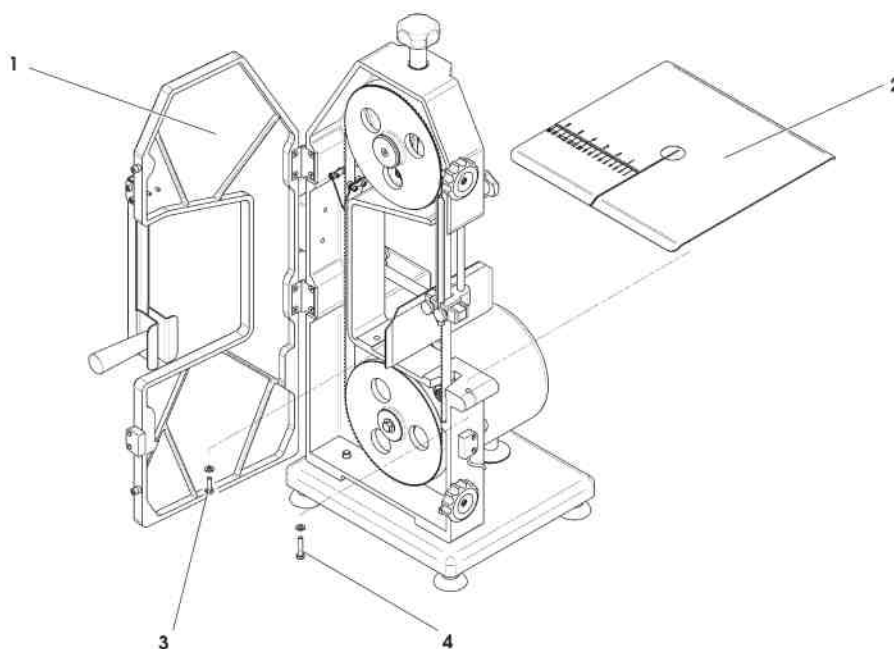
Nawet jeśli urządzenie jest stabilne przy niedokładnie wypoziomowanym stole roboczym, powierzchnia, na której znajduje się urządzenie musi być płaska i pozioma ($\pm 1^\circ$).

4.5.1 Montaż stołu roboczego

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zamontować stół roboczy w sposób przedstawiony

poniżej:

- Otworzyć zdejmowaną obudowę **1**.
- Dopasować stół roboczy **2**.
- Zamocować stół roboczy za pomocą odpowiednich śrub **3 i 4**



4.6 POŁĄCZENIA

W tym punkcie przedstawiono informacje dotyczące wykonywania połączeń niezbędnych do użytkowania urządzenia.



Aby zapewnić bezpieczną obsługę, połączenia muszą zostać zaprojektowane i wykonane przez fachowców o odpowiednich kwalifikacjach.



Oprócz dokumentacji technicznej należy także udostępnić wykonawcom połączeń niniejszą instrukcję.

4.6.1 Podłączenie do sieci elektrycznej

Urządzenie dostarczane jest ze skrzynką połączeniową z deklaracją zgodności WE z poziomem zabezpieczeń 009.A.P IP65 znajdującą się w pobliżu silnika. Skrzynka połączeniowa zawiera układ elektryczny (przedstawiony poniżej) oraz wydajny, ekwipotencjalny układ uziemienia. Charakterystyka przedstawiona jest na schemacie połączeń. Urządzenie przeznaczone jest do podłączenia do układu dystrybucji typu TN lub NT.



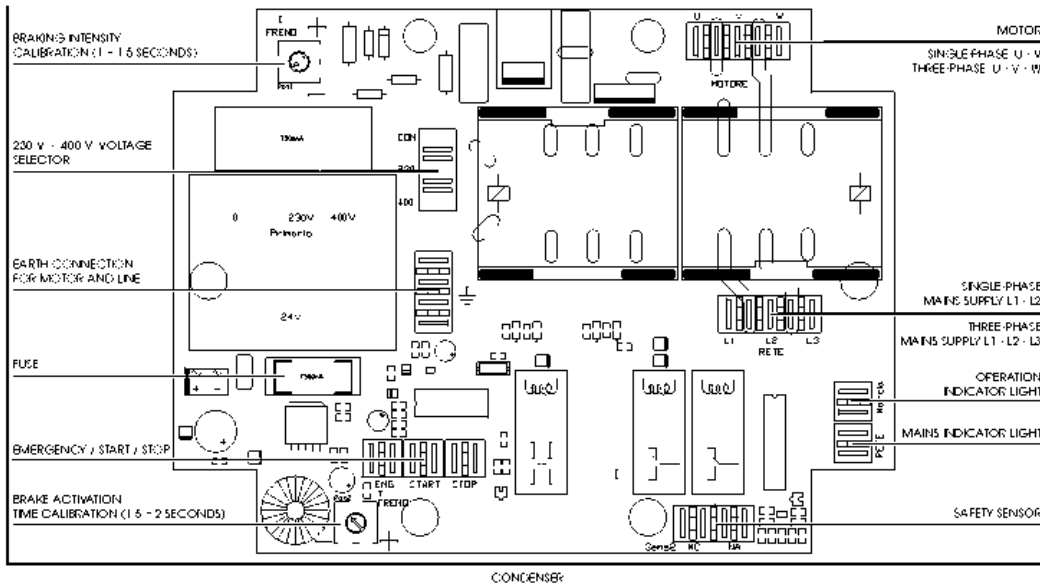
Urządzenie dostarczane jest w stanie kompletnym, z kablem zasilającym o odpowiednim przekroju i wtyczką.
Kabla zasilającego nie wolno zastępować kablem o mniejszym przekroju.

Ponieważ elementy elektryczne urządzenia nie są dostarczane z zabezpieczeniem nadprądowym, musi je zapewnić użytkownik/installator. Zabezpieczenie zalecane przez producenta:

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

4.6.2 Główne elementy elektryczne

PŁYTA OBWODU / TG-FR10 / V. 230

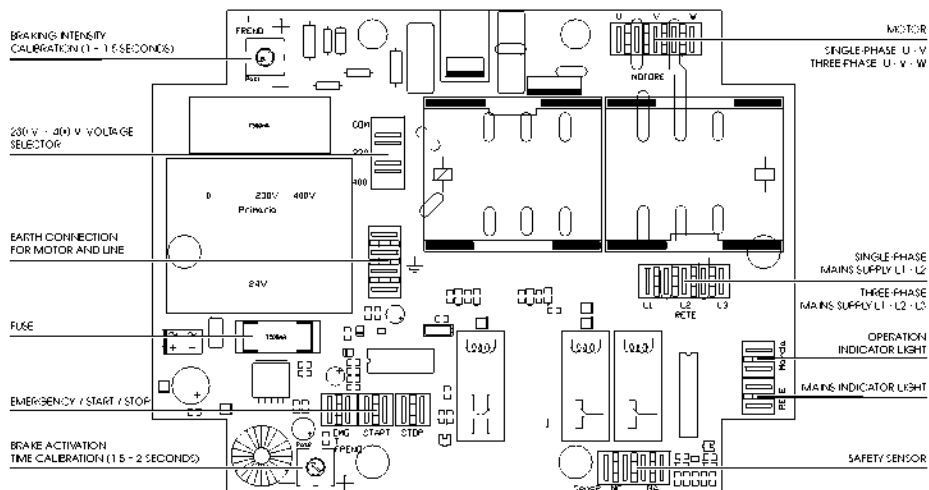


L1: NIEBIESKI L2: BRĄZOWY

U: CZARNO-BRĄZOWY V: CZERWONO-ZIELONY

BIAŁO-NIEBIESKI KONDENSATOR IZOLOWANY RAZEM

PŁYTA OBWODU / TG-FR10 / V. 400



4.7 KONTROLE WSTĘPNE

Przygotowanie urządzenia do rozruchu nie wymaga żadnej specjalistycznej wiedzy, wystarczą informacje podane w niniejszej instrukcji. Ponadto, urządzenie zostało poddane kontroli w zakładzie producenta przed wysyłką, nie ma potrzeby wprowadzania dalszych modyfikacji.

Niemniej jednak, przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić kontrole mające na celu uniknięcie ewentualnych błędów lub wypadków.



OSTRZEŻENIE!

Kontrole opisane w niniejszym punkcie muszą być przeprowadzone przy wyłączonym zasilaniu. Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci.



Zaleca się przeprowadzenie kontroli opisanych w niniejszym punkcie przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia lub po dłuższych okresach nieużywania.



OSTRZEŻENIE!

Czynności opisane poniżej muszą być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowanego technika.

4.7.1 Kontrole wzrokowe

- Sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w trakcie transportu i instalacji.
 - Dokładnie sprawdzić stan skrzynki połączeniowej, panelu z przyciskami i kabla zasilającego.
- Sprawdzić urządzenie i zabezpieczenia pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Upewnić się, że napięcie sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

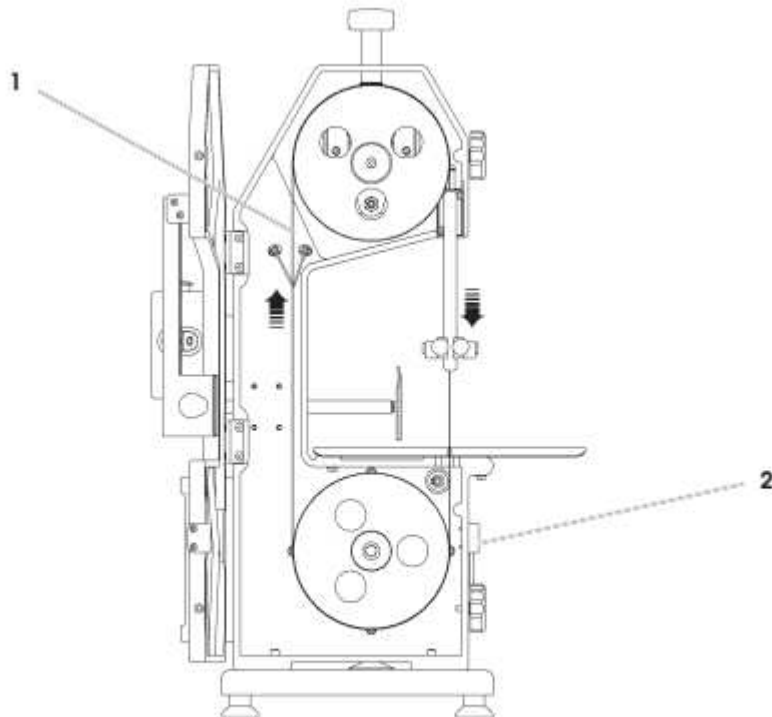
4.7.2 Sprawdzanie kierunku obrotu ostrza piły taśmowej

Wykonać następujące czynności:

- Podłączyć urządzenie do zasilania.
- Zwolnić grzybkowy wyłącznik awaryjny poprzez jego obrócenie.
- Uruchomić obwody sterowania urządzenia naciskając przycisk start.
 - Sprawdzić, czy ostrze piły taśmowej **1** obraca się w prawo, zgodnie z poniższym rysunkiem.

Jeśli kierunek jest nieprawidłowy, wykonać następujące czynności:

- Zatrzymać urządzenie.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Zmienić fazy we wtyczce.
 - Sprawdzić działanie magnetycznego czujnika bezpiecznego **2** przeprowadzając testy wskazane w punkcie 7.3.2 Sprawdzanie zabezpieczeń.



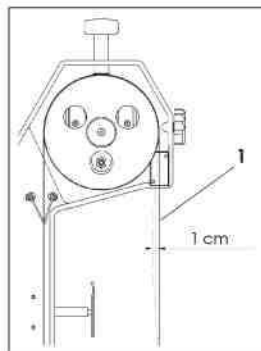
4.7.3 Sprawdzenie napięcia ostrza piły taśmowej

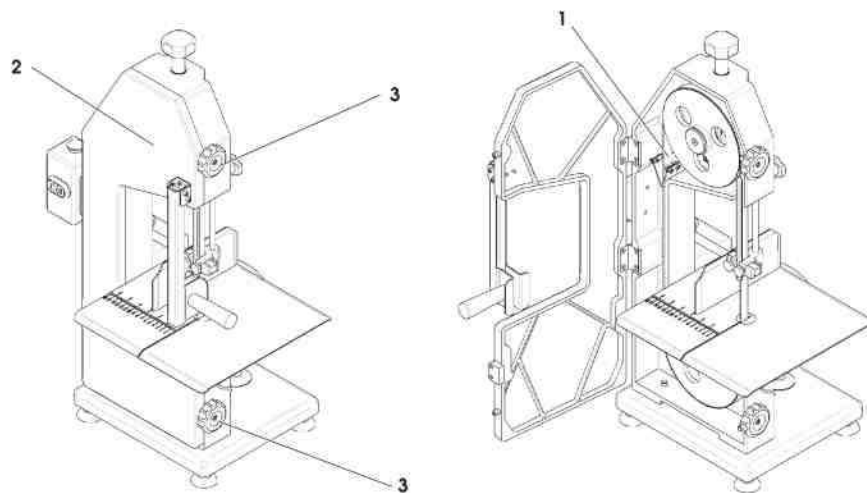


Pracownik wykonujący te czynności musi zakładać odpowiednie rękawice ochronne.

Aby sprawdzić napięcie ostrza **1**, wykonać następujące czynności.

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć zdejmowaną obudowę **2** obracając pokrętła o 90° **3**.
 - Aby sprawdzić, czy napięcie jest odpowiednie, lekko nacisnąć ostrze **1**. Ostrze nie może ugiąć się o więcej niż centymetr pod naciskiem. Oznacza to, że ostrze jest poprawnie napięte i gotowe do użytku.
 - W przeciwnym wypadku należy poprawić napięcie ostrza w sposób opisany w punkcie 7.4.3 Regulacja napięcia ostrza piły taśmowej.





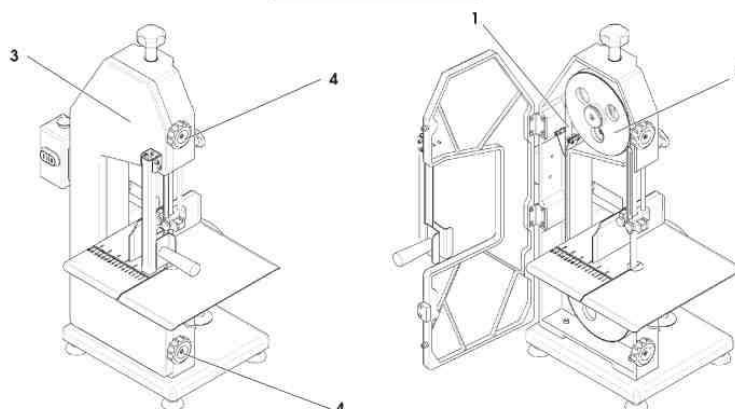
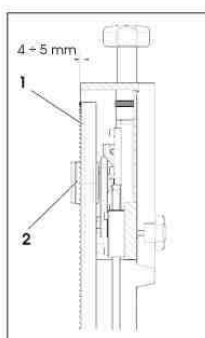
4.7.4 Sprawdzenie wyrównania ostrza piły taśmowej



Pracownik wykonujący te czynności musi zakładać odpowiednie rękawice ochronne.

Aby zapobiec wyskoczeniu ostrza piły **1** z koła pasowego **2** w trakcie krojenia, należy upewnić się, że ostrze jest odpowiednio wyrównane. Wykonać następujące czynności:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć zdejmowaną obudowę **3** obracając pokrętkę o 90° **4**.
 - Ręcznie obrócić ostrze piły **1** i sprawdzić, czy jest poprawnie wyrównane z górnym kołem pasowym **2**. Wyrównanie jest poprawne, jeśli przedni profil ostrza **1** dopasowany jest do przedniego profilu koła pasowego **2**.
 - W przeciwnym wypadku należy poprawić wyrównanie w sposób opisany w punkcie 7.4.4 Wyrównanie ostrza piły taśmowej.



5. OBSŁUGA

5.1 STANOWISKO PRACY

Urządzenie przeznaczone jest do obsługi przez jednego operatora.

Stanowisko pracy w trakcie normalnego użytkowania oznaczone jest linią ukośną (patrz rysunek poniżej). Obszar ten określono uwzględniając konieczność sterowania urządzeniem przy zachowaniu optymalnej widoczności i wygodnego podkładania i odkładania produktów w możliwie najbezpieczniejszych warunkach.

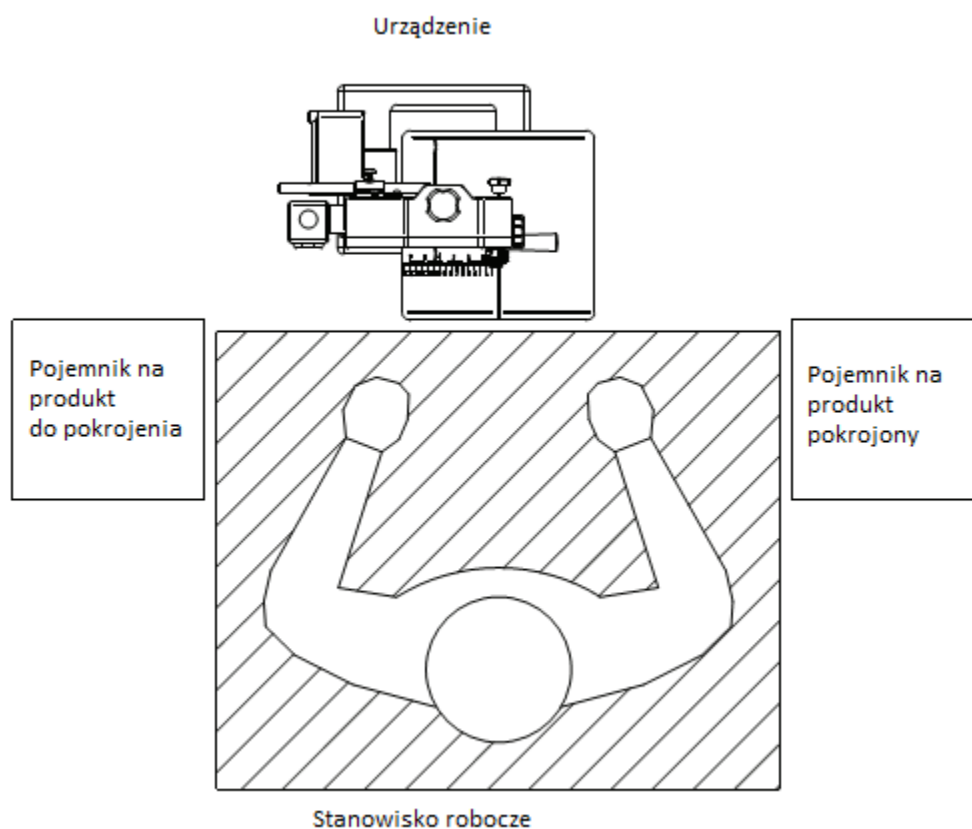
Aby zapewnić skuteczność działania zabezpieczeń urządzenia, operator musi zawsze stać z przodu urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Aby zapewnić swobodę ruchów i zapobiec potknięciom lub upadkom, w obszarze roboczym nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Należy pamiętać, że urządzenie obsługiwać mogą wyłącznie operatorzy określeni w pkt 3.1.



5.2 PANEL Z PRZYCISKAMI

Przyciski sterowania urządzenia znajdują się na panelu zainstalowanym z przodu urządzenia. Funkcje przycisków opisane są poniżej.

1. Przycisk uruchomienia

Naciśnięcie powoduje uruchomienie urządzenia.

2. Biała kontrolka diagnostyczna

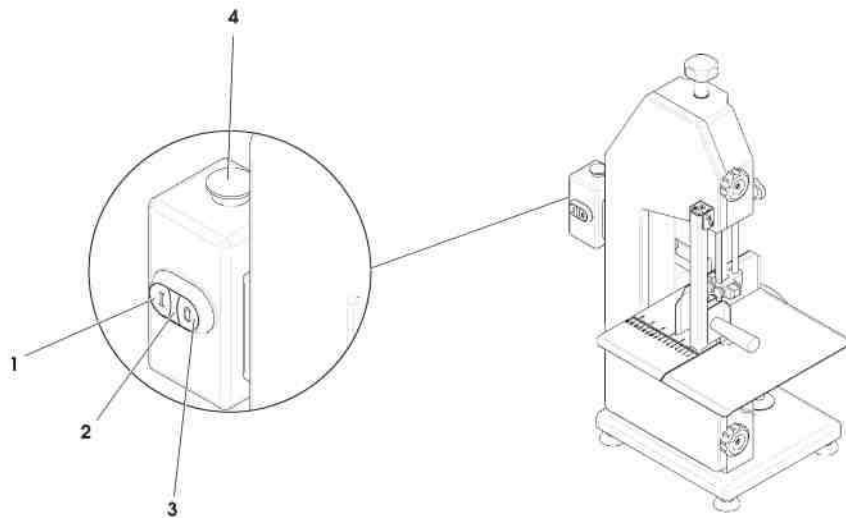
- **Światło ciągłe:** oznacza, że urządzenie jest zasilane i pracuje lub jest gotowe do pracy.
- **Światło migające:** oznacza, że uruchomiono zatrzymanie awaryjne po otwarciu zdejmowanej obudowy lub po naciśnięciu wyłącznika awaryjnego. Światło zostanie automatycznie wyłączone po przywróceniu normalnych warunków roboczych, nie jest konieczne ponowne uruchomienie.
- **Światło wyłączone:** urządzenie nie jest zasilane.

3. Wyłącznik

Naciśnięcie powoduje zatrzymanie urządzenia.

4. Wyłącznik awaryjny grzybkowy

Naciśnięcie powoduje awaryjne zatrzymanie urządzenia. Aby zresetować wyłącznik awaryjny, należy obrócić go w prawo.



5.3. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do krojenia kości, świeżego lub mrożonego mięsa, ryb lub innych produktów żywnościowych o podobnej konsystencji.

Urządzenie przeznaczone jest do obsługi przez jednego operatora.

5.3.1 Uruchomienie

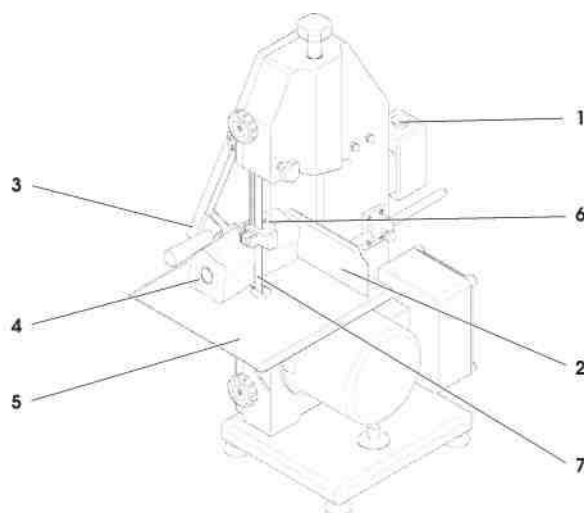
Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy:

- w pobliżu urządzenia nie znajdują się żadne przedmioty luzem (materiały, narzędzia, klucze itp.),
- wszystkie osłony są zamknięte a zabezpieczenia działają,
- w trakcie normalnego cyklu roboczego nie wolno omijać ani wyłączać osłon ani zabezpieczeń.

Aby poprawnie obsługiwać urządzenie, należy wykonać poniższe czynności w podanej kolejności:

- Podłączyć urządzenie do zasilania.
- Zwolnić wyłącznik awaryjny **1** poprzez jego obrócenie w prawo.
 - W razie potrzeby dostosować urządzenie do grubości krojonego produktu poprzez ustawienie elementu porcjującego **2** w pożądanej odległości od ostrza i zablokowanie go.
 - Podnieść popychacz **3** tak, aby nie przeszkadzał podczas podkładania i układania produktu.
- Ułożyć produkt **4** na stole roboczym **5** dociskając do elementu porcjującego **2**.

- Opuścić popychacz **3** na produkt, aby przycisnąć produkt i przytrzymać go w trakcie krojenia.
- Ustawić prowadnicę piły **6** na ok. dwa centymetry nad krojonym produktem.
- Nacisnąć przycisk start, ostrze piły **7** zacznie się poruszać.
 - Rozpocząć krojenie produktu popychając go ostrożnie w stronę ostrza. Po zakończeniu krojenia ułożyć produkt przed ostrzem, aby kroić dalej.
 - Powtórzyć czynność, nie dopuszczając do nagromadzenia pokrojonych części na stole roboczym, co ogranicza pole manewru przy kolejnym etapie krojenia. W takim przypadku opróżnić stół roboczy przy zatrzymanym urządzeniu i nieruchomym ostrzu.




	<p>OSTRZEŻENIE! Aby zapewnić poprawne działanie i chronić silnik przed przegrzaniem, nie używać urządzenia przez więcej niż godzinę. W przypadku przegrzania silnika należy natychmiast wyłączyć urządzenie i pozostawić na przynajmniej 30 minut do ostygnięcia.</p> <p>OSTRZEŻENIE! Strefa krojenia uważana jest za strefę zagrożenia dla operatora nawet przy wyłączonym urządzeniu, a w szczególności wtedy, gdy popychacz jest w położeniu podniesionym.</p> <p>OSTRZEŻENIE! W trakcie krojenia pracownicy nie zaangażowani w czynności muszą zachować odstęp od urządzenia 1200 mm.</p>
--	--

5.3.2 Zatrzymanie

Urządzenie można zatrzymać na dwa sposoby:

- **Zatrzymanie normalne**
Aby zatrzymać cykl roboczy, nacisnąć wyłącznik. Naciśnięcie wyłącznika spowoduje zatrzymanie urządzenia.
- **Zatrzymanie awaryjne**
Aby natychmiast przerwać cykl roboczy urządzenia (zatrzymanie awaryjne), nacisnąć grzybkowy wyłącznik awaryjny.

	<p>OSTRZEŻENIE! Pod żadnym pozorem nie wolno zatrzymywać urządzenia przez odłączenie od sieci. Nagła utrata zasilania może prowadzić do wystąpienia resztkowego ryzyka skaleczenia z uwagi na brak elektrycznego hamowania, które powoduje zatrzymanie ostrza w 4 sekundy. W przypadku nagłego braku zasilania ostrze nie zostanie zatrzymane elektrycznie, tylko będzie poruszać się siłą bezwładności przez ponad 4 sekundy.</p>
---	--

5.3.3 Resetowanie

Aby przywrócić normalne działanie urządzenie po awaryjnym zatrzymaniu lub przerwie w zasilaniu, należy wykonać następujące czynności w podanej kolejności:

- Zwolnić grzybkowy wyłącznik awaryjny poprzez jego obrócenie w prawo.
- Nacisnąć przycisk uruchamiania urządzenia.

5.3.4. Wyłączenie




Aby wyłączyć urządzenie na koniec zmiany roboczej, należy wykonać poniższe czynności:

- Przeprowadzić czynności zatrzymania opisane w poprzednim punkcie.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Wyczyścić urządzenie.

6. ZMIANA FORMATU

6.1 ZMIANA FORMATU

W zależności od typu produktu (świeże lub mrożone mięso, ryby, kości itp.), konieczne może być wykonanie następujących czynności zmiany formatu.

	<p>OSTRZEŻENIE! Czynności opisane w niniejszym rozdziale muszą być przeprowadzone przy wyłączonym zasilaniu. Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci.</p>
	<p>Zaleca się przeprowadzenie czynności opisanych w niniejszym rozdziale przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia lub po dłuższych okresach nieużywania.</p>
	<p>OSTRZEŻENIE! Czynności opisane poniżej muszą być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowanego technika.</p>

6.1.1 Regulacja elementu porcjującego

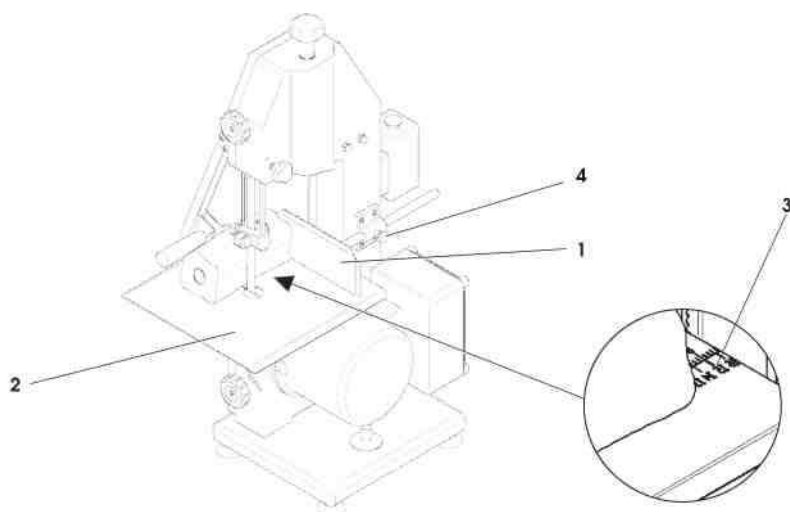
Wyregulować element porcjujący **1** do wymiarów produktu.

Dostosowanie elementu porcjującego do grubości produktu ułatwia umieszczona na stole roboczym **2** miara **3** umożliwiająca dokładne ustawienie elementu.

Aby dostosować położenie elementu sterującego, należy poluzować pokrętło **4**, aby element porcjujący mógł swobodnie przesuwac się równolegle do ostrza, umożliwiając krojenie produktu do pożądanej grubości.

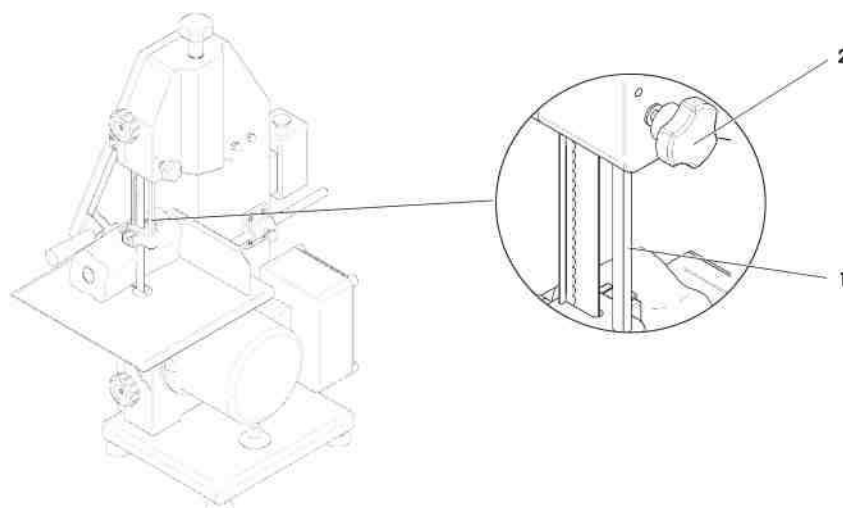
Postępując się miarą **3** ustawić element porcjujący **1**, a następnie dokręcić pokrętło **4**: upewnić się, czy element porcjujący jest zablokowany w położeniu roboczym.

Ważne jest, by krojona porcja produktu nie była zasłonięta.



6.1.2. Regulacja prowadnicy ostrza piły taśmowej

Wyregulować prowadnicę ostrza piły taśmowej **1** w zależności od pożądanej grubości krojonego produktu. Prowadnicę ostrza piły należy zawsze ustawiać jak najbliżej produktu, za pomocą pokrętki **2**. Dopasować wysokość do krojonego produktu.

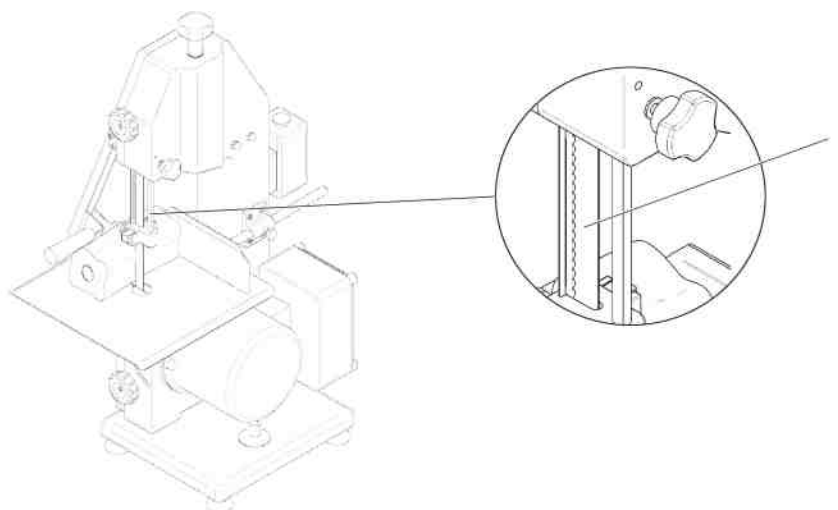


6.1.3. Wymiana ostrza piły taśmowej

W celu uzyskania najlepszych możliwych rezultatów, konieczne może być zastosowanie innego rodzaju ostrza, dostosowanego do konsystencji krojonego produktu.

Zaleca się zatem zainstalowanie ostrza piły taśmowej **1** o charakterystyce bardziej odpowiedniej do krojonego produktu.

Aby wymienić ostrze piły taśmowej, patrz pkt 7.4.2.1 Typ dozwolonego ostrza.



7. KONSERWACJA

7.1 SZCZEGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

	<p>Konserwacja urządzenia polega na kilku prostych czynnościach, które może wykonywać operator.</p> <p>Aby zapewnić wydajność i długi okres eksploatacji urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszej instrukcji.</p>
--	---

- Wszystkie czynności kontrolne i konserwacyjne opisane w kolejnych punktach należy przeprowadzić w warunkach określonych w punkcie „Warunki robocze”. Opis różnych warunków konserwacji można znaleźć w pkt 7.2 Warunki robocze.
- Czynności konserwacyjne należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom posiadającym odpowiednią wiedzę w zakresie elektryki i mechaniki, a także ogólną znajomość samego urządzenia. W szczególności należy zapoznać się z punktem 3.1.2 Serwisant.
- Wszystkie powyżej opisane czynności muszą być wykonywane przez jednego serwisanta. Jest to niezbędne w celu uniknięcia ewentualnych błędów wynikających z braku koordynacji poszczególnych czynności.
- Nigdy nie wspinać się na elementy konstrukcyjne urządzenia, nie utrzymując one ciężaru ciała człowieka.
- Zawsze zakładać środki ochrony osobistej odpowiednie do prowadzonych czynności.
- Po zakończeniu pracy należy założyć i zamocować wszystkie osłony zdjęte lub otwarte na czas wykonania czynności.

7.2 WARUNKI ROBOCZE

W celu wykonania czynności i kontroli opisanych w tym rozdziale, należy stworzyć odpowiednie warunki, zgodne z wykonywaną czynnością. W zakresie czynności konserwacyjnych, istnieją dwa możliwe warunki robocze:

	<p>A. Podłączenie do zasilania</p> <p>Oznacza to, że urządzenie jest czynne. Zasilanie musi być podłączone, a obwody sterownicze uruchomione.</p>
--	--



B. Odłączenie od zasilania

Oznacza to, że urządzenie nie jest zasilane. Zasilanie musi być odłączone przez wyjęcie wtyczki z gniazdka.

7.3 ZWYKŁA KONSERWACJA

7.3.1 Tabela zwykłych czynności konserwacyjnych

TYP CZYNNOŚCI KONSERWACYJNEJ	WARUNKI ROBOCZE	CZĘSTOTLIWOŚĆ	ODNIESIENIE DO PUNKTU
Czyszczenie urządzenia.	Odłączone od zasilania	Co 8 godzin	Patrz pkt 7.3.2
Sprawdzanie zabezpieczeń	Podłączone do zasilania	Co 150 godzin	Patrz pkt 7.3.3
Sprawdzanie układu napędowego	Podłączone do zasilania	Co 300 godzin	Patrz pkt 7.3.4

7.3.2 Czyszczenie urządzenia

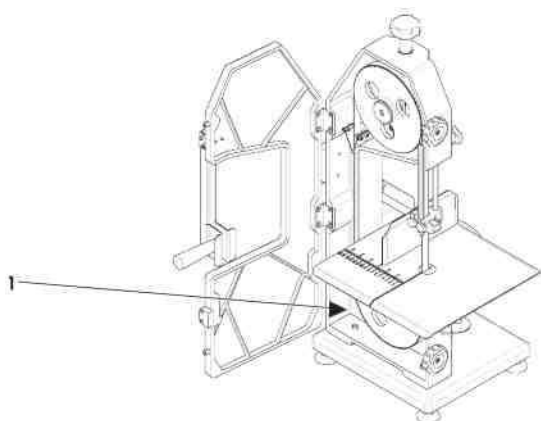


OSTRZEŻENIE!

Czynności te należy wykonywać przy urządzeniu odłączonym od zasilania.


Aby zapewnić bezpieczne i poprawne działanie urządzenia, należy wykonywać poniższe czynności:

- Czyścić urządzenie co wieczór, po zakończeniu dnia roboczego. Używać do tego wilgotnej ściereczki i strumienia wody, uważając, by nie skierować strumienia na elementy elektryczne.
- Co osiem godzin zaleca się wyłączyć urządzenie, aby wyczyścić jego wnętrze i usunąć ewentualne pozostałości mięsa lub kości, które mogły zgromadzić się w zbiorniku na takie odpady 1. Następnie odpady można usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi odpadów.
- Do czyszczenia użyć wilgotnej ściereczki, w razie potrzeby użyć szczotki.
- Nigdy nie używać środków czyszczących nieprzeznaczonych do czyszczenia przedmiotów ani akcesoriów mających kontakt z żywnością. Nie używać żrących ani łatwopalnych środków czyszczących ani zawierających substancje szkodliwe dla zdrowia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres, po wyczyszczeniu i odłączeniu od zasilania należy odpowiednio je zabezpieczyć, aby uniknąć zabrudzeń.



7.3.3 Sprawdzanie zabezpieczeń


Przynajmniej raz w miesiącu należy sprawdzać działanie zabezpieczeń. Poprawne czynności są następujące:

	OSTRZEŻENIE! Czynności te należy wykonywać przy urządzeniu podłączonym do zasilania.
---	--

Sprawdzanie działania grybkowego wyłącznika awaryjnego

- Nacisnąć wyłącznik awaryjny **1** i sprawdzić, czy urządzenie wyłącza się natychmiast.
- Zwolnić wyłącznik i sprawdzić, czy można normalnie uruchomić urządzenie ponownie.

W przypadku nieprawidłowego działania, należy skontaktować się z serwisem.

	OSTRZEŻENIE! Jeśli zauważono nieprawidłowe działanie lub uszkodzenia, należy skontaktować się z producentem, w celu uzyskania części zamiennych. W każdym przypadku części należy wymieniać po maksymalnie 10 latach.
---	--

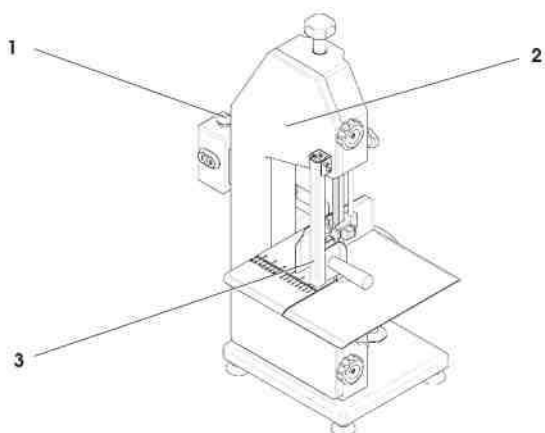
Sprawdzanie magnetycznego czujnika bezpieczeństwa

- Otworzyć zdejmowaną obudowę **2** i sprawdzić, czy ostrze zatrzyma się zanim obudowa zostanie otwarta na 10 mm.
- Sprawdzić, czy uruchomienie urządzenia przy otwartej obudowie jest możliwe.

W przypadku nieprawidłowego działania, należy skontaktować się z serwisem.

Sprawdzanie popychacza

- Sprawdzić, czy popychacz **3** przesuwa się i obraca swobodnie, bez tarcia ani przeszkód.
- W przypadku nieprawidłowego działania, należy skontaktować się z serwisem.



7.3.4 Sprawdzanie układu napędowego



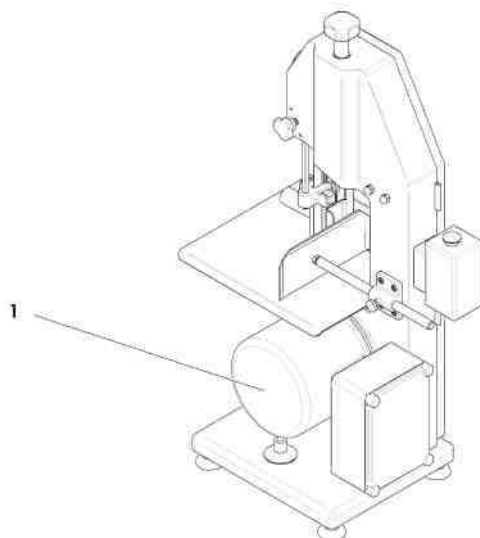
OSTRZEŻENIE!

Czynności te należy wykonywać przy urządzeniu podłączonym do zasilania.

Kontrola słuchowa i wzrokowa pod kątem poziomu hałasu i luzu i obluźnionych części:

- Sprawdzić pod kątem nietypowych odgłosów, luzu i wibracji w układzie napędowym **1** (silnik, łożyska) poprzez kilkukrotne uruchomienie i zatrzymanie urządzenia.

W przypadku występowania nadmiernego hałasu, wibracji lub luzu, należy skontaktować się z producentem, aby uzyskać niezbędną pomoc techniczną, używając danych z pkt 1.2.



7.4 NADZWYKAJNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

7.4.1 Tabela nadzwyczajnych czynności konserwacyjnych

TYP CZYNNOŚCI KONSERWACYJNEJ	WARUNKI ROBOCZE	CZĘSTOTLIWOŚĆ	ODNIESIENIE DO PUNKTU

Wymiana ostrza piły taśmowej	Odłączone od zasilania	*	Patrz pkt 7.4.2
Naciąg ostrza piły taśmowej	Odłączone od zasilania	*	Patrz pkt 7.4.3
Wyrównanie ostrza piły taśmowej	Odłączone od zasilania	*	Patrz pkt 7.4.4
Wymiana skrobaków	Odłączone od zasilania	*	Patrz pkt 7.4.5
Regulacja lub wymiana bloków prowadzących ostrze piły i łożyska	Odłączone od zasilania	*	Patrz pkt 7.4.6
Wymiana stołu roboczego	Odłączone od zasilania	*	Patrz pkt 7.4.7


* W razie potrzeby.

Wszystkie czynności niewymienione w niniejszej instrukcji należy traktować jako czynności w ramach konserwacji nadzwyczajnej. Mowa tu o:


- czynnościach wykonywanych po awarii elementu lub silnika elektrycznego
- czynnościach wykonywanych po awarii elementu mechanicznego


Te czynności wymagają szczególnych umiejętności i muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowanych pracowników, upoważnionych przez producenta.

Aby uzyskać pomoc techniczną, należy bezpośrednio skontaktować się z producentem używając danych wskazanych w pkt 1.2.

	<p>OSTRZEŻENIE!</p> <p>W przypadku wystąpienia usterki wymagającej interwencji producenta, urządzenie należy odłączyć od zasilania i nadać mu status „w naprawie”. Nie wolno podejmować prób wykonywania prowizorycznych napraw ani wymiany części. Może prowadzić to do niebezpiecznych sytuacji i stanowić poważne zagrożenie dla osób i urządzenia.</p>
---	---

7.4.2. Wymiana ostrza piły taśmowej

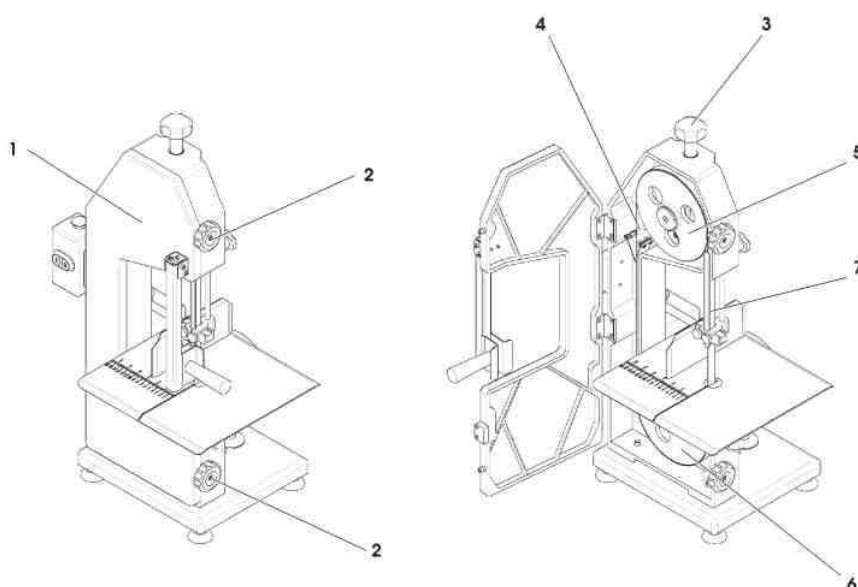
	<p>OSTRZEŻENIE!</p> <p>Czynności te należy wykonywać przy urządzeniu odłączonym od zasilania.</p>
---	--

	Pracownik wykonujący te czynności musi zakładać odpowiednie rękawice ochronne.
---	--

Aby wymienić ostrze piły, należy wykonać następujące czynności.

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć zdejmowaną obudowę 1 obracając pokrętła o 90° 2.
- Obrócić pokrętło 3 w lewo do momentu, w którym ostrze piły 4 można zdjąć z kół pasowych 5 i 6.

- Przed zdjęciem ostrza ze stołu roboczego, zdjąć osłonę **7**, następnie wymienić ostrze **4** wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
- Obrócić pokrętkę w prawo do oporu i dokręcić.
- Aby odpowiednio naciągnąć ostrze, patrz pkt 7.4.3 Naciąg ostrza piły tarczowej.
- Po przeprowadzeniu powyższych kontroli można uruchomić urządzenie ponownie i przystąpić do użytkowania.
- Urządzenie jest gotowe do użytku, operator może nacisnąć przycisk uruchamiania.



OSTRZEŻENIE!

Podczas instalacji nowego ostrza, należy upewnić się, by zęby skierowane były na zewnątrz urządzenia (w stronę operatora).

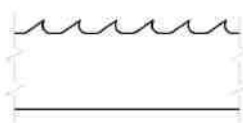
7.4.2.1 Dozwolone rodzaje ostrzy

W zależności od rodzaju obrabianego produktu, konieczne może być zastosowanie szczególnego rodzaju ostrza, o bardziej odpowiednich cechach dla danego produktu.


Standardowe zastosowanie

MODEL	WIELKOŚĆ OSTRZA (mm)	TYP	PRZEZNACZENIE
SE 1550 HENDI 2822502	długość: 1550 mm szerokość: 16 mm grubość: 0,5 mm	Z4	produkt świeży/mrożony

Ostrze „Z4”

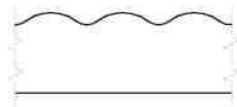


Zastosowania specjalne


	Do zastosowań specjalnych, np. krojenia niemrożonego mięsa drobiowego, można zastosować ostrze typu „CONVEX”.
---	---


MODEL	WIELKOŚĆ	TYP	URUCHOMIENIE
SE 1550 HENDI 2822502	długość: 1550 mm szerokość: 16 mm grubość: 0,5 mm	CONVEX	świeże

Ostrze typu „CONVEX”



7.4.3. Naciąg ostrza piły taśmowej

	OSTRZEŻENIE! Czynności te należy wykonywać przy urządzeniu odłączonym od zasilania.
---	---

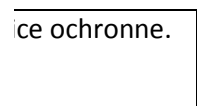
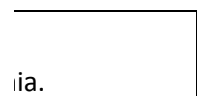
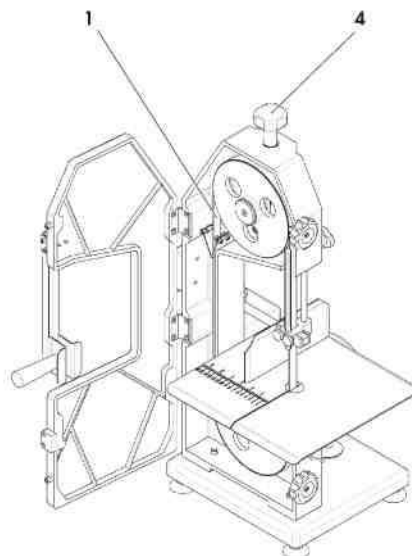
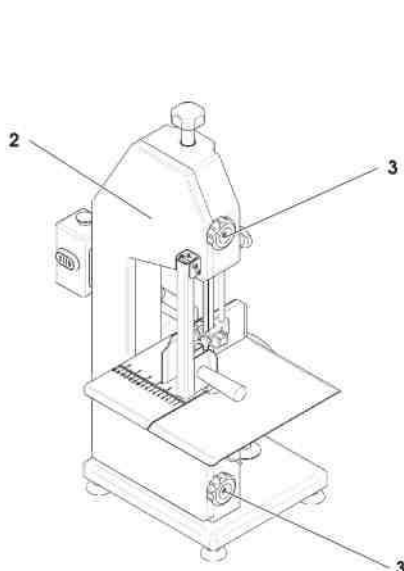
	Pracownik wykonujący te czynności musi zakładać odpowiednie rękawice ochronne.
---	--

Aby poprawnie naciągnąć ostrze piły **1**, należy wykonać poniższe czynności:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć zdejmowaną obudowę **2** obracając pokrętła o 90° **3**.
- Obrócić pokrętło **4** w prawo, do momentu uzyskania wymaganego naciągu.
- Zamknąć zdejmowaną obudowę i przeprowadzić kilka cykli próbnych.
 - Sprawdzić, czy ostrze nie ślizga się na kołach pasowych i, w razie potrzeby, powtórzyć czynność naciągania.

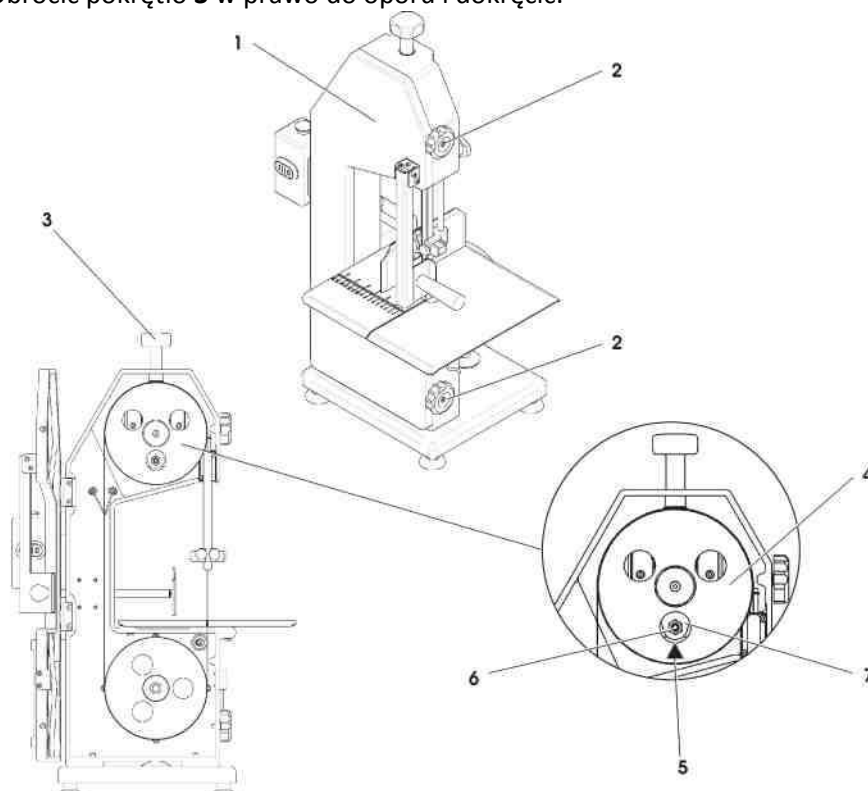


7.4.4



Aby poprawnie wyrównać ostrze piły, należy wykonać następujące czynności:

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.
- Otworzyć zdejmowaną obudowę **1** obracając pokrętło o 90° **2**.
- Obrócić pokrętło **3** w lewo do oporu.
- Ręcznie obrócić napędzane koło pasowe **4** do momentu wyrównania jednego z otworów serwisowych **5** ze śrubą **6**.
- Poluzować śrubę **6** i za pomocą śruby **7** odpowiednio ustawić wspornik koła pasowego.
- Zamknąć zdejmowaną obudowę i przeprowadzić kilka cykli próbnych.
 - Sprawdzić, czy ostrze nie ślizga się na boki na kołach pasowych i, w razie potrzeby, powtórzyć czynność.
- Po zakończeniu regulacji dokręcić śrubę.
- Obrócić pokrętło **3** w prawo do oporu i dokręcić.



7.4.5 Wymiana skrobaków



OSTRZEŻENIE!

Czynności te należy wykonywać przy urządzeniu odłączonym od zasilania.

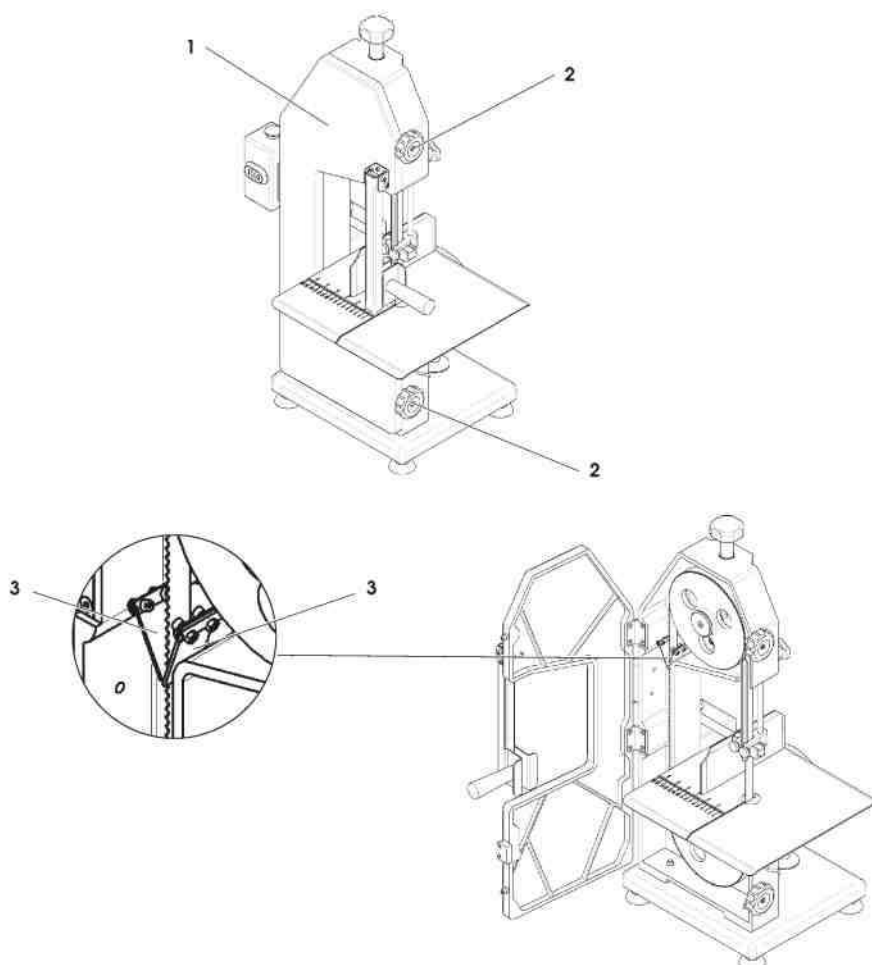


Pracownik wykonujący te czynności musi zakładać odpowiednie rękawice ochronne.

Aby wymienić skrobaki, należy wykonać następujące czynności.

- Założyć odpowiednie rękawice ochronne.

- Otworzyć zdejmowaną obudowę **1** obracając pokrętła o 90° **2**.
- Zdjąć skrobaki **3** i wymienić je.



7.4.6 Wyregulować lub wymienić bloki prowadzące ostrze piły



OSTRZEŻENIE!

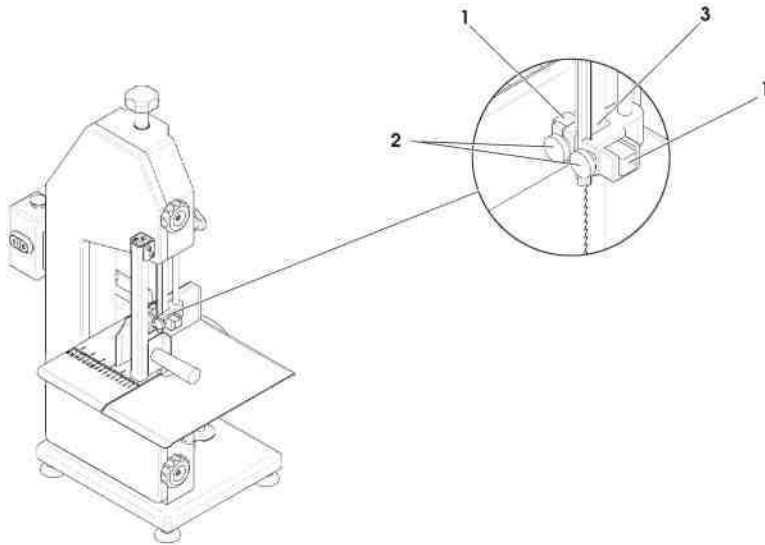
Czynności te należy wykonywać przy urządzeniu odłączonym od zasilania.

Drążek prowadzący ostrze wyposażony jest w dwa plastikowe bloki **1**, które utrzymują ostrze w czystości podczas krojenia.

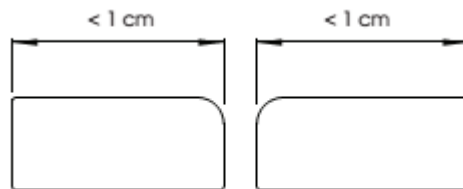
Wyregulować bloki prowadzące ostrze po naciągu i wyrównaniu ostrza.

Z uwagi na zużycie, bloki prowadzące **1** wymagają regulacji, jeśli nie stykają się z ostrzem. Aby to zrobić, należy wykonać opisane poniżej czynności:

- Poluzować pokrętła **2**.
- Wsunąć cienki arkusz papieru pomiędzy bloki **1** a ostrze **3**.
- Przesunąć bloki jak najbliżej ostrza, aby lekko się z nim zetknęły.
- Dokręcić pokrętła **2**.
 - Jeśli po przeprowadzeniu tych czynności poprawna regulacja nadal nie jest możliwa, należy wymienić bloki prowadzące ostrze.



Bloki prowadzące należy wymienić, jeśli ich szerokość nie przekracza jednego centymetra.



7.4.7 Wymiana wkładki stołu roboczego

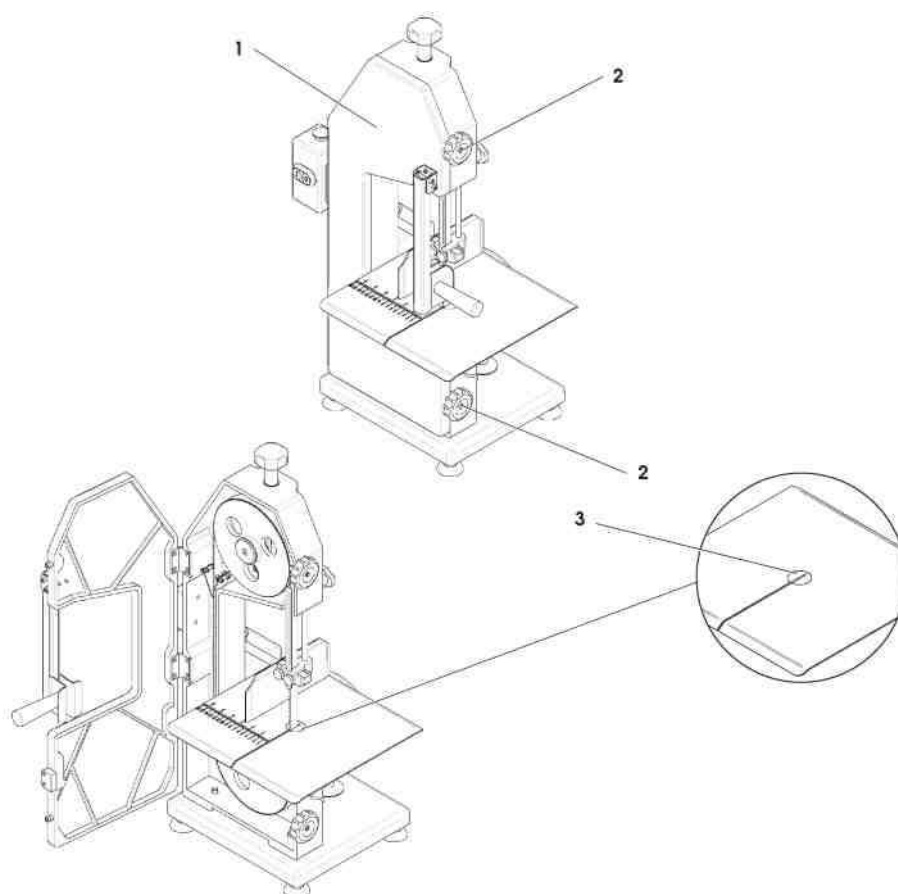


OSTRZEŻENIE!

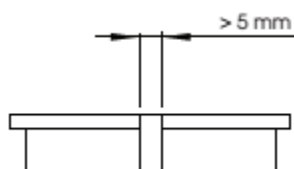
Czynności te należy wykonywać przy urządzeniu odłączonym od zasilania.

Aby wymienić wkładkę stołu roboczego, należy wykonać następujące czynności:

- Otworzyć zdejmowaną obudowę **1** obracając pokrętła o 90° **2**.
- Wyjąć wkładkę **3** i wymienić ją.



Wkładkę stołu roboczego należy wymienić, jeśli szerokość szczeliny ostrza wynosi ponad pięć milimetrów.



7.5 UTYLIZACJA ODPADÓW Z KROJENIA

W trakcie normalnego krojenia wytwarzana jest pewna ilość odpadów, które należy zebrać, przetworzyć lub zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji urządzenia. Substancje wytwarzane w trakcie krojenia obejmują:

- Pozostałości mięsa i kości, które odkładają się na zewnątrz i wewnątrz urządzenia.

Substancji tych nie wolno wyrzucać ani spłukiwać do kanalizacji, należy je przechowywać w odpowiednich pojemnikach (patrz odpowiednie karty charakterystyki), zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

7.6. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Przedstawiony poniżej symbol (przekreślony kubek na śmieci) znajdujący się na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że po zakończeniu okresu eksploatacji należy zutylizować urządzenie zgodnie z postanowieniami dyrektywy UE. Dyrektywa przewiduje osobną zbiórkę urządzeń elektrycznych i

elektronicznych w ramach systemu segregacji odpadów. W przypadku zakupu nowego urządzenia użytkownikowi nie wolno wyrzucać poprzedniego urządzenia do odpadów komunalnych, zobowiązany jest zwrócić je, w ramach wymiany, do dealera lub dystrybutora. Dealer może zutylizować urządzenie zgodnie procedurą segregacji i utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych. Dotyczy Włoch: w przypadku utylizacji urządzenia bez zakupu nowego, należy skontaktować się z producentem, który zapewni odpowiednie informacje dotyczące utylizacji urządzenia w najbliższym punkcie zbiórki odpadów. Użytkownicy spoza Włoch zobowiązani są skontaktować się z Ministerstwem Środowiska, gdzie uzyskają informacje na temat poprawnej utylizacji. Nieprzestrzeganie procedury utylizacji może mieć niekorzystny wpływ na środowisko i ludzi. Dlatego też całkowita lub częściowa utylizacja niezgodna z przepisami podlega karze.



8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


8.1 ROZWIĄZYWANIE CZĘSTYCH PROBLEMÓW

W poniższej tabeli przedstawiono niektóre częstsze problemy, które mogą wystąpić. Tabela zawiera także najbardziej prawdopodobne przyczyny wystąpienia tych problemów i powiązane z nimi działania naprawcze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat działań naprawczych, patrz odpowiednie punkty poprzednich rozdziałów.

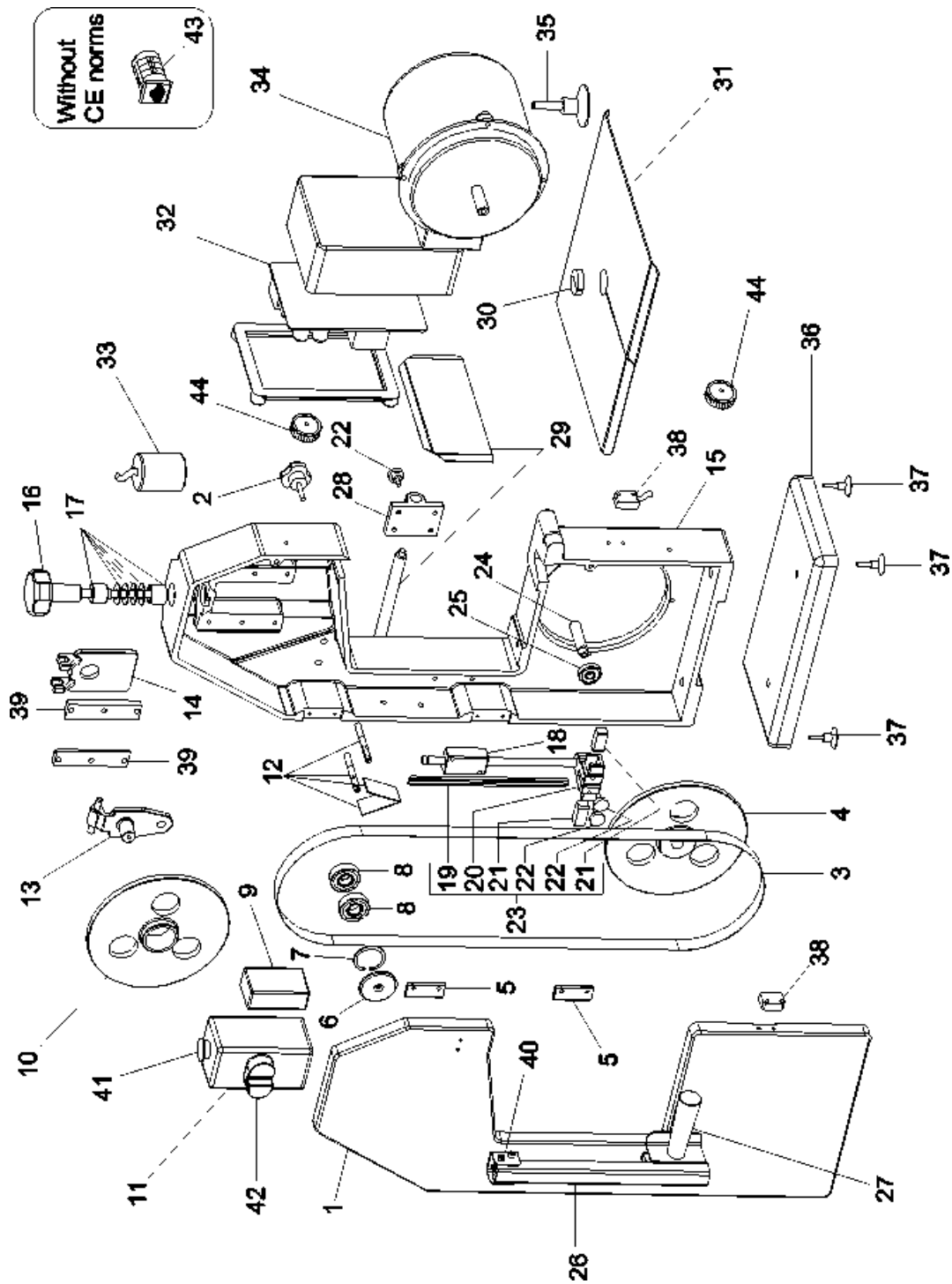
PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku.	Naciśnięty został wyłącznik awaryjny.	Zwolnić grzybkowy wyłącznik awaryjny poprzez jego obrócenie w prawo.
	Uruchomiony został magnetyczny czujnik	Zamknąć zdejmowaną obudowę.
	Magnetyczny czujnik nie działa.	Skontaktować się z serwisem technicznym producenta.
	Silnik elektryczny lub płyta obwodu są wadliwe.	Skontaktować się z serwisem technicznym producenta.
Gdy urządzenie jest wyłączone, system hamowania elektrycznego nie działa i bezwładny ruch ostrza stanowi zagrożenie.	Płyta obwodu jest wadliwa.	Skontaktować się z serwisem technicznym producenta.

Ostrze piły przegrzewa się.	W prowadnicy ostrza piły utknęły resztki z krojenia.	Wyczyścić prowadnicę i bloki.
	Łożyska zatarły się.	Wymienić łożyska.
	Ostrze stępiło się.	Wymienić ostrze.
Urządzenie nie kroi prosto.	Naciąg ostrza jest	Poprawić naciąg ostrza.
	Ostrze stępiło się.	Wymienić ostrze.
Ostrze ześlizguje się z kół pasowych	Wyrównanie i naciąg ostrza są niepoprawne.	Odpowiednio wyrównać i naciągnąć ostrze.

	Jeśli powyższe działania okażą się niewystarczające do przywrócenia normalnego działania urządzenia, skontaktować się z serwisem technicznym używając danych wskazanych w pkt 1.2.
---	--

9. CZĘŚCI ZAMIENNE

9.1 POWIĘSZONY WIDOK URZĄDZENIA





Dystrybutor w Polsce:



**Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk
Polska**

**Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl**

(ver. : 07/2014)