

1. Popychacz
2. Pokrywa zasypowa
3. Jednostka napędowa z korytem
4. Dociskacz
5. Zgarniacz
6. Wałek wyjściowy
7. Mikrowyłącznik magnetyczny pokrywy
8. Mikrowyłącznik magnetyczny dociskacza
9. Zapinka mocująca
10. Dioda sygnalizacyjna LED biała
11. Dioda sygnalizacyjna LED czerwona
12. Włącznik maszyny
13. Wyłącznik maszyny
14. Pokrętko regulacji obrotów (dla MKJ2-250.2)

Rys. 4) Zasadnicze podzespoły i części MKJ2-250

wybranie bagnetowe w tulei tarczy

kołki na wałku



Rys. 11) Mocowanie tarczy na wałku

1. WSTĘP

- 1.1 Szatkownice serii MKJ2-250 są nowoczesnymi maszynami gastronomicznymi, spełniającymi wymagania norm, zarówno pod względem standardu higieny jak i warunków bezpieczeństwa.
- 1.2 Przestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji obsługi oraz użytkowanie maszyny zgodnie z przeznaczeniem, zapewni bezpieczną i długotrwałą eksploatację.
- 1.3 Producent nie ponosi odpowiedzialności za konsekwencje wynikłe z eksploatacji maszyny niezgodnego z instrukcją.
- 1.4 Maszyny serii MKJ2-250 są produkowane w dwóch wariantach różniących się sposobem zasilania elektrycznego: na napięcie prądu trójfazowego 400/230V (MKJ2-250.1) lub prądu jednofazowego 230V z możliwością regulacji obrotów (MKJ2-250.2)

2. Zastosowanie

Szatkownica warzyw służy do krojenia wszelkiego rodzaju surowych warzyw i owoców na plastry, frytki, wiórki i miążgę, a w przypadku zastosowania przystawki - również na kostkę, a także do rozdrabniania żółtego sera. Eliminuje w znacznym stopniu wysiłek pracy ręcznej przy rozdrabnianiu warzyw i owoców oraz zapewnia obniżenie kosztów poprzez skrócenie czasu przygotowania posiłków.

3. Przygotowanie do instalacji

Po rozpakowaniu maszyny należy sprawdzić kompletność wyposażenia według specyfikacji. Następnie należy pokrywę zasypową i noże rozdrabniające przemyć gorącą wodą. Do przechowywania noży rozdrabniających służy specjalna podstawka, którą można dokupić. Noże powinny być chronione przed zabrudzeniem. Po każdym ich użyciu należy je umyć w letniej wodzie, wysuszyć i natrzeć oliwką jadalną.

4. Przyłączenie do sieci elektrycznej i rozruch próbny

Maszyna MKJ2-250.1 musi być zasilana napięciem 3 x 400V z przewodem ochronnym i zerowym. Przewody zasilające powinny mieć przekrój 1,5mm², z bezpiecznikami topikowymi o prądzie wkładki 6A w każdej z trzech faz. Instalacja powinna być zakończona gniazdem wtykowym trójfazowym, przy czym przewód ochronny powinien być podłączony do styku oznaczonego znakiem uziemienia. Instalacja zasilająca powinna być sprawdzona przez upoważnioną do tego osobę, pod względem skuteczności ochrony od porażenia prądem elektrycznym. Długość przewodu zasilającego maszyny wynosi ok. 2,5m i zakończony jest on wtyczką pięciopalcową. Gniazdo wtykowe powinno znajdować się blisko miejsca ustawienia maszyny.

UWAGA - Dotyczy MKJ2-250.1

Jeżeli podczas pierwszego uruchamiania wałek maszyny nie obraca się i wolno miga czerwona dioda, oznacza to, że niewłaściwie są podłączone przewody fazowe. W takim przypadku należy we wtyczce przewodu zasilającego zamienić podłączenie przewodów fazowych.

W przypadku maszyny MKJ2-250.2, która jest przystosowana do zasilania napięciem prądu jednofazowego, należy ją podłączyć do gniazda 230V z kołkiem uziemiającym.

5.

Jednostka napędowa napędzana zintegrowaną przekładnią ślimakową wyposażona jest w magnetyczne wyłączniki bezpieczeństwa, uniemożliwiające włączenie napędu przy otwartej lub zdjętej pokrywie oraz otwartym dociskaczu. Podczas szatkowania, przy każdym otwieraniu dociskacza, w celu napełniania szatkownicy żywnością, maszyna automatycznie się wyłącza, lecz nie trzeba za każdym razem naciskać włącznika sieciowego (przycisk zielony). W trakcie obsługi dociskacza lampka sygnalizacyjna świeci się. Natomiast po otwarciu pokrywy celem wymiany tarczy czy wyczyszczenia koryta, po ponownym jej zamknięciu, należy ponownie wcisnąć włącznik sieciowy (przycisk zielony), gdyż wyłącznik bezpieczeństwa umieszczony na kłapie odcina zasilanie do silnika i wtedy lampka sygnalizacyjna gaśnie.

6. Zakładanie tarcz rozdrabniających i puszki zasypowej

Przed wymianą tarcz rozdrabniających należy wyłączyć maszynę wyłącznikiem sieciowym (przycisk czerwony). Lampka sygnalizacyjna przestanie świecić. Po otwarciu pokrywy tarczę rozdrabniającą należy uchwycić obiema rękami i wsunąć na wałek tak, aby wybrania bagnetowe wykonane w tulejce mocującej tarczę trafiły na kołki zamontowane na wałku. Po dosunięciu tarczy do oporu należy lekko obrócić ją w lewo. Aby zdjąć tarczę rozdrabniającą należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Podczas pracy tarcza tnąca samoistnie blokuje się na wałku, gdyż kierunek obrotów wałka szatkownicy jest przeciwny do kierunku wybrania bocznego zamka bagnetowego. Aby zdjąć pokrywę zasypową należy wyjąć zapinkę umieszczoną z lewej strony maszyny i wyciągnąć pokrywę z zawiasów umieszczonych z prawej strony maszyny ruchem posuwistym do góry, lekko przekręcając pokrywą na boki w jedną i drugą stronę.

Aby założyć z kolei pokrywę zasypową należy wykonać te czynności w odwrotnej kolejności, a ruch wsuwający pokrywę na zawiasy wykonywać w przeciwnym kierunku, jak przy zdejmowaniu.

Uwaga:

Prawidłowo założona i zablokowana zapinka pokrywa zasypowa łączy włącznik bezpieczeństwa, umożliwiając późniejsze uruchomienie maszyny włącznikiem sieciowym (przycisk zielony). Szatkownica może być jednak uruchomiona dopiero po zamknięciu wsypu dociskaczem (wcześniej lampka sygnalizacyjna musi pokazać stan załączenia maszyny).

7. Zestaw do kostkowania (rys. 12)

Jako wyposażenie dodatkowe, do MKJ2-250.1 lub MKJ2-250.2 można dołączyć przystawkę, przy pomocy której rozdrabnia się żywność w kostkę o wymiarach 10 x 10 x 10, 15 x 15 x 10, 20 x 20 x 10 albo 7.5 x 7.5 x 10. W skład przystawki wchodzi:

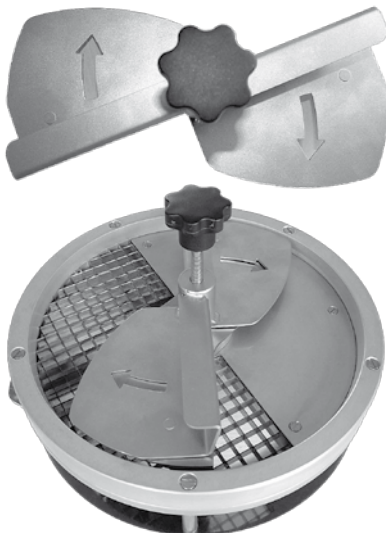


Rys. 13) Zakładanie kostkownicy

- Tarcza z nożami tnącymi w postaci siatki, która jest elementem stałym, mocowanym na pierścieniu umieszczonym wewnątrz koryta. Tarczę tą zakłada się jako pierwszą. Dolny pierścień tarczy siatkowej należy zgrać odpowiednimi ścieżkami z takimi samymi ścieżkami jak w pierścieniu wewnątrz koryta. Należy jednak zwrócić uwagę, aby ta część tarczy, która ma noże tnące w postaci siatki była po prawej jej stronie (rys. 13). Tarcza ta nie jest w żaden sposób blokowana i nie ma takiej potrzeby, gdyż spasowanie tarczy siatkowej z pierścieniem koryta zabezpiecza tarczę przed obrotem i możliwością zsunięcia do gardzieli zasykowej, a ponadto tarcza obrotowa dociska w trakcie pracy tarczę siatkową do dna koryta.
- Element obrotowy z zamocowanymi dwoma nożami odcinającymi i przepychającymi pocięte warzywa w kostkę, mocowany jest na wałku wyjściowym, tak jak inne tarcze rozdrabniające. Zakładany jest jako drugi zaraz po założeniu tarczy siatkowej.

Ze względu na to, że współpraca szatkownicy z zestawem do kostki jest dla napędu największym obciążeniem (w porównaniu do cięcia plastrów, frytek lub wiórek) nie należy szatkować produktów zamrożonych lub mocno schłodzonych. Zestaw do kostkowania zdejmuje się w taki sam sposób jak zakłada, lecz w odwrotnej kolejności. Zaleca się, aby używać ściągacza do zdejmowania elementu obrotowego kostki. Tarczę do kostkowania należy czyścić po uprzednim wypchnięciu resztek żywności z siatki, a następnie wypłukać pod silnym strumieniem letniej wody i wysuszyć.

Do zestawu dołączony jest drugi zgarniacz (krótszy), dopasowany do współpracy z zestawem do kostkowania. O ile w przypadku kostkowania warzyw w stanie niezmiękczonego pomagają wypadaniu warzyw spod tarczy siatkowej zestawu do kostkowania, to w przypadku kostkowania warzyw właśnie w stanie zmiękczonego jest on niezbędny. Bez niego kostkowanie jest niemożliwe, a zamiast kostki warzywniej otrzymujemy miążgę.



Rys. 13a) Element obrotowy kostki wraz z ściągaczem

8. Czynności po zakończeniu rozdrabniania

Co dziennie, po zakończeniu procesu rozdrabniania żywności, należy wykonać następujące czynności:

- wyłączyć dopływ energii wyłącznikiem sieciowym (przycisk czerwony) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego,
- zdjąć pokrywę zasykową i tarczę rozdrabniającą,
- maszynę, a szczególnie koryto dokładnie umyć gorącą wodą i wytrzeć do sucha,
- pokrywę zasykową i tarczę rozdrabniającą umyć gorącą wodą,
- wałek wyjściowy oraz otwory do mocowania na wałku w tarczach rozdrabniających należy wyczyścić z brudu, gdyż może to utrudniać wymianę tarcz,
- noże umyć w letniej wodzie a po umyciu wytrzeć do sucha i przetrzeć oliwką
- noże rozdrabniające ustawić na podstawce,
- elementy maszyny zabezpieczyć przed przypadkowym uszkodzeniem.

W celu zabezpieczenia wnętrza maszyny przed przedostawaniem się soków krojonych warzyw do wnętrza, zwiększono jej szczelność lecz jedynie w obrębie koryta. Zabrania się więc mycia obudowy maszyny przy pomocy strumienia wodnego i pod ciśnieniem. Nie wolno też wkładać obudowy z instalacją elektryczną do pojemnika z wodą.

9. Sposoby usunięcia usterek eksploatacyjnych

Silnik nie pracuje	Brak napięcia w sieci elektrycznej lub zanik fazy	Sprawdzić napięcie
	Źle założona pokrywa zasykowa	Założyć prawidłowo
	Maszyna przegrzana	Odczekać kilka minut
	Uszkodzenie instalacji elektrycznej	Sprawdzić i naprawić
	Uszkodzony silnik	Naprawić lub wymienić silnik
Zbyt głośna praca	Uszkodzone łożyska wałka wyjściowego	Zespół zdemontować i wymienić łożyska
Wadliwe rozdrabnianie	Tępe lub uszkodzone noże rozdrabniające	Naostrzyć lub wymienić

Poniżej kody błędów czerwonej i białej diody LED dla sterownika regulowanego dla MKJ2-250.1:

Poprawna praca	dioda LED czerwona zgaszona, dioda LED biała zapalona
Brak fazy lub zamienione fazy	dioda LED czerwona wolno miga
Niejednoczesna praca czujników Halla w grupie	miganie krótkie diody LED czerwonej, dioda LED biała zgaszona
Błąd zabezpieczenia termicznego silnika (70°C, histereza 15°C)	dioda LED czerwona zapalona na stałe, dioda LED biała zgaszona

Poniżej kody błędów czerwonej i białej diody LED dla sterownika regulowanego dla MKJ2-250.2:

Poprawna praca	dioda LED czerwona zgaszona, dioda LED biała zapalona
Zakłócona praca silnika w skutek zaniku napięcia	szybkie miganie diody LED czerwonej, dioda LED biała zgaszona
Błąd zgłaszany przez falownik	miganie długie diody LED czerwonej, dioda LED biała zgaszona
Niejednoczesna praca czujników Halla w grupie	miganie krótkie diody LED czerwonej, dioda LED biała zgaszona
Błąd zabezpieczenia termicznego silnika (70°C, histereza 15°C)	dioda LED czerwona zapalona na stałe, dioda LED biała zgaszona

Po wystąpieniu jakiegokolwiek błędu silnik jest zatrzymywany i jego ponowne uruchomienie nastąpi po usunięciu awarii i wdszeniu ZIEONEGO przycisku (START).