

Przy obsłudze piły należy zachować szczególną koncentrację oraz stosować się bezwzględnie do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Przy projektowaniu zastosowano możliwe zabezpieczenia zwiększające bezpieczeństwo pracy, jednakże ze względu na występujące ryzyko resztkowe należy stosować zasadę ograniczonego zaufania.

UWAGA

- ▶ Należy upewnić się, że pokrywa maszyny jest zamknięta i urządzenia bezpieczeństwa są włączone.
- ▶ Podczas zwykłego cyklu pracy maszyny urządzenia bezpieczeństwa i ochrony zawsze są aktywne.
- ▶ W czasie działania maszyny należy zwracać uwagę na wszelkie nietypowe odgłosy.
- ▶ W obrębie piły oraz na niej należy zachować porządek (nie mogą znajdować się niepotrzebne przedmioty).
- ▶ Nigdy nie należy interweniować podczas działania maszyny i należy trzymać się z dala od ruchomych części.
- ▶ Każdorazowo po zakończeniu pracy należy opuścić zespół prowadnika taśmy tnącej tak aby ostrza taśmy były całkowicie osłonięte.
- ▶ Ubiór obsługującego - ubranie obsługującego powinno być zgodne z wymaganiami bhp (upięte i nieuszkodzone). Długie włosy należy spiąć.
- ▶ Należy trzymać kończyny z dala od ruchomych części, używać wyłącznie popychacz produktu.
- ▶ Operator piły musi używać podczas cięcia okularów ochronnych i ochronników słuchu.
- ▶ W przypadku wystąpienia usterek należy bezzwłocznie odłączyć zasilanie (gniazdo-wtyczka) i zgłosić powyższe przełożonemu.

**OSTRZEŻENIE:**

Przed podjęciem wszelkich prac konserwacyjnych należy odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Z uwagi na to, że podczas pracy piły do mięsa natężenie hałasu dochodzi do 90 dB istnieje konieczność stosowania ochronników słuchu.

**OSTRZEŻENIE:**

Puszczony z jakiegokolwiek pozycji popychacz krojonego produktu powróci automatycznie do pozycji dolnej.

**OSTRZEŻENIE:**

Wszelkie działania naprawcze mogą być wykonane wyłącznie przez uprawniony personel.

Lokalizacja

Miejsce ustawienia piły powinno zapewniać obsługującemu odpowiednią ilość przestrzeni do obsługi i mycia. Wokół maszyny należy zachować wolny odstęp przynajmniej 1m. Piłę należy ustawić tak aby stół roboczy znajdował się na wysokości 850-1000mm. Gniazdo wtykowe do podłączenia piły powinno znajdować się w miejscu zawsze widocznym i dostępnym na wysokości 0,6-1m. Temperatura otoczenia przy pracy piły powinna wynosić od 10 do 40 °C, wilgotność względna 30-95%. Oświetlenie: w miejscu pracy należy zapewnić odpowiednie oświetlenie 500 lx.

Nie wolno zastawiać dostępu do wtyczki zasilania piły.

Piła jest wyposażona w bezpiecznik termiczny. Maszyna jest przeznaczona do cyklu pracy S3 – praca przerywana.

Przeglądy i regulacje

Przed uruchomieniem piły do mięsa należy wykonać następujące kontrole:

- ▶ Upewnić się, że napięcie zasilające jest odpowiednie.
- ▶ Sprawdzić działanie wyłącznika bezpieczeństwa testując go parę razy poprzez otwieranie pokrywy obudowy.
- ▶ Dostosować porcjownik. Poluzować gałkę, aby umożliwić ruch porcjownika równoległe do taśmy. Umożliwia to dostosowanie grubości ciętych porcji produktu. Po ustawieniu grubości należy z powrotem dokręcić gałkę, aby zablokować porcjownik w miejscu.
- ▶ Regulacja:

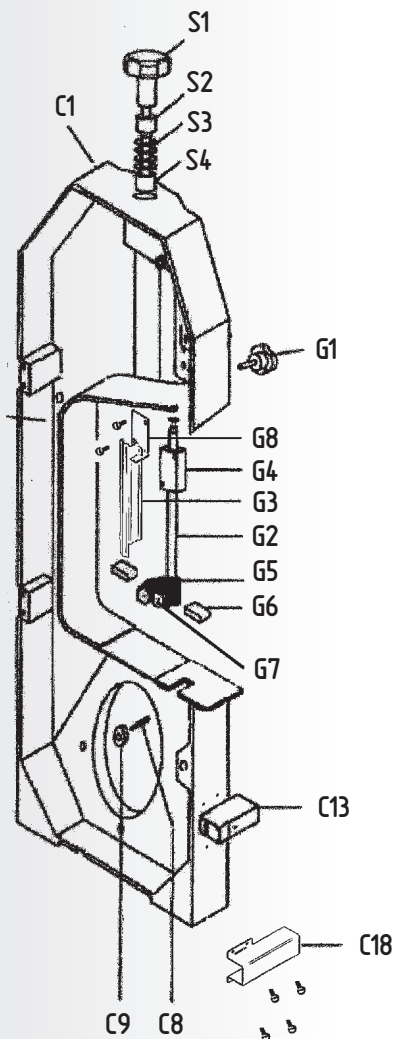
Regulacja naciągu taśmy tnącej: Po naciągnięciu taśmy należy obrócić górne koło taśmy, aby sprawdzić czy taśma jest wyśrodkowana na kołach. Jeśli wykryje się jakieś luzy między taśmą tnącą a kołem (taśma ma tendencję do zsunienia się z koła) lub taśma nie porusza się równo, należy dokręcić pokrętło napinacza taśmy (S1) aż taśma będzie idealnie wyśrodkowana.

Regulacja położenia przewodnika taśmy tnącej: Należy popuścić pokrętło (G7) a następnie ustawić przewodnik taśmy tnącej najbliżej jak to możliwe ciętego produktu.

Regulacja przewodnika i łożyska oporowego taśmy tnącej: Wszelkie regulacje mogą być wykonywane wyłącznie po napięciu i wycentrowaniu taśmy tnącej.

Przewodnik taśmy tnącej zaopatrzony jest w dwa elementy dystansowe. Położenie ich jest ustalone przy pomocy pokręteł (każdy element dystansowy jednym pokrętłem). Należy poluzować pokrętła i wsadzić dwa cienkie kawałki papieru między taśmę, a każdy element dystansowy. Elementy dystansowe muszą być dociśnięte do taśmy tnącej najmocniej jak jest to możliwe.

Przewodnik taśmy tnącej (G5) posiada dwa plastikowe elementy dystansowe (G6), które zapewniają jej wyśrodkowanie. Gdy te elementy nie stykają się już z taśmą z powodu ich zużycia należy poluzować pokrętła w przewodniku taśmy tnącej i przesunąć krążki bliżej aż zetkną się z taśmą tnącą. Następnie należy dokręcić pokrętła.



Wymiana taśmy tnącej

Aby wymienić taśmę tnącą należy przekręcać pokrętło (S1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż będzie można zsunąć taśmę tnącą z górnego koła taśmy.

Przed wyjęciem taśmy tnącej ze stołu roboczego należy wysunąć osłonę ręki (G3) z przewodnika taśmy tnącej (G5), a następnie zsunąć z dolnego koła taśmy tnącej. Przy zakładaniu nowej taśmy tnącej należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Odpowiednie napinanie taśmy tnącej jest opisane w dziale „Napinanie taśmy tnącej”.

Po sprawdzeniu pozycji opisanych powyżej, piła jest gotowa do użycia.

Maszyna jest gotowa do uruchomienia; operator może wcisnąć przycisk włącznika (przycisk zielony). Aby zatrzymać działanie maszyny należy wcisnąć przycisk wyłącznika (przycisk czerwony). W przypadku nagłego, niebezpiecznego zdarzenia należy maszynę niezwłocznie zatrzymać awaryjnym przyciskiem grzybkowym koloru czerwonego, który umieszczony jest na górnej ścianie puszkii sterowania maszyną.

UWAGA

Taśma jest narzędziem jednorazowego użytku. Nie istnieje potrzeba jej ostrzenia. Naciskanie ciętym materiałem na taśmę nie przyspiesza procesu cięcia.

UWAGA

Przed przystąpieniem do mycia należy zdjąć osłonę ręki (G3) w następujący sposób:

- ▶ chwycić osłonę ręki i wyciągnąć ją w górę tak aby wyszła z przewodnika taśmy tnącej (G5)
- ▶ przechylić osłonę ręki (G3) do siebie i ciągnąć w dół, wyjąć ją z przewodnika.

Codziennie po zakończeniu pracy należy myć piłę w następujący sposób:

- ▶ grube zabrudzenia usunąć szczotką,
- ▶ myć płynem do mycia naczyń rozcieńczonym w letniej wodzie,
- ▶ myte elementy przetrzeć ścierką zmoczoną w czystej letniej wodzie,
- ▶ po osuszeniu elementów należy przeprowadzić dezynfekcję przy użyciu środka P3-topax-66.