



DEUTSCH

1 VORWORT	24
1.1 Einleitung	24
1.2 Gebrauch	24
2 INBETRIEBNAHME	24
2.1 Öffnen der verpackung	24
2.2 Installation	25
2.3 Elektroanschluss	25
2.4 Funktionsweise	25
2.5 Automatische funktionsweise	25
3 BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERUNGEN	25
3.1 Betriebsfunktionen	25
3.2 Mechanische sicherungen	25
3.3 Abnahmeprüfung	25
4 GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE	25
4.1 Einsatzverfahren	25
5 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER MASCHINE	26
5.1 Reinigung	26
5.2 Schmierung	26
6 VERFAHREN ZUM SCHNEIDBLATTSCHÄRFEN	26
6.1 Schleifen des schneidblatts	26
7 REINIGUNG UND WARTUNG	26
8 SCHULUNG	27
9 EIGENSCHAFTEN	27
10 SCHALTPLÄNE	27

1 VORWORT

- Dieses Handbuch wurde den Angaben der Maschinenrichtlinien 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE gemäß verfasst.

Damit will der Hersteller den Kunden über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten zu können.

- Die Aufschnittmaschinen unterliegen kontinuierlichen Aktualisierungen, was allerdings die in vorliegendem Handbuch angeführten Hinweise und Angaben in keiner Weise beeinträchtigt.

- Vor der Inbetriebnahme der Aufschnittmaschine sollte das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

- Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

- Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschine ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhalteten Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

1.1 Einleitung

Die Aufschnittmaschinen Fallmodell mit Zahngetriebe wurden gemäß der EG - Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jeder unserer Aufschnittmaschinen das Kennschild "CE", mit dem die Konformität bezüglich oben genannter Anforderungen zertifiziert wird.

1.2 Gebrauch

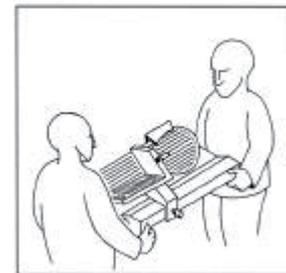
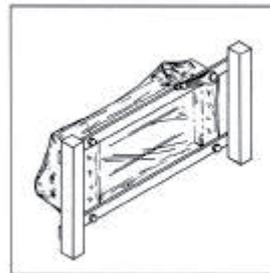
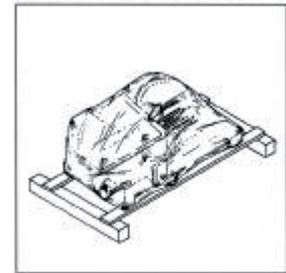
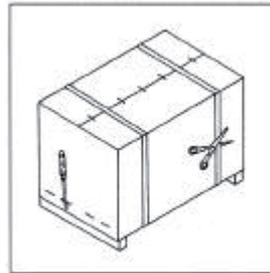
Diese Aufschnittmaschinen dienen zum Aufschneiden von gekochten und rohen Wurstwaren, warmem oder kaltem Fleisch, Brot und Käse, kernfreiem Obst und Gemüse. Die Schneiddicke erreicht bis zu 23 mm.

Die Aufschnittmaschinen dürfen keinesfalls zum Aufschneiden von tiefgefrorenen Produkten, Fleisch- oder Wurstwaren mit Knochen oder Kernobst verwendet werden. Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.

2 INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des die Aufschnittmaschine beinhaltenden Pakets sollten Sie sicherstellen, dass dieses keine, eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

Sollte die Aufschnittmaschine beschädigt sein, ist dieser Umstand innerhalb von drei Tagen ab dem Datum der Maschinendokumente der Transportfirma schriftlich, unter detaillierter Angabe der festgestellten Schäden, mitzuteilen.



2.1 Öffnen der verpackung

- 1 - Die Plastikbänder aufschneiden und entfernen;
 - 2 - Die Metallklammern entfernen;
 - 3 - Das Paket gerade anheben und die Gebrauchsanleitung und die vier Standfüße herausnehmen;
 - 4 - Mit einem Schraubenschlüssel Nr. 13 die Bolzen, mit denen die Maschine auf der Palette befestigt ist, lösen;
 - 5 - Die Polyäthylenhülle entfernen und die vier Standfüße anschrauben;
 - 6 - Mit der Hilfe einer zweiten Person die Maschine an den vier Standfüßen anheben;
 - 7 - Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen;
- HINWEIS: DAS VERPACKUNGSMATERIAL KANN DEM STADTMÜLL ZUGEFÜHRT WERDEN: DIE DIESBEZÜGLICHEN, VOR ORT GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN BEFOLGEN. DAS VERPACKUNGSMATERIAL KEINESFALLS IN FREIER NATUR WEGWERFEN

2.2 Installation

Die Aufschnittmaschine auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden. Achten Sie beim Aufstellen der Maschine darauf, dass im Bereich der Motorbelüftung mindestens 200 mm Freiraum vorhanden ist.

Rund um die Aufschnittmaschine muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten derselben zu gewährleisten.

Dieser Freiraum sollte mindestens 300 mm betragen. Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80%, sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 30°C garantiert.

2.3 Elektroanschluss

Die einphasige Aufschnittmaschine verfügt über einen regulären Stecker. Den Stecker in die Steckdose stecken und überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist. Mehr Sicherheit wird Ihnen garantiert, indem Sie eine Schmelzsicherung (0,5 A) in der Verteilerbüchse montieren. Die dreiphasige Aufschnittmaschine hingegen verfügt über einen regulären Stecker zu 16 A. Den Stecker in die Steckdose stecken und das Vorhandensein des bereits oben angeführten Schutzschalters überprüfen.

Die Drehrichtung des Schneidblatts muss gegen den Uhrzeigersinn laufen, wenn Sie die Maschine von der Seite des Schneidblattschutzes aus betrachten.

Sollte diese Drehrichtung bei den dreiphasigen Aufschnittmaschinen nicht gegeben sein, müssen zwei der drei Drähte des Steckers vertauscht werden.

Mit Ausnahme anderslautender Angaben, hat die Aufschnittmaschine stets unter 400V angeschlossen zu werden.

2.4 Funktionsweise

Die Aufschnittmaschine ausschließlich zu dem Zweck benutzen, zu dem sie hergestellt wurde. Das Schneidgut während des Aufschneidens keinesfalls mit den Händen halten. Der Schneidgutschlitten ist leicht gekippt, wodurch das Schneidgut automatisch aufgrund seines Gewichts gegen das Schneidblatt rutscht. Die Hände stets von dem Schneidblatt fernhalten und ausschließlich den dafür vorgesehenen Griff benutzen, um den Schlitten nach vor und zurück zu bewegen.

2.5 Automatische funktionsweise

Die Fallmodelle mit automatischem Zahngetriebe verfügen über einen Automatikbetrieb. Der Schneidgutschlitten kann durch ein leichtes Drehen des in Abb.5 dargestellten Hebels "Z" aktiviert oder deaktiviert werden.

Dieses Verfahren erfolgt ausschließlich bei abgeschalteter Maschine.

3 BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERUNGEN

3.1 Betriebsfunktionen

Die Aufschnittmaschinen Fallmodell mit Zahngetriebe werden elektrisch mittels zweier Tasten betrieben: eine grüne Betriebstaste I und eine rote Stopptaste O.

ferner verfügt die Maschine über eine weiße Kontrolllampe zur Anzeige "Schneidblatt in Betrieb".

Die Aufschnittmaschine wurde innerhalb des Schneidblattschutzes mit einem Schutzschalter ausgestattet, der bei Spannungsabfall ausgelöst wird (NVR).

Nach jeder Unterbrechung des Maschinenbetriebs aufgrund eines Spannungsabfalls, muss die grüne Betriebstaste I gedrückt werden, um sie neu zu starten.

3.2 Mechanische sicherungen

- Das Schneidblatt wird vollkommen von einer fix befestigten Abdeckung geschützt, mit Ausnahme jenes Bereichs, der vom Schneidvorgang betroffen ist.

- Der Schneidgutschlitten kann nur dann entfernt werden, wenn der Schneiddicke-Regler das Schneidblatt abdeckt und der Drehgriff mit Gradeinteilung auf "0" (Null).

- Der Schneiddicke-Regler kann nur dann geöffnet werden (mit Hilfe des Drehgriffs), wenn sich der Schlitten in seiner normalen Betriebsposition befindet.

- Das Schneidblatt kann ausschließlich unter Zuhilfenahme des mitgelieferten "Schneidblattempfänger" abgenommen werden.

- Sämtliche Sicherungen sind fest auf der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden

3.3 Abnahmeprüfung

Überprüfen, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.

Überprüfen, ob das Kurbelrad zur Befestigung des Schneidblattschutzes blockiert ist.

Die grüne Betriebstaste und die rote Stopptaste betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschaltet.

Die Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und des Andrückers überprüfen.

Den Betrieb des Schneidblattschärfers kontrollieren.

Das Öffnen des Schneiddicke-Regler überprüfen.

Überprüfen, ob der Schneidgutschlitten ausschließlich anhand des Drehgriffs auf Position "0" abmontiert werden kann und der Griff danach blockiert bleibt.

4 GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

4.1 Einsatzverfahren (Abb.1)

1)Den Drehgriff "A" mit Gradeinteilung auf "0" (Null) stellen.

2)Den Schneidgutschlitten "B" so weit wie möglich von dem Schneidblatt "K" wegschieben.

3)Den Andrücker "C" mit Hilfe des dafür vorgesehenen Griffs anheben.

Das Produkt auf den Schlitten legen und den Andrücker auf oder hinter das Schneidgut absenken.

4)Die gewünschte Schneiddicke mit Hilfe des Drehgriffs "A" einstellen.

5)Die grüne Betriebstaste "I" drücken.

6)Durch Festhalten des Griffs "D" den Schneidgutschlitten nach vor und zurück bewegen, um das Schneidgut aufzuschneiden.

7)Nach dem Gebrauch die Maschine anhand der roten Stopptaste "O" abschalten und den Drehgriff mit Gradeinteilung wieder auf "0" stellen.

5 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER MASCHINE

Aus hygienischen Gründen muss die Aufschnittmaschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstags, sowie bei jedem Wechsel der Art des Schneidguts (z.B. von Frischfleisch auf gebratenes Fleisch) abmontiert und gereinigt werden, wobei den Angaben auf Abbildung 2 zu folgen ist.

Für eine ordnungsgemäße und sichere Benutzung der Maschine muss der Bediener in geeigneter Weise geschult werden.

5.1 Reinigung (Abb. 2)(Abb. 2/A)

1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen, bzw. den Automatikschalter in der Nähe der Steckdose ausschalten, um die Maschine vom Stromnetz abzuschließen.

Das Drücken der roten "Stopptaste" auf der Maschine darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck betrachtet werden.

2) Den Drehgriff "A" auf "0" (Null) stellen. (Abb. 2/A)

3) Das Kurbelrad "E" auf den Bezugspunkt "F" stellen und komplett aufschrauben. Der Blockiermechanismus rastet im Bezugspunkt ein und blockiert den Schlitten. Den Schneidgutschlitten "B" nach oben aus seinen Leitschienen ziehen.

Der Scheiddicke-Regler bleibt auf "0" blockiert.

4) Das Kurbelrad zur Befestigung des Schneidblattschutzes "G" vollkommen aufschrauben und von der Maschine entfernen.

5) Den Kugelgriff "L" ganz aufschrauben.

6) Den Schneidblattschärfer am Griff "M" anheben und aus seinem Sitz ziehen.

7) Den "Schneidblattentferner" "J" positionieren und mit Hilfe der beiden Kurbelräder "W" an den Gewindeöffnungen des Schneidblatts anschrauben. Mit Hilfe eines Schraubenziehers die vier Schrauben des Schneidblatts aufschrauben und anschließend das gesamte Schneidblatt mit Hilfe der beiden Kurbelräder entfernen.

8) Das Schneidblatt mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigem Reinigungsmittel säubern, mit kaltem Wasser abspülen, trocknen lassen und mit etwas Alkohol desinfizieren.

Das Maschinenbett und die anderen Maschinenkomponenten müssen stets mit lauwarmem Wasser, etwas flüssigem Reinigungsmittel und einem nicht scheuerndem Lappen gesäubert werden; auch in diesem Fall mit kaltem Wasser abspülen, trocknen lassen und mit etwas Alkohol desinfizieren.

Unter keinen Umständen scheuernde oder auf unterchlorigsaurem Natron basierende Reinigungsmittel verwenden, da dies die eloxierten Oberflächen der Maschine unwiderruflich beschädigen würde.

9) Die neuerliche Montage der Maschine ist in genau umgekehrter Reihenfolge wie eben beschrieben vorzunehmen.

ACHTUNG: Der Schneidblattschutz ist eine besonders wichtige Schutzvorrichtung und darf nur dann abmontiert werden, sobald das Schneidblatt mittels der vier Schrauben in ihrer normalen Position befestigt ist.

5.2 Schmierung (Abb. 3)

Um eine stets einwandfreie Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und Andrückers zu gewährleisten, muss die Aufschnittmaschine in regelmäßigen Abständen an den in Abb. 3 gekennzeichneten Stellen

geschmiert werden; verwenden Sie dazu ausschließlich Vaselineöl (MARCOL 82 ESSO oder WHITE OIL 105 BERGOIL); eine derartige Schmierung sollte des öfteren, aber in geringen Mengen erfolgen.

6 VERFAHREN ZUM SCHNEIDBLATTSCHÄRFEN

Um den störungsfreien Betrieb der Aufschnittmaschine zu gewährleisten, muss deren Schneidblatt stets gut geschliffen sein. Dabei ist zu berücksichtigen, dass ein tägliches, kurzes Schleifen des Schneidblatts einem umfangreichen Schleifvorgang einmal pro Woche unbedingt vorzuziehen ist.

In Abb. 4 ist der korrekte Schleifvorgang dargestellt. Nur das gereinigte Schneidblatt schleifen.

Das Schleifen eines mit Schneidgutrückständen behafteten Schneidblatts erfüllt kaum den gewünschten Zweck und beschädigt auf Dauer sowohl die Schleifvorrichtung, als auch deren Schleifscheiben.

Nach dem Schleifen sind eventuelle Schmutzablagerungen mit Hilfe der mitgelieferten Bürste von den Schleifscheiben zu entfernen. Ferner müssen eventuell auf dem Schneidblatt oder der Maschine haftende Sandkörner mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs entfernt werden.

Bevor Sie mit einer derartigen Arbeit beginnen, sollten Sie unbedingt sicherstellen, dass der Drehknopf mit Gradeinteilung auf "0" steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

6.1 Schleifen des schneidblatts (Abb. 4)

1) Das Schneidblatt anhand eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs vorne und hinten von Fettrückständen befreien.

2) Den Drehgriff (A) um eine halbe Umdrehung lockern und die Schleifvorrichtung heben und um 180° drehen. Wieder bis zur normalen Schleifposition absenken.

3) Den Drehgriff (A) wieder um eine halbe Umdrehung festschrauben, die Maschine starten und den oberen Drehknopf vorsichtig ziehen, bis die Schleifscheibe auf dem Schneidblatt aufliegt: auf diese Art beginnt der Schleifvorgang.

4) Nach erfolgtem Schärfen des Schneidblatts, ist der Drehgriff der Schleifscheibe ca. 2 Sekunden lang zu ziehen (2° Drehgriff), um das Abgraten vorzunehmen.

5) Anschließend den Drehgriff (A) wieder um eine halbe Umdrehung lockern, die Schleifvorrichtung anheben, um 180° drehen und wieder auf Ruhestellung absenken. Den Drehgriff (A) wieder festziehen.

ACHTUNG: Das Schleifen des Schneidblatts darf ausschließlich von dazu befugtem und ausgebildetem Personal vorgenommen werden.

Das Schneidblatt unter keinen Umständen während des Maschinenbetriebs (d.h. bei laufendem Schneidblatts) reinigen.

Nach einem Verschleiß des Schneidblatts von mehr als 10 mm hinsichtlich ihres Durchmessers, wird die Funktionsweise der Schleifvorrichtung unterbrochen.

7 REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Säubern der Aufschnittmaschine ist ausschließlich den dazu ausgebildeten Personen vorbehalten.

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Abschalten der Maschine anhand der roten Stopptaste darf in diesem Fall unter keinen Umständen als ausreichend betrachtet werden, um die Maschine von der Stromversorgung abzuschalten.

- Das Umstellen der Maschine muss von zwei Personen ausgeführt werden, wobei die vier Standfüße als Anhaltspunkte dienen.
- Der Schneidblattwechsel hat zu erfolgen, sobald der Abstand zwischen Schneidblattschutz und Schneidblatt maximal 6 mm beträgt.
- Das Schneidblatt nur mit dem dazu vorgesehenen "Schneidblatentferner" abmontieren.
- Achten Sie dabei auf die besonders scharfe Schneidblattkante.
- Das Auswechseln des Stromkabels darf ausschließlich von dazu befugten und ausgebildeten Personen vorgenommen werden.
- Es ist strengstens verboten, die Aufschnittmaschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bediener bzw. der Kunden schädigen könnten.

Ausschließlich Produkte mit einem Säuregrad von (PH 7-8) verwenden.

8 SCHULUNG

Während der Installation der Aufschnittmaschine, muss der großjährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch-Reinigung-Instandhaltung-Schärfen des Schneidblatts ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehende Gefahren berücksichtigt werden müssen. Die Schulung hat von jener Person, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt, vorgenommen zu werden.

9 EIGENSCHAFTEN

SCHNEIDBLATTDURCHMESSER	300	350	370	300 automatica	350 automatica
-------------------------	-----	-----	-----	-------------------	-------------------

SCHNITTLLEISTUNG

UNDES SCHNEIDGUT mm	210	240	250	200	220
QUADRATISCHES SCHNEIDGUT mm	185x185	210x210	220x220	180x180	200x200
RECHTECKIGES SCHNEIDGUT mm	255x165	300x185	295x200	230x165	250x185
SCHNEIDDICKE mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

SPANNUNG	EINPHASIG V230/50 DREIPHASIG V230-400/50				
MOTORLEISTUNG	kW 0.375				
STROMAUFNAHME	EIN V230: 2.8 A DREI V230: 2.1 A DREI V400: 1.2 A				

GEWICHT Kg.	36	40	44	49	57
STANDARDAUSRÜSTUNG	bürste, oler, schneidblatentferner				
SATZMAßE	760x64H670	650x890H730	650x890H730	650x890H730	790x870H720

10 SCHALTPLÄNE

