



Toperczner Ges.m.b.H

2320 Schwechat-Rannersdorf

Reinhartsdorfgasse 21

Tel.: +43(0)1/706 47 47 • Fax DW 2498

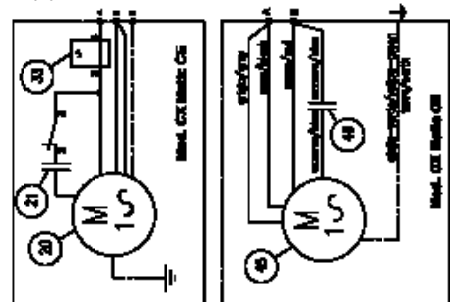
E-Mail: office@toperczner.com




300/350OPTIMA MATIC CE

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFSCHNITTMASCHINE

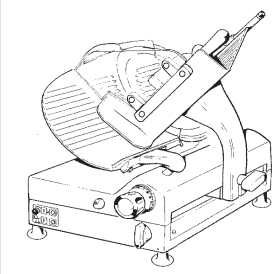




 www.toperczer.com		TOPERCZER CU MATC CE CU MATC	
TOPERCZER 2500-3000-4000	12-12-00	DATA	MACRO
\$2276	12-12-00	DATA	MACRO

Garantie

Im Falle von Berechtigung des Garantieanspruches übernimmt der Hersteller die kostenlose Reparatur bzw. den Ersatz des fehlerhaften Bauteiles.



Bei schlechter Beförderung, Mißbrauch, Sorglosigkeit oder Aufbrechen der Maschine lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

Die äußere Feinarbeitung, die Kunststoffmaterialien, die elektrischen Teile und die Bauteile, die sich natürlich abnutzen, sind von der Garantie ausgeschlossen. Die kostenlose Reparatur erfolgt nur bei der Ansicht des fehlerhaften Teiles.

Der Käufer trägt immer alle Beförderungs- und Reisekosten.

Der Hersteller lehnt jede mögliche Verantwortung für Personenschäden ab.



Sehr geehrter Kunde

Die Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 2006/42 Maschinenrichtlinie** hergestellt und entsprechen den von dem Gesetz am Herstellungsdatum verlangten Vorschriften. Diese Maschine ist einfach zu reinigen, kräftig, sicher und zuverlässig. Laut der Anforderungen an Sicherheit und Hygiene wurden nur rostfreier Stahl, Eloxaluminium und Kunststoffe als Werkstoffe eingesetzt um den typischen Silberglanz der Maschine auf die Dauer beizubehalten.

Die Maschine entspricht nachfolgenden Bestimmungen:

EN 1974 Aufschnittschneidmaschinen: Sicherheits- und ygieneanforderungen.

EN 60204 Elektrische Ausrüstung der Maschinen: Teil 1 Allgemeine Bedingungen.

EWG 89/109 Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen.

Richtlinie CE n. 1935/2004 Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen.

EWG 2004/108 Elektromagnetische Kompatibilität - Richtlinien.

EWG 2006/95 Niederspannungs-richtlinie

EWG 2002/95/CE RoHS-Beschränkung der Verwendung von Schadstoffen)

Die EWG Konformitätserklärung und der Schaltplan werden mit dieser Bedienungsanleitung geliefert. Für eine korrekte Installation und Benutzung wird es empfohlen, sorgfältig auf diese Hinweise zu achten.

In der Hoffnung, daß Sie alle Leistungen ihrer Produkte voll nutzen, verbleiben wir.

mit Freundlichen Grüßen

STÖRUNG

Die Maschine vibriert, heißläuft und strömt einen üblen Geruch aus.

Lösung

Die Maschine ausschalten und überprüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen (**Teil 7**).

STÖRUNG

Das Messer schleift nicht. Das Schleifen ist unregelmäßig

Lösung

Die Schleifscheiben reinigen und die Abnutzung des Messers überprüfen (**Teil 9**).

STÖRUNG

Beim Drücken des Schalters EIN läuft die Maschine nicht an.

Lösung

Stromversozgung prüfen. Das Stromnetz und die Sicherungsvorrichtungen überprüfen (**Teil 7**).

STÖRUNG

Der Schlitten und der Resthalter bewegen sich mit Schwierigkeit.

Lösung

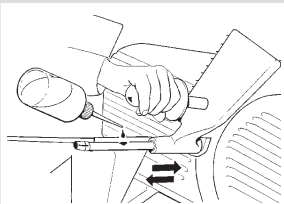
Die Schlittenführung ölen, wie in **Teil 10** angegeben.

Für jede Störung immer den Kundendienst onrufen.

Führungsschmieren

Die Maschine nach der Reinigung oder im Falle von schlechtem Gleiten schmieren.

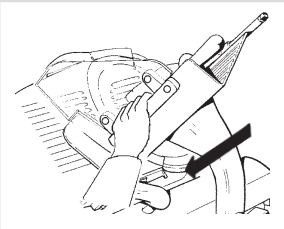
Nur SHELL ONDINA 15 oder ESSO MARCOL 82 Öl benutzen.



Ölen des Restehalters:

1 Einige Tropfen Öl auf die Führung fallen lassen.

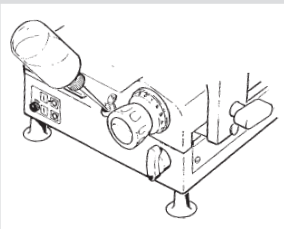
2 Den Restehalter hin-und herschieben.



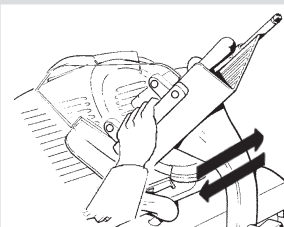
Ölen der Schlittenführung des Schneidguthalters

1 Den Schneidguthalter zum Bediener schieben.

2 Den Öler in das dazubestimmte Loch einführen.



3 Den Schneidguthalter bis zum Anschlag oftmals hin-und herschieben.



Inhaltsverzeichnis

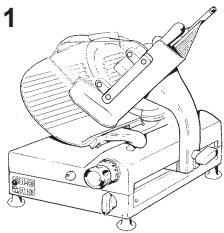
BESCHREIBUNG

Teil 1	1
Teil 2	3
Inhaltsverzeichnis	
Teil 3	4
Allgemeine Liefernormen	
Lieferungsbedingungen	
Maschinenidentifizierung	
Liste der Sonderzubehörteile	
Teil 4	8
Mechanische Sicherungsvorrichtungen	
Elektrische Sicherungsvorrichtungen	
Teil 5	9
Beschreibung der Bestandteile	
Teil 6	10
Technische Eigenschaften	
Teil 7	13
Installation	
Anschluß	
Teil 8	14
Betriebsweise und Gebrauch der Aufschnittmaschine	
Teil 9	18
Messerschleifen	
Teil 10	22
Wartung	
Reinigung	
Führungsschmieren	
Teil 11	27
Störungen und Lösungen	
Teil 12	28
Garantie	
Teil 13	29
Schaltplan	

Teil 3



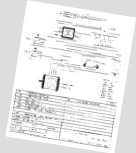
1



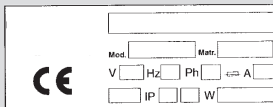
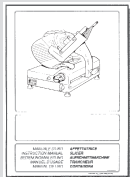
2



4



5



Allgemeine Liefernormen

Die Maschine wird immer mit ihrer Verpackung geliefert.

Die Verpackung besteht aus Karton, Polyäthylenbeutel und verschäumtem Polyurethan, die ohne besondere Schwierigkeiten beseitigt werden kann.

Der Umwelt zuliebe bitte keine Verpackung in der Natur verlassen.

Verordnung 2002/96/CE zur WEEE : Die Maschine dem Hersteller retoursenden, der fuer deren Beseitigung laut Gesetzvorschriften sorgen wird.

Lieferungsbedingungen

Kontrollieren Sie bei der Lieferung, daß die Verpackung unversehrt ist und der Inhalt der Bestellung oder dem Lieferschein entspricht. Andernfalls informieren Sie unmittelbar den Spediteur.

Die Maschine zu zweit hochheben und sie auf eine für ihr Gewicht geeignete Aufstellfläche stellen (die Seite des Messers ist am schwersten) **Teil 6.**

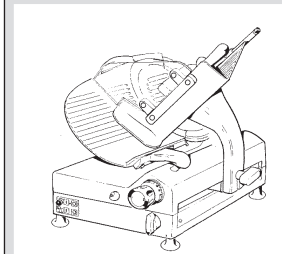
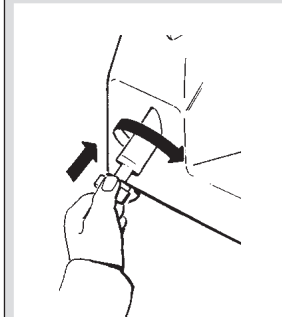
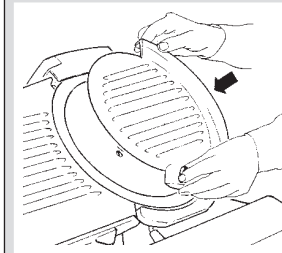
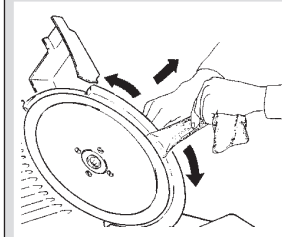
Liste der Bestandteile:

- 1 Aufschnittmaschine
- 2 Zubehörteile
(Ölfläschchen für die Schmierung, Bürste)
- 3 EG Konformitätserklärung
- 4 Bedienungsanleitung
- 5 Schaltplan

Maschinenidentifizierung

In Ihren Mitteilungen mit dem Hersteller bitte unbedingt die Seriennummer auf dem Identifikationsschild der Maschine nennen.

Teil 10



- 13** Einen feuchten Lappen zwischen Messer und Messerschutz einfädeln. Den Lappen nach außen ziehen, um die innere Seite des Messerschutzes zu reinigen.

- 14** Nach der Reinigung die Messerabdeckung in den Messerwulst setzen. Den Befestigungsbolzen bis zum Anschlag einschrauben und den Schutz niederlegen.

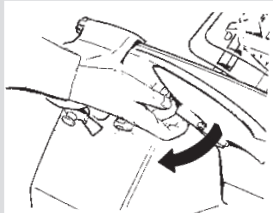
WICHTIG

Die einzelnen zerlegten Teile in ein Gefäß mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel ein-tauchen und sie mittels eines Ausputzers mit Borsten oder eines Tuchs reinigen.

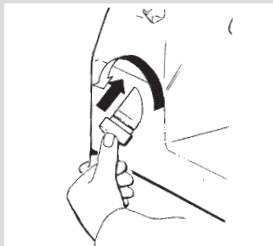
Die Teile mit warmem Wasser spülen und trocknen.

Der Zusammenbau der Maschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie das Abnehmen.

Messerabdeckung

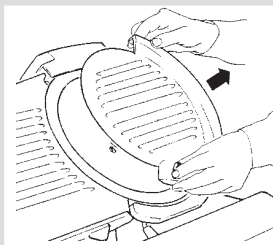


- 6 Den Abstreifer drehen und ihn von dem Messer entfernen.



- 7 Den Messerabdeckung-Handgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen.

- 8 Auf den Handgriff in Messerrichtung drücken, um die Messerabdeckung von dem Messer aufzuheben.



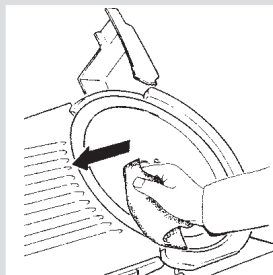
Messerreinigung

- 9 Die Messerabdeckung aufheben

VORSICHT
Wenn die Messerabdeckung entfernt ist, ein Blockierungssystem stoppt die Rotierung des Messers.

GEFAHR

Während der Reinigung des Messer, sehr Vorsichtig vorgehen: Zufällige berührung mit dem Messer.



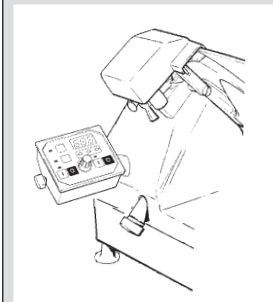
- 10 Einen feuchten Lappen an die Messerfläche drücken und langsam von innen nach außen in Pfeilrichtung reiben.

- 11 Die Messerrückseite ebenso reinigen.

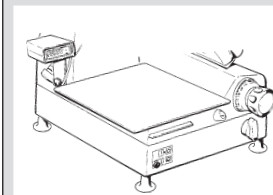
- 12 Die Messerflächen auf dieselbe Art trockenreiben.

Liste der Sonderzubehörteile

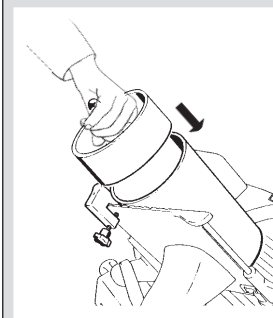
Bez. Beschreibung
Nr.



- 3 Scheibenzähler mit Vorwähler: um die gewünschte Scheibenzahl zu wählen. Wenn die gewählte Scheibenzahl erreicht wird, wird der Schlitten blockiert



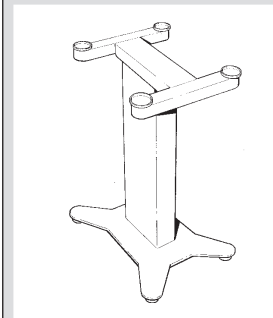
- 8 Portioniervorrichtung: Digitalanzeiger der Portionnettogewichte



- 12 Rohr aus rostfreiem Stahl auf Schneidguthalter Ø 135 mm

- 22 Rohr aus rostfreiem Stahl auf Schneidguthalter Ø 180 mm

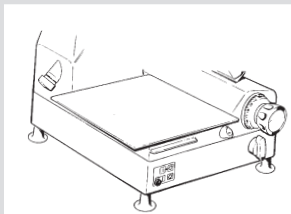
Sonderzubehör 12 - 22: Mit Schieber versehen ermöglichen sie einen schnellen Schnitt der Gemüse



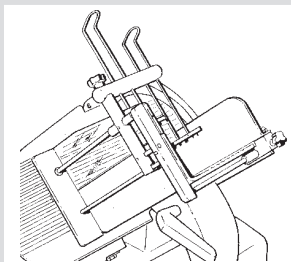
- 18 Bock für Aufschnitmaschine: um die Maschine aufzustellen, wenn man mit Aufstellfläche nicht versorgt ist.

Liste des Options

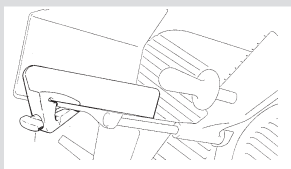
Ref. N°. Description



- 63** Schneidguthalter: Dieser abnehmbare Bestandteil verbreitert die Oberfläche des Scheibenaufnahmetablettes.



- 78** Tisch mit 2 verstellbaren Restehaltern BC2: um Produkte von verschiedenen Abmessungen gleichzeitig aufzuschneiden.



- 100** Verstellbare Schrägschnitt Rückwand mm 20 hoch

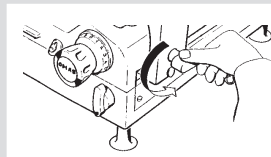
Die Sonderzubehörteile **100** anwendbar auf Schneidguthalter sind dazu benutzt, um das Schneidgut während des Schneidvorganges in der vorgesehenen Lage zu halten.

GEFAHR

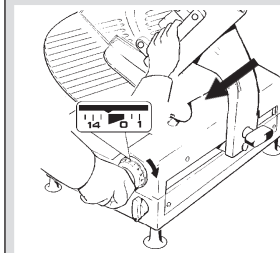
Bei der Reinigung sind an dieser Maschine schwere Verletzungen möglich: arbeiten Sie konzentriert.

Teileabnehmen

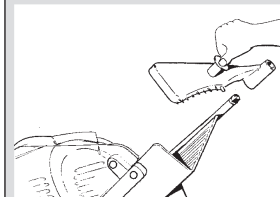
Schneidguthalter



- 1 Den Befestigungshandgriff des Schneidguthalters im Uhrzeigersinn drehen, um den Schneidguthalter zu entfernen.

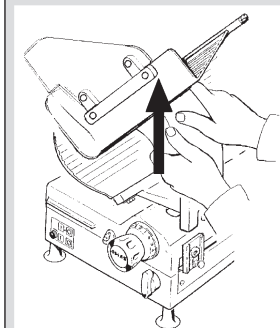


- 2 Um den Schneidguthalter abzunehmen, die Schnittstärkenkontrolle auf Null drehen.



- 3 Den Schneidguthalter zu dem Bediener bis zum Endanschlag schieben. Durch ein Klicken wird die Befestigung des Schneidguthalters angezeigt.

- 4 Den Resthalter von der Schlittführung entfernen

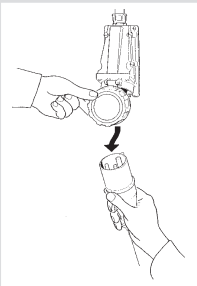


- 5 Den Schneidguthalter von dem Schlitten aufwärts heben

WICHTIG

In dieser Stellung bleibt die Schnittstärkenkontrolle auf Null blockiert.

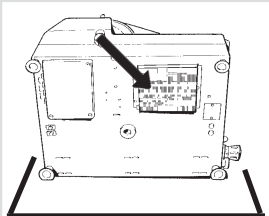
Wartung



Vor jeder Reinigungsoder Wartungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen.

Kontrolle des Lüftungsgitters

Unter der Maschine befindet sich ein Gitter für die Zwangslüftung der Motoren. Die Luftschlitze frei lassen und sie regelmäßig mit einem Pinsel reinigen.



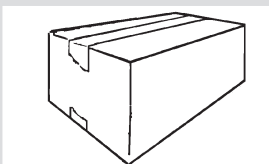
Kontrolle des Anschlußkabels

Die Abnutzung des Anschlußkabels regelmäßig überprüfen.



Ersatzteile

Im Falle von Teileersatz verwenden Sie nur originale Ersatzteile.



Reinigung

Die Maschine mindestens einmal täglich oder häufiger, wenn notwendig, reinigen.

Die Oberfläche und die zugänglichen Teile der Maschine mit einem feuchten Tuch mit Geschirrspülmittel oder einem Pinsel reinigen.

VORSICHT

Keinen Wasserstrahl benutzen

Ausserdienststellung und Beseitigung

Das auf der Maschine geklebte Symbol bedeutet, dass diese keineswegs zusammen mit den üblichen Abfaellen weggeworfen werden darf.

Die Maschine faellt unter die **Verordnung 2002/96/CE zur WEEE**, deshalb kann ihre Entsorgung nur laut dieser Verordnung erfolgen.



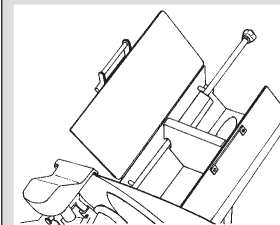
Liste des Options

Ref. N°. Description

130 Schnellmesserabnahmesystem.



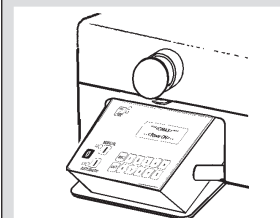
137 Zusatzmesseraustauschvorrichtung bereits mit Messer ausgeruestet, zusammen mit opt. 129



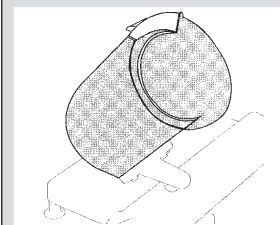
VORSICHT

Um das Messerabnehmerwerkzeug zu beseitigen, den mit den Werkzeug gelieferten Anweisungen sorgfältig folgen.

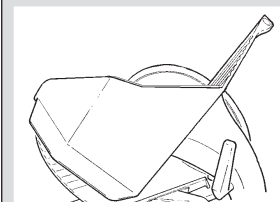
91 Gemüseschneidearm: mit Schieber versehen, um die Gemüse zu schneiden (Salat und weiche Gemüse)



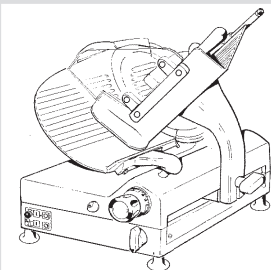
92 Programmable Portioniervorrichtung: wählt das Gewicht oder die Nummer der zu schneidenden Scheiben.



97 Teflonüberzug: um die Bewegung des Schneidgutes auf die Schnittstärkenplatte, das Messer und die Messerabdeckung zu erleichtern.



102 Schneidguthalter ganz aus Eloxaluminium

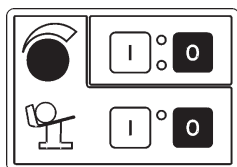


Mechanische Sicherungsvorrichtungen

Die Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 2006/42 Maschinenrichtlinie**.

Mechanische Sicherungsvorrichtungen:

- Schneidguthalter, der nur bei Schnittstärke Null bzw. bei Schnittstärkenplatte vor dem Messer abnehmbar ist; wenn der Schneidguthalter abgenommen wird, wird die Schnittstärkenplatte blockiert.
- Die an dem Schneidguthalter eingebrachten Schutzvorrichtungen vermeiden dem Benutzer eine zufällige Berührung mit dem Messer.
- Der Messerschutz ist nicht abnehmbar und schützt die Seite des Messers, die bei dem Schneiden nicht benutzt wird.
- Eine dafür geeignete Sicherungsvorrichtung ermöglicht das Messerschleifen, ohne das Messer mit den Fingern zu berühren.



Elektrische Sicherungsvorrichtungen

Die elektrischen Sicherungsvorrichtungen laut der Norm **EN 60204** sind:

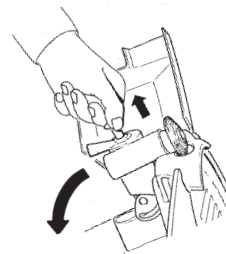
- Druckschalter EIN-AUS
- Steuerstromkreis mit Servosteuerung; bei jeder Messerblockierung soll die Maschine manuell in Betrieb gesetzt werden.
- Vorrichtung, die das Messerdrehen blockiert, wenn der Befestigungshandgriff losgemacht wird.

VORSICHT

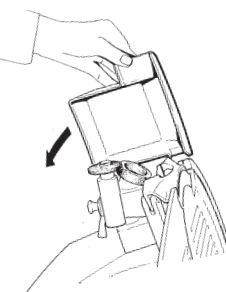
Wenn die Maschine nicht benutzt wird:

- Vergewissern Sie sich, daß sie ausgeschaltet ist
- Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen

Auf keinen Fall die Etiketten auf der Maschine entfernen; wenn beschädigt müssen sie ersetzt werden.

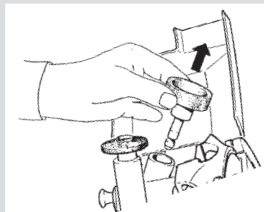


11 Den Handgriff ziehen, um der Messerschärfer in die Ausgangsstellung zu setzen.

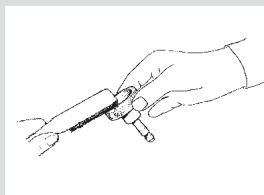


12 Die Messerschärferabdeckung niederlegen.

Reinigung der Schleifscheiben

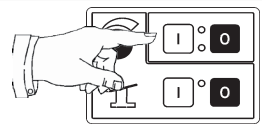


Die Schleifscheibe mit ihrem Bolzen kann von dem Messersatz leicht abgenommen werden, indem sie in Pfeilrichtung aufgehoben wird.

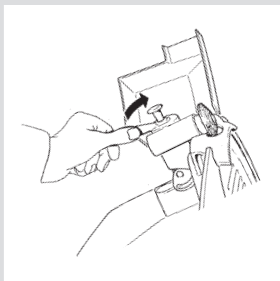


Verschmutzte bzw. verfettete Scheiben schärfen schlecht. Schmutz und eventuelle Fettsuren vor dem Schleifen mit Alkohol und der mitgelieferten Bürste beseitigen.

Beschreibung Bestandteile



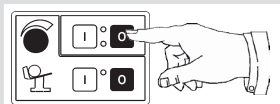
- 8 Auf den Druckknopf **I** drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen.



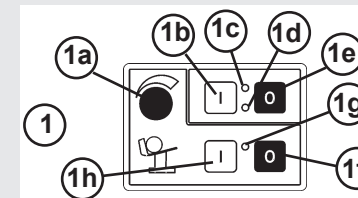
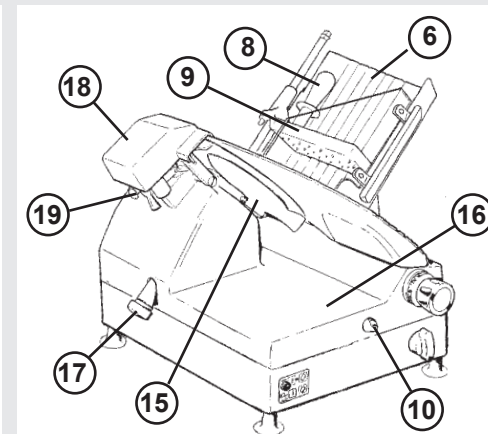
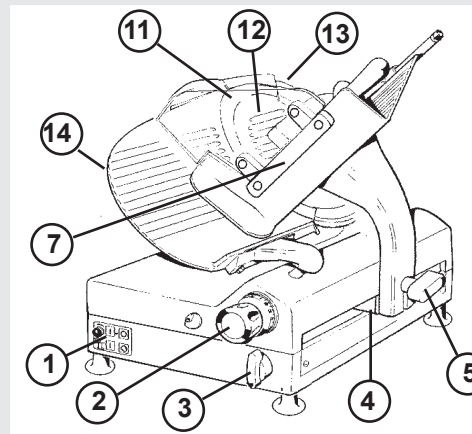
- 9 **Schleifen:** den Hebel drehen, um die beiden Schleifscheiben dem Messer zu nähern. Das Schärfen und das Schleifen werden gleichzeitig durchgeführt.

**VORSICHT**

Das Schleifen muß 10-15 Sekunde dauern.



- 10 Nach dem Schleifen auf den Druckknopf **O** drücken.



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Druckschalter EIN - AUS | 8 Restehalter |
| 1a Knopf zur Einstellung des Schlittenhubes | 9 Schieber |
| 1b Messerschalter EIN | 10 Schlittenöler |
| 1c Signallampe Messer | 11 Messer |
| 1d Netzspannung | 12 Messerabdeckung |
| 1e Messerschalter AUS | 13 Messerschutz |
| 1f Schlittenschalter AUS | 14 Schnittstärkenplatte |
| 1g Signallampe-Schlitten | 15 Abstreifer |
| 1h Schlittenschalter EIN | 16 Scheibenaufnahmetablett |
| 2 Schnittstärkenkontrolle | 17 Messerabdeckung-Handgriff |
| 3 Knopf zur Einstellung des Schlittenhubes | 18 Messerschärferabdeckung |
| 4 Schlitten | 19 Eingebauter Messerschärfer |
| 5 Schneidguthalter-Befestigungshandgriff | |
| 6 Schneidguthalter | |
| 7 Schneidguthaltersgriff | |

Teil 6

Technische Eigenschaften

- ① Messer Ø mm
- ② Schneidefähigkeit mm
- ③ Raumbedarf mm
- ④ Gewicht Kg
 - a) ohne Verpackung
 - b) mit Verpackung
- ⑤ Anwendungstemperatur
- ⑥ Scheibendicke mm
- ⑦ Messer Upm
- ⑧ Geräusch dB
- ⑨ Schutzgrad der elektrischen
Schaltung und Tastatur

		300OPTIMA MATIC CE		350OPTIMA MATIC CE	
①		300		350	
②	A	140	==	190	==
	B	250	240	250	240
	C	230	230	260	260
	D	210	230	250	240
③	E	620	670	620	660
	F	430			
	G	650	630	650	630
	H	570			
	I	700	730	760	720
	L	810	==	950	==
④	a	59		61	
	b	69		70	
⑤		+5 °C ÷ +40 °C			
⑥		0 - 14			
⑦		200			
⑧		<70			
⑨		IP 65			

Daten des Motors

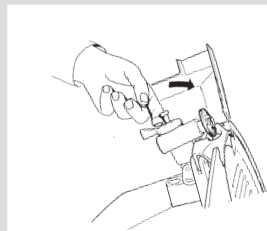
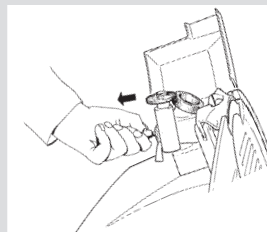
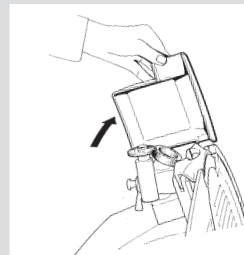
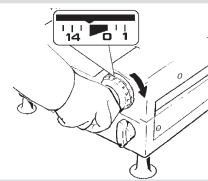
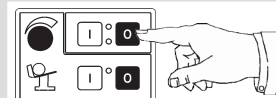
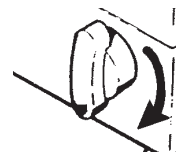
W	V	Hz	Collegamenti Connection	N° Fasi Phase N°	$\frac{n}{\text{min}}$	CL	Servizio Service	Degree of Protections IP
450	120	60		1~	1450	B	S1	33
	230	50						

Teil 9

SCHÄRFEN

GEFAHR

Die Schärfenarbeit soll während der manuellen Betriebsweise verrichtet werden.



Vor dem Messerschleifen wird es empfohlen:

- 1 Das Messer zu reinigen und die Fettspuren zu beseitigen (Teil 10).
- 2 Die Maschine auszuschalten.
- 3 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen, damit die Schnittstärkenplatte das Messer schützt.

WICHTIG

Das Messer ist immer durch die verstellbare Abdeckung geschützt

- 4 Die Messerschärferabdeckung aufheben.
- 5 Den Messerschärferhandgriff ziehen.
- 6 Den Messerschärfer nach dem Messer drehen.
- 7 Der Messerschärfer wird in der richtigen Stellung befestigt.

Messerschleifen

Das Schleifen ist erforderlich, wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist.

Die zeitliche Abstände sind abhängig von der Abnutzung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidgutes. Nur Fachpersonal darf das Messer schleifen.

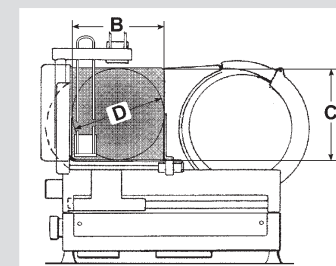
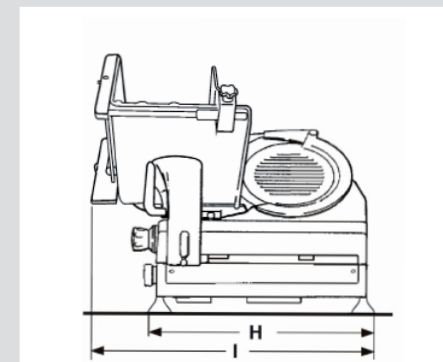
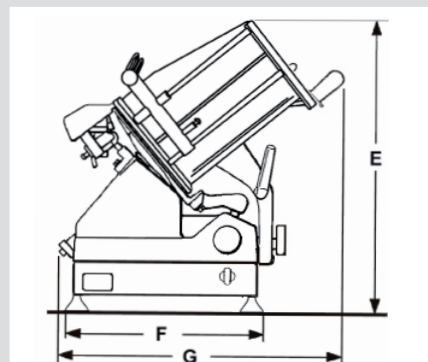
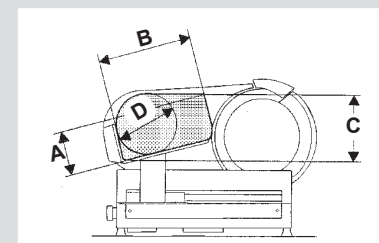
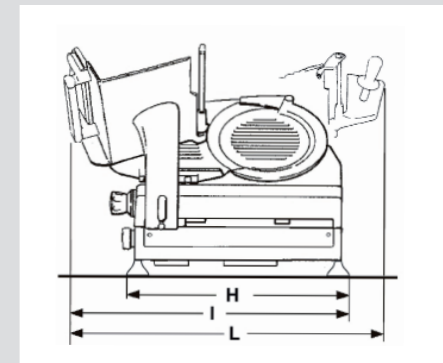
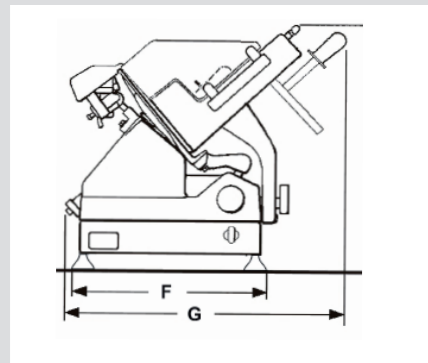
Das Messer ersetzen, wenn sein Durchmesser 10 mm kleiner als die ursprüngliche Abmessung ist (**Teil 6**).

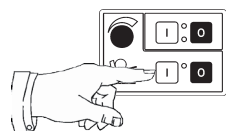
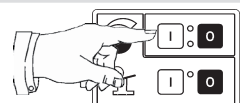
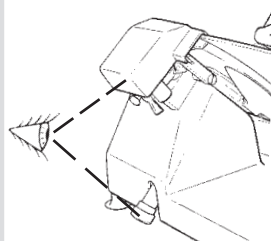
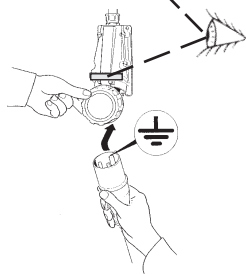
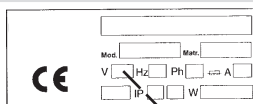
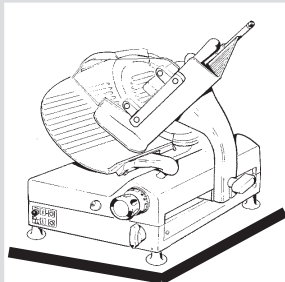
ACHTUNG

Der ersatz des Messer auszuwechseln ist eine gefährliche operation.

Wenn das Schleifen nicht zufriedenstellend ist, ersetzen sie die steinen.

Einen Technischen Kundendienst Anrufen.





Installation

Die Aufschnittmaschine muß auf eine stabile, waagerechte und rutschfeste Aufstellfläche gestellt werden, die das Gewicht der Maschine stützen kann (**Teil 6**).

Die Höhe der Aufstellfläche soll etwa 800 mm sein.

Prüfen Sie, daß keine Hindernisse beim Lauf des Schlittens auftreten und daß die Ware leicht aufladbar ist (**Teil 6**).

VORSICHT: Um jede uerbliche Gefaehr fuer Benutzer zu vermeiden, geben sie Aufschnittmaschine genug Raum zwischen Schlitten und Wand.

Reinigung

Reinigen Sie die Maschine von dem Schutzöl, bevor den Stecker in die Steckdose einzustecken.

Achten Sie auf die Hinweise des **Teil 10**.

VORSICHT

Die Aufstellfläche muß immer rein sein.

Anschluß

Die Maschine muß in der Nähe einer Steckdose installiert werden. Vor Anschluß der Maschine an das Stromnetz ist zu prüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen.

Die Maschine muß geerdet werden.

1 Den Stecker in die Steckdose einstecken.

2 Den Messerabdeckung-Handgriff zuschrauben.

3 Den Messerschärfer senken und den Schutz zumachen.

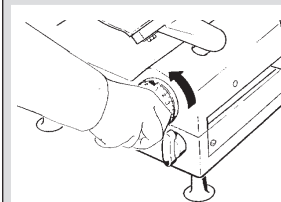
Manuelle Betriebsweise

a) Auf den Druckknopf **I** drücken, um das Messer in Betrieb zu setzen.

Automatische Betriebsweise

a) Sieh manuelle Betriebsweise.

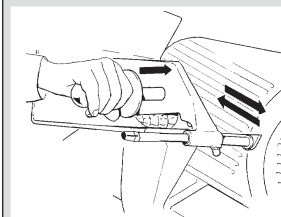
b) Auf den Druckknopf **I** drücken, um den Schlitten in Betrieb zu setzen.



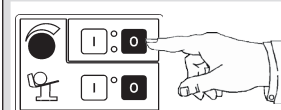
6 Die gewünschte Schnittstärke einstellen.



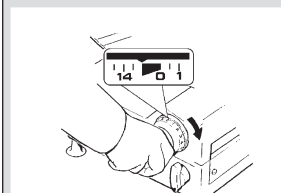
7 Durch den Druckknopf **I** die Maschine einschalten.



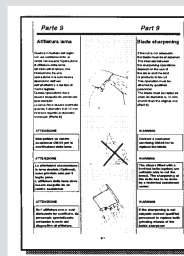
8 Mit einem leichten Druck auf das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte, den Schneidguthalter bis Endanschlag oftmals hin- und herschieben.



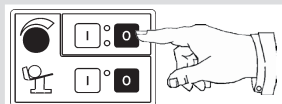
Um auszuschalten, Druckknopf **O** drücken. Die Schnittstärkekontrolle auf Null stellen, den Schlitten zum Bediener schieben und das Schneidgut abnehmen.



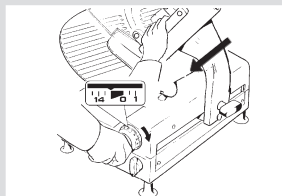
Messerschleifen



Wenn das Schneidgut regelmäßig aufgeschnitten wird, soll das Messer wie im **Teil 9** angegeben geschärft werden



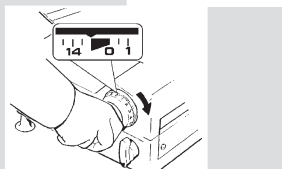
Um auszuschalten, Druckknopf 0 drücken. Die Schnittstärkekontrolle auf Null stellen, den Schlitten zum Bediener schieben und das Schneidgut abnehmen.



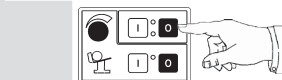
Einlegung des Schneidgutes (Letzte Teile)

VORSICHT

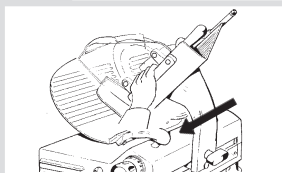
Auf keinen Fall das Schneidgut mit den Händen zum Messer vorschieben. Achten Sie sorgfältig auf diese Hinweise:



1 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen. Die Aufschnittmaschine muß ausgeschaltet sein.



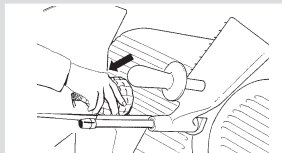
2 Den Schlitten zum Bediener schieben.



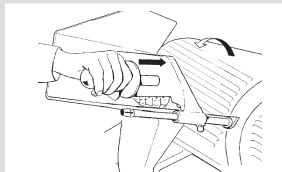
3 Den Restehalter am Handgriff ganz nach außen schieben und aufheben.



4 Das Schneidgut gegen die Schlittenwand und die Schnittstärkenplatte einlegen.



5 Mit dem Restehalter das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte vorschieben.



Betriebsweise und Gebrauch der Aufschnittmaschine

Zulässiges Schneidgut: Wustwaren aller Art, chinken, Fleisch, Käse und Brot.

Für Brot und Käse wird der Teflonüberzug (Sonderzubehör 97) empfohlen.

VORSICHT

Es dürfen nicht geschnitten werden:

- Non food Artikel
- Waren mit Knochen
- gefrorene Ware

Automatische Betriebsweise

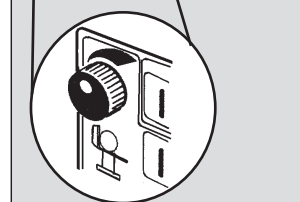
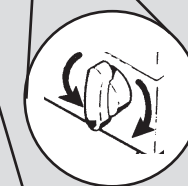
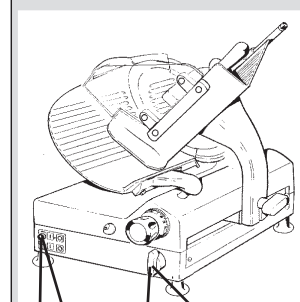
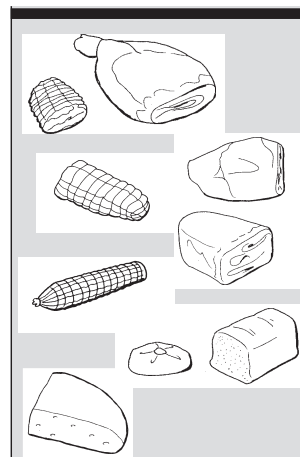
Den Schlittenauslösungsgriff gegen den Uhrzeigersinn um 180° drehen. Während der manuellen Betriebsweise ist es möglich, die Schnittauflänge zu ändern, um sie den Abmessungen des Schneidgutes anzupassen.

Um den Schneidguthalterslauf zu verlängern oder zu verkürzen, den Knopf für Schneidguthalterslaufregelung im Uhrzeigersinn, bzw. gegen den Uhrzeigersinn drehen. Abgesehen von dem gewählten Schnittlauf wird der Schneidguthalter immer in Einlegungsstellung des Schneidgutes (gegen den Benutzer) blockiert, wenn auf den Druckknopf AUS des Schneidguthalters gedrückt wird. Die Maschine ist mit zwei unabhängigen Motoren versehen: ein Motor für das Messer und ein Motor für den Schneidguthalter, um den Lauf am besten einzustellen.

Die getrennten Funktionen ermöglichen einen präziseren Schnitt des Schneidgutes.

Manuelle Betriebsweise

Den Schneidguthaltersauslösungsgriff im Uhrzeigersinn um 180° drehen.



Einlegung des Schneidgutes

- 1 Prüfen Sie, ob die Aufschnittmaschine ausgeschaltet ist und ob die Schnittstärkenkontrolle auf Null gestellt worden ist.
- 2 Den Schlitten zum Bediener schieben
- 3 Den Restehalter am Handgriff ganz nach außen schieben und aufheben.
- 4 Das Schneidgut gegen die Schlittenwand und die Schnittstärkenplatte einlegen.
- 5 Den Restehalter auf das Schneidgut weit von der Schnittstärkenplatte legen. Durch Schwerkraft wird das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte zugeführt, welches das Schneiden erleichtert.
- 6 Die gewünschte Schnittstärke einstellen.

Automatische Betriebsweise

- 7 Den Schlittenauslösungsgriff gegen den Uhrzeigersinn um 180° drehen
- 8 Auf den Druckknopf **I** drücken, um das Messer in Betrieb zu setzen
- 9 Auf den Druckknopf **I** drücken, um den Schneidguthalter in Betrieb zu setzen.

- 10 Um den Schlittenlauf an den Abmessungen des Schneidgutes anzupassen, den Knopf für Schlittenlaufregelung im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Lauf zu verlängern bzw. zu verkürzen.

GEFAHR

Wenn die Maschine in Betrieb ist, den Schlitten oder den Schneidguthalter mit den Händen nicht berühren.

Am Ende der Schnitтарbeit auf den Druckknopf **O** drücken, um den Schneidguthalter zu blockieren.

Das Messer bleibt in Betrieb während der Schneidguthalter am Endanschlag gegen den Benutzer blockiert wird. Die Maschine kann mit einem neuen Schnittprozess beginnen.

Wenn auf den Druckknopf **O** gedrückt wird, wird der Schneidguthalter in der Stellung blockiert, in der er sich findet.

Manuelle Betriebsweise

- 1 Den Schlittenauslösungsgriff im Uhrzeigersinn um 180° drehen.
- 2 Auf den Druckknopf **I** drehen, um das Messer in Betrieb zu setzen.
- 3 Mit beständiger Geschwindigkeit das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte drücken und den Schneidguthalter oftmals hin-und herschieben.