

**F350 VO**

**F370 VO**

**DE**

**Hinweise für die Nutzung und Wartung**

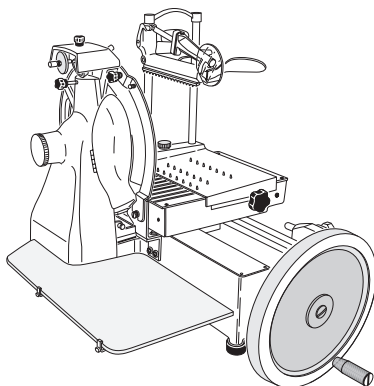


# INHALTSVERZEICHNIS

- TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN .....	seite. 3
- PLATZBEDARF .....	4
1.1 - ZWECK DES BEDIENUNGSHANDBUCHES .....	5
1.2 - EINSICHTNAHME UND AUFBEWAHRUNG DES BEDIENUNGSHANDBUCHES.....	5
1.3 - BENUTZUNGSHINWEISE .....	6
1.4 - KORREKTER BETRIEB DER AUFSCHNITTMASCHINE .....	7
1.5 - GARANTIE UND VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS .....	8
1.6 - IDENTIFIKATION DER AUFSCHNITTMASCHINE .....	8
1.7 - ÖFFNEN DER VERPACKUNG .....	9
2.1 - BESCHREIBUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE .....	10
3.1 - INSTALLIERUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE .....	12
3.2 - MONTAGE DER HANDRAD UND DER BEDIENUNGSGRIFF .....	13
3.3 - BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGEN.....	15
4.1 - VERWENUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE .....	17
4.2 - LADEN DER WARE AUF DIE SCHNEIDGUTAUFBLAGE.....	17
4.3 - SCHNEIDEN DER WARE .....	18
5.1 - REINIGUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE .....	21
5.2 - REINIGUNG DES MESSERS .....	22
5.3 - REINIGUNG DER MESSERABDECKUNG .....	23
5.4 - REINIGUNG DES AUFNAHMETELLERS.....	23
6.1 - REGELMÄSSIGE WARTUNG .....	24
6.2 - SCHMIEREN DER FÜHRUNGEN FÜR SCHLITTEN UND SCHNEIDGUTAUFBLAGE UND DIE SCHMIERSTELLEN .....	25
6.3 - SCHÄRFEN DES MESSERS.....	27
6.4 - SCHMIEREN DER KETTE UND DES KEGELRADPAARES .....	30
7.1 - AUSSERBETRIEBNAHME DER AUFSCHNITTMASCHINE .....	31
8.1 - STÖRUNGEN, URSACHEN UND BEHEBUNG .....	32
- ERSATZTEILE .....	33
- ANWEISUNGEN ZUR BEHANDLUNG NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER .....	42

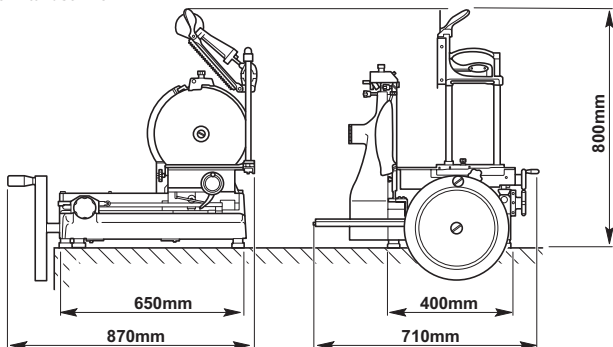
# TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F350 VO	F370 VO
• Durchmesser des Messers ..... mm	350	370
• Schneiddicke..... mm	0 ÷ 2,7 (9 positionen)	0 ÷ 2,7 (9 positionen)
• Nutzschnitt		
- Länge ..... mm	270	270
- Höhe ..... mm	240	250
• Auflagenvorlauf ..... mm	320	320
• Gewicht		
- Aufschnittmaschine ..... kg	81	81
- Sockel (optional) ..... kg	58	58

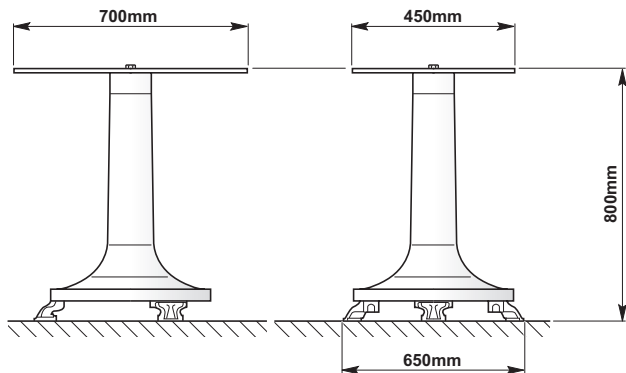


## PLATZBEDARF

Aufschnittmaschine




Sockel (optional)




## 1.1 - ZWECK DES BEDIENUNGSHANDBUCHES


- Das vorliegende Dokument ist ergänzender Teil der Maschine und muss sorgfältig zwecks weiterer Einsichtnahmen aufbewahrt werden.
- Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen zur Installation, Benutzung und Wartung der Aufschnittmaschinen mit Handrad Modell **F350 VO - F370 VO**.
- Der Zweck des vorliegenden Bedienungs- und Wartungshandbuches ist, dem Benutzer eine sichere Bedienung der Aufschnittmaschine zu ermöglichen und die Zuverlässigkeit derselben auf Dauer zu gewährleisten.


 **Die in den vorliegenden Anleitungen enthaltenen Anweisungen aufmerksam lesen, da sie wichtige Hinweise auf die Sicherheit bei Installation, Benutzung und Wartung liefern.**

## 1.2 - EINSICHTNAHME UND AUFBEWAHRUNG DES BEDIENUNGSHANDBUCHES

 **Dieses Handbuch für jede weitere Einsichtnahme sorgfältig aufbewahren.**

- Das vorliegende Handbuch **MUSS** für die gesamte Lebensdauer der Aufschnittmaschine aufbewahrt werden und, falls notwendig (im Falle von Beschädigung, die auch nur teilweise die Einsichtnahme mindert), muss der Benutzer ein neues Handbuch beim Hersteller anfordern.
- Im Falle des Weiterverkaufs der Aufschnittmaschine muss dem neuen Eigner auch das vorliegende Handbuch mit übergeben werden.

 *Bei Zweifeln bezüglich des Inhaltes des Bedienungshandbuches oder zwecks Klarstellungen unverzüglich den Hersteller oder den vertraglichen Kundendienst kontaktieren und dabei die Nummer des Kapitels angeben, das von Interesse ist.*


 **Der auch nur teilweise Nachdruck oder der Vertrieb des vorliegenden Handbuches ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.**




**Für eventuelle Bestellungen von „Ersatzteilen“ NICHT die in diesem Handbuch angegebene Nummernfolge berücksichtigen, sondern sich nur auf die Detailzeichnung „Ersatzteile“ (S. 33) beziehen.**


### 1.3 - BEDIENUNGSHINWEISE


- Vor jeder Benutzung die mechanische Unversehrtheit der Aufschnittmaschine prüfen. Die Bestandteile dürfen keine Beschädigungen oder Risse aufweisen. Falls wie oben auftreten sollte, die Aufschnittmaschine **NICHT** benutzen, sondern einer vertraglichen Kundendienstwerkstatt zur notwendigen Durchsicht übergeben.

 **Die Aufschnittmaschine darf nicht von Personen (einschl. Kindern) mit reduzierten physischen und psychischen Fähigkeiten oder ohne jede Erfahrung und Einweisung benutzt werden, ausser, dass sie von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder angeleitet werden.**

 **Kinder und Minderjährige müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit der Aufschnittmaschine spielen.**


 **Das Messer ist sehr scharf und muss mit grösster Sorgfalt gehandhabt werden.**

 *Das Messer nicht durch Schneiden von harten Teilen (Knochen usw.) beschädigen.*


 *Wenn die Abmessungen des zu schneidenden Lebensmittels grösser als die unter „Nutzschnitt“ in der Tabelle auf S. 5 angegebenen sind, die Abmessungen reduzieren, um in Sicherheit zu arbeiten.*

Für eine sichere Benutzung die folgenden Hinweise beachten:

- Die Maschine entsprechend den Anweisungen wie unter Kapitel "Installation" aufstellen.
- Die Maschine in einem Bereich ausserhalb des Zugangs von Personal installieren, das nicht für die Arbeit mit dieser zuständig ist, vor allem von Minderjährigen.

 **Bei der Benutzung der Maschine konzentriert bleiben und sich nicht ablenken lassen.**

- Keine weite Kleidung oder solche mit offenen Ärmeln tragen; falls notwendig, eine geeignete Haube zum Verdecken der Haare benutzen.
- Während des Schneidens niemand in die Nähe der Aufschnittmaschine lassen, insbesondere in die Nähe des Messers.
- Nicht die Schilder an der Maschine entfernen, verdecken oder ändern; im Falle von Beschädigung derselben diese umgehend austauschen.

 **Nicht die Schutzvorrichtungen entfernen und die mechanischen Schutzvorrichtungen weder ändern noch ausschalten.**

- Nur Produkte der erlaubten Art aufschneiden und keinen Versuch des Schneidens von Produkten des nicht zulässigen Typs unternehmen (s. Kapitel 1.4).
- Den Auflagebereich des aufgeschnittenen Produktes, den Bereich um die Aufschnittmaschine und den Fussboden um den Bediener immer sauber und trocken halten.
- Die Aufschnittmaschine nicht als Ablage benutzen und keine fremden Gegenstände ablegen, die nicht zum Schneidbetrieb gehören.
- Bei nicht einwandfreiem Betrieb, Verdacht auf Bruch, nicht korrekte Bewegungen, fremde Geräusche usw. sofort die Maschine abschalten und die Hilfe des Kundendienst/Fachpersonals anfordern.

 **Zu Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer schnittsichere und reissfeste Schutzhandschuhe benutzen.**

- Das aufzuschneidende Schneidgut nur bei vollkommen zurückgezogener Auflage (entfernt von dem Messer) und dem ganz zum Bediener verschobenen Schlitten auflegen und entnehmen.



**KEIN Schneidzubehör verwenden, das nicht vom Hersteller der Aufschnittmaschine geliefert wurde.**



*Für jeden aussergewöhnlichen Wartungseingriff (Austausch der Kette, des Messers usw.) sich an den Hersteller oder an Personal der vertraglichen Kundendienstes wenden.*

## 1.4 - KORREKTE BENUTZUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

- Die Aufschnittmaschine ist nur zum Schneiden von Lebensmitteln vom Typ und von Abmessungen bestimmt, wie sie in dem vorliegenden Bedienungshandbuch angegeben sind.



**Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die sich aus unsachgemässer Benutzung oder durch Personal ergeben, das nicht das Handbuch gelesen und verstanden hat; aus selbst durchgeführten Änderungen und/oder Reparaturen; aus der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder die nicht für das Maschinenmodell, das den Gegenstand des vorliegenden Bedienungshandbuches bildet, vorgesehen sind.**

### Die Produkte, die geschnitten werden können, sind folgende:

- Alle Typen von Wurst (gekocht, roh, geräuchert).
- Fleisch ohne Knochen (gegart oder roh mit einer Temperatur von nicht unter +3°C).
- Brot und Käse (natürlich Schnittkäse wie Schweizer, Butterkäse usw.).

### Die NICHT zu schneidenden Produkte, weil sie den Bediener verletzen und die Aufschnittmaschine beschädigen könnten, sind:

- Gefrorene und tiefgekühlte Lebensmittelprodukte.
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch).
- Jedes andere Produkt schneidbarer Art, aber nicht als Lebensmittel bestimmt.



**Auf keinen Fall versuchen, die nicht geeigneten Produkte aufzuschneiden.**

## 1.5 - GARANTIE UND GEWÄHRLEISTUNG DES HERSTELLERS

- Die den Gegenstand des vorliegenden Bedienungshandbuches bildende Aufschnittmaschine ist durch eine Garantie abgedeckt, wie in dem beiliegenden Garantieschein angegeben ist.
- Die Garantie für den einwandfreien Betrieb und die volle Eignung der Aufschnittmaschine für den vorgesehene Betrieb ist gebunden an die korrekte Einhaltung von allem, was in dem Bedienungshandbuch beschrieben ist.

Der Hersteller lehnt jede direkte oder indirekte Verantwortung für Schäden ab, die verursacht sind durch:

- Nichtbeachtung der Anweisungen in dem vorliegenden Bedienungshandbuch.
- Benutzung der Aufschnittmaschine durch Personal, das den Inhalt dieses Handbuches nicht gelesen oder nicht voll verstanden hat.
- Benutzung, die nicht den am Aufstellungsort gültigen spezifischen Vorschriften entspricht.
- An der Maschine durchgeführte Änderungen und/oder Reparaturen, die nicht genehmigt waren.
- Verwendung von nicht vom Hersteller gelieferten Zubehör oder von nicht Originalersatzteilen.
- Aussergewöhnliche Vorkommnisse.

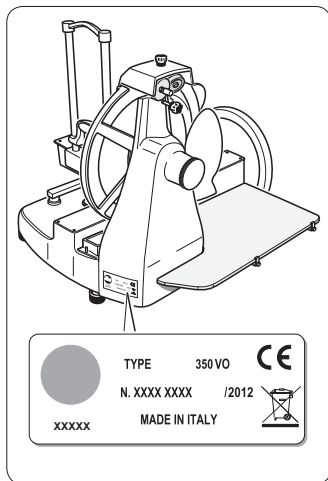


*Der Weiterverkauf der Aufschnittmaschine macht automatisch die Verantwortung des Herstellers nichtig, wenn nicht das vorliegende Bedienungshandbuch mitgeliefert wird.*

- Der Originaltext des vorliegenden Handbuches in Italienisch bildet die einzige Grundlage zur Lösung eventuellen, durch Interpretationsfehler entstandenen Streitigkeiten.

## 1.6 - IDENTIFIKATION DER AUFSCHNITTMASCHINE

- Die Aufschnittmaschine, Gegenstand des vorliegenden Bedienungshandbuches, wurde entwickelt und hergestellt unter Einhaltung der gültigen Europäischen Richtlinien, und die Markierung CE beweist die Konformität. Insbesondere entspricht die Aufschnittmaschine der Europäischen Richtlinie EN 1947 (für als anwendbar gehaltene Eigenschaften).
- Das Datenschild ist am Sockel der Aufschnittmaschine angebracht, wie in Abbildung 1 gezeigt ist.



**Abb. 1 - Datenschild**



*Das Datenschild darf NICHT entfernt werden und muss immer gut lesbar sein. Im Falle von Verschleiss oder Beschädigung hat der Benutzer die Pflicht, durch Kontaktieren des Herstellers der Aufschnittmaschine für den Austausch zu sorgen.*



## 1.7 - ÖFFNEN DER VERPACKUNG

- Bei Lieferung der Aufschnittmaschine prüfen, ob die Verpackung unversehrt ist; andernfalls sofort den Spediteur oder den Gebietsvertreter informieren.

Zum Herausnehmen der Aufschnittmaschine aus der Verpackung wie folgt vorgehen:

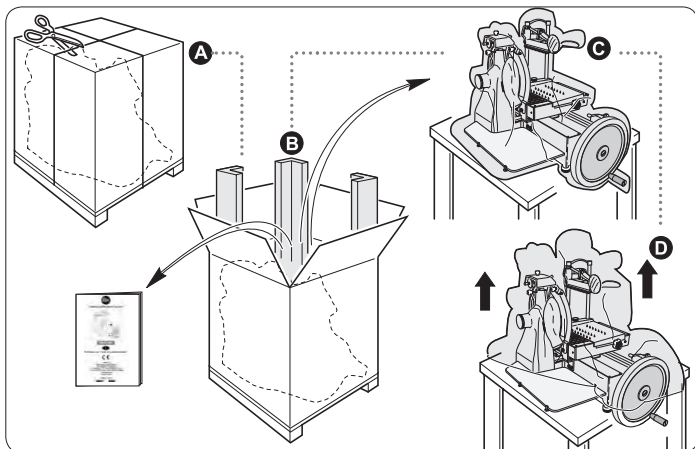
- Die Plastikbänder aufschneiden und entfernen.
- Den Karton öffnen und das Bedienungshandbuch herausnehmen.
- Vorgehen wie nachstehend beschrieben.
  - Die Schutzabdeckungen (aus Pappe) im Inneren des Kartons herausnehmen.
  - Sorgfältig die Maschine anheben und auf einer festen Unterlage absetzen.
  - Den um die Aufschnittmaschine angebrachten transparenten Beutel entfernen.
  - Das Vorhandensein und die Unversehrtheit aller in dem

Frachtdokument und in dem vorliegenden Bedienungshandbuch angegebenen Teile prüfen.

- Wenn Anomalien festgestellt werden, wie z.B.:
  - beschädigungen an Struktur oder Verkleidung;
  - nicht funktionierende oder defekte Bedienungen;
  - fehlende Teile oder andere;
 umgehend den Spediteur, den Hersteller und den technischen Kundendienst benachrichtigen.
- Das Verpackungsmaterial (Bänder, Pappe, Polystirol, Polyäthylenbeutel usw.) entsorgen.



*Die Verpackungsteile (Bänder, Pappe, Polyäthylen usw.) gehören zum normalen Hausmüll und können problemlos entsorgt werden.*



**Abb. 2 - Auspacken der Aufschnittmaschine**



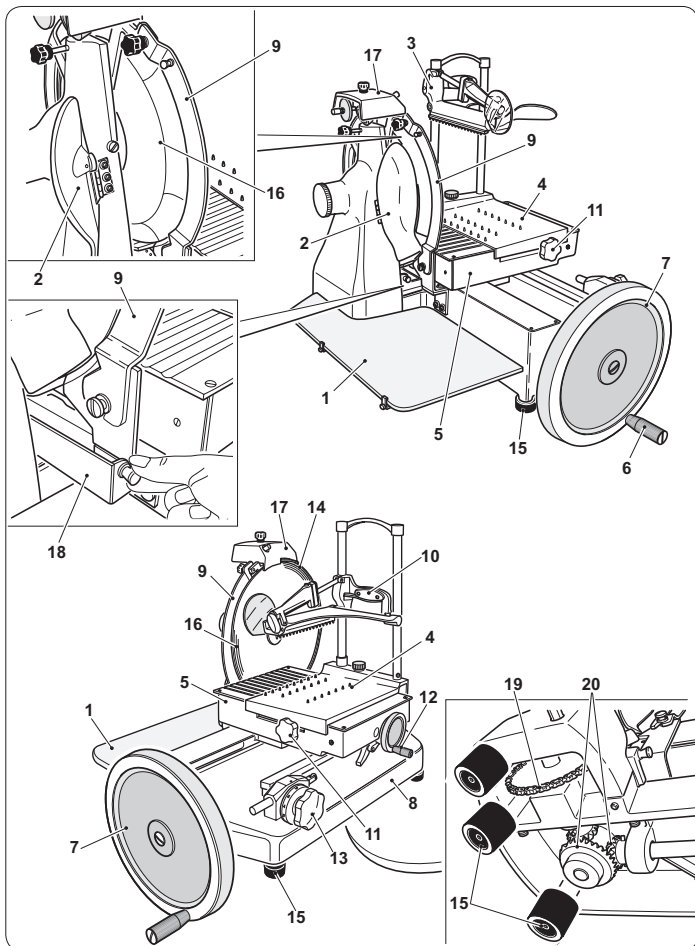
*Es wird auf jeden Fall empfohlen, das Material getrennt (Mülltrennung) zu entsorgen, und zwar entsprechend den gültigen Vorschriften für ein geeignetes Recycling.*



**KEIN VERPACKUNGSMATERIAL IN  
DER UMWELT VERSTREUEN!**

## **2.1 - BESCHREIBUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE**

1. Scheibenablage
2. Scheibenhalter
3. Schneidgutandrücker
4. Verschiebbare Schneidgutauflage
5. Schlitten
6. Handradgriff
7. Handrad
8. Sockel
9. Messerschutz
10. Hebel Senkrechtverschiebung  
Schneidgutandrücker
11. Griff Schnellvorschub der verschiebbaren Schneidgutauflage
12. Handrad für Vorschub verschiebbare Schneidgutauflage
13. Skalengriff für Schneiddicke
14. Messerabdeckring
15. Stellfuss
16. Messer
17. Haube mit Schleifapparat
18. Aufnahmeschale
19. Kette f. Messerbewegung
20. Kegelradpaar



**Abb. 3 - Beschreibung der Teile**

### 3.1 - INSTALLIERUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

- Die Aufschnittmaschine an der ihr zugedachten Stelle positionieren.

#### Verwendung des Sockels (optional) (Abb. 4).

- Bei Verwendung des Sockels (optional), wird dieser auf dem Fussboden aufgestellt und sich vergewissert, dass er eben steht und alle drei Füße korrekt auf dem Boden aufliegen.
- Vorsichtig die Aufschnittmaschine anheben und auf dem Sockel positionieren.

**!** Sich vergewissern, dass alle Füße der Aufschnittmaschine korrekt auf der Fläche des Sockels aufliegen.

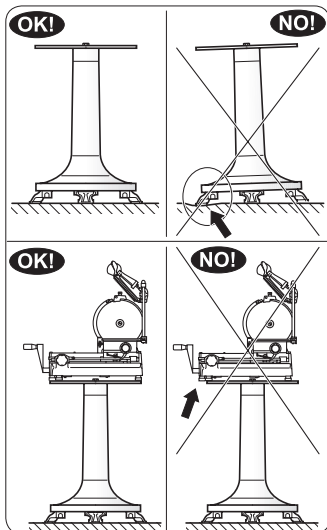


Abb. 4 - Benutzung des "Sockels"

#### Positionierung der Aufschnittmaschine (Abb. 5)

- Wird kein Sockel (optional) benutzt, muss die Aufschnittmaschine vorsichtig angehoben und auf einer ebenen (Abb. 5), trockenen und für das Gewicht derselben und der zu schneidenden Ware geeigneten Fläche positioniert werden (s. „Technische Eigenschaften“).



*Sich vergewissern, dass keine Hindernisse für die Bewegung des Handrades, den Lauf des Schlittens und für das Laden des Schneidgutes vorhanden sind.*

**!** Sich vergewissern, dass alle Füße der Aufschnittmaschine korrekt auf der Fläche aufliegen.

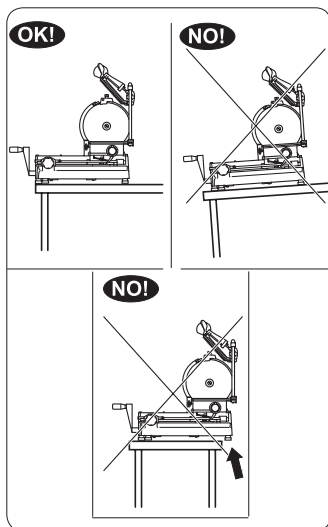


Abb. 5 - Positionierung der Aufschnittmaschine

### 3.2 - MONTAGE DER HANDRAD UND DER BEDIENUNGSGRIFF

Aus Transportgründen wird der Bedienungsgriff (6) getrennt geliefert, während das Handrad (7) für besondere Bedingungen für Transport- und/oder Verpackung abgenommen werden kann. Zur Montage der Teile wie folgt vorgehen:

- Bewegen des Schlittens (5) so weit wie möglich in Richtung des Bedieners.

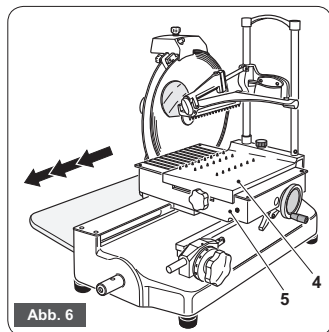


Abb. 6

- Den Kegelstift (30) aus der Handradwelle (31) herausziehen.

**! Mit Hilfe eines Hammers auf den Kegelstift (30) am kleineren Durchmesser schlagen.**

- Den Abstreifer (32) auf die Welle des Handrades (31) setzen.

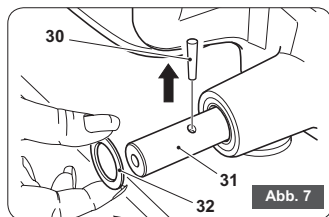


Abb. 7

- Schwungrad Handrad (7), so daß das Befestigungsloch (x) des Bedienungsgriff (6) in der oberen linken bezüglich der Achse der Bohrung für die Befestigungskegelstift (8) angeordnet ist.



*Die korrekte Übereinstimmung der Bohrungen von Handrad und Welle prüfen.*

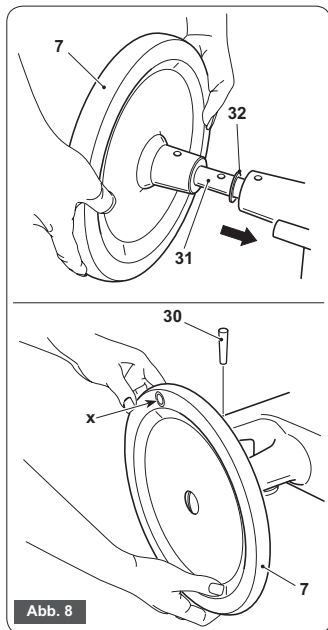
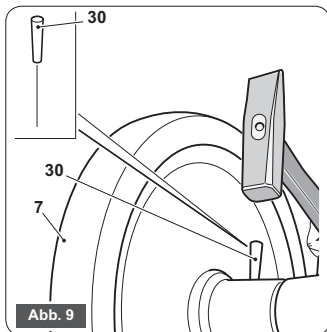


Abb. 8

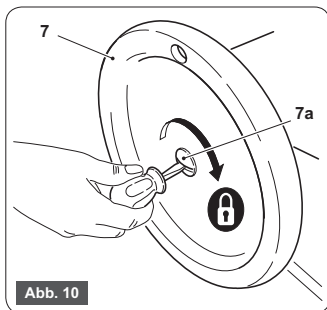
- Den Kegelstift (30) in die Bohrung der Muffe einsetzen.

>>>>>

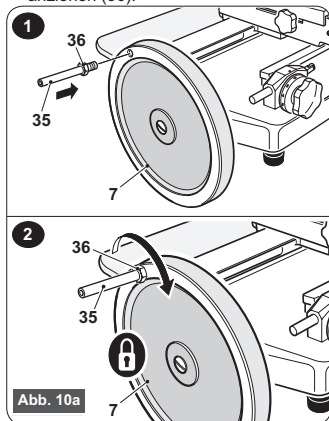
- Den Kegelstift (30) mit Hilfe eines Hammers **vollkommen** einschieben.



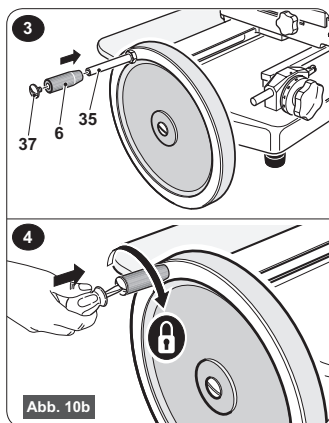
- Die Schraube (7a) festziehen.



- Den Zapfen (35) mit Mutter (36) in das Handrad (7) schrauben; die Mutter anziehen (36).



- Den Griff (6) auf den Zapfen (35) setzen und die Schraube (37) festziehen.



### 3.3 - BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGEN

#### Handrad

Die Umdrehung des Handrades (7) durch den Griff (6) in Uhrzeigerichtung bestimmt die Bewegung des Schlittens (5) mit der Schneidgutauflage (4) und gleichzeitig die Umdrehung des Messers (16).

#### Skalengriff für Scheibendicke

Durch Drehen des Griffes (13) in Uhrzeigerichtung ist es möglich, die Dicke der zu schneidenden Scheibe zu erhöhen, umgekehrt in Gegenuhzeigerichtung zu verringern.

Der Griff (13) ist mit einer Skala von „0“ bis „9“ (Stärke 2,7 mm) versehen.

#### Handrad für Vorschub verschiebbare Schneidgutauflage

Der Handrad (12) räumt das Annähern oder Entfernen des Warentallers (4) an das/von dem Messer (16). Zu verwenden auch für kleine Verschiebungen der Schneidgutauflage (4).

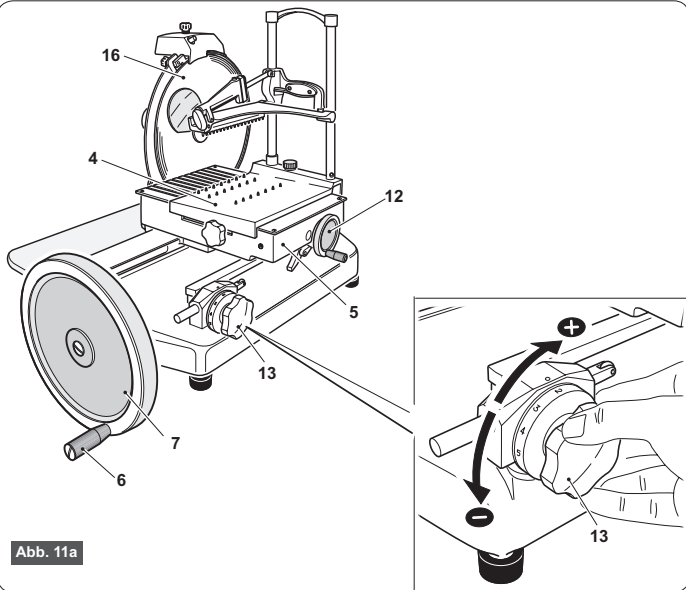


Abb. 11a

Abb. 11a - Bedienelemente

### Griff Schnellvorschub der verschiebbaren Schneidgutauflage

Durch Drehen des Griffes (11) in Uhrzeigerichtung und Festhalten in der Position ist es möglich, die Schneidgutauflage (4) (mit Schneidgut) schnell dem Messer (16) zu nähern oder von diesem zu entfernen.



*Der Vorgang ist schneller als der mit der Handrad (12) durchführbare.*

### Hebel vertikale Verschiebung des Schneidgutandrückers.

Halten Sie die unteren Hebel der vertikalen Bildlauf-Knopf (10) ist es möglich, den Presser (3) schnell anzuheben oder zu senken.

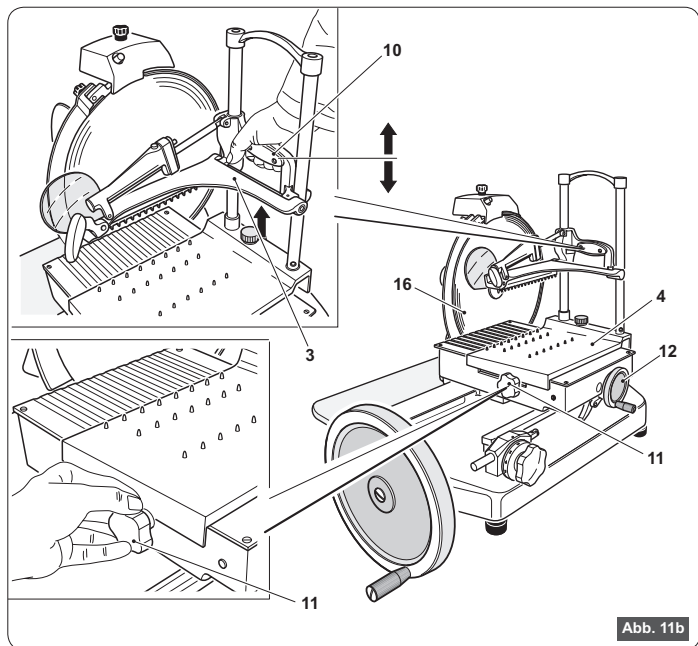


Abb. 11b

**Abb. 11b - Bedienelemente**



#### 4.1 - BENUTZUNG DES SCHLEIFAPPARATES

##### **! ACHTUNG:**

- **NICHT** die Aufschnittmaschine bedienen, wenn man nicht in einer einwandfreien körperlichen und psychischen Verfassung ist.
- **NIEMAND** erlauben, sich während des Betriebes zu nähern.
- Während des Ladens/Entladens des Schneidgutes auf die/von der Auflage und während des Schneidvorgangs äusserst aufmerksam arbeiten.

Sich **NICHT** ablenken lassen!

#### 4.2 - LADEN DES SCHNEIDGUTES AUF DIE SCHNEIDGUTAUFLEGE

- Durch Betätigung des Handrades (7) den Schlitten (5) ganz nach vorn bringen (zum Bediener hin).

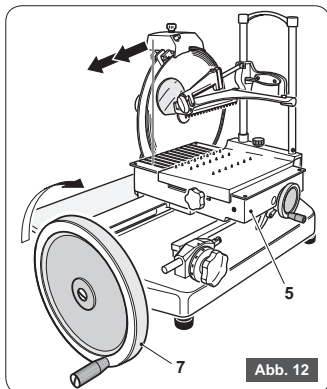


Abb. 12

- Zum Annähern des Warentellers (4) (mit Ware) an das Messer auf dem Handrad (12) oder auf des Griff Schnellvorschub der verschiebbaren Schneidgutauflege (11).

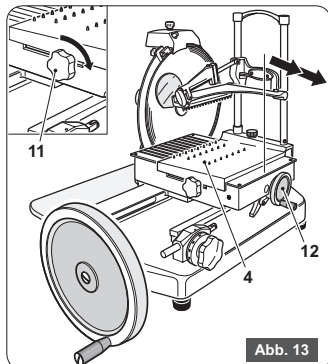


Abb. 13

- Die zu schneidende Ware auf die Schneidgutauflege (4) legen und mit dem Schneidgutandrücker (3) blockieren (dass sie sich nicht bewegt) und die Höhe regulieren.

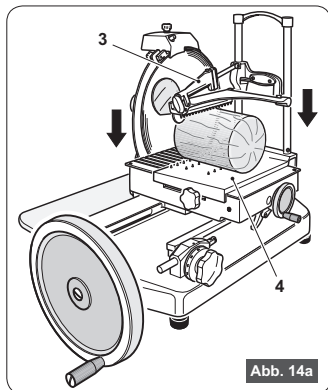
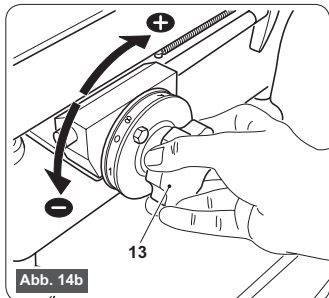


Abb. 14a



Wenn das Schneidgut nicht gut auf der Auflage blockiert ist, könnte die Maschine unregelmässige Scheiben schneiden.

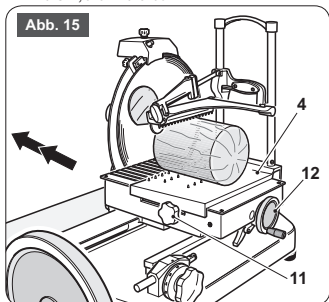
- Durch Drehen des Griffes (13) die gewünschte Scheibendicke einstellen.



- Die Schneidgutauflage (4) (mit Schneidgut) heranführen (an das Messer) und dazu auf dem Handrad (12) oder auf des Griff Schnellvorschub der verschiebbaren Schneidgutauflage (11).



Die Schneidgutauflage (4) an das Messer bringen und darauf achten, dass zwischen dem Schneidgut und dem Messer ein Abstand von 0,5 cm bis 1,0 cm bleibt.



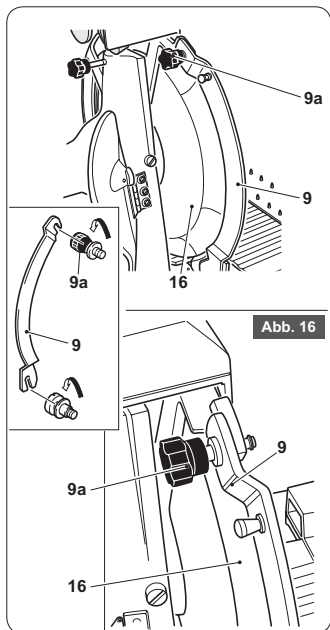
### 4.3 - SCHNEIDEN DER WARE

- Den Messerschutz (9) durch Lockern des Griffes (9a) nach links verschieben.



#### ACHTUNG:

Ohne Messerschutz (9) mit grösster Aufmerksamkeit arbeiten, das Messer (16) ist sehr scharf.



- Den Griff (6) nehmen und das Handrad (7) in Uhrzeigerrichtung drehen, um mit der Umdrehung des Messers und der wechselweisen Bewegung der Schneidgutauflage (4) (Abb. 17) zu beginnen.

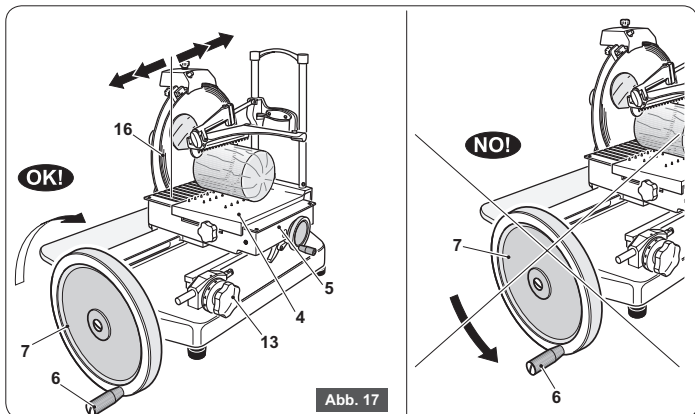


Abb. 17

**! Das Handrad (7) NICHT in Gegenuhrzeigerrichtung drehen. Es könnte schwere Schäden an der Aufschnittmaschine verursachen.**

- Bevor die Ware mit dem Messer (16) in Kontakt kommt, 4+5 Anlaufumdrehungen mit dem Handrad (7) ausführen.
- Während des Vorlaufs des Schlittens (5) (von dem Bediener fort) dringt das Messer (16) in das Schneidgut ein. Die Scheibe, geleitet von dem Scheibenhalter (2), löst sich und fällt auf den Aufnahmeteller (1).
- Während der Rücklaufbewegung des Schlittens (5) (zum Bediener hin) wird die mechanische Vorrichtung ausgelöst, welche die Schneidgutauflage (4) zum Messer (16) hin in Querrichtung verschiebt. Der Vorschubwert in Querrichtung wird an dem Skalengriff (13) zum Einstellen der Dicke der Scheibe eingegeben.

- Nach Arbeitsende die Umdrehung des Handrades (7) unterbrechen, das Messer (16) hält an.
- Zum Entfernen des Warentellers (4) (mit der verbliebenen Ware vom Messer (16) auf dem Handrad (12) oder auf des Griff Schnellvorschub der verschiebbaren Schneidgutauflage (11).

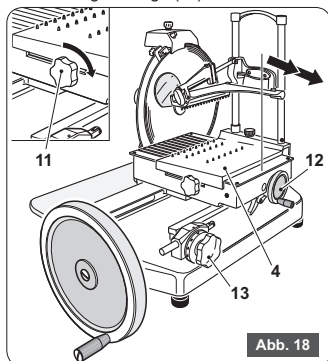


Abb. 18

- Den Messerschutz (9) wieder aufsetzen und den Griff (9a) (Abb. 13) festziehen.

**ACHTUNG:**

Die Aufschnittmaschine nicht ohne korrekt montierten Messerschutz (9) stehen lassen.

Gefahr von Schnittverletzungen!

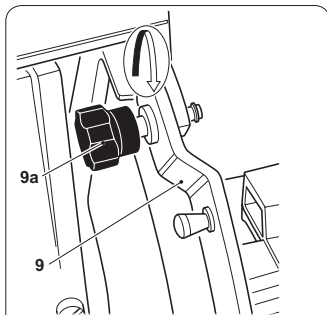
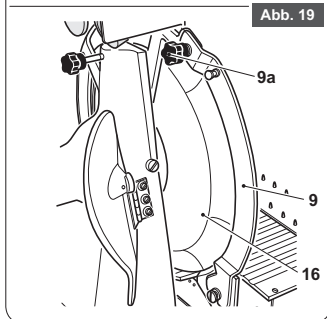


Abb. 19



- Den Hebel (10) betätigen und den Presser (3) anheben
- Das Schneidgut von der Auflage (4) nehmen.

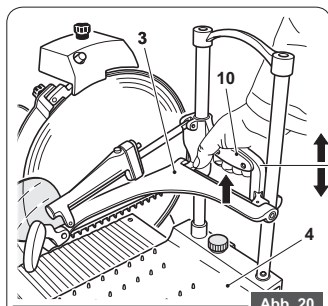
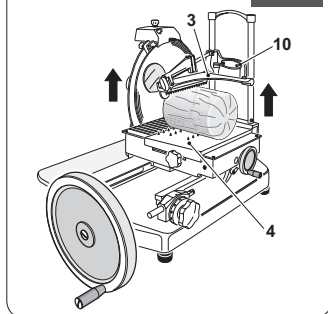


Abb. 20



- Reinigung der Aufschnittmaschine vornehmen wie in dem betreffenden Kapitel beschrieben ist.

## 5.1 - REINIGUNG DER AUFSCNIITTMASCHINE



Die Aufschnittmaschine muss sorgfältig wenigstens einmal am Tag gereinigt werden, notfalls auch häufiger. Nach einer mehr oder weniger langen Stillstandszeit die Aufschnittmaschine vor der Benutzung reinigen.



### ACHTUNG:

**Gefahr von Schnittverletzungen!**  
**Bitte schnitt- und reissfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Arbeiten mit ausgesprochener Sorgfalt ausführen.**  
**SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!**

- Abnehmen der Schale (18).

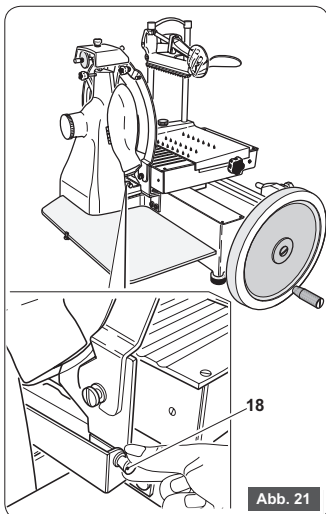


Abb. 21

- Den Griff (34) abschrauben und die Schneidgutauflage (4) zusammen mit dem Arm des Schneidgutandrückers (3) anheben.

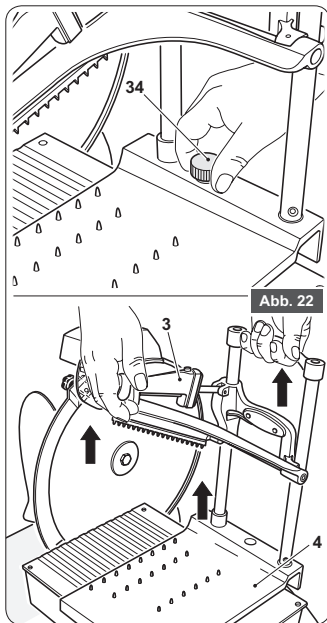


Abb. 22

- Alle ausgebauten Teile und den Maschinenkörper ausschliesslich unter Verwendung von warmem Wasser (nicht unter 30°C) und schäumendem, biologisch abbaubaren Spülmittel reinigen.

Ein weiches, saugfähiges Tuch und eventuell eine Nylonbürste für die gezackten Bereiche der Schneidgutauflage (4) und des Schneidgutandrückers (3) verwenden.

- Nur mit warmem Wasser Spülen und mit weichen saugfähigen Tüchern abtrocknen.

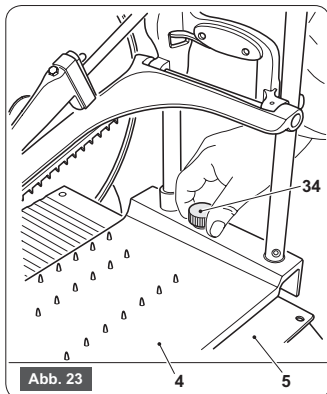
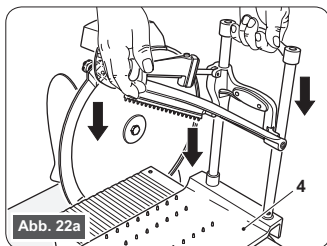
### ⚠ ACHTUNG:

Die Maschine NICHT mit Wasserstrahlen, Dampf oder ähnlichem und mit ätzenden Spülmitteln in der Spülmaschine reinigen.



Zur Reinigung des Sockels (8) und der lackierten Teile ein weiches Tuch benutzen und die **Verwendung von ätzenden Spülmitteln vermeiden**.

- Ersetzen Sie die Schale bringt die Ware (4).



- Durch Festziehen des Griffes (34) die Schneidgutauflage (4) am Schlitten (5) befestigen.

## 5.2 - REINIGUNG DES MESSERS

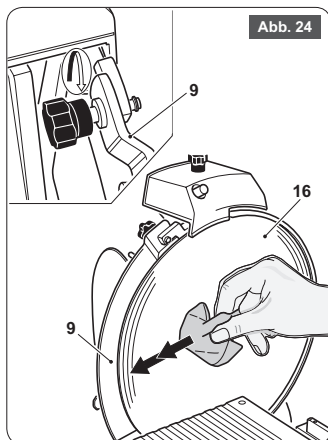
### ⚠ ACHTUNG:

Gefahr von Schnittverletzungen!  
 Bitte schnitt und reissfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Arbeiten mit ausgesprochener Sorgfalt ausführen.  
**SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!**

- Mit einem feuchten Tuch auf das Messer (16) **drücken und langsam mit Bewegungen von innen nach aussen abwischen**.

### ⚠ ACHTUNG:

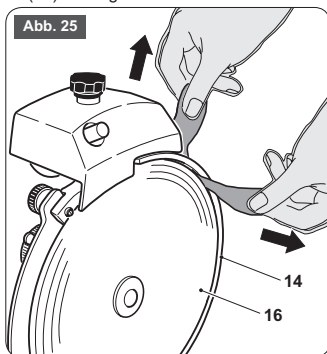
Die Reinigung des Messers (16) **IMMER** mit dem Messerschutz (9) an diesem in der Sicherheitsposition montiert vornehmen.



### 5.3 - REINIGUNG DER MESSERABDECKUNG

**! ACHTUNG:**  
**Gefahr von Schnittverletzungen!**  
**Bitte schnitt und reissfeste**  
**Schutzhandschuhe tragen und**  
**alle Arbeiten mit ausgesprochener**  
**Sorgfalt ausführen.**  
**SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!**

- Ein Tuch mit einer Lösung aus Wasser und Alkohol befeuchten.
- Das feuchte Tuch zwischen Messerabdeckung (14) und das Messer (16) schieben.
- Beide Enden des Tuches mit den Händen greifen und an der Messerabdeckung (14) entlang ziehen.

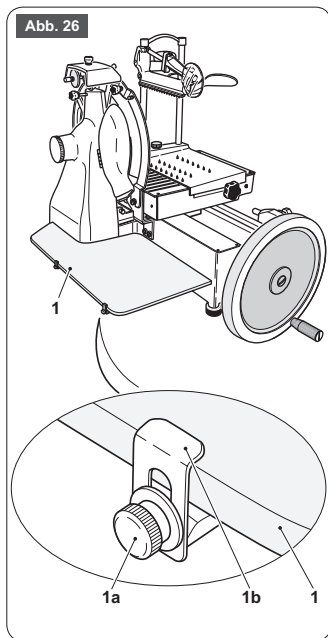


**! ACHTUNG:**  
**Die Reinigung des Messers (16)**  
**IMMER mit montiertem Messerschutz**  
**(9) durchführen.**

**! Zum Säubern des Messers (16) kein**  
**Reinigungsmittel verwenden.**

### 5.4 - REINIGUNG DER SCHEIBENABLAGE

- Um den Tellers (1) abzunehmen, die beiden Schrauben (1a) lösen und diesen von den Haltefedern freigeben.
- Die Ablage mit Wasser und einem normalen Geschirrspülmittel abwaschen.



## 6.1 - REGELMÄSSIGE WARTUNGSARBEITEN

Ausser den in den vorstehenden Kapiteln beschriebenen Reinigungsarbeiten müssen regelmässige Wartungsarbeiten erfolgen, um die Leistungsfähigkeit der Aufschnittmaschine auf Dauer zu garantieren.

Die dem Bediener übertragenen Wartungsarbeiten sind:

-----

- **Schmieren von Führungsschienen des Schlittens (5) und der Schneidgutauflage (4) und der Schmierpunkte**

- Wöchentlich.  
(s. Kapitel "6.2")

-----

- **Schmieren von Kette (19).**

- Alle 6 Monate  
(s. Kapitel "6.4")

-----

- **Schleifen des Messers**

Regelmässig oder wenigstens alle 6 Monate das Messer (16) wie in Kapitel „6.3“ beschrieben schleifen.



*Die Häufigkeit des Schleifens und die Dauer hängen von der Art der Benutzung der Aufschnittmaschine ab (Betriebsdauer und Produkt).*

Andere Wartungsarbeiten **DÜRFEN NUR** durch vom Hersteller beauftragtes Personal des Kundendienstes ausgeführt werden, da sie besonders kompliziert oder für den Bediener gefährlich sind.

Diese Arbeiten sind:

- Austauschen des Messers.
- Austauschen der Schleifscheiben.
- Austauschen der Kette.
- Reparatur von Strukturteilen, Reparatur und/oder Austausch von Sockelunterteilen.



## 6.2 - SCHMIEREN DER FÜHRUNGEN VON SCHLITTEN UND SCHNEIDGUTAUFLEGE UND DER SCHMIERPUNKTE

- Jede Woche müssen die Gleitführungen (36) des Schlittens (5) und der Schneidgutauflege (4) mit einigen Tropfen des mitgelieferten Schmiermittels geschmiert werden.
- Auch die in der Abb. 27 angezeigten Punkte schmieren.
- Die Fettauffangschale (18) abnehmen und die Düse schmieren.



*Bei Fehlen des mitgelieferten Schmiermittels helles Vaselineöl verwenden.*



**Kein Pflanzenöl verwenden.**

- Einige Tropfen Schmiermittel (max. 3 oder 4) auf die Laufleisten geben und dann die entsprechenden Vorrichtungen 3-4 Mal bewegen.
- In die Schmierpunkte 2+3 Tropfen Schmiermittel geben..



*Nicht zuviel Schmiermittel verwenden.*

- Überschüssiges Schmiermittel mit Saugpapier abtupfen.

> > > >

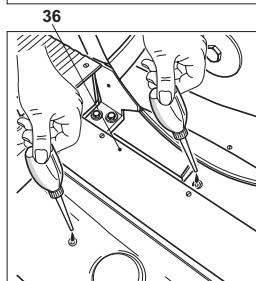
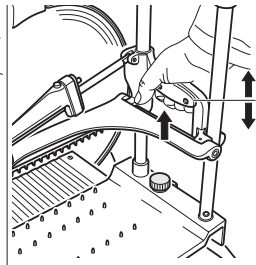
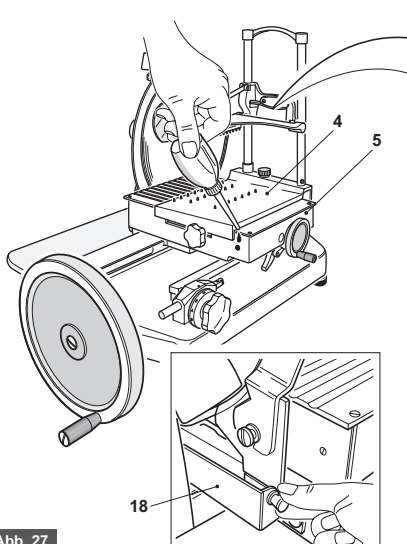


Abb. 27

- Schmieren Sie auch den Schieber der vertikalen Spalten von dem Produkt-Drucker (3).
- Abnehmen und 2+3 Tropfen Schmiermittel auftragen.

- Schneidgutandrücker (3) 3+4 Mal bewegen.
- Überschüssiges Schmiermittel mit Saugpapier abtupfen.

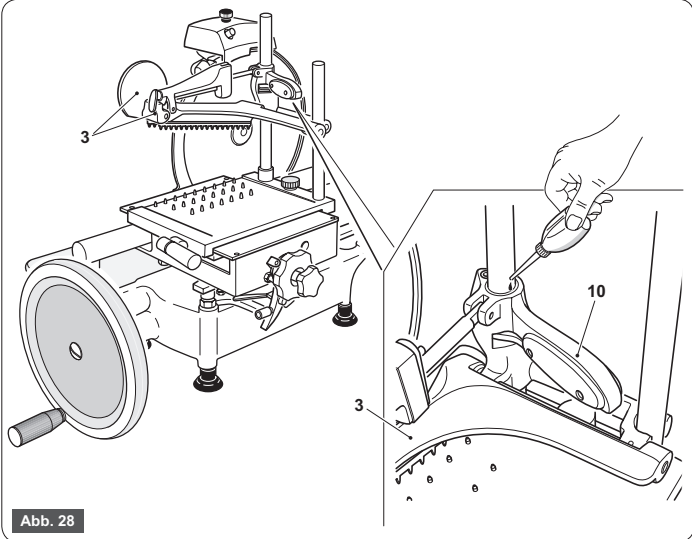


Abb. 28

### 6.3 - SCHÄRFEN DES MESSERS



#### ACHTUNG:

**Gefahr der Schnittverletzung!**  
**Bitte schnitt und reissfeste**  
**Schutzhandschuhe tragen und alle**  
**Arbeiten mit äußerster Sorgfalt**  
**ausführen.**

**SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!**



#### ACHTUNG:

**IMMER mit montiertem Messerschutz**  
**(9) arbeiten.**

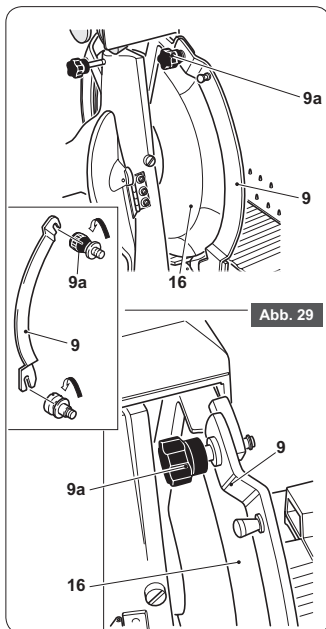


Abb. 29

Wie folgt vorgehen:

- Den Warenteller (4) vom Messer entfernt stets gut feststellen, indem auf des Griff (12) oder auf des Griff Schnellvorschub der verschiebbaren Schneidgutauflage (11).

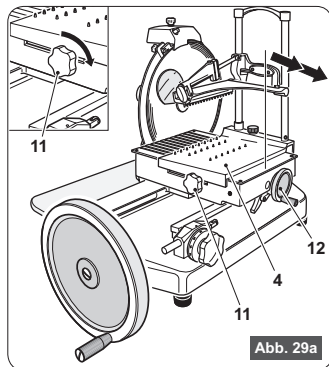


Abb. 29a

- Den Griff für die Scheibendicke auf "0" stellen (Abb. 30).

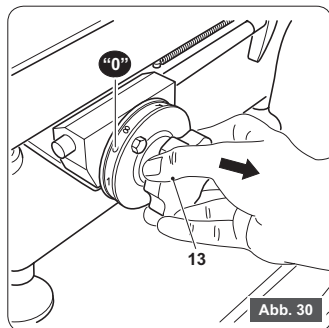
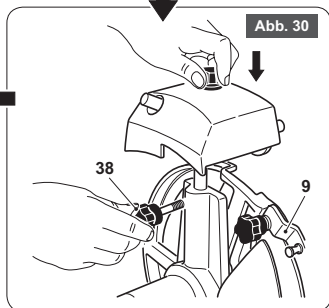
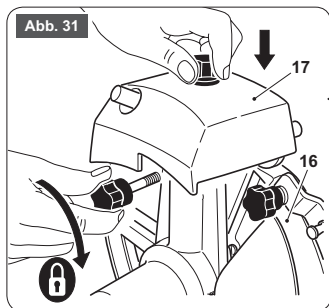
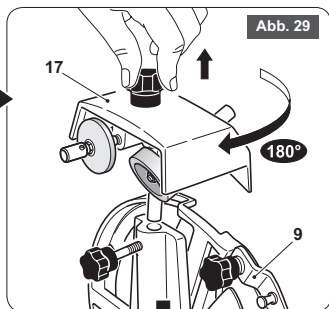
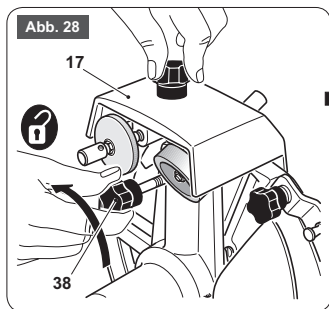



Abb. 30

- Den Sperrknopf (38) des Schleifapparates (17) lockern (Abb. 28).
- Den Schleifapparat (17) anheben und um 180° drehen (Abb. 29).
- Vorsichtig den Schleifapparat (17) wieder senken, das Messer (16) zentriert sich automatisch zwischen den beiden Schleifscheiben (Abb. 30).
- Den Knopf (38) festschrauben (Abb. 31).



- Das Handrad (7) im Umdrehung versetzen und gleichzeitig die Taste "X" für ca. 20+30 Umdrehungen des Messers drücken.
- Die Umdrehung anhalten und mit einem Bleistift prüfen, ob sich an der Schneide leichte Grate gebildet haben.
- Erneut das Handrad (7) zum Drehen bringen und gleichzeitig die Taste "K" für ca. 1 oder zwei Umdrehungen des Messers drücken.

 *Nicht länger als 1 oder 2 Umdrehungen des Messers, um ein schädliches Verziehen der Schneide zu vermeiden.*

- Schleifapparat in die Ausgangsposition bringen.

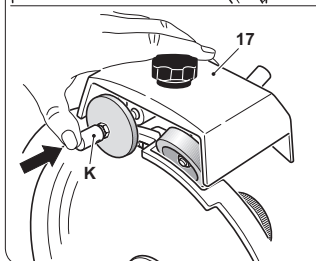
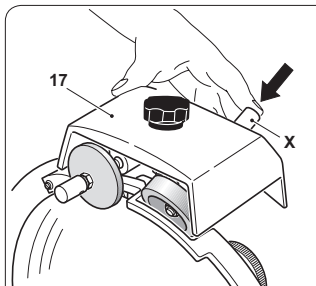
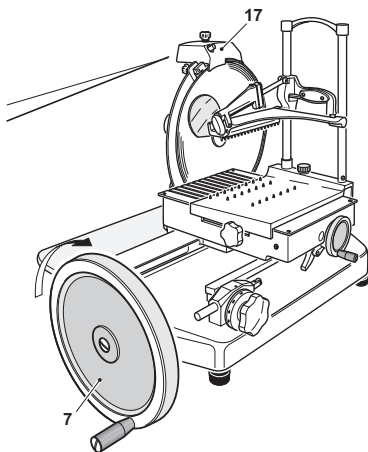


Abb. 32



## 6.4 - SCHMIEREN DER KETTE UND DES KEGELRADPAARES

Alle 6 Monate wie folgt verfahren:

- Die Aufschnittmaschine anheben und 3+4 Tropfen des mitgelieferten Schmiermittels auf die Kette (19).



*Bei Fehlen des mitgelieferten Schmiermittels helles Vaselineöl benutzen.*

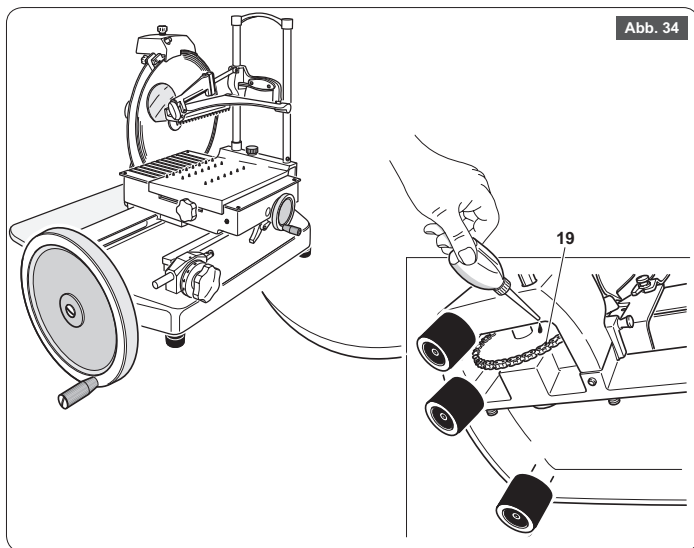


**Kein Pflanzenöl verwenden.**



*Nicht zu viel Schmiermittel auftragen.*

- Mit Saugpapier das überschüssige Schmiermittel abtupfen.



## 7.1 - AUSSERBETRIEBNAHME DER AUFSCHNITTMASCHINE

Die Maschinen bestehen aus:

- Struktur aus Aluminiumlegierung.
- Einsätzen und Verschiedenem aus rostfreiem Stahl.
- Kunststoffmaterialien usw.

Wenn der Abbau und die Verschrottung durch Dritte erfolgen, sich ausschliesslich an Firmen wenden, welche die Genehmigung zur Entsorgung solcher Materialien haben.

Wir die Verschrottung selbst durchgeführt, müssen die Materialien nach Art getrennt und dann die entsprechenden Firmen zur Entsorgung beauftragt werden.



*Sich IMMER an die gültigen Vorschriften des jeweiligen Landes halten.*



### **ACHTUNG:**

**IMMER den Hersteller oder das von diesem beauftragte Kundendienstpersonal zum Entfernen des Messers (16) und dessen Entsorgung kontaktieren, damit dies ohne Gefahr entsorgt werden kann.**



**KEINE SCHROTTTEILE HERUMLIEGEN LASSEN, DA DIESE EINE ERNSTE GEFAHR FÜR PERSONEN, INSBESONDERE FÜR KINDER UND TIERE BILDEN.**

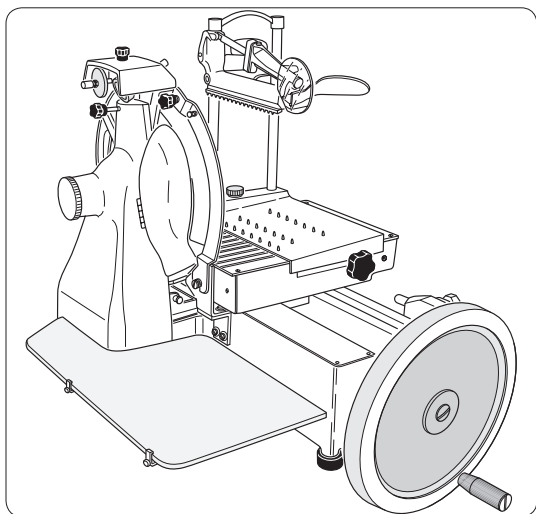


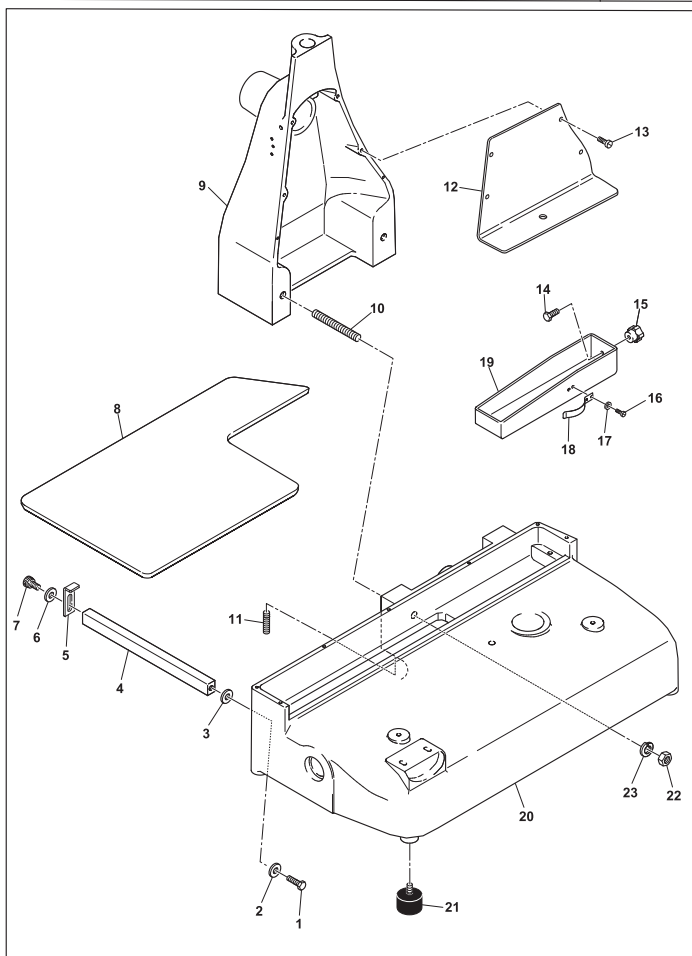
*Das Kapitel "Anweisungen zur Behandlung bei Ausserbetriebnahme" am Ende des vorliegenden Handbuchs konsultieren.*

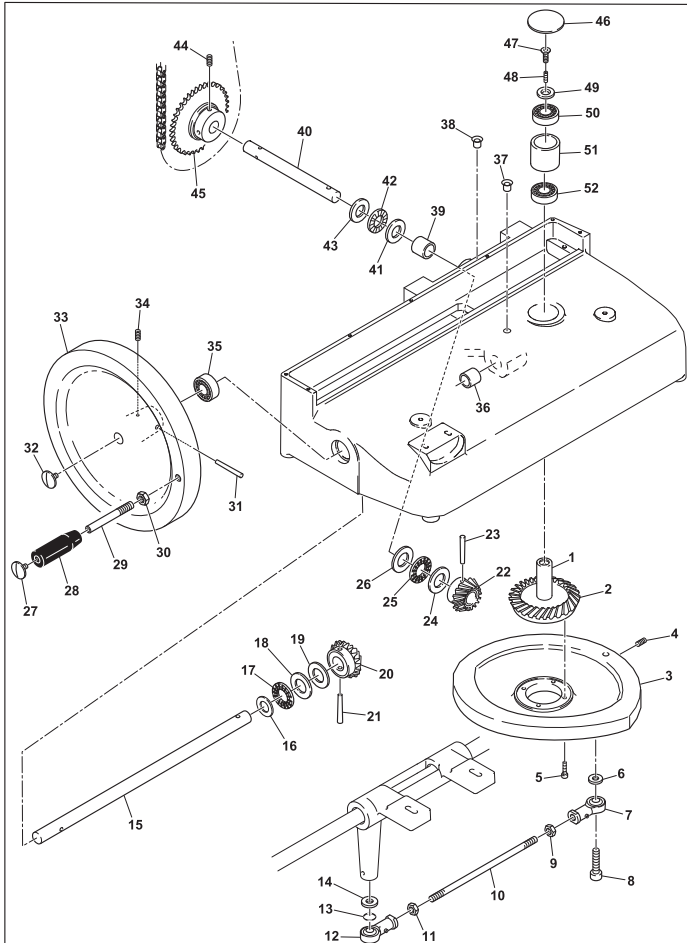
## 8.1 - STÖRUNGEN, URSACHEN UND BEHEBUNG

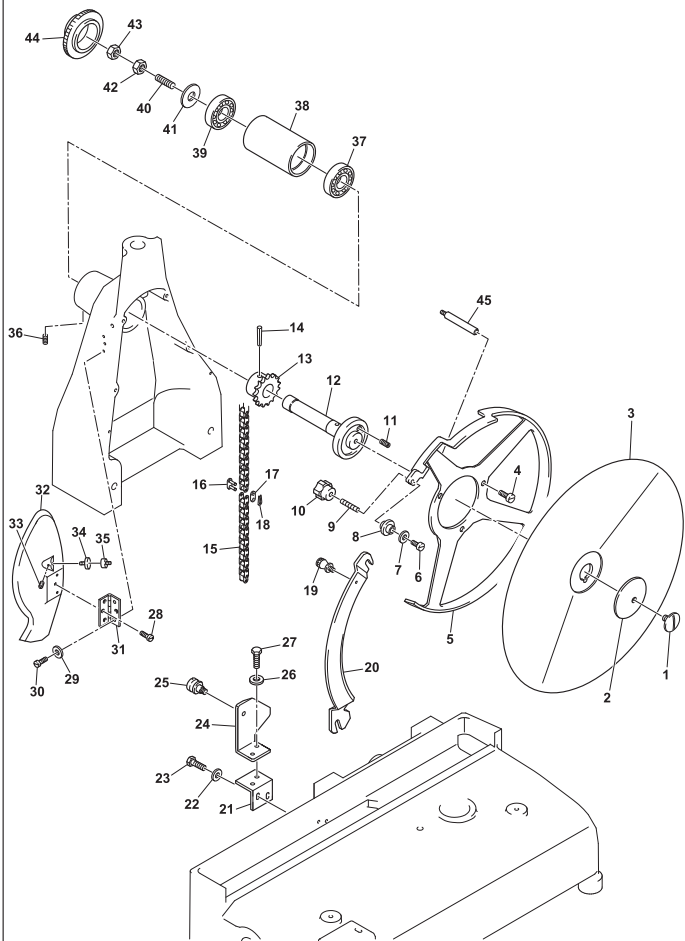
STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Schneiden erweist sich schwierig; zu grosser Widerstand, wenn das Schneidgut mit dem Messer im Kontakt ist.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Messer ist nicht scharf genug.</li> <li>Das Essen in Scheiben geschnitten zu werden ist übermäßig gewürzt oder zu trocken</li> <li>Dem Schneiden mit der Ware in Kontakt mit der Klinge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Messer schärfen.</li> <li>Erweichen Sie die Ware, bevor Sie es in Scheiben schneiden</li> <li>Stellen 4 oder 5 Startgeschwindigkeit des Schwungrads, bevor die Waren in Berührung mit der Klinge sind.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Scheiben haben keine gleichbleibende Dicke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Schneidgutandrücker greift nicht korrekt das Schneidgut.</li> <li>Das Messer ist nicht scharf genug.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schneidgutandrücker neu positionieren, um das Produkt korrekt zu greifen.</li> <li>Messer schärfen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Scheiben sind "keilförmig".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Schneidgutandrücker greift nicht korrekt das Schneidgut.</li> <li>Das Messer ist nicht scharf genug.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schneidgutandrücker neu positionieren, um das Produkt korrekt zu greifen.</li> <li>Messer schärfen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Scheiben sind in der Mitte leer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Schneidgut ist zu weich (nicht ausreichend abgelagert).</li> <li>Das Messer ist nicht scharf genug.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schneidgutandrücker stärker drücken.</li> <li>Messer schärfen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Scheiben sind ausgefranst, haben keinen glatten Schnitt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Messer ist verschlissen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Messer austauschen.</li> </ul>

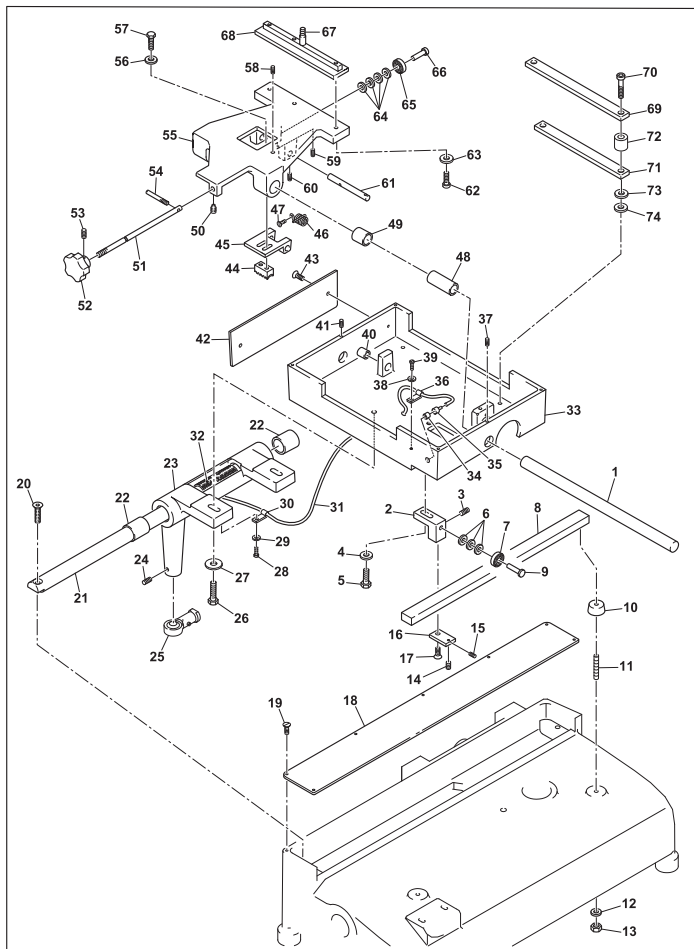


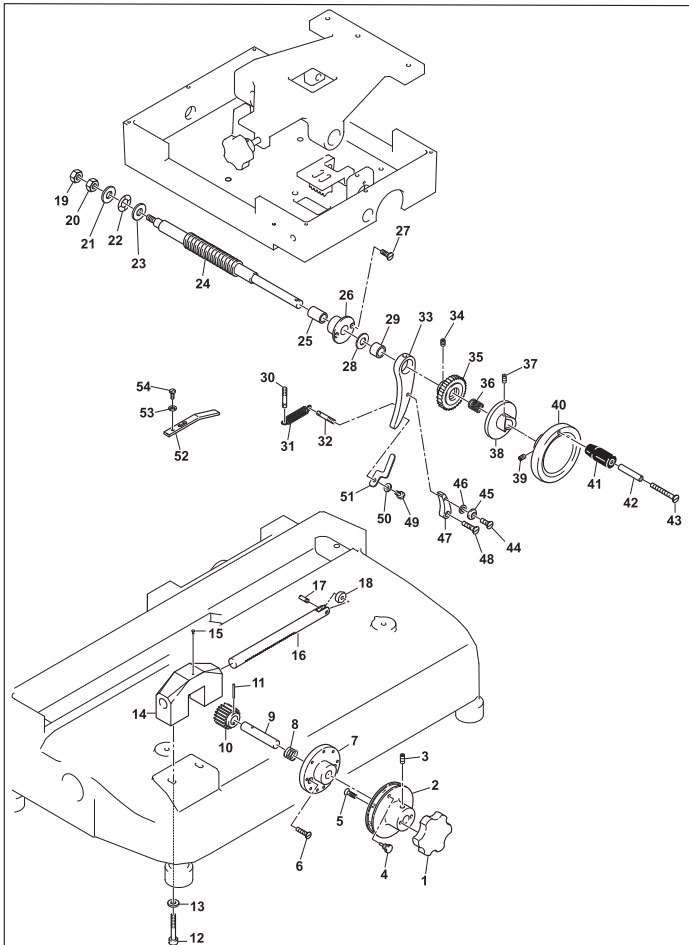


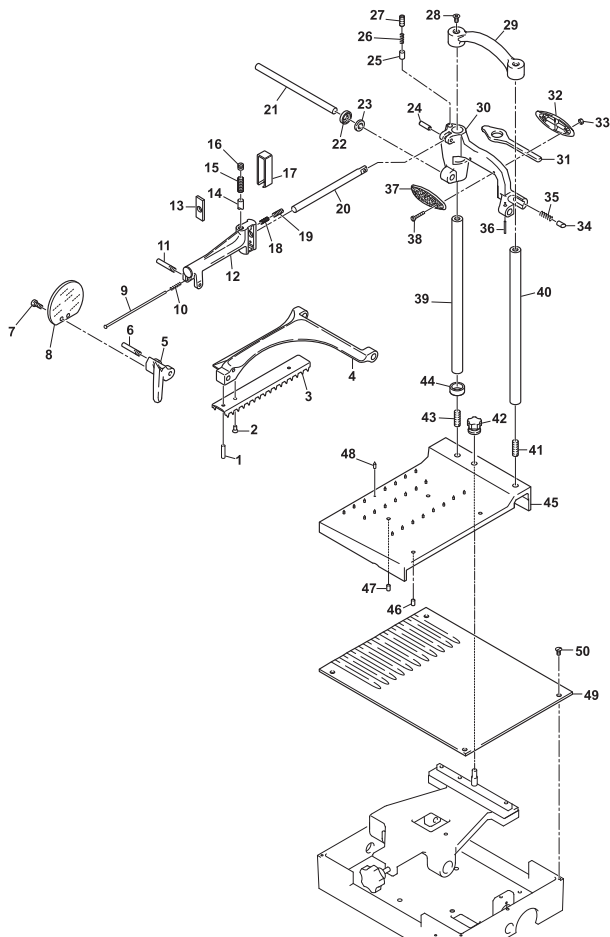


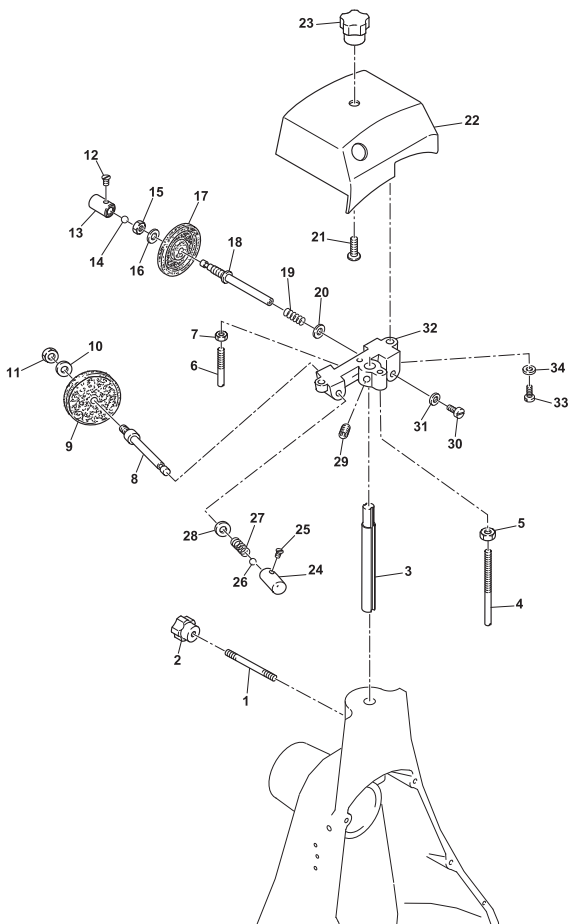




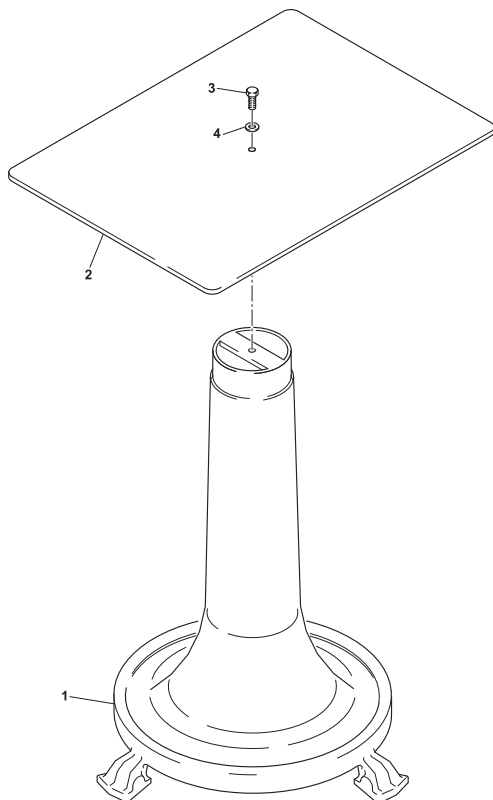












**HINWEISE ZUR BEHANDLUNG NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER****Entsorgung**

Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2012/19/UE.



Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss, und zwar in einem für elektrische und elektronische Geräte vorgesehenen Entsorgungszentrum, der es wird bei Erwerb eines neuen und gleichwertigen Gerätes dem Verkäufer zurückgegeben.

Der Benutzer ist verantwortlich für die Übergabe des Gerätes nach Ablauf der Lebensdauer an eine entsprechende Sammeleinrichtung, unter Androhung von Strafe nach der Gesetzgebung über Mülltrennung.

Die geeignete Mülltrennung zwecks anschließender Weiterleitung des stillgelegten Gerätes an das Recycling, an Verarbeitung und umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt das Recycling der Materialien des Produktes.

Zwecks detaillierter Informationen betreffend die verfügbaren Sammelsysteme ist sich an die örtliche Abfallentsorgung zu wenden oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

Die Hersteller und/oder Importeure kommen ihrer Verantwortung für ein umweltgerechtes Recycling, die Behandlung und Entsorgung, sei es direkt wie auch unter Mitwirkung an einem Sammelsystem nach.



**Toperczer Ges.m.b.H**

2320 Schwechat-Rannersdorf

Reinhartsdorfgasse 21

Tel.: +43(0)1/706 47 47 • Fax DW 2498

E-Mail: [office@toperczer.com](mailto:office@toperczer.com)