

The logo for Scharfen, featuring the word "SCHARFEN" in a bold, white, sans-serif font centered within a blue rectangular background with rounded corners.

## **Betriebsanleitung für Schneidemaschine**

### **Modelle**

**G 330-A, G 350-A,  
G 330-AT, G 350-AT, G 330 A BR**

<b>1. ALLGEMEINE HINWEISE</b>	<b>3</b>
<hr/>	
1.1. HINWEISE ZUR BETRIEBSANLEITUNG	3
1.2. HINWEISE ZUR GEWÄHRLEISTUNG	3
1.3. HINWEISE ZUR SICHERHEIT	3
1.4. ÜBERSICHT	4
1.5. MABBILD UND TECHNISCHE DATEN	4
1.6. GERÄTEBESCHREIBUNG	5
1.7. ZULÄSSIGER VERWENDUNGSZWECK	5
<b>2. AUFSTELLUNG UND INBETRIEBNAHME</b>	<b>6</b>
<hr/>	
2.1. PACKUNGSINHALT ÜBERPRÜFEN (ZUBEHÖR)	6
2.2. AUFSTELLEN	6
2.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	6
2.4. PRÜFEN DER DREHRICHTUNG	6
<b>3. BEDIENUNG</b>	<b>6</b>
<hr/>	
3.1. WICHTIGE HINWEISE VOR DEM EINSCHALTEN DES GERÄTES	6
3.2. SCHALTERFUNKTIONEN (HAUPTSCHALTER MIT SIGNALLAMPE)	7
3.3. SCHNITTSTÄRKENEINSTELLUNG	7
3.4. AUTOMATIK ODER HANDBETRIEB	7
3.5. FUNKTIONSMERKMALE DER ELEKTRONIK	7
3.6. ARBEITSWEISE	8
3.7. BESONDERE HINWEISE FÜR DAS SCHNEIDEN VON REST- UND ENDSTÜCKEN:	9
3.8. EINLEGEN VON RESTSTÜCKEN	9
<b>4. REINIGUNG</b>	<b>10</b>
<hr/>	
4.1. VORGEHENSWEISE BEI DER REINIGUNG	10
4.2. REINIGEN DER EINZELTEILE	10
4.3. REINIGEN DES MESSERS	11
4.4. ZUSAMMENBAU	11
<b>5. MESSER SCHLEIFEN</b>	<b>11</b>
<hr/>	
5.1. SCHLEIFAPPARAT	12
5.2. VORGEHENSWEISE BEIM SCHLEIFEN	12
5.3. SCHLEIFEN	13
5.4. SCHLEIFAPPARAT DEMONTIEREN	13
<b>6. WARTUNG, REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG</b>	<b>13</b>
<hr/>	
<b>7. STÖRUNGSBESEITIGUNG</b>	<b>14</b>
<hr/>	
Ursache Lösung	14
<b>8. ENTSORGUNG</b>	<b>14</b>
<hr/>	

## 1. Allgemeine Hinweise

### 1.1. Hinweise zur Betriebsanleitung

Bevor Sie diese Maschine aufstellen, in Betrieb nehmen und benutzen, lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise!

Machen Sie sich anhand dieser Betriebsanleitung mit der Benutzung dieses Geräts vertraut.

Die Sicherheitshinweise und Tipps finden Sie in dieser Bedienungsanleitung vom Anleitungstext deutlich hervorgehoben und bedeutet im einzelnen:



bedeutet **Achtung**. Hinweise auf mögliche Gefahren und zur Vermeidung von Fehlern.



bedeutet **Hinweise** und **Tipps** zu bestimmten Arbeitsschritten

### 1.2. Hinweise zur Gewährleistung

Die Aufstellung und erste Inbetriebnahme des Gerätes muss durch einen zuständigen SCHARFEN Kundendienst-Techniker oder durch einen autorisierten Fachmann erfolgen.

Nur geschultes Personal darf mit dem Gerät arbeiten. Nachschulungen müssen nach Bedarf wiederholt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme muss sich das Aufsichts- und Bedienpersonal mit der Betriebsanleitung vertraut machen. Nur nach diesen Angaben und der erfolgten Einweisung ist die Inbetriebnahme, Bedienung und Reinigung durchzuführen.

Bei eigenmächtiger Aufstellung, eigenmächtiger elektrischer Installation, fehlerhafter Bedienung, nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, baulichen Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen und bei Verwendung von nicht SCHARFEN Ersatz- und Zubehörteilen lehnen wir jede Haftung ab.

Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr. Treten in den genannten Fällen Schäden auf, so sind diese vom Benutzer selbst zu verantworten.



**Verwenden Sie deshalb nur original SCHARFEN Ersatz- und Zubehörteile!**

**Bei Mängeln und Schäden, die durch natürlichen Verschleiß oder Abnutzung entstehen, lehnen wir jegliche Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.**

Die bildliche Darstellung kann wegen länderspezifischer Vorschriften und infolge technischen Fortschritts von dem gelieferten Gerät abweichen. Der Inhalt der Betriebsanleitung ist davon nicht betroffen.

### 1.3. Hinweise zur Sicherheit

Dieses Gerät entspricht vollständig den geltenden Unfallverhütungsvorschriften. Dennoch besteht Verletzungsgefahr bei fehlerhafter oder unaufmerksamer Bedienung oder Pflege. Insbesondere besteht die Gefahr von schweren Finger- und Handverletzungen.

Das Bedienungspersonal muss nach dieser Betriebsanleitung in die Bedienung und Pflege des Gerätes gewissenhaft eingewiesen werden.

Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Sicherheitshinweise:



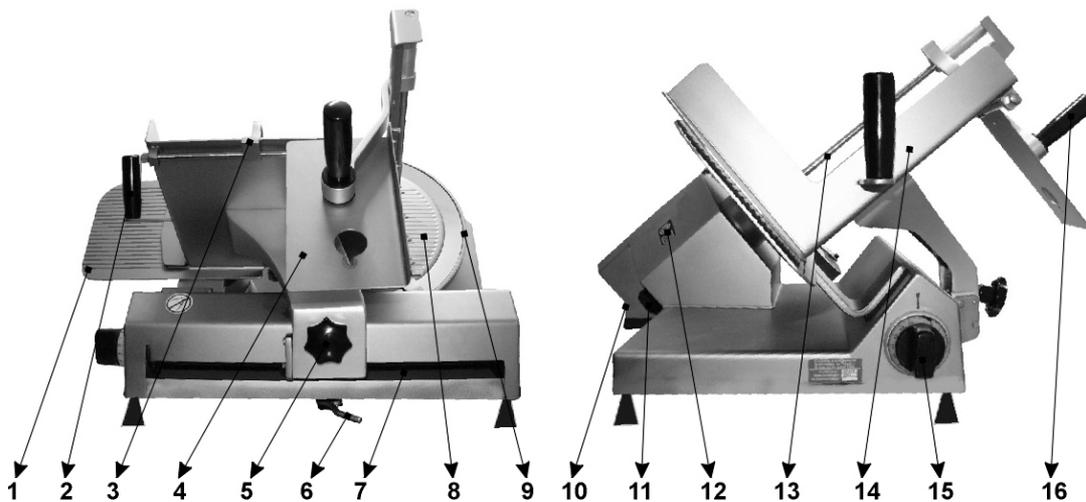
**Sorgen Sie dafür, dass unbefugte, nicht geschulte Personen und vor allem Kinder das Gerät nicht in Betrieb setzen können.**

**Schutz- und Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht abgenommen, geändert oder umgangen werden, es besteht sonst akute Verletzungsgefahr.**

- Arbeiten Sie immer konzentriert, lassen Sie sich nicht ablenken.
- Schneiden Sie nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Betriebsanleitung.
- Machen Sie keine Experimente. Versuchen Sie niemals Fremdmaterialien zu schneiden.
- Schneiden Sie kein gefrorenes Schneidgut.
- Prüfen Sie niemals mit den Fingern die Schärfe des Messers.
- Demontieren Sie niemals das Messer ohne geeignete und von uns zugelassene Montagehilfen.
- Benutzen Sie die Maschine niemals als Ablage oder Arbeitsfläche.
- Sorgen Sie immer für eine saubere, trockene und rutschfeste Standfläche.
- Sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung von mindestens 300 Lux.

- Aus hygienischen Gründen stellen Sie die Maschine in klimatisierten oder gekühlten Räumen auf.
- Bei schadhaftem Netzkabel oder Stecker, sofort durch einen Elektrofachmann oder SCHARFEN-Kundendienst ein neues Kabel oder Stecker installieren lassen. Maschine so lange nicht mehr benutzen.
- Bei Brand oder Brandgeruch sofort den Netzstecker ziehen. Den Schaltkasten nicht öffnen, um ein Übergreifen der Flammen zu verhindern. Lassen Sie die Maschine sofort durch einen Elektrofachmann oder SCHARFEN-Kundendienst überprüfen. Maschine so lange nicht mehr benutzen.
- Zur Reinigung unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Bei untypischen Geräuschen sofort die Maschine ausschalten.
- Wenn die Störung nicht selbst behoben werden kann, den zuständigen SCHARFEN-Kundendienst benachrichtigen.
- Transportieren Sie die Maschine immer zu zweit und sorgen Sie für sicheren Griff an den Maschinenfüßen. Benutzen Sie möglichst einen standsicheren Transportwagen.
- Tragen Sie beim Transport sicherheitstechnisch zugelassenes Schuhwerk mit Stahlkappen.

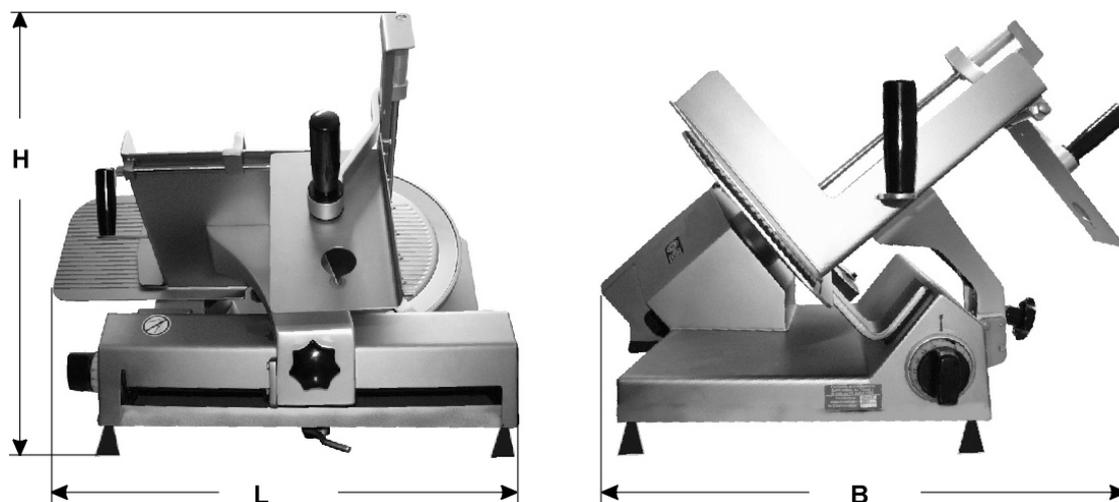
#### 1.4. Übersicht



- 1 Anschlagplatte
- 2 Handgriff
- 3 verstellbarer Anschlag
- 4 Restehalter
- 5 Sterngriff
- 6 Umschalthebel Automatik / Hand
- 7 Führungsschse Schlittentisch
- 8 Messerabdeckung
- 9 18 Führungsschse Gleitbügel

- 9 Messerschutzring
- 10 Typenschild
- 11 Rändelgriff Messerabdeckung
- 12 Folientastatur mit Hauptschalter
- 13 Führungsschse für Restehalter
- 14 Schlitten mit Schlitterückwand
- 15 Skalenknopf
- 16 Restehaltergriff

#### 1.5. Maßbild und technische Daten



Außenmaße L x B x H	700 x 790 x 620 mm	Messerdurchmesser	330 mm bei G 330 A
Aufstellfläche	550 x 380 mm	Messerdurchmesser	350 mm bei G 350 A
Arbeitsfläche	720 x 790 mm	Geräuschemission	< 70 db(A)
max. Schneidgutgröße	ca. 320 x 210 mm	Gewicht	ca. 66 kg
Schnittstärke (stufenlos)	0 - 25 mm	Stromart, Spannung, Baujahr	
Hersteller: Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG		Leistungsaufnahme	siehe Typenschild
Ruhrstr. 76-76a, D - 58452 Witten, Tel. +49 – 2302 - 282770			

### **1.6. Gerätebeschreibung**

Bei diesem Schwerkraftschneider handelt es sich um eine halbautomatische Schneidemaschine. Der Schlittentisch kann entweder automatisch vor- und zurückbewegt werden oder, nach Abschalten der Automatik, von Hand.

Das Messer wird durch einen wartungsfreien, luftgekühlten Motor in Wechselstrom bzw. Drehstrom elektrisch angetrieben. Durch eine spezielle Luftführung ist die Erwärmung vor allem im kritischen Bereich des Messers äußerst gering. Der Schlittentisch wird im automatischen Schlittengang von einem leistungsstarken Gleichstrommotor angetrieben.

Das Schneidgut wird durch die eigene Schwerkraft dem Messer zugeführt.

Alle in der Lebensmittelzone verwendeten Materialien entsprechen den Bedingungen der Lebensmittelhygiene.

Das komplette Maschinengehäuse, die Anschlagplatte, die Messerabdeckung und der Schlittentisch sind aus rostfreiem Edelstahl. Das Messer ist hartverchromt.

Alle Lagerungen im Sichtbereich, sowie die offenen Gleitflächen, sind mit im Lebensmittelbereich zulässigen Schmiermitteln geschmiert.

Der doppelte rot/grüne Hauptschalter mit integrierten Signallampen dient zum Ein- und Ausschalten der Maschine. Dabei zeigt die leuchtenden Signallampen den Einschaltzustand an.

Der rote Hauptschalter erfüllt die Funktion zur Notabschaltung.

Mit den anderen, in der Folientastatur integrierten, Tastfeldern können verschiedene elektronische Funktionen für den Automatikbetrieb eingestellt werden.

Die Schützsteuerung verhindert zuverlässig ein selbständiges Wiederanlaufen nach einem Spannungsabfall.

Der Schlittentisch kann nur abgeklappt werden, wenn die Automatik ausgeschaltet ist und die Anschlagplatte vollkommen geschlossen ist. Ist der Schlittentisch abgeklappt, wird die Anschlagplatte in dieser Position verriegelt.

Alle Schutz- und Sicherheitseinrichtungen, sowie die elektrischen und mechanischen Bauteile, sind entsprechend den geltenden Vorschriften ausgeführt.

Folgende Sicherheitseinrichtungen sind vorhanden:

- Elektrische Wiederanlaufsperrung nach Spannungsabfall
- Doppel - Hauptschalter
- Messerschutzring, feststehend, nicht abnehmbar
- Messerabdeckung zentral, feststehend, abnehmbar
- Anschlagplatte zwangsverriegelt bei abgeklapptem Schlittentisch

### **1.7. Zulässiger Verwendungszweck**

Unter der Berücksichtigung der Abmessungen ist folgendes Schneidgut zugelassen:

- Wurstwaren aller Art
- Schinken / Speck
- Braten
- Fleisch
- Schnittkäse
- Brot

Folgende Artikel dürfen nicht geschnitten werden, da hier eine akute Verletzungsgefahr besteht:



- NON FOOD Artikel
- Schneidgut mit Knochen
- Gefrorenes Schneidgut



Für das Schneiden von Käse empfehlen wir die Teflon-Ausführung. Bei diesem Modell sind Messer, Messerabdeckung, Anschlagplatte und Schlittentisch mit Teflon beschichtet.

Für das Schneiden von Brot empfehlen wir die Verwendung eines gezahnten Brotmessers.

Die Maschine ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen. Eine Aufstellung im Naßraum ist zulässig. Das Gerät ist in bestimmungsgemäßer Lage gegen Tropfwasser geschützt. Hohe Luftfeuchtigkeit und Schwitzwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen. Die Maschine ist nicht spritzwassergeschützt.

## 2. Aufstellung und Inbetriebnahme



Zuerst die Betriebsanleitung sorgfältig lesen! Alle Hinweise müssen genau beachtet werden. Beschriebene Arbeitsabläufe unbedingt einhalten. Arbeiten Sie vorsichtig und konzentriert. Betriebsstörungen, Beschädigungen und Verletzungen lassen sich dadurch vermeiden.

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme erfolgt durch einen zuständigen SCHARFEN Kundendienst-Techniker oder durch einen autorisierten Fachmann.

### 2.1. Packungsinhalt überprüfen (Zubehör)

Der gelieferte Karton muss folgenden Inhalt haben:

- SCHARFEN Schneidmaschine G 330 A
- Schleifapparat
- diese Betriebsanleitung

### 2.2. Aufstellen



Stellen Sie die Schneidmaschine G 330 A auf eine ebene, horizontale, rutsch- und kipp sichere Fläche. Die Aufstellfläche muss standfest sein. Bei Bedarf die Maschine zusätzlich auf der Aufstellfläche festschrauben. Empfohlene Arbeitsflächenhöhe ca. 800 mm. Beachten Sie den angegebenen Platzbedarf.

### 2.3. Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss muss geprüft werden, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt. Stimmen diese nicht überein, den technischen Kundendienst von SCHARFEN benachrichtigen. Auf gar keinen Fall anschließen. Die Steckdose muss nach VDE vorschriftsmäßig geerdet und geschaltet sein.

Eine schadhafte Steckdose kann zu einem Schaden am Gerät führen oder den Bediener gefährden. Ist es erforderlich einen Stecker auszuwechseln, muss dies durch eine Elektrofachkraft geschehen.

### 2.4. Prüfen der Drehrichtung

Einschalten der Maschine durch Betätigen des grünen Hauptschalters.

Signallampen leuchten auf.

Das Messer wird eingeschaltet durch drücken des Automatik Stopp Tasters für mehr 1 Sekunde.

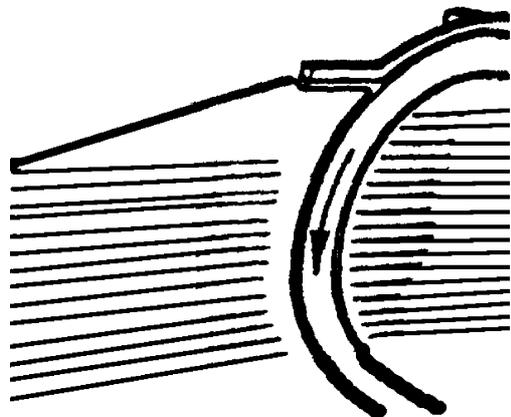
Bei Maschinen in Drehstromausführung:

Messer muss in Pfeilrichtung drehen.

Bei falscher Drehrichtung:



**Umpolung des Steckers durch den SCHARFEN-Kundendienst oder einer Elektrofachkraft veranlassen.**



## 3. Bedienung

### 3.1. Wichtige Hinweise vor dem Einschalten des Gerätes

Beachten Sie aus Sicherheitsgründen folgende Hinweise:



- lesen Sie zuerst die Betriebsanleitung sorgfältig durch
- achten Sie auf sicheren und stabilen Standort des Gerätes
- konzentrieren Sie sich auf Ihre Arbeit
- berühren Sie niemals das Messer

### 3.2. Schalterfunktionen (Hauptschalter mit Signallampe)

- Grüne Taste = Einschalten
- Rote Taste = Ausschalten

### 3.3. Schnittstärkeneinstellung

Durch Drehen am Skalenknopf wird die Anschlagplatte geöffnet, um die Schnittstärke einzustellen. Die Skala dient dabei als Einstellhilfe. Um Schnittstärken über 15 mm einzustellen, wird der Skalenknopf über die 15 hinausgedreht. Um maximale Schnittstärke zu erreichen, sind fast zwei Umdrehungen notwendig.

### 3.4. Automatik oder Handbetrieb

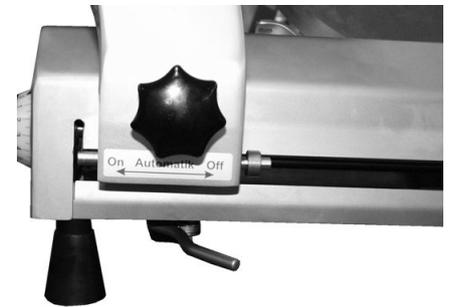
Die Maschine hat einen automatischen Schlittengang. Die Automatik kann ausgeschaltet werden. Der Schlittentisch kann dann von Hand bedient werden.

Automatik = Umschalthebel vorne (links)

Handbetrieb = Umschalthebel hinten (rechts)

#### Umschalten auf Automatik

- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten
- Umschalthebel nach vorn ziehen
- Schlittentisch von Hand vor- und zurückbewegen bis die Automatik einrastet
- der Schlittentisch lässt sich jetzt nicht mehr von Hand bewegen



#### Umschalten auf Handbetrieb

- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten
- Umschalthebel nach hinten drücken
- der Schlittentisch kann jetzt leicht von Hand bewegt werden

### 3.5. Funktionsmerkmale der Elektronik

Automatik Stopp  
Für Handbetrieb an, länger  
als 1 sec drücken

Schlitten langsamer

Hauptschalter aus



Automatik ein

Schlitten schneller

Hauptschalter ein

Funktionsweise:

Maschine am Hauptschalter einschalten. Der Betriebszustand wird durch die beiden unteren LED's angezeigt.

Um nur das Messer zu starten den gelben Taster Automatik Stopp so lange drücken, bis das Messer läuft und das linke obere LED leuchtet. Wird der Schlittentisch jetzt hin und her bewegt, läuft das Messer ohne Unterbrechung. Zum Ausschalten des Messers den Taster Automatik Stopp kurz drücken.



**Wird der Schlitten nicht hin und her bewegt, so stoppt das Messer automatisch nach 15 sec. Zum erneuten Starten wieder den Taster Automatik Stopp so lange drücken, bis das Messer erneut anläuft. Dies ist besonders beim Schleifen zu beachten.**

Automatisches Schneiden:

Automatikhebel nach vorne ziehen. Schlittentisch so lange hin und her bewegen, bis er hörbar am Antrieb einrastet.

Durch Drücken des blauen Tasters Automatik Start den Schneidvorgang starten. Betriebszustand wird durch das rechte obere LED angezeigt.

Geschwindigkeit durch Drücken der Taster langsamer und schneller variieren. Nachdem die Maschine am Hauptschalter eingeschaltet wurde, läuft diese immer mit 35 Hub/Minute. Danach wird die einmal eingestellte Geschwindigkeit beibehalten, bis die Maschine am Hauptschalter ausgeschaltet wird.

Die Geschwindigkeit wird in 8 Stufen verstellt:

20 Hub/Minute

25 Hub/Minute

30 Hub/Minute

35 Hub/Minute (Startgeschwindigkeit)

40 Hub/Minute

45 Hub/Minute

50 Hub/Minute

> 50 Hub/Minute

Auch wenn die Geschwindigkeit auf hoher Geschwindigkeit eingestellt ist (> 35 Hub/Minute) wird der erste Hub nach Starten der Automatik mit geringerer Geschwindigkeit ausgeführt (35 Hub/Minute), da die Maschine sich erst orientieren muss.

Die Geschwindigkeit kann auch bei Stillstand der Maschine eingestellt werden.

Zum Anhalten des Schlittentisches die gelbe Taste Automatik Stopp kurz drücken. Die Schlittengeschwindigkeit wird auf die niedrigste Geschwindigkeit gesetzt und der Schlitten bleibt an der Anfangsposition stehen.

Zum wiederholten Starten den Taster Automatik Start erneut drücken.

Wird während des Schneidvorgangs der Schlittentisch ausgerastet und nicht hin und her bewegt, so werden das Messer und der Automatantrieb nach 15 sec. automatisch abgeschaltet.

Zum Abschalten der Maschine den Hauptschalter Aus betätigen.

### **3.6. Arbeitsweise**

- Schlittentisch bei Handbetrieb zurückziehen in die Einlegeposition
- Restehalter nach oben klappen
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen
- verstellbaren Anschlag auf die Größe des Schneidgutes einstellen
- Restehalter von oben mit den Spitzen in das Schneidgut drücken
- Schnittstärke einstellen
- Automatik oder Handbetrieb wählen (siehe 3.4.)



#### **Handbetrieb**

- Maschine am grünen Hauptschalter einschalten
- Um das Messer zu starten den gelben Taster Automatik Stopp so lange drücken, bis das Messer läuft und das linke obere LED leuchtet.
- das Schneidgut fällt durch eigene Schwerkraft gegen das Messer Schlittentisch vorschieben und zurückziehen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- kurzes Drücken der Taste Automatik Stopp stoppt das Messer
- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten



#### **Automatik**

- Maschine am grünen Hauptschalter einschalten
- elektronische Funktionen, wie in 3.5. beschrieben, auswählen
- blauen Taster Automatic Start betätigen, um die Automatik zu starten

- das Schneidgut fällt durch eigene Schwerkraft gegen das Messer
- der Schlittentisch bewegt sich automatisch
- zum Beenden des Schneidvorgangs den gelben Taster Automatik Stopp betätigen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten



**Achtung!** Niemals während des automatischen Schneidvorgangs neues Schneidgut in den Schlittentisch einlegen. Immer zuerst die Maschine ausschalten, sonst besteht **Verletzungsgefahr!**

### 3.7. Besondere Hinweise für das Schneiden von Rest- und Endstücken:

Vor dem Einlegen in den Schlittentisch unbedingt das Schneidgutende abschneiden. Der Resthalter findet sonst an dem abgebundenen Schneidgutende keinen Halt. Noch besser ist es, das Schneidgut so zu drehen, dass die ursprüngliche Schnittfläche am Schneidguthalter anliegt.



**Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!**

Reststücke nie mit der Hand festhalten. Grundsätzlich den Resthalter benutzen. Sollte das Endstück verkanten oder verrutschen, immer wie folgt vorgehen:

- Maschine ausschalten
- prüfen, ob der verstellbare Anschlag fixiert ist
- Resthalter hochziehen
- erst dann das Reststück erneut wieder einlegen wie nachfolgend beschrieben

### 3.8. Einlegen von Reststücken

- Schlittentisch bei Handbetrieb zurückziehen in die Einlegeposition
- Resthalter nach oben klappen
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen
- verstellbaren Anschlag auf die Größe des Schneidgutes einstellen
- hierzu befindet sich ein Feststellknopf oben am Schlitten
- Resthalter nach unten klappen und hinter das Schneidgut legen
- Schnittstärke einstellen
- Automatik oder Handbetrieb wählen (siehe 3.4.)



### Handbetrieb

- Maschine am grünen Hauptschalter einschalten
- Um das Messer zu starten den gelben Taster Automatik Stopp so lange drücken, bis das Messer läuft und das linke obere LED leuchtet.
- das Schneidgut fällt durch eigene Schwerkraft gegen das Messer
- Schlittentisch vorschieben und zurückziehen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- kurzes Drücken der Taste Automatik Stopp stoppt das Messer
- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten



### Automatik

- Maschine am grünen Hauptschalter einschalten
- elektronische Funktionen, wie in 3.5. beschrieben, auswählen
- blauen Taster Automatik Start betätigen, um die Automatik zu starten
- das Schneidgut fällt durch eigene Schwerkraft gegen das Messer
- der Schlittentisch bewegt sich automatisch
- zum Beenden des Schneidvorgangs den gelben Taster Automatik Stopp betätigen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten



Niemals während des automatischen Schneidvorgangs neues Schneidgut in den Schlittentisch einlegen. Immer zuerst die Maschine ausschalten, sonst besteht **Verletzungsgefahr!**

#### 4. Reinigung

Vor der ersten Inbetriebnahme muss die Maschine unbedingt gründlich gereinigt werden. Ebenso nach längeren Stillstandszeiten. Bei Gebrauch mindestens einmal täglich oder, je nach Verschmutzung, auch mehrmals täglich.

Dabei wie folgt vorgehen:



##### **Gefahr von Schnittverletzungen!**

- beim Reinigen unbedingt vorsichtig vorgehen
- besonders im Bereich des Messers besteht Verletzungsgefahr
- nicht ablenken lassen, immer konzentriert arbeiten

##### **4.1. Vorgehensweise bei der Reinigung**

- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten
- auf Handbetrieb umstellen
- Netzstecker ziehen
- Anschlagplatte bis zum Anschlag zudrehen

##### **Resthalterplatte abnehmen**

- Schlittentisch nach vorne ziehen
- Sternknopf lösen
- Resthalterplatte abnehmen

##### **Schlittentisch abklappen**

- Sterngriff am Schlittentisch lösen
- Schlittentisch bis zum Anschlag nach vorne ziehen
- Schlittentisch abklappen



**Hinweis:** Wenn die Anschlagplatte noch geöffnet ist, oder die Maschine nicht auf Handbetrieb umgeschaltet wurde, ist das Abklappen nicht möglich.

Abklappen immer ohne Anwendung von Gewalt.

##### **Messerabdeckung abnehmen**

- Rändelgriff lösen, dabei mit der anderen Hand Messerabdeckung festhalten
- durch Druck gegen den Rändelgriff Abdeckung gegen die Hand kippen und nach oben abnehmen



Zur Reinigung sind nur handelsübliche Spülmittel zugelassen. Keine kratzenden oder scheuernden Mittel oder Geräte verwenden.



Maschine ist nur gegen Tropfwasser geschützt. Daher keine Dampfstrahler, Hochdruckreiniger, Wasserschläuche oder ähnliches verwenden. Ebenso ist das Übergießen mit Wasser strengstens untersagt. Gefahr von elektrischem Kurzschluss oder Maschinenschaden. In solchen Fällen wird jede

Gewährleistung ausgeschlossen.

##### **4.2. Reinigen der Einzelteile**

Als erstes alle abgenommenen Teile einzeln in warmem Wasser reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und trocknen., **siehe auch Punkt 6. Reinigung**

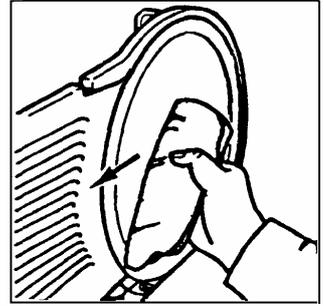


### 4.3. Reinigen des Messers



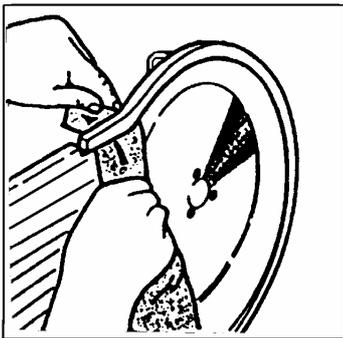
**Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!**

- mit feuchtem Lappen Innenseite des Messers von der Mitte nach außen abreiben
- Messerrückseite auf die gleiche Art abreiben
- Messer von vorn und hinten trockenreiben

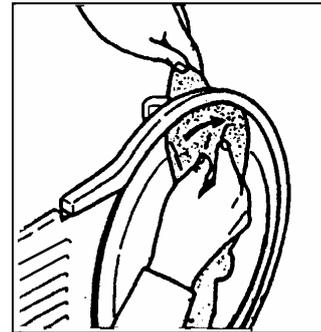


1. Feuchten Lappen zwischen Messer und Schutzring einlegen
2. Das Messer mit der Hand eine Umdrehung drehen. Dabei den Lappen gegen den Schutzring drücken und mitdrehen.

1.



2.



### 4.4. Zusammenbau

Der Zusammenbau erfolgt genau in umgekehrter Reihenfolge wie das Abnehmen der Teile. (4.3. -> 4.1).

**Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!**

- beim Zusammenbau genauso sorgfältig arbeiten
- nicht ablenken lassen
- arbeiten Sie konzentriert
- Messerabdeckplatte mit der Lasche auf den Kunststoffbolzen setzen
- Messerabdeckplatte ins Messer schwenken, dabei muss der Zapfen in die Messermitte gleiten
- Rändelschraube wieder von Hand festziehen
- dabei nicht mit Gewalt arbeiten
- Schlittentisch wieder einklappen
- Sterngriff festschrauben



- Restehalterplatte einsetzen

Danach nochmals die komplette Maschine überprüfen. Erst dann den Netzstecker wieder einstecken und Maschine in Betrieb nehmen.

### 5. Messer schleifen

Sollte das Schneidergebnis nachlassen oder das Schneidgut "Bärte" aufweisen, so muss das Messer nachgeschliffen werden. Ein genereller zeitlicher Abstand kann nicht gegeben werden, da dies sehr vom Einsatzzweck und der Betriebsdauer abhängt.



Gemäß der Unfall-Verhütungs-Vorschrift VGB 19 § 20 Abs. 2 vom 1.4.90, darf das Messer nur noch bis zu einem gewissen Maß abgeschliffen werden. Wenn der Spalt zwischen Messerschneide und Messerschutzing max. 5 mm beträgt, muss das Messer ausgetauscht werden.



Der mitgelieferte Schleifapparat verliert seine Wirkung. Ein weiteres Abschleifen des Messers ist verboten.

Lassen Sie den Austausch von einem durch uns autorisierten Fachmann oder dem SCHARFEN - Kundendienst durchführen.

### 5.1. Schleifapparat

Der Schleifapparat ist mit der Maschinenummer gekennzeichnet. Nur dieser darf für den Schleifvorgang verwendet werden. Die Verwendung anderer Schleifapparate kann zu schweren Verletzungen und / oder zu Maschinenschäden führen.

#### Niemals einen anderen Schleifapparat verwenden.

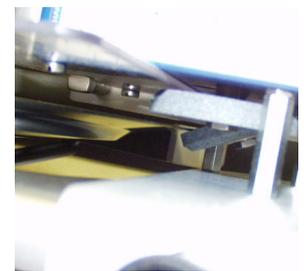
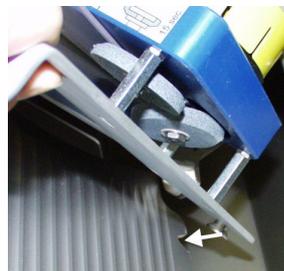
Der Schleifapparat besitzt zwei feine Scheiben zum Entfernen des Schleifgrates und zum Nachschärfen des Messers. Den Schleifapparat nicht bei ungereinigter Maschine verwenden, da dadurch die Steine zugesetzt werden. Sollte dies doch einmal vorkommen, die Steine mit Spüllösung und Bürste gründlich reinigen.

### 5.2. Vorgehensweise beim Schleifen



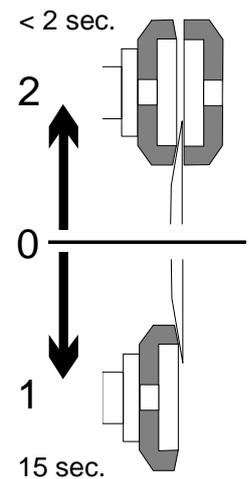
**Achtung! Unbedingt Maschine auf Handbetrieb umschalten wie in 3.4 beschrieben.**

- Maschine, wie in 4. beschrieben, gründlich reinigen
- Schlittentisch wieder zurückschwenken und mit Sterngriff festschrauben
- Bierdeckel oder Papierfilz auf den Schlittentisch legen und einige Streifen schneiden (So wird die Messerschneide restlos entfettet)
- dabei nochmals überprüfen, ob die Maschine auf Handbetrieb geschaltet ist
- Schlittentisch ganz nach vorne ziehen
- Bierdeckel entnehmen
- Anschlagplatte bis zum Anschlag öffnen
- Schlittentisch in die Mitte stellen
- Schneidguthalter hochklappen
- Schleifapparat so in die Anschlagplatte setzen, dass der Konus in den Schlitz der Anschlagplatte greift. (Pfeilrichtung)
- Den Stift in Pfeilrichtung herausziehen und Schleifgerät über den Rand der Anschlagplatte bewegen.
- Schleifgerät am hochgezogenen Stift nach vorne Richtung Messer bewegen (Pfeilrichtung), so dass der Stift in das Loch der Anschlagplatte einrastet.
- Die Schleifsteine sitzen dann lagerichtig vor und hinter der Messerschneide.



### 5.3. Schleifen

- Maschine einschalten
- Das gelbe Handrad am Schleifgerät in Richtung der 1 drehen. Dadurch wird der Schleifstein der die Messerschneide schleift an das Messer gedrückt.
- Ca. 15 Sekunden schleifen lassen.
- Maschine ausschalten
- Prüfen, ob sich ein sichtbarer Grat an der Messerflanke gebildet hat
- wenn nicht: Vorgang wiederholen
- Maschine erneut einschalten
- zum Entgraten das gelbe Handrad in Richtung 2 drehen. Jetzt liegen beide Schleifsteine am Messer an.
- Ca. 2 Sekunden reichen um das Messer zu entgraten.
- Nach Beendigung des Schleifvorgangs gelbes Handrad in die Mittelstellung auf Null drehen.



### 5.4. Schleifapparat demontieren

- Maschine ausschalten
- Stift vom Schleifgerät in Pfeilrichtung nach oben ziehen
- Schleifgerät vom Messer weg kippen.
- Schleifgerät von der Maschine abnehmen.

Danach unbedingt Maschine komplett vom Schleifstaub reinigen. Dabei vorgehen wie unter "4. Reinigung" beschrieben.

Erst eine komplette Reinigung mit trockenem Tuch durchführen, um den feinen Staub zu entfernen. Danach eine komplette Nassreinigung durchführen.



#### Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!

- konzentriert arbeiten
- nicht ablenken lassen
- niemals die Schärfe des Messers mit der Hand prüfen

### 6. Wartung, Reinigung und Instandhaltung

Reinigung	Reinigungsmittel	Verfahren	Geräte	nach dem Reinigen
Maschine	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putzlappen, Reinigungsbürste	abspülen mit klarem Wasser
Maschine in TEFLON	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putzlappen, Reinigungsbürste	abspülen mit klarem Wasser <b>TEFLON-Teile unbedingt trockenreiben</b>
abgenommene Einzelteile	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putzlappen, Reinigungsbürste	abspülen mit klarem Wasser
Messer	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putzlappen oder Schwamm	abspülen mit klarem Wasser
Schleifsteine	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Reinigungsbürste	entfetten mit Entfetter (Spiritus o.ä.)

Maschine mindestens einmal täglich reinigen.

Bei Bedarf Messer nachschleifen.

Ist der Spalt zwischen Messer und Messerschutzring 5 mm breit, Messer austauschen lassen.

Schleifscheiben bei Bedarf reinigen bzw. wechseln.

Zum Nachölen der Maschine nur harz- und säurefreies Öl verwenden.

Ölstellen:

Führungssachse des Gleitbügels (1x wöchentlich)

Führungssachse des Schlittentisches (nach Bedarf)

Nehmen Sie den Messerschutz ab und fetten Sie die Gewindebuchse, den Einpass und die Spannstange (werkseitig wird hier Autol Top 2000 verwendet).



Fetten Sie das Gewinde des Sternknopfes am Schlittentisch (werkseitig wird hier Autol Top 2000 verwendet).



## 7. Störungsbeseitigung

### Ursache

schleifendes Geräusch

dto.

dto.

Maschine schaltet selbsttätig aus  
Maschine wird sehr warm

### Lösung

Messerabdeckung nicht richtig aufgesetzt  
Messerabdeckung lösen, neu aufsetzen und wieder festziehen

Abstreifer nicht richtig montiert

Abstreifer lösen und erneut einrasten

Messerabdeckung oder Abstreifer verschmutzt

Reinigung wie unter 4. beschrieben durchführen

kurzzeitiger Spannungsabfall, erneut einschalten

Steckdose und Stecker von einer Elektrofachkraft  
überprüfen lassen

## 8. Entsorgung

Der Hersteller verpflichtet sich zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Maschine. Zu diesem Zweck ist diese kostenfrei an den Hersteller einzusenden.

# Konformitätserklärung

Wir, die Hermann Scharfen GmbH & Co, Maschinenfabrik KG  
Ruhrstr.76, 58452 Witten

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt

**Schneidemaschine G 330, G 330-A, G 330-F, G 350, G 350-A, G 350-F**

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den nachfolgenden Normen oder den normativen Dokumenten übereinstimmt:

EG-Maschinenrichtlinie MRL 2006/42/EG  
Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG

DIN-EN 60204-1 Elektrische Ausrüstungen von Maschinen:  
Allgemeine Anforderungen  
Ausgabe: Juni 2007

DIN-EN ISO 12100-2 Sicherheit von Maschinen - Grundlegende Konzepte  
Allgemeine Gestaltungsleitsätze  
Ausgabe: Januar 2004

DIN-EN ISO 13857 Sicherheit von Maschinen -Sicherheitsabstände,  
um das Erreichen von Gefahrenzonen zu verhindern  
Ausgabe: Juni 2008

DIN EN 1672-2 Nahrungsmittelmaschinen, Hygieneanforderungen  
Teil 2, Ausgabe: Juli 2009

DIN-EN 1974 Nahrungsmittelmaschinen, Aufschnittschneidemaschinen  
Sicherheits- und Hygieneanforderungen  
Ausgabe: Juli 2009

Unfallverhütungsvorschrift Fleischereimaschinen, VGB 19

EMV-Richtlinie 2004/108/EG  
EN 55014-1; EN 55014-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3  
Zertifikat Nr. 012 a/96; DAR-Registriernummer: BPT-ZE-022/96-00

Gemeldete Stelle, die die GS - Prüfung durchgeführt hat:

Fachausschuss Fleischwirtschaft, Prüf- und Zertifizierungsstelle  
Bescheinigungs-Nummer **04013**

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen (Adresse wie oben):



Hermann Scharfen, Geschäftsführer

Witten, im November 2009

## Konformitätserklärung

Wir, die Hermann Scharfen GmbH & Co, Maschinenfabrik KG  
Ruhrstr.76 a, 58452 Witten

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt

**Schneidemaschine**  
**G 330, G 330 F, G 330-A, G 350, G 350-A,**  
**G 350 F G 330 T, G 330 FT, G 330-AT, G 350 T,**  
**G 350-AT, G 350 FT, G 330 Br, G 330 A BR**

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den nachfolgenden Normen oder den normativen Dokumenten übereinstimmt:

EG-Maschinenrichtlinie MRL 2006/42/EG

DIN-EN 60204-1 Elektrische Ausrüstungen von Maschinen:  
Allgemeine Anforderungen  
Ausgabe: Juni 2007

DIN-EN ISO 12100 Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze  
Risikobeurteilung und Risikominderung  
Ausgabe: März 2009

DIN EN 1672-2 Nahrungsmittelmaschinen, Hygieneanforderungen  
Teil 2, Ausgabe: Juli 2009

DIN-EN 1974 Nahrungsmittelmaschinen, Aufschnittschneidemaschinen  
Sicherheits- und Hygieneanforderungen  
Ausgabe: Juli 2009

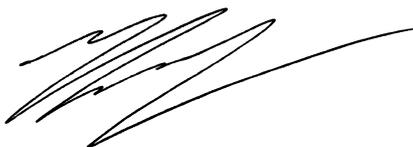
Unfallverhütungsvorschrift Fleischereimaschinen, VGB 19

EMV-Richtlinie 2004/108/EG

Gemeldete Stelle, die die GS - Prüfung durchgeführt hat:

Fachausschuss Fleischwirtschaft, Prüf- und Zertifizierungsstelle  
Bescheinigungs-Nummer **04013**

Bevollmächtigter und Verantwortlicher für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen  
(Adresse wie oben):



Hermann Scharfen, Geschäftsführer

Witten, im November 2009