

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

Bedienungsanleitung für Schneidemaschine

Modell G 330, G 330 F

Modell G 350, G 350 F

Hermann Scharfen
GmbH & Co. Maschinenfabrik KG

Postfach 2304 D - 58413 Witten
Ruhrstr. 76 - 76 a D - 58452 Witten
Telefon 02302 - 282770 Telefax 02302 - 22941

Inhaltsverzeichnis

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

1. Allgemeine Hinweise

1.1. Hinweise zur Bedienungsanleitung

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

Machen Sie sich anhand dieser Bedienungsanleitung 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 Bedienungsanleitung 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 Bedienungsanleitung 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 Bedienungsanleitung in die Bedienung und Pflege des Gerätes gewissenhaft eingewiesen werden.

Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Sicherheitshinweise:



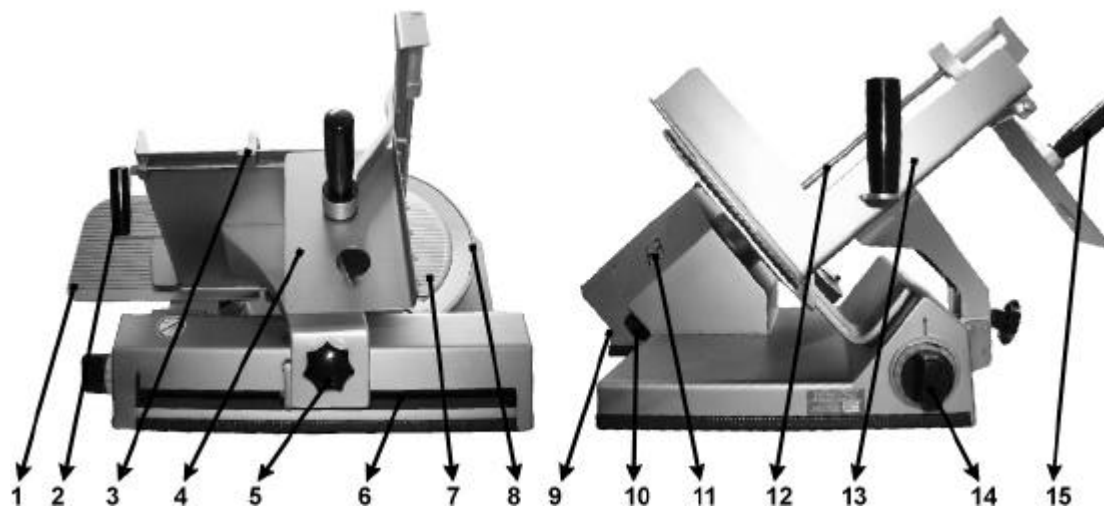
Sorgen Sie dafür, dass unbefugte, nicht geschulte Personen und vor allem Kinder das Gerät nicht in Betrieb setzen können.

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 Bedienungsanleitung.
- 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.

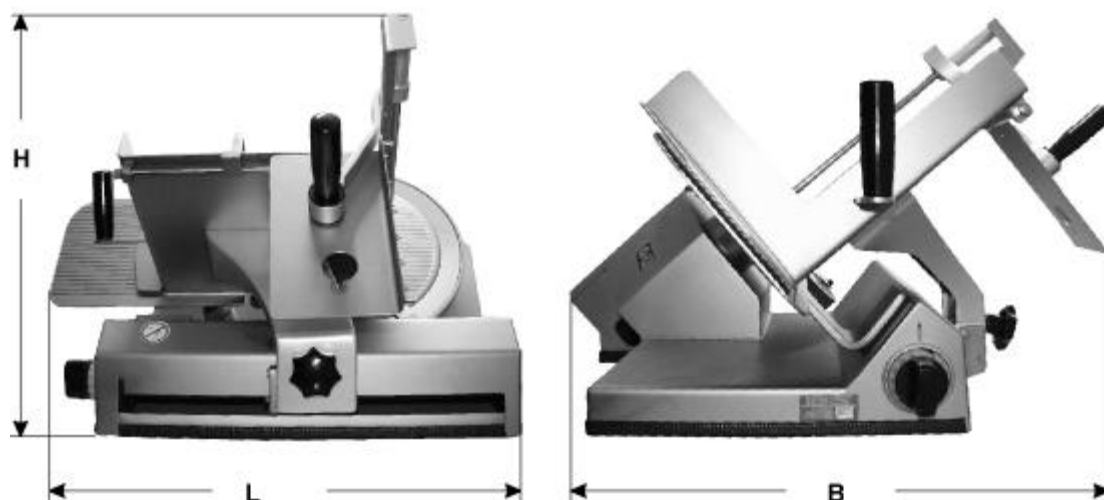
1.4. Übersicht



- 1 Anschlagplatte
- 2 Handgriff
- 3 verstellbarer Anschlag
- 4 Resthalter
- 5 Sterngriff
- 6 Führungsschse Schlittentisch
- 7 Messerabdeckung
- 8 Messerschutzring

- 9 Typenschild
- 10 Rändelgriff Messerabdeckung
- 11 Hauptschalter
- 12 Führungsschse für Resthalter
- 13 Schlitten mit Schlittenrückwand
- 14 Skalenknopf
- 15 Resthaltergriff

1.5. Maßbild und technische Daten



Außenmaße L x B x H	700 x 790 x 550 mm	Messerdurchmesser	330 mm bei G 330
Aufstellfläche	560 x 510 mm	Messerdurchmesser	350 mm bei G 350
Arbeitsfläche	810 x 950 mm	Geräuschemission	< 70 db(A)
max. Schneidgutgröße	ca. 320 x 220 mm	Gewicht	ca. 48 kg
bei G 350	ca. 320 x 235 mm	Stromart, Spannung, Baujahr,	
Schnittstärke (stufenlos)	0 - 25 mm	Leistungsaufnahme	siehe Typenschild
Hersteller: Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG			
Ruhrstr. 76-76a, D - 58452 Witten, Tel. +49 – 2302 - 282770			

1.6. Gerätebeschreibung

Bei diesem Schwerkraftschneider handelt es sich um eine manuelle Schneidemaschine. Der Schlittentisch wird von Hand vor- und zurückbewegt.

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.

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.

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 Bedienungsanleitung 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 Schneidemaschine G 330 oder G 350
- Schleifapparat
- diese Bedienungsanleitung

2.2. Aufstellen



Stellen Sie die Schneidemaschine G 330 auf eine ebene, horizontale, rutsch- und kippsichere 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.

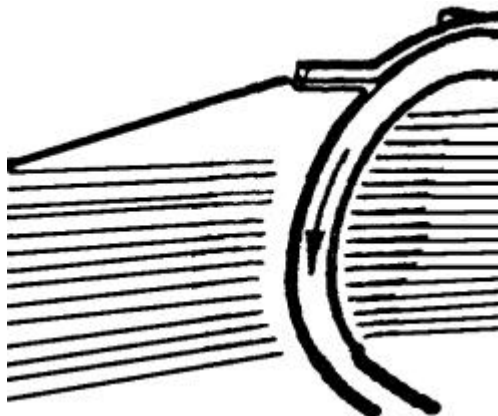
Bei Maschinen in Drehstromausführung:

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 Bedienungsanleitung 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. Arbeitsweise

- Schlittentisch 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
- Maschine am grünen Hauptschalter einschalten
- das Schneidgut fällt durch eigene Schwerkraft gegen das Messer
- Schlittentisch vorschieben und zurückziehen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten



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

Vor dem Einlegen in den Schlittentisch unbedingt das Schneidgutende abschneiden. Der Restehalter findet sonst an dem abgebandenen 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 Restehalter benutzen. Sollte das Endstück verkanten oder verrutschen, immer wie folgt vorgehen:

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

3.6. Einlegen von Reststücken

- Schlittentisch zurückziehen in die Einlegeposition
- Restehalter nach oben klappen
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen
- verstellbaren Anschlag auf die Größe des Schneidgutes einstellen
- Restehalter nach unten klappen und hinter das Schneidgut legen
- Schnittstärke einstellen
- Maschine am grünen Hauptschalter einschalten
- das Schneidgut fällt durch eigene Schwerkraft gegen das Messer
- Schlittentisch vorschieben und zurückziehen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten



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
- 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

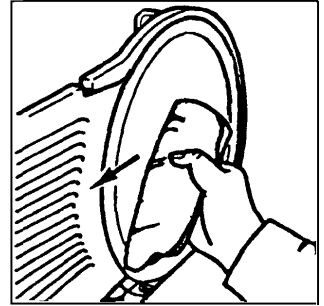
Als erstes alle abgenommenen Teile einzeln in warmem Wasser reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und trocknen., **siehe auch Punkt 6. Reinigung**

4.3. Reinigen des Messers



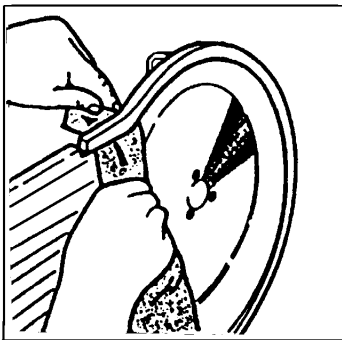
Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!

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

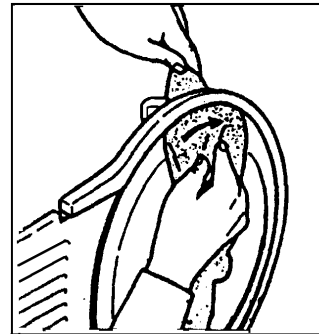


1. Feuchten Lappen zwischen Messer und Schutzring einlegen
2. Das Messer mit der Hand eine Umdrehung drehen. Dabei den Lappen gegen den Schutzring drücken und mitdrehen.

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.

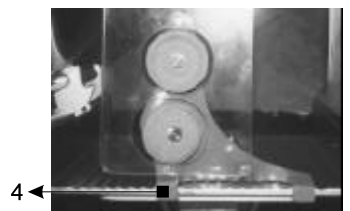
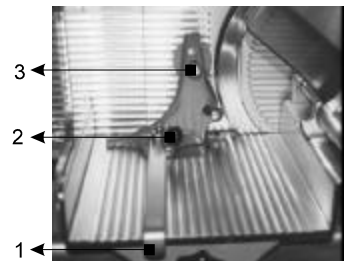
Der Schleifapparat besitzt zwei feine Scheiben zum Entfernen des Schleifgrates und zum Nachschärfen des Messers. Den Schleifapparat nicht bei ungereinigter Maschine verwenden, da dadurch die Steine zugesetzt werden. Sollte dies doch einmal vorkommen, die Steine mit Spüllösung und Bürste gründlich reinigen.

5.2. Vorgehensweise beim Schleifen

- 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)
- Schlittentisch ganz nach vorne ziehen
- Bierdeckel entnehmen

Achtung! Gefahr von Schnittverletzung!

- Restehalter hochklappen
- Anschlagplatte bis zum Anschlag öffnen, also noch über 15 hinaus
- Schlittentisch ganz nach vorne ziehen
- Schleifapparat so in den Schlittentisch setzen, dass die Klauen 4 über den vorderen und die Klaue 1 über den hinteren Schlittenrand greifen.
- Drehgriff 2 in Richtung durchsichtiger Schlittenrückwand drehen, und dadurch den Schleifapparat fixieren.



5.3. Schleifen

- Maschine am grünen Hauptschalter einschalten
- Schleifapparat durch Vorschieben des Schlittentisches zum Messer bewegen bis man hört, dass der Schleifapparat arbeitet
- unter leichtem Druck gegen das Messer ca. 15 sec. schleifen
- Maschine am Hauptschalter ausschalten
- Prüfen, ob sich ein sichtbarer Grat an der Messerflanke gebildet hat
- wenn nicht: Vorgang wiederholen
- Maschine erneut einschalten
- zum Entgraten den Schlittentisch etwas zurückziehen
- die Achse 3 des oberen Schleifsteins leicht in Richtung Messer drücken (Abziehen)

5.4. Schleifapparat demontieren

- Maschine am roten Hauptschalter ausschalten
- Schlittentisch mit Schleifapparat zurückziehen
- Drehgriff 2 nach hinten drehen und dadurch den Schleifapparat lösen
- Schleifapparat vom Schlittentisch nehmen

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 TEFLON-Teile unbedingt trockenreiben
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 verwandt).



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



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.