



## **Betriebsanleitung für Schneidemaschine**

# **Modell V 330, V 330 F, V 330 T, V 330 FT**

**Hermann Scharfen**  
GmbH & Co. Maschinenfabrik KG

Postfach 2304                      D - 58413 Witten  
Ruhrstr. 76 - 76 a                D - 58452 Witten  
Telefon 02302-28277-0 Telefax 02302-22941

# Inhaltsverzeichnis

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

# 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 Bedingungsanleitung vom Anleitungstext deutlich hervorgehoben und bedeutet im einzelnen:



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



bedeutet **Hinweise** und **Tips** zu bestimmten Arbeitsschritten

## 1.2. Hinweise zur Gewährleistung

Die Aufstellung und erste Inbetriebnahme des Gerätes muss durch einen zuständigen SCHARFEN Kundendiensttechniker 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 Einsatz von Dampf-, Hochdruckreinigern und Wassersschläuchen lehnen wir jegliche Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.**

Ebenso bei Mängeln und Schäden, die durch natürlichen Verschleiß oder Abnutzung entstehen.

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:



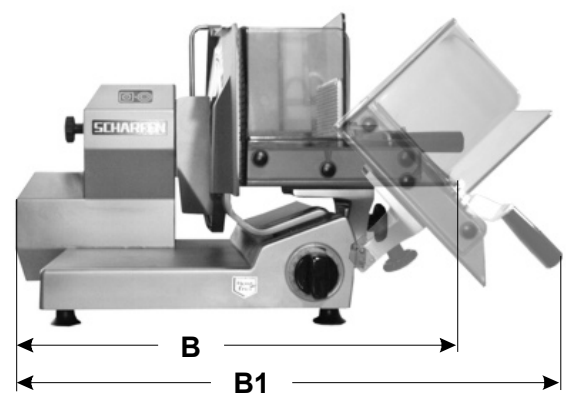
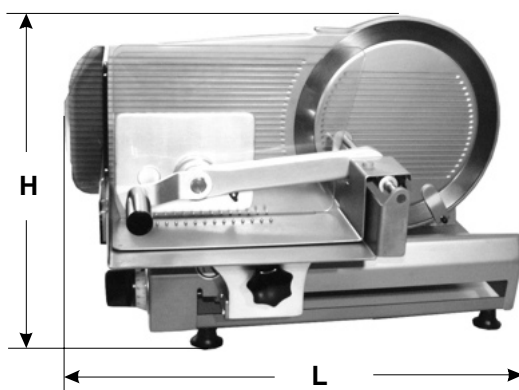
**Sorgen Sie dafür, dass unbefugte, nicht geschulte Personen und vor allem Kinder das Gerät nicht in Betrieb setzen können.**

**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. Maßbild und technische Daten



	V 330		V 330 F
Außenmaße L x B x H	640 X 590 X 430 mm		730 x 650 x 430 mm
Aufstellfläche L x B	380 - 480 X 410 mm	variable	380 – 480 x 410 mm
Arbeitsfläche L1 x B1	640 X 710 mm		775 x 740 mm
max. Schneidgutgröße	□ ca. 250 X 200 mm		ca. 320 x 220 mm
	○ ca. 190 mm		ca. 210 mm
Schnittstärke (stufenlos)	0 - 25 mm		0 – 25 mm
Messerdurchmesser	330 mm		330 mm
Geräuschemission	< 70 db(A)		< 70 db(A)
Gewicht	ca. 50 kg		ca. 65 kg
Stromart, Spannung, Leistungsaufnahme, Baujahr	siehe Typenschild		
Hersteller: Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG			
Ruhrstr. 76-76a, D - 58452 Witten, Tel. 02302/28277-0			

#### 1.5. Gerätebeschreibung

Das Messer wird über einen wartungsfreien, luftgekühlten Getriebemotor angetrieben, der für Dauerbetrieb ausgelegt ist. Durch eine spezielle Luftführung ist die Erwärmung vor allem im kritischen Bereich des Messers äußerst gering.

Der Schlitten mit aufgelegtem Schneidgut wird von Hand vor- und zurückbewegt. Dabei wird das Schneidgut dem Messer von Hand zugeführt.

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

Das komplette Maschinengehäuse sowie die Messerabdeckung, Messerschutzring, Schlittentisch und Anschlagplatte sind aus rostfreiem Edelstahl.

Schlitterrückwand und die Schutzplatte sind aus bruchsfähiger für die Lebensmittelverarbeitung zugelassenem Kunststoff.

Die Resthalterplatte ist aus spezialveredeltem Aluminium.

Die elektrische Einrichtung sowie sämtliche Schutz- und Sicherheitseinrichtungen entsprechen den gültigen Vorschriften.

Der doppelte rot/grüne Tastschalter mit integrierter Signallampe dient zum Ein- und Ausschalten der Maschine. Dabei zeigt die leuchtende Signallampe den Einschaltzustand an.

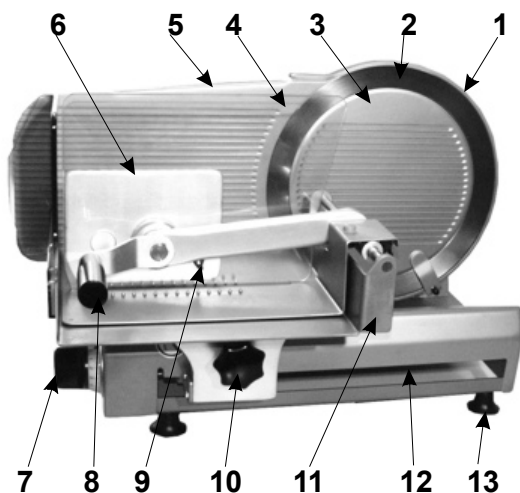
Die elektrische Steuerung verhindert zuverlässig ein selbständiges Wiederanlaufen nach einem Spannungsabfall.

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

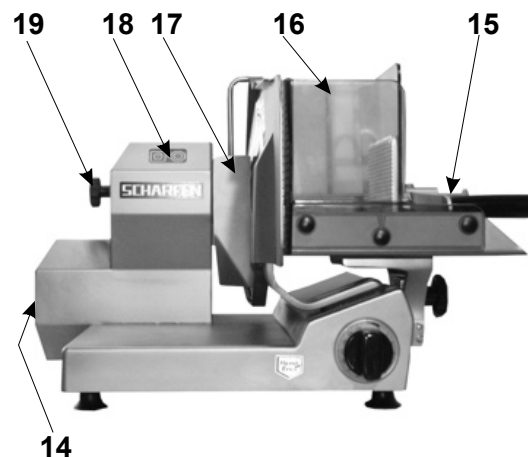
Folgende Sicherheitseinrichtungen sind vorhanden:

- Elektrische Wiederanlaufsperrung nach Spannungsabfall
- Doppel - Tastschalter
- Schlittentisch mit breiter nicht abnehmbarer Schlitterrückwand
- Zwangsführung des Resthalters im Bereich von < 60 mm
- Messerschutzring nicht abnehmbar
- Messerabdeckung zentral, feststehend, abnehmbar
- Anschlagplatte zwangsverriegelt bei abgeklapptem Schlittentisch
- Schleifapparat mit Abdeckung des offenen Messerbereichs

#### 1.6. Geräteübersicht



- 1 Messerschutzring
- 2 Messer
- 3 Messerabdeckung
- 4 Resthalter, Plexiplatte
- 5 Anschlagplatte
- 6 Resthalterplatte
- 7 Skalenknopf
- 8 klappbarer Handgriff
- 9 Rändelknopf Resthalterplatte



- 10 Sterngriff
- 11 Schlittentisch
- 12 Führungsschne Schlittentisch
- 13 Gummifuß
- 14 Typenschild
- 15 Führungsschne Schneidguthalter
- 16 Schlitterrückwand
- 17 Abstreifer
- 18 Tastschalter mit Signallampe
- 19 Sterngriff Messerabdeckung

### 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 Vertikal Schneidemaschine V 330
- Schleifapparat
- diese Betriebsanleitung

### 2.2. Aufstellen



Stellen Sie die Schneidemaschine V 330 auf eine ebene, horizontale, rutsch- und kippsichere Fläche. Die Aufstellfläche muss standfest sein. 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.**

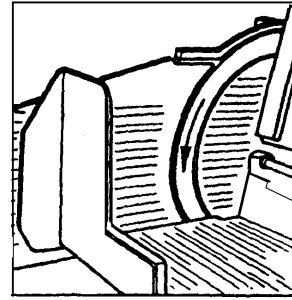
Die Steckdose muss nach VDE vorschriftsmäßig geerdet und geschaltet sein.

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.

Das Schutzleitersystem muss unbedingt angeschlossen werden, da es sonst zu schweren Stromschlägen führen kann

## 2.4. Prüfen der Drehrichtung

- Einschalten der Maschine.
- Betätigen des grünen Tastschalters.
- Signallampe leuchtet 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 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 (Tastschalter mit Signallampe)

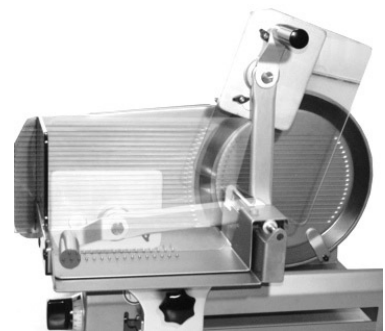
Grüne Taste = Einschalten  
Rote Taste = Ausschalten

### 3.3. Schnittstärkeneinstellung

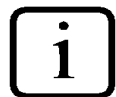
Durch Drehen am Skalenknopf wird die Anschlagplatte geöffnet, um die Schnittstärke einzustellen. Die Skala dient dabei als Einstellhilfe. Um Schnittstärken über 15 mm einzustellen, wird der Skalenknopf über die 15 hinaus gedreht. Um maximale Schnittstärke zu erreichen, sind fast zwei Umdrehungen notwendig.

### 3.4. Arbeitsweise

- Schlittentisch zurückziehen in die Einlegposition
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen (Im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer ist der Schneidguthalter zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken)
- Schneidguthalter hochschwenken
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen
- Schneidgut mit der Hand zur Anschlagplatte schieben
- Schneidguthalter auf das Schneidgut schwenken
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten
- Schlittentisch und Schneidgut mit der Hand festhalten
- Schneidgut mit leichtem Druck zur Anschlagplatte schieben
- Schlittentisch vorschieben und zurückziehen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- Maschine ausschalten



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



Vor dem Einlegen in den Schlittentisch unbedingt das Schneidgutende abschneiden. Der Schneidguthalter 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!**

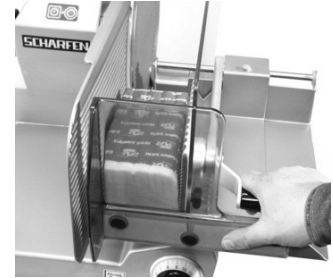


Reststücke nie mit der Hand festhalten. Grundsätzlich den Schneidguthalter benutzen. Niemals zwischen Schneidguthalter und Anschlagplatte fassen. Sollte das Endstück verkanten oder verrutschen, immer wie folgt vorgehen:

- Maschine ausschalten
- Schneidguthalter hochschwenken
- erst dann das Reststück erneut wieder einlegen wie nachfolgend beschrieben

### 3.6. Einlegen von Reststücken

- Schlittentisch zurückziehen in die Einlegposition
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen (Im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer ist der Schneidguthalter zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken)
- Schneidguthalter hochschwenken
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen
- Schneidgut mit der Hand zur Anschlagplatte schieben
- Schneidguthalter hinter das Schneidgut schwenken
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten
- Schlittentisch mit der Hand festhalten
- Schneidguthalter mit leichtem Druck zur Anschlagplatte schieben
- Schlittentisch vorschieben und zurückziehen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- Maschine 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:

### Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!



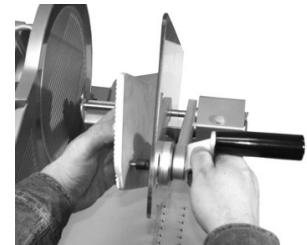
beim Reinigen unbedingt vorsichtig vorgehen  
besonders im Bereich des Messers besteht Verletzungsgefahr  
nicht ablenken lassen, immer konzentriert arbeiten

#### 4.1. Vorgehensweise bei der Reinigung

- Maschine ausschalten
- Netzstecker ziehen
- Anschlagplatte bis zum Anschlag zudrehen

#### Resthalterplatte abnehmen

- Schlittentisch nach vorne ziehen
- Schneidguthalter nach hinten ziehen und hochschwenken
- Rändelschraube der Resthalterplatte lösen
- Resthalterplatte leicht nach unten drücken
- Resthalterplatte abnehmen
- Schneidguthalter wieder herunterschwenken
- Evtl. Einlegeblech bei hochgeklapptem Resthalter nach oben abnehmen

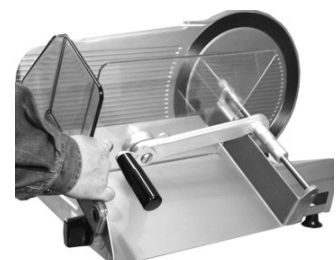


#### Schlittentisch abklappen

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



**Hinweis:** Wenn die Anschlagplatte noch geöffnet ist, 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

### Abstreifer abnehmen

- Abstreifer nach oben drücken und nach vorn abnehmen.

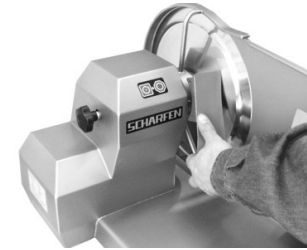
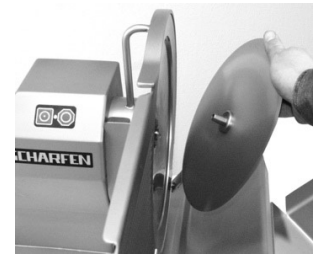


Zur Reinigung sind nur handelsübliche Spülmittel zugelassen. Keine kratzenden oder scheuernden Mittel oder Geräte verwenden.

### Achtung Gefahr! 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

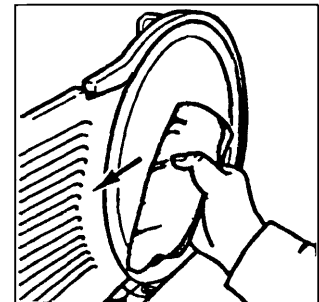
Als erstes alle abgenommenen Teile einzeln in warmem Wasser reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und trocknen.

### 4.3. Reinigen des Messers



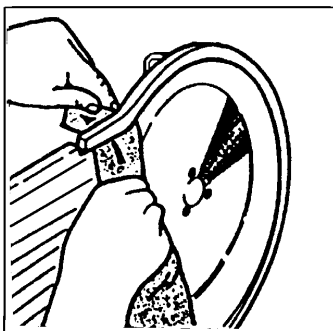
**Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!**

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

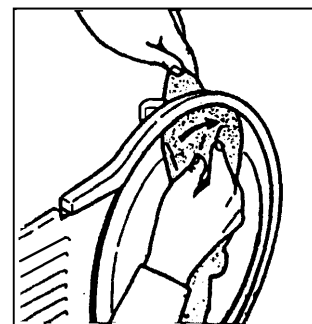


1. Feuchten Lappen zwischen Messer und Schutzring einlegen
2. Das Messer mit der Hand eine Umdrehung drehen. Dabei den Lappen gegen den Schutzring drücken und mitdrehen.

1.



2.



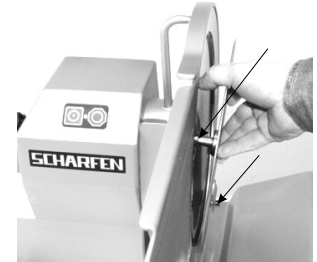
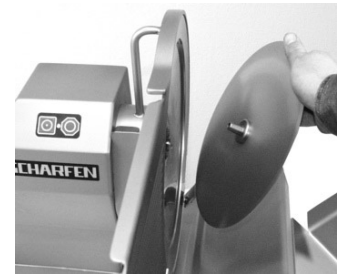
#### 4.4. Zusammenbau

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
- Resthalterplatte einsetzen
- Rändelschraube festziehen



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 Messerschutzring 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 je eine Scheibe 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.

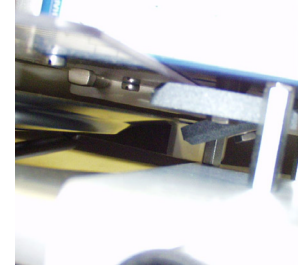
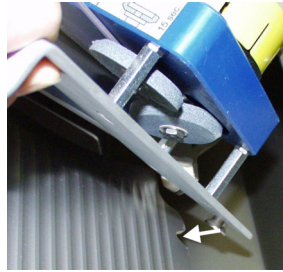
##### 5.2. Vorgehensweise beim Schleifen

- 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
- Schneidguthalter nach oben klappen
- Bierdeckel entnehmen



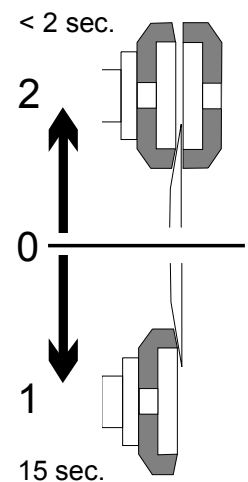
**Achtung! Gefahr von Schnittverletzung!**

- 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:

Führungsschse des Schneidguthalters (1x wöchentlich)

Führungsschse des Schlittentisches (nach Bedarf)

## 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.