



VAN BERKEL INTERNATIONAL

BETRIEBSANLEITUNG FÜR SCHNEIDEMASCHINE

935 Series



Van Berkel International S.r.l.
via Ugo Foscolo, 22
21040 Oggiona S. Stefano (VA) - ITALY
T+39 0331 214311
info@berkelinternational.com
www.theberkelworld.com

Inhaltsverzeichnis

1. ALLGEMEINE HINWEISE	4
1.1. HINWEISE ZUR BETRIEBSANLEITUNG	4
1.2. HINWEISE ZUR GEWÄHRLEISTUNG	4
1.3. HINWEISE ZUR SICHERHEIT	4
1.4. MABBILD UND TECHNISCHE DATEN	5
1.5. GERÄTEBESCHREIBUNG	5
1.5.1. GERÄTEÜBERSICHT	6
1.6. BSTIMMUNGSGEMÄBE VERWENDUNG	7
2. AUFSTELLUNG UND INBETRIEBNAHME	7
2.1. PACKUNGSINHALT ÜBERPRÜFEN (ZUBEHÖR)	7
2.2. AUFSTELLEN	7
2.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUB	8
2.4. PRÜFEN DER DREHRICHTUNG	8
3. BEDIENUNG	9
3.1. WICHTIGE HINWEISE VOR DEM EINSCHALTEN DES GERÄTES	9
3.2. SCHALTERFUNKTIONEN (TASTSCHALTER)	9
3.3. SCHNITTSTÄRKENEINSTELLUNG	9
3.4. BEDIENUNG DES RESTEHALTERS	9
3.5. AUTOMATIK ODER HANDBETRIEB	9
3.6. ARBEITSWEISE IM AUTOMATIKBETRIEB	9
3.6.1. SCHLITTENTISCH EINRASTEN	9
3.6.2. SCHNEIDGUT EINLEGEN UND SCHNITTSTÄRKE EINSTELLEN	10
3.6.3. ABLEGEPROGRAMM EINSTELLEN	10
3.6.4. SCHLITTENGESCHWINDIGKEIT EINSTELLEN	10
3.7. ARBEITSWEISE IM HANDBETRIEB	10
3.7.1. SCHLITTENTISCH AUSTRAGEN	10
3.7.2. SCHNEIDGUT EINLEGEN UND SCHNITTSTÄRKE EINSTELLEN	10
3.7.3. ABLEGEPROGRAMM EINSTELLEN	10
4. ABLEGEFUNKTIONEN	11
4.1. BEZEICHNUNG DER FUNKTIONSTASTEN	11
4.2. ABLEGEPROGRAMM STARTEN	11
4.3. DISPLAYFUNKTIONEN	12
5. SCHNEIDEN VON RESTSTÜCKEN	12
6. REINIGUNG	13
6.1. VORGEHENSWEISE BEI DER REINIGUNG	13
6.2. MESSERABDECKUNG ABNEHMEN	13

6.3. KETTENRAHMEN, ABSCHLÄGER, ABLAGETABLETT ABNEHMEN	13
6.4. EINZELTEILE DES SCHLITTENTISCHES ABNEHMEN	14
6.5. REINIGEN DES MESSERS	14
6.6. REINIGEN DER EINZELTEILE	15
6.7. ZUSAMMENBAU	15
<u>7. MESSER SCHLEIFEN</u>	<u>15</u>
7.1. SCHLEIFAPPARAT	15
7.2. AUFSETZEN DES SCHLEIFAPPARATES	16
7.3. SCHLEIFEN	16
7.4. SCHLEIFAPPARAT DEMONTIEREN	16
<u>8. WARTUNG UND INSTANDHALTUNG</u>	<u>17</u>
<u>9. STÖRUNGSBESEITIGUNG</u>	<u>17</u>
<u>10. ENTSORGUNG</u>	<u>17</u>

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 Betriebsanleitung vom Anleitungstext deutlich hervorgehoben und bedeuten 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 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 Wasserschläuchen 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.

Ein gewisses Restrisiko bleibt natürlich bestehen, da im Bereich des Messers und des Kettenrahmens scharfe oder spitze Materialien eingesetzt werden.

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.

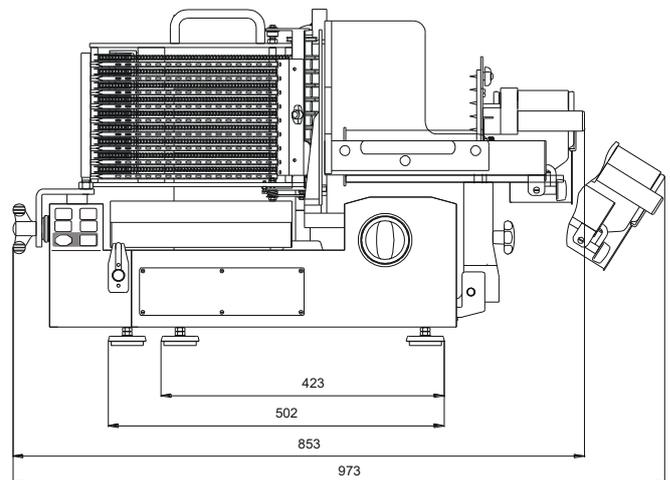
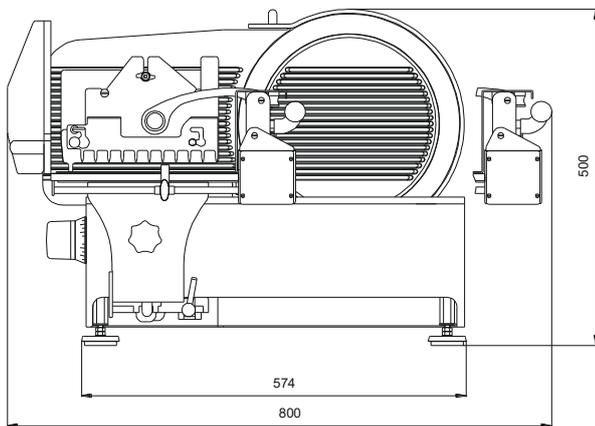
Bei schadhaftem Netzkabel oder Stecker, sofort durch einen Elektrofachmann ein neues Kabel oder Stecker installieren lassen.

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.

1.4. Maßbild und technische Daten



Außenmaße	T 800 x B 853 x H 660 mm
Aufstellfläche	574 x 502 mm
max. Schneidgutgröße	ca. 255 x 175 mm
Schnittstärke (stufenlos)	0 - 10 mm
Messerdurchmesser	300 mm
Geräuschemission	< 54 db(A)
Gewicht	ca. 75 kg
Stromart	siehe Typenschild
Spannung	siehe Typenschild
Leistungsaufnahme	0,6 KW

1.5. Gerätebeschreibung

Bei diesem Präzisions-Schnellschneider handelt es sich um eine automatische Schneidemaschine mit integrierter Stapel- und Schuppvorrichtung des Schneidgutes.

Der Schlittentisch wird automatisch vor- und zurück bewegt. Zum Reinigen, Schleifen oder zum Schneiden von Hand kann die Automatik ausgerastet werden.

Das Messer wird durch einen wartungsfreien, luftgekühlten Getriebemotor 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 einen vollautomatischen Resthalter 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 Tastschalter dient zum Ein- und Ausschalten der Maschine.

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

Der Schlittentisch kann nur abgeklappt werden, wenn die Automatik ausgeschaltet und die Anschlagplatte vollkommen geschlossen ist.

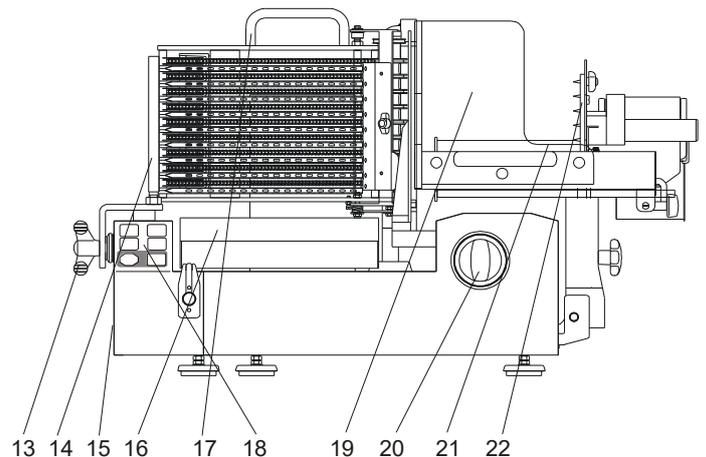
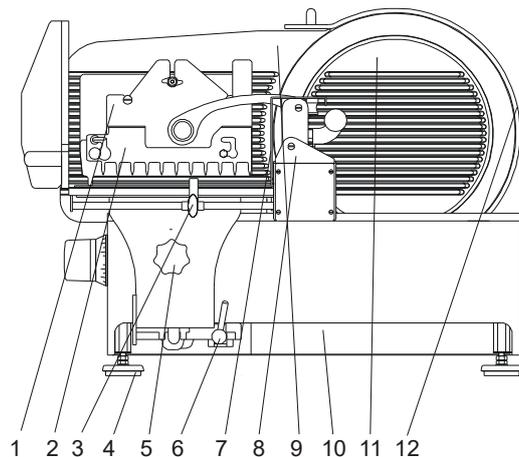
Ist der Schlittentisch abgeklappt, wird die Anschlagplatte in dieser Position verriegelt.

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

Folgende Sicherheitseinrichtungen sind vorhanden:

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

1.5.1. Geräteübersicht



1 Resthalter	10 Führungsschse Schlittentisch	19 Schlittentrückwand
2 Resthalterspieß	11 Messerabdeckung	20 Skalenknopf
3 verstellbarer Anschlag	12 Messerschutzring	21 Führungsschse Gleitbügel
4 Gummifuß	13 Sternknopf für Abschläger	22 Resthalterplatte
5 Sterngriff für Schlittentisch	14 Abschläger	
6 Umschalthebel Automatik	15 Typenschild	
7 Einlegeblech	16 Ablagetablett	
8 Schlittentisch	17 Kettenrahmen	
9 Anschlagplatte	18 Bedienfeld	

1.6. Bestimmungsgemäße Verwendung

Unter der Berücksichtigung der Abmessungen ist folgendes Schneidgut zugelassen:

- Wurstwaren aller Art
- Schinken / Speck
- Braten
- Fleisch
- Schnittfähiger Käse



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

- NON FOOD Artikel
- Schneidgut mit Knochen
- Gefrorenes Schneidgut

Die Maschine ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen. Eine Aufstellung im Nassraum ist zulässig.

Die zulässige Raumtemperatur von minimal 10⁰ C und maximal 40⁰ C darf nicht unter- bzw. überschritten werden.

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 Kundendiensttechniker oder durch einen autorisierten Fachmann.

2.1. Packungsinhalt überprüfen (Zubehör)

Der gelieferte Karton muss folgenden Inhalt haben:

- Schneidemaschine Modell VA 2000

sowie folgendes Zubehör:

- Kettenrahmen
- Abschläger
- Ablagetablett
- Schleifapparat
- diese Betriebsanleitung

2.2. Aufstellen

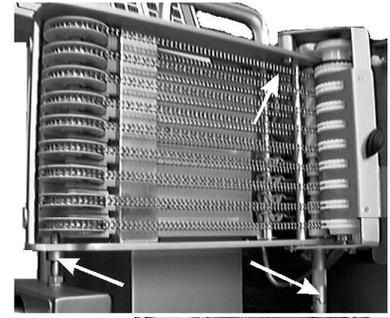


Stellen Sie die Schneidemaschine VA 2000 auf eine ebene, horizontale, rutsch- und kippsichere Fläche. Die Aufstellfläche muss standfest sein. Bei Bedarf die Maschine zusätzlich auf der Aufstellfläche festschrauben.

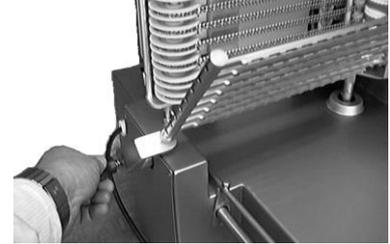
Empfohlene Arbeitsflächenhöhe ca. 800 mm.

Beachten Sie den angegebenen Platzbedarf.

Kettenrahmen auf die 3 Aufnahmebolzen aufsetzen



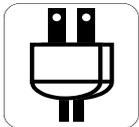
Abschläger auf Abschlägeraufnahme aufsetzen und festziehen



Ablagetablett aufsetzen



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.

Die Steckdose muss so erreichbar sein, dass im Notfall ein schnelles Herausziehen des Steckers gewährleistet ist. **Auf keinen Fall darf die Steckdose im Unterschrank oder an schwer erreichbarer Stelle untergebracht sein.**

Ist es erforderlich einen Stecker auszuwechseln, muss dies durch eine Elektrofachkraft oder unseren Kundendienstmonteur geschehen.

2.4. Prüfen der Drehrichtung

Einschalten der Maschine.

Betätigen des grünen Tastschalters



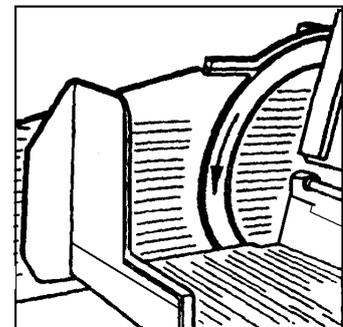
→ Kontrolllampen leuchten.

Bei Maschinen in Drehstromausführung:

Starten der Maschine bei vollständig geschlossener Anschlagplatte durch Druck auf die Stapel- oder Fächertaste.

Das Messer muss in Pfeilrichtung drehen.

Durch nochmaliges Betätigen der Stapel- oder Fächertaste wird das Messer gestoppt.



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:

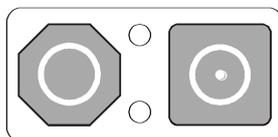


- lesen Sie zuerst diese Betriebsanleitung sorgfältig durch
- achten Sie auf sicheren und stabilen Standort des Gerätes
- konzentrieren Sie sich auf Ihre Arbeit
- berühren Sie niemals das Messer

3.2. Schalterfunktionen (Tastschalter)

Grüne Taste = Hauptschalter Ein

Rote Taste = Hauptschalter Aus



3.3. Schnittstärkeneinstellung

Durch Drehen am Skalenknopf wird die Anschlagplatte geöffnet, um die Schnittstärke einzustellen (0-10 mm). Die Skala dient dabei als Einstellhilfe.



Wenn nach Betätigung der Stapel- oder Fächertaste die Maschine nicht startet am Skalenknopf die Schnittstärke > 0,4 einstellen. Dann erneut starten.



3.4. Bedienung des Restehalters

Ziehen Sie den Ausrasthebel des Resthalterantriebs in Richtung Schlittentisch, um diesen auszurasen. Halten Sie den Hebel gezogen, während Sie den Resthalter verschieben. Zum Einrasten den Hebel loslassen und den Resthalter leicht hin und her bewegen.



3.5. Automatik oder Handbetrieb

Die Maschine hat einen automatischen Schlittengang. Die Automatik kann ausgerastet werden. Der Schlittentisch kann dann von Hand bewegt werden.

Automatik = Umschalthebel senkrecht

Handbetrieb = Umschalthebel waagrecht

Umschalten auf Automatik

Maschine ausschalten

Umschalthebel gegen den Uhrzeigersinn in die Senkrechte drehen
Schlittentisch von Hand vor- und zurückbewegen bis die Automatik einrastet.
Schlittentisch lässt sich jetzt nicht mehr von Hand bewegen

Umschalten auf Handbetrieb

Maschine ausschalten

Umschalthebel in die Waagrechte drehen
Schlittentisch kann jetzt von Hand bewegt werden



Zum Umschalten immer die Maschine ausschalten!

3.6. Arbeitsweise im Automatikbetrieb

3.6.1. Schlittentisch einrasten

Umschalthebel seitlich rechts der Maschine gegen den Uhrzeigersinn in die Senkrechte drehen
Schlittentisch von Hand vor- und zurückbewegen bis die Automatik einrastet
Schlittentisch lässt sich jetzt nicht mehr von Hand bewegen

3.6.2. Schneidgut einlegen und Schnittstärke einstellen



Sie können 2 Würste kleineren Kalibers nebeneinander einlegen.

Die Maschine legt die Scheiben dann nebeneinander ab.

Resthalter hochklappen

Schneidgut an die Schlittenrückwand anlegen

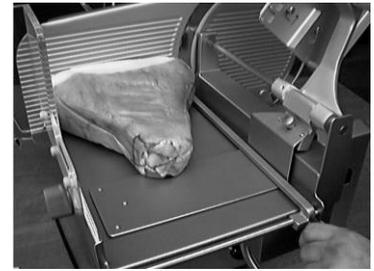
Verstellbaren Anschlag auf die Größe des Schneidgutes einstellen

Resthalter ausrasten und auf das Schneidgut einstellen

Resthalter auf das Schneidgut legen

Resthalterspieß in das Schneidgut drücken

Schnittstärke am Skalenknopf einstellen (max. 8 mm)



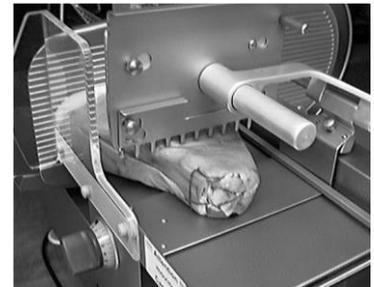
3.6.3. Ablegeprogramm einstellen

Folgende in Absatz 4 näher erklärte Funktionen sind in einem Schneidvorgang mit der Maschine möglich:

- Scheiben stapeln



- Scheiben fächern längs



3.6.4. Schlittengeschwindigkeit einstellen

Während des Schneidens kann durch Betätigen der Taster 'Tisch schneller' oder 'Tisch langsamer' die Schlittengeschwindigkeit variiert werden. Der Verstellbereich geht von ca. 26 Hüben pro Minute bis ca. 55 Hüben pro Minute.

Bedenken Sie bei der Einstellung, dass genau wie beim Schneiden von Hand, empfindliches Schneidgut eine geringe Schnittgeschwindigkeit verlangt. Ist die Schnittgeschwindigkeit zu hoch, können Sie kein exaktes Ergebnis erwarten.

3.7. Arbeitsweise im Handbetrieb

3.7.1. Schlittentisch ausrasten

Umschalthebel seitlich rechts der Maschine im Uhrzeigersinn in die Waagerechte drehen
Schlittentisch lässt sich jetzt von Hand bewegen

3.7.2. Schneidgut einlegen und Schnittstärke einstellen

Resthalter hochklappen

Schneidgut an die Schlittenrückwand anlegen

Verstellbaren Anschlag auf die Größe des Schneidgutes einstellen

Resthalter ausrasten und auf das Schneidgut einstellen

Resthalter auf das Schneidgut legen

Resthalterspieß in das Schneidgut drücken

Schnittstärke am Skalenknopf einstellen (max. 10 mm)

3.7.3. Ablegeprogramm einstellen

Folgende in Absatz 4 näher erklärte Funktionen sind in einem Schneidvorgang mit der Maschine möglich:

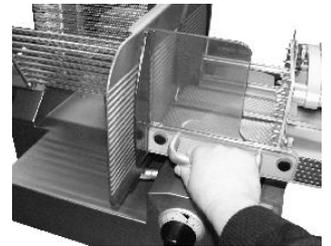
- Scheiben stapeln

- Scheiben fächern längs

Bewegen Sie zum Schneiden den Schlitten am Handgriff vor und zurück. Dabei ist es wichtig, dass Sie den Schlitten immer bis hinten zum Anschlag schieben, denn erst dann wird der Ablegevorgang ausgelöst.

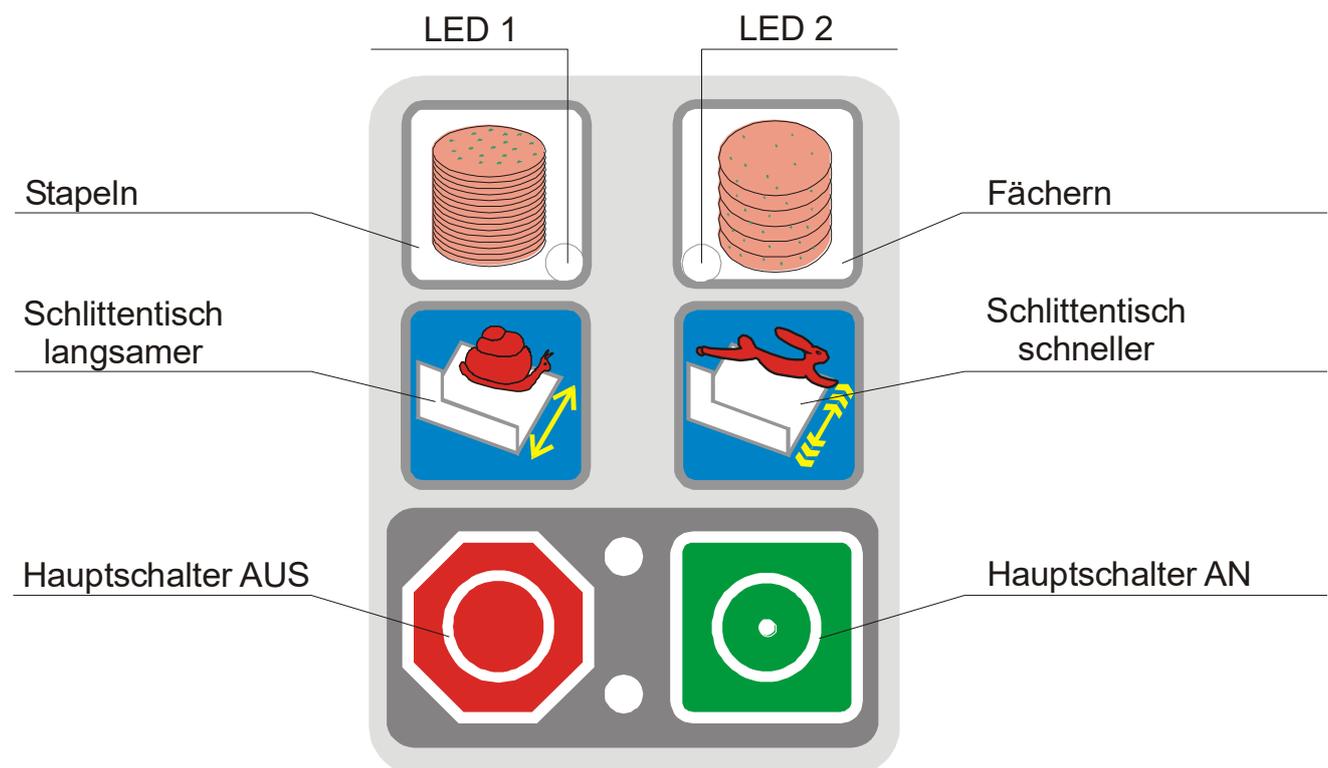


Benutzen Sie immer den Handgriff, um den Schlitten zu bewegen. Der Antrieb des Resthalters arbeitet auch im Handbetrieb, so dass das Schneidgut automatisch zum Messer geführt wird.



4. Ablegefunktionen

4.1. Bezeichnung der Funktionstasten



4.2. Ablegeprogramm starten

Sie haben nun bereits das Schneidgut eingelegt, die Schnittstärke eingestellt und die Geschwindigkeit des Schlittens bestimmt.



Bei Aufstellung und Einweisung der Maschine werden durch den Kundendienst spezielle, für Sie abgestimmte, Ablegeprogramme eingerichtet. Diese Programme sind bei den Tasten Stapeln und Fächern hinterlegt. Ihre Anwendung ist fest gespeichert und wird bei jedem Einschalten der Maschine geladen.

Somit können Sie jederzeit ohne große Kenntnisse die Maschine starten durch:

- Drücken des grünen Hauptschalters
- dann Drücken des Stapel-



oder Fächertasters



Danach startet die Maschine automatisch das Messer und, wenn Sie den Schlitten eingerastet haben, auch die Schlittenbewegung. Ist die Automatik ausgerüstet und Sie wollen die Maschine manuell bedienen, so müssen Sie jetzt den Schlitten am Handgriff vor und zurück bewegen. Dabei ist es wichtig, dass Sie den Schlitten immer bis hinten zum Anschlag schieben, denn erst dann wird der Ablegevorgang ausgelöst.

Die Maschine schneidet jetzt bis zum Erreichen der maximalen Stapelhöhe oder, beim Fächern, der maximalen Scheibenanzahl.

Sie können den Schneidvorgang jederzeit durch erneutes Drücken der Stapel- oder Fächertaste unterbrechen.

4.3. Displayfunktionen

Die zwei Grundprogramme können sehr variabel verändert werden. So können bis zu neun Lagen übereinander gefächert oder bis zu 2 Stapel gestapelt werden. Außerdem kann eine gewünschte Scheibenzahl eingegeben werden. Nachfolgend werden die verschiedenen Möglichkeiten beschrieben.

Die Maschine ist mit einem kleinem Display ausgestattet welches verschiedene Informationen anzeigt. Nach dem Einschalten zeigt die Maschine kurz die Programmversion an 'U1.0' und danach, je nach Öffnung der Anschlagplatte folgendes:

Ist die Anschlagplatte vollständig geschlossen oder kleiner als 0,0 mm geöffnet zeigt das Display 'OFF'. In dieser Anschlagplattenstellung läuft die Maschine im Automatikbetrieb nicht an, da es keinen Sinn macht bei geschlossener Anschlagplatte zu schneiden.

Öffnet man jetzt die Anschlagplatte etwas wechselt das Display von 'U1.0' auf die Anzeige der Schneiddicke zum Beispiel '1.5'. Die angezeigte Schneiddicke ist exakt die Schneiddicke mit der die Scheiben geschnitten werden. Die Einteilung am Skalenknopf dient nur der Orientierung.

Öffnet man die Anschlagplatte weiter, so zeigt das Display ab einer Öffnung von 7,1 mm erneut 'OFF', da die Maschine über 7 mm Dicke nicht schneiden kann.

Wenn die Maschine die maximale Scheibenzahl schneiden soll, kann man die Maschine nach Einstellen der Schneiddicke durch Betätigen der Taster Stapeln oder Fächern starten. Sobald eine dieser Tasten gedrückt wird zeigt das Display '001', und die Maschine beginnt nach einem kurzen Moment zu schneiden.

Wird innerhalb dieses kurzen Momentes der entsprechende Taster erneut gedrückt wechselt die Anzeige auf '002'. Dies bedeutet bei der Funktion Stapeln, dass zwei Stapel hintereinander auf das Ablagetablett gestapelt werden. Dies geht natürlich nur, wenn die Höhe des Schneidgutes dies zulässt.

Bei der Funktion Fächern bedeutet dies, dass zwei Lagen übereinander gefächert werden. In der Funktion Fächern lassen sich bis zu neun Lagen übereinander fächern in dem man den Taster Fächern kurz hintereinander neun mal betätigt. Das Display zeigt die eingestellte Anzahl der Lagen an.

Ist es gewünscht eine bestimmte Anzahl von Scheiben zu schneiden, so kann man über die Taster „Schlittentisch schneller oder langsamer die Scheibenanzahl einstellen. Dabei erhöht der Taster Schlittentisch schneller die Anzahl der Scheiben mit jedem Tastendruck um 1 und der Taster Schlittentisch langsamer verringert die Anzahl jeweils um 1. Solange auf dem Display die Schneiddicke angezeigt wird schneidet die Maschine bis zum Erreichen der maximalen Kapazität.

Sobald im Stillstand einer dieser Taster gedrückt wird wechselt das Display von der Anzeige der Schneiddicke auf die Anzeige der voreingestellten Scheiben. Sobald die Anzahl der voreingestellten Scheiben wieder auf 0 eingestellt wird, zeigt das Display erneut die Schneiddicke an. Sollen z. B. 10 Scheiben geschnitten werden so muss der Taster Schlittentisch schneller 10 mal gedrückt werden. Das Display zeigt dann '010' an. Jetzt kann die Maschine mit den Tastern Stapeln oder Fächern gestartet werden und es werden dann 10 Scheiben geschnitten und die Maschine bleibt stehen. Natürlich steht auch hierbei die oben beschriebene Funktion zwei Stapel oder bis zu neun Lagen gefächert zur Verfügung.

Dazu hier noch ein Beispiel. Man möchte 5 Lagen fächern, jede Lage soll 8 Scheiben beinhalten: Das Display zeigt die eingestellte Schneiddicke (z. B. '1.5'), achtmaliges Drücken des Tasters Schlittentisch schneller ergibt die Anzeige '008' auf dem Display und zeigt an, dass eine Portion aus 8 Scheiben besteht. Danach die Maschine durch Drücken der Taste Fächern starten und dabei diese Taste fünf mal kurz hintereinander betätigen. Das Display zeigt 5 an und die Maschine startet. Sobald die Maschine gestartet ist, wechselt das Display zu der voreingestellten Scheibenanzahl '008' und zählt diese runter. Sind die acht Scheiben geschnitten, fährt das Tablett wieder zurück und die nächste Lage wird geschnitten. Ist beim Fächern die voreingestellte Scheibenanzahl höher als auf das Tablett abgelegt werden kann, so wird nur die maximal ablegbare Scheibenanzahl geschnitten.

5. Schneiden von Reststücken

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.

Resthalter bis zum Anschlag zurückbewegen
Schneidgut an die Schlittenrückwand anlegen

Verstellbaren Anschlag auf die Größe des Schneidgutes einstellen
Resthalter hinter das Schneidgut drücken, hierfür
Resthalter entriegeln und von Hand vorwärts schieben, bis das Schneidgut an der Anschlagplatte anliegt
Schnittstärke am Skalenknopf einstellen (max. 10 mm)



Gefahr von Schnittverletzungen!

Reststücke nie mit der Hand festhalten.

Grundsätzlich den Resthalter benutzen.

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

6. 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.

6.1. Vorgehensweise bei der Reinigung

Maschine ausschalten
auf Handbetrieb umstellen (siehe 3.)
Netzstecker ziehen
Anschlagplatte am Skalenknopf bis zum Anschlag zudrehen
Sterngriff am Schlittentisch lösen
Schlittentisch bis zum Anschlag nach vorne ziehen
Schlittentisch abklappen



**Ein Abklappen des Schlittentisches ist nicht möglich wenn:
die Anschlagplatte noch geöffnet ist.**

die Maschine nicht auf Handbetrieb umgeschaltet wurde.

Abklappen immer ohne Anwendung von Gewalt.

6.2. Messerabdeckung abnehmen

Rändelgriff lösen, dabei mit der anderen Hand Messerabdeckung festhalten.

Durch Druck gegen den Rändelgriff Abdeckung gegen die Hand kippen und abnehmen.

6.3. Kettenrahmen, Abschläger, Ablagetablett abnehmen

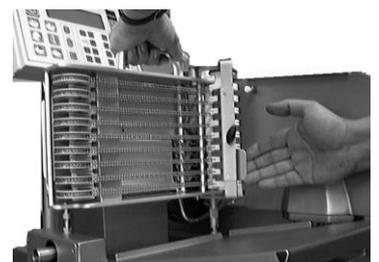
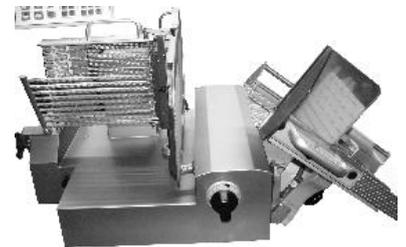
Gleitrolle des Kettenrahmens nach links ziehen, Rahmen nach oben abnehmen.



**Den Kettenrahmen immer flach auf einer ebenen Fläche ablegen,
sonst besteht Gefahr, dass die Kettenspitzen verbiegen oder**

abbrechen.

Sternknopf des Abschlägers lösen und Abschläger seitlich abnehmen.



Ablagetablett nach oben abnehmen.



6.4. Einzelteile des Schlittentisches abnehmen

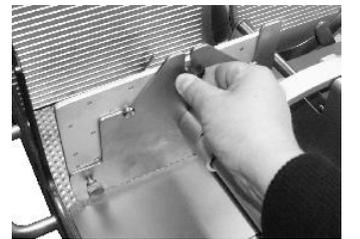
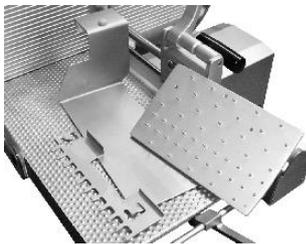
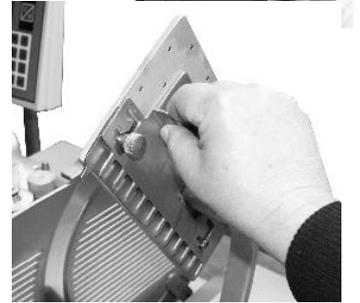
Resthalter nach oben klappen

Rändelknopf des Resthalterspießes lösen und den Spieß abnehmen

Rändelknopf der Resthalterplatte lösen und die Platte abnehmen

Sternknopf des verstellbaren Anschlags lösen und nach oben klappen

Einlegeblech bei hochgeklapptem Resthalter nach oben abnehmen



Hinweis: Zur Reinigung sind nur handelsübliche Spülmittel zugelassen.
Keine kratzenden, eiweißlösenden 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.

6.5. Reinigen des Messers

Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!

Bei vollständig geschlossener Anschlagplatte das Messer mit einem feuchten Tuch von der Mitte nach außen abreiben. Sie können auch das Messer durch Drücken der Taste Stapeln einschalten.



Vergewissern Sie sich vorher, dass die Anschlagplatte wirklich vollständig geschlossen ist und die Maschine auf Handbetrieb umgestellt ist (3.)

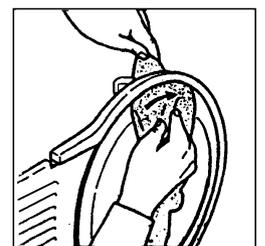
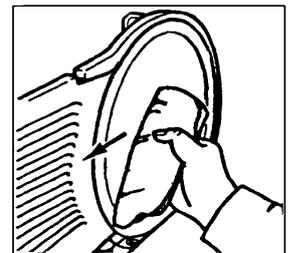
Display zeigt 'OFF'

Messerrückseite auf die gleiche Art abreiben

Messer von vorn und hinten trockenreiben.

Feuchten Lappen zwischen Messer und Schutzring einlegen

Das Messer mit der Hand eine Umdrehung drehen. Dabei den Lappen gegen den Schutzring drücken und mitdrehen.



6.6. Reinigen der Einzelteile

Auf keinen Fall abgenommene oder Zubehörteile per Spülmaschine reinigen.

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.)

6.7. Zusammenbau

Der Zusammenbau erfolgt genau in umgekehrter Reihenfolge wie das Abnehmen der Teile. (6.4. → 6.1).

Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!

Messerabdeckplatte mit der Lasche auf den Kunststoffbolzen setzen
Messerabdeckplatte ins Messer schwenken, dabei muss der Zapfen in die Messermittle gleiten
Rändelschraube wieder von Hand festziehen, dabei nicht mit Gewalt arbeiten
Schlittentisch wieder einklappen
Sterngriff festschrauben
Nochmals die komplette Maschine überprüfen.
Erst dann den Netzstecker wieder einstecken und Maschine in Betrieb nehmen.



7. 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.

7.1. Schleifapparat



Achtung! 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 eine Scheibe zum Nachschärfen des Messers und eine Scheibe zum Entfernen des Schleifgrates.

Den Schleifapparat nicht bei ungereinigter Maschine verwenden, da dadurch die Steine zugesetzt werden und die Schleifwirkung verloren geht. Sollte dies doch einmal vorkommen, die Steine mit Spüllösung und Bürste gründlich reinigen.

7.2. Aufsetzen des Schleifapparates



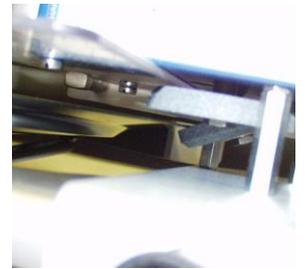
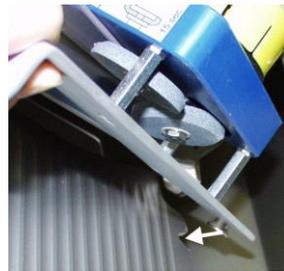
Achtung! Unbedingt Maschine auf Handbetrieb umschalten wie in 3.4 beschrieben.

Entfernen Sie zuerst alle abnehmbare Teile, wie in 6.4 beschrieben:

Gefahr von Schnittverletzungen!

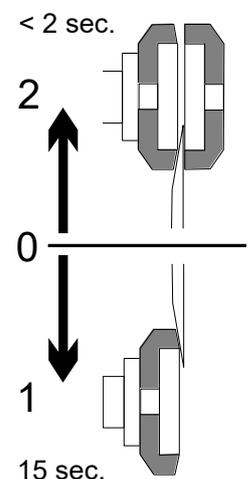
Maschine, wie in 6. beschrieben, gründlich reinigen
Schlittentisch wieder zurückschwenken und mit Sterngriff festschrauben
Bierdeckel oder Papierfilz auf den Schlittentisch legen und einige Streifen schneiden
(So wird die Messerschneide restlos entfettet)
dabei nochmals überprüfen, ob die Maschine auf Handbetrieb geschaltet ist
Schlittentisch ganz nach vorne ziehen
Bierdeckel entnehmen

- Anschlagplatte bis zum Anschlag öffnen, Display zeigt 'OFF'
- 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.



7.3. Schleifen

- Maschine durch Betätigen des Tasters 'Stapeln' einschalten (Display zeigt 'on')
- 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 durch Betätigen des Tasters 'Stapeln' ausschalten (Display zeigt 'OFF')
- 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.



7.4. Schleifapparat demontieren

- Maschine am roten Hauptschalter 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

8. Wartung und Instandhaltung

Maschine mindestens einmal täglich reinigen.

Bei Bedarf Messer nachschleifen.

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

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)

Messer wechseln

Messerabdeckung abnehmen, wie in 6.2 beschrieben



Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen

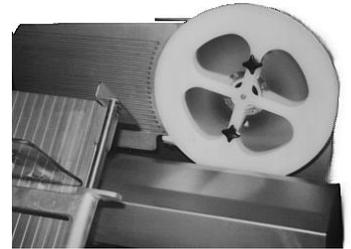
Als Zubehör erhältliche Messer-Abnahmevorrichtung mit den beiden Sternknöpfen in den Bohrungen des Messers anschrauben.

Die 4 Schrauben des Messers lösen und das Messer abnehmen.

Messer-Abnahmevorrichtung lösen und auf dem neuen Messer anbringen.

Messer aufsetzen und mit den vier Schrauben befestigen.

Messer-Abnahmevorrichtung lösen und Messerabdeckung aufsetzen.



9. Störungsbeseitigung

Ursache

Lösung

schleifendes Geräusch

Messerabdeckung nicht richtig aufgesetzt
Messerabdeckung lösen, neu aufsetzen und wieder festziehen, wie unter 6.2 beschrieben

dto.

Messerabdeckung verschmutzt
Reinigung wie unter 6.4. beschrieben durchführen

dto.

Abstreifer schleift am Messer
Inbusschrauben am Abstreifer einstellen

Andruckwalze springt

Kettenspitzen im Kettenrahmen verbogen
Kettenrahmen, wie in 6.3 beschrieben abnehmen, Kettenspitzen mit einer Zange richten

Abschläger schleift im Kettenrahmen

Abschläger verbogen
Abschläger, wie in 6.3 beschrieben, abnehmen und Abwerferfinger richten

Metallisch klingendes Geräusch

Sternknopf des Abschlägers nicht richtig angezogen
Sternknopf festziehen

Wurstscheibe verhakt am Abstreifer

Abstreifer steht zu weit vom Messer ab
Inbusschrauben am Abstreifer einstellen

**Maschine schaltet selbsttätig aus
Maschine wird sehr warm**

kurzzeitiger Spannungsabfall, erneut einschalten
Steckdose und Stecker von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen

Darm zerreißt oder Stapel unsauber

Messer schärfen und nach 3 sec. abziehen

Die Maschine ist mit automatischen Sicherungen ausgerüstet. Sollte während des Betriebs die Maschine Fehlfunktionen anzeigen wie folgt vorgehen. Maschine am Hauptschalter ausschalten. Ca. 5 Minuten abwarten und Maschine wieder einschalten. Erst wenn dann die Fehlfunktion erneut auftritt, Kundendienst benachrichtigen.

10. Entsorgung

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