

PRO 250-G



174303

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2019-05-27

Original-Bedienungsanleitung

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Sicherheit | 2 |
| 1.1 | Signalworterklärung | 2 |
| 1.2 | Sicherheitshinweise | 3 |
| 1.3 | Bestimmungsgemäße Verwendung | 5 |
| 1.4 | Bestimmungswidrige Verwendung | 5 |
| 2 | Allgemeines | 6 |
| 2.1 | Haftung und Gewährleistung | 6 |
| 2.2 | Urheberschutz | 6 |
| 2.3 | Konformitätserklärung | 6 |
| 3 | Transport, Verpackung und Lagerung | 7 |
| 3.1 | Transportinspektion | 7 |
| 3.2 | Verpackung | 7 |
| 3.3 | Lagerung | 7 |
| 4 | Technische Daten | 8 |
| 4.1 | Baugruppenübersicht | 8 |
| 4.2 | Technische Angaben | 10 |
| 4.3 | Funktion des Gerätes | 11 |
| 4.4 | Sicherheitseinrichtungen des Gerätes | 11 |
| 5 | Installation und Bedienung | 13 |
| 5.1 | Installation | 13 |
| 5.2 | Bedienung | 14 |
| 6 | Reinigung | 18 |
| 6.1 | Sicherheitshinweise zur Reinigung | 18 |
| 6.2 | Reinigung | 18 |
| 7 | Mögliche Funktionsstörungen | 21 |
| 8 | Entsorgung | 22 |



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzung zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes und geschultes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

DE

Sicherheit bei Bedienung von Aufschnittmaschinen

- Greifen Sie niemals zwischen den Schneidguthalter und Messer bzw. Schnittstärkeneinstellplatte, solange diese nicht vollständig geschlossen ist (Schnittstärkenregler auf die Position „0“ bringen).
- Halten Sie während des Betriebes die Hände vom Messer fern, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie immer den Schneidguthalter mit der Pressvorrichtung, um das Schneidgut auf die Schnittstärkeneinstellplatte zu drücken!
- Das Messer ist sehr scharf, seien Sie vorsichtig bei der Prüfung seiner Schärfe! Tragen Sie während der Bedienung Schnittschutzhandschuhe der Klasse 5 nach DIN EN 388!
- Bei der Arbeit sollte der Bediener gemäß den örtlichen Hygienevorschriften Schutzkleidung tragen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Schneiden von Wurst und Käse.

DE

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Schneiden von Produkten, die keine Lebensmittel sind
- Schneiden von Produkten mit Knochen
- Schneiden von gefrorenen Produkten.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

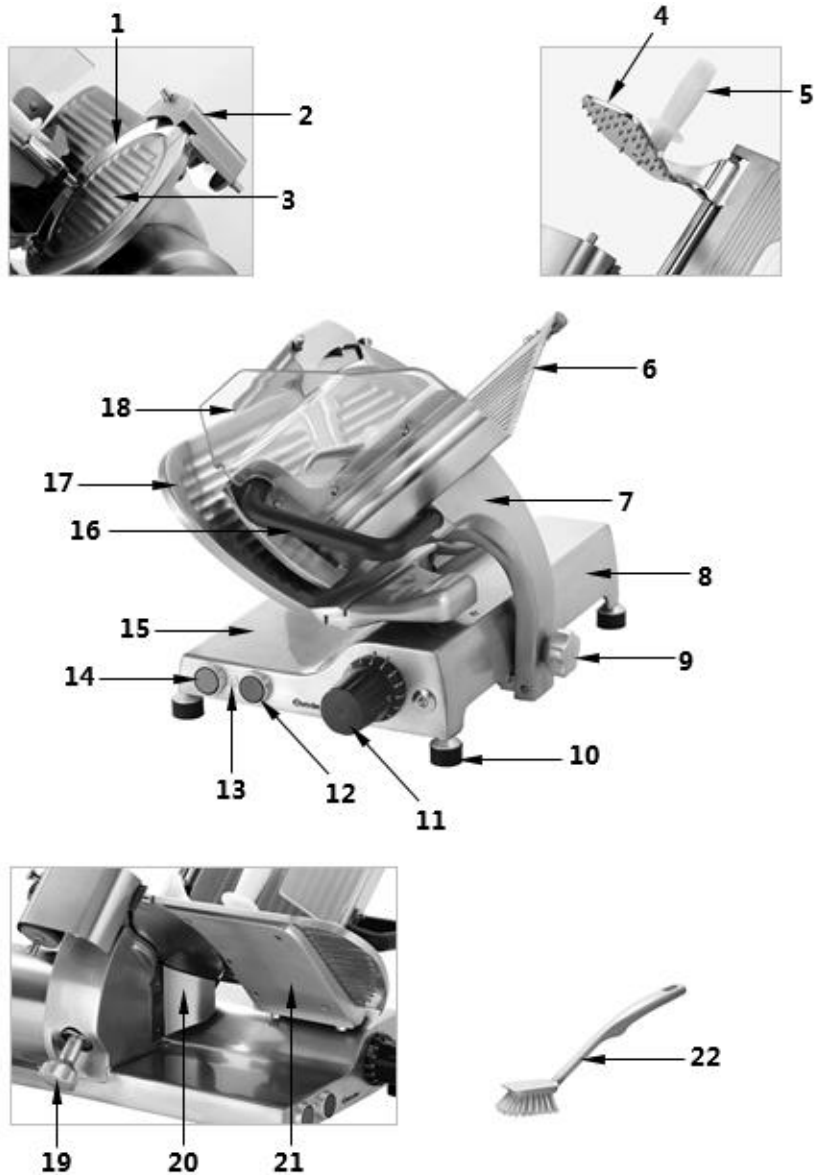
Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht

Beschreibung Abbildung 1

1. Messer
2. Messerschärfer
3. Messerabdeckung
4. Schneidguthalter mit Pressvorrichtung
5. Griff Pressvorrichtung
6. Schneidguthalter
7. Schlitten mit Halterung
8. Grundgestell
9. Schlittenfeststellknopf
10. Stellfüße (4x)
11. Schnittstärkenregler
12. STOPP-Taste (rot)
13. Betriebs-Kontrollleuchte (orange)
14. START-Taste (grün)
15. Schnittgutablage
16. Schlittengriff
17. Schnittstärkeneinstellplatte
18. Handschutz Schneidguthalter
19. Befestigungsschraube Messerabdeckung
20. Aufschnittführung
21. Abdeckung Schnittstärkeneinstellplatte
22. Reinigungsbürste



DE

Abb. 1

4.2 Technische Angaben

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Bezeichnung: | Aufschnittmaschine PRO 250-G |
| Artikel-Nummer: | 174303 |
| Material: | Aluminium |
| Durchmesser Messer in mm: | 250 |
| Drehzahl max. in U/Min.: | 300 |
| Schnittstärke von – bis in mm: | 0 - 15 |
| Schnittlänge in mm: | 200 |
| Schnitthöhe in mm: | 160 |
| Schutzart: | IP33 |
| Anschlusswert: | 0,16 kW / 230 V / 50 Hz |
| Maße (B x T x H) in mm: | 410 x 560 x 400 |
| Länge Kabel in m: | 2 |
| Gewicht in kg: | 22,25 |

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Ausführung: Schrägschneider / Schwerkraftschneider, Getriebemaschine
- Ausführung Schlitten: 1 Griff, abnehmbar
- Ausgelegt für: Wurst, Käse
- Messerschärfer
- Resthalter
- Aufschnittführung
- Messerschutz
- Steuerung: Knopf
- Ein/Ausschalter
- Kontrollleuchte: betriebsbereit

4.3 Funktion des Gerätes

Diese Aufschnittmaschine ist ein Gerät, mit dem verschiedene Scheiben von Wurst, Käse, Fleisch und Käse schnell geschnitten werden können.

4.4 Sicherheitseinrichtungen des Gerätes

Mechanische Sicherheitseinrichtungen

| Nr. (Abb. 1) | Bezeichnung | Sicherheitsmaßnahmen zur Beseitigung der Risiken |
|-----------------|-------------------------------|---|
| 2 | Messerschärfer | Dient als obere Abdeckung für das Messer während des Betriebes, schützt vor Schnittverletzungen. Wird der Messerschärfer während des Betriebes abgenommen, stoppt das Gerät. Nach korrektem Anbringen des Messerschärfers läuft das Gerät nicht selbstständig an, sondern muss über die START-Taste wieder in Betrieb genommen werden. |
| 3 | Messerabdeckung | Die Messerabdeckung ist mit einer Blockier-Einrichtung ausgestattet, die es unmöglich macht, das Gerät bei entfernter oder nicht richtig positionierter Abdeckung zu starten. |
| 17 | Schnittstärken-einstellplatte | Schutz gegen unbeabsichtigtes Starten des Messerantriebs. |
| 7 | Schlitten | Eine Blockier-Einrichtung macht beim demontierten Schlitten das Starten des Messerantriebs unmöglich. Der Schlitten kann z. B. zur Reinigung nur dann demontiert werden, wenn der Schnittstärkenregler auf Position „0“ zurückgedreht wird und der Schlitten ganz in Richtung Schnittstärkenregler bewegt wird. |

| Nr. (Abb. 1) | Bezeichnung | Sicherheitsmaßnahmen zur Beseitigung der Risiken |
|-----------------|---------------------------------------|--|
| 18 | Handschutz Schneidguthalter | Der Handschutz ist fest montiert und erschwert das Greifen des Schneidgutes mit Händen und schützt vor eventuellen Splintern |
| 4 | Schneidguthalter mit Pressvorrichtung | Verhindert Schnittverletzungen bei Kontakt mit dem Messer |
| 5 | Griff der Pressvorrichtung | Verhindert das Abrutschen der Hände |

Elektrische Sicherheitseinrichtungen

| Nr. Abb. 1 | Bezeichnung | Sicherheitsmaßnahmen zur Beseitigung der Risiken |
|---------------|--|---|
| 12+ 14 | Schalttasten | das Gerät kann nach einem Stromausfall nur durch erneutes Drücken der START-Taste wieder in Betrieb genommen werden |
| | Schutzabdeckung des Hohlraumes der elektrischen Anlage (unter dem Gerät) | Verhindert den Kontakt mit leitenden Teilen durch indirekte Berührung |
| | Elektrischer Schutz (siehe Schaltplan) | Zentraler Schutzkontakt Motor in der Nähe des Motorgehäuses |

DE

Restrisiken

Obwohl bei dem Gerät alle mechanischen und elektrischen Sicherungen gemäß der Normen vorhanden sind (sei es in Betriebsphase als auch bei Reinigung und Wartung) bestehen trotzdem einige Restrisiken, die nicht ganz beseitigt werden können, darauf wird in dieser Gebrauchsanleitung durch das Signalwort **WARNUNG** hingewiesen. Beachten Sie auch die Warnhinweise auf dem Waraufkleber am Gerät.

Die Restrisiken (z. B. Schnittgefahr) können beim Schneiden von kleineren Stücken oder Herunterdrücken von Resten auftreten. Das Gerät ist dafür mit einem Schneidguthalter mit Pressvorrichtung ausgestattet.

Achten Sie nach dem Zerlegen des Gerätes zur Reinigung besonders auf das Messer, da beim abgenommenen Messerschärfer ein Teil der Klinge freigelegt wird.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Berücksichtigen Sie bei der Standortwahl die Abmessungen des Gerätes (Abschnitt „Technische Angaben“), es muss genügend Platz zur Verfügung stehen, um sicher an der Aufschnittmaschine arbeiten zu können.
- Der Arbeitsplatz muss gut beleuchtet sein.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Benutzer den Geräteschalter sowie den Schnittstärkenregler stets im Auge behalten kann.

- Halten Sie einen Mindestabstand zwischen den Wänden, Gegenständen, Regalen etc. und der Aufschnittmaschine von 20 cm ein, um die Aufschnittmaschine in Sicherheit gebrauchen zu können.
- Der Abstand vom Boden sollte ca. 80 cm betragen.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

DE

1. Entfernen Sie folgende Transportsicherungen vom Gerät:
 - die Plastikabdeckung des Messers
 - die Konservierungsschicht.
2. Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
3. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme Folgendes:
 - die korrekte Installation der zur Reinigung abgenommenen Teile;
 - die Befestigung des Schlittens mittels des Schlittenfeststellknäufes;
 - die korrekte Anbringung des Messerschärfers;
 - die Öffnung der Schnittstärkeneinstellplatte mit dem Schnittstärkenregler, drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn;
 - die Gleitfähigkeit des Schneideguttellers durch Bewegung mit Hilfe des Griffes;
 - die Bewegung des Schneideguthalters durch Heben und Absenken mit Hilfe des Griffes der Pressvorrichtung.

Schneidevorgang



WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

Nehmen Sie keine Positionen ein, bei denen Hände, Finger oder andere Körperteile mit dem Messer direkt in Kontakt kommen können!

Greifen Sie niemals zwischen den Schneidguthalter (4) und Messer (1) bzw. Schnittstärkeneinstellplatte (17), solange diese nicht vollständig geschlossen ist (Schnittstärkenregler (11) auf Position „0“).

Halten Sie während des Betriebes die Hände vom Messer (1) fern.
Benutzen Sie den Schneidguthalter mit Griff (4).

1. Stellen Sie vor dem Beladen der Aufschnittmaschine mit Schneidgut den Schnittstärkenregler auf Position „0“ (roter Punkt) und schalten Sie das Gerät aus.
2. Heben Sie den Schneidguthalter (4) an und legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutteller (6) so hin, dass dieses sich zwischen der Schnittstärkeneinstellplatte (17) und dem Schneidguthalter mit Pressvorrichtung (4) befindet.
3. Nehmen Sie eine korrekte Position ein: der Körper muss dem Arbeitstisch gegenüber senkrecht stehen.
4. Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke mit dem Schnittstärkenregler (11) im Bereich von 1 – 15 mm ein.
5. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der grünen START-Taste (14) ein.
Die orange Betriebs-Kontrollleuchte (13) leuchtet auf.
6. Greifen Sie mit der rechten Hand den Griff der Pressvorrichtung (5) und halten Sie die linke Hand neben der Aufschnittführung (20) bereit, um die geschnittenen Scheiben zu entnehmen (ohne dabei mit dem Messer in Berührung zu kommen).
7. Bewegen Sie den Schlitten (7) (Schneidgutteller + Schneidguthalter + Griff) langsam, durch leichtes Andrücken des Produktes zum Messer (1).
Das Schneidgut geht in das Messer, die geschnittene Scheibe gleitet über die Aufschnittführung (20), bevor sie auf die Schnittgutablage (15) hinter der Schnittstärkeneinstellplatte (17) fällt.
7. Schalten Sie nach Beendigung des Schneidevorgangs die Aufschnittmaschine mit der roten STOPP-Taste (12) aus und stellen Sie den Schnittstärkenregler (11) auf die „0“ Position. Vermeiden Sie Leerlauf des Gerätes.

8. Nun können Sie das geschnittene Produkt von der Schnittgutablage (15) entnehmen.
9. Sobald das geschnittene Produkt eine ausgefranste bzw. raue Schnittfläche aufweist und der Schneidevorgang nur mühsam abläuft, muss das Messer geschliffen werden.

Messer schleifen

Das Schleifen des Messers der Aufschnittmaschine wird mit dem Messerschärfer des Gerätes durchgeführt.



Abb. 2: Messerschärfer montiert



Abb. 3: Messerschärfer abnehmen



Abb. 4: Vorbereiten zum Schleifen



Abb. 5: Messer schleifen

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).
2. Reinigen Sie das Messer vor dem Schleifen.
3. Reinigen Sie die Kanten des Messers vor dem Schleifen vorsichtig mit denaturiertem Alkohol, um dieses zu entfetten.
4. Trocknen Sie das Messer gründlich ab.
5. Führen Sie den Schleifvorgang in der unten aufgeführten Reihenfolge durch:
 - nehmen Sie den Messerschärfer vom Gerät ab (Abb. 2)

- drehen Sie den Messerschärfer um 180° und stecken Sie ihn bis zum Anschlag auf die Spindel (Abb. 3)

Der Messerschärfer ist jetzt zum Schleifen des Messers bereit (Abb. 4).

Bevor Sie das Messer schleifen, stellen Sie sicher, dass die Aufschnittmaschine so vorbereitet ist wie für einen Schneidevorgang. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Schalten Sie das Gerät mit der START-Taste (14) ein.
3. Drücken Sie für 5 – 10 Sekunden die Taste der Schleifvorrichtung, die sich an der Rückseite dieser befindet (Abb. 4).
4. Drücken Sie dann für den gleichen Zeitraum die vordere Glättungstaste der Schleifvorrichtung.
5. Am Ende des Schleifvorgangs drücken Sie gleichzeitig die Taste an der Rückseite und die Glättungstaste vorne für 2 – 3 Sekunden, um eine Entgratung des Messers durchzuführen (Abb. 4).

ACHRUNG: die Entgratung darf nicht länger als 2 – 3 Sekunden dauern, um Verformungen der Messerkante zu vermeiden.

6. Schalten Sie das Gerät mit der STOPP-Taste (12) aus.
7. Überprüfen Sie, ob das Messer scharf genug ist.

Die Überprüfung der Messerschärfe können Sie mit einem Papierstreifen durchführen, indem Sie dieses über die Messerkante führen. Ein scharfes Messer schneidet das Papier mühelos.

8. Reinigen Sie nach dem Schleifen die Schleifsteine. Halten Sie diese immer im sauberen Zustand, damit sie einwandfrei funktionieren. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt 6 „Reinigung“.
9. Reinigen Sie das Messer (1), nehmen Sie hierzu die Messerabdeckung (3) ab. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt 6 „Reinigung“.
10. Befestigen Sie anschließend die Messerabdeckung (3).
11. Bringen Sie den Messerschärfer (2) in umgekehrter Reihenfolge wieder in seine Ausgangsposition (Abb. 1).

HINWEIS: Die Schleifvorgänge verringern den Durchmesser des Messers. Der Durchmesser eines neuen Messers beträgt 250 mm. Sollte der Durchmesser kleiner als 240 mm sein, ist kein weiteres Schleifen mehr möglich und das Messer muss gegen ein neues ausgetauscht werden.

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie gründlich alle Teile des Gerätes, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, am Ende eines Arbeitstages oder bei Bedarf auch öfter.
2. Führen Sie vor der Reinigung folgende Schritte durch:
 - trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!)
 - stellen Sie den Schnittstärkenregler (11) auf die Position „0“
 - bewegen Sie den Schlitten (7) in Richtung Schnittstärkenregler (11), bis ein deutliches Einrasten zu hören ist.

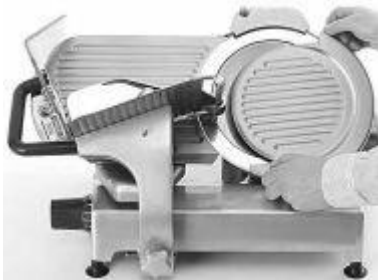


Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8

- Schrauben Sie den Schlittenfeststellkauf (9) ab. (Abb. 7).
- Nehmen Sie den kompletten Schlitten mit Schneidguthalter (6), Schneidguthalter mit (4) Pressvorrichtung und Handschutz (18) vom Gerät ab.
- Lösen Sie die Befestigungsschraube der Messerabdeckung (19) an der Rückseite des Gerätes.
- Nehmen Sie die Messerabdeckung (3) mit Hilfe der beiden Griffe ab (Abb. 6).
- Nehmen Sie die Aufschnittführung (20) vom Gerät ab, indem Sie diese anheben und von den Schrauben abnehmen (Abb. 8).
- Reinigen Sie alle abgenommenen Teile gründlich mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie die gereinigten Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder am Gerät montieren.

WARNUNG! Das Messer des Gerätes ist sehr scharf, berühren Sie keine Kanten des Messers! Tragen Sie beim Reinigen des Messers Schnittschutzhandschuhe Klasse 5 nach DIN EN 388.

- Nehmen Sie den Messerschärfer (2) vom Gerät ab.
- Reinigen Sie das Messer (1) des Gerätes mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die nicht abnehmbare mittlere Schutzabdeckung des Messers (unter der Messerabdeckung (3)). Entfernen Sie Speisereste an dieser Abdeckung mit Hilfe der mitgelieferten Reinigungsbürste (22).
- Reinigen Sie die Schleifsteine vom Messerschärfer (2) gründlich mit der mitgelieferten Reinigungsbürste und anschließend mit denaturiertem Alkohol. Halten Sie diese immer sauber.
- Reinigen Sie andere Komponente des Messerschärfers mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.

16. Reinigen Sie die Schnittgutablage (15) und das Grundgestell (8) mit einem weichen, feuchten Tuch. Wischen Sie mit einem in klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach.
17. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab.
18. Montieren Sie die abgenommenen Teile wieder am Gerät:
 - stecken Sie die Messerabdeckung (3) mit Hilfe der beiden Griffe in das Loch der mittleren Schutzabdeckung und ziehen Sie anschließend die Befestigungsschraube der Messerabdeckung (19) an der Rückseite des Gerätes fest
 - bringen Sie den Messerschärfer (2) als Schutz oben an
 - Befestigen Sie den kompletten Schlitten am Gerät und schrauben Sie ihn mit Hilfe des Schlittenfeststellknaufes (9) fest.

Wartung

Die Aufschnittmaschine muss an den in Abbildungen 9 und 10 angegebenen Stellen (A, B, C, D) regelmäßig mit einem Feinmechaniköl geölt werden. Reinigen Sie das Gerät und die Öffnungen zum Ölen gründlich nach den oben aufgeführten Anweisungen.

DE

HINWEIS: Verwenden Sie kein Speiseöl zum Ölen der Aufschnittmaschine.

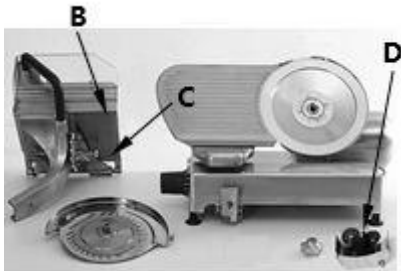


Abb. 9



Abb. 10

Tägliche Wartung

[A] – Ölen der Schlittenführung

[B] – Ölen des Schlittens

Ölen Sie die angegebenen Stellen täglich oder bei leichtem Widerstand. Verwenden Sie das mitgelieferte Feinmechaniköl.

Mögliche Funktionsstörungen

Monatliche Wartung

[C] – Ölen Sie die Führung vom Schneidguteller mit mehreren Tropfen

Vierteljährliche Wartung

[D] – einmal im Vierteljahr mit festem Öl die rotierenden Teile des Messerschärfers (Spindel und Hülsen) ölen.

7 Mögliche Funktionsstörungen

| Störung | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|--|---|
| Gerät funktioniert nicht | Keine Spannung | Überprüfen Sie die Stromversorgung |
| | Elektrische Anlage beschädigt | Händler kontaktieren |
| | Messerabdeckung nicht korrekt montiert | Befestigungsschraube Messerabdeckung festziehen |
| | Kondensator defekt | Händler kontaktieren |
| | Schalter defekt | Händler kontaktieren |
| | Motor defekt | Händler kontaktieren |
| Geräusche nach dem Starten | Spiralgetriebe beschädigt | Händler kontaktieren |
| | Kugellager defekt | Händler kontaktieren |
| | Messeraufnahme defekt | Händler kontaktieren |
| Schnittergebnis nicht zufriedenstellend | Stumpfes Messer | Händler kontaktieren |
| | Gerät verschmutzt | Reinigen Sie die verschmutzten Teile |
| | Schlitten schwergängig | Schlitten ölen |

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.