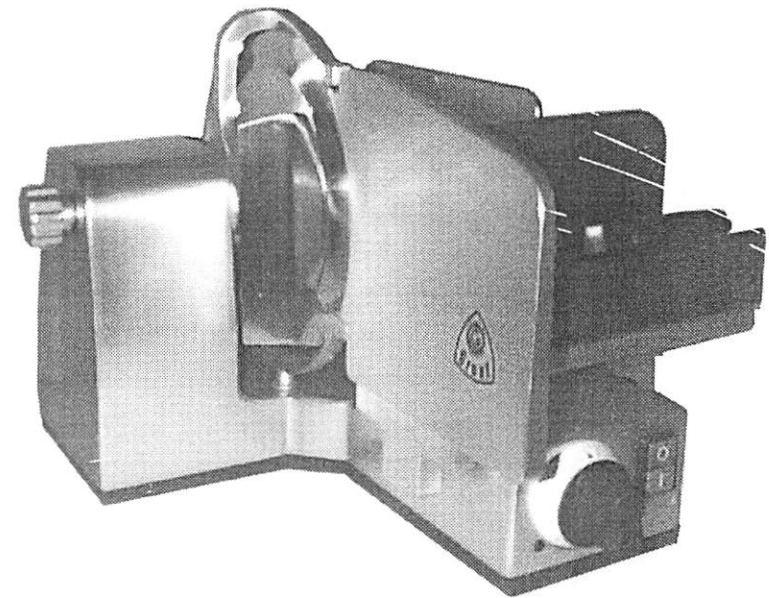


Betriebsanleitung

(Bitte für künftige Verwendung aufbewahren)

Aufschnitt - Maschine

2700



Maschinen - Nr. :

Baujahr :

Inhalt

1 Sicherheit	4
2 Beschreibung, Technische Daten	9
3 Transport, Aufstellen	11
4 Bedienen	13
5 Reinigen	15
6 Wartung	17
7 Messer schärfen	18
8 Fehler beseitigen	20
9 Ersatzteile	20
10 Garantie	21
11 Konformität	22

1 Sicherheit

1.1 Einführung

Die Aufschnitt - Maschine 2700 ist mit Schutz-
einrichtungen ausgerüstet.Sie wurde einer Sicherheits-
prüfung und - abnahme unterzogen.

Bei Fehlbedienung oder Mißbrauch drohen dennoch
Gefahren für
die Gesundheit des Bedieners,
die Maschine und andere Sachwerte des Betreibers.

Alle Personen,die mit dem Aufstellen,Bedienen,Warten,
und Reparieren der Maschine zu tun haben,müssen
für ihre Tätigkeit ausgebildet/eingewiesen sein,
diese Betriebsanleitung genau beachten.

1.2 Sicherheitshinweise

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Symbole
und Signalwörter verwendet :



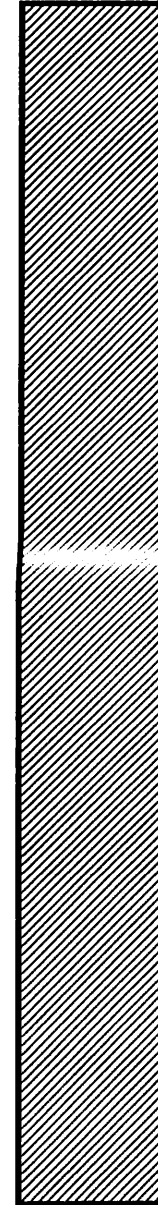
Warnung !
bezeichnet eine **möglicherweise gefährliche Situation.**
Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere
Verletzungen eintreten.



Vorsicht !
bezeichnet eine **möglicherweise gefährliche Situation.**
Bei Nichtbeachten des Hinweises können leichte
Verletzungen eintreten.



Wichtig !
bezeichnet Anwendungstips und andere besonders
wichtige Informationen.



Aufschnitt - Maschine ----- 2700

Maschinen-Nr.: _____

Wir übernehmen für diese Maschine auf die Dauer von

Garantie

1 Jahr

Verkaufsdatum: _____

vom Tage des Verkaufs an die Garantie in der Weise,daß
wir nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler unter
Ausschluß weitergehender Ansprüche kostenlos ersetzen.
Der Käufer trägt Kosten und Risiko des Transportes.

Händler: _____

Ein Garantieanspruch des Käufers besteht nicht,wenn die
Schäden an der Maschine auf unsachgemäße Behandlung
oder Installationsfehler zurückgeführt werden können,
oder ohne unsere Einwilligung Eingriffe von werksfremder
Hand vorgenommen worden sind.Dieser Garantieschein
muß einer eventuellen Reklamation ausgefüllt beigefügt
werden.

8 Fehler beseitigen

Fehler	Ursache	Lösung
Schlitten geht schwer	Schlittenführungsstange ist trocken	Oeler oder Schlittenführungsstange ölen (Kapitel 6)
Resthalter geht schwer	Resthalterstange ist trocken	Resthalterstange ölen (Kapitel 6)
Schlitten läßt sich nicht abnehmen	Schlittensicherung ist blockiert	Schlitten ganz nach vorne zu sich hin ziehen. Einstellknopf für Schnittstärke bis zum Anschlag, über -0- ,drehen
schlechter Schnitt	Messer ist stumpf	Messer schärfen (7)
schlechtes Schärfergebnis	Schleifscheiben sind verfettet	Schleifscheiben austauschen
Messer kann nicht geschärft werden	Messer über die zulässigen 5 mm abgeschliffen	Messer austauschen

8 Ersatzteile bestellen

i Wichtig !
Verwenden Sie nur Originalersatzteile

Bei Ersatzteilbestellung geben Sie bitte folgendes an:

Maschinenummer

Baujahr

Typ

Betriebsspannung

Teilebeschreibung

1.3

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Aufschnitt - Maschine 2700 ist ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmittel wie z.B.

Wurst,Rouladen,Fleisch,Schinken,Käse

bestimmt.

Schneiden Sie Lebensmittel nicht in gefrorenem Zustand.

Schneiden Sie kein Gemüse.

Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten.

Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs-, Wartungs-, und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden.

1.4

Emmissionen

Typ	Geräuschpegel in dB(A)
2700	unter 70

1.5

Gefahrenquellen

Das drehende Messer kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Resthalterplatte und Messer bzw. Anschlagplatte, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist. Wenn der Resthalter angehoben ist, besteht die Gefahr, daß er plötzlich herunterfällt, wenn Sie den Schlitten bewegen. Verwenden Sie den Resthalter daher stets, um

das Schneidgut von oben oder von der Seite auf den Schlitten zu drücken.

Die Aufschnitt - Maschine arbeitet mit Netzspannung. Die Maschine darf daher nicht geöffnet werden.

1.6 Arbeitsplatz

Bedienen Sie die Maschine nur, wenn Sie aufrecht und sicher stehen. Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den Ein-/Aus-taster und den Einstellknopf.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich.

Die Maschine muß standsicher auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das Gewicht von ca. 18 Kg und die leichte Vibration aushält.

1.7 Zugelassene Bediener

Mit der Aufschnitt - Maschine dürfen nur Personen arbeiten,
die die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben,
die vom Betreiber in die Bedienung eingewiesen wurden,
die über die von der Maschine ausgehenden Gefahren und die Hygienevorschriften unterrichtet wurden

Die Maschine darf nur von ausgebildetem Fachpersonal gewartet und repariert werden. (Mechaniker, Elektriker)

Treffen Sie im Betrieb Maßnahmen, die verhindern, daß Unbefugte die Maschine benutzen, reinigen oder warten.

1.8 Arbeitskleidung, persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie bei der Bedienung enganliegende Kleidung. Beachten Sie auch die Hygienevorschriften.

7.2 Messer schärfen

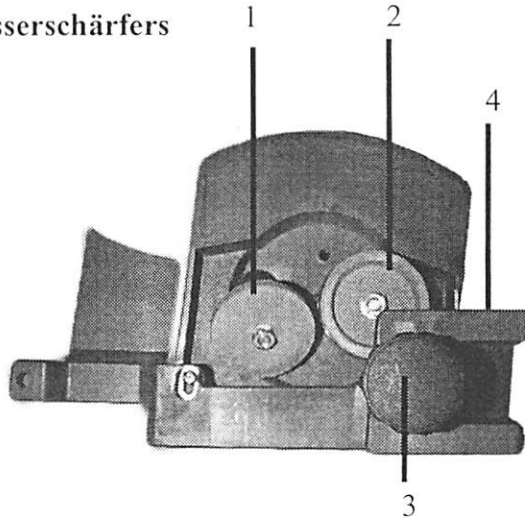
Vor Beginn des Schleifvorganges das Messer der Aufschnitt - Schneidemaschine sorgfältig von Fett und Schneidresten säubern.

1. Den Schärfapparat auf Stellung ``Schärfen`` stellen. (7)
2. Aufschnitt - Schneidemaschine auf größte Schnittstärke einstellen.
3. Schärfapparat auf den Anschlag aufsetzen und zum Messer hinschieben, bis die Anschlagnase (4) des Schärfers an dem Messerring anliegt. Den Schärfapparat mit dem Festsetzknopf (3) am Schlitten festsetzen
4. Maschine einschalten.
5. Den Anschlag mit dem Einstellknopf für die Schnittstärke langsam zudrehen, bis der Schärfstein am Messer anliegt und zu Schärfen anfängt.
Der Schleifvorgang beginnt.
Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.
6. Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, das Einstellrad (5) auf Position ``Abziehen`` (6) drehen und einige Umdrehungen laufen lassen, bis kein Grat mehr vorhanden ist.
7. Nach dem Schärfen Maschine mit dem roten Aus - Taster ausschalten. Das Einstellrad des Messerschärfers auf Position ``Schärfen`` (7) stellen, Anschlag öffnen und Schärfapparat abnehmen. Schleifstaub sorgfältig von der Maschine entfernen.

7 Messer schärfen

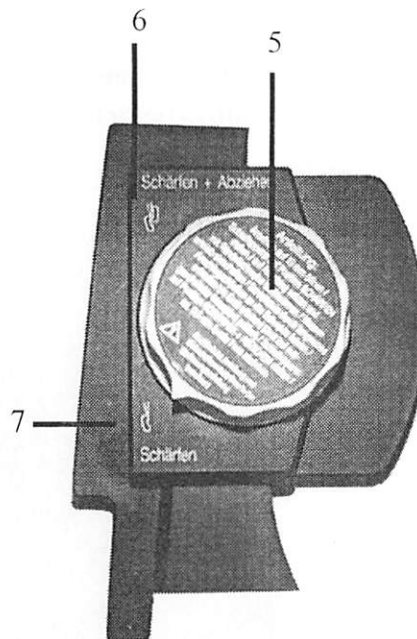
7.1 Beschreibung des Messerschärfers

Innenansicht



- 1 Schärffstein
- 2 Abziehstein
- 3 Festsetzknopf
- 4 Anschlag Nase

Außenansicht

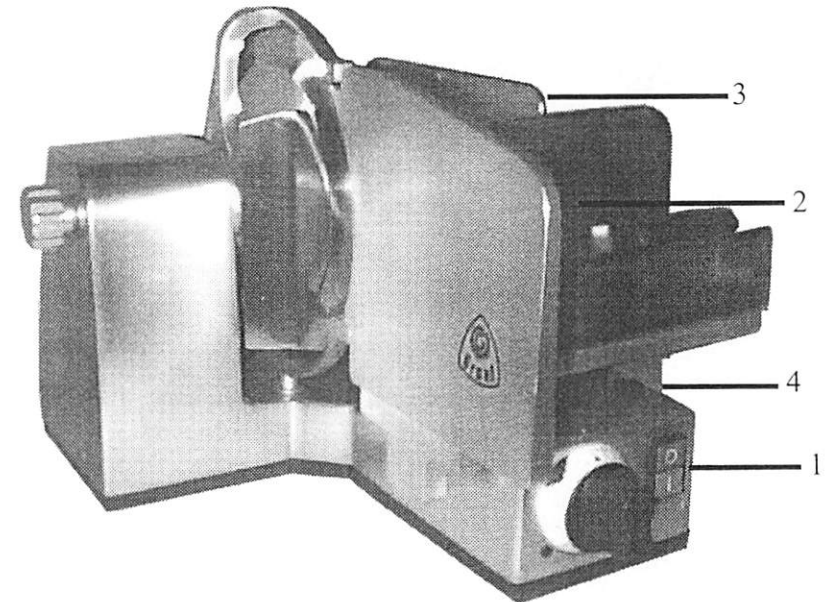


- 5 Einstellknopf
- 6 Abziehposition
- 7 Schärffposition

Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz.

1.9 Schutzeinrichtungen

Pos	Einrichtung	Funktion
1	Aus-Taster	sofortiges Ausschalten
2	Daumenschutz	Verhindert versehentlichen Zugriff mit dem Daumen zur Stirnseite des Messers
3	Zwangsgeführter Resthalter	Verhindert Zugriff zur Stirnseite und zur Stirnfläche des Messers
4	Verriegelung der Anschlagplatte	Der Schlitten kann nur abgenommen werden, wenn die Anschlagplatte über die 0-Stellung hinweg zum Endanschlag gestellt wird und die Messerschneide überdeckt ist



Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen
 ## täglich vor Arbeitsbeginn
 ## nach jeder Wartung oder Reparatur

Prüfen Sie auf vorgeschriebenen Zustand und Funktion.

Lassen Sie Mängel von Fachpersonal beseitigen.

Das Entfernen, Verändern oder Unwirksammachen der Schutzeinrichtungen ist verboten.

1.10 Verhalten im Notfall

Im Notfall sofort den roten Aus-Taster drücken.

1.11 Vor der ersten Inbetriebnahme

Prüfen Sie
 ## die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9.
 ## die Ausrüstung und Funktion der Maschine nach Abschnitt 2.1. und 2.2.

Mängel und Abweichungen müssen vor der Inbetriebnahme beseitigt werden.

5.4 Zusammenbau

- # Setzen Sie die Messerabdeckplatte auf und drehen Sie die Rändelschraube am Motorkörper fest.
- # Setzen Sie den Schlitten ein und ziehen Sie die Rändelschraube an.
- # Setzen Sie den Abstreifer auf.

6 Wartung

6.1 Schmieren



Warnung !

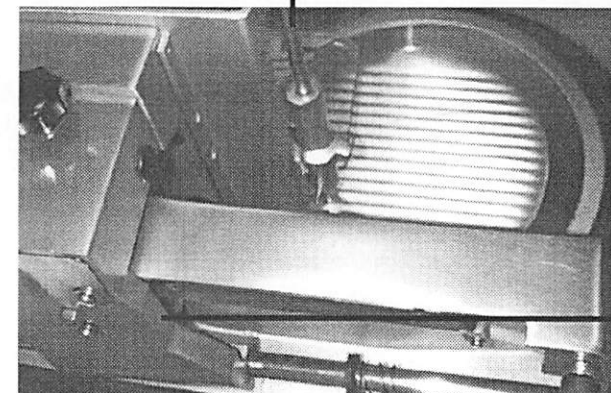
**Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden.
 Maschine vor dem Warten ausschalten. Netzstecker ziehen.**

i

Wichtig !

Verwenden Sie zum Schmieren ausschließlich das mitgelieferte Spezialöl.

- Geben Sie monatlich ein wenig Öl an
- die Resthalterstange (1)
 - den Oeler oder die Schlittenführungsstange (2)

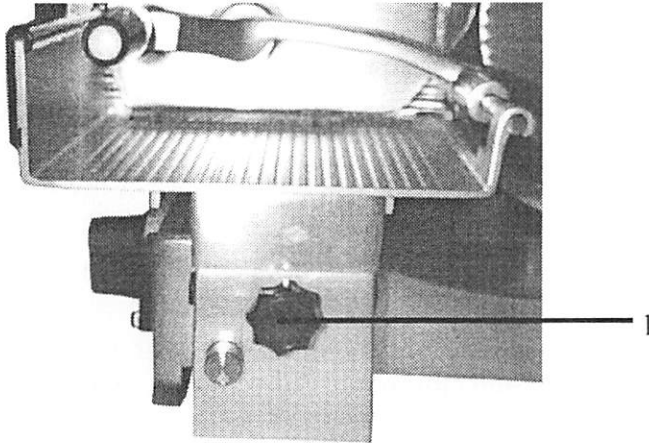


2

des Messers abgedeckt.

5.2 Schlitten abnehmen

- # Ziehen Sie den Schlitten ganz nach vorn.
- # Drehen Sie die Rändelschraube (1) am Schlittenfuß los.
- # Ziehen Sie den Schlitten nach oben ab.



5.3 Messerabdeckplatte abnehmen

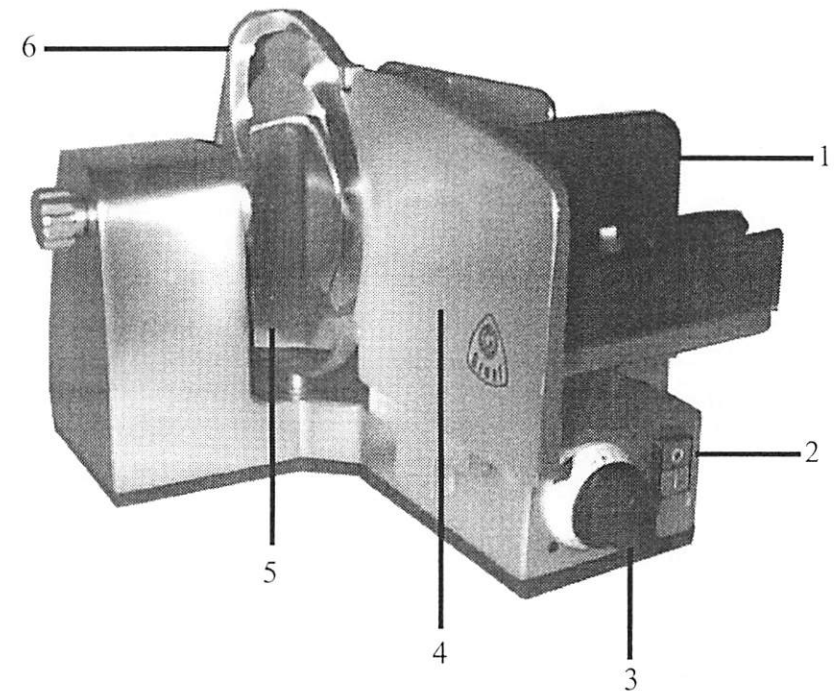
- # Ziehen Sie Schutzhandschuhe mit Pulsschutz an.
- # Drehen Sie die Rändelschraube am Motorkörper los. Halten Sie hierbei die Messerabdeckplatte fest.
- # Nehmen Sie die Messerabdeckplatte ab.

5.4 Abstreifer abnehmen

- # Der Abstreifer kann nach leichtem Hochdrücken nach Vorne hin abgenommen werden.

2 Beschreibung, technische Daten

2.1 Übersicht



- 1 Schlitten mit Resthalter
- 2 Ein-/Austaster
- 3 Einstellknopf für Schnittstärke
- 4 Anschlagplatte
- 5 Abstreifer
- 6 Messerschutzring

2.2 Technische Daten

	2700
Abmessungen (LxBxH in mm)	540x510x390
Gewicht	ca.25 Kg
Messerdurchmesser	270 mm
Schnitthöhe	170 mm
Schnittlänge	230 mm
Schnittstärke	0 ... 15 mm

Elektrische Daten

Netzspannung/Frequenz	Wechselstrom 230V/50 Hz Drehstrom 400V/50 Hz
Leistungsaufnahme	ca.300 W
Betriebszeit	Dauerbetrieb

Zubehör

Betriebsanleitung

Zweischeiben - Spezialmesserschärfer

Spezialöl

4.4 Maschine ausschalten

Drücken Sie den roten Aus - Taster.

Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über - 0 - hinaus. So ist die Schneide des Messers abgedeckt.

5 Reinigen

Die Maschine muß mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.



Warnung !

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden.

Maschine vor dem Reinigen ausschalten. Netzstecker ziehen. Bei Reinigungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz tragen.



Wichtig !

Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese zerkratzen die metallischen Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene. Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Reinigungs - und Hygienemittel. Neutralisieren Sie nach der Reinigung aggressive Reinigungs - und Hygienemittel.

5.1 Vorbereiten

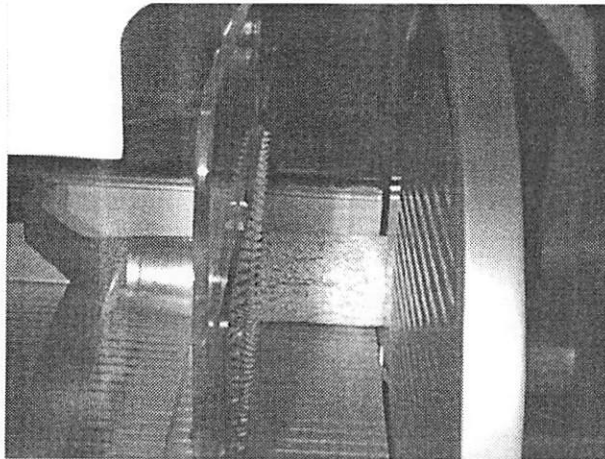
Drücken Sie den roten Aus - Taster.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über - 0 - hinaus. So ist die Stirnseite

4.3 Reste schneiden

- #Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
- # Abgebundenes Ende abschneiden.
- # Schneidgut an der Schlittenrückwand so anlegen, daß die ursprüngliche Schnittfläche zur Resthalterplatte liegt.
- # Resthalter anheben, hinter den Rest setzen.
- # Drücken Sie den Rest mit dem Resthalter gegen die Anschlagplatte.
- # Legen Sie den Daumen hinter den Daumenschutz und halten Sie den Griff nur mit den Fingern.
- # Drücken Sie den grünen Ein - Taster. Die Maschine läuft.
- # Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.



3 Transportieren, Aufstellen

3.1 Transportieren

Die Aufschnitt-Maschine wiegt ca. 25 Kg.
Verwenden Sie für längere Transporte im Betrieb einen geeigneten Handwagen.
Stellen Sie die Schnittstärke vor dem Transport unter " 0 " bis zum Endanschlag, indem Sie den Einstellknopf bis zum Endanschlag drehen.
Schieben Sie den Schlitten ganz nach vorn und fixieren Sie ihn ausreichend mit Klebeband.

3.2 Anforderungen an den Aufstellort

Die Unterlage muß folgende Anforderungen erfüllen :

ausreichend stabil, standsicher, eben, waagrecht.

ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden.

Platzbedarf nach folgender Aufstellung

Standfläche	Arbeitsfläche
wenigstens 460 x 370 mm	wenigstens 540 x 530 mm

Stellen Sie die Maschine abseits von innerbetrieblichen Verkehrswegen auf.

Stellen Sie die Maschine abseits von Türen auf. Nicht im Schwenkbereich einer sich öffnenden Tür, nicht im Zugangsbereich einer Tür.

3.3 Anschließen

- * Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- * Prüfen Sie, ob die Netzabsicherung den Angaben im Abschnitt 2.2 entspricht. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- * Netzstecker in die vorgesehene Steckdose einstecken.

3.4 Prüfen der Maschine

- * Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
- * Prüfen Sie, ob die Maschine sich bewegt, wenn sie eingeschaltet ist. Beginnt sie selbst oder die Unterlage, auf der sie steht, zu wandern? Wenn ja, sorgen Sie für eine festere Unterlage. (vergleiche 3.2)

3.5 Drehrichtung prüfen (nur 400 V Maschinen)

- * Prüfen Sie die Drehrichtung des Messers.
- * Das Messer muß sich auf Sie zu (zum Anschlag) bewegen.
- * Wenn sich das Messer nicht richtig dreht, den Faserwender im Stecker um 180 Grad drehen, oder durch einen Elektriker eine Fase wechseln lassen.
- * Prüfen Sie die Drehrichtung erneut.

4 Bedienen

4.1 Vor der Inbetriebnahme

- # Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen (Abschnitt 1.9)
- # Reinigen Sie die Maschine gründlich (Kapitel 6)

4.2 Schneiden



Warnung !

**Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden.
Nicht in das laufende Messer greifen.**

- Schneidgut stets mit dem Resthalter halten. Resthalter ausschließlich am Griff festhalten.
- # Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
 - # Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
 - # Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten und schieben Sie es gegen die Anschlagplatte.
 - # Drücken Sie den Resthalter
 - bei großen Stücken oben auf das Schneidgut
 - bei kleineren Stücken seitlich gegen das Schneidgut
 - # Drücken Sie den grünen Ein - Taster. Die Maschine läuft.
 - # Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.

