Excelsia 350

Schwungrad-Aufschnittmaschine

KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER

Bedienungs– und Wartungshandbuch

VORWORT

- Das vorliegende Handbuch ist erstellt worden, um dem **Kunden** jegliche Informationen über die Maschine und die damit verbundenen Normen zu geben und ihn mit den Gebrauchs– und Wartungsanleitungen vertraut zu machen, zum korrekten Gebrauch und zur Aufrechterhaltung der Funktionstüchtigkeit der Maschine.
- Das vorliegende Handbuch sollte bis zur Beseitigung der Maschine in gutem Zustand aufbewahrt werden.
- Dieses Handbuch wird jenen Personen ausgehändigt, die die Maschine benutzen und warten.

INHALT

KAP. 1 - ANNAHME DER MASCHINE Seite 4
1.1 - VERPACKUNG
1.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME

KAP. 2 - INSTALLATION Seite 6
2.1 - AUSPACKUNG
2.2 - AUFSTELLUNG
2.3 - TYPENSCHILD

KAP. 3 - MASCHINENINFORMATIONEN Seite 8
3.1 - ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

KAP. 4 - DIE AUFSCHNITTMASCHINE KENNEN LERNEN Seite 10
4.1 - KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN
4.2 - EINGEBAUTE SICHERUNGEN
4.2.1 - Mechanische Sicherungen
4.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG
4.4 - AUSMASS, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN...

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE Seite 13
5.1 - FUNKTIONSKONTROLLE
5.2 - BELADUNG UND SCHNITT
5.3 - SCHÄRFUNG DES SCHNEIDEBLATTS

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG Seite 16
6.1 - ALLGEMEINES
6.2 - REINIGUNG DER MASCHINE
6.2.1 - Reinigung des Schneideguttellers
6.2.2 - Reinigung des Schneideblatts

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES
Vor jedem Wartungseingriff die **RESTRISIKEN** (schneidige und spitze Stellen**)** beachten. Metallhandschuhe benutzen.

7.2 - KETTE UND RITZEL
Die Kette bedarf keiner Regulierung, sie sollte lediglich mit handelsüblichem Fett geschmiert werden.

7.3 - GETRIEBE
Das Getriebe bedarf keiner Regulierung, es sollte lediglich mit handelsüblichem Fett geschmiert werden.

7.4 - FÜSSE
Die Füße könnten sich mit der Zeit abnützen und verlieren somit ihre Elastizität, die Standfestigkeit der Maschine würde beinträchtigt werden. Gegebenenfalls die **„KUNDENDIENSTSTELLE“** anrufen, um sie zu ersetzen.

7.5 - SCHNEIDEBLATT
Den Schneideblattdurchmesser kontrollieren, durch öfteres Schärfen vermindert sich dieser. Bei Schrumpfungen von mehr als 10 mm muss das Schneideblatt ersetzt werden, dazu **„KUNDENDIENSTSTELLE“** anrufen.

7.6 - SCHLEIFSCHEIBEN
Die Schleifkapazität muss aufrecht erhalten bleiben. Gibt die Schleifkapazität nach, müssen die Schleifscheiben gewechselt werden, um eine Beschädigung des Messers vermeiden zu können, dazu die **„KUNDENDIENSTSTELLE“** anrufen.

7.7 - SCHMIERUNG DER FÜHRUNGEN
Gelegentlich ein paar Tropfen Öl (entsprechende Ampulle wird mitgeliefert) auf das Rundeisen fallen lassen, auf dem sich der Schlitten auf– und abbewegt (Abb.48).

KAP. 8 - ENTSORGUNG

8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME
Sollte aus irgendeinem Grund die Maschine außer Betrieb gesetzt werden müssen, sich vergewissern, dass sie von Niemanden mehr gebraucht werden kann.

8.2 - BESEITIGUNG
Nach Außerbetriebnahme, kann die Maschine ganz einfach beseitigt werden. Unter Berücksichtigung der Materialien der verschiedenen Komponenten, sich an Firmen wenden, die mit deren Beseitigung beauftragt sind. (**siehe Kap. 4 Abschnitt 4.1).**

6.2.5 - Reinigung der Schleifvorrichtung

Zur Reinigung der Schleifvorr. auf folgender Weise vorgehen :

1. das Oberteil bis zum Anschlag hochziehen (*Abb.46 Detail a*);
2. den Drehknopf (*Abb. 47 Detail 1*) loslösen;
3. die Wanne (*Abb. 47 Detail 2*) hochziehen (*Abb.47 Detail b*) und abnehmen (*Abb. 47 Detail c*), dabei den Drehknopf (*Abb.47 Detail 1*) durch die breitere Öffnung der Wanne schieben;
4. die Schleifscheiben mit einer Bürste abreiben und die anderen Komponenten mit lauwarmem Wasser und mildem Reinigungsmittel (pH 7)reinigen.

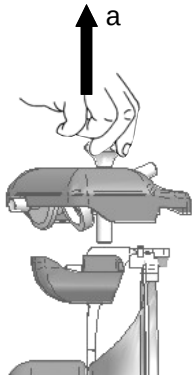

Abb. 46

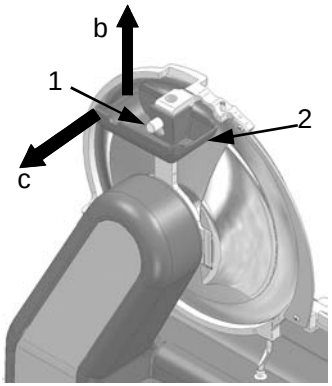

Abb.47

6.2.6 - Reinigung der abgenommenen Teile

Alle Teile müssen mit neutralen Reinigungs– oder Desinfektionsmittel gereinigt werden.

Nach dem Reinigen reichlich mit sauberem Wasser spülen und dann TROCKNEN

ACHTUNG

Vorsicht beim Reinigen des Schneideguttellers und des Bügels, da sie mit spitzen Stellen ausgestattet sind. Zur Reinigung Metallhandschuhe benutzen. Maschinenteile dürfen nicht in die Spülmaschine.

Außerdem dürfen Schneidegutteller und dazugehörender Arm nicht in Flüssigkeiten getaucht werden, denn die Flüssigkeit könnte ins Innere gelangen und dadurch deren Mechanismus beschädigen.

6.3 - SCHMIERUNG DER FÜHRUNGEN

Die Führungen des Schlittens regelmäßig mit dem mitgelieferten Öl schmieren (*Abb. 48 Detail a*).

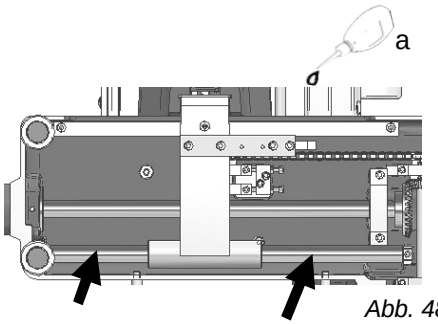

Abb. 48

6.2.3 - Reinigung des Rings
6.2.4 - Reinigung des Scheibenhalters
6.2.5 - Reinigung der Schleifvorrichtung
6.2.6 - Reinigung der abgenommenen Teile
6.3 - SCHMIERUNG DER FÜHRUNGEN

KAP. 7 - WARTUNG Seite 19
7.1 - ALLGEMEINES
7.2 - KETTE UND RITZEL
7.3 - GETRIEBE
7.4 - FÜSSE
7.5 - SCHNEIDEBLATT
7.6 - SCHLEIFSCHEIBEN
7.7 - SCHMIERUNG DER FÜHRUNGEN

KAP. 8 - ENTSORGUNG Seite 19
8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME
8.2 - BESEITIGUNG

KAP. 1 - ANNAHME DER MASCHINE

1.1 - VERPACKUNG

Die Verpackung der Maschine (*Abb. 1*) besteht aus:
- Kartonschachtel;
- Holzpalette;
- Nylon-Schutzbeschichtung.

Diese Materialien müssen gesondert, nach den im jeweiligen Installationsland geltenden Regelungen, beseitigt werden.

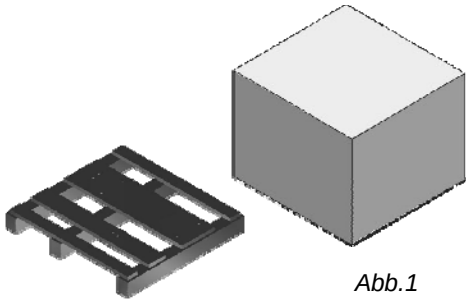

Abb.1

	Abmessungen AxBxC (mm)	Bruttogew. (Kg)
Excelsia 350	800x850x800	90

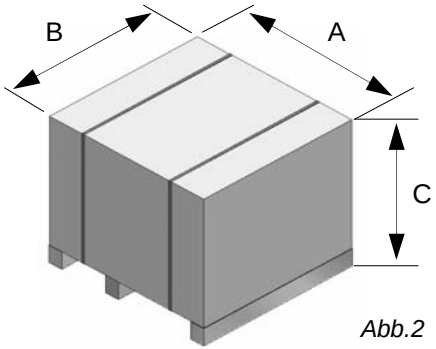

Abb.2

ACHTUNG!

Nicht mehrere Verpackungen desselben Typs übereinander stapeln (*Abb.3*)

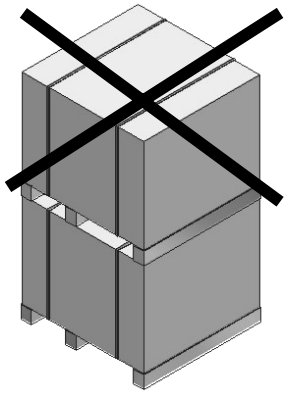

Abb.3

Die Verpackung vor Regen und Feuchtigkeit schützen (*Abb.4*).

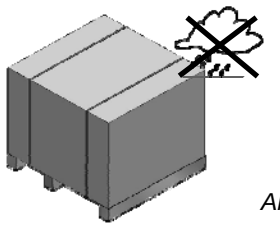

Abb. 4

6.2.2 - Reinigung des Schneideblatts

ACHTUNG

Bei der Reinigung des Schneideblatts sehr vorsichtig vorgehen, es besteht Schnittgefahr.

Metallhandschuhe benutzen (*Abb. 42*)**.**

- Mit feuchtem Lappen (*Abb. 44 Detail a*) die Messeroberfläche (*Abb. 43 Detail 1*)auf beiden Seiten reinigen, dabei von innen nach außen putzen;
- auf gleicher Weise, mit einem trockenen Tuch trocknen.

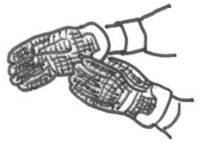

Abb.42

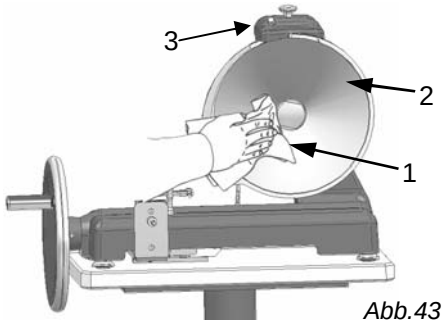

Abb.43

6.2.3 - Reinigung des Rings

- die Schleifvorrichtung komplett abnehmen (*Abb.43 Detail 3*);
- zwischen Messer (*Abb. 44 Detail 1*) und Ring (*Abb.44 Detail 2*) einen feuchten Lappen hin– und herbewegen;
- den Lappen (*Abb.44 Detail a*)innen an den Ring drücken und gleichzeitig auf dem Messer aufdrücken und es manuell drehen.

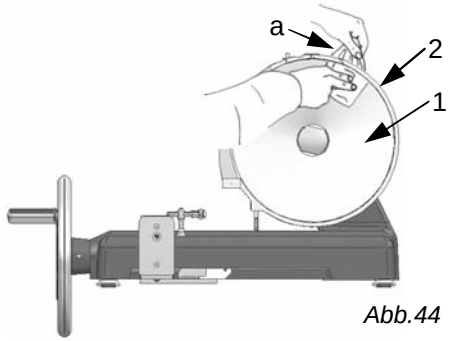

Abb.44

6.2.4 - Reinigung Scheibenhalter

Zum Abnehmen des Scheibenhalters:
- den Halter (*Detail1*) halb öffnen;
- nach unten drücken (*Abb.45 Detail a*), Innenseite nach außen legen (*Abb. 45 Detail b*) und aushängen.

Der Scheibenhalter kann nun mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel (pH 7) gereinigt werden, mit sauberem Wasser spülen und mit weichem Tuch trocknen.

Zur Wiedermontage auf umgekehrter Weise vorgehen.

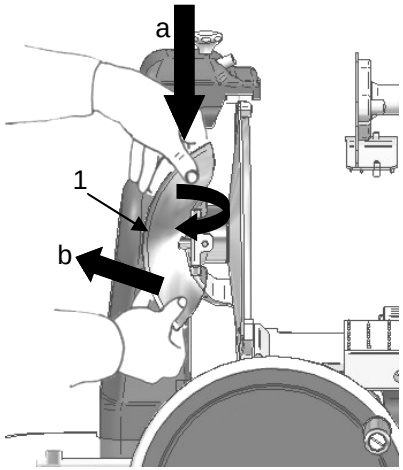

Abb.45

7. Die zwei Druckknöpfe, Detail 2 und 3 auf Abb. 39, gleichzeitig 3/4 Sek. lang drücken und dann gleichzeitig wieder loslassen;
8. nach dem Schleifen sollten Messer und Schleifscheiben gereinigt werden (**Kapitel 6.2.3**);

nach dem Schleifvorgang, die Schleifvorrichtung wieder in Ausgangsstellung bringen indem man umgekehrt vorgeht.

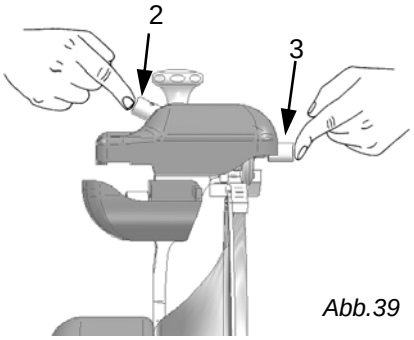

Abb.39

***Merke:* die Abgratung sollte nicht länger als 3-4 Sek. dauern, um Verformungen des Messers zu vermeiden.**

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG

6.1 - ALLGEMEINES

- Die Maschine muss mindestens einmal am Tag, bei Bedarf auch öfters, gereinigt werden.
- Es müssen alle Teile der Maschine, die direkt oder indirekt mit dem Nahrungsmittel in Berührung kommen sorgfältig gereinigt werden.
- Auffschnittmaschine und Komponenten dürfen nicht mit Druckreiniger, mit Wasserstrahl oder mit Spülmaschine gereinigt werden. Nur Wasser und milde Reinigungsmittel (pH 7) benutzen, mit sauberem Wasser nachwischen und mit weichen Tüchern trocknen. Es dürfen für die Reinigung keine Werkzeuge, Bürsten oder Ähnliches, wodurch die Maschinenoberfläche beschädigt werden könnte, benützt werden.
- .

6.2 - REINIGUNG DER MASCHINE

6.2.1 - Reinigung des Schneidegutellers

Der Schlitten (Teller + Presser + Stiel) ist einfach abnehmbar:

- Handkurbel (*Abb. 40 Detail 1*) im Uhrzeigersinn drehen und den Schlitten (Abb.40 Detail 2 ganz ausfahren (*Abb. 40 Detail a*), bedienerseits;
- den Festklemmdrehgriff (*Abb.40 Detail 3*) loslösen und alles zu sich hin verschieben (*Abb.40 Detail b*);
- nach Abnehmen des Schlittens, kann der Schneidegutteller mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel (pH7) gründlich gereinigt werden (*Abb.41*).

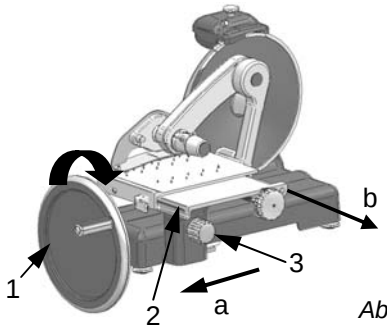

Abb.40

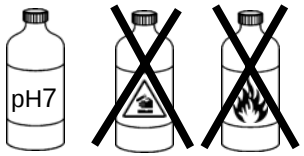

Abb. 41

Schwere Packung. Zum Heben müssen mindestens 2 Personen zur Verfügung stehen (*Abb. 5*).

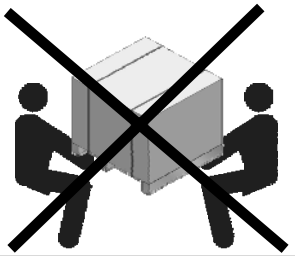
Abb. 5

Packung nur mit elektrischen oder manuellen Hebegeräten, die mit Gabeln ausgestattet sind, transportieren (*Abb. 6)*.

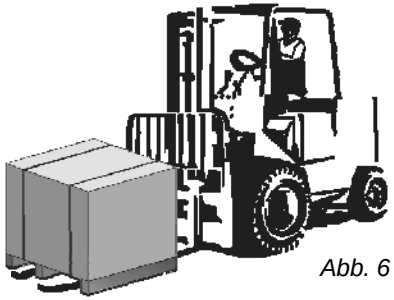
Abb. 6

Da der Schwerpunkt der Packung nicht in der Mitte liegt, sollte man vermeiden, diese mit Seilen oder ähnlichen Systemen zu heben (*Abb.7*).

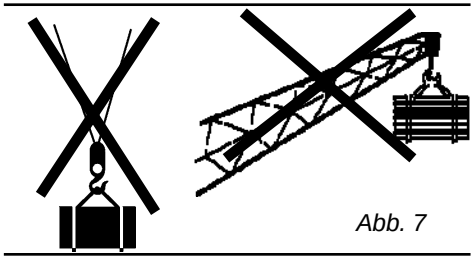
Abb. 7

1.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME

Wenn das Kolllo beim Eintreffen keine sichtbaren Schäden aufweist, kann es geöffnet werden. Kontrollieren, ob sämtliches Material vorhanden ist. Sollte das Kollo bei der Übergabe Schäden (durch Stöße, Niederfallen) aufweisen (*Abb.8*), muss der Speditionär davon benachrichtigt werden und innerhalb von 3 Tagen ab Übergabedatum (siehe Papiere), muss davon Bericht erstattet werden.

Die Packung nicht auf den Kopf stellen!!

Beim Fortbewegen, die Packung an den vier Seiten gut festhalten (Packung zum Boden hin parallel halten).

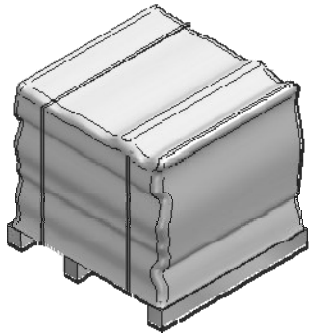
Abb. 8

KAP. 2 - INSTALLATION

ACHTUNG!

Alle Operationen müssen von ausgebildetem Personal durchgeführt werden (*Abb. 9*).

Abb. 9

2.1 - AUSPACKUNG

Die Befestigungsbänder von der Verpackung entfernen (*Abb.10*) und den Karton (*h*) abheben. Man hat vor sich:

a) Die Maschine auf Palette (Teil *a Abb. 11*);
b) 4 Füße (*Teil b Abb. 11*);
c) Handbuch (*Teil c Abb. 11*);
d) Kartonschachtel mit Scheibenablage

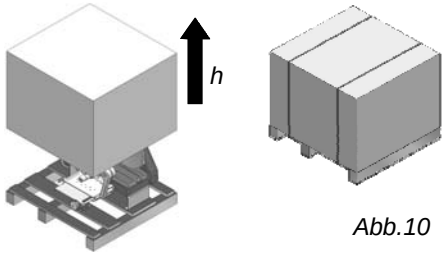

Abb.10

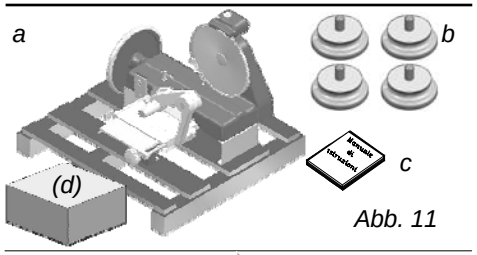

Abb. 11

2.2 - AUFSTELLUNG

Die Palette mit der Aufschnittmaschine auf eine ebene Oberfläche stellen und (a) das Oberteil der Schleifvorrichtung ausziehen (*Abb.12*).

Mit dem entsprechenden Schlüssel die 4 Schrauben (*Abb. 13*), mit denen die Maschine an der Palette befestigt ist, abschrauben und die 4 Unterlegscheiben abnehmen. Die Palette wegnehmen und die 4 mitgelieferten Füße anschrauben. (*a*) Nun den Schlitten von der Befestigungsgrundlage abnehmen (*Abb.14*) und auf der Aufschnittmaschine positionieren. Zum Schluss das Oberteil der Schleifvorrichtgung wieder korrekt fixieren.

Die Maschine am vorgesehenen Platz aufstellen. Bei der Standortwahl müssen die Auf- stellmaße von *Tab. 1* (*Seite 12*) berücksichtigt werden .

Abb. 12

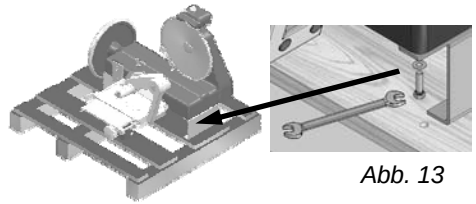

Abb. 13

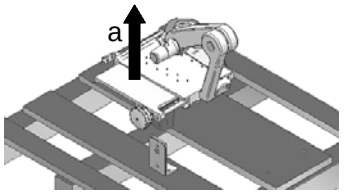

Abb.14

6.Wenn die Scheiben rauhe Ränder aufweisen und das Schneiden mühsamer wird, muss das Messer geschärft werden (**Kapitel 5.3**).

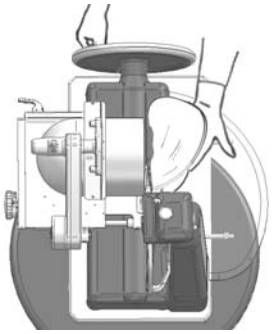

Abb.35

5.3 - SCHÄRFUNG DES SCHNEIDEBLATTS

***ACHTUNG*: Bevor Sie das Schneideblatt schärfen, sollten Sie auf die RESTRISIKEN (siehe Kap. 4.2.1), betreffend der Schnittgefahr bei Nichtberücksichtigung der nachstehenden Hinweise, achten.**

Das Schneideblatt sollte regelmäßig, sobald sich der Schnitt verschlechtert, geschärft werden, dabei folgende Anleitungen beachten:

1.Mit feuchtem Tuch und neutralem Reinigungsmittel das Messer sorgfältig reinigen(*siehe Kap.6.2.2*);
2.das Oberteil der Schleifvorrichtung (Abb. 36, Detail a) hochziehen und um 180° drehen (*Abb. 36 Detail b*);
3.dann loslassen, sodass die Haube auf dem entsprechenden Gegenstift (Abb. 37 Detail d) einrasten kann;
4.überprüfen, dass die Klinge sich zwischen den zwei Schleifscheiben befindet, das Messer drehen lassen, indem man die Handkurbel im Uhrzeigersinn dreht (*Abb. 33*);
5.den Schleif-Druckknopf (*Abb.38 Detail 2*) drücken, das Messer für ca. 30-40 Sek. durch die Schleifscheiben laufen lassen, bis sich auf der Klinge ein leichter Schleifgrat bildet;

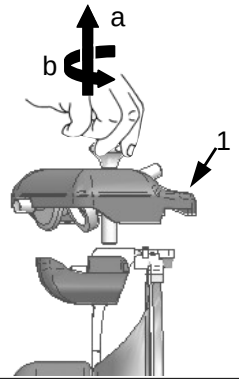

Abb. 36

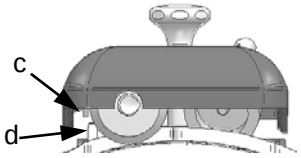

Abb. 37

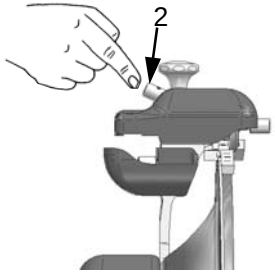

Abb. 38

5.2 - BELADUNG UND SCHNITT

ACHTUNG: Vorsicht mit dem Messer und den spitzen Zacken.
Vor Laden des Schnittguts, sich vergewissern, dass der bewegliche Teller sich am Anfang befindet, andernfalls wie folgt vorgehen:

1. Den Hebel f. Ausrastung der bewegl. Platte zu sich schieben (*Abb. 31 Detail a*);
2. Die bewegliche Platte hauerausschieben (*Abb.31 Detail b*);

Beladung und Schnitt:

1. Mit dem Drehgriff (*Abb. 32 Detail 1*) den Arm auslösen und heben (Abb. *32 Detail c*);
2. Das Schnittgut auf die Platte laden und mit dem Presser, der mit Zähnen versehen ist, festhalten (*Abb. 33*);
3. Mit dem Dickenregler (*Abb.32 Detail 2*) die gewünschte Scheibendicke einstellen;
4. Korrekte Stellung einnehmen, um Unfälle zu vermeiden: mit der rechten Hand den Handgriff der Kurbel erfassen, die linke Hand nahe dem Scheibenhalter führen, um das geschnittene Produkt aufzunehmen **(nicht das Messer berühren)**; der Körper muss zum Arbeitstisch hin senkrecht stehen. (*Abb.33*).

ACHTUNG: **nicht Stellungen einnehmen, wobei Körperteile mit dem Schneideblatt in Berührung kommen könnten (***siehe Abb.34***).**

5. Die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen (*Abb. 33 Detail d*), sodass der Schlitten (Schneidegutteller+Presser+Stiel) zum Schneideblatt hin vorrückt. Das Schnittgut läuft zum Messer hin, die geschnittenen Scheiben werden durch den Scheibenhalter begleitet und fallen auf die Scheibenablage (*Abb.35*);

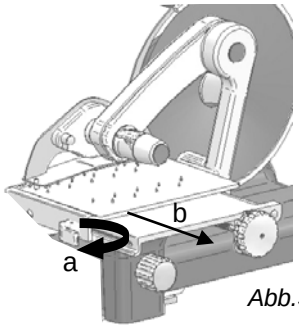

Abb.31

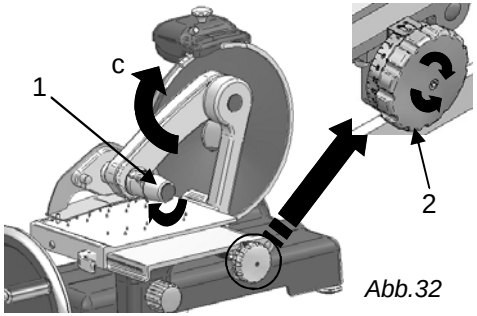

Abb.32

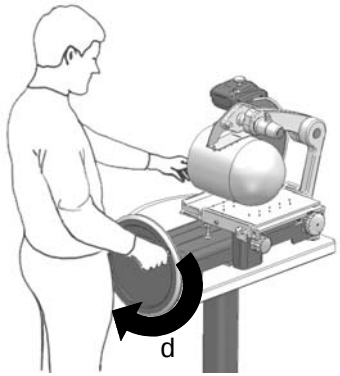

Abb.33

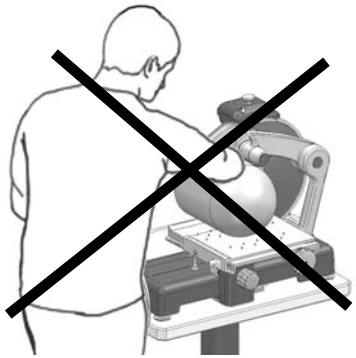
Abb.34

Die Aufstellfläche muss eben, trocken, glatt, stark und stabil sein, Bodenabstand 80 cm, von Wänden, Gegenständen, Regalen mindestens 5 cm entfernt. (*Abb. 15*), damit ein sicherer Gebrauch gewährleistet werden kann.

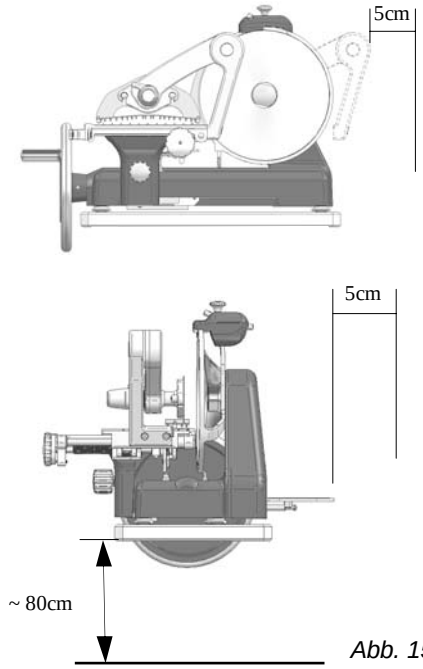

Abb. 15

Max. Luftfeuchtigkeit im Raum: 75%; die Luft muss salzfrei sein und die Temperatur sollte zwischen +5°C und +35°C liegen; jedenfalls muss die Maschine in Räumen installiert werden, die ein einwandfreies Funktionieren garantieren können.
.

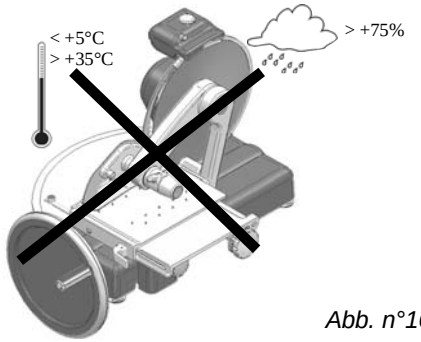

Abb. n°16

2.3 - TYPENSCHILD

Die Daten auf dem Typenschild (*Abb 17*) kontrollieren, sie müssen mit den Daten des Lieferscheins und des Auftrags übereinstimmen; stimmen sie nicht überein, den Händler anrufen

Abb. 17

KAP. 3 - MASCHINENINFORMATIONEN

3.1 - ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Trotz der Selbstverständlichkeit dieser Sicherheitshinweise, möchten wir darauf hinweisen, dass diese hinsichtlich Installation, Gebrauch, Wartung, Störungen und Störungsbehebung von äußerster Wichtigkeit sind.

- Diese Maschine ist zum Schneiden von nicht gefrorenen, knochenfreien Fleisch- und Wurstwaren entworfen worden(*Abb.18*).Jeder andere Gebrauch, einschließlich Gemüseschnitt, gilt als unzweckmäßig und ist gefährlich.
- Der Hersteller trägt keine Verantwortung wenn:

⇒ **unbefugtes Personal die Maschine ändert;**

⇒ **nicht originale Ersatzteile eingebaut werden**

⇒ **die hier vorliegenden Anweisungen nicht genauestens befolgt werden;**

⇒ **die Maschinenoberflächen mit ungeeigneten Mitteln behandelt werden.**

- Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren und bei Bedarf konsultieren (*Abb. 19*).
- Die Maschine darf nur von ausgebildetem Personal, das die Sicherheitsnormen kennt, bedient werden.
- Sollte neues Personal eingesetzt werden, muss dieses frühzeitig ausgebildet werden.
- Kindern, Unbefähigten und jedenfalls nicht geschultem Personal sollte der Zutritt verboten werden (*Abb. 20*).
- Bei der ordentlichen Wartung oder Reinigung der Maschine (wenn also die Schutzvorrichtungen abgenommen werden), die restlichen Risiken berücksichtigen.
- Bei den Reinigungs– und Wartungsarbeiten sich auf die zu tätigenden

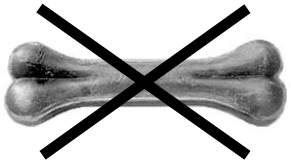

Abb. 18

ACHTUNG!

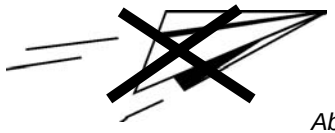

Abb.19

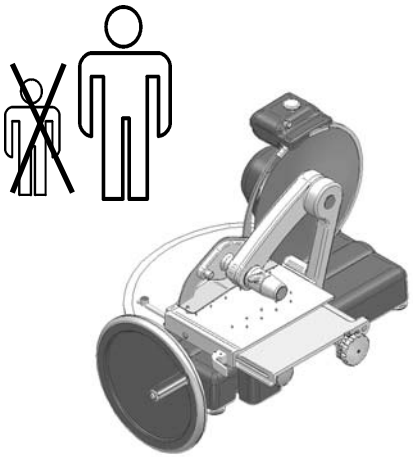

Abb. 20

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 - FUNKTIONSKONTROLLE

Beim ersten Gebrauch Folgendes berücksichtigen:

- überprüfen, ob die Installation korrekt durchgeführt worden ist, wie im **Kapitel 2** beschrieben;
- überprüfen, ob der Teller mittels Festklemmdrehgriff gut befestigt worden ist (*Abb*. 27 Detail *1*)

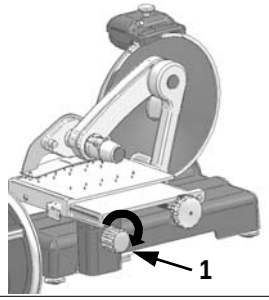

Abb. 27

- Die Handkurbel (*Detail 2 Abb. 28*) im Uhrzeigersinn (*Detail a Abb.28*), drehen und das korrekte und freie Gleiten des Tellers überprüfen (*Detail b Abb. 28*);

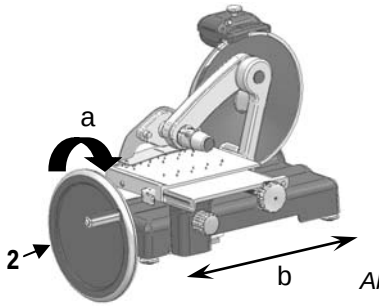

Abb. 28

- Den Griff (*Detail 3 Abb. 29*) im Uhrzeigersinn drehen, der Presserarm muss sich leicht nach oben und nach unten bewegen können (*Detail c Abb.29*) ;

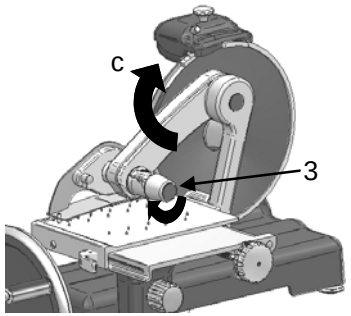

Abb. 29

- Fixierung der Schleifvorrichtung an der Maschine kontrollieren, das Aus–ziehen muss ganz einfach durchgeführt werden können (Abb.*30 Detail d*).

Abb. 30

4.4 - AUSMASS, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN...

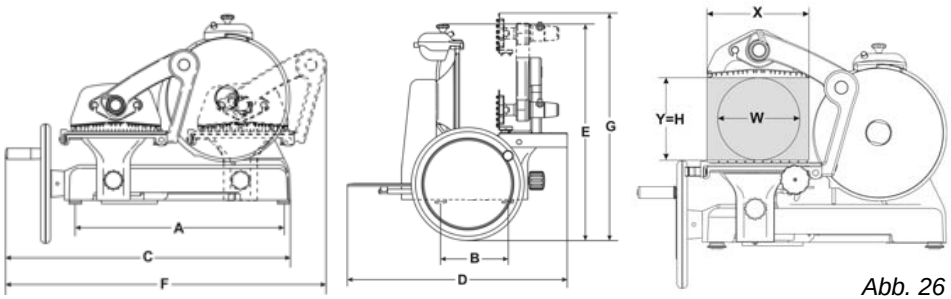

Abb. 26

TAB.1 **PLATZBEANSPRUCHUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN (*Abb.26*)**

	ME	Excelsia 350
Schneideblattdurchm.	mm/inch.	350 / 14”
Schnittstärke	mm	0÷3
Schlittenhub	mm	345
Abmessungen Teller	mm	320x350
Abstand Füße AxB	mm	592x180
Abmessungen CxDxE	mm	650x640x525
Abmessungen FxG	mm	650x640x525
Schnittleistung **X** **Y** **H** **W**	 mm mm mm mm	 330 255 255 255
Nettogewicht	Kg	72
Verpackungsmaße	mm	800x850x800
Übersetzungsverhältnis	Bediener:Messer	1:2

Operationen konzentrieren

- Für die Reinigung keine korrosiven oder zündbaren Mittel verwenden (*Abb.21*); **nur neutrale Reinigungsmittel verwenden (pH 7)**.
- Die Reinigungsanweisungen in Kap. 6 “ordentliche Reinigung” genauestens befolgen.
- Die Aufschnittmaschine oder Teile davon dürfen nicht in die Spülmaschine (*Abb. 22*), kein Wasserstrahl benutzen, nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Aufschnittmaschine darf nicht schädlichen Umwelteinflüssen (Sonne Regen, Bespritzungen,Feuchtigkeit, Eis) ausgesetzt werden (Abb. 23)
- Sollte die Maschine für längere Zeit unbenutzt bleiben, bei der Wiederinbetriebnahme die Kundendienststelle für eine Begutachtung anrufen.
- Bei Vermutung oder Eintreten einer Störung nicht direkt eingreifen, die Maschine nicht benutzen, sondern die hinten im Handbuch angegebene Kundendienststelle anrufen.
- Auch wenn an gefährlichen Stellen Sicherungen eingebaut sind, sollte man vermeiden, mit den Händen zu nahe ans Messer oder an die beweglichen Teile zu kommen.
- **Reststücke nicht ohne den Presshebel schneiden.**
- **Eine korrekte Haltung einnehmen, um zu vermeiden, dass Teile des Körpers direkt mit dem Schneideblatt in Berührung kommen.**

ACHTUNG!

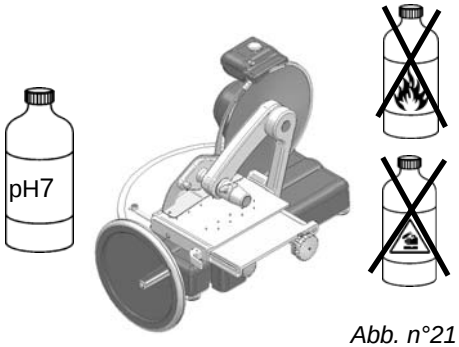

Abb. n°21

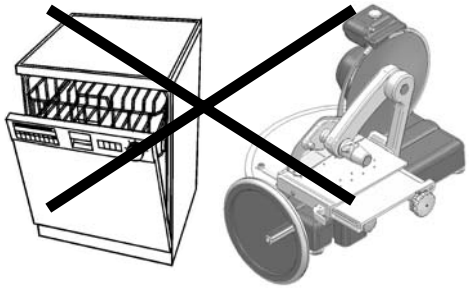

Abb. n°22

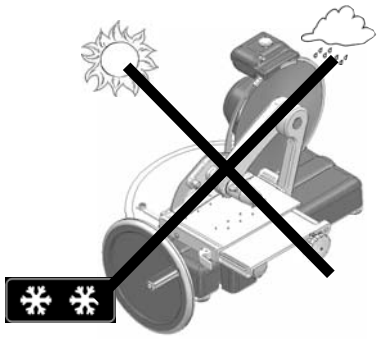

Abb. n°23

KAP. 4 - DIE AUFSCHNITTMASCHINE KENNEN LERNEN

4.1 - KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

Die Aufscnittmaschine besteht aus Sphäroguss G25, lackiert, Scheibenablage aus gehärtetem Glas und somit für Lebensmittel geeignet (hygienisch), säure– und salzbeständig und zudem äßerst oxidationsbeständig.
Schneideblatt aus Stahl 100 Cr6, geschliffen, hartverchromt, für einen sauberen, präzisen Schnitt, auch nach dem Schärfen. Die weiteren Komponenten sind hauptsächlich aus:
- Aluminiumlegierung, eloxiert;
- Stahl AISI 430 oder 304.

LEGENDE:

1 - Grundgestell
2 - Handschwungkurbel
3 - Kurbelgriff
4 - Scheibenablage aus Glas
5 - Fuß
6 - Stützbein
7 - Drehknopf
8 - Hebel f.Ausrastung der beweglichen Platte
9 - Oberteil Schleifvorrichtung
10 - Drehknopf Oberteil
11 - Schneidegutteller
12 - bewegliche Platte
13 - Dickenregler
14 - Presser
15 - Griff Presser
16 - Schneideblatt
17 - Ring
18 - Pressbügel
19 - Schnittblattgehäuse
20 - Scheibenhalter
21 - Anschlag

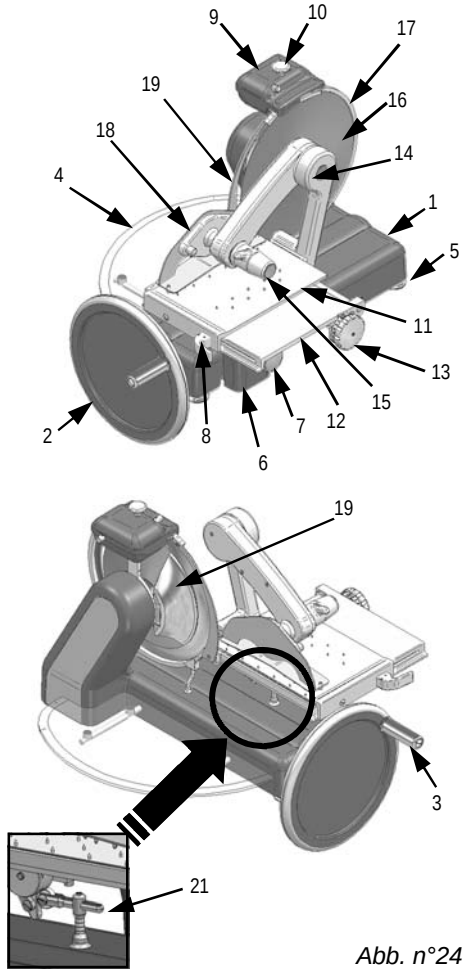

Abb. n°24

4.2 - EINGEBAUTE SICHERUNGEN

4.2.1 - Mechanische Sicherungen

Die mechanische Sicherheit ist gewährleistet durch:

- Ring
(*Detail 1 Abb.25*);
- Oberteil Schleifvorrichtung
(*Detail 2 Abb. 25*);
- Presser
(*Detail 3 Abb. 25*);
- Griff Presser
(*Detail 4 Abb. 25*);
- Schnittblattgehäuse
(*Detail 5 Abb.25*);

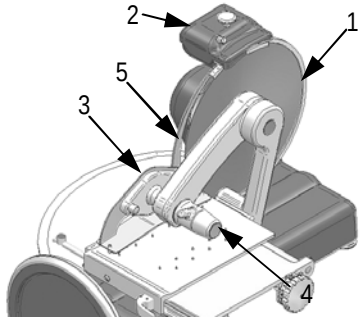

Abb. n°25

Auch wenn bei den Profi-Aufschnittmaschinen **CE** 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, worauf in diesem Handbuch mit ***ACHTUNG*** hingewiesen wird. Diese betreffen: Schnittgefahr, Stoßgefahr und weitere Gefahren, denen man durch das Messer oder andere Maschinenteile ausgesetzt ist.

4.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG

Die Schwungrad-Aufschnittmaschine ist von unserer Firma zum Aufschneiden von Nahrungsmittel (Wurst– und Fleischwaren) entwickelt und hergestellt worden und gewährleistet:
- höchste Sicherheit im Gebrauch, bei Reinigung und Wartung;
- höchste Hygiene durch sorgfältige Wahl der Materialien, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, durch Beseitigung der Ecken, wo sich Material ansammeln könnte und somit einfacher Zugang für die Reinigung und einfache Abmontage;
- äußerste Schnittpräzision;
- Robustheit und Beständigkeit aller Komponenten;
- leise Betriebsweise;
- einfache Handhabung.