

BEDIENUNGSANLEITUNG

ADE

Aufschnittmaschine mit Automatikgetriebe



Abb ähnlich. *

AUTOMATIC-L

Automatic-L-230411-Rev002-UM-de



1. VORWORT	2
2. BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH	2
3. ABBILDUNGEN	3
4. INBETRIEBNAHME UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN.....	4
4.1 Öffnen der Verpackung.....	4
4.2 Installation	4
4.3 Elektroanschluss	4
4.4 Mechanische Sicherheitsvorkehrungen	5
4.5 Abnahmeprüfung	5
5. BETRIEB DER AUFSCHNITTMASCHINE.....	6
5.1 Normalbetrieb.....	6
5.2 Automatikbetrieb.....	7
5.3 Ausschalten.....	7
5.4 Gebrauch der Maschine.....	7
6. REINIGUNG UND WARTUNG	8
6.1 Reinigung	8
6.2 Schmierung	9
7. MESSER SCHLEIFEN	10
8. SCHULUNG	12
9. LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN.....	12
10. ENTSORGUNG.....	12
11. GARANTIE.....	12
12. TECHNISCHE DATEN	12
13. SCHALTPLÄNE	13
14. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	14

* Abbildung zeigt Maschine mit nicht enthaltener Ausstattung. Integrierter Messerschärfer nicht Bestandteil der Maschine.

1. VORWORT



Dieses Symbol bedeutet: „Gebrauchsanweisung beachten“. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und folgen Sie den darin enthaltenen Instruktionen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen auf.

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung der Aufschnittmaschinen notwendigen Informationen.

Damit will der Hersteller den Kunden über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten zu können.

Die Aufschnittmaschinen unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in vorliegendem Handbuch angeführten Hinweise und Angaben nicht beeinträchtigt.

Vor der Inbetriebnahme der Aufschnittmaschine muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschine ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Die Aufschnittmaschinen sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jeder unserer Aufschnittmaschinen das Kennschild "CE", mit dem die Konformität bezüglich oben genannter Anforderungen zertifiziert wird.

2. BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Diese Aufschnittmaschinen dienen zum Aufschneiden von:

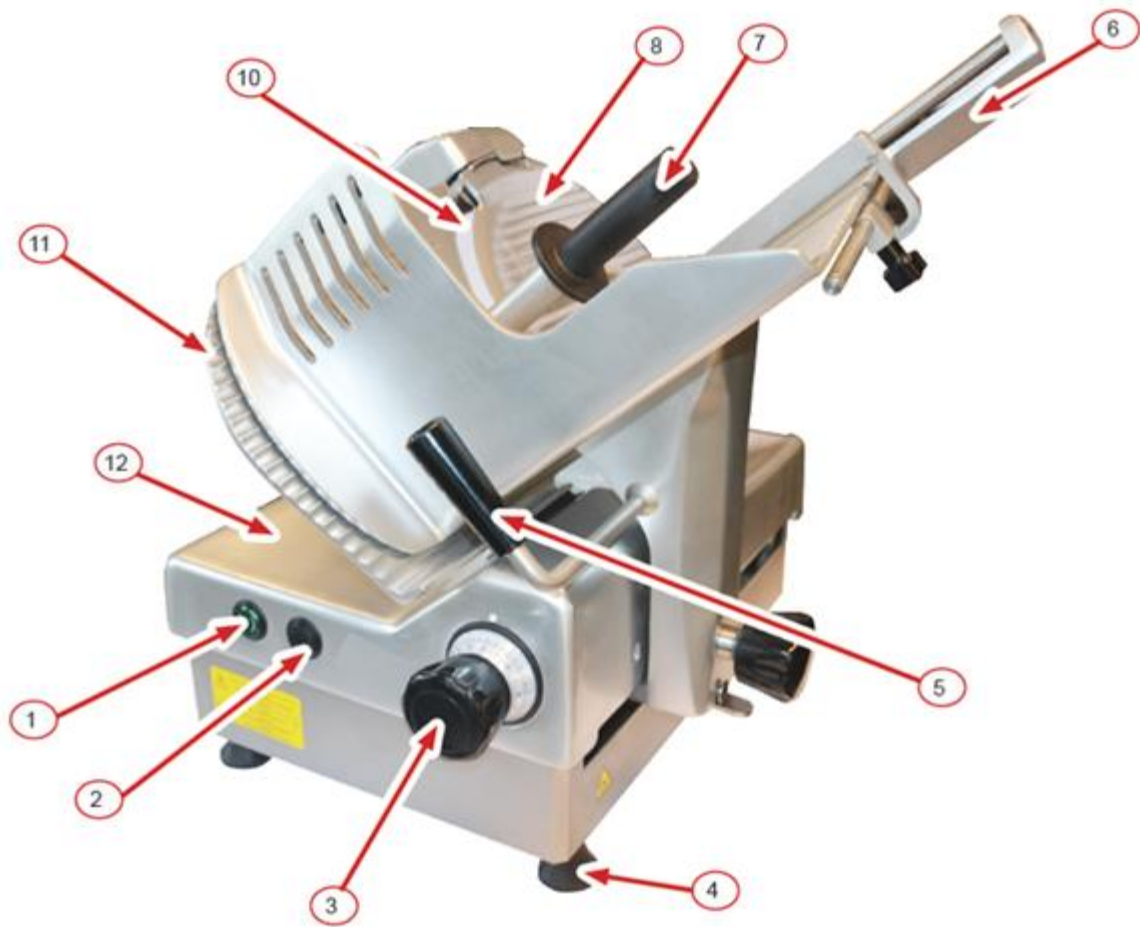
- gekochten und rohen Wurstwaren,
- warmem oder kaltem Fleisch,
- Brot und Käse,
- kernfreiem Obst und Gemüse.

Die Maschine ist für den Dauerbetrieb im gewerblichen gastronomischen Einsatz geeignet. Die Schneiddicke erreicht bis zu 15 mm.



Die Aufschnittmaschinen dürfen keinesfalls zum Aufschneiden von tiefgefrorenen Produkten, Fleisch- oder Wurstwaren mit Knochen oder Kernobst verwendet werden. Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.

3. ABBILDUNGEN



Nr.	Beschreibung
1	Einschalter / Betriebstaste (grün) mit Betriebsleuchten: <ul style="list-style-type: none"> - nur grün: Normal-Betrieb - grün und blau: Automatik-Betrieb
2	Ausschalter (rot)
3	Drehgriff für Schnittstärkeneinstellung mit Skala
4	Stellfuß
5	Führunggriff des Schneidgutschlittens
6	Leitschiene
7	Griff Resthalter
8	Messerabdeckung
9	entfällt
10	Messer
11	Anschlagplatte
12	Aluminium-Gehäuse

4. INBETRIEBNAHME UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei Erhalt des Pakets mit der Aufschnittmaschine sollten Sie sicherstellen, dass dieses keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

Sollte die Aufschnittmaschine beschädigt sein, ist dieser Umstand innerhalb von drei Tagen ab dem Datum der Begleitdokumente der Transportfirma unter detaillierter Angabe der festgestellten Schäden schriftlich mitzuteilen.

4.1 Öffnen der Verpackung

1. Schrauben der Holzkiste lösen.
2. Holzdeckel und -rahmen anheben und entfernen.
3. Mit der Hilfe einer zweiten Person die Maschine an den vier Standfüßen anheben.
4. Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen;



Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung. Das Verpackungsmaterial keinesfalls in der freien Natur entsorgen!

4.2 Installation

Die Aufschnittmaschine auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden.

Die Bedienelemente (Ein-/Ausschalter und Schnittstärkeneinstellung) zeigen in Richtung des Bedienpersonals, Messer und Motor in die ihm abgewandte Richtung.

Rund um die Aufschnittmaschine muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten. Dieser Freiraum sollte mindestens 300 mm betragen.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 30°C garantiert.

4.3 Elektroanschluss

Die einphasige Aufschnittmaschine verfügt über einen Schuko-Stecker.

Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.



Es ist unbedingt die örtliche Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild zu vergleichen und die Übereinstimmung sicherzustellen!

4.4 Mechanische Sicherheitsvorkehrungen

- Das Schneidblatt wird vollkommen von einer starr befestigten Abdeckung geschützt, mit Ausnahme jenes Bereichs, der zum Schneidvorgang notwendig ist.
- Der Schneidgutschlitten kann nur dann weggeklappt werden, wenn
 - o die Anschlagplatte das Schneidblatt abdeckt und der Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung mit Gradeinteilung auf "0" (Null) bzw. bis zum Anschlag darüber hinausgestellt ist,
 - o der Schlitten sich in der zum Bediener dichtesten Position befindet und
 - o der Mitnehmerhebel am Schlitten aus der Automatik-Führung gelöst wurde.
- Der Schnittstärkenregler kann nur dann mit Hilfe des Drehgriffs geöffnet werden, wenn sich der Schlitten in seiner normalen Betriebsposition befindet.
- Das Schneidblatt kann abgenommen werden. Hierbei muss der Anwender in jedem Fall besondere Vorsicht und Sorgfalt walten lassen. Verwenden Sie hierzu Schnittschutzhandschuhe.
- Sämtliche Sicherungen sind fest auf der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät.

Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden.

4.5 Abnahmeprüfung

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.
- Die grüne und die rote Betriebstaste betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
- Die Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und des Restehalters überprüfen.
- Das Öffnen des Schnittstärkereglers überprüfen.
- Überprüfen, ob der Schneidgutschlitten ausschließlich dann weggeklappt werden kann, wenn der Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung auf Position "0" steht.
 - o die Anschlagplatte die Messerschneide abdeckt und der Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung mit Gradeinteilung auf "0" (Null) bzw. bis zum Anschlag darüber hinausgestellt ist und
 - o der Schlitten sich in der zum Bediener dichtesten Position befindet.
- Überprüfen, ob sich die Schnittstärkeneinstellung bei weggeklappten Schneidgutschlitten nicht öffnen lässt.



Sollten Funktionsstörungen festgestellt werden, dann die Maschine sofort außer Betrieb setzen, als „DEFEKT“ gut sichtbar kennzeichnen und Ihren Servicepartner informieren!

5. BETRIEB DER AUFSCHNITTMASCHINE

Die Aufschnittmaschine ausschließlich zu dem Zweck benutzen, zu dem sie hergestellt wurde. Der Schneidgutschlitten ist geneigt, wodurch das Schneidgut aufgrund seines Gewichts automatisch an das Messer rutscht.

Die Maschine verfügt über einen Automatikbetrieb, wodurch der Schneidgutschlitten maschinell vor und zurück geführt wird.

Nach jeder Unterbrechung des Maschinenbetriebs aufgrund eines Spannungsabfalls, muss die grüne Betriebstaste I gedrückt werden, um die Maschine neu zu starten.

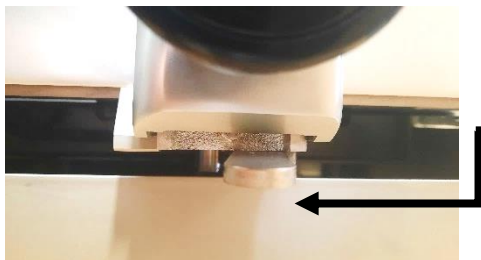


Das Schneidgut während des Aufschneidens nicht mit den Händen halten!

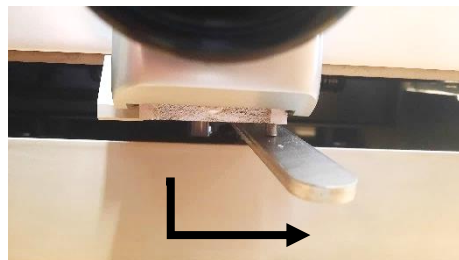
Die Hände stets von dem Messer fernhalten und ausschließlich den dafür vorgesehenen Griff benutzen, um den Schlitten vor und zurückzubewegen.

5.1 Normalbetrieb

Für den Normalbetrieb muss sich der Mitnehmerhebel am unteren Ende des Schlittenarms in der linken Position befinden.



Schlitten kann manuell geführt werden.



Schlitten wird maschinell geführt.

Zum Einschalten des Normalbetriebs die grüne Betriebstaste einmal betätigen. Die grüne Leuchte im Start-Schalter zeigt den Normalbetrieb an. Das Messer dreht sich.

5.2 Automatikbetrieb

Damit der Schlitten beim Automatikbetrieb maschinell angetrieben werden kann, ist zunächst der Mitnehmer-Hebel in die rechte Position zu bringen. Manuell den Schlitten durch vor- und zurückbewegen in den Automatik-Antrieb einrasten.

Der Automatikbetrieb wird mit zweimaligem Betätigen der grünen Betriebstaste gestartet. Die grüne und die blaue Leuchte im Start-Schalter zeigen den Automatikbetrieb an. Der Schlitten wird maschinell vor und zurück geführt.

Auch wenn ein Umschalten von Normal- in Automatikbetrieb durch Drücken der grünen Betriebstaste möglich ist, ist die Maschine zuvor auszuschalten und der Mitnehmerhebel umzustellen. Dies reduziert das Verletzungsrisiko deutlich.



Stellen Sie vor dem Umschalten von Normal- auf Automatikbetrieb sicher, dass der Schlitten freigängig ist und keine Hindernisse im Weg stehen.

5.3 Ausschalten

Zum Ausschalten der Maschine den roten Stopp-Schalter drücken.

5.4 Gebrauch der Maschine

1. Den Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung auf "0" (Null) stellen.
2. Den Schneidgutschlitten so weit wie möglich zum Bediener hinziehen.
3. Den Restehalter ausschließlich am Griff des Restehalters anheben. Das Produkt auf den Schneidgutschlitten legen und den Restehalter auf oder hinter das Schneidgut absenken.



4. Das Schneidgut ggfs. mit Hilfe der Leitschiene fixieren.
5. Die gewünschte Schnittstärke mit Hilfe des Drehgriffs einstellen.
6. Die grüne Betriebstaste drücken.
7. Den Schlitten am Griff des Schneidgutschlittens oder des Restehalters vor und zurückbewegen, um das Schneidgut aufzuschneiden. Alternativ den Automatikbetrieb nutzen.
8. Nach dem Gebrauch die Maschine anhand der roten Stopptaste abschalten und den Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung wieder auf "0" stellen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Aus hygienischen Gründen muss die Aufschnittmaschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstags, sowie bei jedem Wechsel der Art des Schneidguts (z.B. von Frischfleisch auf gebratenes Fleisch) gereinigt werden.

6.1 Reinigung



Vor dem Reinigen die Maschine vom Stromnetz trennen. Dazu den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Drücken der roten "Stopptaste" ist NICHT ausreichend sicher!

Die Aufschnittmaschine sowie Teile davon niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen!

Unter keinen Umständen scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da dies die eloxierten Oberflächen der Maschine unwiderruflich beschädigen würde. Zudem keine Produkte verwenden, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden schädigen können. Beim Reinigen ausschließlich Produkte mit einem Säuregrad von PH 7-8 verwenden.

Beim Reinigen des Messers darauf achten, dass kein Wasser in die Messernabe dringt / läuft.

Lassen Sie alle Teile sorgfältig austrocknen. Ansonsten besteht Gefahr zur Bildung von Flugrost.

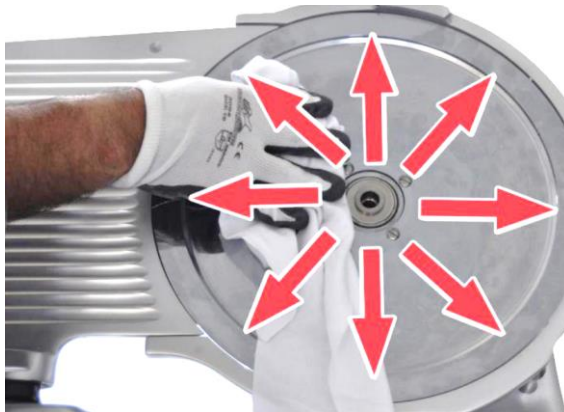
1. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vom Stromnetz trennen.
2. Den Griff zur Schnittstärkeneinstellung auf "0" (Null) stellen.
3. Den Schraubgriff am Schlittenarm komplett aufschrauben. Den Schlitten zum Bediener ziehen, so dass der Blockiermechanismus einrastet und der Schlitten blockiert. Den Schneidgutschlitten wegklappen. Der Schnittstärkendrehrgriff bleibt auf "0" blockiert.



- Die Messerabdeckplatte entfernen. Dazu die Sterngriffschraube auf der linken Maschinenseite lösen.



- Das Schneidblatt von innen nach außen mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigem Reinigungsmittel säubern, mit kaltem Wasser abspülen, trocknen lassen.



- Die Maschine und die anderen Maschinenkomponenten müssen stets mit lauwarmem Wasser, etwas flüssigem Reinigungsmittel und einem nicht-scheuerndem Lappen gesäubert werden. Auch in diesem Fall mit kaltem Wasser abspülen, trocknen lassen.

Die Montage nach Reinigung der Maschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie zuvor beschrieben.

6.2 Schmierung

Um eine stets einwandfreie Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und Restehalters zu gewährleisten, muss die Aufschnittmaschine in regelmäßigen Abständen gekennzeichneten Stellen geschmiert werden; verwenden Sie dazu ausschließlich harzfreies Weißöl; eine derartige Schmierung sollte des Öfteren aber in geringen Mengen erfolgen.

Verteilen Sie eine paar Tropfen Öl auf der Stange und bewegen Sie die Baugruppe mehrmals hin und her. Nach Bedarf reinigen, um überschüssiges Öl zu entfernen.



7. MESSER SCHLEIFEN

Um den störungsfreien Betrieb der Aufschnittmaschine zu gewährleisten, muss deren Schneidblatt stets gut geschliffen sein. Dabei ist zu berücksichtigen, dass ein regelmäßiges kurzes Schleifen des Schneidblatts einem umfangreichen Schleifvorgang unbedingt vorzuziehen ist.

Nach dem Schleifen sind eventuelle Schmutzablagerungen von den Schleifscheiben zu entfernen. Ferner müssen eventuell auf dem Schneidblatt oder der Maschine haftende Sandkörner mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs entfernt werden.



Das Schleifen ist nur für Messer mit glatter Schneide geeignet. Gezahnte Messer für Brotschneidemaschinen müssen durch einen Fachbetrieb nachgeschliffen werden.

Nur das gereinigte und vollständig fettfreie Schneidblatt schleifen, da das Schleifen eines mit Schneidgutrückständen behafteten Schneidblatts sowohl die Schleifvorrichtung als auch deren Schleifscheiben beschädigen kann.

Das Schleifen des Schneidblatts darf ausschließlich von dazu befugtem und ausgebildetem Personal vorgenommen werden.

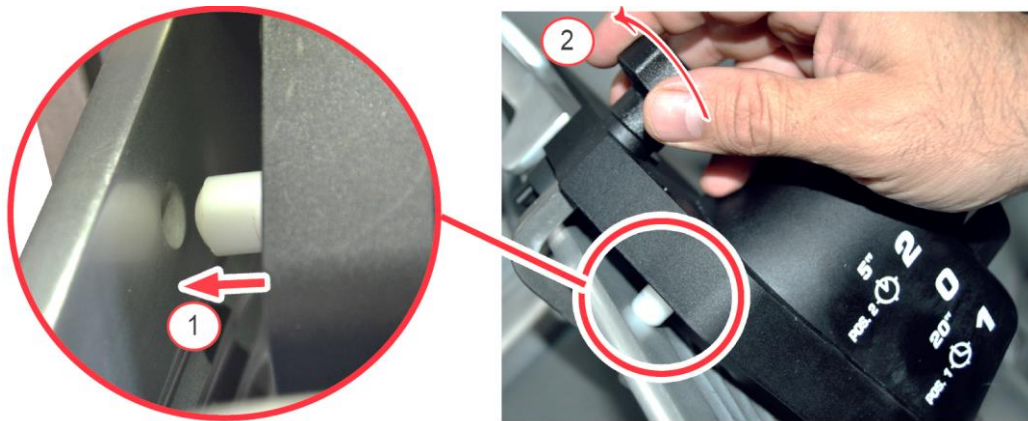
Das Messer kann nicht länger geschärft werden, wenn der Verschleiß des Messerdurchmessers mehr als 6mm beträgt.

1. Maschine abschalten.
2. Messer vor dem Schleifen gründlich reinigen und darauf achten, dass das Messer vollständig fettfrei ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Schleifapparat in der Nullposition steht.



4. Um den Schleifapparat zu positionieren, öffnen Sie die Schnittstärkeneinstellung vollständig.
5. Positionieren Sie den Schlitten in mittlerer Position.

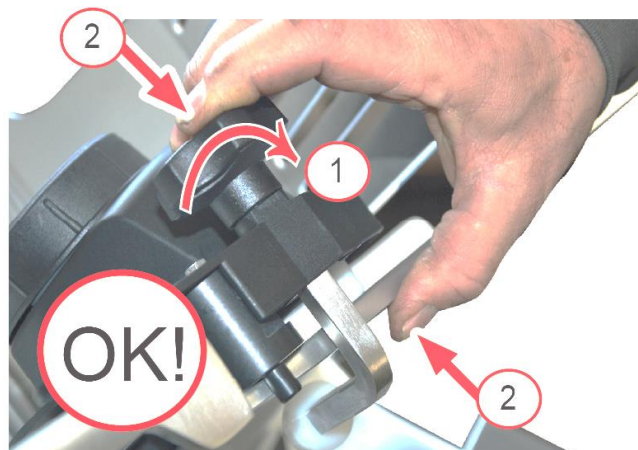
6. Setzen Sie den Messerschleifer auf. Die kleine Aussparung auf der Anschlagplatte dient zur Positionierung des Schleifapparats (1). Danach die Sterngriffschraube anziehen. Vergewissern Sie sich über die korrekte Positionierung.



7. Schalten Sie die Maschine an.
8. Drehen Sie den Regler auf Position 1. Dadurch wird der hintere Teil des Messers geschärft. Die Position für 20 Sekunden (20'') beibehalten. Danach den Regler für 5 Sekunden (5'') auf Position 2 drehen. Dadurch wird der Grat auf der Vorderseite der Klinge entfernt. Danach den Regler wieder auf Position 0 stellen.



9. Schalten Sie die Maschine aus.
10. Entfernen Sie den Schleifapparat. Dazu zunächst die Sterngriffschraube lösen (1) und danach die Sterngriffschraube drücken, damit sich der Bügel löst (2).



11. Reinigen Sie das Messer vor dem nächsten Gebrauch gründlich.

8. SCHULUNG

Während der Installation der Aufschnittmaschine muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch – Reinigung – Instandhaltung - Schärfen des Schneidblatts ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren berücksichtigt werden müssen.

Die Schulung muss von jener Person, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau und den einschlägigen Arbeitsschutz-Bestimmungen der jeweiligen nationalen Behörden verfügt, vorgenommen werden.

9. LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN

Bewahren Sie alle Teile der Verpackung für einen eventuell notwendigen Rückversand auf, um eine mögliche Transportbeschädigung zu vermeiden.

10. ENTSORGUNG



Elektro-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Geräte mit dieser Kennzeichnung dürfen nicht über den Restmüll entsorgt, sondern müssen der Wiederverwertung zugeführt werden.

11. GARANTIE

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 2 Jahren, vom Verkaufsdatum, (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile, wie z.B. Kabel, Messer, etc., sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

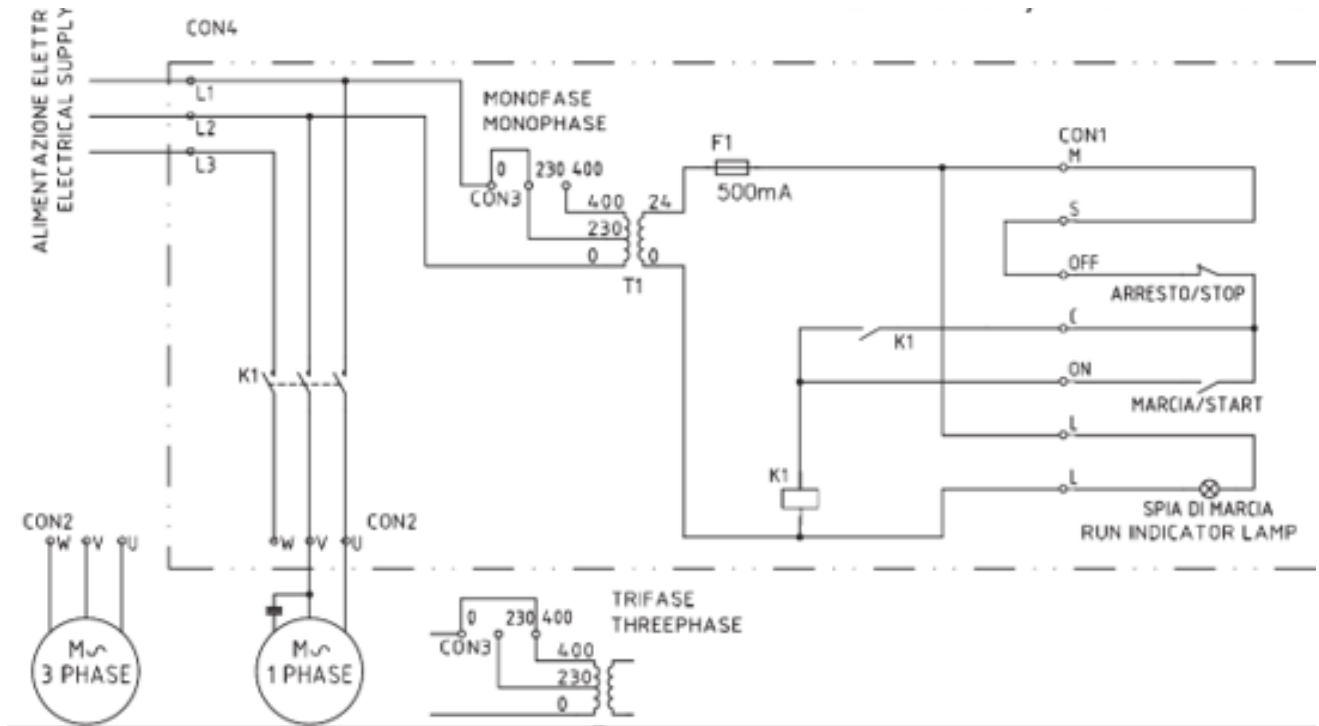
Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, zuständig.

12. TECHNISCHE DATEN

Modelle	Automatic300-L-230
Messer Ø	300mm
Schnittstärkenregelung	0 - 15mm
Schnittbereich	220 x 180 mm
Abmessungen	630 x 668 x 629 mm
Stellfläche	350 x 500 mm
Ablagetisch	210 x 310 mm
Leistung	0,27 KW
Eigengewicht	43 kg
Bruttogewicht	49 kg
Stromversorgung	230 V
Verpackungsgröße	690 x 710 x 850 mm

13. SCHALTPLÄNE



14. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

ADE



EG-Konformitätserklärung

Hersteller:	ADE Germany GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg		
Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:	ADE Germany GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg		
Typ/Model:	Aufschnittschneidemaschine / Schrägschneider Automatic300-L		
Seriennummern:	Automatic-300-L-230		
	62218-xxxxxxx-00001	bis	62218-xxxxxxx-99999
	62561-xxxxxxx-00001	bis	62561-xxxxxxx-99999

Der o.a. Hersteller erklärt in alleiniger Verantwortung, dass die o.a. Maschine den Anforderungen der nachstehenden EG-Richtlinien in der jeweils geltenden Fassung entspricht:

2006/42/EG	Maschinenrichtlinie	(OJ L 157, 09.06.2006, p. 24 – 86)
2014/30/EU	EMV-Richtlinie	(OJ L 96, 29.03.2014, p. 79 – 106)
2011/65/EU	RoHS-Richtlinie	(OJ L 174, 01.07.2011, p. 88 – 110)

Die Richtlinie 2014/35/EU wird gem. Anhang I Nr. 1.5.1 MRL 2006/42/EG hinsichtlich ihrer Schutzziele eingehalten.

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde. Die Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, sobald an der Maschine eine nicht mit dem Hersteller abgestimmte Änderung vorgenommen wird.

P. Mack

Geschäftsführer

Hamburg, 21.02.2023

Ort, Datum

Händler:

--

Hersteller:

ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg



+49 40 432 776 - 0



+49 40 432 776 - 10



info@ade-germany.de



www.ade-germany.de