

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

## KAP. 8 - ENTSORGUNG

### 8.1 - AUßER BETRIEB SETZEN

Wenn Sie aus irgendeinem Grund entscheiden, die Maschine außer Betrieb zu setzen, stellen Sie sicher, dass sie für jede Person **unbenutzbar ist: Ziehen Sie den Stecker heraus und trennen die Stromverbindung ab.**



### 8.2 - WEEE-Richtlinie über Elektro-und Elektronik-Altgeräte

*Nach Artikel 13 des Dekrets 25. Juli 2005, Nr. 151 "Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG in Bezug auf die Reduzierung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten und die Entsorgung von Abfällen."*

*Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät gibt an, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt wird.*

*Die getrennte Sammlung dieser Geräte am Ende ihrer Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der dieses Gerät zu entsorgen wünscht, muss sich daher an den Hersteller wenden und dem System folgen, das dieser für die getrennte Sammlung der Geräte am Ende ihrer Lebensdauer anwendet.*

*Die passende getrennte Sammlung für die anschließende Weiterleitung des entsorgten Geräts für eine umweltgerechte Verwertung trägt zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und fördert die Wiederverwendung und / oder Wiederverwertung der Gerätematerialien.*

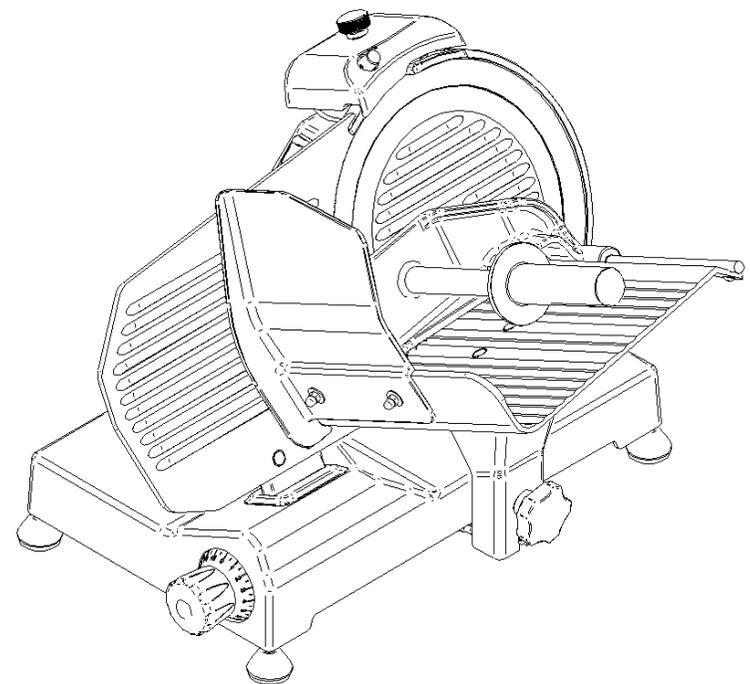
*Unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Inhaber beinhaltet die Anwendung von gesetzlich vorgesehenen verwaltungsrechtlichen Sanktionen.*

**SERVICE CENTER  
VERTRAGSHÄNDLER**

Aufschnittmaschinen CE Professional:

# SMR 220 - 250

## BEDIENUNGSANLEITUNG ZUR BENUTZUNG UND PFLEGE



Ed. 12/2020 - ver. 003

## EINFÜHRUNG

- Dieses Handbuch wurde erstellt, um dem **Kunden** alle Informationen zur Maschine und die mit ihr verbundenen Regeln zu geben, sowie Anweisungen für Nutzung und Wartung, für die beste Verwendungsweise der Maschine und zur Aufrechterhaltung ihrer Leistung im Laufe der Zeit.
- Dieses Handbuch muss den Personen, die die Maschine benutzen und denen, die sie regelmäßig warten, ausgehändigt werden.

## INHALT

<b>KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE</b>	S. 4
1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN	
1.2 - AN DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	
1.2.1 - mechanische Sicherheitsvorrichtungen	
1.2.2 - elektrische Sicherheitsvorrichtungen	
1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Baueigenschaften	
1.3.3 - Zusammensetzung der Maschine	
<b>KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN</b>	S.7
2.1 - GESAMTMAßE, GEWICHT, DATEN ...	
<b>KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE</b>	S. 8
3.1 - VERSAND DER MASCHINE	
3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ERHALT	
3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG	
<b>KAP. 4 - INSTALLATION</b>	S. 9
4.1 - UNTERBRINGUNG DER MASCHINE	
4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	
4.2.1 - Aufschnittmaschine mit einphasigem Motor	
4.3 - SCHALTPLAN	
4.3.1 - Schaltplan einphasig	
4.4 - BETRIEBSKONTROLLE	
<b>KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE</b>	S. 10
5.1 - BEFEHLE	
5.2 - LADEN UND SCHNEIDEN DES PRODUKTS	
5.3 - SCHÄRFEN DES MESSERS	
<b>KAP. 6 - NORMALE REINIGUNG</b>	S. 13
6.1 - ALLGEMEINES	
6.2 - REINIGUNG DER MASCHINE	
6.2.1 - Reinigung der Produktablage	
6.2.2 - Reinigung von Rundmesser, innerem Messerschutz und Ring	
6.2.3 - Reinigung Schleifgerät	
6.2.4 - Reinigung Scheibenschutz	

## KAP. 7 - WARTUNG

### 7.1 - ALLGEMEINES

Bevor Sie irgendeine Wartung durchführen, müssen Sie:

- a) den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vollständig vom Rest der Anlage zu isolieren;
- b) den Messknopf zur Einstellung des Segels auf "0" stellen;

### 7.2 - RIEMEN

Der Riemen benötigt keine Einstellung. Generell sollte er nach 3/4 Jahren ersetzt werden, dafür das "SERVICE CENTRE" anrufen.

### 7.3 - FÜßE

Die Füße können mit der Zeit verschleifen und ihre Elastizität verlieren, wodurch die Stabilität der Maschine beeinträchtigt wird. Ersetzen Sie sie dann und rufen dafür das "SERVICE CENTRE" an.

### 7.4 - NETZKABEL

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Kabels auf Verschleiß und rufen Sie evtl. das "SERVICE CENTRE" für den Ersatz an.

### 7.5 - MESSER

Sicherstellen, dass sich der Durchmesser des Messers nach häufigem Schleifen nicht um mehr als 10 mm gegenüber des ursprünglichen Durchmessers verringert. Rufen Sie das "SERVICE CENTRE" für ein Ersatzteil an.

### 7.6 - SCHLEIFRÄDER

Überprüfen Sie, dass die Räder beim Schärfen weiterhin ihre Schleiffähigkeit besitzen. Andernfalls müssen sie ersetzt werden, um Schäden am Messer zu verhindern, rufen Sie daher das "SERVICE CENTRE" an.

### 7.7 - SCHMIERUNG GLEITSCHIENEN

Gelegentlich ein paar Tropfen Öl (aus der mitgelieferten Ampulle) an den Rundstab, auf dem der Schlitten hin und her gleitet, durch das Loch (OIL) neben dem Messknopf geben.

### 6.2.2 - Reinigung von Rundmesser, innerem Messerschutz und Ring

Schrauben Sie den Knopf des Griffs des Messerschutzes (1) ab (Abb. Nr. 11), um das Herausnehmen des internen Messerschutzes (2) zu ermöglichen.

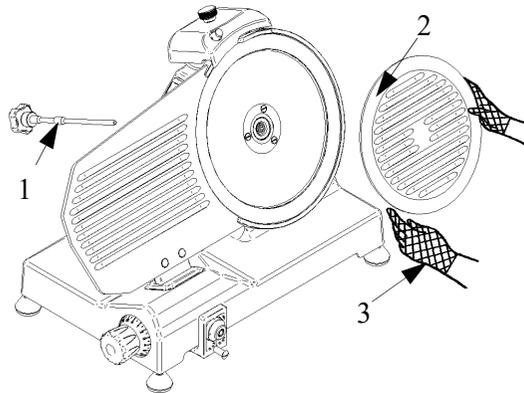


ABB. Nr. 11 - Abheben Messerschutz

**ACHTUNG:** die Reinigung des Messers muss mit Metallhandschuhen (siehe Abb. 3, Nr. 11) und mit einem feuchten Tuch gemacht werden.

Jetzt mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel (pH 7) säubern.

### 6.2.3 - Reinigung des Schleifgeräts

Die Räder mit einer kleinen Bürste, immer in Sicherheitsstellung, putzen, also mit den Rädern in Richtung gegenüberliegende Seite des Messers.

### 6.2.4 - Reinigung des Scheibenschutzes

Zur Entfernung des Scheibenschutzes (siehe Abb. Nr. 12), lösen Sie einfach die beiden Schrauben (a), die ihn gesperrt halten.

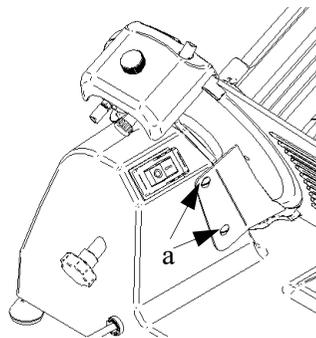


ABB. Nr. 12 - Ansicht des Scheibenschutzes

Dann den Scheibenschutz mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel (pH 7) reinigen.

### KAP. 7 - WARTUNG

- 7.1 - ALLGEMEINES
- 7.2 - RIEMEN
- 7.3 - FÜßE
- 7.4 - NETZKABEL
- 7.5 - RUNDMESSER
- 7.6 - SCHLEIFRÄDER
- 7.7 - SCHMIERUNG GLEITSCHIENEN

S. 15

### KAP. 8 - ENTSORGUNG

- 8.1 - AUßER BETRIEB SETZEN
- 8.2 - WEEE-Richtlinie für Elektro- und Elektronik -Altgeräte

S. 16

## KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

### 1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN

- Die Aufschnittmaschine darf nur von geschultem Personal, das umfassend über die in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsmaßnahmen in Kenntnis gesetzt wurde, verwendet werden.
- Bei Personalablösung ist Zeit für die Ausbildung einzuplanen.
- Auch wenn die Maschine mit Sicherheitsvorrichtungen in gefährdeten Bereichen ausgestattet ist, vermeiden, die Hände ans Rundmesser und an bewegliche Teile anzunähern.
- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten den Netzstecker der Maschine von der Stromversorgung trennen.
- Bei Arbeiten für Instandhaltung und Reinigung der Schneidemaschine (also Entfernung der Schutzvorrichtungen) sorgfältig die Restrisiken beurteilen.
- Während der Wartung oder Reinigung konzentriert bei dem Arbeitsfortgang bleiben.
- Den Zustand des Netzkabels regelmäßig prüfen; ein verschlissenes oder nicht intaktes Kabel ist eine ernsthafte Gefahr durch elektrischen Strom.
- Falls die Maschine Fehlfunktionen annehmen lässt oder zeigen sollte, wird empfohlen, sie nicht zu verwenden, nicht direkt Reparaturen auszuführen, sondern das "Service-Center", s. Rückseite des Handbuchs, zu kontaktieren.
- Die Aufschnittmaschine dient zum Schneiden von frischem, abgehangtem oder gegartem Fleisch ohne Knochen sowie von nicht gefrorenen Wurstwaren oder Gemüsen mit Temperaturen bis max. 20°C. Jeder sonstige Gebrauch ist nicht bestimmungsgemäß und daher gefährlich
- **Schneiden Sie niemals das Produkt, das am Ende ist, ohne die Zuhilfenahme des Schiebers des Resthalters.**
- **Nehmen Sie keine Körperhaltungen ein, die Teile des Körpers in direkten Kontakt zum Messer bringen.**
- Der Hersteller haftet nicht in folgenden Fällen:
  - ⇒ Manipulation der Maschine durch Unbefugte
  - ⇒ Ersatz von Komponenten mit Teilen von anderen Herstellern, die keine Originalteile sind.
  - ⇒ Nicht **sorgfältige** Befolgung der Anweisungen im Handbuch;
  - ⇒ Behandlung der Maschinenoberflächen mit nicht geeigneten Mitteln.

### 1.2 - AN DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

#### 1.2.1 - Mechanische Sicherheitsvorrichtungen

Die mechanischen Sicherheitsvorrichtungen betreffend entspricht die in diesem Handbuch beschriebene Schneidemaschine **den EU-Richtlinien 2006/42.**

Die Sicherheiten sind gegeben durch (siehe 1.3.3):

- Interner Messerschutz;
- Ring;
- Aufsatz
- Resthalter
- Schieber Resthalter mit Feststellknopf und Distanzhalter;
- Handschutz an der Produktablage
- Schlitten nur mit dem Segel in Position "0", am Anschlagpunkt und zur Bedienerseite hin abnehmbar.

## KAP. 6 - NORMALE REINIGUNG

- Die Reinigung der Maschine muss mindestens einmal pro Tag erfolgen, oder, falls erforderlich, häufiger.
- Die Reinigung sollte gewissenhaft auf allen Teilen der Aufschnittmaschine, die in direkten oder indirekten Kontakt mit dem Lebensmittel kommen, erfolgen.
- Die Aufschnittmaschine darf nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahlen gereinigt werden, sondern nur mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel (pH 7). **Alle anderen Reinigungsmittel sind verboten.** Es dürfen keine Utensilien, Bürsten und andere Geräte benutzt werden, da diese die Oberfläche der Maschine beschädigen können.

Bevor Sie irgendeine Reinigung durchführen, müssen Sie:

- 1) den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vollständig vom Rest der Anlage zu isolieren;
- 2) den Messknopf zur Einstellung des Segels auf "0" stellen;

**ACHTUNG: Vorsicht vor den Restrisiken aufgrund von schneidenden oder spitzen Teilen.**

### 6.2 - REINIGUNG DER MASCHINE

#### 6.2.1 - Reinigung der Produktablage (Abb. Nr. 10)

Der Schlitten (Ablage + Arm + Schaft) kann leicht entfernt werden:

- Mit dem Messknopf auf "0" (1);
- Mit dem Schlitten (2) am Endlauf(a) auf der Seite der Befehle (2);
- Den Verriegelungsknopf der Ablage (3) abschrauben und den Schlitten nach oben ziehen (b);
- Ist der Schlitten so entfernt, können Sie die Produktablage gründlich mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel (pH 7) säubern.

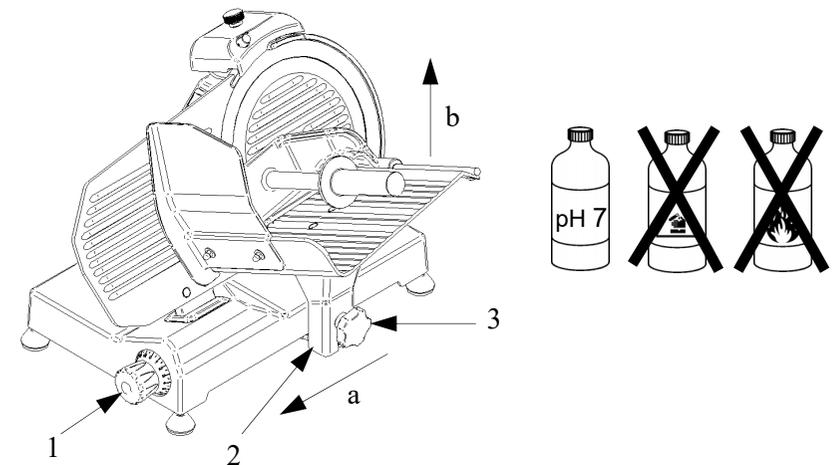


ABB. Nr. 10 - Abheben des Schlittens

## 5.3 - SCHÄRFEN DES MESSERS (Abb. Nr. 9 a-b-c)

**ACHTUNG:** Bevor Sie das Schärfen des Messers beginnen, beachten Sie die **RESTRISIKOS** (Kap.1.2.2) über Schnittgefahr, die sich aus Nicht-Einhaltung der unten angegebenen Anweisungen ergibt.

Zum Messerschärfen, das, sobald Sie eine Abnahme der Schnittfähigkeit feststellen, regelmäßig ausgeführt werden sollte, müssen folgende Anweisungen befolgt werden:

1. den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Messer sorgfältig mit Spiritus reinigen, um es zu entfetten;
2. den Verriegelungsknopf des Schleifgeräts (1) lockern, (a) das Schleifgerät (2) bis zum Anschlag anheben (a) und um 180° drehen (b) (Abb. 9a). Es bis bis zum Anschlag (c) gehen lassen, so dass das Messer zwischen den beiden Schleifrädern liegt. Den Verriegelungsknopf des Schleifgeräts anziehen;
3. starten Sie die Maschine durch Drücken des Einschalters "I" (ON);
4. drücken Sie die Taste (3) (Abb. Nr. 9b), lassen Sie das Messer in Kontakt zur Schleifscheibe für ca. 30/40 Sekunden drehen bis sich auf dem Messerrand ein leichter Grat bildet;
5. drücken Sie für 1-2 Sek. die Tasten (3 und 4) gleichzeitig und lassen Sie sie dann zur gleichen Zeit los (Abb. Nr. 9c);
6. nach dem Schleifvorgang die Schleifräder reinigen (s. 6.2.3);
7. ist der Schleifvorgang abgeschlossen, das Schleifgerät in seine ursprüngliche Lage bringen, dabei in umgekehrter Reihenfolge handeln.

**N.B.:** Den Trimmvorgang nicht über 1-2 Sek. hinaus verlängern, um das schädliche Verbiegen des Messerrands zu vermeiden.

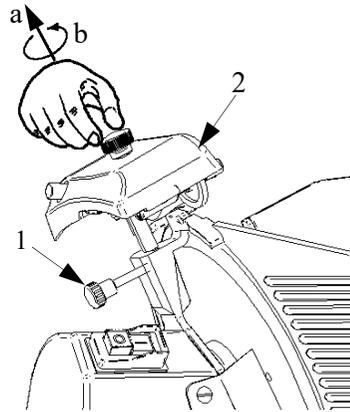


FIG. n°9a

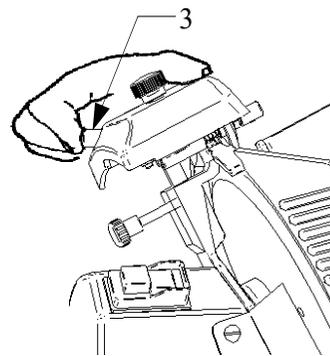


FIG. n°9b

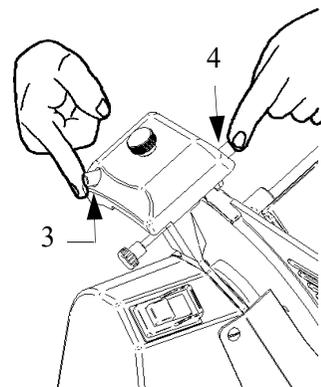


FIG. n°9c

## 1.2.2 - elektrische Sicherheitsvorrichtungen

In Bezug auf die elektrische Sicherheit, entspricht die in diesem Handbuch beschriebene Aufschnittmaschine den 2014/35/UE und 2014/30/UE.

Die Schneidemaschine ist ausgerüstet mit:

- Mikro, das bei der Entfernung vom Läufer des Messerschutzes den Stopp der Maschine bewirkt (siehe Abb. Nr. 1), und das Anstellen der Maschine nicht erlaubt, wenn der Schutz nicht in geschlossener Position ist.
- Relais in der Steuerschaltung, das den Neustart der Maschine im Falle von versehentlichem Stromausfall erfordert.

Auch wenn die CE-Aufschnittmaschinen für das Gewerbe normgerecht mit elektrischen und mechanischen Schutzvorrichtungen ausgestattet sind (sowohl im Betrieb als auch in der Reinigungs- und Wartungsphase), bestehen trotzdem immer noch nicht vollständig zu beseitigende **RESTRISIKEN**, auf die in diesem Handbuch in Form von **ACHTUNG** hingewiesen wird. Diese betreffen die Gefahr von Schnittverletzungen, Quetschungen und anderem, die vom Messer oder anderen Komponenten der Maschine verursacht werden können.

## 1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

### 1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Die CE-Aufschnittmaschinen für das Gewerbe werden von unserem Unternehmen mit dem ausdrücklichen Ziel, Lebensmittel (Wurst und Fleisch) zu schneiden, entworfen und hergestellt und garantieren:

- Maximale Sicherheit bei der Anwendung, Reinigung und Wartung;
- Maximale Hygiene dank einer sorgfältigen Auswahl der Materialien, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, und mit der Beseitigung der Kanten an Teilen der Schneidemaschine, die mit dem Produkt in Kontakt kommen für eine vollständige und einfache Reinigung sowie einer einfachen Demontage;
- Maximale Schnittgenauigkeit dank Nockenmechanismus;
- Solidität und Stabilität aller Komponenten;
- Geringe Geräusentwicklung durch den Riemenantrieb;
- Leichte Handhabung.

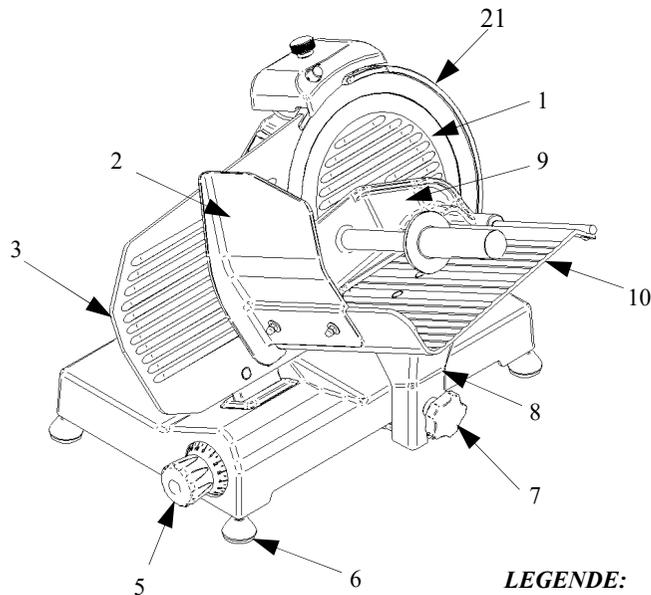
### 1.3.2 - Baueigenschaften

Die Aufschnittmaschine ist aus einer im Spritzgussverfahren gefertigten Aluminiumlegierung für Lebensmittel (EN AB-44100) und Lackierung für Lebensmittel hergestellt. Diese gewährleistet den Kontakt mit Lebensmitteln (Hygiene), die Unangreifbarkeit von Säuren und Salzen und eine hohe Korrosionsbeständigkeit. Das Messer ist aus rostfreiem Stahl 100 Cr6 (chromiert), ist gleichgerichtet und gehärtet zur Gewährleistung eines präzisen Schnitts des Produkts auch nach seiner Schärfung.

Die Komponenten bestehen hauptsächlich aus:

- für den Kontakt mit Nahrungsmitteln zugelassenem ABS-Kunststoff.
- Edelstahl.
- Aluminium.

### 1.3.3 - Zusammensetzung der Maschine



#### LEGENDE:

1. Interner Messerschutz
2. Handschutz
3. Segel
4. Schalter
5. Messknopf
6. Füße
7. Feststellknopf Schlitten
8. Fuß
9. Resthalter
10. Produktablage
11. Schleifgerät (Aufsatz)
12. Feststellknopf Schleifgerät
13. Läufer Messerschutz
14. Netzkabel
15. Basis
16. Typenschild - Seriennummer
17. Segelstütze
18. Rundmesser
19. Scheibenschutz
20. Griff Resthalter
21. Ring

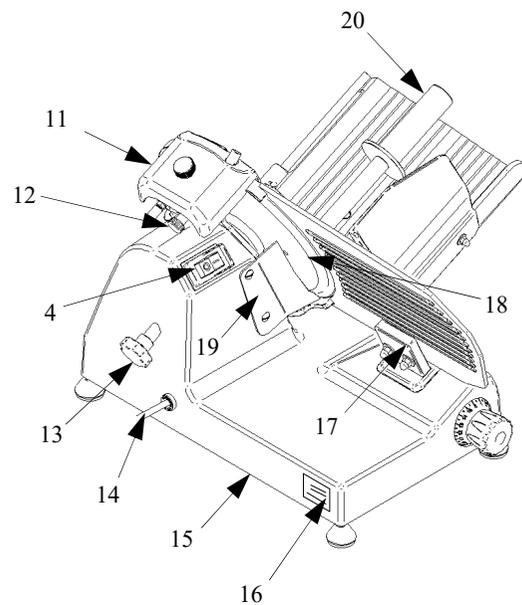


ABB. Nr. 1 - Gesamtansicht der Aufschnittmaschine

### 5.2 - LADEN UND SCHNEIDEN DES PRODUKTS

**ACHTUNG:** Die zu schneidende Ware darf nur mit dem Messknopf auf "0" und mit gestopptem Motor auf die Ablage geladen werden, wobei auf das Messer und die spitzen Zähne acht gegeben werden muss.

Das zu befolgende Verfahren ist wie folgt:

1. Nachdem die Ware auf die Ablage geladen wurde, so dass sie auf das Segel stößt, sie mit dem dafür vorgesehenen Resthalter mit Zähnen blockieren;
2. die gewünschte Schnittdicke mit dem Messknopf einstellen;
3. eine korrekte Haltung einnehmen, um Unfälle zu vermeiden: legen Sie Ihre rechte Hand auf den Griff des Resthalters und anschließend die linke Hand neben den Scheibenschutz (**ohne dabei in Kontakt mit dem Messer zu gelangen**); der Körper soll senkrecht zur Arbeitsfläche sein (Abb. Nr. 7a). **ACHTUNG: Keine Körperhaltungen einnehmen, die den direkten Kontakt von Körperteilen mit dem Messer mit sich führen (z. B. Abb. Nr. 7b);**
4. dann den Ein-Schalter "I" (ON) betätigen, Abb. Nr. 6;
5. schieben Sie den Schlitten (Produktablage + Resthalter + Fuß) sanft zum Messer hin, ohne Druck auf die Ware mit dem Resthalter auszuüben, da diese mit dem Eigengewicht gegen das Segel drückt (Schwerkraft). Die Ware tritt leicht in das Messer ein, und die Scheibe, die zum Scheibenschutz geführt wird, wird abgetrennt und fällt auf den Sammelsteller (Abb. Nr. 8);
6. vermeiden Sie, die Aufschnittmaschine leer laufen zu lassen;
7. am Ende des Schnittvorgangs stoppen Sie die Maschine durch Drücken des Aus-Schalters "0" (OFF) Abb.Nr. 6 und stellen den Messknopf auf "0";
8. Das Schneidgut nach dem Aufschneiden nicht auf der Maschine liegen lassen. Die Ware direkt nach dem Aufschneiden an den zur Frischhaltung geeigneten Ort zurücklegen.
9. Nachschärfen des Messers ausführen, sobald das geschnittene Produkt eine ausgefranste oder raue Oberfläche aufweist und sich die Schnittschwere erhöht. (s. 5.3).

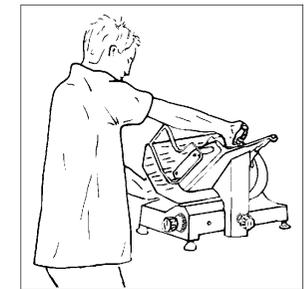


ABB. Nr. 7b - Falschen Position

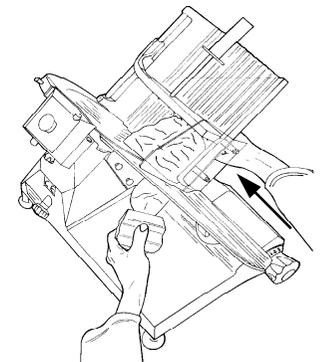


ABB. Nr. 8 - Schneiden des Produkts

#### 4.3 - SCHALTPLAN

##### 4.3.1 - Schaltplan der einphasen Elektroanlage (Abb. Nr. 5)

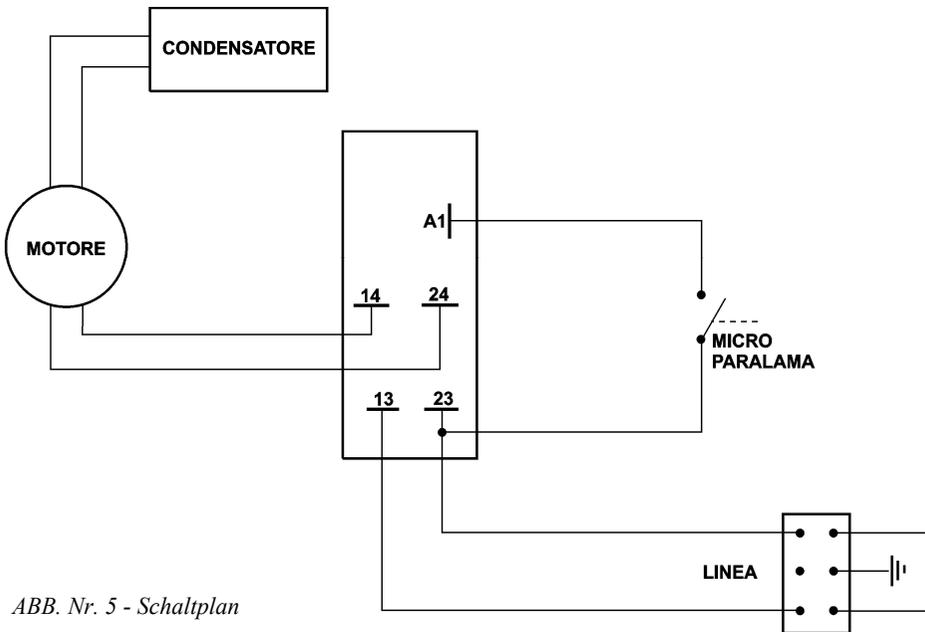


ABB. Nr. 5 - Schaltplan

#### 4.4 - BETRIEBSKONTROLLE

Stellen Sie vor der Prüfung sicher, dass die Produktablage sicher verriegelt ist, dann testen Sie den Betrieb mit den folgenden Schritten:

1. den Ein-Schalter "I" (ON) und den Aus-Schalter-"O" (AUS) drücken, *Abb. Nr. 6*;
2. die Gleitfähigkeit des Produktablageschlittens und des Resteschiebers prüfen;
3. den Betrieb und die Einstellung des Segels durch Regelung des Messknopfes prüfen;
4. die Funktion des Schleifgeräts prüfen (siehe Abschnitt 5.3, *Abb. Nr. 9a-b-c*);
5. überprüfen Sie, dass sich die Produktablage nur mit dem Messknopf auf Position "0" entfernen lässt, und dass der Messknopf nach der Entfernung in dieser Position bleibt;
6. überprüfen, ob die Maschine nach Abschrauben des Messerschutzes den Betrieb einstellt.

### KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

#### 5.1 - BEFEHLE

Die Befehle befinden sich auf der linken Seite vom Bediener auf der Kopfseite der Basis über dem Scheibenschutz.

- 1 Ein-Schalter "I" (ON).
- 2 Aus-Schalter "O" (OFF).

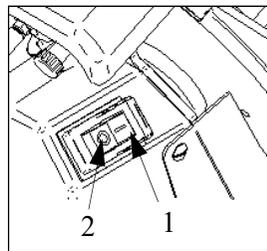


ABB. Nr. 6 - Position der Befehle

### KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

#### 2.1 - GESAMTMAßE, GEWICHT, DATEN ...

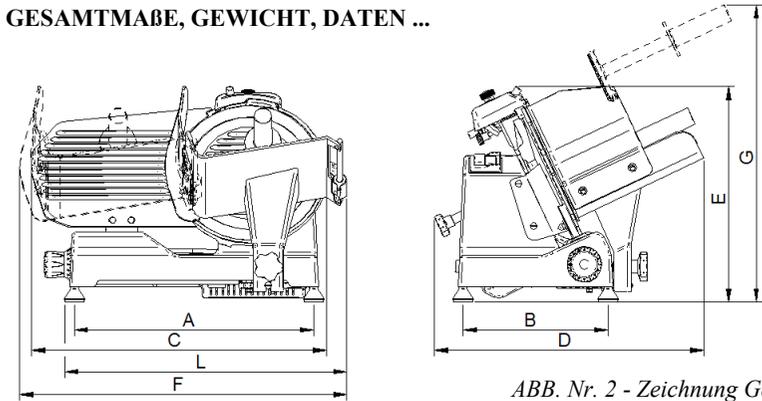
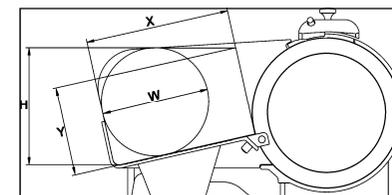


ABB. Nr. 2 - Zeichnung Gesamtmaße

TAB. Nr. 1 - ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE DATEN

MODELL	U.m.	220	250
ø Messer	mm	220	250
Motor	W / Hp	132 / 0,18	132 / 0,18
Versorgung		230V / 50Hz	
Schnitthöhe	mm	13	13
Lauf Wagen	mm	247	247
Maße Ablage	mm	225x240	225x240
A / B	mm	405 / 245	405 / 245
C / D / E	mm	480 / 460 / 365	500 / 460 / 365
F / G	mm	555 / 466	555 / 460
L	mm	495	480
X / Y	mm	220 / 135	215 / 150
H / W	mm	170 / 160	185 / 175
Reingewicht	Kg	15	15,5
Geräuschpegel	dB	≤ 60	≤ 60



**ACHTUNG:** Die elektrischen Eigenschaften, für die die Maschine eingerichtet ist, werden auf einem Schild auf der Rückseite der Maschine angegeben; vor der Stromverbindung **4.2 elektrischer Anschluss ansehen**.

### KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE

#### 3.1 - VERSAND DER MASCHINE (s. Abb.Nr. 3)

Die Aufschnittmaschine verlässt unser Lager sorgfältig verpackt, die Verpackung besteht aus:

- a) stabilem Außenkarton;
- b) der Maschine;
- c) Einsätzen, um die Maschine stabil zu halten;
- d) diesem Handbuch;
- e) Öllampulle;

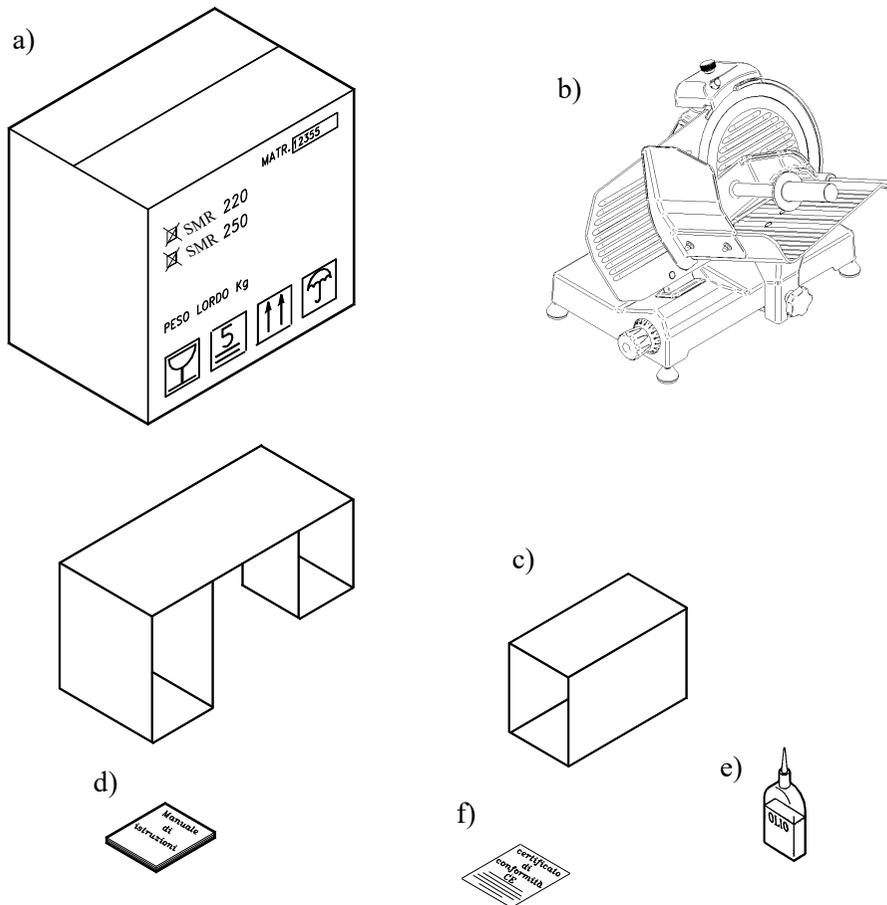


ABB. Nr. 3 - Beschreibung der Verpackung

#### 3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG NACH ERHALT

Nach Erhalt des Pakets, wenn dieses keine äußeren Schäden zeigt, zur Öffnung fortschreiten und überprüfen, dass sich im Inneren das ganze Material (s. Abb.3) befindet. Wenn das Paket bei der Lieferung Anzeichen von unsachgemäßem Gebrauch, Schlägen oder Sturz zeigt, muss der Spediteur darauf hingewiesen werden und innerhalb von 3 Tagen ab des auf den Dokumenten angegebenen Lieferdatums ein ausführlicher Bericht über alle Schäden an der Maschine erstellt werden. **Das Paket nicht umdrehen!!** Beim Transport sicher gehen, dass es fest an den 4 Ecken (parallel zum Boden halten) angehoben wird.

#### 3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungen (Karton, evtl.Paletten, Kunststoffbänder und Polyurethanschaumstoff) werden als feste Siedlungsabfälle klassifiziert, weshalb sie ohne Schwierigkeiten entsorgt werden können.

Falls die Maschine in Ländern, in denen es besondere Regeln gibt, installiert wird, die Verpackungen nach den geltenden Vorschriften entsorgen.

### KAP. 4 - INSTALLATION

#### 4.1 - UNTERBRINGUNG DER MASCHINE

Die Ebene, auf der die Aufschnittmaschine installiert werden soll, muss die in Tabelle 1 angegebenen Aufstützmaße (je nach Modell) berücksichtigen, d. h sie muß ausreichend groß, vollkommen eben, trocken, glatt, robust, stabil und in einer Höhe von 80 cm vom Boden angebracht sein.

Darüber hinaus muss das Gerät in einem Raum mit max. nicht salziger Luftfeuchtigkeit von 75% und mit einem Temperaturbereich von +5 ° C und +35 ° C aufgestellt werden; auf jeden Fall in einer Umgebung, die keine Funktionsstörung für die Maschine bewirkt.

#### 4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

##### 4.2.1 - Aufschnittmaschine mit Einphasenmotor

Die Aufschnittmaschine ist mit einem Netzkabel mit einem Querschnitt von 3x1 mm<sup>2</sup>, einer Länge von 1,5 m und einem "SHUKO" Stecker ausgestattet.

Die Aufschnittmaschine mit 230 Volt 50 Hz verbinden, indem ein magnetothermischer Differenzialschalter zu 10A , I = 0,03 A Δ zwischengeschaltet wird. Stellen Sie an dieser Stelle sicher, dass die Erdungsanlage perfekt funktioniert.

Überprüfen Sie auch, dass die Daten auf dem Typenschild - Seriennummer (Abb. Nr. 4) den Informationen auf den Lieferpapieren und Leitlinien entsprechen.

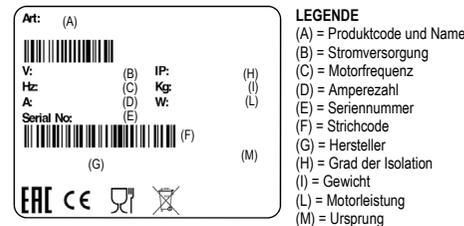


ABB. Nr. 4- Schild mit techn.Daten u. Seriennummer