BEDIENUNGSANLEITUNG

Manuelle Aufschnittmaschinen

PROSCIUTTO300

Prosciutto300-191107-Rev006-UM-de

ADE Germany GmbH & Co. KG
Hammer Steindamm 27 – 29

22089 Hamburg / GERMANY

☎ +49 (0) 40 432776-0
+49 (0) 40 432776-10
info@ade-germany.de

WICHTIG

BEDIENUNGSANLEITUNG BEACHTEN

AUFBEWAHREN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORWORT 2
1.1 Einleitung 2
1.2 Allgemeine Beschreibung der Maschine 2
1.3 Vorgesehener Gebrauch der Maschine 3

2. INBETRIEBNAHME 3
2.1 Öffnen der Verpackung 3
2.2 Installation 4

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 4
3.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften 4
3.2 Mechanische Sicherungen 5
3.3 Abnahmeprüfung 5

4. GEBRAUCH UND REINIGUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE 6
4.1 Übersicht 6
4.2 Funktionsweise 7
4.3 Aufladen des Schneidgutes 7
4.4 Schneiden der Ware 8
4.5 Reinigung 8

5. INSTANDHALTUNG UND WARTUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE 9
5.1 Schleifen des Messers 9
5.2 Schmierung der Gleitführungen 10

6. SCHULUNG 11

7. LAGERUNG, TRANSPORTBEDINGUNGEN UND VERSCHROTTUNG 11

8. GARANTIE 12

9. TECHNISCHE DATEN 12

10. CE – KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 13

11. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN / ERSATZTEILLISTE 14

1. VORWORT

1.1 Einleitung

Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für die Installation, den Gebrauch und die Instandhaltung der für Lebensmittel bestimmten manuellen Aufschnittmaschine mit Schwungrad und Rundmesser notwendig sind.

Dieses Handbuch wurde verfasst, um den Betreiber, insbesondere den direkten Bediener, über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form zu informieren und eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

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 beinhalteten Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Bei einem Informationsaustausch mit dem Hersteller oder dem autorisierten Kundendienstpersonal geben Sie bitte grundsätzlich die Daten auf dem Typenschild sowie die Seriennummer der Maschine an.

1.2 Allgemeine Beschreibung der Maschine

Die Schneidemaschine ist entworfen und gebaut, um größte Sicherheit im Gebrauch, während der Reinigung und der normalen Instandhaltung zu bieten; einwandfreie Hygiene durch die Verwendung von rostfreien oder rostgeschützten Materialien und durch sorgfältige Konstruktion aller Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können; präzise Schnittführung und -fähigkeit, vereint mit der Widerstandsfähigkeit und Zuverlässigkeit der Struktur.

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus einem Gehäuse, einem Rundmesser in senkrechter Position und einem beweglichen Schlitten auf den entsprechenden Gleitführungen, die parallel zur Messerschneide laufen; auf dem Schlitten liegt der Teller für das Schneidgut.

Der Schneidgutteller besteht aus einer Platte und einem Oberteller für das Schneidgut, der sich im rechten Winkel zur Messerschneide bewegt; der Oberteller ist zudem mit einer selbstblockierenden höhenverstellbaren Vorrichtung ausgestattet, um das Schneidgut während des Schneidevorganges in der gewünschten Position festzuhalten (Schneidgutniederhalter).

Die Schlittenbewegung und die Messerrotation sind vollkommen manuell. Dreht man das Schwungrad mit Hilfe der Kurbel, setzt eine entsprechende Hebelvorrichtung den Schlitten in Bewegung, die gleichzeitig mit einem Kettenvorgelege für die Messerrotation sorgt.

Das Schneiden des Produkts erfolgt während der Hinfahrt des Schlittens, parallel zum Messer, die Scheibenstärke kann mittels einer mechanischen Vorrichtung reguliert werden, die automatisch bei jeder Rückfahrt des Schlittens in Betrieb gesetzt wird, der seinerseits den beweglichen Oberteller mit der Ware quer vorwärts zum Messer hin bewegt, jeweils um den mit dem Skalenhandrad eingestellten Wert.

Alle Maschinenteile sind den herrschenden hygienisch-sanitären Vorschriften entsprechend aus leichter Aluminiumlegierung, rostfreiem Stahl und aus für Lebensmittel geeignetem Kunststoff hergestellt.

Die Maschine ist mit einem Schleifapparat zum äußerst einfachen Gebrauch in höchster Sicherheit ausgestattet.

Schneidgutteller, Schleifapparat und Messerschutze können zum Reinigen abgenommen werden.

1.3 Vorgesehener Gebrauch der Maschine

Die manuellen Schwungrad-Aufschnittmaschinen der Serie PROSCIUTTO dienen zum Aufschneiden von gekochten, geräucherten und rohen Wurstwaren, warmem oder kaltem (bei einer Temperatur von nicht weniger als +3°C) Fleisch ohne Knochen, Käse und Brot. Die Schnittstärkeneinstellung der Prosciutto300 beträgt 0 - 1,5 mm.

Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Eine Demontage der Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig. Im Falle einer Beschädigung von Schutzeinrichtungen ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen und muss ADE zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung in Kenntnis gesetzt werden.
Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, die aus Missbrauch oder aus unsachgemäßer Benutzung durch ungeschultes Personal entsteht, die den Inhalt dieses Handbuchs nicht gelesen oder nicht vollständig verstanden haben.

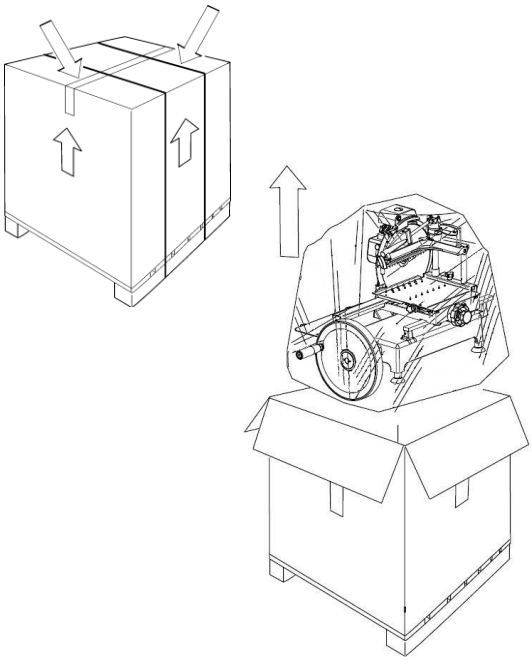
Die Aufschnittmaschinen dürfen keinesfalls zum Aufschneiden von gefrorenen oder tiefgefrorenen Produkten, Fleisch- oder Wurstwaren mit Knochen oder Kernobst und Gemüse verwendet werden. Es dürfen auch keine Schneidproben vorgenommen werden.

Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.

2. INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des die Aufschnittmaschine beinhaltenden Pakets stellen Sie sicher, dass dieses keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

2.1 Öffnen der Verpackung



- Entfernen Sie die Plastikbänder um den Karton;
- Öffnen Sie den Karton und entnehmen Sie die Bedienungsanleitung;
- Entfernen Sie zunächst den Polyurethan-Schutz.
- Entnehmen Sie die Maschine;
- Kontrollieren Sie den Inhalt der Verpackung und überprüfen Sie dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein.

Im Lieferumfang sind enthalten:

- Maschine
- Bedienungsanleitung

- Stellen Sie die Maschine an ihrem vorgesehenen Platz auf.
- Prüfen Sie, ob nichts die Bewegung des Schwungrads, den Lauf des Schlittens oder das Aufladen des Schneidgutes behindert.

Bei Lieferung der Maschine mit Stellfuß (optional):

- Stellen Sie den Stellfuß so an ihrem vorgesehenen Platz auf, dass die abgerundete Seite in die vom Bediener abgewandte Richtung zeigt.

- Positionieren Sie die Maschine auf dem Stellfuß.

Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung.

Die örtlichen Vorschriften sind bei der Entsorgung unbedingt einzuhalten.

Das Verpackungsmaterial keinesfalls in freier Natur entsorgen!

2.2 Installation

Stellen Sie die manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine auf eine ebene, glatte und vibrationsfreie Fläche, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten.

Die Bedienelemente (Drehkurbel und Schnittstärkeneinstellung) zeigen in Richtung des Bedieners.

Rund um die Aufschnittmaschine muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 95% sowie bei einer Temperatur von -5°C bis höchstens +40°C garantiert.

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

3.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Die Schneidemaschine darf nur von Personal bedient werden, das mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vollkommen vertraut ist.
Als Bediener sind nur Personen zugelassen, die volljährig und in perfektem psychischem und körperlichem Zustand sind, und ihre Fähigkeit und Ausbildung nachweisen können (die für den normalen Gebrauch und die Instandhaltung einfacher mechanischer Teile notwendigen Kenntnisse).

Für einen sicheren Gebrauch sind die folgenden Angaben zu beachten:

- Die Maschine muss wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ beschrieben installiert werden.
- Die Maschine an einem für Unbefugte und insbesondere Minderjährige unzugänglichen Ort installieren.
- Die Maschine mit großer Konzentration benutzen und sich während des Gebrauchs nicht ablenken lassen.
- Keine lose Kleidung oder offene Ärmel tragen; wenn nötig, die Haare mit einer geeigneten Kopfbedeckung zusammenhalten.
- Niemandem gestatten, sich während des Schneidens der Ware zu nähern.
- Nicht die auf dem Maschinengehäuse angebrachten Schilder entfernen, bedecken oder verändern, und im Falle einer Beschädigung prompt ersetzen.

- Nicht die Schutzteile entfernen und nicht die mechanischen Schutzvorrichtungen verändern oder ausschließen.
- Ausschließlich die Lebensmittel aufschneiden, für die diese Maschine hergestellt wurde. Auch keine Schneidproben mit verbotenen Produkttypen vornehmen!
- Die Ablagefläche für geschnittenes Gut, die Arbeitszone um die Maschine und den Stehplatz des Bedieners stets sauber und trocken halten.
- Die Maschine nicht als Unterlage benutzen und nichts darauf ablegen, was nicht zur normalen Schneidoperation gehört.
- Die Maschine im Störungsfall, bei Bruchverdacht, unkorrekten Bewegungen, ungewöhnlichen Geräuschen u. ä. sofort anhalten und Ihren Servicepartner kontaktieren.
- Stets schnitt- und reißfeste Handschuhe für die Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten tragen.
- Das Schneidgut nur dann auf den beweglichen Teller legen oder davon herunternehmen, wenn sich der Schlitten in der maximalen äußeren Position (vom Messer entfernt) und der ganz zum Bediener gezogen befindet.
- Ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Zubehörteile benutzen.
- Für jeden Wartungseingriff (z. B. Ersatz der Kette) muss der Hersteller oder eine autorisierte Fachkraft vom Kundendienst hinzugezogen werden.

3.2 Mechanische Sicherungen

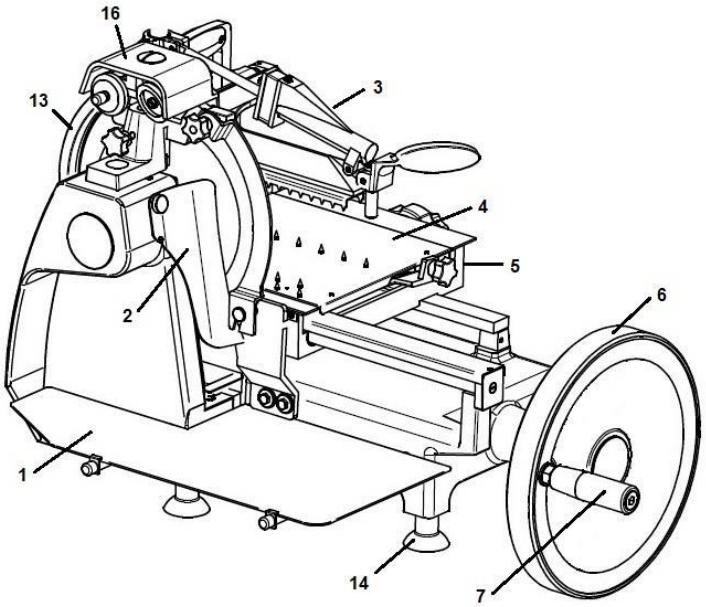
- Das Schneidblatt wird vollkommen von einer starr befestigten Abdeckung geschützt, mit Ausnahme jenes Bereichs, der vom Schneidvorgang betroffen ist.
- Versetzen Sie vor Beginn der Schneidvorgänge den Schutz der Messersichel.
- Sämtliche Sicherungen sind fest auf der Maschine montiert und dürfen nicht 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.

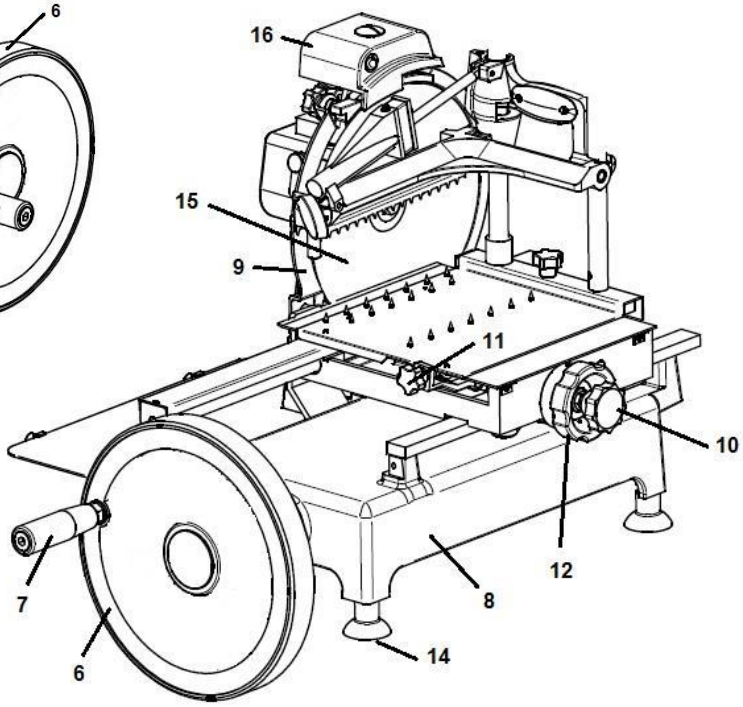
3.3 Abnahmeprüfung

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.
- Überprüfen Sie, ob das Schwungrad korrekt montiert ist.
- Die Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und des Schneidgutniederhalters überprüfen.
- Den Betrieb des Schleifapparates kontrollieren.
- Funktion des Schnittstärkereglers überprüfen.

4. GEBRAUCH UND REINIGUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

4.1 Übersicht





NR.	BESCHREIBUNG
1	Auffangteller
2	Abstreifer
3	Schneidgutniederhalter
4	Beweglicher Oberteller
5	Schlitten
6	Schwungrad
7	Schwungradgriff
9	Frontseitiger Messerschutz
10	Drehknopf f. Bewegung des Obertellers
11	Hebel für Bewegung des Obertellers
12	Skalendrehknopf für Schneidstärke
13	Rückseitige Messerabdeckung
14	Stellfüße
15	Rundmesser, Ø 330mm
16	Schleifapparat

4.2 Funktionsweise

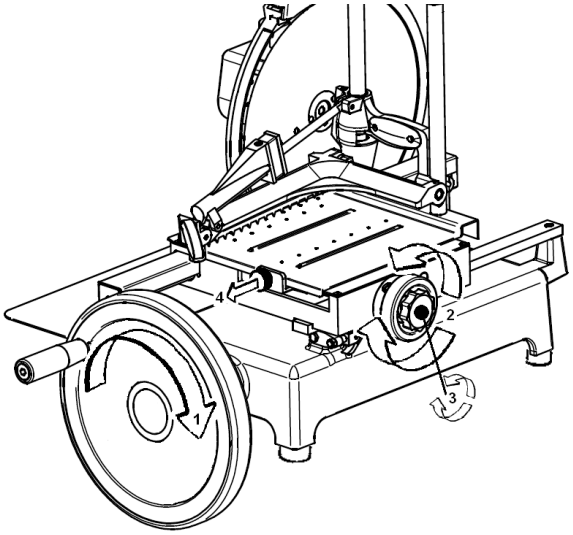
Bedienungsschwungrad: Das Schwunggrad (1) ermöglicht, im Uhrzeigersinn gedreht, die Bewegung des Schlittens mit dem Schneidgutteller und die gleichzeitige Rotation des Messers.

Schnittstärkenregelung: Die Scheibenstärke ist durch Rotieren des Drehknopfs (2) mit Gradskala im Uhrzeigersinn regulierbar.

Handrad / Drehknopf für Oberteller-Vorwärtsbewegung: Das Handrad/der Drehknopf (3) ermöglicht nach dem Aufladen ein schnelles Annähern des Obertellers mit dem Schneidgut an das Messer, oder das Entfernen nach Beendigung des Schneidvorganges, oder auch kleine Bewegungen zur Regelung.

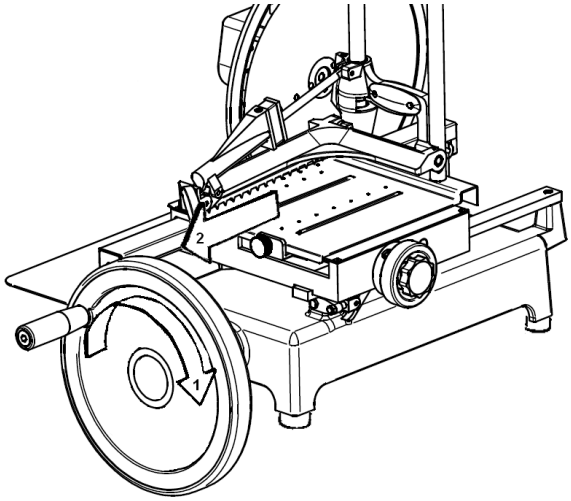
Schneller Vorwärtshebel des Obertellers: Durch Ziehen des Knebels (4) kann der Oberteller mit dem Schneidgut schnell an das Messer angenähert oder am Ende des Schneidvorganges wieder entfernt werden.

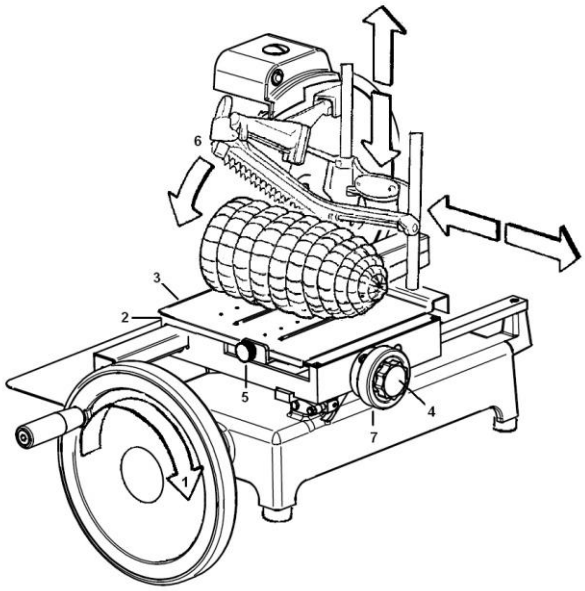
Diese Operation ist deutlich schneller als die Bewegung mit dem Handrad/dem Drehknopf (3).



4.3 Aufladen des Schneidgutes

- Durch Betätigen des Schwungrads (1) den Schlitten (2) ganz nach vorn (zum Bediener) bringen.
- Den beweglichen Oberteller (3) ganz nach hinten (weg vom Messer) schieben, indem man das Handrad bzw. den Drehknopf (4) oder den Hebel für schnelle Vorwärtsbewegungen (5) betätigt.
- Das Schneidgut auf den Oberteller legen und mit dem Schneidgutniederhalter (6) feststellen, gleichzeitig auch die Höhe regulieren.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf zur Schnittstärkeneinrichtung (7) die gewünschte Scheibenstärke ein.
- Den Oberteller mit dem Schneidgut nahe ans Messer bringen, indem man den Hebel für schnelles Vorwärtsbewegen oder das Handrad bzw. den Drehknopf betätigt.





4.4 Schneiden der Ware

- Das Handrad im Uhrzeigersinn drehen.

Nie gegen den Uhrzeigersinn drehen, da die umgekehrte Rotation des Schwungrads die Maschine ernsthaft beschädigen kann!

- Beim Vorlauf des Wagens (weg vom Bediener) läuft das Schneidgut in das Messer, die Scheibe löst sich und fällt auf die Auffangschale.
- Beim Rücklauf des Wagens (zum Bediener) wird die mechanische Vorrichtung bedient, die den Oberteller quer zum Messer hin verschiebt, und zwar um den zuvor auf dem Scheibenstärken-Reglerknopf eingestellten Wert.

4.5 Reinigung

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) abmontiert und gereinigt werden.

Nach einer längeren Ruhezeit muss die Maschine auch vor dem Gebrauch gereinigt werden.

Allgemeine Hinweise:

- Es wird empfohlen, während der Reinigung Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen vorzubeugen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der mit dem Schnittgut in Berührung kommenden Teile eine Bürste mit halbsteifen Nylonborsten.
- Zur Reinigung des Gehäuses verwenden Sie bitte einen feuchten, weichen Schwamm oder ein feuchtes, weiches Tuch mit klarem Wasser.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich Produkte mit einem Säuregrad von PH 7-8 und klares Wasser.
- Es ist strengstens verboten, die Aufschnittmaschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden oder die Maschine schädigen können.
- Verwenden Sie zum Nachspülen und Nachwischen ausschließlich klares Wasser.
- Das Säubern der Aufschnittmaschine ist ausschließlich den dazu ausgebildeten Personen vorbehalten.
- Achten Sie bei der Reinigung insbesondere auf die besonders scharfe Schneidblattkante.
- Das Umstellen der Maschine muss von zwei Personen ausgeführt werden, wobei die vier Standfüße als Anhaltspunkte dienen.

Zur Reinigung der Maschine gehen Sie folgt beschrieben vor:

- Ablagefläche aus den Halterungen nehmen.
- Abstreifer an der Rückseite des Messers öffnen.
- Handrad am hinteren Ende des beweglichen Obertellers lösen und herausschrauben, bis sich der Oberteller abnehmen lässt.
- Vordere Klingenabdeckung mit Hilfe der Festellschrauben lösen und entfernen.

- Schleifvorrichtung abnehmen, indem man sie mit Hilfe des Drehknopfs auf dem Deckel hochhebt.
- Alle zerlegten Teile, den Maschinenkörper usw. (**nicht den Schleifapparat!)** reinigen und dabei nur warmes Wasser von mind. +30°C und ein biologisch abbaubares Reinigungsmittel mit einem Säuregrad von PH 7-8 verwenden. Benutzen Sie einen weichen Schwamm und ggf. für die spitzen Teile des Tellers und des Schneidgutniederhalters eine Nylonbürste mit halbsteifen Borsten.
- Mit klarem Wasser gründlich nachspülen und mit weichen Schwammtüchern sorgfältig trocknen.
- Die Reinigung des Schleifapparats darf ausschließlich mit trockenen Tüchern und neutralen Reinigungsmitteln erfolgen.

Die Maschine darf nicht unter fließendem Wasser, mit Dampf oder ähnlichen Methoden gereinigt werden.

Weder die Maschine noch alle abnehmbaren Teile dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden!

- Die Reinigung des Messers muss mit größter Sorgfalt durchgeführt werden, da Schneidegefahr besteht. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und drücken Sie dieses von beiden Seiten auf die Oberfläche des Messers. Bewegen Sie das Tuch langsam aus der Mitte nach außen.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang mit einem trockenen Tuch.
- Nach erfolgter Reinigung montieren Sie die Maschine in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

5. INSTANDHALTUNG UND WARTUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

Die dem Bedienungspersonal gestatteten Instandhaltungseingriffe sind:

- Scharfschleifen des Messers (periodisch). Zeitabstände und Dauer des Scharfschleifens hängen vom Gebrauch des Gerätes ab (Betriebszeiten und verarbeitete Produkttypen).
- Schmierung der Gleitführungen des Schlittens (wöchentlich).

Eingriffe, die ausschließlich durch das vom Hersteller autorisierte Kundendienstpersonal ausgeführt werden dürfen:

- Auswechseln des Messers.
- Auswechseln der Schleifscheiben.
- Auswechseln der Kette.
- Reparatur von Strukturteilen, Reparatur und/oder Auswechseln von Teilen des Untergehäuses.

5.1 Schleifen des Messers

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.

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.

Schneidegefahr! Tragen Sie beim Nachschleifen des Messers schnitt- und reißfeste Schutzhandschuhe und führen Sie die Arbeit mit größter Aufmerksamkeit durch. Lassen Sie sich dabei nicht ablenken!

Sobald die Schneidkraft merkbar nachlässt, sollte das Messer wie folgt nachgeschliffen werden:

- Den Abstreifer öffnen.
  Das Messer mit denaturiertem Alkohol oder warmem Wasser reinigen.
- Den Deckel der Schleifvorrichtung anheben, um 180° drehen und wieder senken.
- Die Maschine (nur die Messerdrehung) einstellen.
- Zum Schleifen den Knopf für den Schleifstein (schräg stehender Stein im Deckel der Schleifvorrichtung) vorsichtig nach rechts drücken und während der Messerdrehung etwa 10-15 Sekunden halten. Dann den Knopf für den Schleifstein loslassen, so dass er in seine Ausgangsposition zurückkehrt.
- Anschließend Messer entgraten. Hierzu den Knopf für den Stein zum Entgraten (senkrecht stehender Stein im Deckel der Schleifvorrichtung) vorsichtig nach links ziehen (Prosciutto300: drücken) und während der Messerdrehung etwa 2-3 Sekunden halten, um den Schleifgrat zu entfernen. Dann den Knopf für den Entgraterstein loslassen, so dass er in seine Ausgangsposition zurückkehrt.

Vermeiden Sie ein längeres Entgraten, um eine schädliche Verformung des Messers zu vermeiden.

- Beenden Sie die Messerbewegung. Heben Sie den Deckel der Schleifvorrichtung an, drehen ihn um 180° in entgegengesetzter Richtung und senken Sie ihn in seine Ausgangsposition ab.
- Säubern Sie abschließend Maschine und Messer erneut.

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

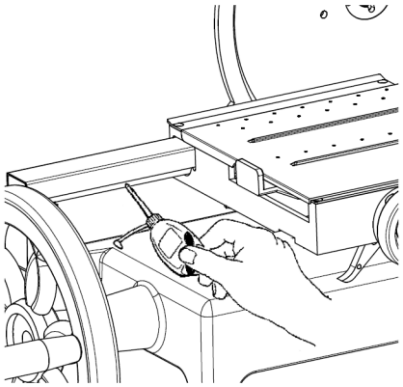
Das Schneidblatt unter keinen Umständen während des Maschinenbetriebs (d. h. bei laufendem Schneidblatts) reinigen.

Das Messer kann nicht länger geschärft werden, wenn der Verschleiß des Messerdurchmessers mehr als 6mm beträgt (messbar am unteren Fingerschutz).

5.2 Schmierung der Gleitführungen

Nach jedem Reinigungseingriff an der Maschine einige Tropfen Öl auf und längs des Balkens der Schlitten-Gleitführungen träufeln.

Kurz das Schwungrad betätigen.



Nur weißes Vaselineöl benutzen!

Die Öle müssen eine Zulassung für die Lebensmittelindustrie besitzen. Hinweise darüber finden Sie in den Sicherheitsdatenblätter der Hersteller.

Niemals Pflanzenöle verwenden!

6. 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 verfügt, vorgenommen werden.

7. LAGERUNG, TRANSPORTBEDINGUNGEN UND VERSCHROTTUNG

7.1 Lager- und Transportbedingungen

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

7.2 Verschrottung

Die Maschine besteht aus:

- Einer Struktur in Aluminium-Magnesiumlegierung
- Einsätzen und Teilen aus rostfreiem Stahl
- Kunststoffmaterialien

Wird das Zerlegen und Verschrotten Dritten anvertraut, dürfen nur für die Entsorgung dieser Materialien spezialisierte Firmen beauftragt werden.
Erfolgt die Verschrottung im eigenen Betrieb, müssen die Materialien nach Typen sortiert und dann autorisierten Unternehmen zur Entsorgung anvertraut werden.
In jedem Fall sind die im Benutzungsland herrschenden Vorschriften zu beachten.

In jedem Fall für die Entfernung des Rundmessers und die darauffolgende Beseitigung der Schneide den Hersteller oder von diesem autorisierte Fachleute einschalten, damit die Teile gefahrlos entsorgt werden können.

Der Besitzer trägt die alleinige Verantwortung bei der Entsorgung und Lagerung demontierter Teile!

8. GARANTIE

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr nach Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Der Hersteller lehnt jede direkte oder indirekte Verantwortung ab:

- Bei Nichtbeachten der im Handbuch enthaltenen Anweisungen.
- Bei Gebrauch durch ungeschultes Personal, das nicht mit dem Inhalt dieses Handbuchs vertraut ist.
- Bei einem Gebrauch, der nicht in dem Installationsland geltenden Vorschriften entspricht.
- Bei nicht autorisierten Änderungen und/oder Reparaturen an der Maschine.
- Bei Verwendung von nicht vom Hersteller gelieferten Original-Zubehör- und Ersatzteilen.

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.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell	**PROSCIUTTO300**
Messer Ø	300 mm
Schnittstärkenregler	0-2 mm
Schnittbereich	240 x 210 mm
Schnittbereich rund Ø	210 mm
Schlittenlauf	255 mm
Aufstellfläche	310 x 465 mm
Abmessungen gesamt	570 x 775 x 680 mm
Eigengewicht	44,5 kg

Standfuß rund (optional)	
Höhe	850 mm
Eigengewicht ca.	50 kg

10. CE – KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE

Konformitätserklärung des Herstellers

Diese Maschine wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinie:

– Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG

in der geltenden Fassung.

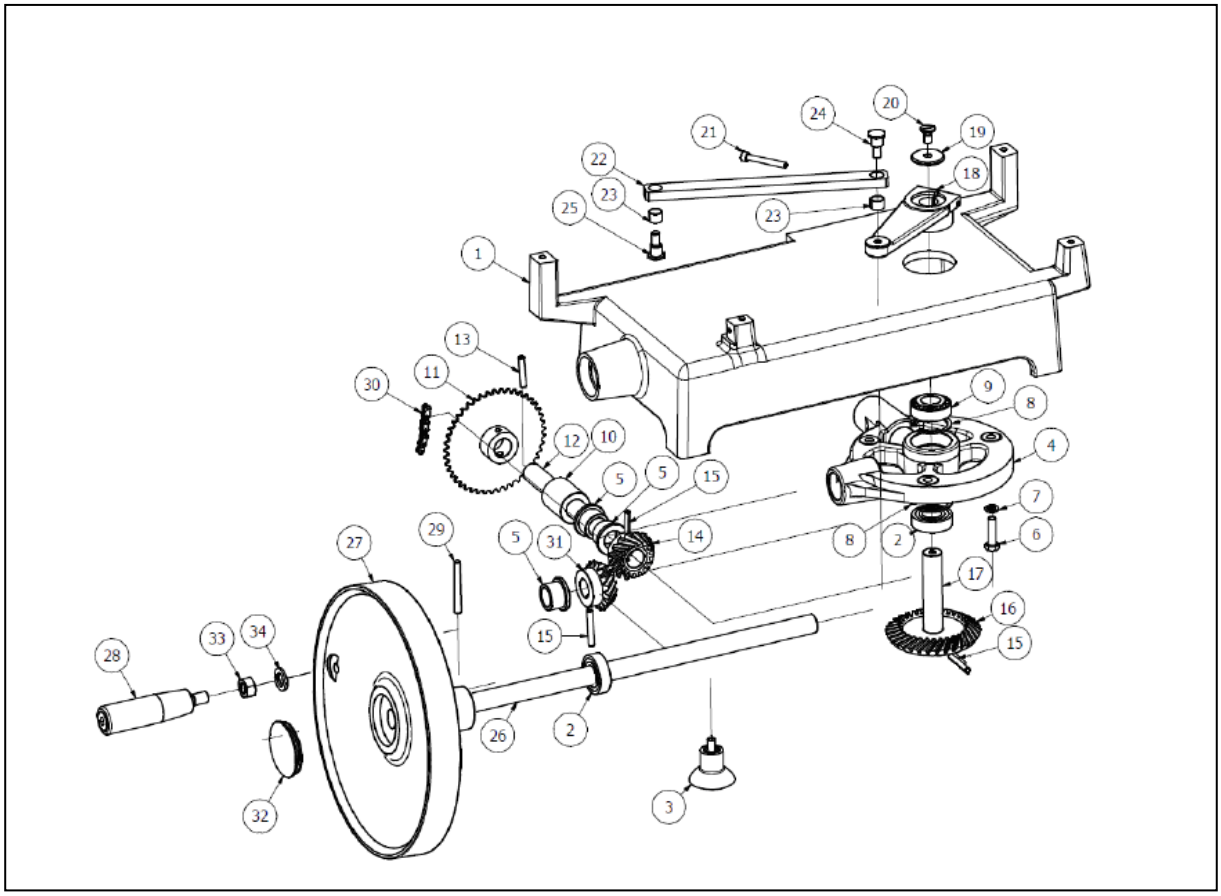
Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, November 2019

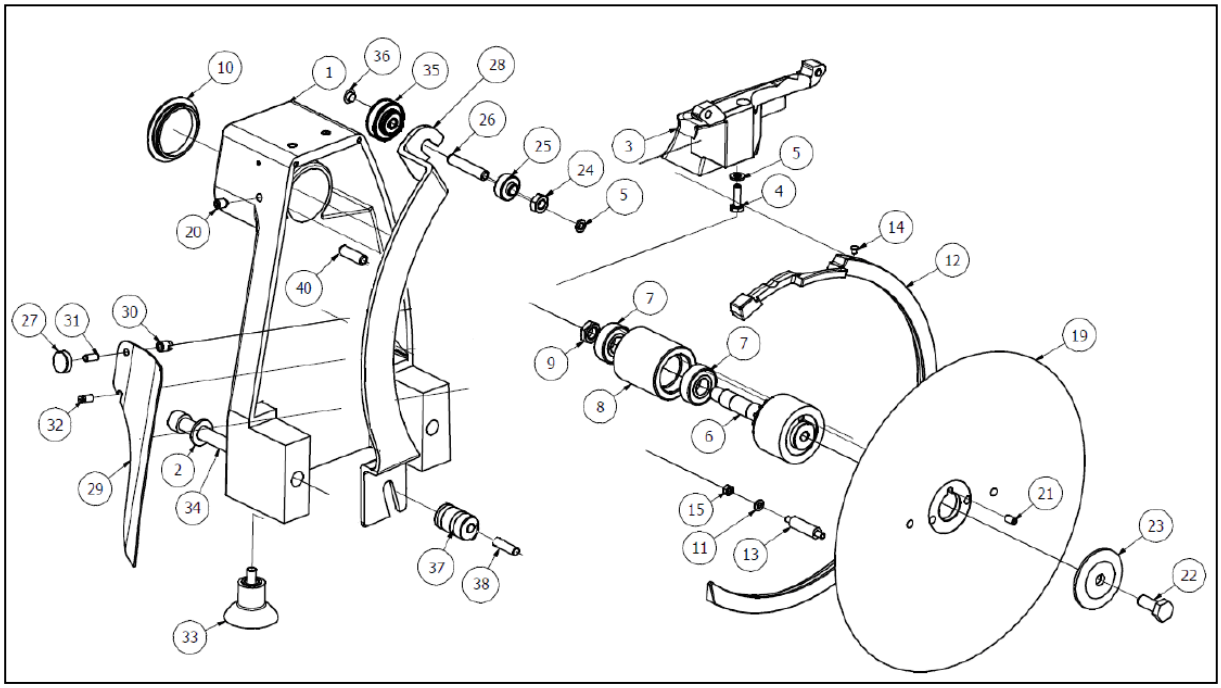
ADE Germany GmbH & Co. KG
Hammer Steindamm 27 – 29
D-22089 Hamburg

11. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

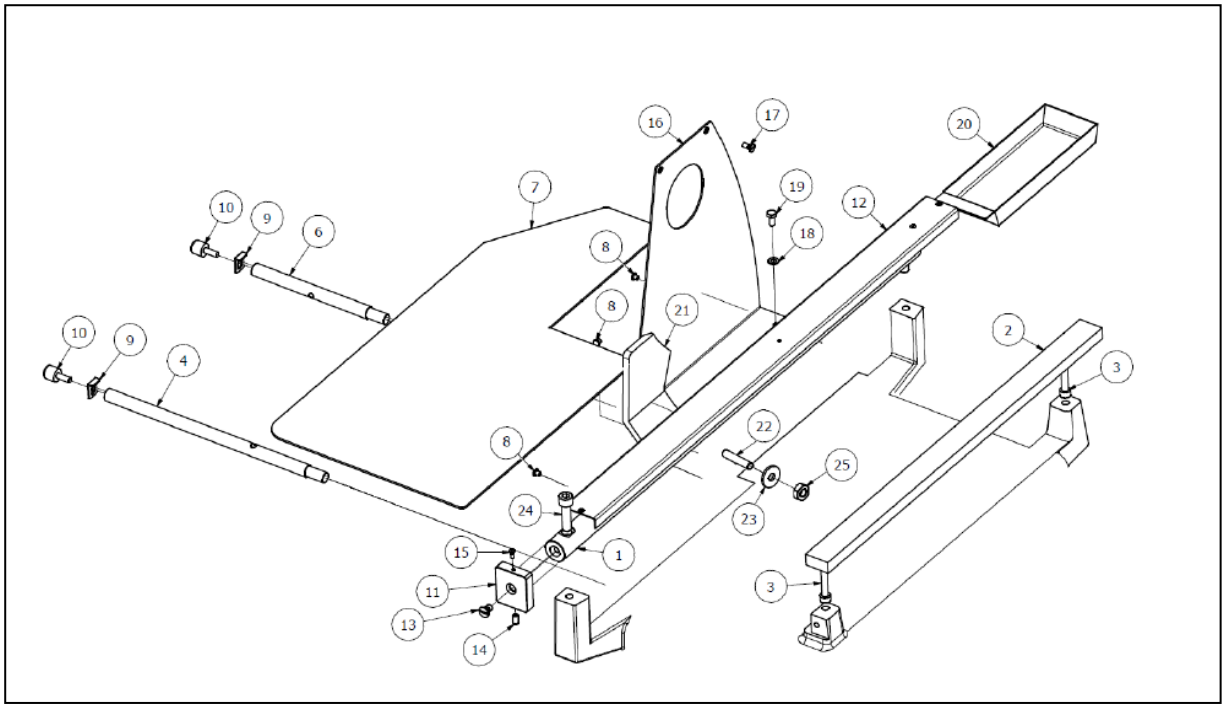
PROSCIUTTO 300 – Detail Sockel



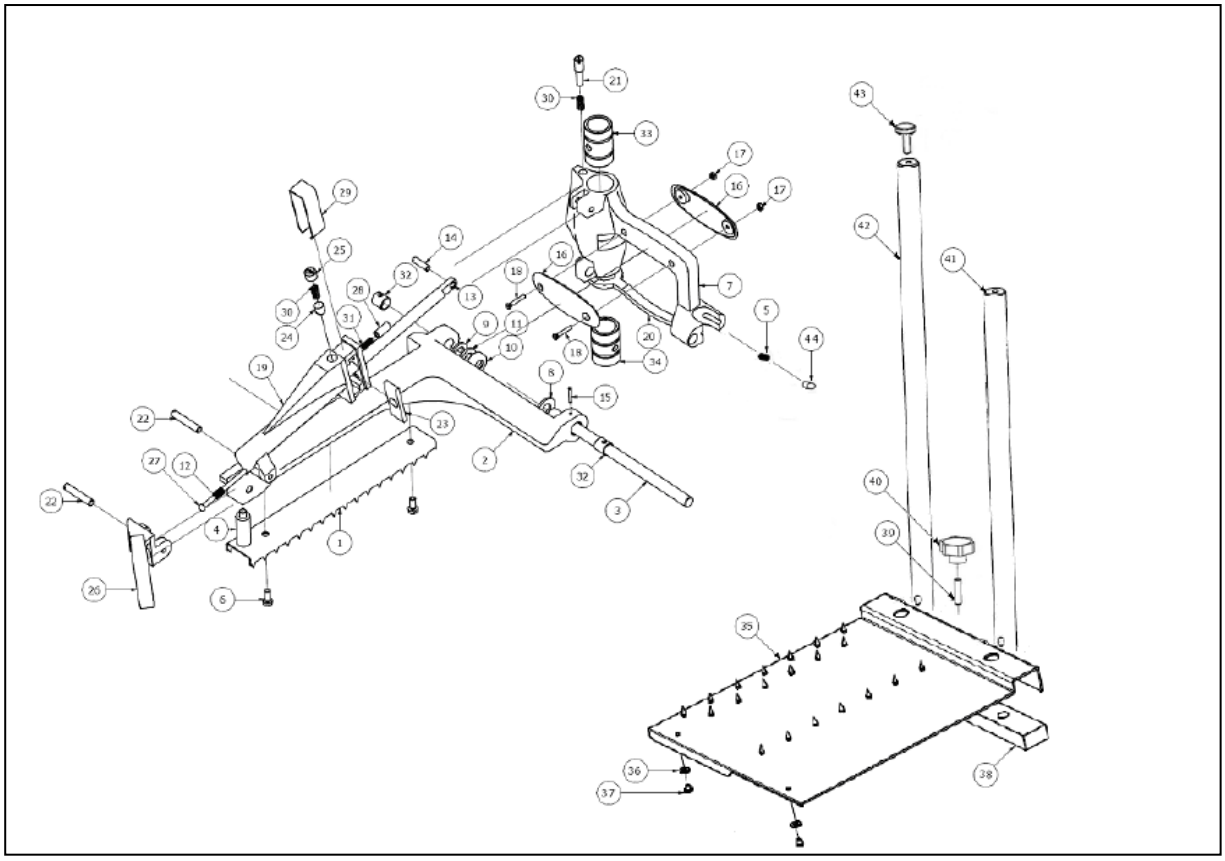
PROSCIUTTO 300 – Detail Getriebe



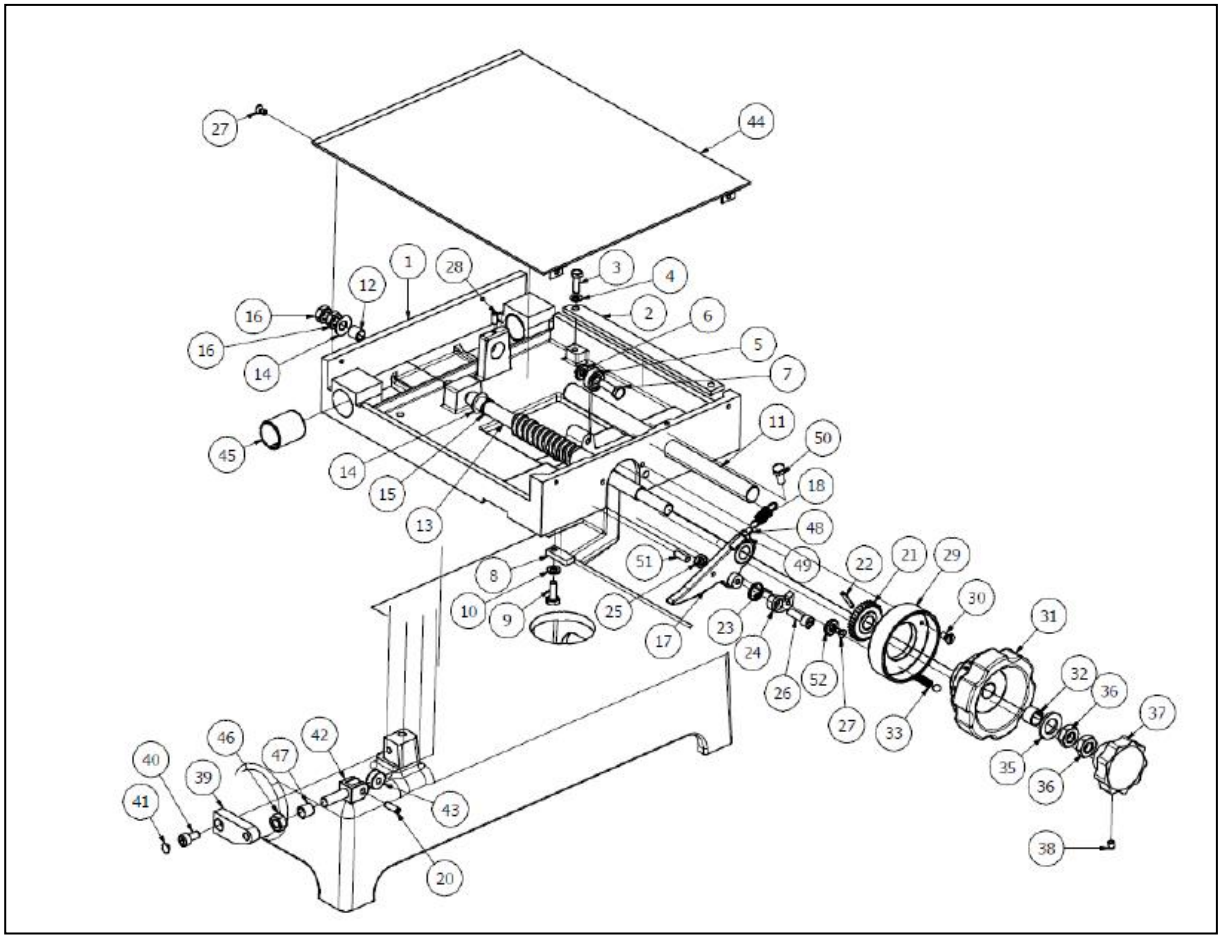
PROSCIUTTO 300 – Detail Schutzvorrichtung



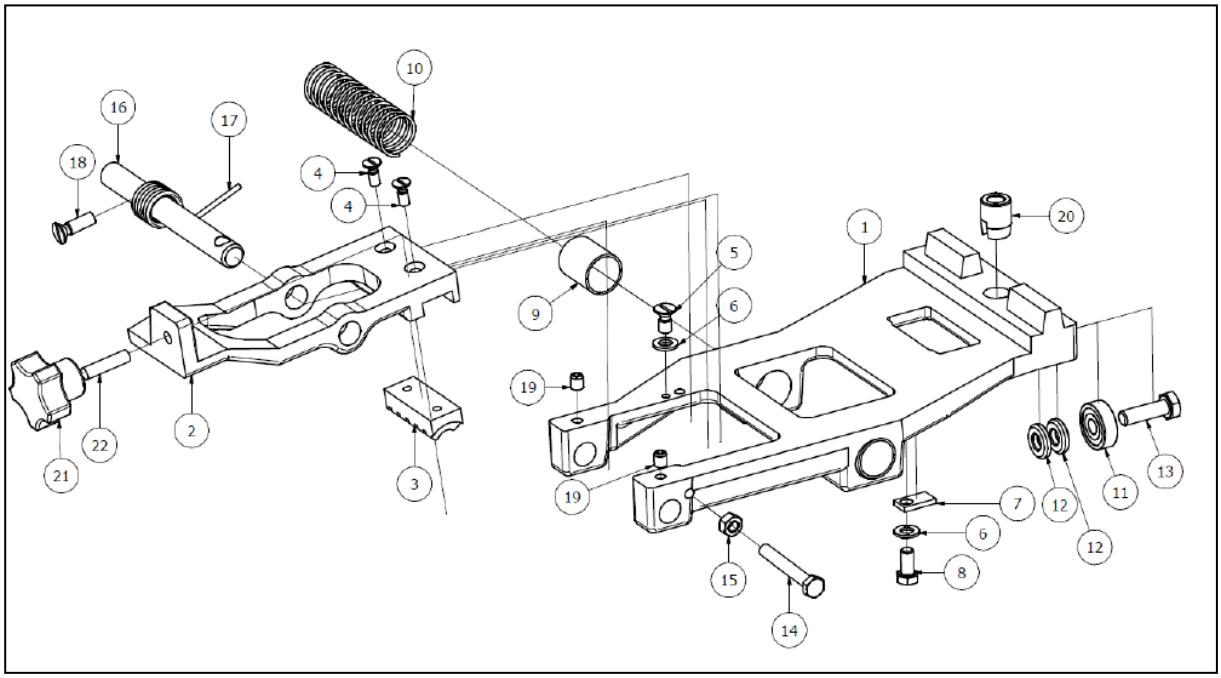
PROSCIUTTO 300 – Detail Schneidgutniederhalter



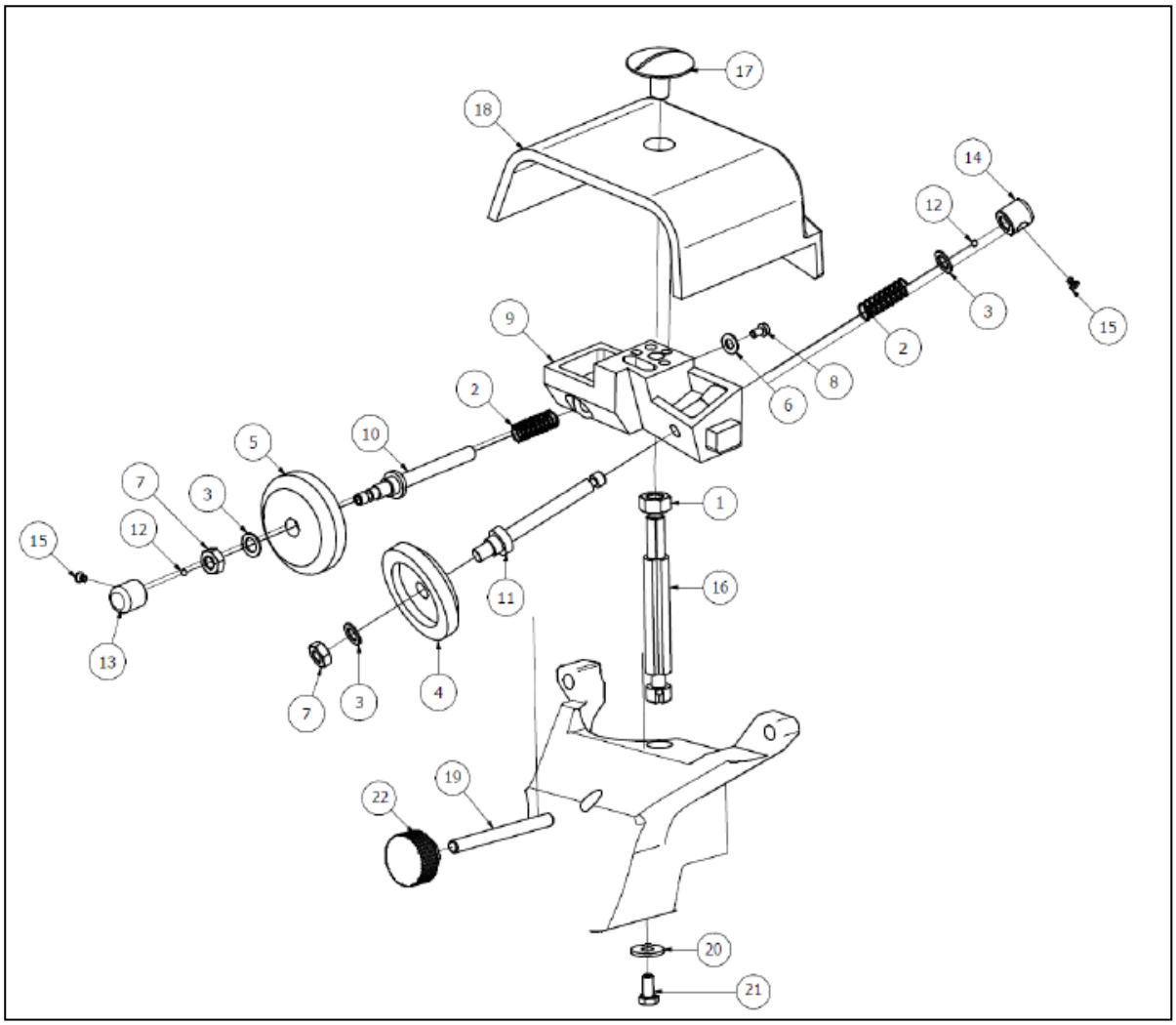
PROSCIUTTO 300 – Detail Schlitten



PROSCIUTTO 300 – Detail Schlittenvortrieb



PROSCIUTTO 300 – Detail Schleifapparat



Händler: