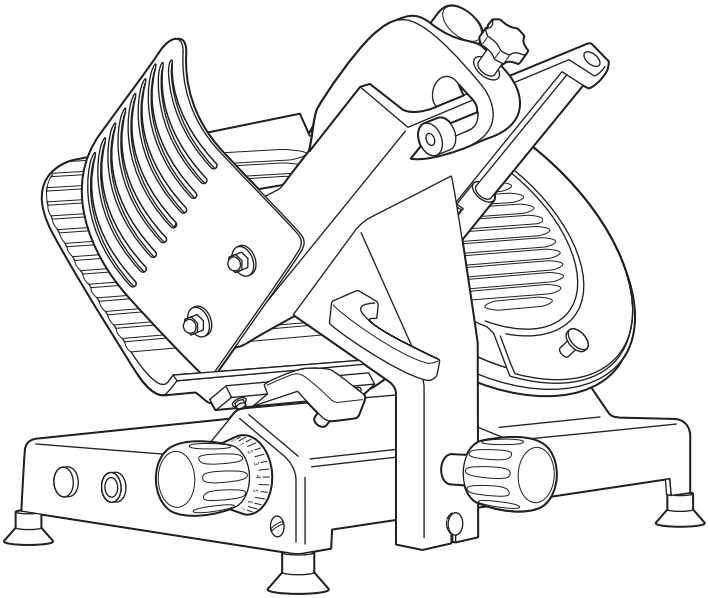
Schwerkraftschneider

DIAGONAL SN

DiagonalSN-201123-Rev008-UM-de



Betriebsanleitung | DE

Originalanleitung

Hersteller:
ADE Germany GmbH & Co. KG | Hammer Steindamm 27-29 | 22089 Hamburg, Germany
Tel.: +49 (0) 40 / 432776-0 | Fax: +49 (0) 40 / 432776-10
E-Mail: info@ade-hamburg.de

INHALTSVERZEICHNIS

Über diese Anleitung 3
- Allgemeines 3
- Aufbewahrung 3
- Zielgruppe 3
- Zeichenerklärung 4
- Bestimmungsgemäße Verwendung 4
- Lieferumfang 4
- Optionales Zubehör 5

Händler 5

Sicherheit 6

Schulung des Bedienpersonals 8

Teile und Bedienelemente 9

Inbetriebnahme 12
- Hinweise zum Aufstellungsort 12
- Maschine auspacken und aufstellen 12
- Maschine einschalten 12
- Maschine ausschalten 12
- Maschine installieren 13
- Abnahmeprüfung vornehmen 13
- Reinigen vor dem ersten Gebrauch 13

Lebensmittel schneiden 14

Reinigen 17

Rundmesser wechseln/austauschen 22

Warten und Pflegen 22

Messer schleifen 24

Lagern und Transportieren 26

Technische Daten 27

Typenschild 27

Garantie 27

Konformitätserklärung 28

Entsorgen 28

Anhang 29

ÜBER DIESE ANLEITUNG

ALLGEMEINES

- Diese Betriebsanleitung beschreibt den sicheren Betrieb sowie die Bedienung, Pflege und Wartung der Maschine.
- Nur die Einhaltung der Betriebsanleitung gilt als bestimmungsgemäße Verwendung.
- Lesen Sie diese Betriebsanleitung daher genau durch, bevor Sie die Maschine anschließen und benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.
- Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert. Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Inhalt dieser Anleitung.
- Die Aufschnittmaschine ist nach der Sicherheitsnorm EN 1974 in der aktuellen Fassung konstruiert, bewertet und trägt das CE-Zeichen als Zeichen der Konformität mit einschlägigen Anforderungen.
- Eine Fertigung anhand der mitgelieferten technischen Unterlagen ist nicht zulässig.

AUFBEWAHRUNG

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil der Maschine. Sie muss in unmittelbarer Nähe der Maschine und für jedermann leicht erreichbar aufbewahrt werden.

Beim Wiederverkauf der Maschine muss die Betriebsanleitung mitgeliefert werden.

ZIELGRUPPE

Diese Betriebsanleitung wendet sich an das Personal, das mit dem Aufstellen, der Bedienung, Pflege und Wartung der Maschine betraut ist.

- Personal, dass die Maschine bedient, muss vor der ersten Benutzung diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben sowie vom Betreiber in die Bedienung der Maschine eingewiesen worden sein. Hierbei muss vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden. Der Betreiber muss sich davon überzeugen, dass das Bedienpersonal („Bediener“), die Maschine bestimmungsgemäß und sicher benutzen kann.
- Wartungs- und Einstellarbeiten, z. B. das Schleifen des Messers, dürfen ausschließlich von dazu befugtem und ausgebildetem Personal vorgenommen werden.

ZEICHENERKLÄRUNG

Dieses Symbol bedeutet: „Betriebsanleitung beachten“. Lesen Sie die Betriebsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort GEFAHR warnt vor schweren Verletzungen.

Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort WARNUNG warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.

Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort HINWEIS warnt vor Sachschäden.

Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Diese Aufschnittmaschine dient 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.

Jeder anderweitige Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

- **Die Aufschnittmaschine darf 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.**

LIEFERUMFANG

- Maschine
- Betriebsanleitung
- Schleifapparat
- Öl-Fläschchen

OPTIONALES ZUBEHÖR

- Teflonbeschichtetes Messer (Käse)
- Langverzahntes Messer (Brot)
- Langverzahntes Messer mit Teflonbeschichtung
- Messerabnehmvorrichtung
- Schnittschutzhandschuhe

HÄNDLER

Stempel des Händlers

SICHERHEIT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Aufschnittmaschine darf nur von volljährigen Personen bedient werden.
- Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein. Personen, die die deutsche Sprache nicht beherrschen bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von geeignetem Personal über den Inhalt dieser Anleitung zu informieren bzw. an dieser Maschine gemäß der Betriebsanleitung zu schulen.
- Die Maschine darf nur benutzt werden, wenn Sie vor dem Gebrauch in Augenschein genommen wurde und offensichtlich unbeschädigt und vollständig montiert ist.
- Benutzen Sie die Maschine nicht mehr, wenn der Abstand zwischen Schutzsichel und Messer mehr als 6 mm beträgt. In diesem Fall muss das Messer gewechselt werden, siehe „Rundmesser wechseln/austauschen“.
- Beachten Sie auch immer die Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften im Betrieb des Betreibers.

GEFAHR DURCH ELEKTRIZITÄT

- Tauchen Sie weder Maschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie die Maschine so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort“.
- Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung dem Typenschild entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht:
  - wenn die Maschine selbst oder Teile beschädigt sind,
  - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
  - wenn die Maschine heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
  - wenn Sie die Maschine nicht benutzen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,

- wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
- bei Gewitter.

Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.

- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Bediener gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

WARNUNG VOR VERLETZUNGSGEFAHR

- Das Messer ist sehr scharf. Oft ist nicht zu erkennen, ob sich das Messer dreht oder steht. Fassen Sie daher niemals mit den Fingern oder anderen Körperteilen an das Messer.
- Tragen Sie bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer geeignete Schutzhandschuhe, die vor Schnittverletzungen schützen.
- Stecken Sie lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe. Vermeiden Sie lose oder herabhängende Kleidung wie Halstücher, Krawatten etc.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.

VORSICHT VOR SACHSCHÄDEN

- Stellen Sie die Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Maschine niemals einer hohen Temperatur (Heizung etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Stellen Sie die Maschine auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln sind gelegentliche Spritzer unvermeidbar. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort“.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile.
- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN AN DER MASCHINE

- Sämtliche Sicherheitseinrichtungen sind fest auf oder an der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen nicht für etwaige Unfälle oder Verletzungen haftbar gemacht werden.
- Die Maschine ist mit einem Schutzschalter ausgestattet, der bei Spannungsabfall ausgelöst wird. Nach einem Stromausfall muss die Maschine wieder eingeschaltet werden, um mit ihr weiter arbeiten zu können.

- Das Messer wird (bis auf den Bereich, in dem der Schneidvorgang stattfindet) von einer starr befestigten Abdeckung geschützt.
- Der Schneidgutschlitten kann nur entfernt werden, wenn das Anschlagschwert das Messer abdeckt und der Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung auf „0” (Null) bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus gedreht wurde.
- Wenn der Schlitten entfernt bzw. abgenommen wurde, kann der Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung nicht verstellt werden. Das Anschlagschwert bleibt geschlossen.

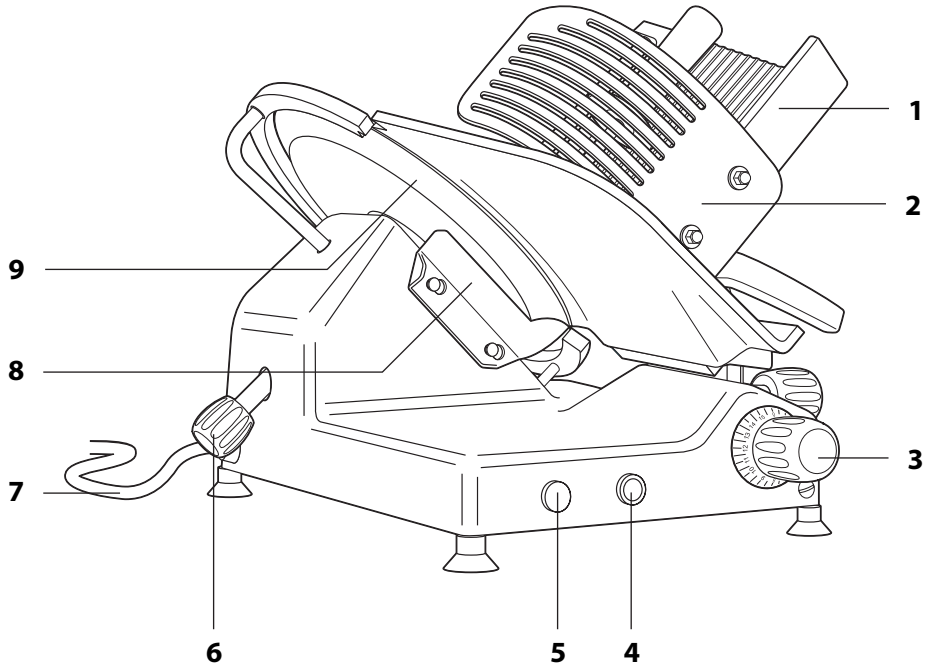
SCHULUNG DES BEDIENPERSONALS

Während der Installation der Maschine und vor dem ersten Gebrauch muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch, Reinigung, Instandhaltung und Schärfen des Rundmessers ausreichend geschult werden. Hier ist besonders auf die Gefahren hinzuweisen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen können.

Die Schulung muss von einer Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der Sicherheitsstandards verfügt.

Für die eigentliche Durchführung der Schulung des Bedienpersonals ist der Betreiber der Maschine verantwortlich.

TEILE UND BEDIENELEMENTE



1 Schneidgutschlitten

2 Handschutz

3 Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung

4 Grüner Betriebstaster **I** mit integrierter Betriebsleuchte

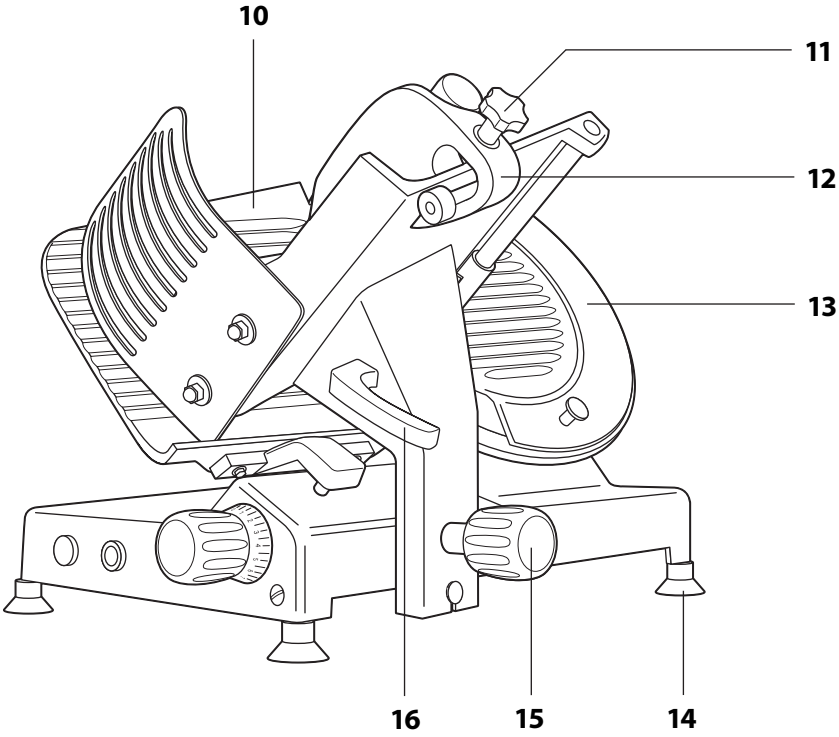
5 Rote Stopptaste **0**

6 Handrad zur Befestigung der Messerabdeckplatte

7 Netzkabel mit Netzstecker

8 Fettabstreifer

9 Rundmesser



10 Anschlagschwert

11 Sterngriff für Leitschiene

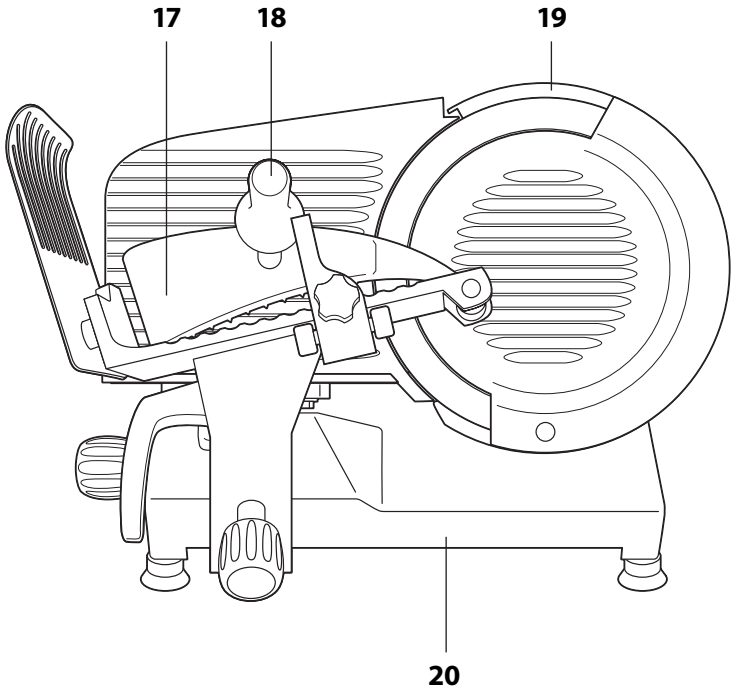
12 Leitschiene

13 Messerabdeckplatte

14 Standfuß

15 Feststellgriff für Blockiereinheit des Schneidgutschlittens

16 Griff für Schneidguthalter



17 Restehalter

18 Handgriff für Restehalter

19 Schutzsichel

20 Grundgehäuse

INBETRIEBNAHME

HINWEISE ZUM AUFSTELLUNGSORT

Beachten Sie folgende Punkte bei der Wahl des Aufstellortes:

- Der einwandfreie Betrieb der Maschine wird bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 40 °C garantiert.
- Die Fläche muss eben, glatt, vibrationsfrei und gut zu reinigen sein. Empfohlene Höhe ab Boden: max. 80-90 cm.
- Rund um die Aufschnittmaschine muss ein Freiraum von 30 cm vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten.
- Der Bereich sollte gut ausgeleuchtet sein. Außerdem muss sich eine gute zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten in der Nähe befinden.

MASCHINE AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

- Lassen Sie sich beim Auspacken von einer zweiten Person helfen. Die Maschine ist schwer und unhandlich.
- Bewahren Sie die Umverpackung bitte mindestens bis zum Ablauf der Gewährleistung auf.

1. Kontrollieren Sie, ob die Verpackung unbeschädigt ist.
2. Nehmen Sie mit einer zweiten Person die Maschine vorsichtig aus der Verpackung.
3. Stellen Sie die Aufschnittmaschine auf eine ebene, glatte und vibrationsfreie Fläche.
4. Entfernen Sie die transparente Umverpackung der Maschine.
5. Korrigieren Sie ggf. kleine Unebenheiten mit Hilfe der drehbaren Standfüße.

MASCHINE EINSCHALTEN

- Drücken Sie den grünen Betriebstaster **I** , um die Maschine einzuschalten. Die Betriebsleuchte signalisiert den Betrieb.

MASCHINE AUSSCHALTEN

- Drücken Sie die rote Stopptaste **0**, um die Maschine auszuschalten. Beachten Sie den Nachlauf des Messers. **Verletzungsgefahr!**

MASCHINE INSTALLIEREN

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.

1. Kontrollieren Sie vor dem elektrischen Anschluss, ob ...
   - ... die Netzspannung mit den angegebenen Werten auf dem Typenschild übereinstimmt.
   - ... das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.
2. Stecken Sie den Netzstecker der Maschine direkt in die Steckdose. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
3. Schalten Sie die Maschine ein und prüfen Sie die Drehrichtung des Messers:
   Wenn Sie die Maschine von der Seite der Messerabdeckplatte aus betrachten, muss das Schneidblatt gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Die Polung der Maschinen erfolgt nach DIN. Sollte die Drehrichtung bei den dreiphasigen Aufschnittmaschinen nicht richtig sein, müssen zwei der drei Phasen des Steckers vertauscht werden. Diese Arbeit darf ausschließlich durch eine Elektrofachkraft vorgenommen werden.

4. Schalten Sie die Maschine wieder aus.

ABNAHMEPRÜFUNG VORNEHMEN

Bevor die Maschine in den normalen Betrieb geht, müssen folgende Punkte geprüft werden:

- Prüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.
- Prüfen Sie, ob das Handrand zur Befestigung der Messerabdeckplatte fest angezogen ist.
- Drücken Sie die Betriebstasten und kontrollieren Sie, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
- Prüfen Sie, ob im eingeschalteten Zustand die Betriebsleuchte funktioniert.
- Kontrollieren Sie die Gleitbewegung des Schneidguthalters und des Restehalters.
- Prüfen Sie, ob der Drehgriff für die Schnittstärkeeinstellung richtig funktioniert.

REINIGEN VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Gehen Sie vor, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

LEBENSMITTEL SCHNEIDEN

GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Schalten Sie die Maschine erst ein, wenn die Maschine für das sofortige Schneiden vorbereitet ist, nicht vorher.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Sicherheit“.

Aus Gründen der Referenzierung sind (nur) in diesem Kaptel die Grafiken fortlaufend nummeriert.

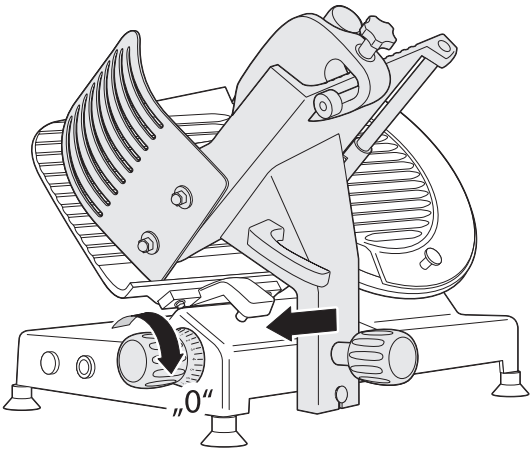


Abb. 1

1. Stellen Sie den Drehgriff für die Schnittstärkeeinstellung auf „0“ bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus.
2. Ziehen Sie den Schneidguthalter soweit wie möglich weg vom Messer zu sich hin.

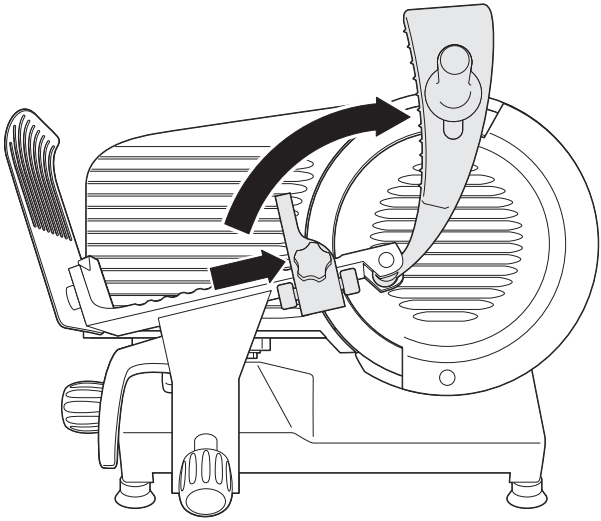


Abb. 2

3. Lösen Sie ggf. die Befestigungsschraube für die Leitschiene und schieben Sie die Leitschiene ein Stück nach hinten.
4. Heben Sie den Restehalter an und legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.

   Falls Sie beide Hände zum Auflegen des Schneidguts benötigen, können Sie den Restehalter fixieren: Führen Sie den Restehalter ganz nach rechts, klappen ihn vollständig hoch und führen Sie ihn nach links in seine Halteposition. In dieser Stellung hält der Restehalter von alleine und Sie haben beide Hände frei.

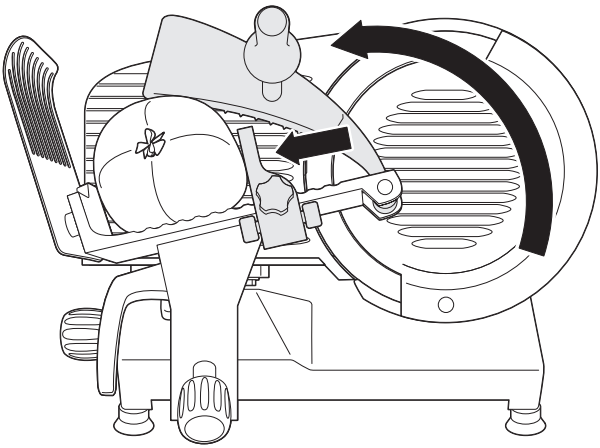


Abb. 3

5. Klappen Sie den den Restehalter je nach Schneidgut-Größe auf oder hinter das Schneidgut.

6. Schieben Sie die Leitscheine lose an das Schneidgut heran und fixieren Sie die Leitschiene mit dem Sterngriff für die Leitschiene.
7. Stellen Sie mit dem Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung die gewünschte Scheibenstärke ein.
8. Schalten Sie die Maschine ein.
   Das Messer beginnt sich zu drehen.

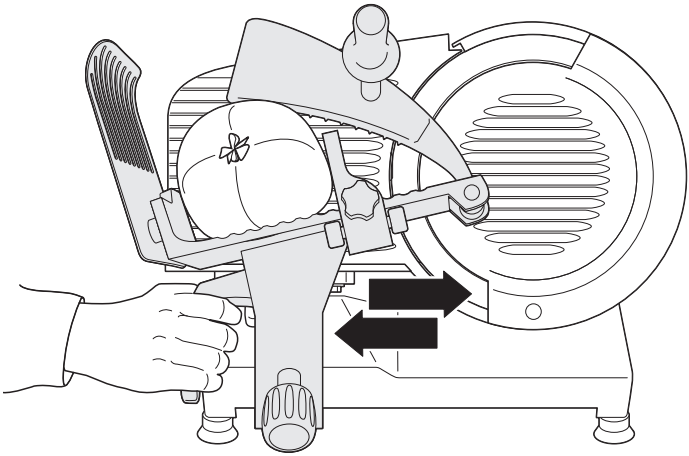


Abb. 4

9. Bewegen Sie den Schneidguthalter mit Hilfe des Griffes gleichmäßig und ruhig vor und zurück, um das Schneidgut zu schneiden.

Wenn Gewicht oder Maße des Schneidguts kein zufriedenstellendes Schneiden mehr erlauben, nutzen Sie zur Führung des Schnittgutschlittens den Handgriff des Restehalters.

10. Schalten Sie die Maschine nach dem Schneiden aus.
11. Stellen Sie den Drehgriff für die Schnittstärkeneinstellung wieder auf **0**.

KURZREINIGUNG

Wenn Messer, Schutzsichel und/oder Messerabdeckplatte nach dem Gebrauch nur sehr leicht verschmutzt sind, kann eventuell eine Kurzreinigung ausreichen, bevor Sie ein anderes Schneidgut verarbeiten. Beachten Sie hierzu auch unbedingt die betrieblichen Vorschriften.

Beachten Sie bei der Kurzreinigung folgende Punkte:

- **Das Anschlagschwert muss während der Reinigung unbedingt geschlossen sein und auch bleiben** (Drehgriff für die Schnittstärkeneinstellung wieder auf **0** bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus drehen).
- Wir empfehlen das Tragen geeigneter Schnittschutzhandschuhe.
  Es besteht Verletzungsgefahr!

1. Schalten Sie die Maschine aus.
2. Ziehen Sie einen Schnittschutzhandschuh an (empfohlen).
3. Drücken Sie ein feuchtes Tuch auf die Messeroberfläche und bewegen Sie es langsam von der Mitte zur Kante (beide Seiten).
4. Wischen Sie die Messerabdeckplatte mit dem Tuch sauber.
5. Trocknen Sie die Oberflächen mit einem trockenen, weichen Tuch.

REINIGEN

GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Die Maschine darf ausschließlich von Personen gereinigt werden, die dafür geschult wurden.
- Das Rundmesser ist sehr scharf. Gehen Sie umsichtig vor. Wir empfehlen das Tragen geeigneter Schnittschutzhandschuhe.

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Reinigen Sie die Maschine ausschließlich mit Reinigungsmitteln, welche dafür geeignet und zugelassen sind. Dabei dürfen ausschließlich Produkte verwendet werden, die einen PH-Wert von 7-8 haben.

HINWEIS - Gefahr von Sachschaden

- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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

Für eine gründliche Reinigung müssen Teile der Maschine ab- und später wieder angebaut werden.

1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie ggf. noch auf dem Schneidguthalter liegendes Schneidgut.

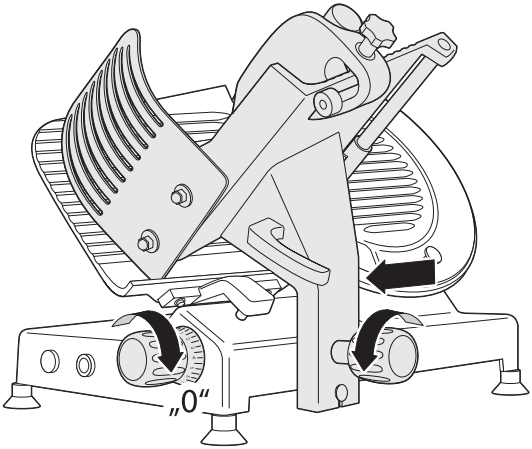


Abb. 5

3. Stellen Sie den Drehgriff für die Schnittstärkeeinstellung auf „0“ bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus. **Das Anschlagschwert muss während der Reinigung unbedingt geschlossen sein und auch bleiben.**
4. Drehen Sie den Feststellgriff für die Blockiereinheit des Schneidgutschlittens vollkommen gegen den Uhrzeigersinn auf.
5. Ziehen Sie den Schneidgutschlitten zu sich hin.
   Dabei muss der Sperrmechanismus hör- und spürbar einrasten.
   Nur mit dieser sicheren Arretierung kann nachfolgend der Schneidgutschlitten ausgebaut werden.

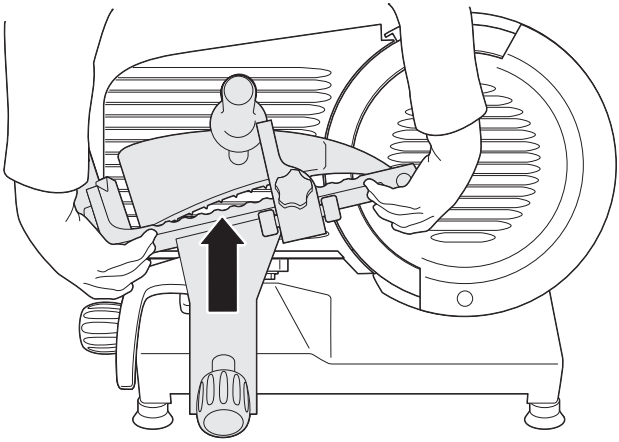


Abb. 6

6. Heben Sie den Schneidgutschlitten mit beiden Händen nach oben aus seiner Führung.

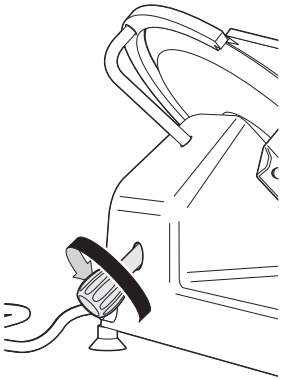


Abb. 7

7. Lösen Sie das Handrad zur Befestigung der Messerabdeckplatte vollständig gegen den Uhrzeigersinn.

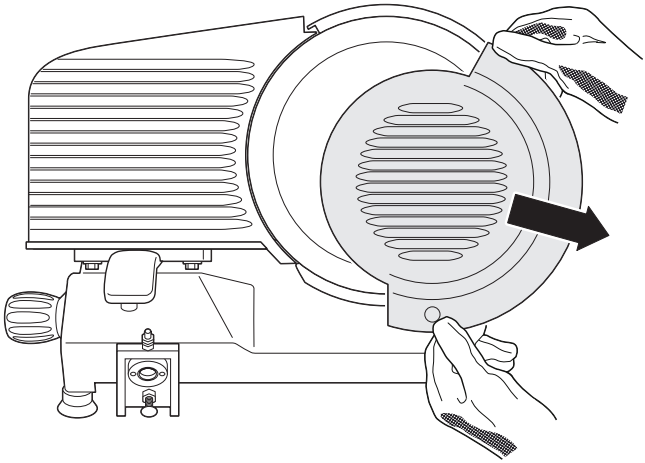
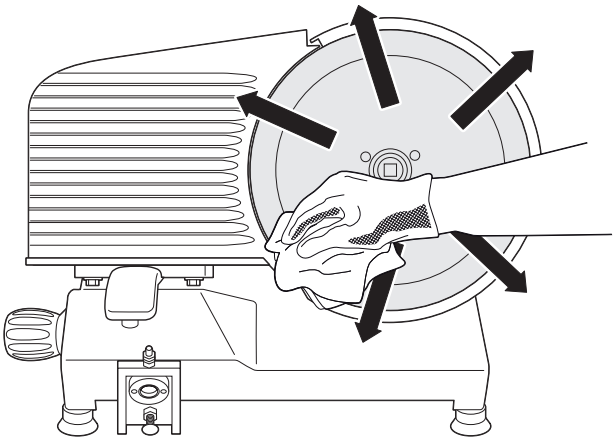


Abb. 8

8. Nehmen Sie die Messerabdeckplatte ab.



Das Anschlag-schwert muss unbedingt geschlossen sein!

Abb. 9

9. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch die Messeroberfläche und das Anschlag-schwert wie gezeigt sauber. Mit einem weichen Tuch trocknen Sie danach Messer und Anschlagschwert auf die gleiche Art und Weise. **Es darf keine Feuchtigkeit in die Messernabe gelangen**.

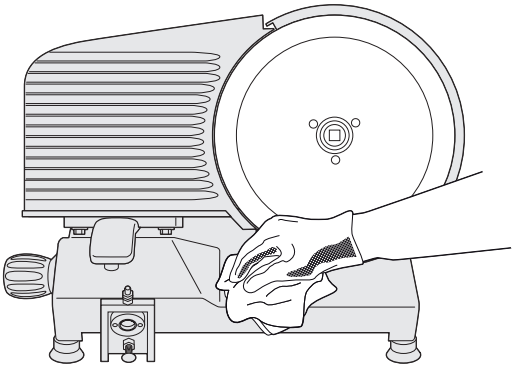


Abb. 10

10. Reinigen Sie das Grundgehäuse mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm unter Verwendung eines geeigneten Reinigungsmittels und warmen Wasser. Reiben Sie danach die Maschine mit einem weichen Tuch gründlich trocken.
    Es darf keine Feuchtigkeit in das Innere der Maschine gelangen.
11. Der Zusammenbau der Maschine erfolgt anschließend in umgekehrter Reihenfolge.

BEI STARKER VERSCHMUTZUNG DES MESSERS:

Wenn das Messer stark verschmutzt ist, muss es zum Reinigen ausgebaut werden.
Hierzu empfehlen wir die Verwendung von Schnittschutzhandschuhen. Verletzungsgefahr!

1. Gehen Sie vor, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben und entfernen Sie die Messerabdeckplatte (siehe Abb. 8).

   Nur falls Sie die optional erhältliche Messerabnehmvorrichtung nutzen:
   - Setzen Sie die Messerabnehmvorrichtung auf die im Messer vorgesehenen Bohrlöcher und schrauben Sie sie fest.
2. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die Schrauben, mit denen das Messer befestigt ist und nehmen Sie es ab.
3. Reinigen Sie das entnommene Messer mit etwas flüssigem Reinigungsmittel und spülen Sie es mit heißem Wasser ab.

   Verwenden Sie auf keinen Fall scheuerende Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Messer nicht in der Geschirrspülmaschine.
4. Trocknen Sie das Messer danach gründlich.

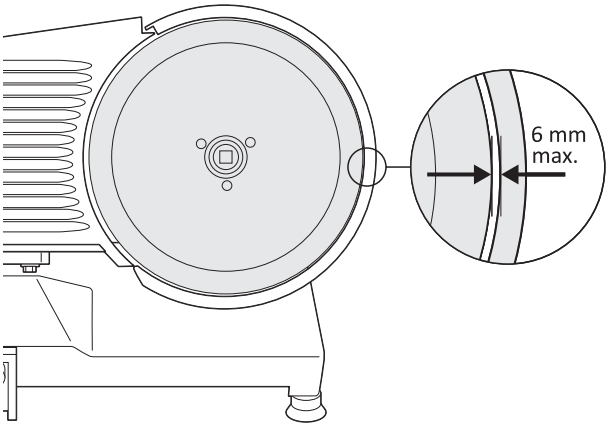
RUNDMESSER WECHSELN/AUSTAUSCHEN

GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Das Rundmesser darf ausschließlich von Personen gewechselt werden, die dafür geschult wurden.
- Das Rundmesser ist sehr scharf. Gehen Sie umsichtig vor.
  Wir empfehlen das Tragen geeigneter Schnittschutzhandschuhe.

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Schalten Sie vor dem Austausch des Messers die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Das Rundmesser muss gewechselt werden:

- wenn der Abstand zwischen Schutzsichel und Messer mehr als 6 mm beträgt oder
- wenn Sie ein anderes Messer verwenden möchten, siehe „Optionales Zubehör“.

Abb. 11

- Gehen Sie zum Ausbau bzw. Tausch des Messers so vor, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

WARTEN UND PFLEGEN

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Schalten Sie vor der Wartung und Pflege die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

HINWEIS - Gefahr von Sachschaden

- Verwenden Sie zum Ölen ausschließlich lebensmittelgeeignete, harzfreie Öle. Verwenden Sie beispielsweise keinesfalls Speise- oder Pflanzenöle.

Die beweglichen Teile der Maschine sollten bei Bedarf geölt werden.

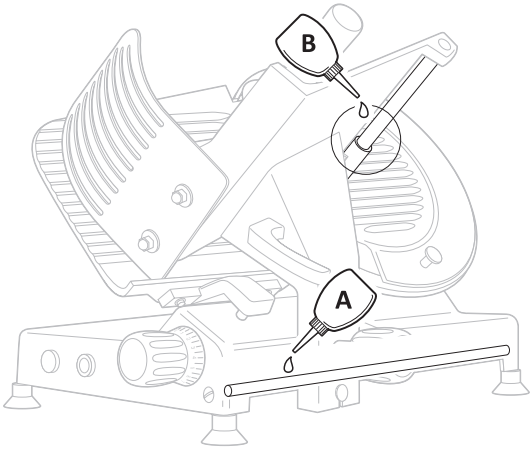


Abb. 12

SCHLITTENWELLE ÖLEN (A)

Hierbei muss die Maschine angehoben werden. Sie sollten diese Arbeit daher mit einer zweiten Person durchführen.

1. Heben Sie die Maschine an.
2. Geben Sie einige Tropfen Öl direkt von oben auf die Schlittenwelle.
3. Stellen Sie die Maschine wieder ab.
4. Bewegen Sie den Schneidguthalter einige Male vor und zurück.

WELLE DES RESTEHALTERS ÖLEN (B)

1. Geben Sie einige Tropfen Öl auf die Welle.
2. Entfernen Sie (falls erforderlich) überschüssiges Öl mit einem weichen und sauberen Tuch.
3. Bewegen Sie einige Mal den Restehalter nach links und rechts.

MESSER SCHLEIFEN

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Schalten Sie vor dem Messerschleifen die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Das Rundmesser darf ausschließlich von Personen geschliffen werden, die dafür geschult wurden.
- Das Rundmesser ist sehr scharf. Gehen Sie umsichtig vor. Wir empfehlen das Tragen geeigneter Schnittschutzhandschuhe.

HINWEIS - Gefahr von Sachschaden

- Das zu schärfende Messer muss sauber sein. Das Schleifen eines mit Schneidgutrückständen behafteten Messers kann die Schleifscheiben beschädigen.

Für einen guten und störungsfreien Betrieb ist es wichtig, dass das Messer stets gut geschliffen und scharf ist. **Gezahnte Rundmesser dürfen nur durch Fachbetriebe und nicht mit dem mitgelieferten Schleifapparat geschliffen werden**.

Beachten Sie:

- Das Messer kann und darf nicht länger geschliffen werden, wenn der Abstand zwischen Schutzsichel und Messer mehr als 6 mm beträgt.
- Ein regelmäßiges kurzes Schleifen ist besser als ein umfangreicher Schleifvorgang.
- Das Messer darf nur geschliffen werden, wenn es zuvor gereinigt wurde bzw. sauber ist.
- Enfernen Sie nach dem Schleifen eventuell auf dem Messer oder der Maschine haftende Schleifrückstände mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs.
- Eventuell nach dem Schleifen mögliche Schmutzablagerungen auf den Schleifscheiben müssen ebenfalls entfernt werden.

1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drehen Sie den Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung ganz nach links, um das Anschlagschwert möglichst weit zu öffnen.

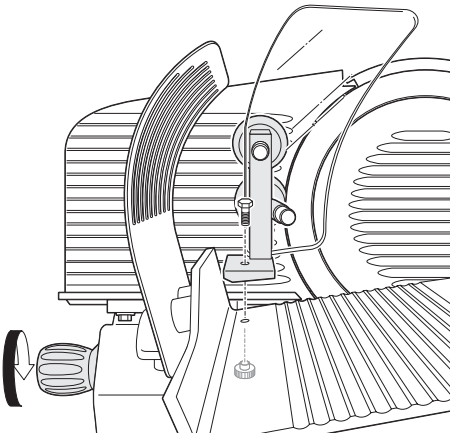


Abb. 13

3. Montieren Sie den Schleifapparat wie vorstehend gezeigt.
4. Führen Sie den auf dem Schneidgutschlitten montierten Schleifapparat vorsichtig an das Messer heran. Vergewissern Sie sich, dass der untere Schleifstein linksseitig an der Messerschneide vorbei geführt wird (vgl. Abb. 14).

   Der obere Schleifstein berührt das Messer nicht.
5. Ziehen Sie den Schneidgutschlitten wieder zurück in seine Ausgangsposition.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
7. Schalten Sie die Maschine an.
8. Führen Sie den auf dem Schneidgutschlitten montierten Schleifapparat vorsichtig an das rotierende Messer heran.
   - Achten Sie darauf, dass zum Schleifen nur der untere Schleifstein Kontakt zum Messer hat.
   - Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.

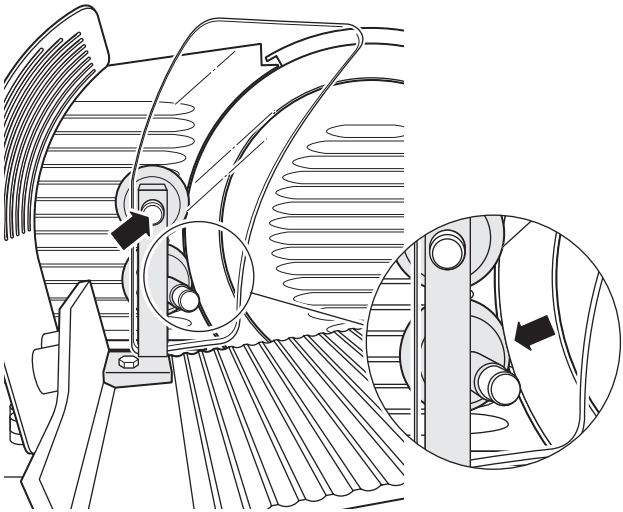


Abb. 14

9. Entgraten Sie das Messer, indem Sie kurz auf den oberen Taster des Schleifapparates drücken (siehe Pfeil).

Schleifen und Entgraten sollten - abhängig vom Zustand des Messers - nur wenige Sekunden dauern.

10. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
11. Entfernen Sie den Schleifapparat.
12. Stellen Sie Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung auf „0“, um das Anschlagschwert zu schließen.
13. Reinigen Sie das Messer und die Maschine mit einem geeigneten und zugelassenen Reinigungsmittel.

LAGERN UND TRANSPORTIEREN

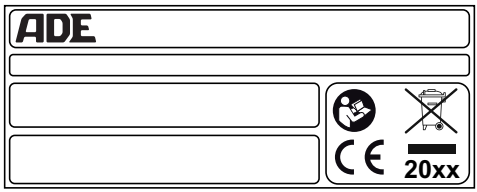
Beachten Sie folgende Punkte, wenn Sie die Maschine einlagern oder transportieren:

- Tragen Sie die Maschine unbedingt mit zwei Personen. Nehmen Sie dabei die vier Standfüße als Anhaltspunkt zum Anfassen.
- Reinigen Sie Maschine und Zubehör, bevor Sie sie einlagern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort. Als Umverpackung können Sie gut die Originalverpackung verwenden.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	**Diagonal SN1**	**Diagonal SN2**	**Diagonal SN3**
Messer-Durchmesser:	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 350 mm
Schnittstärkenregler:	0-12 mm	0-14 mm	0-14 mm
Schnittbereich:	220 x 175 mm	270x205 mm	305 x 240 mm
Abmessungen (in mm):	475 x 630 x 490	560 x 680 x 550	580 x 700 x 630
Leistung nominell:	0,33 kW	0,37 kW	0,37 kW
Gewicht:	19 kg	29 kg	36 kg
Stromart/Spannung:	230 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V
Schutzklasse:	IP33 Erste Ziffer „3“: Geschützt gegen feste Fremdkörper 2.5 mm Ø und grösser Zweite Ziffer „3“: Geschützt gegen Sprühwasser		

TYPENSCHILD



Typenschild und CE-Kennzeichung befinden sich gut sichtbar auf dem Grundgehäuse.

Das Typenschild mit der CE Kennzeichnung befindet sich neben dem Stromanschluss.

Das Typenschild enthält folgende Angaben:

- Firmenname und vollständige Anschrift des Herstellers
- Bezeichnung der Maschine
- CE-Kennzeichnung
- Typenbezeichnung
- Baujahr
- IP-Schutz
- Angaben zur Spannungsversorgung
- Angaben zur Betriebdauer

CE Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

GARANTIE

Die Firma 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. Messer, Schleifapparat, 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 zuständig, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

- Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

in den jeweils geltenden Fassungen.

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

Hamburg, November 2020
ADE Germany GmbH & Co. KG
Hammer Steindamm 27-29
22089 Hamburg, Germany

ENTSORGEN

VERPACKUNG ENTSORGEN

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

MASCHINE ENTSORGEN

Entsorgen Sie die Maschine entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.

Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden

Am Ende seiner Lebensdauer ist die Maschine einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

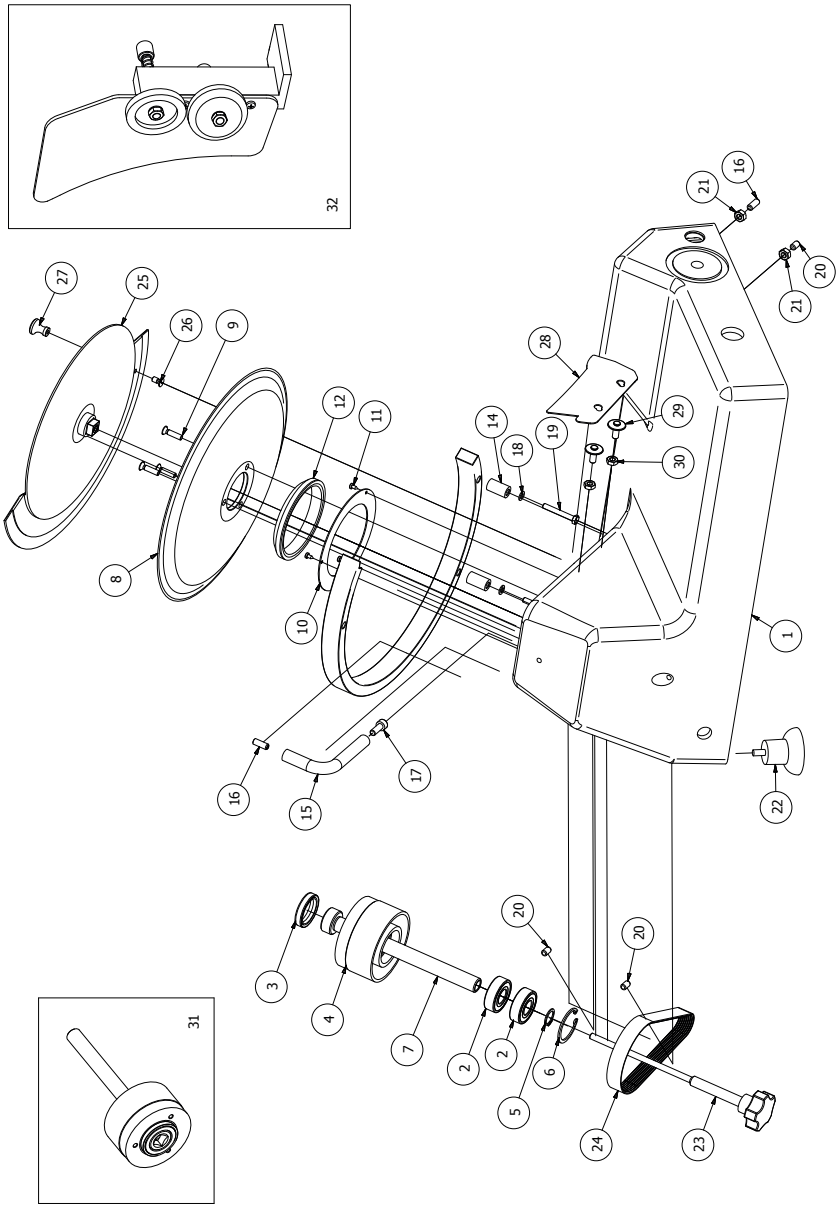
Dieser Anhang enthält:

- Explosionszeichnungen mit Ersatzteillisten
SN1 (4 Zeichnungen)
SN2 (4 Zeichnungen)
SN3 (4 Zeichnungen)

- Schaltplan SN1/SN2/SN3 - 230 V
- Schaltplan SN2/SN3 - 400 V

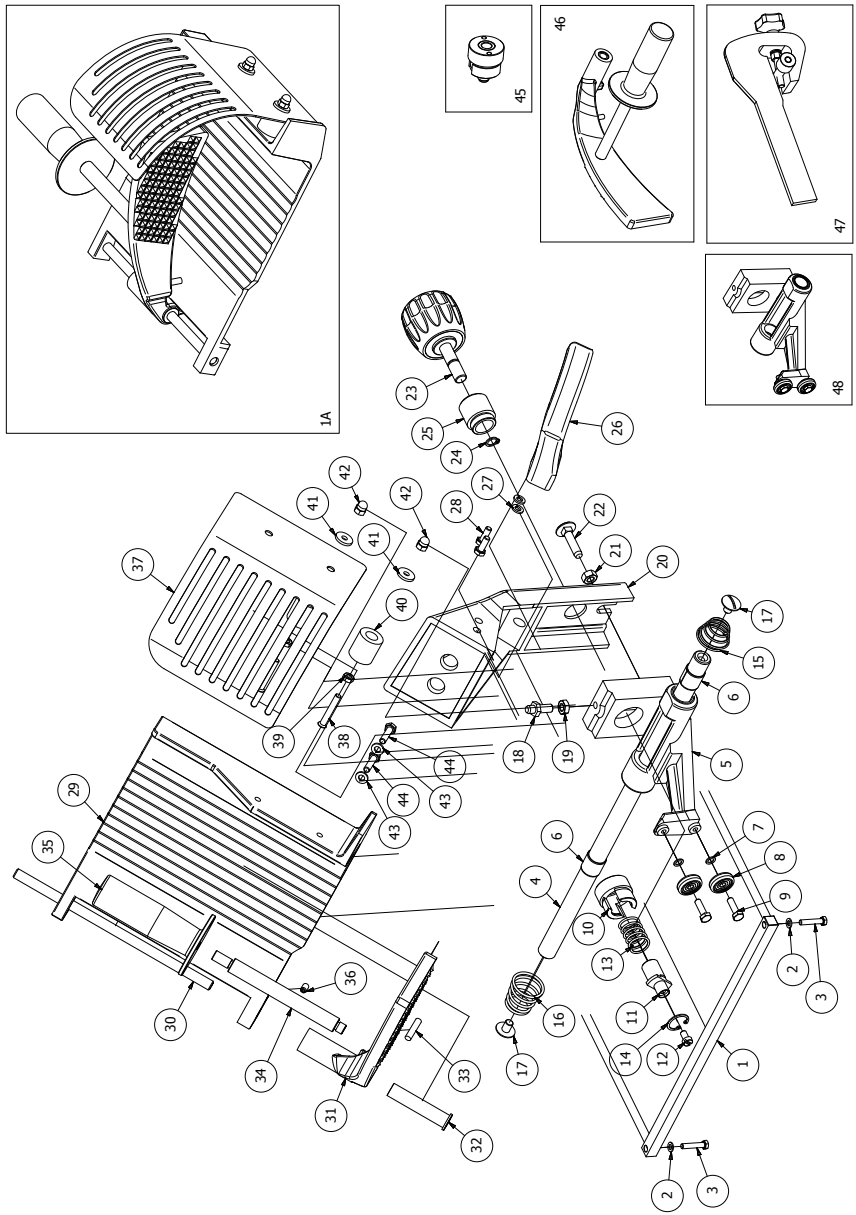
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN SN1

ZEICHNUNG 1 (SN1)



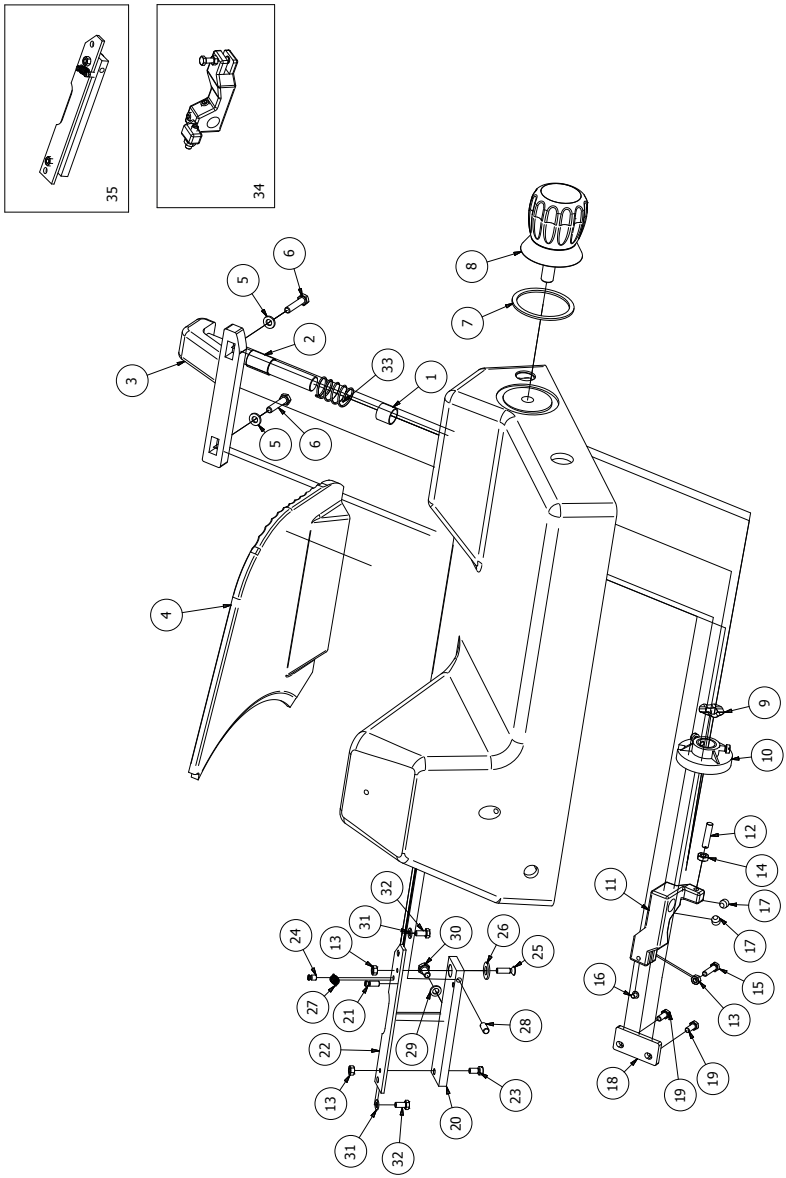
POS. Zeichnung 1	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
8	H4020-011	Rundmesser glatt 250mm
9	H4042-1009	Messerschraube
13	H4042-1013	Schutzsichel
22	H4042-1022	Saugfuß
23	H4042-1023	Griff mit Welle
24	H4042-1024	Antriebsriemen
25	H4042-1025	Messerabdeckplatte m. Gewindeeinsatz M6
26	H4042-1026	Schraube f. Griff Abdeckplatte
27	H4042-1027	Griff f. Messerabdeckplatte
28	H4042-1028	Fettabstreifer
31	H4042-1031	Messernarbe
32	H4042-1032	Schleifapparat komplett

ZEICHNUNG 2 (SN1)



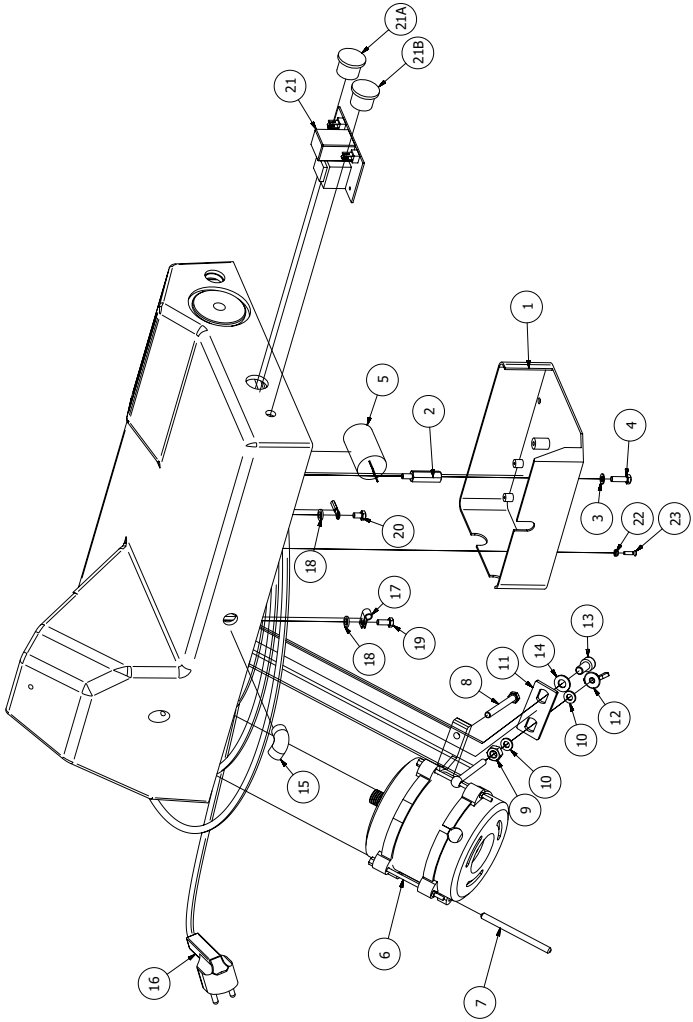
POS. Zeichnung 2	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
1A	H4042-2001	Schlitten komplett
4	H4042-2004	Schlittenwelle
17	H4042-2017	Schraube f. Schlittenwelle
20	H4042-2020	Schlittenarm
22	H4042-2022	Pilzschraube
23	H4042-2023	Griff f. Bolckiereinheit
30	H4042-2030	Restehalterwelle
34	H4042-2034	Abstandhalter f. Handgriff
35	H4042-2035	Handgriff Restehalter
45	H4042-2045	Zylinder f. Blockiereinheit
46	H4042-2046	Restehalter
47	H4042-2047	Leitschiene
48	H4042-2048	Schlittenführung

ZEICHNUNG 3 (SN1)



POS. Zeichnung 3	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
3	H4042-3003	Schwerthalterung
4	H4042-3004	Anschlagplatte/Schwert
7	H4042-3007	Dichtring f. Einstellgriff
8	H4042-3008	Einstellgriff
10	H4042-3010	Exzenterschnecke
34	H4042-3034	Schwertführung

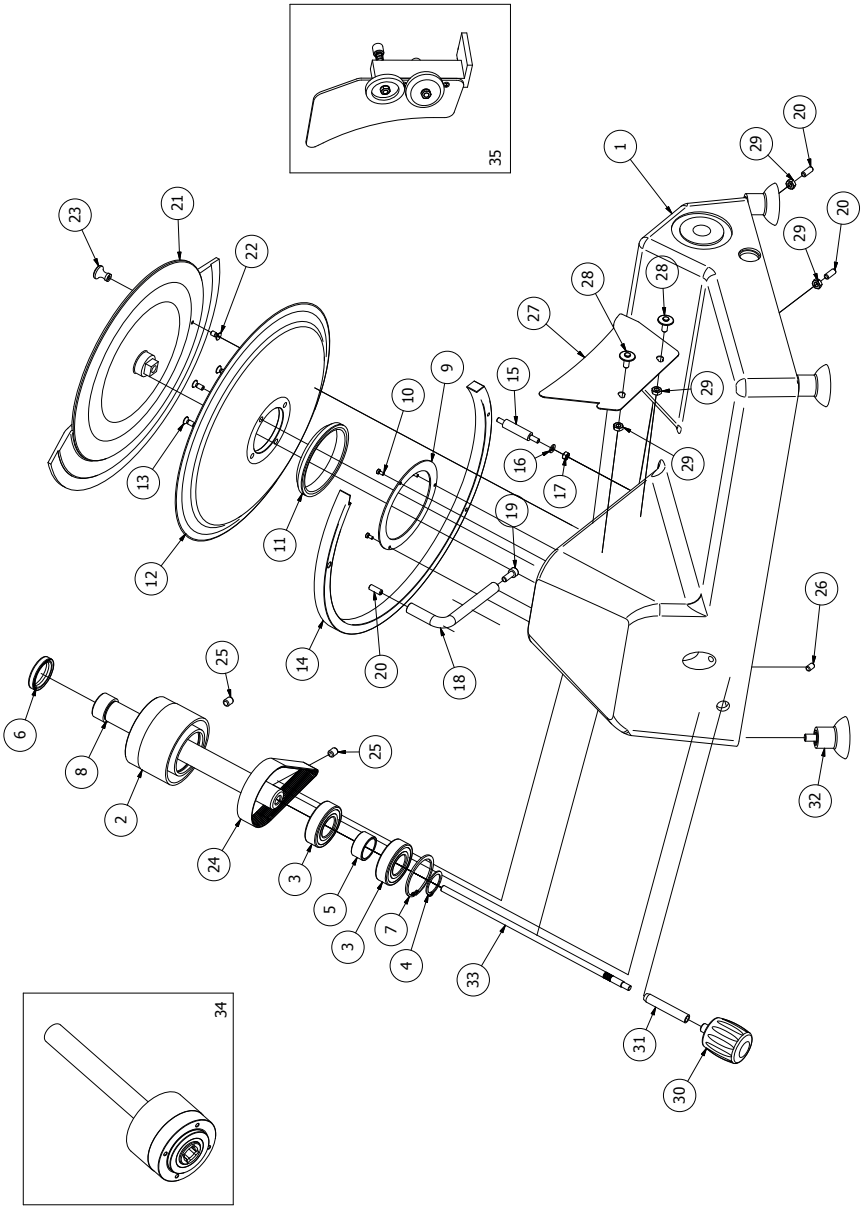
ZEICHNUNG 4 (SN1)



POS. Zeichnung 4	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
1	H4042-4001	Schaltkasten
5	H4042-4005	Kondensator
6	H4042-4006	Motor
16	H4042-4016	Anschlusskabel
21a	H4050-0021	Einschalter
21b	H4050-002	Ausschlater
21	H4042-4021	Platine

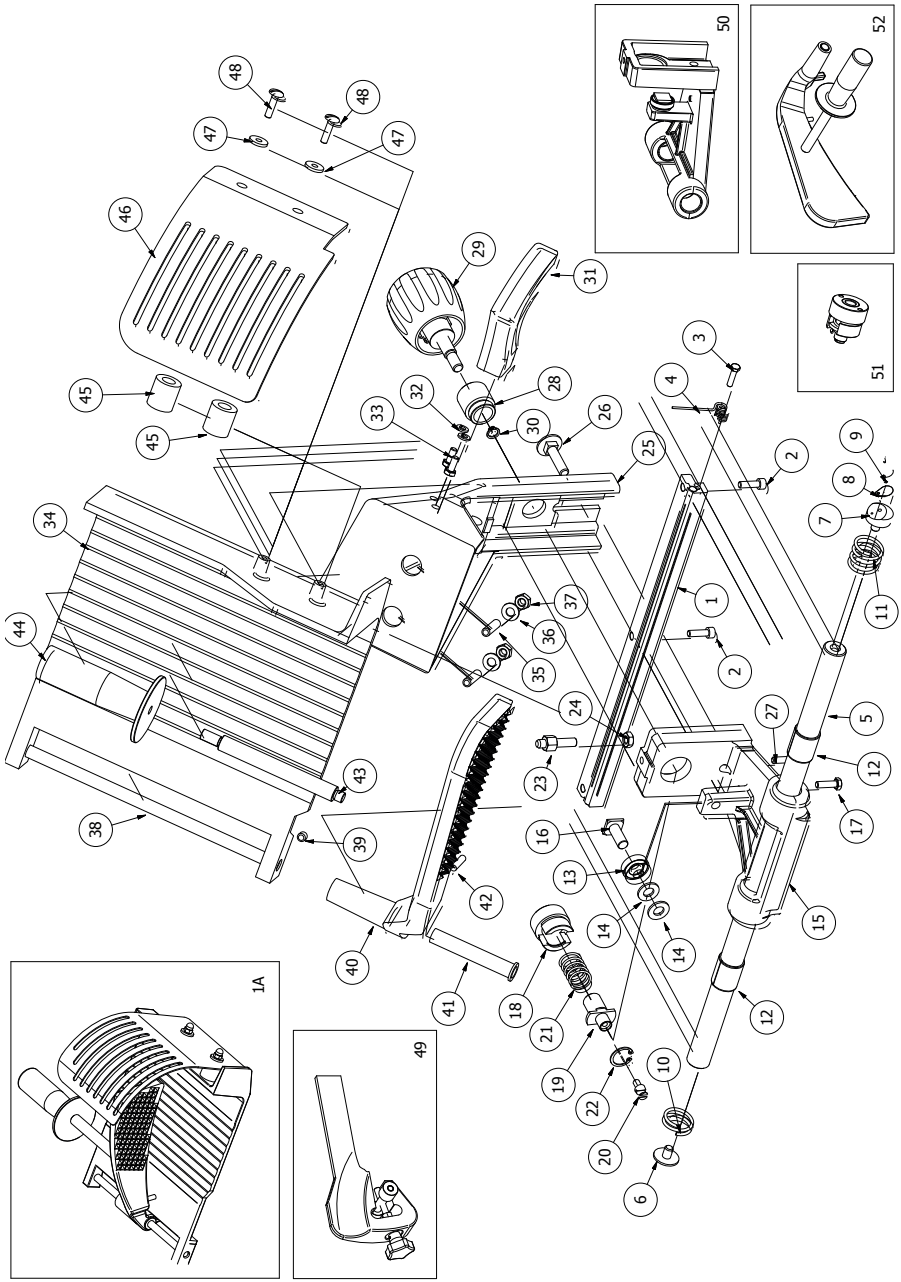
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN SN2

ZEICHNUNG 1 (SN2)



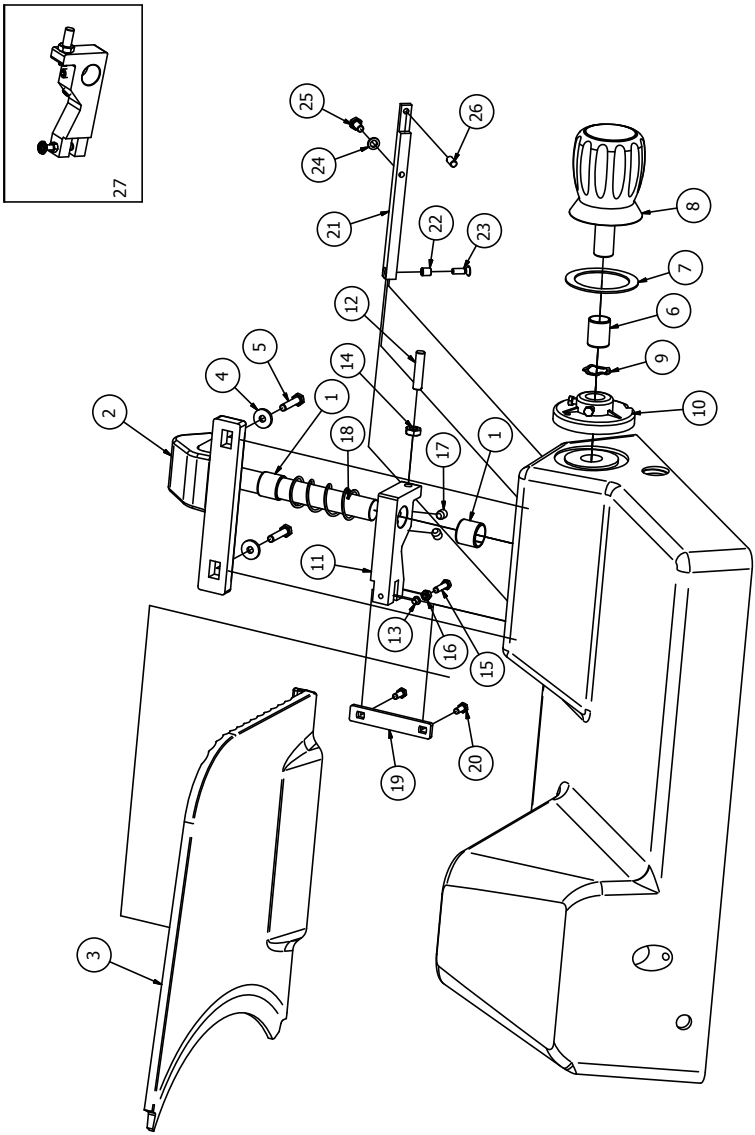
POS. Zeichnung 1	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
12	H4050-030	Rundmesser glatt 300mm
13	H4042-1009	Messerschraube
14	H4043-1013	Schutzsichel
21	H4043-1021	Messerabdeckplatte m. Gewindeeinsatz M6
22	H4042-1022	Schraube f. Griff Abdeckplatte
23	H4042-1027	Griff f. Messerabdeckplatte
24	H4043-1024	Antriebsriemen
27	H4043-1027	Fettabstreifer
30	H4043-1030	Feststellgriff f. Abdeckplatte
32	H4043-1032	Saugfuß
34	H4043-1034	Messernarbe
35	H4043-1035	Schleifapparat komplett

ZEICHNUNG 2 (SN2)



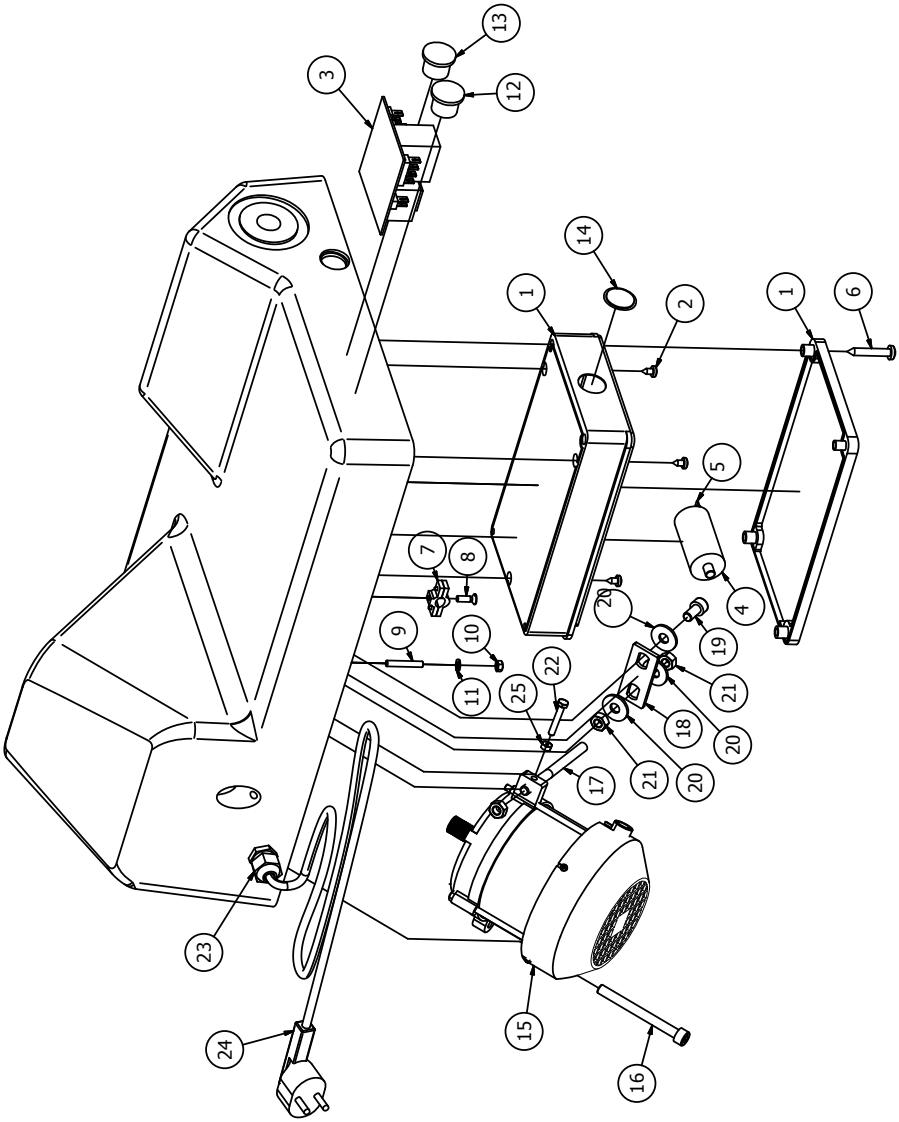
POS. Zeichnung 2	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
1A	H4043-2001	Schlitten komplett
5	H4043-2005	Schlittenwelle
6	H4043-2006	Schraube f. Schlittenwelle
26	H4043-2026	Pilzschraube
29	H4043-2029	Griff f. Blockiereinheit
38	H4043-2038	Restehalterwelle
43	H4042-2034	Abstandhalter f. Handgriff
44	H4042-2035	Handgriff Restehalter
49	H4043-2049	Leitschiene
50	H4043-2050	Schlittenführung
51	H4043-2051	Zylinder f. Blockiereinheit
52	H4043-2052	Restehalter

ZEICHNUNG 3 (SN2)



POS. Zeichnung 3	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
2	H4043-3002	Schwerthalterung
3	H4043-3003	Anschlagplatte/Schwert
6	H4043-3006	Distanzstück
7	H4043-3007	Dichtring f. Einstellgriff
8	H4043-3008	Einstellgriff
9	H4043-3009	Federscheibe
10	H4043-3010	Exzenterschnecke
27	H4043-3027	Schwertführung

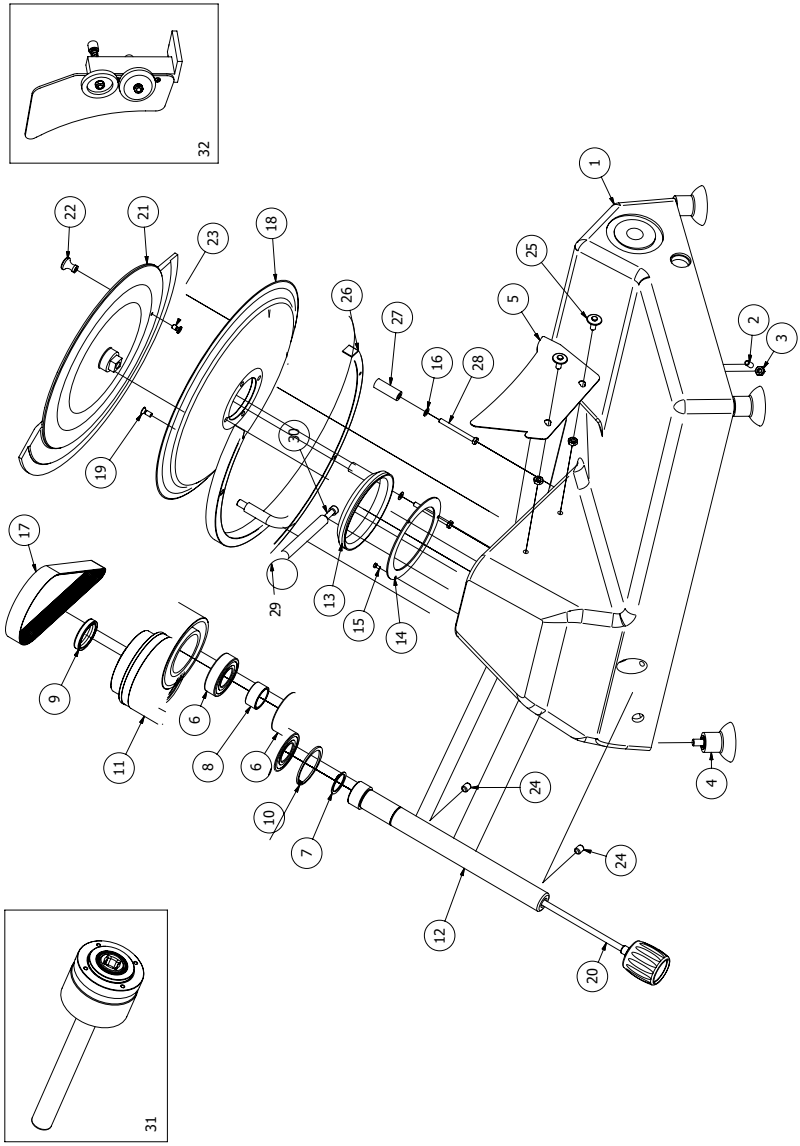
ZEICHNUNG 4 (SN2)



POS. Zeichnung 4	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
1	H4043-4001	Schaltkasten
3	H4043-4003	Steuerplatine
4	H4043-4004	Kondensator
12	H4050-0021	Einschalter
13	H4050-002	Ausschalter
15	H4043-4015	Motor 230V
	H4043-4015B	Motor 400V
23	H4043-4023	Zugentlastung
24	H4042-5016	Anschlusskabel 230V
	H4043-4024	Anschlusskabel 400V

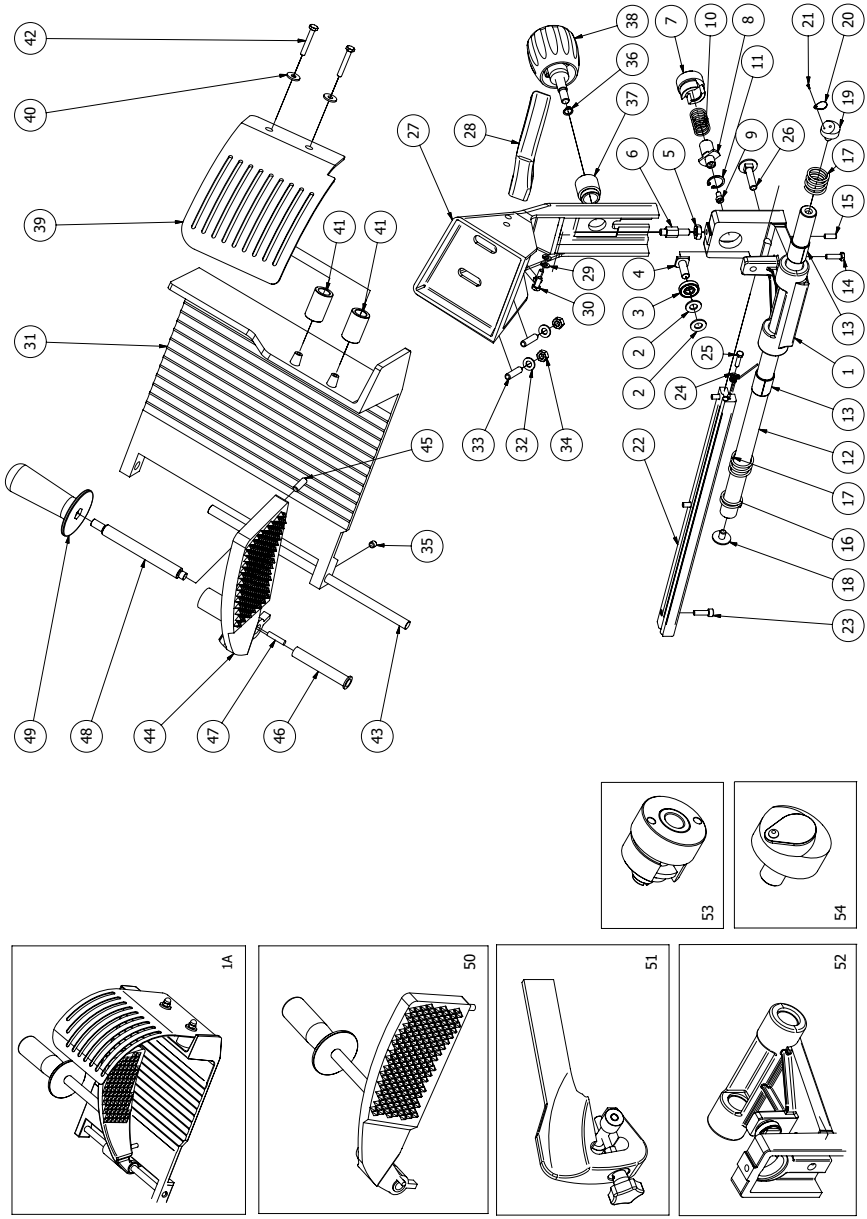
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN SN3

ZEICHNUNG 1 (SN3)



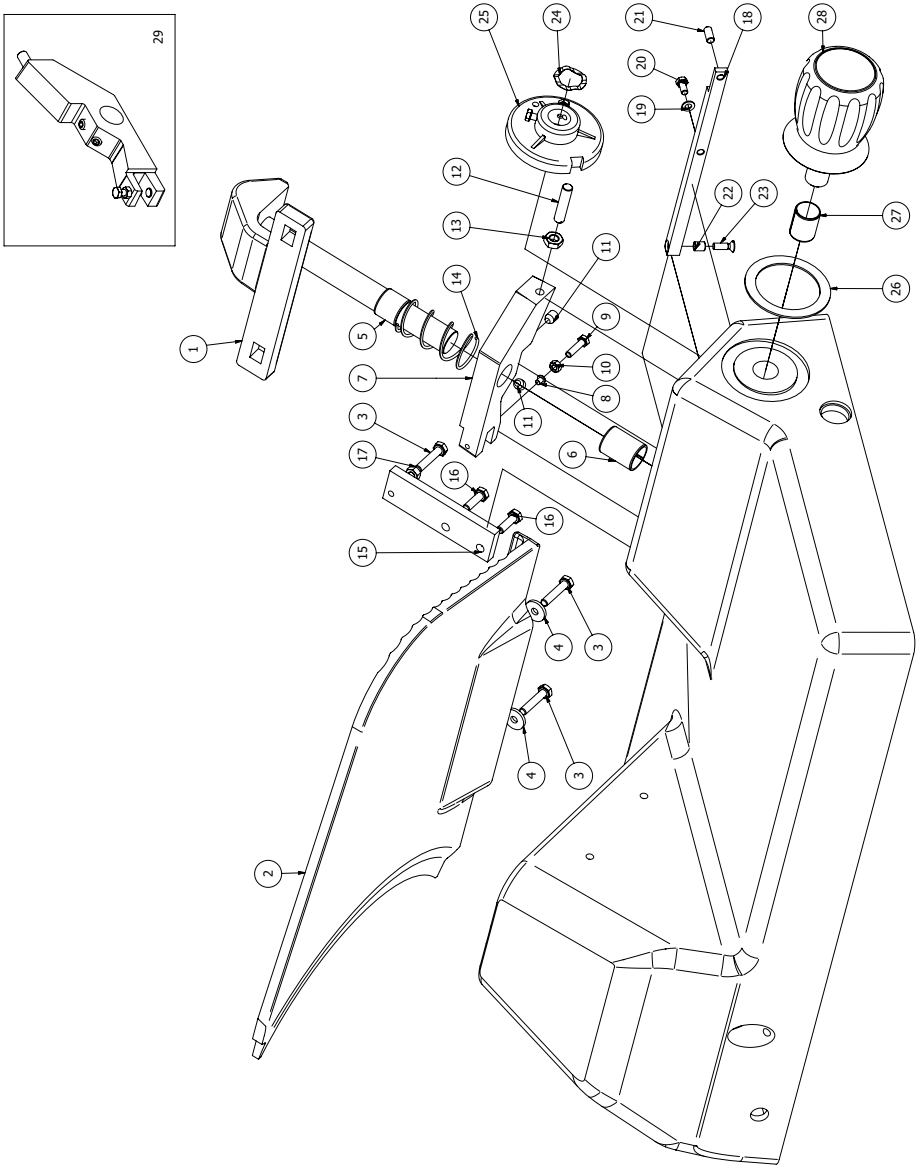
POS. Zeichnung 1	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
4	H4045-1004	Saugfuß
5	H4045-1005	Fettabstreifer
17	H4045-1017	Antriebsriemen
18	H4064-002	Rundmesser glatt 350mm
19	H4042-1009	Messerschraube
20	H4045-1020	Feststellgriff f. Abdeckplatte
21	H4045-1021	Messerabdeckplatte m. Gewindeeinsatz M6
22	H4042-1027	Griff f. Messerabdeckplatte
23	H4042-1022	Schraube f. Griff Abdeckplatte
26	H4045-1026	Schutzsichel
31	H4045-1031	Messernarbe
32	H4043-1035	Schleifapparat komplett

ZEICHNUNG 2 (SN3)



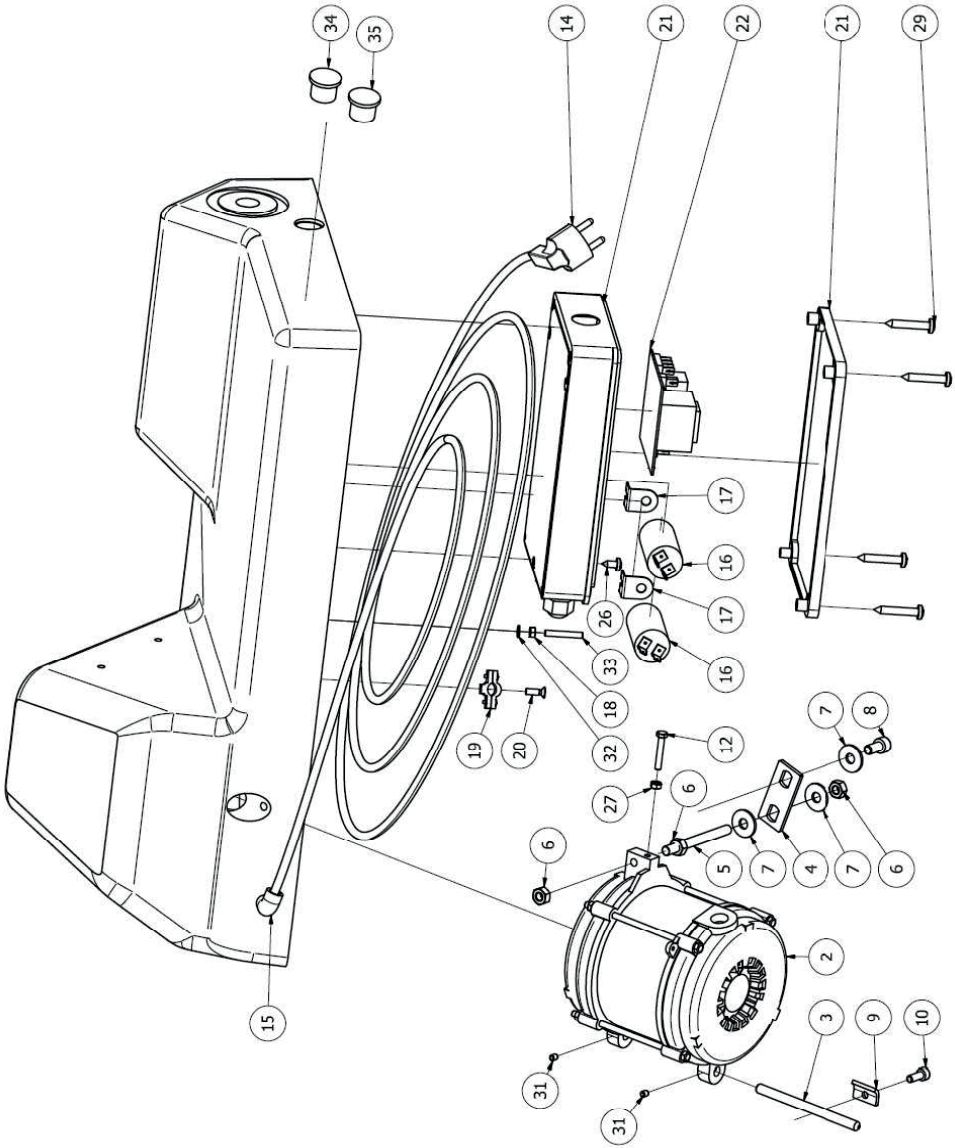
POS. Zeichnung 2	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
1A	H4045-2001	Schlitten komplett
12	H4045-2012	Schlittenwelle
18	H4045-2018	Schraube f. Schlittenwelle
38	H4043-2029	Griff f. Blockiereinheit
43	H4043-2038	Restehalterwelle
48	H4042-2034	Abstandhalter f. Handgriff
49	H4042-2035	Handgriff Restehalter
50	H4045-2050	Restehalter komplett
51	H4045-2051	Leitschiene
52	H4043-2050	Schlittenführung
53	H4043-2051	Zylinder f. Blockiereinheit
54	H4045-2054	Schlittenwelle Schmierung

ZEICHNUNG 3 (SN3)



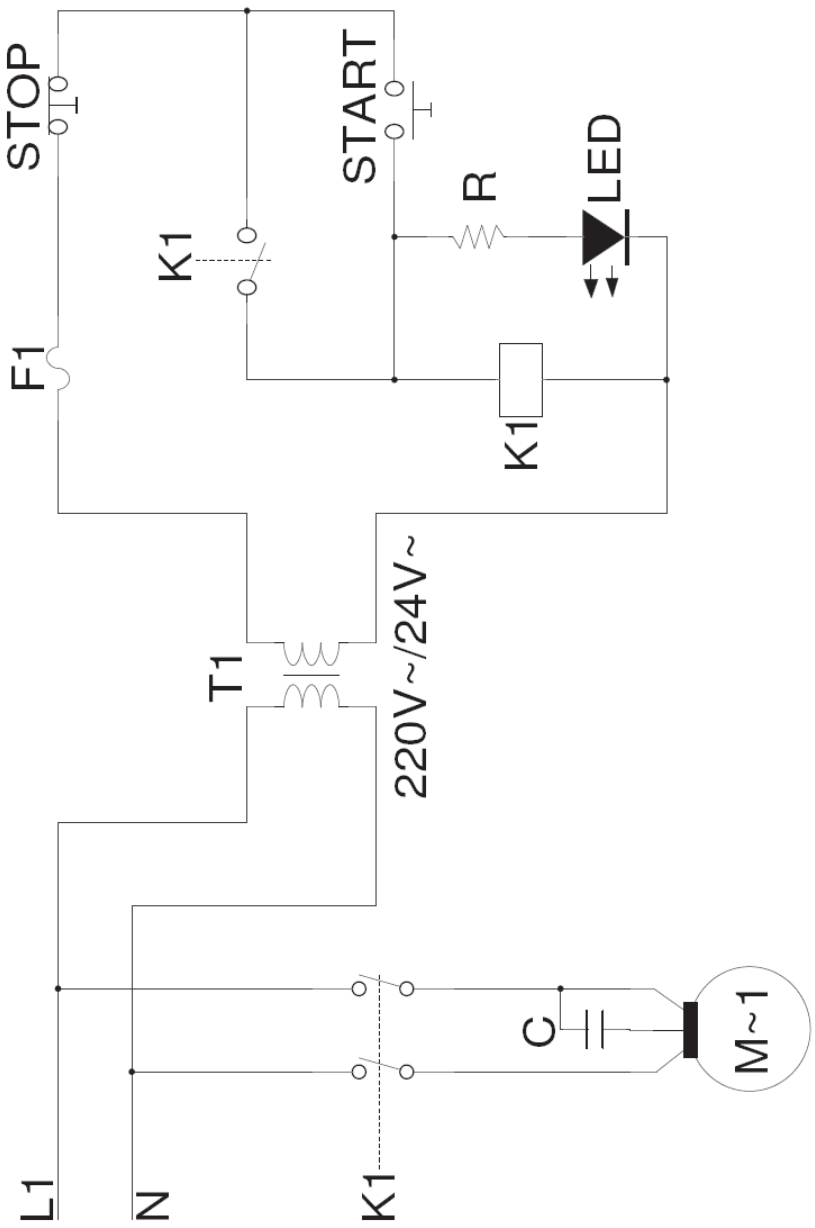
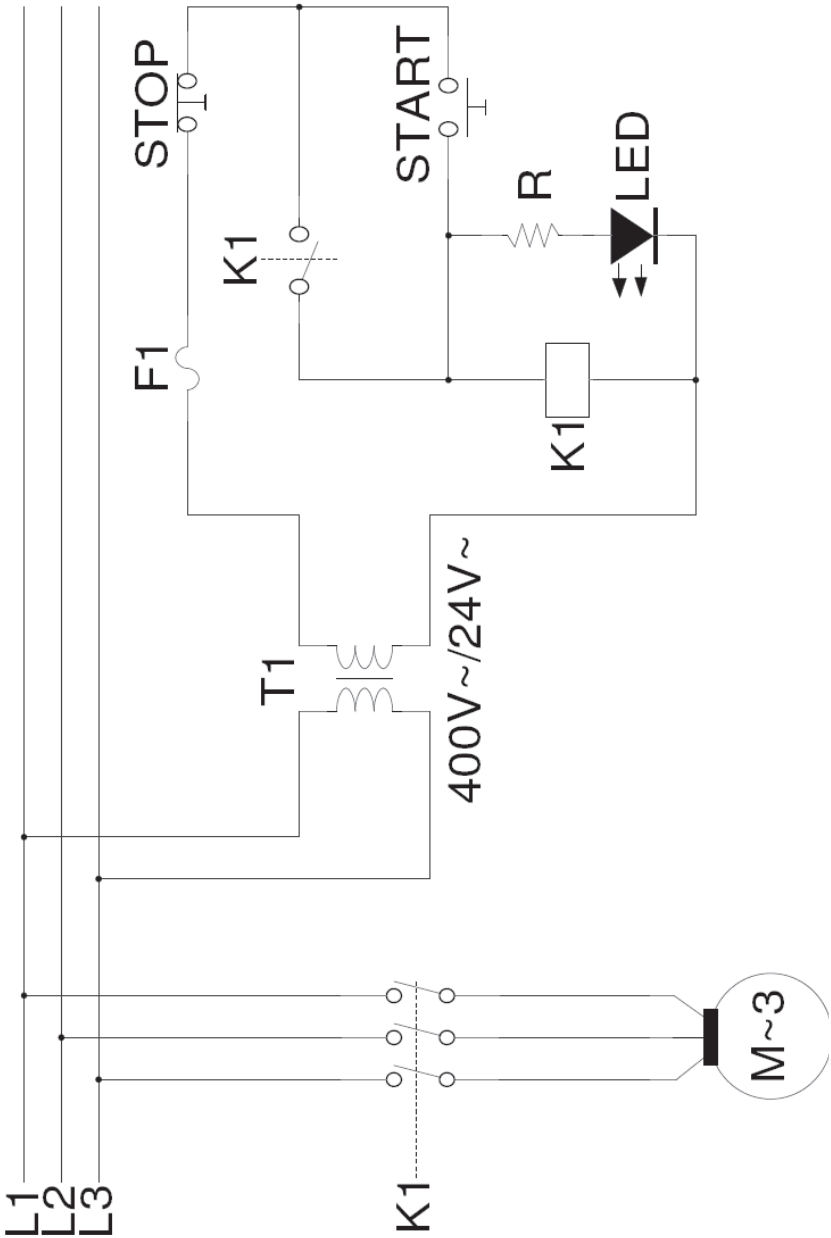
POS. Zeichnung 3	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
1	H4045-3001	Schwerthalterung
2	H4045-3002	Anschlagplatte/Schwert
24	H4043-3009	Federscheibe
25	H4045-3025	Exzenterschnecke
26	H4043-3007	Dichtring f. Einstellgriff
27	H4043-3006	Distanzstück
28	H4043-3008	Einstellgriff
29	H4045-3029	Schwertführung

ZEICHNUNG 4 (SN3)



POS. Zeichnung 4	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
2	H4043-4015	Motor
	H4043-4015B	Motor 400V
14	H4042-4016	Anschlusskabel 230V
	H4043-4024	Anschlusskabel 400V
15	H4043-4023	Zugentlastung
16	H4043-4004	Kondensator
21	H4043-4001	Schaltkasten
22	H4043-4003	Platine
34	H4050-0021	Einschalter
35	H4050-002	Ausschalter

SCHALTPLAN SN1/SN2/SN3 - 230 V



SCHALTPLAN SN2/SN3 - 400 V