BEDIENUNGSANLEITUNG

Schrägschneider

Serie VICTORIA

Victoria-180518-Rev002-UM-de

ADE GmbH & Co.
Hammer Steindamm 27 – 29

22089 Hamburg / GERMANY

☎ +49 (0) 40 432776-0
Fax +49 (0) 40 432776-10
E-Mail: info@ade-hamburg.de

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORWORT 2

1.1 Einleitung 2

1.2 Gebrauch 2

1.3 Restrisiken 2

2. INBETRIEBNAHME 3

2.1 Installation 3

2.2 Elektroanschluss 3

2.3 Mechanische Sicherungen 4

2.4 Elektrische Sicherungen 4

2.5 Abnahmeprüfung 4

2.6 Sicherheitsvorkehrungen 4

2.7 Funktionsweise 5

3. GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE 5

3.1 Aufbau der Maschine 5

3.2 Betriebsfunktionen 6

3.3 Einschalten 6

3.4 Einlegen des Schnittguts 6

3.5 Einstellung der Schnittstärke 6

4. VERFAHREN ZUM MESSERSCHLEIFEN 6

4.1 Schleifen des Messers 6

5. REINIGUNG 7

5.1 Reinigung 7

5.2 Schmierung 8

6. SCHULUNG 8

7. ENTSORGUNG 9

8. GARANTIE 9

9. TECHNISCHE DATEN 9

10. CE – KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 10

11. SCHALTPLÄNE 10

12. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN 12

13. ERSATZTEILLISTEN 14

1. VORWORT

Dieses Handbuch wurde gemäß den Angaben der Maschinenrichtlinie in der geltenden Fassung verfasst. Damit will der Hersteller den Kunden über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten zu können.

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

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

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

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

1.1 Einleitung

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

Das Gehäuse sowie Schlitten, Anschlagschwert und Messerschutzsichel sind aus eloxiertem Aluminium gefertigt. Dieses ermöglicht ein einfaches Reinigen. Der Messerantrieb erfolgt über einen Motor mit Keilriemenantrieb, der gemessen in einer Entfernung von 1 Meter in einer Höhe von 1,60 Metern einen Lautstärkepegel von <70dB aufweist.

Die Gesamtvibration der mit Hand und Arm in Berührung kommenden Teile ist <2,5m/s².

1.2 Gebrauch

Diese Aufschnittmaschine dient je nach Einsatz verwendeter Messer zum Aufschneiden von gekochten und rohen Wurstwaren, warmem oder kaltem Fleisch, Käse und Brot. Standardmäßig ist die Maschine mit einem glatten Messer ausgestattet. Zum Schneiden von Käse werden die Verwendung eines Teflon beschichteten Messers sowie eine Temperatur des Schnittguts von 7-10°C empfohlen. Zum Schneiden von Brot sind optional langverzahnte Messer mit und ohne Teflonbeschichtung verfügbar. Zum Schneiden einiger Hartkäse- und Brotsorten ist die Maschine nicht geeignet. Die einzustellende Schnittstärke beträgt bis zu 15 mm.

Die Aufschnittmaschine darf keinesfalls zum Aufschneiden von tiefgefrorenen Produkten, Fleisch- oder Wurstwaren mit Knochen, Obst und Gemüse oder Nonfood-Produkten verwendet werden.

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

Die Maschine ist geeignet für eine Anzahl von ca. 60 Verpflegungspersonen (Victoria 250) bzw. ca. 100 Verpflegungspersonen (Victoria 275 und Victoria 300). Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Empfehlungen, die auf Erfahrungswerten basieren und je nach Anwendung abweichen können. Die maximale Einschaltdauer beträgt 40% (bezogen auf 1 Stunde = 24 Minuten). Danach ist eine entsprechende Abkühlzeit für den Motor zu berücksichtigen. Bei kürzeren Einschaltdauern sind auch die Abkühlungsintervalle entsprechend kürzer.
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.

1.3 Restrisiken

Trotz umfangreicher Sicherungsvorkehrungen an der Maschine bleiben Restrisiken für den Bediener bei der täglichen Arbeit mit der Maschine. Diese treten insbesondere auf, wenn der Bediener versucht, das

Schnittgut mit der Hand an das Messer zu schieben. Der eingebaute Restehalter muss grundsätzlich zum Nachschieben des Schnittguts verwendet werden. Während des Schneidevorgangs dürfen die Hände des Bedieners nicht im Bereich des Schlittens sein

2. INBETRIEBNAHME

Die Aufschnittmaschine wird als vollständiges Produkt geliefert. Bitte entfernen Sie das Verpackungsmaterial, entnehmen die Maschine dem Karton und kontrollieren Sie den Inhalt der Verpackung auf Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein. Stellen Sie zudem sicher, dass die Maschine keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

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

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!

2.1 Installation

Die Aufschnittmaschine auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten. Die empfohlene Tischhöhe sollte ca. 70 cm betragen und kann je nach Größe des Bedieners variieren. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden. Achten Sie beim Aufstellen der Maschine darauf, dass im Bereich der Motorbelüftung mindestens 200 mm Freiraum vorhanden ist.

Vor dem Anschließen an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass die örtliche Stromversorgung und Stromfrequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine deklarierten Angaben übereinstimmt.
Bei Nichtübereinstimmung darf die Maschine nicht angeschlossen werden, da es sonst zu Beschädigungen an der Maschine und zu Bränden führen kann!

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

Um ein angenehmes und problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten, sollte ein Platzbedarf von 4m² gegeben sein.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei einer Umgebungstemperatur von +8°C bis maximal +38°C garantiert.

2.2 Elektroanschluss

Die Aufschnittmaschine verfügt über einen Schuko-Stecker.

Überprüfen Sie, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Mit Ausnahme anders lautender Angaben muss die Aufschnittmaschine stets unter 400V angeschlossen werden!

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

Beim Anschluss ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel so verlegt wird, dass es keine Gefahr zum Stolpern oder Fallen birgt.

2.3 Mechanische Sicherungen

- Das Schneidblatt wird vollkommen von einer starr befestigten Abdeckung geschützt, mit Ausnahme jenes Bereichs, der vom Schneidvorgang betroffen ist.
- Der Schneidgutschlitten kann nur dann entfernt werden, wenn der Schnittstärkenregler das Schneidblatt abdeckt und der Drehgriff mit Gradeinteilung auf “0” (Null) bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus gestellt ist.
- Der Schnittstärkenregler kann nur dann mit Hilfe des Drehgriffs geöffnet werden, wenn sich der Schlitten in seiner normalen Betriebsposition befindet.
- Das Schneidblatt kann unter Zuhilfenahme von Sicherheitshandschuhen oder einer Messerabnehmvorrichtung (optional lieferbar) abgenommen werden. Hierbei muss der Anwender in jedem Fall besondere Vorsicht und Sorgfalt walten lassen.

Sämtliche Sicherungen sind fest mit 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.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke können Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

2.4 Elektrische Sicherungen

- Die Aufschnittmaschine stoppt automatisch bei Stromausfall. Starten Sie die Maschine erneut, sobald der Stromausfall beendet ist.

2.5 Abnahmeprüfung

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.
- Überprüfen Sie, ob das Kurbelrad zur Befestigung des Schneidblattschutzes blockiert ist.
- Die grüne und die rote Betriebstaste betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
- Die Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und des Restehalters überprüfen.
- Den Betrieb des Messerschleifapparates kontrollieren.
- Das Öffnen des Schnittstärkereglers überprüfen.
- Überprüfen, ob der Schneidgutschlitten ausschließlich anhand des Drehgriffs auf Position "0" abmontiert werden kann und der Griff danach blockiert bleibt.

Sollten Sie Funktionsstörungen feststellen, setzen Sie die Maschine sofort außer Betrieb, kennzeichnen Sie sie gut sichtbar als „DEFEKT“ und informieren Sie Ihren Servicepartner!

2.6 Sicherheitsvorkehrungen

- Die Aufschnittmaschine darf nur von vorher geschultem Personal bedient werden.
- Es ist dafür Sorge zu tragen, dass Kinder, Unfähige und ungeschultes Personal das Gerät nicht bedienen können.
- Es ist verboten, die Maschine unter Einfluss von Alkohol oder Drogen zu bedienen.
- Drücken Sie das Schnittgut im laufenden Betrieb niemals mit der Hand an das Messer.
- Lassen Sie die Maschine im laufenden Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie die Maschine bei jedweder Art von Wartungsarbeit (Ausnahme: Messerschleifen) vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die Maschine niemals unter fließendem Wasser oder einem Wasserbecken.

- Wenn Sie ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche wahrnehmen, die von der Maschine ausgehen, schalten Sie sie sofort ab, trennen sie vom Stromnetz und informieren Ihren Kundendienst.
- Verwenden Sie die Maschine niemals mit einem beschädigten Stecker oder Kabel. Stellen Sie einen Defekt fest, legen Sie die Maschine unverzüglich still und lassen Sie eine Reparatur durch den Hersteller oder einen der autorisierten Servicepartner vornehmen.
- Das Auswechseln des Stromkabels darf ausschließlich von dazu befugten und ausgebildeten Personen durchgeführt werden.

2.7 Funktionsweise

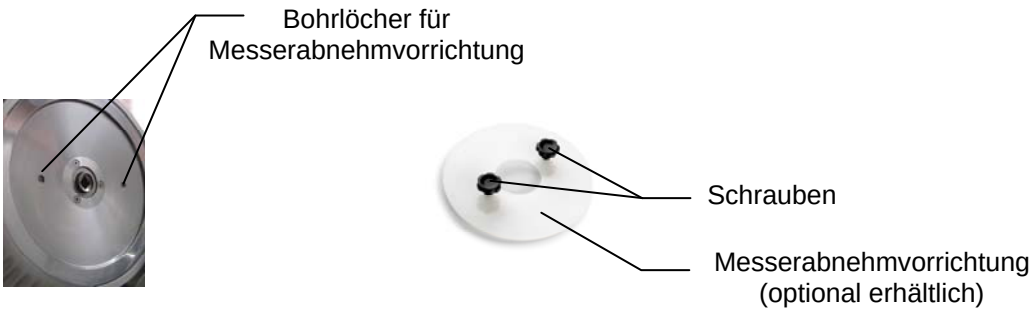
Die Aufschnittmaschine ausschließlich zu dem Zweck benutzen, zu dem sie hergestellt wurde.

Der Schneidgutschlitten ist geneigt, wodurch das Schneidgut aufgrund seines Gewichts automatisch an das Messer rutscht.

Das Schneidgut während des Aufschneidens nicht mit den Händen halten!
Die Hände stets von dem Messer fernhalten und ausschließlich den Schlitten, Schlittenarm oder Restehalter benutzen, um den Schlitten vor und zurück zu bewegen.

3. GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

3.1 Aufbau der Maschine



3.2 Betriebsfunktionen

Die Aufschnittmaschine wird elektrisch mittels zweier Tasten betrieben: eine grüne Betriebstaste zum Ein- und eine rote Stopptaste zum Ausschalten der Maschine.

Ferner verfügt die Maschine über eine weiße Kontrolllampe zwischen den beiden Betriebstasten zur Anzeige “Schneidblatt in Betrieb”.

Nach jeder Unterbrechung des Maschinenbetriebs aufgrund eines Spannungsabfalls muss die grüne Betriebstaste erneut zum Einschalten gedrückt werden.

3.3 Einschalten

Zum Einschalten den grünen Taster drücken. Die weiße Betriebsleuchte zwischen den Start- und Stopp-Schaltern zeigt den aktiven Betrieb an.

3.4 Einlegen des Schnittguts

Das Einlegen des Schneidgutes erfolgt ausschließlich bei abgeschalteter Maschine. Der Restehalter ist aus Sicherheitsgründen fest mit der Maschine verbunden. Ist das Schneidgut länger als der Bewegungsbereich des Restehalters, so wird dieser lose auf das Schnittgut gelegt. Unterschreitet die Länge des Schnittgutes den Bewegungsbereich des Restehalters, so wird dieser hinter das Schneidgutende gelegt. Den Schlitten mit Hilfe des Produktschiebers oder am Schlittenarm in einer dem schnittgut angemessenen Geschwindigkeit vor und zurück bewegen.

3.5 Einstellung der Schnittstärke

Die Schnittstärke kann stufenlos zwischen 0 und 15mm gewählt werden. Die Einstellung erfolgt durch den über der Bedieneinheit befindlichen Drehknopf mit einer Skala in Einheiten von 1mm. Hierdurch wird die Position der Anschlagplatte verstellt. Nach Beendigung des Schneidvorganges muss die Einstellung aus Sicherheitsgründen stets auf die Position „0“ zurückgedreht werden.

4. VERFAHREN ZUM MESSERSCHLEIFEN

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.

Bitte beachten Sie, dass das Messer über eine hohe Leistungsfähigkeit verfügt und daher erst dann geschärft werden muss, wenn die Schneidleistung sichtbar nachlässt!

Bevor Sie mit einer derartigen Arbeit beginnen, sollten Sie unbedingt sicherstellen, dass die Schnittstärkeneinstellung mit Gradeinteilung auf "0" steht.

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

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

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

4.1 Schleifen des Messers

1) Messer vor dem Schleifen gründlich reinigen und darauf achten, dass das Messer vollständig fettfrei ist.

2) Maschine abschalten.

3) Separaten Schleifapparat durch die zwei Löcher an der Anschlagplatte befestigen. Zur Befestigung mit Hilfe des Schnittstärkenreglers die Anschlagplatte maximal öffnen, den Schlitten am Schlittenarm ganz zum Bediener hin ziehen und Restehalter hochklappen. Die Rändelschraube an der Oberseite des

Schleifapparats abdrehen und den Schleifapparat an der Anschlagplatte befestigen. Hierzu wird der Zapfen am Schleifapparat durch das dem Messer nähere Loch an der Anschlagplatte geführt und die Rändelschraube durch das zweite Loch der Anschlagplatte in den Schleifapparat geschraubt. Das Metallteil an der Schleifvorrichtung ist vor dem Messer positioniert und weist nach unten, wobei die Biegung des Metallteils zum Bediener hin zeigt. Es bietet einen zusätzlichen Schutz vor Verletzungen.

Es dürfen nur mitgelieferte Schleifapparate und Schleifapparate gleichen Typs verwendet werden.

4) Die Aufschnittmaschine einschalten. Durch geringe Rechtsdrehung des Schnittstärkereglers die Schleifscheibe vorsichtig und mit wenig Kraftaufwand an das rotierende Messer heranfahren. Die Berührung muss so erfolgen, dass sich die Schleifscheibe mit dreht. Einige Sekunden genügen in der Regel, um das Messer zu schleifen.

5) Nach dem Schleifprozess das Messer entgraten. Hierzu den mit der Feder versehenen Knopf am Schleifapparat für ca. 2-3 Sekunden betätigen, damit der Grat vom Messer abgenommen wird.

6) Nach Beendigung des Schleifvorgangs die Aufschnittmaschine abschalten, Schleifapparat in umgekehrter Reihenfolge demontieren und Schnittstärkeregler wieder auf „0“ stellen.

7) Messer und Welle des Restehalters mit einem Tuch gründlich von anhaftenden Schleifspänen befreien.

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

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

5. REINIGUNG

Aus hygienischen Gründen muss die Aufschnittmaschine 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) abmontiert und gereinigt werden.

Sämtliche mit dem Schneidgut in Berührung kommenden Teile und Hohlräume, in denen sich Ablagerungen bilden können, sind zu reinigen.

Das Säubern der Aufschnittmaschine ist ausschließlich den dazu ausgebildeten Personen vorbehalten. Achten Sie dabei auf die besonders scharfe Schneidblattkante.

Das Umstellen der Maschine muss von zwei Personen ausgeführt werden, wobei die vier Standfüße als Anhaltspunkte dienen.

5.1 Reinigung

Zur Reinigung der Maschine muss der Netzstecker gezogen und die Maschine vom Stromnetz getrennt werden. Der Schlitten ist abnehmbar. Wenden Sie hierbei niemals Gewalt an, um einer Schädigung vorzubeugen und beachten Sie unbedingt nachstehende Punkte:

- Schnittstärken-Einstellgriff durch Rechtsdrehung bis zum Anschlag schließen.
- Schlitten-Feststellschraube am unteren Ende des Schlittenarmes durch Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn vollständig lösen.
- Schlitten mit leichtem Ruck ganz zur Bedienerseite heranziehen.
- Die Schnittstärken-Einstellung ist jetzt arretiert und darf nicht gewaltsam geöffnet werden.
- Der Schlitten mit Schlittenarm kann nun zur Reinigung abgehoben werden.
- Nach Reinigung des Schlittens und Gehäuses ist in umgekehrter Reihenfolge zu verfahren: Der Schlittenarm wird über die Schlittenarm-Halterung geschoben und mit der Feststellschraube wieder befestigt. Dadurch löst sich die Schnittstärken-Arretierung und der Schlitten lässt sich wieder frei bewegen.

Bei der Reinigung unbedingt darauf achten, dass kein Wasser in die Messernabe dringt, da ansonsten Schäden im Kugellager, Motor und im Maschineninneren auftreten können. Zudem besteht bei nicht ausreichender Austrocknung die Gefahr zur Bildung von Flugrost.

Reinigen Sie die Aufschnittmaschine sowie auch die Teile (wie z. B. Schlitten) niemals in der Geschirrspülmaschine!

Wird das Messer im ausgebauten Zustand gereinigt oder zur Reinigung des Maschinenkörpers entfernt, muss der Ausbau des Messers ausschließlich durch geschultes Personal erfolgen. Hierbei sind besondere Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um einer Verletzungsgefahr vorzubeugen. Sofern nicht mitbestellt, empfehlen wir die Anschaffung eines Sicherheitshandschuhs oder einer Messerabnehmvorrichtung. Hierbei handelt es sich um ein Zubehör, das einen sicheren Ausbau des Messers ermöglicht, da das Messer und die gefahrbringende Messerschneide komplett von einer Kunststoffscheibe abgedeckt wird und das Messer während der Handhabung zu keiner Zeit und an keiner Stelle von Hand berührt werden muss. Sollte die optionale Messerabnehmvorrichtung mit erworben worden sein, ist die Messerabnehmvorrichtung auf den im Messer vorgesehenen Bohrlöchern zu positionieren und mit Hilfe der beiden Schrauben an den Gewindeöffnungen anzuschrauben. Mit Hilfe eines Schraubenziehers sind die Schrauben des Schneidblatts aufzuschrauben und anschließend das gesamte Schneidblatt mit Hilfe der beiden Kurbelräder zu entfernen.

Die Reinigung erfolgt mit einem feuchten Tuch (zum Teil zweckmäßigerweise mit einer weichen Bürste) und ca. 60°C warmen Wasser. Zur Reinigung und Desinfizierung wählen Sie nur Produkte bzw. Zusätze, die nahrungsmittelverträglich und hierfür zugelassen sind. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung dieser Mittel. Nach einer derartigen Behandlung mit klarem Trinkwasser nachwischen und gründlich trocknen lassen.

Keinesfalls darf die Maschine oder auch Teile davon mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger gereinigt werden!

Unter keinen Umständen scheuernde oder auf unterchlorig saurem Natron basierende Reinigungsmittel verwenden, da dies die Oberfläche der Maschine nachhaltig beschädigen kann.

Es ist strengstens verboten, die Aufschnittmaschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden schädigen können. Beim Reinigen ausschließlich Produkte mit einem pH-Wert von 7-8 verwenden.

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

Nach beendeter Reinigung erfolgt die Montage der Maschine in umgekehrter Reihenfolge.

5.2 Schmierung

Um eine stets einwandfreie Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und Restehalters zu gewährleisten, muss die Aufschnittmaschine in regelmäßigen Abständen an verschiedenen Stellen geschmiert werden: Schlittenführung, Schlittenarm, Messernabe. Verwenden Sie dazu ausschließlich Vaseline (z. B. MARCOL 82 ESSO oder WHITE OIL 105 BERGOIL). Eine derartige Schmierung sollte des Öfteren aber nur in geringen Mengen erfolgen.

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 vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt.

7. ENTSORGUNG

Werfen Sie die Maschine am Ende seiner Lebenszeit keinesfalls in den normalen Hausmüll. Elektrische Geräte und Maschinen müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend entsorgt werden.

Erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer Umwelt- und sachgerechten Entsorgung.

8. GARANTIE

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

Alle beweglichen Teile wie z.B. Messer, Schleifapparat, Schlitten 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.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell	**Victoria250-230**	**Victoria275-230**	**Victoria300-230**
Messer Ø	250 mm	275mm	300mm
Schnittstärkenregler	0-15mm	0-15mm	0-15mm
Schnittbereich (BxT)	180 x 160 mm	180 x 170 mm	215 x 180 mm
Abmessungen (BxTxH)	440 x 530 x 360 mm	440 x 560 x 380 mm	480 x 600 x 390 mm
Leistung	0,23 kW	0,23 kW	0,23 kW
Eigengewicht ca.	19 kg	20 kg	22 kg
Stromart	230 V	230 V	230 V
Optional:			
Messerabnehmvorrichtung	H4020-051	H4050-106	H4050-106
Schnittschutzhandschuhe	Größe M: T6113 Größe XL: T6114		
Kreismesser, glatt mit Teflonbeschichtung (z. B. für Käse):			
	H4090-0141	H4084-0011	H4090-0191
Kreismesser, langverzahnt (z. B. für Brot):			
	H4090-021	H4084-002	H4090-022
Kreismesser, langverzahnt mit Teflonbeschichtung (z. B. für Brot):			
	H4090-0211	H4084-0021	H4090-0221

10. CE – KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE

Konformitätserklärung des Herstellers

Dieses Produkt wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinien:

- Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG
- EMV-Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- 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.

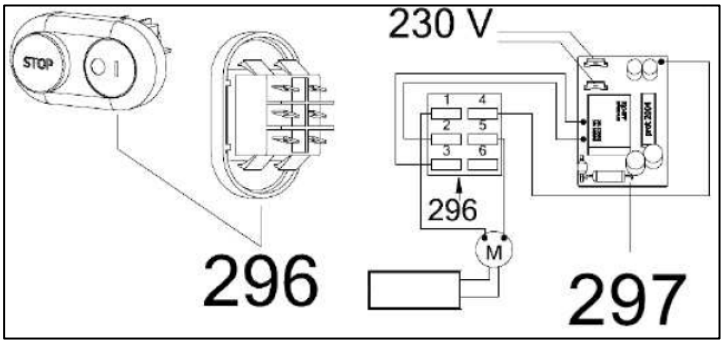
Hamburg, November 2015

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

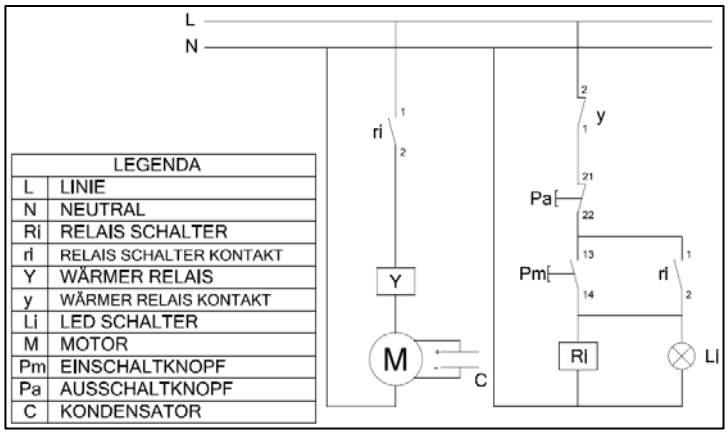
11. SCHALTPLÄNE

VICTORIA250 / VICTORIA275 / VICTORIA300 - 230V / 50Hz

Blockschaltplan



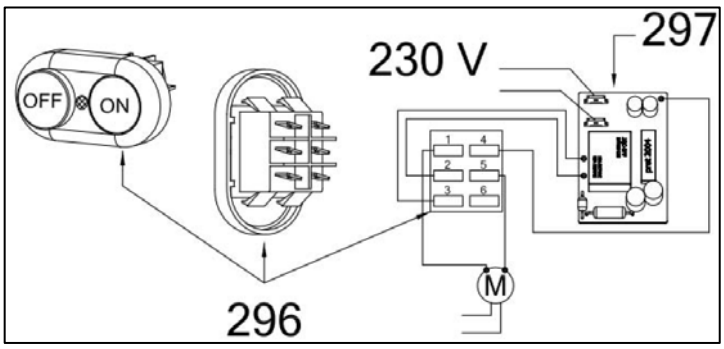
Stromlaufplan



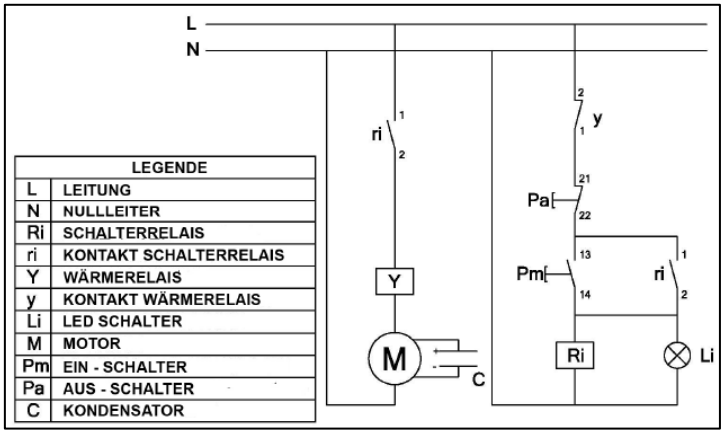
	LEGENDA
L	LINIE
N	NEUTRAL
Ri	RELAIS SCHALTER
ri	RELAIS SCHALTER KONTAKT
Y	WÄRMER RELAIS
y	WÄRMER RELAIS KONTAKT
Li	LED SCHALTER
M	MOTOR
Pm	EINSCHALTKNOPF
Pa	AUSSCHALTKNOPF
C	KONDENSATOR

VICTORIA250 / VICTORIA275 / VICTORIA300 - 230V / 60Hz

Blockschaltplan



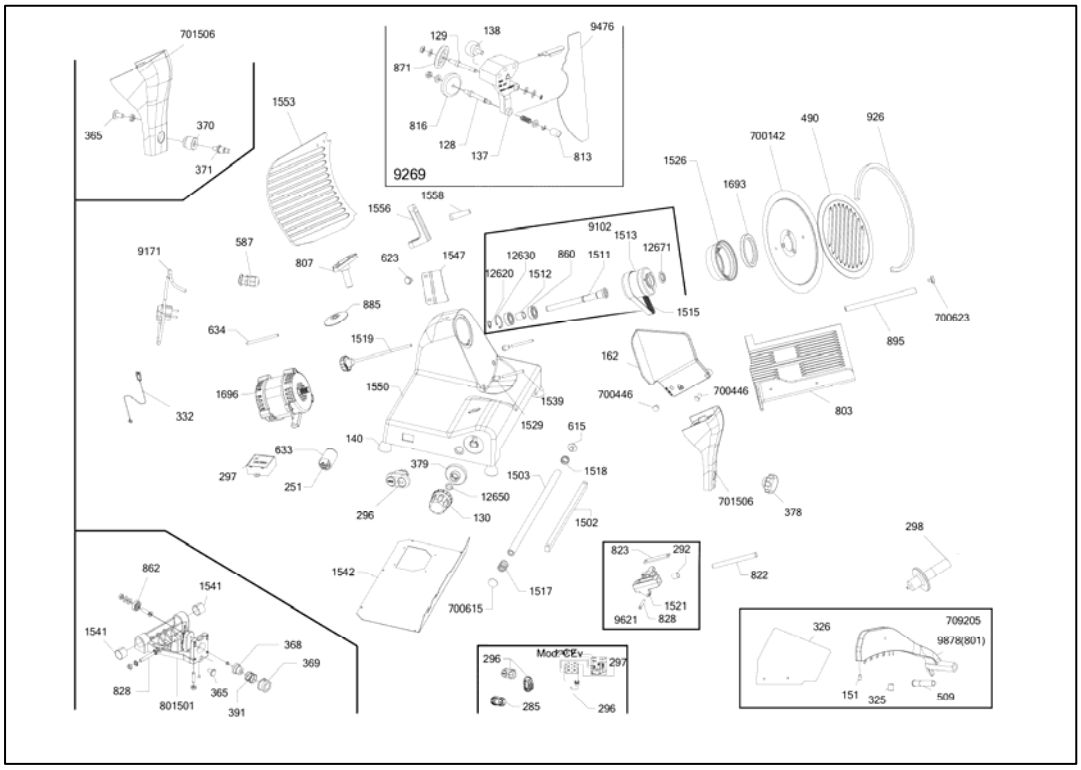
Stromlaufplan



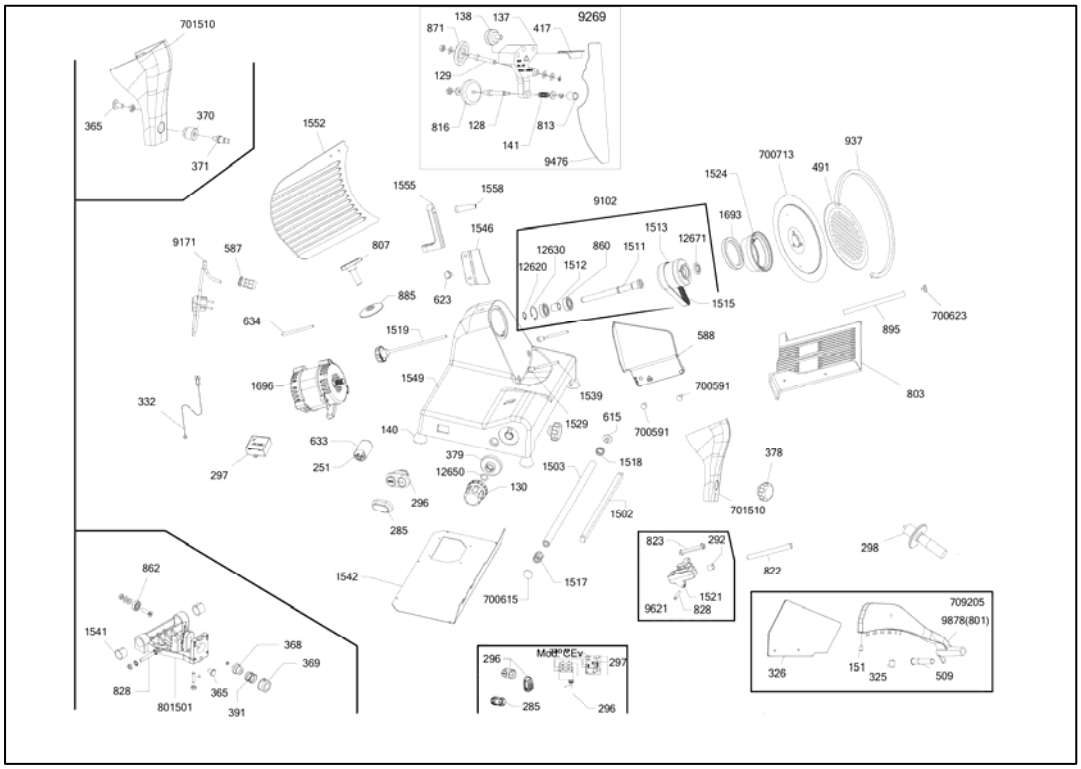
LEGENDE	
L	LEITUNG
N	NULLLEITER
Ri	SCHALTERRELAIS
ri	KONTAKT SCHALTERRELAIS
Y	WÄRMERELAIS
y	KONTAKT WÄRMERELAIS
Li	LED SCHALTER
M	MOTOR
Pm	EIN - SCHALTER
Pa	AUS - SCHALTER
C	KONDENSATOR

12. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

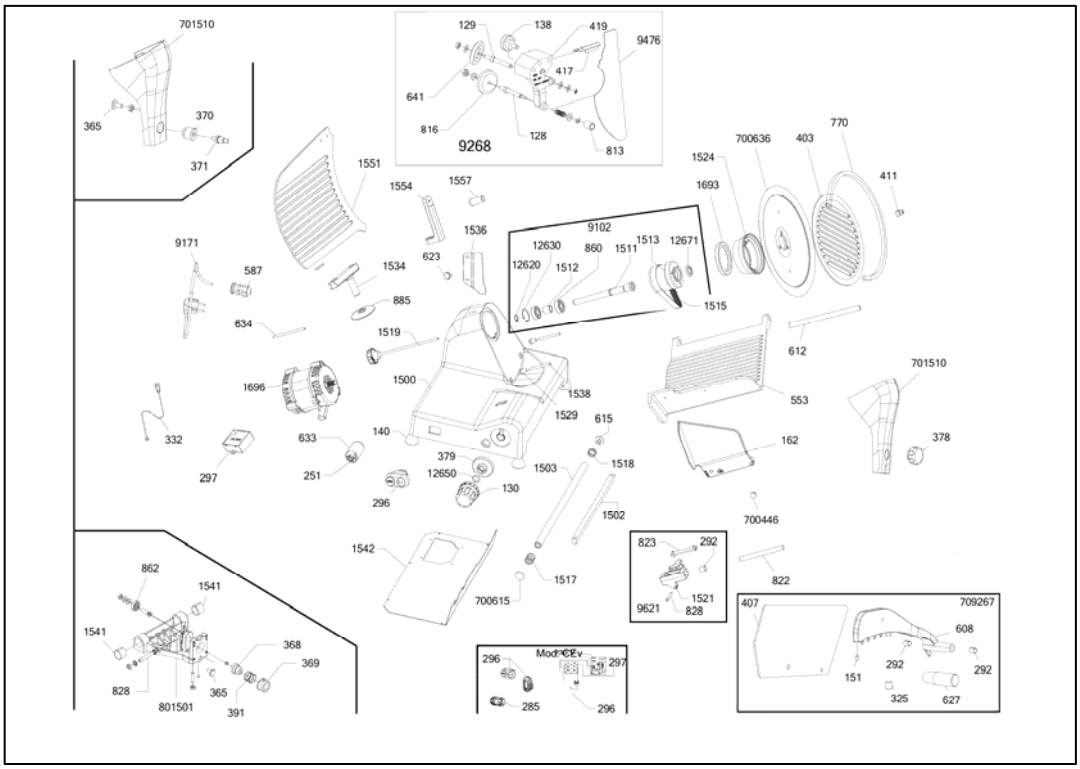
VICTORIA 250



VICTORIA 275



VICTORIA 300



VICTORIA 250

NR.	BESCHREIBUNG		VICTORIA 250
		MENGE	ART-NR.
130	Schnittstärkenregler	1	H4090-011
140	Saugfuß	1	H4090-005
151	Sperre für Restehalter	1	
162	Schlittenrückwand	1	H4090-001
285	Schalterkappe	1	H4090-0231
296	Schalter	1	H4090-053
297	Relais	1	H4090-066
325	Verriegelung für Restehalter	1	
326	Schutzplatte für Restehalter	1	H4090-002
373	Kreismesser, glatt	1	H4090-014
379	Excenterschnecke	1	H4090-012
490	Messerabdeckplatte	1	
509	Buchse für Restehalter	1	
623	Schrauben für Fettabstreifer	2	
633	Kondensator MF10	1	H4090-056
803	Schlittenplatte	1	
807	Halterung für Anschlagschwert	1	
816	Abziehscheibe für Schleifapparat	1	
827	Dorn für Restehalter	1	
871	Schleifscheibe für Schleifapparat	1	H4090-017
885	Plastikabdeckhaube für Schwerthalterung	1	H4090-0701
895	Resteschieberwelle	1	
926	Messerschutzsichel	1	H4090-015
1515	Antriebsriemen	1	
1519	Haltestange mit Griff für Messerabdeckplatte	1	
1537	Feststellknopf für Blockiereinheit	1	
1542	Bodenplatte	1	
1547	Fettabstreifer	1	
1553	Anschlagschwert	1	
1641	Dichtungsring	1	
1696	Motor 230V/50Hz	1	
9102	Messernabe komplett	1	
9168	Schleifapparat komplett	1	
9171	Anschlusskabel (Schuko)	1	
700298	Handgriff für Restehalter	1	H4090-0201
700446	Sicherungsschraube Schlittenrückwand	2	
700623	Blockierknopf für Resteschieberwelle	1	
701506	Schlittenarm komplett	1	
709205	Restehalter komplett	1	H4090-028
801501	Blockiereinheit	1	
801542	Schutzgehäuse für Motor	1	

VICTORIA 275

NR.	BESCHREIBUNG		VICTORIA 275
		MENGE	ART-NR.
130	Schnittstärkenregler	1	H4090-011
140	Saugfuß	1	H4090-005
151	Sperre für Restehalter	1	
162	Schlittenrückwand	1	H4090-001
285	Schalterkappe	1	H4090-0231
296	Schalter	1	H4090-053
297	Relais	1	H4090-066
325	Verriegelung für Restehalter	1	
326	Schutzplatte für Restehalter	1	H4090-002
374	Kreismesser, glatt	1	H4084-001
379	Excenterschnecke	1	H4090-012
491	Messerabdeckplatte	1	
509	Buchse für Restehalter	1	
623	Schrauben für Fettabstreifer	2	
633	Kondensator MF10	1	H4090-056
803	Schlittenplatte	1	
816	Abziehscheibe für Schleifapparat	1	
827	Dorn für Restehalter	1	
871	Schleifscheibe für Schleifapparat	1	H4090-017
885	Plastikabdeckhaube für Schwerthalterung	1	H4090-0701
895	Resteschieberwelle	1	
937	Messerschutzsichel	1	
1515	Antriebsriemen	1	
1519	Haltestange mit Griff für Messerabdeckplatte	1	
1534	Halterung für Anschlagschwert	1	
1537	Feststellknopf für Blockiereinheit	1	
1546	Fettabstreifer	1	
1552	Anschlagschwert	1	
1641	Dichtungsring	1	
1696	Motor 230V/50Hz	1	
9102	Messernabe komplett	1	
9168	Schleifapparat komplett	1	
9171	Anschlusskabel (Schuko)	1	
700298	Handgriff für Restehalter	1	H4090-0201
700446	Sicherungsschraube Schlittenrückwand	2	
700623	Blockierknopf für Resteschieberwelle	1	
701510	Schlittenarm komplett	1	
701542	Bodenplatte	1	
709205	Restehalter komplett	1	H4090-028
801501	Blockiereinheit	1	
801542	Schutzgehäuse für Motor	1	

VICTORIA 300

NR.	BESCHREIBUNG		VICTORIA 300
		MENGE	ART-NR.
130	Schnittstärkenregler	1	H4090-011
140	Saugfuß	1	H4090-005
151	Sperre für Restehalter	1	
162	Schlittenrückwand	1	H4090-001
285	Schalterkappe	1	H4090-0231
292	Gewindebuchse am Restehalter	1	
296	Schalter	1	H4090-053
297	Relais	1	H4090-066
325	Verriegelung für Restehalter	1	
375	Kreismesser, glatt	1	H4090-019
379	Excenterschnecke	1	H4090-012
403	Messerabdeckplatte	1	
407	Schutzplatte für Restehalter	1	
411	Einsatz für Gewindestange	1	
553	Schlittenplatte	1	
612	Resteschieberwelle	1	
623	Schrauben für Fettabstreifer	2	
627	Buchse für Restehalter	1	
633	Kondensator MF10	1	H4090-056
641	Schleifscheibe für Schleifapparat	1	
770	Messerschutzsichel	1	
816	Abziehscheibe für Schleifapparat	1	
827	Dorn für Restehalter	1	
885	Plastikabdeckhaube für Schwerthalterung	1	H4090-0701
1515	Antriebsriemen	1	
1519	Haltestange mit Griff für Messerabdeckplatte	1	
1534	Halterung für Anschlagschwert	1	
1536	Fettabstreifer	1	
1537	Feststellknopf für Blockiereinheit	1	
1542	Bodenplatte	1	
1551	Anschlagschwert	1	
1641	Dichtungsring	1	
1696	Motor 230V/50Hz	1	
9102	Messernabe komplett	1	
9171	Anschlusskabel (Schuko)	1	
9471	Schleifapparat komplett	1	
700446	Sicherungsschraube Schlittenrückwand	2	
701510	Schlittenarm komplett	1	
709267	Restehalter komplett	1	
801501	Blockiereinheit	1	
801542	Schutzgehäuse für Motor	1	

Händler: