



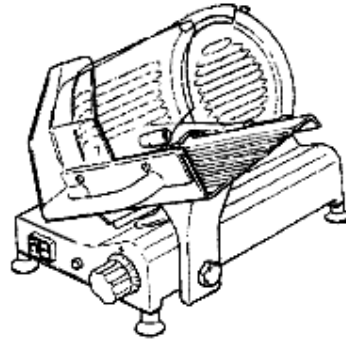
**HANDBUCH
ZUR AUFSTELLUNG,
FÜR DEN GEBRAUCH
UND DIE WARTUNG**



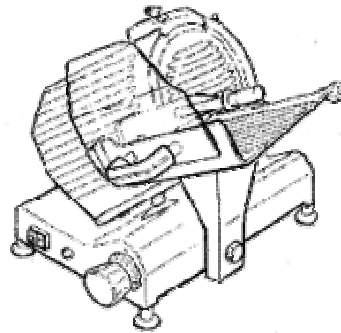
**F.A.C. S.r.l.
SCHNEIDEMASCHINEN
FÜR INDUSTRIE UND HAUSHALT
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)
Tel. +39 0331 212252 – Fax +39 0331 216443
www.slicers.it - info@slicers.it**

ELEKTRISCHE SCHRÄGSCHNITT- SCHNEIDEMASCHINE

F 195
S 220
F250 ES



S 220 AF
F 250 E
F 250 I
F 250 TSV
F 275 E
F 275 I
F 300 E
F 300 CL
F 300 I
F 330 I
F 350 I



BEMERKUNG FÜR DEN BENUTZER

Das vorliegende Handbuch umfasst 28 Seiten, die wie folgt unterteilt sind:

- Titelblatt mit den Bemerkungen für den Benutzer;
- Inhaltverzeichnis, Seite 1;
- Von Seite 2 bis Seite 25, progressive Numerierung (bei Seite 25 ohne Druck)

INHALTVERZEICHNIS

VORWORT	2
ZWECK DES HANDBUCHES.....	2
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	2
ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	2
GARANTIE UND VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS.....	3
TYPENSCHILDER - KONFORMITÄTSKENNZEICHNUNG.....	3
UMGEBUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DER MASCHINE.....	3
VERPACKUNG	4
ÖFFNEN DER VERPACKUNG.....	4
TECHNISCHE BESCHREIBUNG UND VORGESEHENE BETRIEBSBEDINGUNGEN	
.....	5
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG.....	5
MECHANISCHE UND ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	5
ACHTUNG: RESTGEFAHREN.....	5
PLATZBEDARF.....	6
WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN	Errore. Il segnalibro non è definito.
AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖRTEILE.....	8
Schneidbare Produkte.....	8
NICHT SCHNEIDBARE PRODUKTE.....	8
WICHTIGSTE MASCHINENTEILE.....	9
INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONSKONTROLLEN	11
AUFSTELLEN DER MASCHINE.....	11
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	11
BEDIENUNGSBESCHREIBUNG.....	12
GEBRAUCH DER MASCHINE	13
REINIGUNG DER SCHNEIDEMASCHINE.....	14
ALLGEMEINES.....	14
AUSEINANDERNEHMEN DER ZU REINIGENDEN MASCHINE.....	14
ZUSAMMENBAU DER MASCHINE.....	15
WARTUNG	15
ALLGEMEINES.....	15
SCHLEIFEN DES MESSERS.....	15
AUSFÜHRUNG DER SCHLEIFUNG.....	16
ABSCHMIEREN.....	18
Einstellen der Spannung des Motortreibriemens.....	18
Einstellen der Spannung des Motortreibriemens.....	19
ERMITTLUNG UND BESEITIGUNG DER STÖRUNGEN.....	20
MÖGLICHE URSACHE.....	20
VERSCHROTTUNG DER SCHNEIDEMASCHINE	21
VERSCHROTTUNG DER SCHNEIDEMASCHINE	21
SCHALTPLAN SIG. 97 (für die Modelle 195-220-250 E).....	22
SCHALTPLAN 97 FA (für die Modelle 250 I-300 E-275 I).....	23
SCHALTPLAN 97 FA (für die Modelle 300 I – 350 I).....	24
SCHALTPLAN DREHSTROM 1893 (alle Modelle).....	25

VORWORT

ZWECK DES HANDBUCHES

Die vorliegende Ausgabe des Handbuches enthält alle notwendigen Informationen für die Aufstellung, die Bedienung und die Wartung der Schrägschnitt-Schneidemaschinen für Lebensmittel (siehe Modelle unter Punkt „Technische Beschreibung“). Diese Veröffentlichung, die in der Folge einfach mit „Handbuch“ bezeichnet wird, hat den Zweck, es dem Benutzer möglich zu machen, alle durchführbaren Vorkehrungen und menschliche und materielle Mittel einzusetzen, um einen sicheren und langlebigen Gebrauch der Maschinen zu erreichen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- 1 **Einsatzlimits der Maschinen - Sicherheitsvorschriften**
- 1 **Die Maschinen wurden für das Schneiden von Lebensmitteln, mit Bezug auf die Normen der Richtlinie 89/392 - 89/336 und nachfolgenden Änderungen EWG 91/368 - 93/44 - 93/68 EWG, EN 1974 Richtlinie 89/109 entworfen und hergestellt.**

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die Schneidemaschine darf nur von entsprechend geschultem Personal bedient werden, welches das vorliegende Handbuch aufmerksam gelesen hat.

Folgende Angaben sind besonders zu beachten:

- Die Maschine ist konform mit den Anweisungen des Kapitels „Aufstellen der Maschine“ aufzustellen
- Die transparenten Schutzeinrichtungen nicht entfernen und die mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen nicht verändern oder ausschließen.
- Die Maschinen dürfen nicht mit Behelfsverbindungskabel, provisorischen oder nicht isolierten Anschlüssen in Betrieb gesetzt werden.
- Der Zustand des Anschlusskabels und der Kabelhülse am Maschinengehäuse ist regelmäßig zu prüfen und bei Bedarf durch Fachpersonal auszutauschen.
- Bei Störungen, Fehlbetrieb, Bruchverdacht, Fehllauf, ungewöhnliche Geräusche usw. ist die Maschine sofort auszuschalten.
- Vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist die Stromzufuhr zur Maschine zu unterbrechen.
- Bei der Durchführung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten sind stets kratz- und rutschfeste Handschuhe zu tragen.
- Das Schneidgut darf erst dann auf den Schiebeschlitten gelegt werden, wenn dieser vollkommen zurückgefahren ist und der Scheibenstärkeregler auf "0" steht.
- Der Schiebeschlitten darf nur mit dem vorgesehenen Griff oder mit der Grifffläche der Schneideguthalterung bewegt werden. Für jede außergewöhnliche Wartung (Austausch der Schleifscheiben, des Messers usw.) ist der Hersteller oder autorisiertes Fachpersonal zuständig.
- Der Leerlauf der Maschine ist zu vermeiden.
- Die Schneidemaschinen sind mit einem luftgekühlten Motor ausgestattet, ausgenommen das Modell F 195, für das eine Betriebszeit von maximal 15 Minuten vorgeschrieben ist, um die Überhitzung des Motors zu vermeiden. Nach einer angemessenen Pause kann der Betrieb wieder aufgenommen werden..

GARANTIE: 1 Jahr mit Ausschluss der Elektroteile

GARANTIE UND VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS

Die Garantie für den einwandfreien Betrieb und die volle Leistungsfähigkeit für den vorgesehenen Gebrauch der Maschine ist von der korrekten Beachtung der Anleitungen des Handbuches abhängig.

Der Hersteller lehnt jede direkte oder indirekte Verantwortung ab, die sich aus folgenden Verhaltensweisen ergibt:

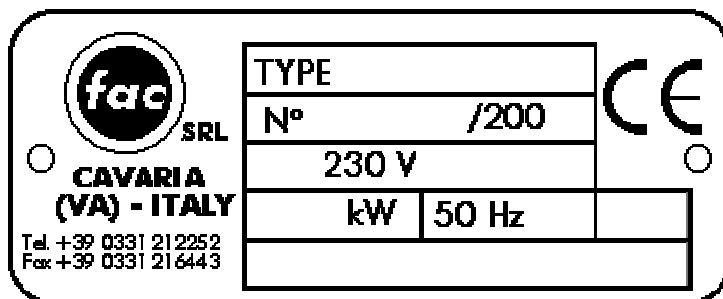
- Nichtbeachtung der Vorschriften des Handbuches;
- Gebrauch der Maschine durch Personen, die den Inhalt dieses Handbuches nicht ausreichend verstanden haben;
- Nicht konformer Gebrauch mit den nationalen Vorschriften den jeweiligen Standorts der Maschine;
- Nicht autorisierte Änderungen und/oder Reparaturen;
- Verwendung von nicht originalen Zubehör- und Ersatzteilen;
- Außergewöhnliche Vorfälle.

TYPENSCHILDER - KONFORMITÄTSKENNZEICHNUNG

Die Maschinen wurden konform mit der EG-Richtlinie 89/392 und den nachfolgenden Abänderungen hergestellt. Sämtliche Maschinenteile entsprechen der EG-Maschinenrichtlinie und das CE-Zeichen bestätigt die Konformität.

Das Typenschild mit den Daten des Herstellers, den technischen Eigenschaften der Maschine und das CE-Zeichen befindet sich am Untergestell unterhalb des Drehknopfes der Messerabdeckung.

Dieses Typenschild darf nicht entfernt werden und muss jederzeit gut lesbar sein. Im Falle von Abnutzung oder Beschädigung ist das Schild vom Benutzer auszutauschen.



UMGEBUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DER MASCHINE

- Temperatur..... von -5 °C bis + 40 °C
- Relative Feuchtigkeit maximal 95%

VERPACKUNG

ÖFFNEN DER VERPACKUNG

Bei der Auslieferung ist die Unversehrtheit der Verpackung zu prüfen. Sollten Beschädigungen vorliegen ist sofort die Speditionsfirma oder der zuständige Bezirksvertreter zu benachrichtigen.

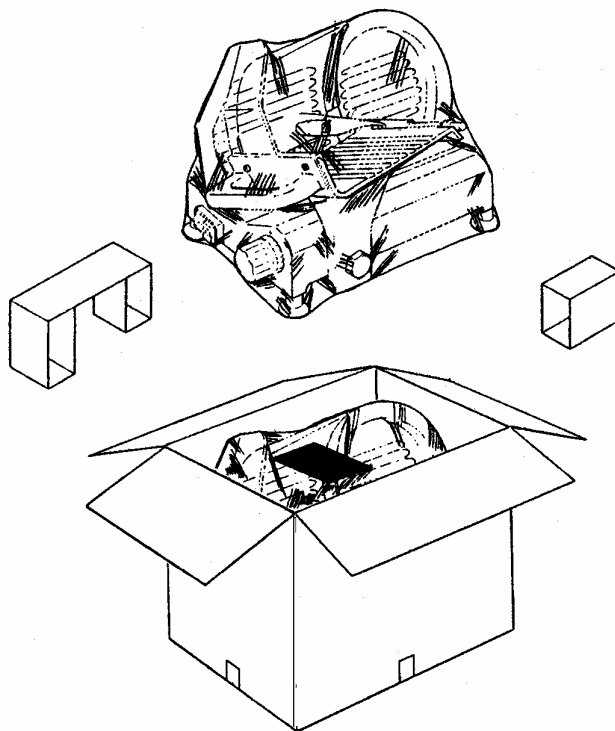
Beim Herausnehmen der Maschine aus der Verpackung ist wie folgt vorzugehen:

- Den Karton öffnen und das Betriebs- und Wartungshandbuch herausnehmen. Sodann die Anweisungen des Handbuches befolgen;
- Die Maschine anheben und noch in der transparenten Polyethylenverpackung aus dem Karton herausheben;
- Danach den Inhalt der Verpackung prüfen und sicherstellen, dass alle auf der Etikette an der Außenseite aufgeführten Teile vorhanden sind.

HINWEIS:

*Das Verpackungsmaterial (Karton, Polyethylen usw.) ist als normaler fester Stadtmüll anzusehen und kann daher ohne besondere Schwierigkeiten entsorgt werden. **Es wird jedoch empfohlen bei der Entsorgung die gesetzlich für die Wiederverwertung vorgesehene Mülltrennung durchzuführen.***

Das Verpackungsmaterial darf nicht wiederrechtlich weggeworfen werden!



TECHNISCHE BESCHREIBUNG UND VORGESEHENE BETRIEBSBEDINGUNGEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus einem Untergestell auf dem ein Rundmesser in Schräglage montiert ist, das durch einen Elektromotor angetrieben wird und die Aufgabe hat, Lebensmittel in Scheiben zu schneiden, sowie aus einem auf Führungen laufenden Schlitten, an dem parallel zur Schneidekante des Messers eine Schneidegutablage angebracht ist.

Die Scheibenstärke wird mittels einer Dickenmesserplatte vor dem Messer reguliert. Diese Platte, auf der das Schneidegut liegt, kann quer zum Messer um die jeweils gewünschte Scheibenstärke verschoben werden. Der Vorschub des Schneideguts (in Richtung der Dickenmesserplatte) erfolgt durch Eigengewicht (Schwere).

Alle Maschinenteile sind aus blanker, eloxierter Alulegierung, aus Edelstahl und aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff.

Das Messer wird durch einen Elektromotor betrieben und der Antrieb erfolgt über einen Riemen mit Längsrillen.

Das An- und Abschalten erfolgt durch eine Taste, die mit dem Hilfssteuerkreis verbunden ist. Auf diese Weise wird verhindert, dass sich die Maschine nach einem eventuellen Stromausfall willkürlich wieder einschaltet.

Die Maschine verfügt (bei einigen Modellen) über einen internen Schleifapparat, der eine einfache Handhabung und eine höchstmögliche Sicherheit gewährleistet.

MECHANISCHE UND ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Es wurden folgende mechanischen Sicherheitsvorrichtungen installiert:

- Eine Reihe von Schutzvorrichtungen aus Aluminium und durchsichtigem Kunststoff auf der Schneidegutablage.

Es wurden folgende elektrischen Sicherheitsvorrichtungen installiert:

- Einschalten der Maschine mit einer Ein/Aus-Taste die ein bewusstes Wiedereinschalten nach einem Stromausfall notwendig macht.
- Mikro-Sicherheitsschalter der das eventuelle unwillkürliche Einschalten des Motors verhindert, solange die Messerabdeckung nicht korrekt positioniert ist. Dieser Schalter ist bei den Modellen F 195, S 220 und F250ES nicht vorhanden.

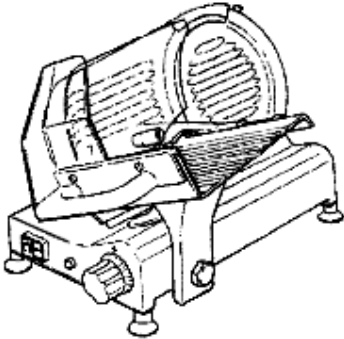
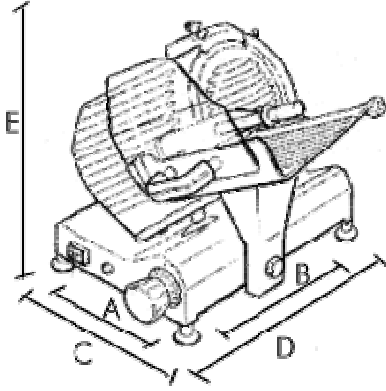
ACHTUNG: RESTGEFAHREN

Während des Betriebes und der Reinigung bzw. Wartung der Maschine sind trotz der bei der Konstruktion und der Herstellung angewandten Sorgfalt nach wie vor Gefahren (Schnittverletzungen) für Personen die nicht mit der NOTWENDIGEN VORSICHT vorgehen nicht ausgeschlossen. ABLENKUNGEN VERMEIDEN !

Personen, die sich in unzureichenden geistigen wie körperlichen Konditionen befinden, sollten die Maschine NICHT benutzen. Außerdem sollte verhindert werden, dass sich jemand während des Betriebes der Maschine nähert. Für die Reinigung, die Schmierung und das Schleifen des Messers sind IMMER schnitt- und reißfeste Handschuhe zu tragen.

Es sind ausschließlich die vorgesehenen Produkte zu schneiden. Es ist KEIN Schneideversuch an verbotenen Produkten durchzuführen.

PLATZBEDARF

<p>F 195 S 220 F250 ES</p>	
<p>S 220 AF F 250 E F 250 I F 250 TSV F 275 E F 275 I F 300 E F 300 CL F 300 I F 330 I F 350 I</p>	

WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

SCHRÄGSCHNITT-SCHNEIDEMASCHINE

Modell	F195	S220 220AF	F250E F250ES	F250I	F275E	F275I	F300E	F300I	F300CL	F330I	F350I
Motor	0,20	0,25	0,30	0,35	0,30	0,35	0,35	0,50	0,35	0,50	0,50
Messer ø mm	195	220	250	250	275	275	300	300	300	330	350
Rpm	300	300	300	300	300	300	300	280	300	280	260
Schnittstärke mm	0/15	0/15	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Nutzbarer Schnitt LxH mm	160x100	210x160	220x190	260x190	220x220	260x190	260x220	285x230	310x220	285x250	325x260
A mm	255	280	290	340	290	340	340	410	350	410	415
B mm	345	415	440	465	440	465	465	530	570	530	580
C mm	360	405	425	480	440	495	495	540	560	550	585
D mm	520	580	620	630	620	640	650	770	870	770	890
E mm	315	340	370	440	390	440	440	465	500	465	480
Gewicht: Kg	10	13,5	15,5	21	16,5	22	23	30	27,5	32	36
Schleif-apparat	separat	separat oder integriert	integr.	integr.	integr.	integr.	integr.	integr.	integr.	integr.	integr.

VERTIKALE SCHNEIDEMASCHINE

Modelle	F250TSV F250TCV	F300TSV F300TCV	E	F350TSV F350TCV	F370TSV F370TCV
Motor HP	0,35	0,50	0,50	0,50	0,50
Messer ømm	250	300	330	350	370
Rpm	300	280	260	260	260
Schnittstärke mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Nutzbarer Schnitt L x H mmv	260x190	260x200	250x210	300x265	290x275
A mm	360	420	420	530	530
B mm	460	530	530	650	650
C mm	520	550	550	650	650
D mm	530	710	710	820	820
E mm	500	610	610	640	640
Gewicht: Kg	24	40	41	45	46
Schleifapparat	integr.	integr.	integr.	integr.	integr.

Aussetzbetrieb (5 Minuten Stillstand nach 15-20 Minuten Betrieb) nur beim Modell F 195. Alle anderen Schneidemaschinen sind mit luftgekühltem Motor ausgestattet.

Versorgungsspannung: Siehe Typenschild am Untergestell der Maschine

Die Daten und Eigenschaften sind bezeichnend. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung technische Verbesserungen an den Produkten vorzunehmen

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖRTEILE

Falls bei der Auftragserteilung nicht anders vereinbart, werden mit der Maschine folgende Dokumente und Zubehörteile geliefert:

- CE-Konformitätsbescheinigung
- Handbuch für die Aufstellung, den Gebrauch und die Wartung

Schneidbare Produkte

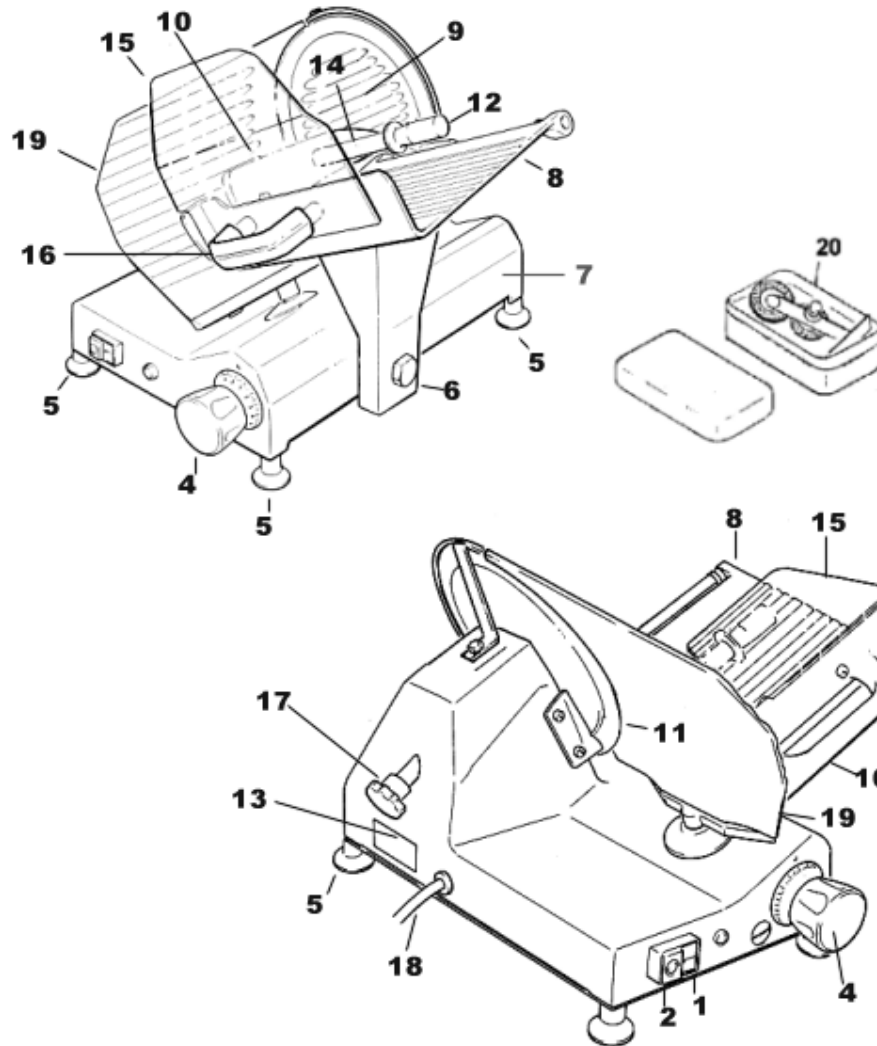
- jede Art von Wurstwaren (gekochte, rohe, geräucherte Wurstwaren);
- Fleisch ohne Knochen (roh oder gekocht mit einer Temperatur nicht unter + 3 °C);
- Käse (natürlich nur die aufschnittfähigen Sorten wie Schweizer Käse, Fontina usw.);

NICHT SCHNEIDBARE PRODUKTE

1. tiefgekühlte –oder gefrorene Lebensmittel;
2. Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch);
3. Gemüse (alle Arten);
4. alle anderen Produkte, die nicht für die Ernährung bestimmt sind.

WICHTIGSTE MASCHINENTEILE

F 195
S 220
F250 ES

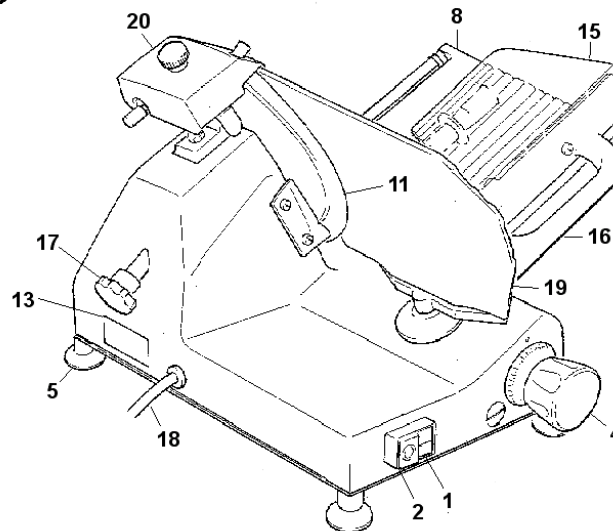
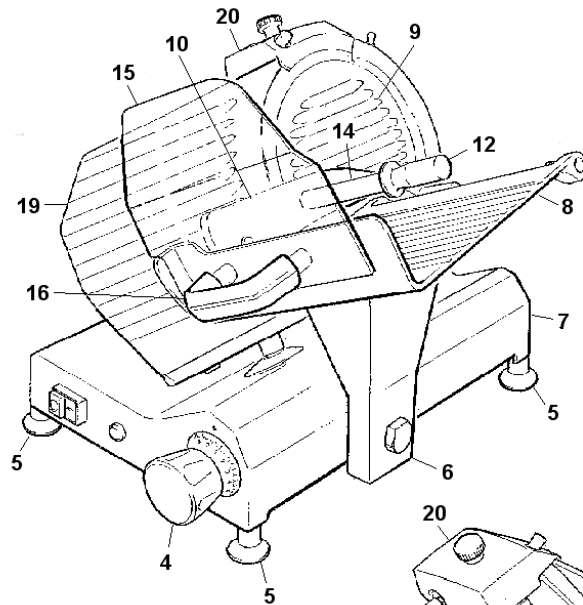


1. EINSCHALTTASTE (GRÜN)
2. AUSSCHALTTASTE (ROT)
3. NICHT IN BETRIEB
5. DREHKNOPF ZUR EINSTELLUNG DER SCHEIBENSTÄRKE
5. REGULIERBARER STANDFUSS
6. HALTER FÜR SCHNEIDEGUT
7. UNTERGESTELL
8. SCHNEIDEGUTAUFLEGE
9. MESSERABDECKUNG
10. SCHNEIDEGUTANDRÜCKER

11. MESSER
12. SCHNEIDEGUTANDRÜCKERGRIF
13. TYPENSCHILD MIT KENNDATEN DES HERSTELLERS UND DER MASCHINE, SOWIE CE-ZEICHEN
14. HANDSCHUTZ DES SCHNEIDEGUTANDRÜCKERS
15. HANDSCHUTZ FÜR SCHNEIDEGUTAUFLEGE
16. SCHNEIDEGUTAUFLEGEGRIF
17. ZUGSTAB DER MESSERABDECKUNG
18. STROMVERSORGUNGSKABEL
19. DICKENMESSERPLATTE
20. SCHLEIFAPPARAT

WICHTIGSTE MASCHINENTEILE II

S 220 AF
 F 250 E
 F 250 I
 F 250 TSV
 F 275 E
 F 275 I
 F 300 E
 F 300 CL
 F300 I
 F 330 I
 F 350 I



- | | |
|---|--|
| 1. EINSCHALTASTE (WEISS ODER GRÜN) | 11. MESSER |
| 2. AUSSCHALTASTE (ROT ODER SCHWARZ) | 12. SCHNEIDEGUTANDRÜCKERGRIFF |
| 3. NICHT IN BETRIEB | 13. TYPENSCHILD MIT KENNDATEN DES HERSTELLERS UND DER MASCHINE, SOWIE CE-ZEICHEN |
| 4. DREHKNOPF ZUR EINSTELLUNG DER SCHEIBENSTÄRKE | 14. HANDSCHUTZ DES SCHNEIDEGUTANDRÜCKERS |
| 5. REGULIERBARER STANDFUSS | 15. HANDSCHUTZ FÜR SCHNEIDEGUTAUFLEGE |
| 6. HALTER FÜR SCHNEIDEGUT | 16. SCHNEIDEGUTAUFLEGEGRIF |
| 7. UNTERGESTELL | 17. ZUGSTAB DER MESSERABDECKUNG |
| 8. SCHNEIDEGUTAUFLEGE | 18. STROMVERSORGUNGSKABEL |
| 9. MESSERABDECKUNG | 19. DICKENMESSERPLATTE |
| 10. SCHNEIDEGUTANDRÜCKER | 20. SCHLEIFAPPARAT |

INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONSKONTROLLEN

AUFSTELLEN DER MASCHINE

Die Maschine muss auf eine ebene, glatte, trockene und belastungsfähige Fläche gestellt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Maschine ist in unmittelbarer Nähe einer CE-Norm-Steckdose einer normgerechten elektrischen Anlage aufzustellen.

Es ist Aufgabe des Benutzers die Eignung und den korrekten Betrieb der elektrischen Anlage (Versorgungsleitung, Steckdose, Verteilerdose, magnetothermischer Fehlerstromschutzschalter, Erdung) zu überprüfen.

Vor dem elektrischen Anschluss der Maschine ist sicherzustellen, dass das Stromnetz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

BEDIENUNGSBESCHREIBUNG

Ein- und Ausschalttaste

- Um das Messer in Betrieb zu setzen ist die weiße oder grüne (1) Taste zu drücken;
- Das grüne Leuchtsignal zeigt den korrekten Betrieb der Maschine an;
- Um das Messer anzuhalten ist die rote oder schwarze Taste zu drücken.

Die Dicke der Scheiben wird durch Drehen des Drehknopfes (4) entgegen den Uhrzeigersinn eingestellt.

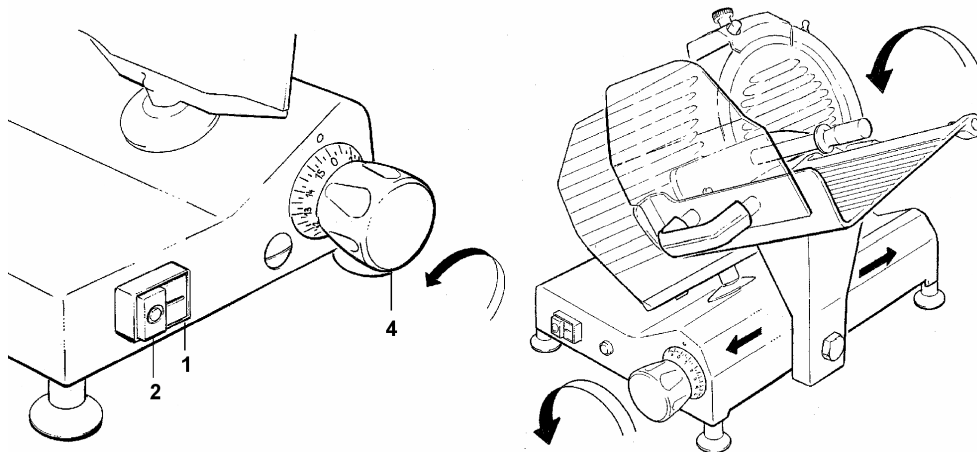
Einstellbereich: siehe Kapitel „Technische Beschreibung und vorgesehene Betriebsbedingungen“.

BETRIEBSKONTROLLE UND DREHRICHTUNG DES MESSERS

Die Maschine einschalten und prüfen, dass die Betriebskontrollanzeige aufleuchtet. Kontrollieren, dass sich das Messer in Pfeilrichtung bewegt (entgegen den Uhrzeigersinn von der Seite der Messerabdeckung aus gesehen).

Für Maschinen mit Drehstromversorgung: sollte sich das Messer in die Gegenrichtung drehen, ist die Maschine sofort auszuschalten und **die Phasen der Versorgungsdrähte im Stecker sind durch einen Techniker umzukehren**.

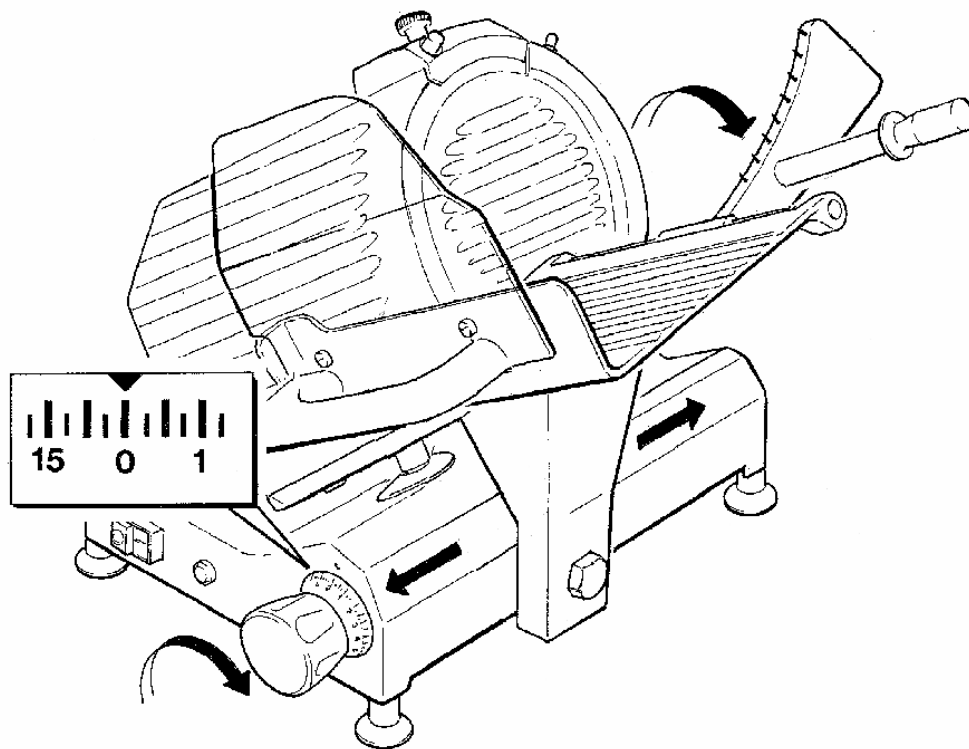
- Die Gleitfähigkeit der Schneidegutauflage und des Schneidegutandrückers prüfen;
- Den Betrieb und die Einstellung der Dickenmesserplatte prüfen.



GEBRAUCH DER MASCHINE

EINLEGEN des Schneideguts und Schnitt

- Prüfen, dass der Scheibenstärkereger korrekt auf "0" eingestellt ist;
- Den Schneideschlitten vollkommen (in Richtung des Benutzers) in die Einlegeposition zurückfahren;
- Den Schneidegutandrücker um 10 cm vom Messer entfernt anheben und in die Ruhestellung bringen;
- Das Schneidegut in die Auflage an der dem Benutzer zugewandten Wand einlegen;
- Mit dem Schneidegutandrücker festhalten und dabei leicht andrücken;
- Die Scheibenstärke einstellen. Das Messer durch die grüne Taste in Betrieb setzen;
- Den an der Auflagefläche des Schlittens befestigte Griff ergreifen und die wechselnde Schneidebewegung ausführen. Der Vorschub des Schneideguts in Richtung der Dickenmesserplatte erfolgt durch Eigengewicht (Schwere).
- Wenn das Gewicht oder die Größe des Schneideguts nicht mehr für einen zufriedenstellenden Schnitt durch das Eigengewicht ausreicht, ist die Grifffläche des Schneidegutandrückers zu verwenden;
- Nach Beendigung des Schneidevorganges ist der Regulierknopf wieder auf "0" zu drehen und der Schneideschlitten zurückzufahren;
- Um das Messer anzuhalten ist die rote Taste zu drücken.



REINIGUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

ALLGEMEINES

Die Maschinen müssen **wenigstens einmal täglich**, bei Bedarf auch öfter, gereinigt werden.

Dabei sind stets Schutzhandschuhe zu tragen.

AUSEINANDERNEHMEN DER ZU REINIGENDEN MASCHINE

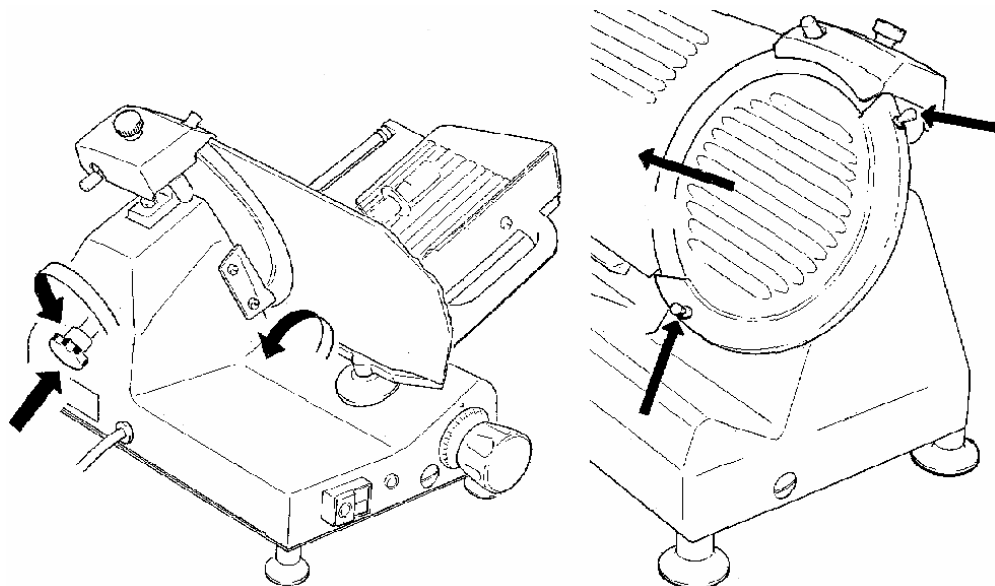
- Das Versorgungskabel aus dem Stromnetz ziehen;
- Den Drehknopf für die Einstellung der Dickenmesserplatte auf "0" stellen;
- Die Einzelteile wie in den nachfolgenden Kapiteln beschrieben entfernen;
- Die Verschraubung des Zugstabs der Messerabdeckung vollkommen lösen (**entgegen den Uhrzeigersinn**);
- Sollte die Messerabdeckung blockiert sein, diese durch einen leichten Druck auf den Zugstab wieder frei machen;
- Den Zugstab herausziehen und die Messerabdeckung abnehmen; dabei sind ausschließlich die beiden seitlichen Drehknöpfe zu verwenden.
- Die beiden Rädelschrauben der Befestigung lösen und abnehmen;
- Die Scheibenführung abnehmen.

Für die Reinigung des Maschinengehäuses und des Messers ist ein Tuch zu verwenden, das in Wasser und biologisch abbaubarem, schäumenden Geschirrspülmittel mit einem pH-Wert von 7-8 und einer Temperatur nicht unter + 30 °C getaucht wurde.

Die Maschine darf nicht mit Wasser- oder Dampfstrahl oder ähnlichen Methoden gereinigt werden.

ACHTUNG:

***Bei der Durchführung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten sind kratz- und rutschfeste Handschuhe zu tragen und die Tätigkeit ist mit großer Aufmerksamkeit und ohne Ablenkungen durchzuführen.
SCHNITTVERLETZUNGSGEFAHR !***



ZUSAMMENBAU DER MASCHINE

In umgekehrter Reihenfolge die vorgehenden Anweisungen ausführen.

WARTUNG

ALLGEMEINES

Folgende Wartungsarbeiten können vom Benutzer vorgenommen werden:

- **Schleifen des Messers:** regelmäßig (Regelmäßigkeit und Dauer hängen natürlich vom Gebrauch der Maschine, der Betriebsdauer und den geschnittenen Produkten ab).
- **Abschmieren der Schlittenführungen:** wöchentlich.
- **Abschmieren des Gleitstabs des Schneidegutandrückers:** wöchentlich.
- **Einstellen der Spannung des Motortreibriemens:** je nach Bedarf.
- **Kontrolle des Anschlusskabels und der Kabelhülse am Maschinengehäuse:** regelmäßig.

ACHTUNG

*Die Wartungsarbeiten sind immer an Maschinen durchzuführen, die **nicht unter Spannung stehen** und, soweit nicht anders angegeben, mit dem Drehknopf der Scheibenstärkeinstellung auf "0".*

*Folgende Wartungsarbeiten können **nur von Personen durchgeführt werden, die vom Hersteller dazu ermächtigt wurden:***

- **Austausch des Messers;**
- **Austausch der Schleifscheiben des Schleifapparates;**
- **Austausch des Motortreibriemens;**
- **Austausch der Komponenten der elektrischen Anlage im Untergestell;**
- **Reparatur von strukturellen Teilen, Reparatur an den Komponenten des Untergestells.**

SCHLEIFEN DES MESSERS

Bevor mit dem Schleifen begonnen wird ist die Maschine wie in den vorhergehenden Kapiteln beschrieben zu reinigen.

ACHTUNG

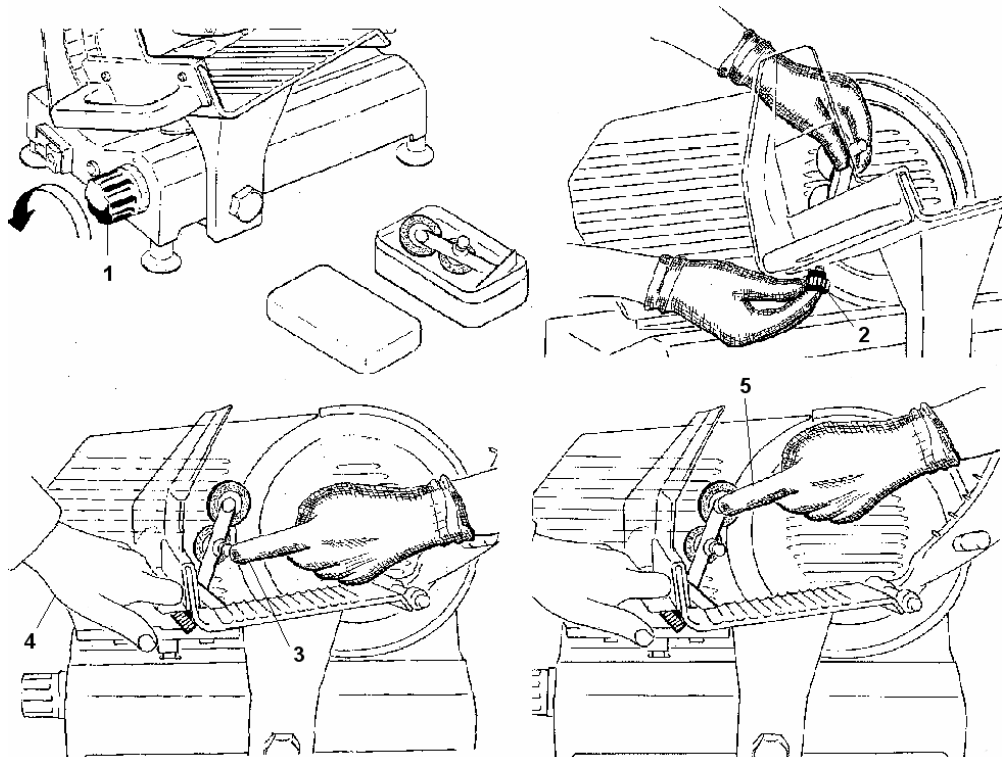
Das Messer kann höchstens bis zu einer Verringerung um 12 mm des Nennwerts des Messerdurchmessers geschliffen werden.

Sollte dieser Wert unterschritten werden ist es VORSCHRIFT DAS MESSER AUSZUTAUSCHEN; dies muss ausschließlich von Personen vorgenommen werden, die vom Hersteller dazu ermächtigt wurden.

AUSFÜHRUNG DER SCHLEIFUNG

Modelle mit aufsetzbarem Schleifapparat

1. Das Messer mit denaturiertem Alkohol entfetten;
2. Den Skalendrehknopf (1) nach links drehen und das Messer so weit als möglich öffnen;
3. Den zur Ausstattung gehörenden Schleifapparat aus seiner Schachtel nehmen, den Rädelsknopf abschrauben und den Gewindestab in das dafür vorgesehene Loch (2) auf der Schnittgutaufgabe einführen, so dass sich die beiden Schmirgelscheiben in Richtung des zu schleifenden Messers befinden und dabei für das Einrasten mit dem Finger auf die Taste der unteren Schleifscheibe (3) drücken. Die untere Schleifscheibe muss bis etwa zur Hälfte ihres Durchmessers zwischen das Messer, auf das sie aufliegt, und die Einstellplatte eingeschoben sein..
4. Den Stecker in die Steckdose stecken, den Schalter betätigen und die Schneidegutablage, sowie den Schleifapparat mit Hilfe des Griffes (4) festhalten.
5. Das Messer etwa 30-40 Sekunden lang laufen lassen und es danach mit dem Schalter ausschalten; dabei mit Hilfe eines Bleistiftes prüfen, ob sich an der Außenseite des Messers ein leichter Grat gebildet hat. Das Messer wieder anlaufen lassen und die Taste der Schleifscheibe (5) 10 Sekunden lang drücken.



AUSFÜHRUNG DER SCHLEIFUNG

Modelle mit integriertem Schleifapparat

Für das Schleifen des Messers, das regelmäßig und sobald ein Nachlassen der Schneideleistung bemerkt wird vorgenommen werden muss, sind folgende Anweisungen zu beachten:

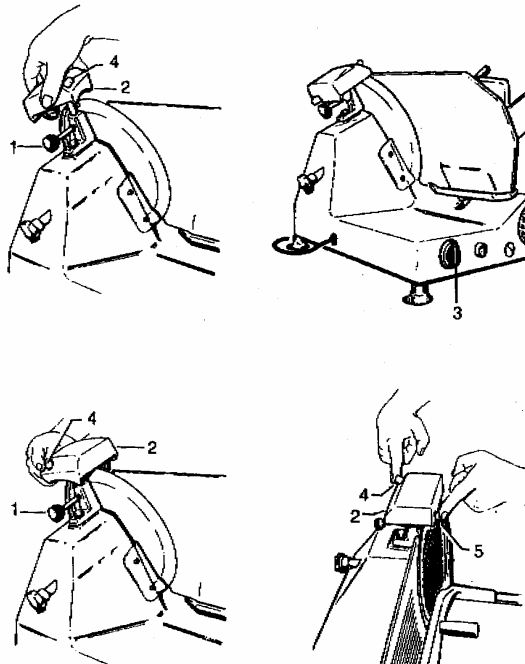
1. Nachdem das Stromkabel aus der Steckdose gezogen wurde, das Messer gründlich mit denaturiertem Alkohol entfetten;
2. Den Drehknopf (1) lösen, den Schleifapparat (2) um 180° drehen und die Schleifscheiben auf das Messer der Schneidemaschine aufsetzen. Den Drehknopf wieder festschrauben;
3. Den Schalter (3) betätigen und die Taste (4) drücken;
4. Das Messer etwa 30-40 Sekunden lang laufen lassen und es danach mit dem Schalter (3) ausschalten; dabei mit Hilfe eines Bleistiftes prüfen, ob sich an der Außenseite des Messers ein leichter Grat gebildet hat.

Führen Sie diese Kontrolle mit extremer Vorsicht durch, da es sich um ein extrem scharfes Teil handelt.

5. Ist die Gratbildung sichergestellt, erneut den Schalter (3) eine dreiviertel Sekunde lang betätigen und dabei gleichzeitig die Tasten (4-5) drücken.

Dieser Vorganges darf nicht länger als die oben angegebenen Sekunden dauern, damit eine Beschädigung in Form einer Verdrehung des Schneide des Messers verhindert wird.

6. Nach Beendigung des Schleifvorganges ist es ratsam die Schleifscheiben mit einer mit Alkohol getränkten Bürste abzubürsten.
7. Nach Abschluss der gesamten Schleifung ist der Schleifapparat wieder in seine Ausgangsposition zurück zu bringen.

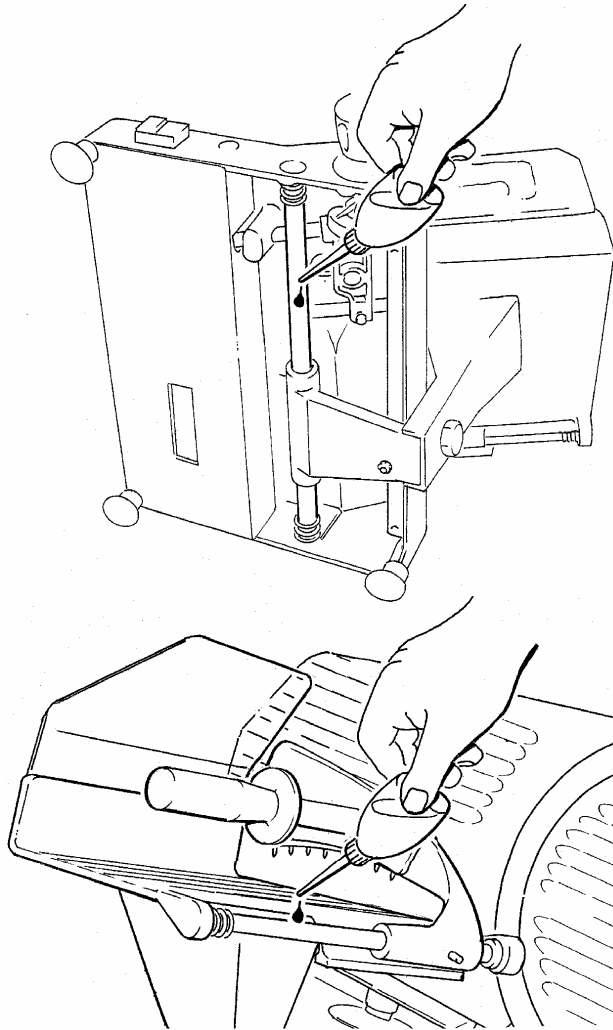


ABSCHMIEREN

Gleitführungen des Schlittens und Gleitstange des Schneidegutandrückers (wöchentlich)

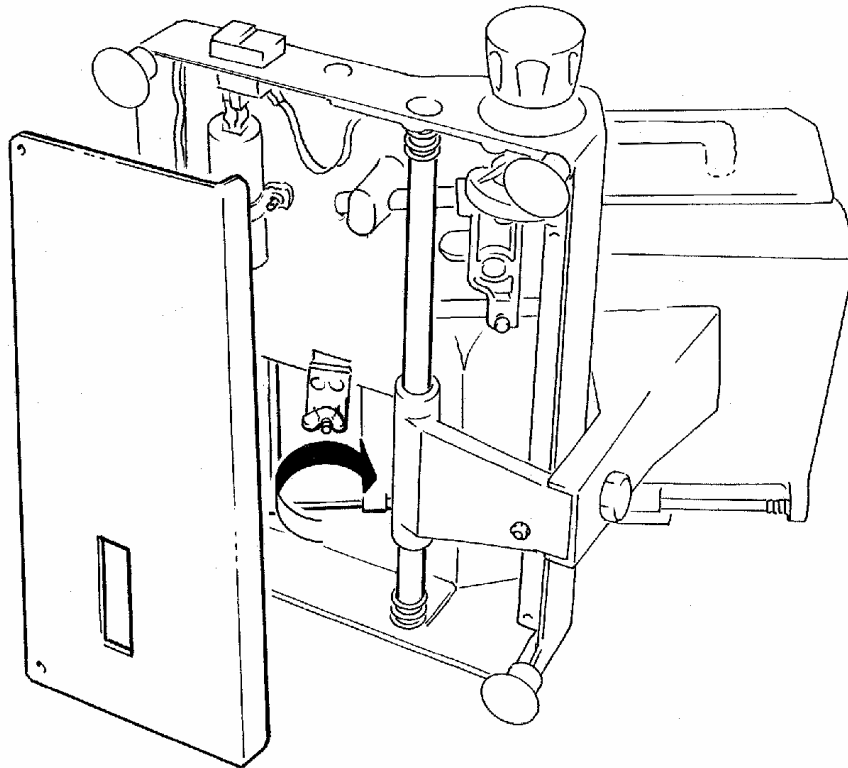
Es ist ausschließlich das zur Ausstattung gehörende Schmieröl zu verwenden; sollte es nicht vorrätig sein, ist weißes Vaselineöl einzusetzen. Es darf kein Pflanzenöl eingesetzt werden.

- **Eine kleine Menge Öl** auf den Gleitstab träufeln und die Gruppe 3-4 Mal vor- und zurückgleiten lassen;
- Etwaige Ölüberschüsse entfernen.



Einstellen der Spannung des Motortreibriemens

Sollte die Maschine nach einer gewissen Zeit ungewöhnliche Geräusche erzeugen, die auf den Einlauf des Motortreibriemens zurück zu führen sind, müssen die Schrauben des Riemenstellers seitliche des Motors am Untergestell angezogen werden.



ERMITTLUNG UND BESEITIGUNG DER STÖRUNGEN

Nachstehend werden die am häufigsten auftretenden Störungen im Gebrauch der Schneidemaschine und die entsprechenden Abhilfen aufgeführt.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Beim Drücken der grünen Taste schaltet sich die Maschine nicht ein	Fehlende Stromversorgung Die Messerabdeckung ist nicht korrekt positioniert worden Störung am Steuerstromkreis	Prüfen, dass der Stecker richtig eingesteckt wurde Prüfen Den Kundendienst benachrichtigen
Die Maschine läuft nicht an und es ist ein anhaltender Summton zu hören (nur bei Maschinen mit Drehstrommotor)	Der Motor läuft einphasig	Sofort die rote Taste drücken und von Fachtechnikern das Stromversorgungskabel und die vorgeschalteten Stromnetze prüfen lassen
Beim Drücken der grünen Taste schaltet sich die Maschine zwar ein, aber die Betriebslampe leuchtet nicht auf	Anzeige ist fehlerhaft	Die Maschine nicht mit ausgeschalteter Leuchtanzeige benutzen; Kundendienst benachrichtigen
Die Maschine schaltet sich ein, aber sie vibriert, der Motor überhitzt sich und erzeugt einen unangenehmen Geruch	Motor und Getriebe gestört	Die Maschine nicht benutzen und den Kundendienst benachrichtigen
Unter Belastung verlangsamt sich die Maschine oder sie bleibt stehen	Getriebe gestört	Den Kundendienst benachrichtigen
Übermäßiger Schnittwiderstand des Schneidegutes	Das Messer ist nicht geschliffen	Das Messer schleifen
Die Scheiben sind ausgefranst und/oder haben eine unregelmäßige Form	Das Messer ist nicht geschliffen Das Messer ist übermäßig abgenutzt	Das Messer schleifen Den Kundendienst benachrichtigen
Das Schleifen des Messers ist unbefriedigend	Schleifscheiben sind verbraucht	Die Schleifscheiben ersetzen; den Kundendienst benachrichtigen
Die Schneidegutaufgabe gleitet nicht gut	Ungenügende Abschmierung der Schlittenführungen:	Abschmieren
Beim Drücken der roten Taste schaltet sich die Maschine nicht aus	Störung am Steuerstromkreis	Die Maschine durch Herausziehen des Steckers ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen

VERSCHROTTUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

Die Maschinen bestehen aus folgenden Teilen:

- *Gehäuse aus Aluminium;*
- *Einsätze und andere Teile aus Edelstahl;*
- *Elektrokomponente und Kabel;*
- *Elektromotor;*
- *Kunststoffteile usw.*

Sollte die Demontage und Verschrottung Dritten übertragen werden, sind nur Unternehmen zu beauftragen, die eine Zulassung für die Entsorgung der vorgenannten Materialien besitzen.

Sollte dagegen die Verschrottung in Eigenarbeit vorgenommen werden, sind die verschiedenen Materialien zu trennen und zugelassene Unternehmen mit der Entsorgung zu beauftragen.

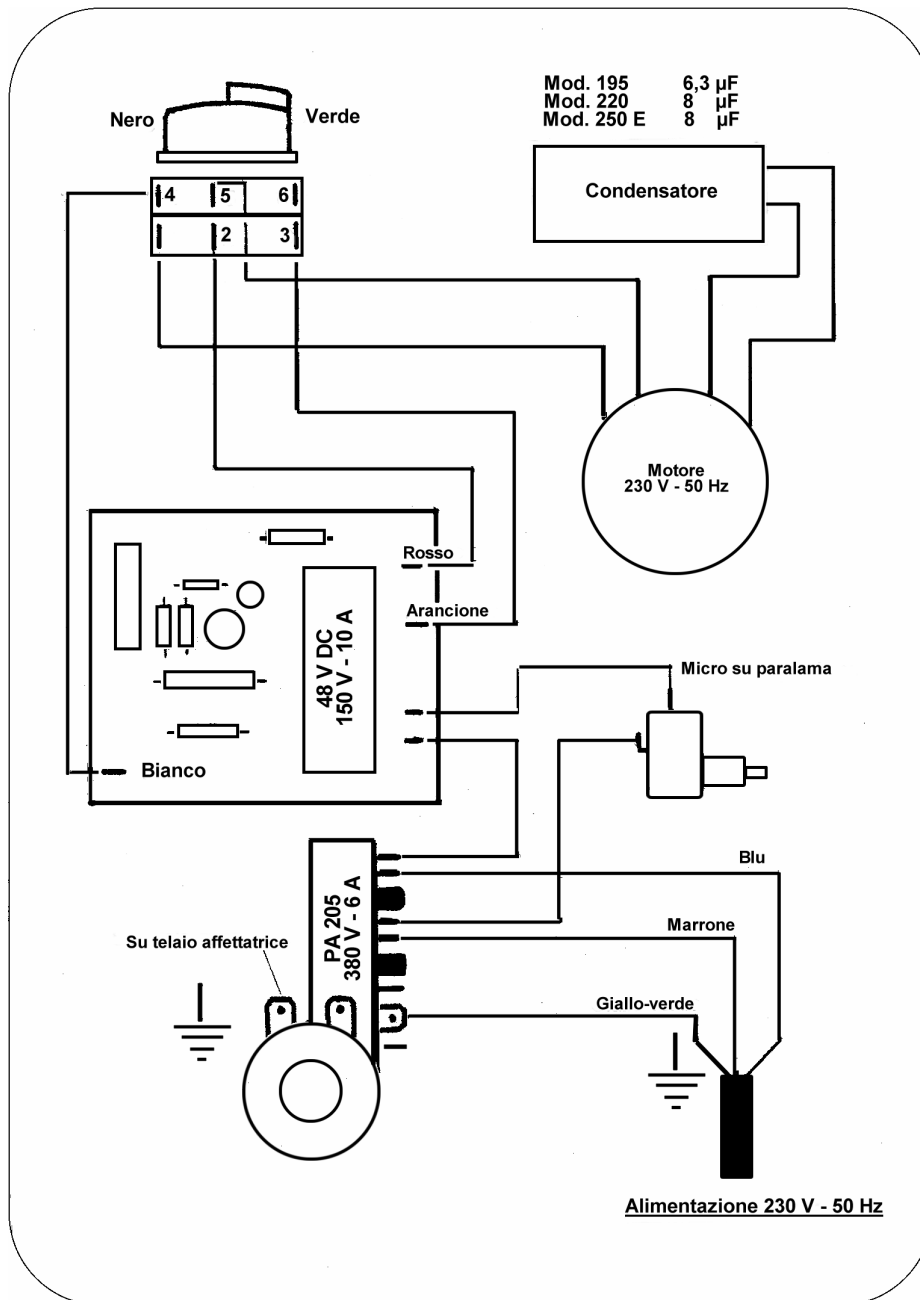
Auf jeden Fall sind die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten.

ACHTUNG

Auf jeden Fall ist es notwendig sich für den Ausbau und die nachfolgende Entsorgung des Rundmessers an den Hersteller oder an Personal zu wenden., dass von diesem autorisiert wurde.

Keinen Schrott in zugänglichen Zonen (ohne Umzäunung und Warnschilder) wegwerfen, da dieser eine große Gefahr für Menschen, besonders Minderjährige, und Tiere darstellt. Die Gesamtverantwortung liegt beim Inhaber.

SCHALTPLAN SIG. 97 (für die Modelle 195-220-250 E)



SCHALTPLAN 97 FA (für die Modelle 250 I-300 E-275 I)

SCHALTPLAN 97 FA (für die Modelle 300 I – 350 I)

SCHALTPLAN DREHSTROM 1893 (alle Modelle)

02/03/R2



FAC. S.r.l.
SCHNEIDEMASCHINEN
FÜR INDUSTRIE UND HAUSHALT
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)
Tel. +39 0331 212252 – Fax +39 0331 216443
www.slicers.it - info@slicers.it