

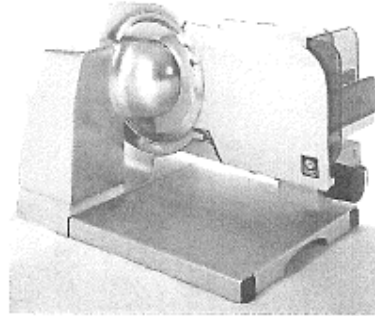
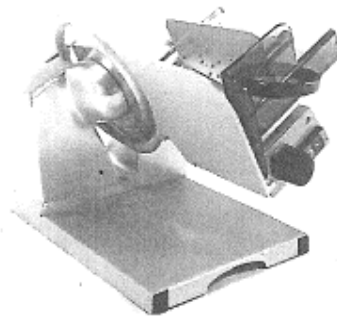
SCHNEIDETECHNIK **HOFMANN**[®]

Betriebsanleitung	<u>2-24</u>
Operating Instructions	<u>25-47</u>
Instructions d'utilisation	<u>48-70</u>
Bedieningshandboek	<u>71-93</u>

(Bitte für künftige Verwendung aufbewahren)
(Please keep for future use)
(A conserver pour utilisation ultérieure)
(S.v.p. bewaren voor toekomstig gebruik)

Aufschnitt - Maschine Slicing Machine Trancheur à jambon Snijmachine

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A 2204 | <input type="checkbox"/> A 2564 | <input type="checkbox"/> B 2215 |
| <input type="checkbox"/> A 2504 | <input type="checkbox"/> A 3064 | <input type="checkbox"/> B 2515 |
| <input type="checkbox"/> A 3004 | <input type="checkbox"/> B 2205 | <input type="checkbox"/> B 2565 |



Maschinen-Nr./Machine-No./No.de la machine/Machinennr.:

Baujahr/Constr. Year/Année de construction/Bouwjaar:

Walter Hofmann AG
Industriestr. 30
CH - 4912 Aarwangen
Tel.: +41 (0) 62/9231313
E-Mail: info@hofmann-ag.ch

Fax.: +41 (0) 62/9222122
Internet: www.hofmann-ag.ch

© Walter Hofmann AG

Inhalt

1	Sicherheit	4
2	Beschreibung, Technische Daten	7
3	Transport, Aufstellen	9
4	Bedienen	10
5	Reinigen	12
6	Wartung	15
7	Messer schärfen	15
8	Fehler beseitigen	18
9	Ersatzteile	18
10	Garantie	19
11	Konformität	20
12	Pflegeplan	21

1 Sicherheit

1.1 Einführung

Die Aufschnitt-Maschinen sind mit Schutzeinrichtungen ausgerüstet. Sie wurden einer Sicherheitsprüfung und -abnahme unterzogen.

Bei Fehlbedienung oder Missbrauch drohen dennoch Gefahren für

- die Gesundheit des Bedieners
- die Maschine und andere Sachwerte des Betreibers.

Alle Personen, die mit dem Aufstellen, Bedienen, Warten und Reparieren der Maschine zu tun haben, müssen

- für ihre Tätigkeit ausgebildet / eingewiesen sein,
- diese Betriebsanleitung genau beachten

1.2 Sicherheitshinweise

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Symbole und Signalwörter verwendet:



Warnung!

bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten.



Vorsicht!

bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können leichte Verletzungen eintreten.



Wichtig!

bezeichnet Anwendungstips und andere besonders wichtige Informationen.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Aufschnitt-Maschinen A2204 / A2564 / B2215 / A2504, sowie A3064 / B2515 / A3004 / B2205 / B2565 sind ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmittel wie z.B.

- Wurst, Rouladen, Fleisch, Schinken, Käse (B für Brot) bestimmt.

Schneiden Sie Lebensmittel nicht in gefrorenem Zustand.

Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten. (Seite 5)

Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs- Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden.

1.4 Emissionen

Typ	Geräuschpegel in dB(A)
A 2204	unter 70
A 2564	
B 2215	
A 2504	
A 3064	
B 2515	
A 3004	
B 2205	
B 2565	

1.5 Gefahrenquellen

Das drehende Messer kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Resthalterplatte und Messer bzw. Anschlagplatte, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist. Wenn der Resthalter angehoben ist, besteht die Gefahr, dass er plötzlich herunterfällt, wenn Sie den Schlitten bewegen. Verwenden Sie den Resthalter daher stets, um das Schneidgut von oben oder von der Seite auf den Schlitten zu drücken. Die Aufschnitt-Maschine arbeitet mit Netzspannung. Die Maschine darf daher nicht geöffnet werden.

1.6 Arbeitsplatz

Bedienen Sie die Maschinen nur, wenn Sie aufrecht und sicher stehen. Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den Ein-/Austaster und den Einstellknopf.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich. Die Maschine muß standsicher auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das unter 2.2 angegebene Gewicht und die leichte Vibration aushält.

1.7 Zugelassene Bediener

Mit der Aufschnitt-Maschine dürfen nur Personen arbeiten,
- die die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben
- die vom Betreiber in die Bedienung eingewiesen wurden,
- die über die von der Maschine ausgehenden Gefahren und die Hygienevorschriften unterrichtet wurden. (Seite 6)

Die Maschine darf nur von ausgebildetem Fachpersonal gewartet und repariert werden. (Mechaniker, Elektriker)

Treffen Sie im Betrieb Maßnahmen, die verhindern, dass Unbefugte die Maschine benutzen, reinigen oder warten

1.8 Arbeitskleidung

Tragen Sie bei der Bedienung enganliegende Kleidung. Beachten Sie auch die Hygienevorschriften.

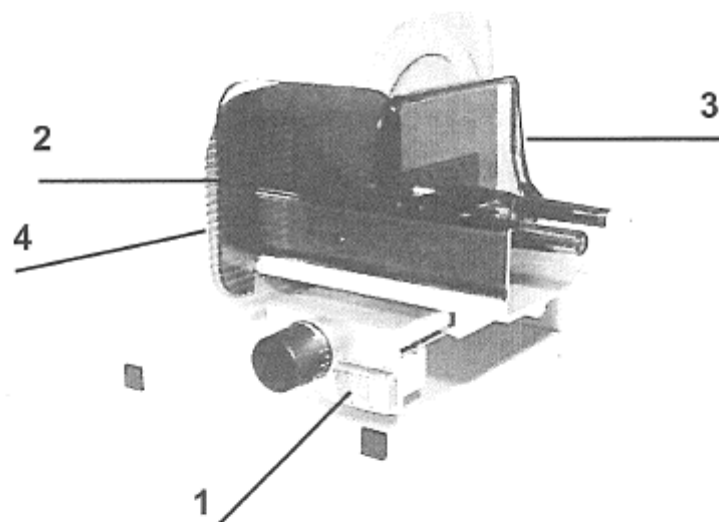
Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz.

1.9 Schutzeinrichtung

Pos	Einrichtung	Funktion
1	Aus-Taster	sofortiges Ausschalten
2	Daumenschutz	Verhindert versehentlichen Zugriff mit dem Daumen zur Stirnseite des Messers

Pos	Einrichtung	Funktion
3	Zwangsgeführter Restehalter	Verhindert Zugriff zur Stirnseite und zur Stirnfläche des Messers
4	Verriegelung der Anschlagplatte	Der Schlitten kann nur abgeklappt werden, wenn die Anschlagplatte über die 0-Stellung hinweg zum Endanschlag gestellt wird und die Messerschneide überdeckt ist.

Ist der Anschlag zwangsverriegelt (abgenommener Schlitten), darf der Einstellknopf für die Schnittstärke nicht betätigt werden. Gefahr der Zerstörung der Anschlagverstellung !



Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen
 - täglich vor Arbeitsbeginn
 - nach jeder Wartung oder Reparatur

Prüfen Sie auf vorgeschriebenen Zustand und Funktion.

Lassen Sie Mängel von Fachpersonal beseitigen. (Seite 7)
 Das Entfernen, Verändern oder Unwirksammachen der Schutzeinrichtungen ist verboten.

1.10 Verhalten im Notfall

Im Notfall sofort den roten Aus-Taster drücken.

1.11 Vor der ersten Inbetriebnahme

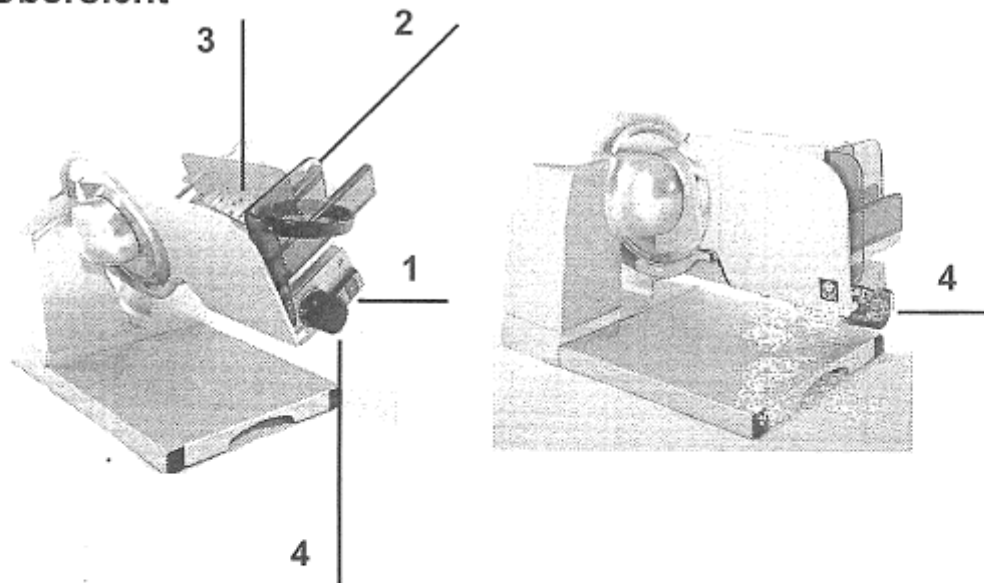
Prüfen Sie

- die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
- die Ausrüstung und Funktion der Maschine nach Abschnitt 2.1 und 2.2

Mängel und Abweichungen müssen vor der Inbetriebnahme beseitigt werden.

2 Beschreibung, Technische Daten

2.1 Übersicht



- 1 Ein- / Austaster
- 2 Anschlagplatte / Daumenschutz
- 3 Schlitten mit Resthalter
- 4 Einstellknopf für Schnittstärke

2.2 Technische Daten

	A2204	A2504	A3004	A2564	A3064	B2205	B2215	B2515	B2565
Abmessungen	505x370x350	510x430x360	580x430x400	515x410x370	575x410x395	575x420x395	575x410x395	530x430x365	545x400x370
Gewicht	16 KG	18 KG	22 KG	21 KG	22 KG	22 KG	20 KG	20 KG	21 KG
Messerdurchmesser	220 mm	250 mm	300 mm	250 mm	300 mm	220 mm	220 mm	250 mm	250 mm
Schnitthöhe	155 mm	165 mm	190 mm	165 mm	190 mm	155 mm	155 mm	170 mm	130 mm
Schnittlänge	205 mm	205 mm	220 mm	220 mm	230 mm	320 mm	200 mm	200 mm	270 mm
Schnittstärke	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...20 mm	0...20 mm	0...20 mm	0...20 mm

Elektrische Daten

Netzspannung / Frequenz	Wechselstrom 230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme	A 2204/B 2215/ B 2205 ca. 280 W A 2504/A 2565/A 3004/ A 3064/ B2515/ B2565 ca. 300 W
Betriebszeit	Dauerbetrieb
Absicherung	10 A träge

Zubehör

Betriebsanleitung

Zweischeiben-Spezialmesserschärfer (nicht bei B Modellen)

Spezialöl

3 Transportieren, Aufstellen

3.1 Transportieren

Die Aufschnitt-Maschinen wiegen je nach Typ (siehe 2.2) ca. 18-22 Kg. Verwenden Sie für längere Transporte im Betrieb einen geeigneten Transportwagen. Stellen Sie die Schnittstärke vor dem Transport unter -0-, indem Sie den Einstellknopf bis zum Endanschlag drehen. Schieben Sie den Schlitten ganz nach vorn und fixieren Sie ihn ausreichend mit Klebeband.

3.2 Anforderungen an den Aufstellort

Die Unterlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

- ## ausreichend stabil, standsicher, eben , waagrecht.
- ## ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden.
- ## Platzbedarf nach folgender Aufstellung
- ## Für optimale Nutzung sind die aufgelisteten Maße vorzusehen.
- ## Stellen Sie die Maschine abseits von innerbetrieblichen Verkehrswegen auf.
- ## Stellen Sie die Maschine abseits von Türen auf. Nicht im Schwenkbereich einer sich öffnenden Tür, nicht im Zugangsbereich einer Tür.

3.3 Anschliessen

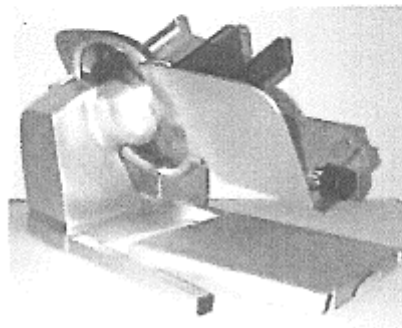
- * Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- * Prüfen Sie, ob die Netzabsicherung den Angaben im Abschnitt 2.2 entspricht. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- * Netzstecker in die vorgesehene Steckdose einstecken.

3.4 Prüfen der Maschine

- * Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
- * Prüfen Sie, ob die Maschine sich bewegt, wenn sie eingeschaltet ist. Beginnt sie selbst oder die Unterlage, auf der sie steht, zu wandern? Wenn ja, sorgen Sie für eine festere Unterlage. (vergleiche 3.2)

3.5 Drehrichtung prüfen

- * Prüfen Sie die Drehrichtung des Messers.
- * Das Messer muß sich auf Sie zu (zum Anschlag) bewegen.
- * Wenn sich das Messer nicht richtig dreht, den Fasenwender im Stecker um 180 Grad drehen, oder durch einen Elektriker eine Fase wechseln lassen.
- * Prüfen Sie die Drehrichtung erneut.



4 Bedienen

4.1 Vor der Inbetriebnahme

- * Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen (Abschnitt 1.9)
- * Reinigen Sie die Maschine gründlich (Kapitel 6)

4.2 Schneiden



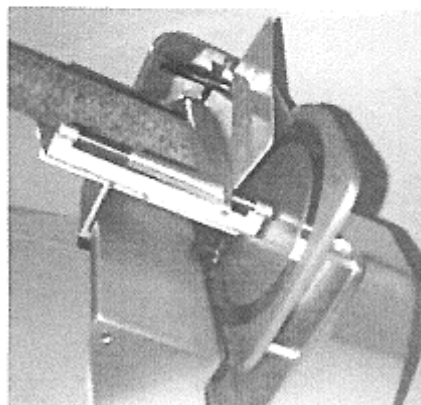
Warnung !

Drehendes Messer ! Kann Finger abschneiden.

Nicht in das laufende Messer greifen!

Schneidgut stets mit dem Restehalter halten. Restehalter ausschließlich am Griff festhalten.

- * Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- * Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
- * Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten und schieben Sie es gegen die Anschlagplatte
- * Drücken Sie den Restehalter
 - bei großen Stücken oben auf das Schneidgut
 - bei kleineren Stücken seitlich gegen das Schneidgut
- * Drücken Sie den grünen Ein-Taster. Die Maschine läuft.
- * Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.

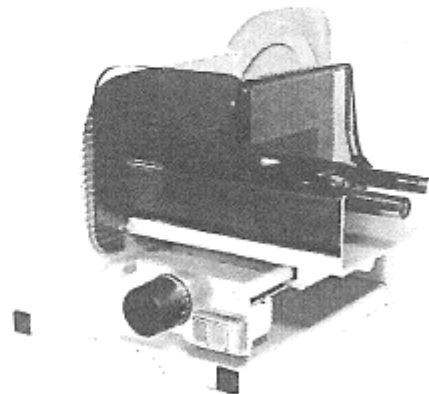
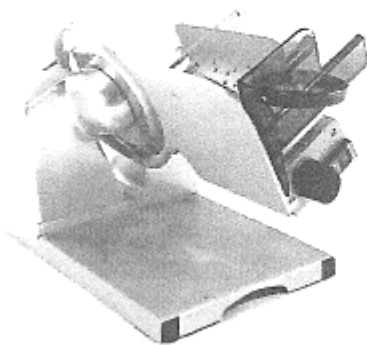


4.3 Reste schneiden

- * Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
- * Abgebundenes Ende abschneiden
- * Schneidgut an der Schlittenrückwand so anlegen, dass die ursprüngliche Schnittfläche zur Resthalterplatte liegt.
- * Resthalter anheben, hinter den Rest setzen
- * Drücken Sie den Rest mit dem Resthalter gegen die Anschlagplatte
- * Legen Sie den Daumen hinter den Daumenschutz und halten Sie den Griff nur mit den Fingern.
- * Drücken Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.

4.4 Maschine ausschalten

- * Drücken Sie den roten Aus-Taster.
- * Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über -0- hinaus. So ist die Schneide des Messers abgedeckt.



5 Reinigen

Die Maschine muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.



Warnung !

Drehendes Messer ! Kann Finger abschneiden.

Maschine vor dem Reinigen ausschalten. Netzstecker ziehen. Bei Reinigungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz tragen.



Wichtig !

Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese zerkratzen die metallischen Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene. Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Reinigungs- und Hygienemittel. Neutralisieren Sie nach der Reinigung aggressive Reinigungs- und Hygienemittel. Niemals die Maschine mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger reinigen !

Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jede Haftung unsererseits.

5.1 Vorbereiten

- * Drücken Sie den roten Aus-Taster
- * Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- * Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über -0- hinaus. So ist die Stirnseite des Messers abgedeckt.

5.2 Schlitten abklappen

Ziehen Sie den Schlitten ganz nach vorn, über den Druckpunkt der Feder hinaus und klappen Sie ihn dann zur Seite weg.



Wichtig !

Der Schlitten kann nur abgeklappt werden, wenn der Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht ist.

5.3 Spitzenplatte entfernen



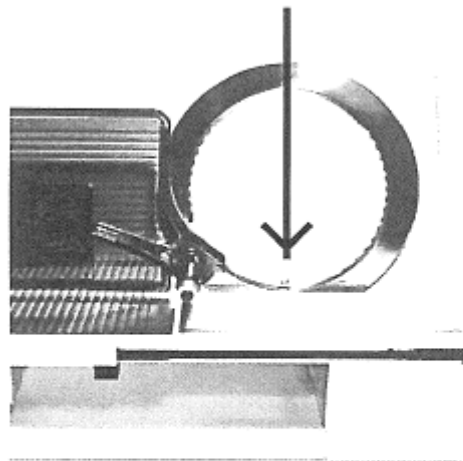
Vorsicht !

Verletzungsgefahr. Die Spitzen der Platte sind scharfkantig. Schutzhandschuhe anziehen.

- * Drehen Sie die schwarze Rändelschraube los.
- * Nehmen Sie die Waffelmusterplatte von der Resthalterplatte ab.

5.4 Messerabdeckplatte abnehmen

- * Ziehen Sie Schutzhandschuhe mit Pulsschutz an.
- * Klappen Sie den Resthalter hoch.
- * Setzen Sie einen passenden Stift oder Schraubenzieher in die Aussparung der Messerabdeckplatte.
- * Drehen Sie die Messerabdeckplatte im Uhrzeigersinn heraus.



5.5 Resthalterplatte abnehmen



Wichtig !

Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie die Resthalterplatte nur bei abgenommenen Schlitten entfernen.

- * Klappen Sie den Restehalter hoch.
- * Drücken Sie den Spreizhalter der Restehalterplatte zusammen.
- * Ziehen Sie die Restehalterplatte ab.

5.6 Bodenplatte

Die Aufschnittmaschinen sind mit einer abnehmbaren Bodenplatte ausgerüstet. Diese kann zur Reinigung zum Bediener hin von der Maschine abgenommen werden.

5.7 Maschine reinigen

Abnehmbare und nicht abnehmbare Teile nach Reinigungsplan reinigen.



Vorsicht !
Verletzungsgefahr ! Schutzhandschuhe benutzen !



Wichtig !
Teile nicht aufeinanderlegen. Gefahr der Beschädigung.

Reinigen Sie das Messer mit einem Leinenlappen vorsichtig aussen und innen.

Den Zwischenraum zwischen Messer und Messerschutzring reinigen Sie am besten folgendermassen:

Nehmen Sie ein Stück (ca.20x20 mm) eines Bierdeckels, je nach Abschleif des Messers einlagig oder mehrlagig. Befeuchten Sie dieses Stück. Führen Sie dieses Stück in den Zwischenraum des Messers zum Anschlag ein. Schalten Sie die Maschine ein, und lassen Sie das Bierdeckelstück ein paar Mal durchlaufen. Reinigen Sie alle Flächen der Maschine.



Vorsicht !
Halten Sie den abgeklappten Schlitten beim Reinigen des Schlittenprofils fest. Der Schlitten könnte zurückklappen.

Reinigen Sie die Messerabdeckplatte, die Bodenplatte und die Waffelmusterplatte. Die Spitzen der Waffelmusterplatte können Sie am Besten mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

5.8 Zusammenbau

- * Setzen Sie die Messerabdeckplatte auf und drehen Sie sie entgegen den Uhrzeigersinn fest.
- * Setzen Sie die Resthalterplatte in den Resthalter ein.
- * Befestigen Sie die Waffelmusterplatte an der Resthalterplatte.
- * Klappen Sie den Schlitten zurück.
- * Setzen Sie die Bodenplatte ein.

6 Wartung

6.1 Schmieren / Ölen



Warnung !

**Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden.
Maschine vor dem Warten ausschalten.**

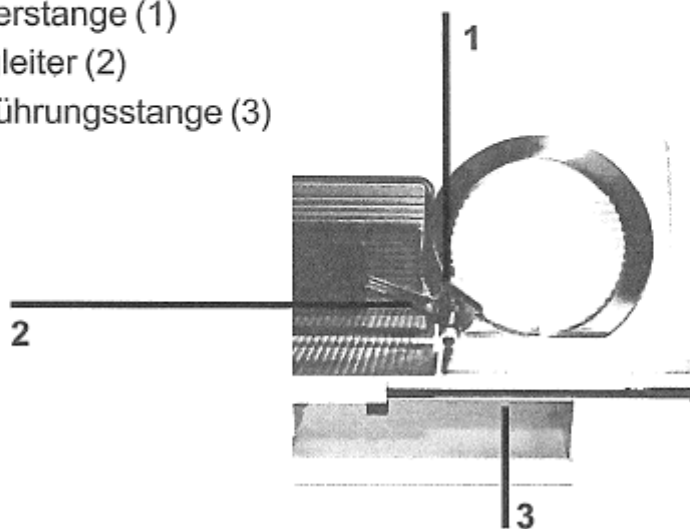


Wichtig !

Verwenden Sie zum Schmieren ausschließlich die von uns freigegebenen Öle.

Geben Sie monatlich ein wenig Öl an:

- * die Resthalterstange (1)
- * die Schlittengleiter (2)
- * Die Schlittenführungsstange (3)

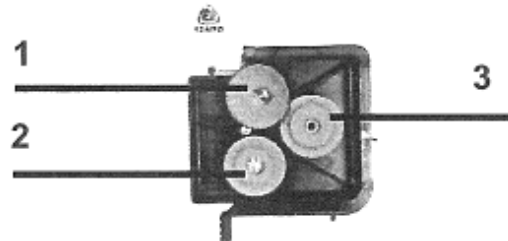


7 Messer schärfen

7.1 Beschreibung des Messerschärfers

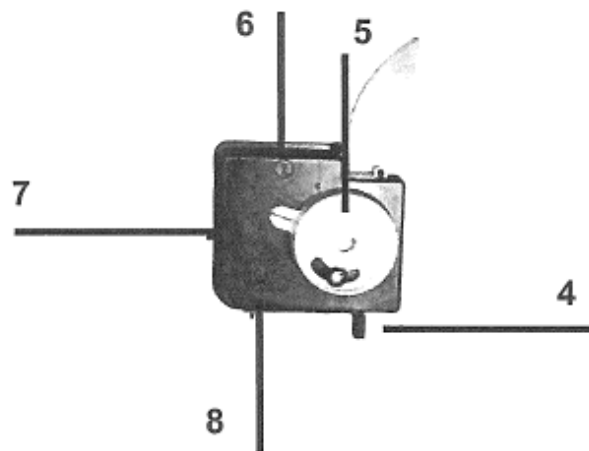
Innenansicht

- 1 Schärffstein
- 2 Abziehstein
- 3 Ersatzstein



Außenansicht

- 4 Anschlag
- 5 Einstellknopf
- 6 Abziehposition
- 7 Schärffposition
- 8 Nullstellung



Warnung !

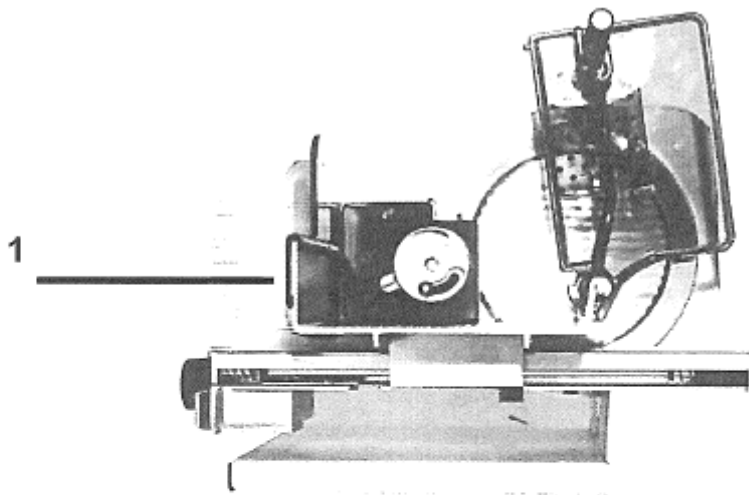


Drehendes Messer ! Kann Finger abschneiden. Messer ausschließlich mit dem mitgelieferten Schleifapparat schärfen. Das Messer darf nur von ausgebildetem Fachpersonal geschärft werden.

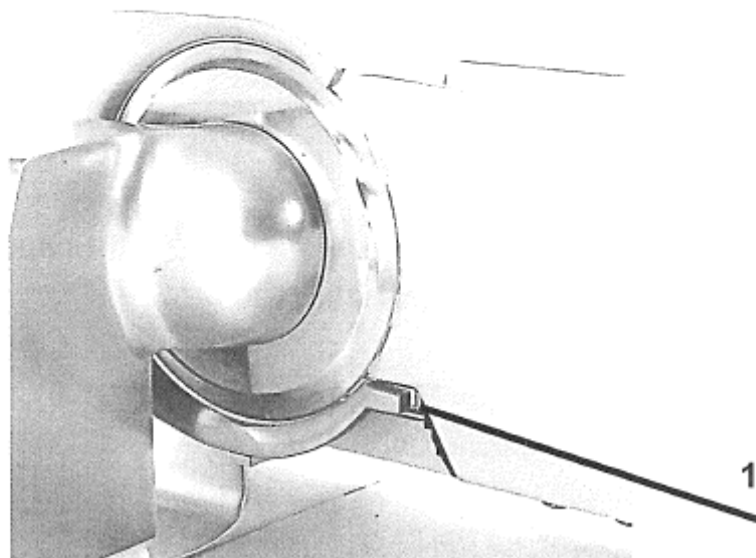
7.2 Messer schärfen

Vor Beginn des Schleifvorganges das Messer der Aufschnitt-Schneidemaschine sorgfältig von Fett und Schneidresten säubern.

- * Reinigen Sie die Maschine und das Messer gründlich. (Kap. 5)
- * Stellen Sie den Anschlag auf größte Schnittstärke
- * Ziehen Sie den Schlitten ganz nach vorne zu sich hin
- * Stellen sie den Schärfapparat auf die Null



- * Setzen Sie den Schärfapparat so auf den Schlitten, dass die Anschlagleiste des Schärfapparates in den Spalt zwischen Anschlag und Schlitten, und der Schärfapparat an die Schlittenrückwand (1) zu liegen kommt.
- * Schieben Sie nun den Schlitten mit dem Schärfe in Richtung des Messers, bis die Anschlagleiste des Schärfers an den Messerschutzring (1) anschlägt.
- * Den Anschlag mit dem Einstellknopf für die Schnittstärke langsam zudrehen, bis der Schärfapparat zwischen Anschlag und Schlitten festgeklemmt ist.



- * Das Einstellrad des Schärfapparates auf 1 (schleifen) stellen und die Maschine einschalten. Der Schleifvorgang beginnt. Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.
- * Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, das Einstellrad auf Position 2 (abziehen) drehen und einige Umdrehungen laufen lassen, bis kein Grat mehr vorhanden ist.
- * Nach dem Schärfen, Maschine mit dem roten Aus-Taster ausschalten.
- * Das Einstellrad des Messerschärfers auf Position -0- stellen, Anschlag öffnen und Schlitten zurückziehen. Schärfapparat abnehmen.
- * Reinigen Sie die Maschine und das Messer (Kap. 5)

7.3 Messer wechseln



Warnung !

Scharfes Messer! Kann auch im Stillstand schwere Schnittverletzungen verursachen. Das Messer darf nur von eingewiesenen Fachpersonal gewechselt werden.



Wichtig !

Das Messer muß gewechselt werden:

- Wenn der Abstand zwischen Messerschneide und Schutzring 6 mm übersteigt.

8 Fehler beseitigen

Fehler	Ursache	Lösung
Schlitten geht schwer	Schlittenführungsgleiter/ Schlittenführungsstange sind trocken	Schlittenführungsgleiter/ Schlittenführungsstange ölen (Kapitel 6)
Resthalter geht schwer	Resthalterstange ist trocken	Resthalterstange ölen (Kapitel 6)
Schlitten lässt sich nicht abklappen	Schlittensicherung ist blockiert	Anschlag ganz schließen
schlechter Schnitt	Messer ist stumpf	Messer schärfen (7)
schlechtes Schärfergebnis	Schleifscheiben sind ver- fettet	Schleifscheiben aus- tauschen
Messer kann nicht ge- schärft werden	Messer über die zulässigen 5 mm abgeschliffen	Messer austauschen

9 Ersatzteile bestellen



Wichtig !

Verwenden Sie nur Originalersatzteile von Graef.

Bei Ersatzteilbestellung geben Sie bitte folgendes an:

- Maschinenummer
- Baujahr
- Typ
- Betriebsspannung
- Teilebeschreibung

Elektro-Aufschnittschneidemaschine

Herstellergarantie

Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis aus deutscher Herstellung erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf.

Maschinen-Nr.:

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum

Garantie:

12 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder

Datum:

Werkstofffehler zurückzuführen sind. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung, üblichen Verschleiß

Händler:

entstanden sind und Mängel welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mangelfreies Produkt austauschen.

**Walter Hofmann AG, Industriestr. 30, CH-4912 Aarwangen
Tel. +41 (0) 62/9231313 Fax. +41 (0) 62/9222122 E-Mail: info@hofmann-ag.ch**