

Manuelle Aufschneidemaschinen mit Schwungrad 250/14 - 300EVO



**Anweisungen für die Installation,
den Gebrauch und die Instandhaltung**

Ausgabe Dezember 2014



NOAW SRL
Via Colombera 27
21048 Solbiate Arno - VARESE -
Tel. 0331.219.723 - fax 0331.216197
<http://www.noaw.it> - e-mail:
noaw@noaw.it

INHALTSANGABE

Seite

1. EINLEITUNG	2
1.1 ZIEL DES HANDBUCHES	2
1.2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES	2
2. ALLGEMEINES	2
2.2 GARANTIE UND HAFTUNG DES HERSTELLERS	3
2.3 VERPFLICHTUNGEN DES BENUTZERS	3
2.4 KENNSCHILDER	3
3. TECHNISCHE KENNZEICHEN	4
3.1 AUSSENMASSE	4
4. BESCHREIBUNG	5
4.1 OEFFNUNG DER VERPACKUNG	5
4.2 WICHTIGSTE MASCHINENTEILE	7
4.3 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	8
5. INSTALLATION	9
5.1 INSTALLATION DER MASCHINE	9
5.2 KOMMANDOBESCHREIBUNG	9
6. GEBRAUCH DER SCHNEIDEMASCHINE	10
6.1 AUFLADEN DES SCHNEIDGUTES	10
6.2 SCHNEIDEN DER WARE	10
6.3 REINIGUNG DER SCHNEIDEMASCHINE	11
7. INSTANDHALTUNG UND REPARATUR	12
7.1 ALLGEMEINES	12
7.2 SCHARFSCHLEIFEN DES MESSERS	12
7.3 Schmierung der Führungs-Stange	13
7.4 EINSTELLUNG DES KEGELTRIEBS	13
8. VERSCHROTTEN DER SCHNEIDEMASCHINE	13

Diese Veröffentlichung besteht aus 13 fortlaufend nummerierten Seiten.

Der Inhalt ist in Paragraphen eingeteilt, die ebenfalls fortlaufend nummeriert sind; im Zweifelsfall und für jede Erklärung Kontakt mit dem Hersteller oder dem autorisierten technischen Kundendienst aufnehmen, und dabei die Paragraphennummer des betreffenden Arguments angeben.

1. EINLEITUNG

1.1 ZIEL DES HANDBUCHES

Diese Veröffentlichung enthält alle Informationen, die für die Installation, den Gebrauch und die Instandhaltung der für Lebensmittel bestimmten manuellen Aufschneidemaschine mit Schwungrad und Rundmesser, Mod. 250/14 und 300EVO, notwendig sind.

Ziel des vorliegenden Handbuches ist es, dem Benutzer, insbesondere dem direkten Bediener, zu gestatten, alle Vorkehrungen zu treffen, und alle für einen sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine notwendigen Personal- und Material-Mittel vorzubereiten.

1.2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES

Dieses Handbuch muß der mit dem Gebrauch und der Instandhaltung der Maschine beauftragten Person ausgehändigt werden, die für seine Aufbewahrung an einem geschützten und trockenen Ort sorgt, wo es immer zum Nachschlagen bereit ist.

Es wird empfohlen, eventuell eine Kopie im Archiv aufzubewahren.

Bei einem Informationsaustausch mit dem Hersteller oder dem autorisierten Kundendienstpersonal stets die Daten auf dem Kennschild und die Serien-Nummer der Maschine angeben.

Das Handbuch muß für die gesamte Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden und im Notfall (z.B. bei Beschädigung, die auch nur einen Teil unleserlich macht usw.) ist der Benutzer verpflichtet, eine neue Kopie zu erwerben, die ausschließlich vom Hersteller angefordert werden kann.

Wird die Maschine weitergereicht, ist der Benutzer angehalten, dem Hersteller die Adresse des neuen Besitzers zu melden.

1.3 VORGESEHENER GEBRAUCH DER MASCHINE

Der für die Maschinen vorgesehene Gebrauch und die Zusammenstellung sind die einzigen vom Hersteller gebilligten; nie versuchen, die Maschinen anders als in den gegebenen Gebrauchsanweisungen angegeben, zu benutzen.

Die Maschinen sind nur zum Schneiden von Lebensmitteln geeignet, wie sie nach Typ und Bemessungen in den folgenden Paragraphen beschrieben sind.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, die aus Mißbrauch oder aus unsachgemäßer Benutzung durch ungeschultes Personal entsteht, die den Inhalt dieses Handbuchs nicht gelesen oder nicht ganz verstanden haben; oder auch durch

Veränderungen und/oder eigenhändig durchgeführte Reparaturen, das Verwenden von anderen als den Originalteilen oder Teilen, die nicht speziell für die Maschinenmodelle geeignet sind.

Bei Zweifeln zum Inhalt des Handbuches oder für weitere Erklärungen sofort mit dem Hersteller oder einem autorisierten technischen Kundendienst Kontakt aufnehmen und dabei die Nummer des Paragraphen zu dem betreffenden Argument angeben.

2. ALLGEMEINES

2.1 LEISTUNGSGRENZE DER MASCHINE, SICHERHEITSNORMEN

Die Maschine ist dazu entwickelt und gebaut, um Lebensmittelprodukte vom Typ und den Bemessungen, wie in den Paragraphen 3.1, 3.2 und 3.3 angegeben, zu schneiden.

Raumbedingungen für den Betrieb der Maschine

Der vorgesehene Einsatzraum muss folgende Eigenschaften aufweisen:

-Temperatur.....da -5 °C a +40 °C
-Max. relative Feuchtigkeit..... max. 95%

Die Maschine darf nicht an offenen Orten betrieben, und/ oder atmosphärischen Einwirkungen ausgesetzt werden, sie kann nicht in Räumen mit Dampf, Rauch oder korrosivem und/oder abrasivem Staub, mit Brand-oder Explosionsgefahr benutzt werden, und überall dort, wo der Einsatz von explosionsgeschützten Komponenten vorgeschrieben ist.

Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Die Schneidemaschine darf nur von Personal bedient werden, das mit dem Inhalt dieser Veröffentlichung vollkommen vertraut ist.

Als Bediener sind nur Personen zugelassen, die volljährig und in perfektem psychischem und körperlichem Zustand sind, und ihre Fähigkeit und Ausbildung (die für den normalen Gebrauch und die Instandhaltung einfacher mechanischer und elektrischer Teile notwendigen Kenntnisse) nachweisen können.

Für einen sicheren Gebrauch die folgenden Angaben beachten:

- Die Maschine nach den im Paragraphen 'Installation' aufgeführten Anweisungen installieren;
- Die Maschine an einem für Unbefugte und insbesondere Minderjährige unzugänglichen Ort installieren;

- Die Maschine mit großer Konzentration benutzen, sich während des Gebrauchs nicht ablenken lassen;
- Keine lose Kleidung oder offene Ärmel tragen; wenn nötig, die Haare mit einer geeigneten Kopfbedeckung zusammenhalten;
- Niemandem gestatten, sich während des Schneidens der Ware zu nähern;
- Nicht die auf dem Maschinenkörper angebrachten Schilder entfernen, bedecken oder verändern, und im Falle einer Beschädigung prompt ersetzen;
- Nicht die Schutzteile entfernen und nicht die mechanischen Schutzvorrichtungen verändern oder ausschließen;
- Ausschließlich die genehmigten Produkte aufschneiden;
- keine Schneidproben mit verbotenen Produkte – Arten vornehmen;
- Die Auffangzone für das geschnittene Produkt, die Arbeitszone um die Maschine und den Stehplatz des Bedieners stets sauber und trocken halten;
- Die Maschine nicht als Unterlage benutzen und nichts darauf ablegen, was nicht zur normalen Schneidoperation gehört;
- Die Maschine im Störfall, bei Bruchverdacht, unkorrekten Bewegungen, ungewöhnlichen Geräuschen usw. sofort anhalten;
- Stets schnitt- und reißfeste Handschuhe für die Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten tragen;
- Das Schneidgut nur dann auf den beweglichen Teller legen oder davon herunternehmen, wenn der Schlitten vollkommen nach hinten gezogen (vom Messer entfernt) und der Schlitten ganz auf der Bedienerseite ist;
- Ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Zubehörteile benutzen;
- Für jeden Wartungseingriff (Ersatz der Kette, des Messers usw.) muß der Hersteller oder eine autorisierte Fachkraft vom Kundendienst hinzugezogen werden.

2.2 GARANTIE UND HAFTUNG DES HERSTELLERS

Die Garantie für ein einwandfreies Funktionieren und ein gutes Erfüllen der Aufgaben, für die die Maschinen bestimmt sind, hängt von der korrekten Anwendung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen ab.

Der Hersteller lehnt in folgenden Fällen jede direkte oder indirekte Verantwortung ab:

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

Das Überlassen der Maschine bringt automatisch das Verfallen der Haftung für die Maschine durch den Hersteller mit sich, wenn sie nicht vom entsprechenden Handbuch begleitet wird.

Sollte die Maschine an einen zweiten Benutzer in einem anderen EG-Land mit einer anderen Landessprache verkauft werden, so ist es Aufgabe des Erstbenutzers, für eine wortgetreu und korrekt übersetzte Kopie dieses Handbuchs in die Sprache des neuen Benutzers zu sorgen.

Beim Überlassen der Maschine ist der Erstbenutzer gebeten, dem Hersteller die Adresse des neuen Benutzers zu melden, damit er diesen für eventuelle wichtige Mitteilungen erreichen kann.

Der Originaltext dieser Veröffentlichung, in italienischer Sprache, stellt den einzigen Bezugspunkt für eventuelle Kontroversien über die Interpretation im Zusammenhang mit den Übersetzungen in die EG-Sprachen dar.

2.3 VERPFLICHTUNGEN DES BENUTZERS

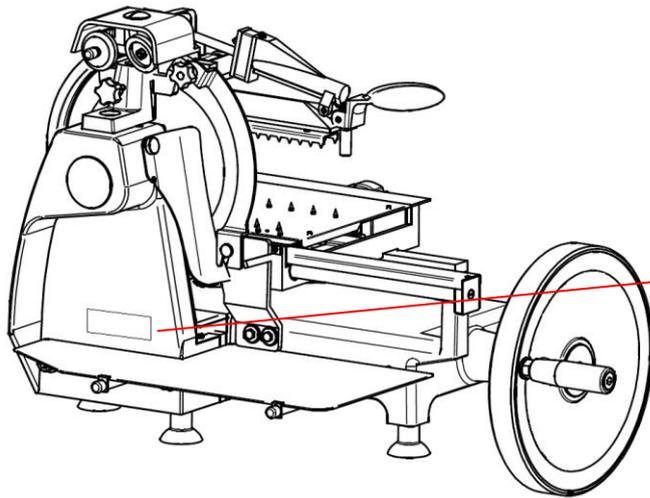
Um die vom Hersteller gewährte Garantie genießen zu können, muß der Benutzer strikt die im vorliegenden Handbuch angegebenen Anweisungen befolgen, und zwar insbesondere:

- stets die Gebrauchsgrenzen der Maschine beachten;
- eine konstante und sorgfältige Instandhaltung vornehmen;
- fähiges, geeignetes und mit dem Inhalt des Handbuchs vertrautes Personal mit dem Gebrauch der Maschine beauftragen.

2.4 KENNSCHILDER

Auf der Maschine ist folgendes Schild angebracht:

- Kennschild des Herstellers, der Maschine, der technischen Daten, das sich, wie aus der Abbildung ersichtlich, auf dem Gehäuse befindet.



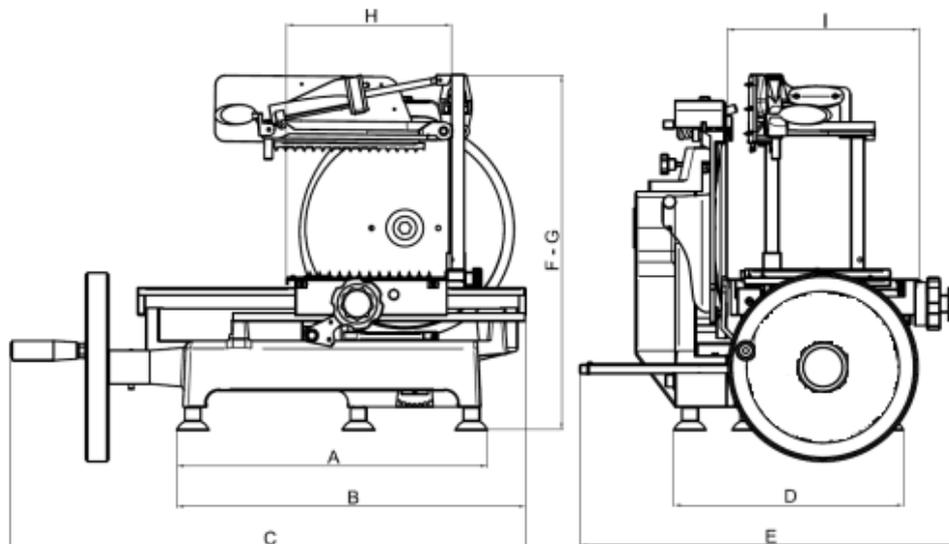
	SLICER	250/14		
	No.	123	2016	
0 V ~ 0		0 Hz		
0,00 W				

NOAW s.r.l.
 SOLBIATE ARNO (VA) - ITALY
 Tel 0331/219723 - Fax 0331/216197

250/14

3. TECHNISCHE KENNZEICHEN

3.1 AUSSENMASSE



Rif.	Details	mm
A	Fußabstand	450
B	Schneideentfernung	540
C	Max. Distanz zwischen A.-und Endlauf	800
D	Fußabstand	335
E	Totale Breite	585
F	Höhe	535
G	Totale Höhe	650
H	Plattenlänge	240
I	Plattenbreite	275

Mod.	Messer	Schlitten lauf	Schnittstärkerregler	Schneidefähigkeit	Nettogewicht
250/14	ø mm 250	mm 255	mm 0-3	mm 175x240	kg 40
300EVO	ø mm 300	mm 255	mm 0-3	mm 210x240	kg 44,5

3.2 PRODUKTE, DIE GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN

Folgende Produkte können geschnitten werden:

- alle Wurstarten (gekochte, rohe, geräucherte);
- Fleisch ohne Knochen (gekocht oder roh bei einer Temperatur von nicht weniger als +3 °C);
- Brot und Käse (selbstverständlich nur die zum Aufschneiden geeigneten wie Emmenthaler, Hartkäse usw.).

3.3 PRODUKTE, DIE NICHT GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN

Folgende Produkte können nicht geschnitten werden, da sie ernste Schäden an Gegenständen oder Personen anrichten können:

- gefrorene Lebensmittel;
- tiefgefrorene Lebensmittel;
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch);
- Gemüse im allgemeinen;
- alle anderen, nicht zum Essen bestimmten Produkte.

ACHTUNG: Keinesfalls Schneidproben mit verbotenen Warentypen durchführen.

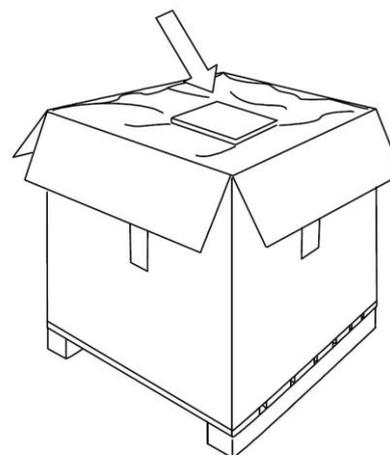
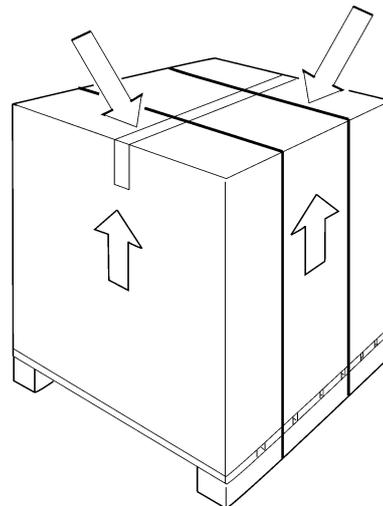
4. BESCHREIBUNG

4.1 OEFFNUNG DER VERPACKUNG

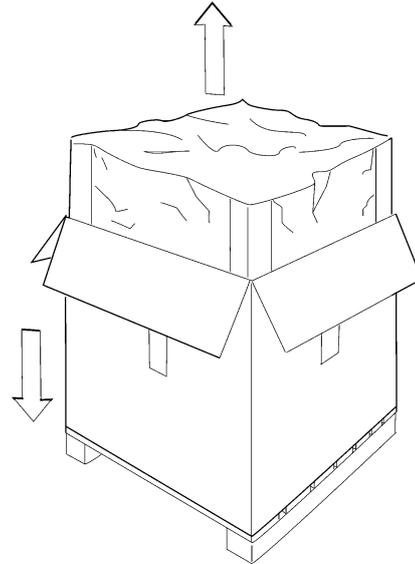
Kontrollieren, daß die Verpackung bei der Lieferung unversehrt ist; andernfalls sofort den Spediteur oder den Vertreter der Zone benachrichtigen.

Um die Maschine aus der Verpackung zu lösen, folgendermaßen vorgehen:

1. Die Plastik-Umreifungsbänder aufschneiden und lösen;
2. Die Metallklammern des oberen Deckels entfernen;
3. Den Karton öffnen und die Kopie des Handbuches für Gebrauch und Wartung entnehmen, das sich oberhalb des Polyurethan-Schutzes befindet;
4. Mit dem weiteren Auspacken dem Handbuch gemäß vorgehen;

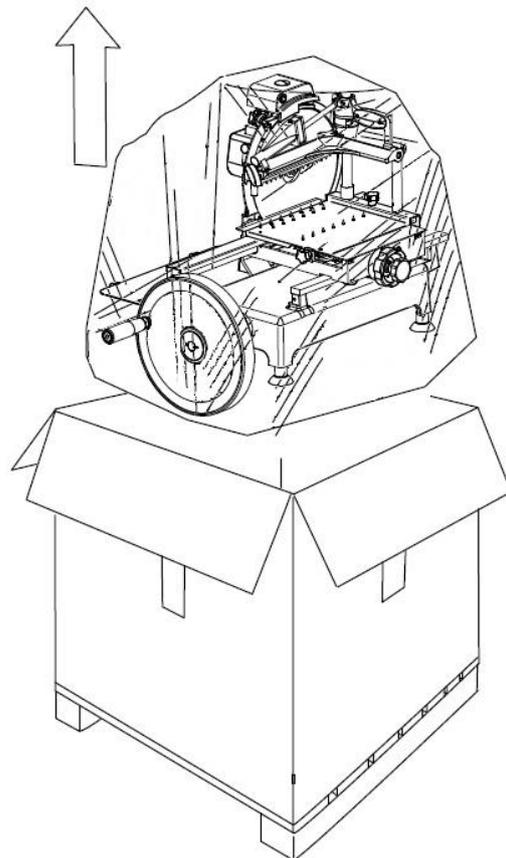


5. Die äußere Kartonhülle (1) durch Druck auf die Klappen nach unten schieben, um so das Entfernen des Polyurethan-Schutzes und der Verstärkungsecken zu erleichtern (2);
6. Oben genannten Schutz und die Verstärkungsecken entfernen;



7. Die noch in durchsichtiges Polyethylen gehüllte Maschine hoch- und herausheben;

ACHTUNG: Die Maschine zu zweit hochheben und dabei darauf achten, daß das Gewicht aufseiten des Schneidblattes größer ist.



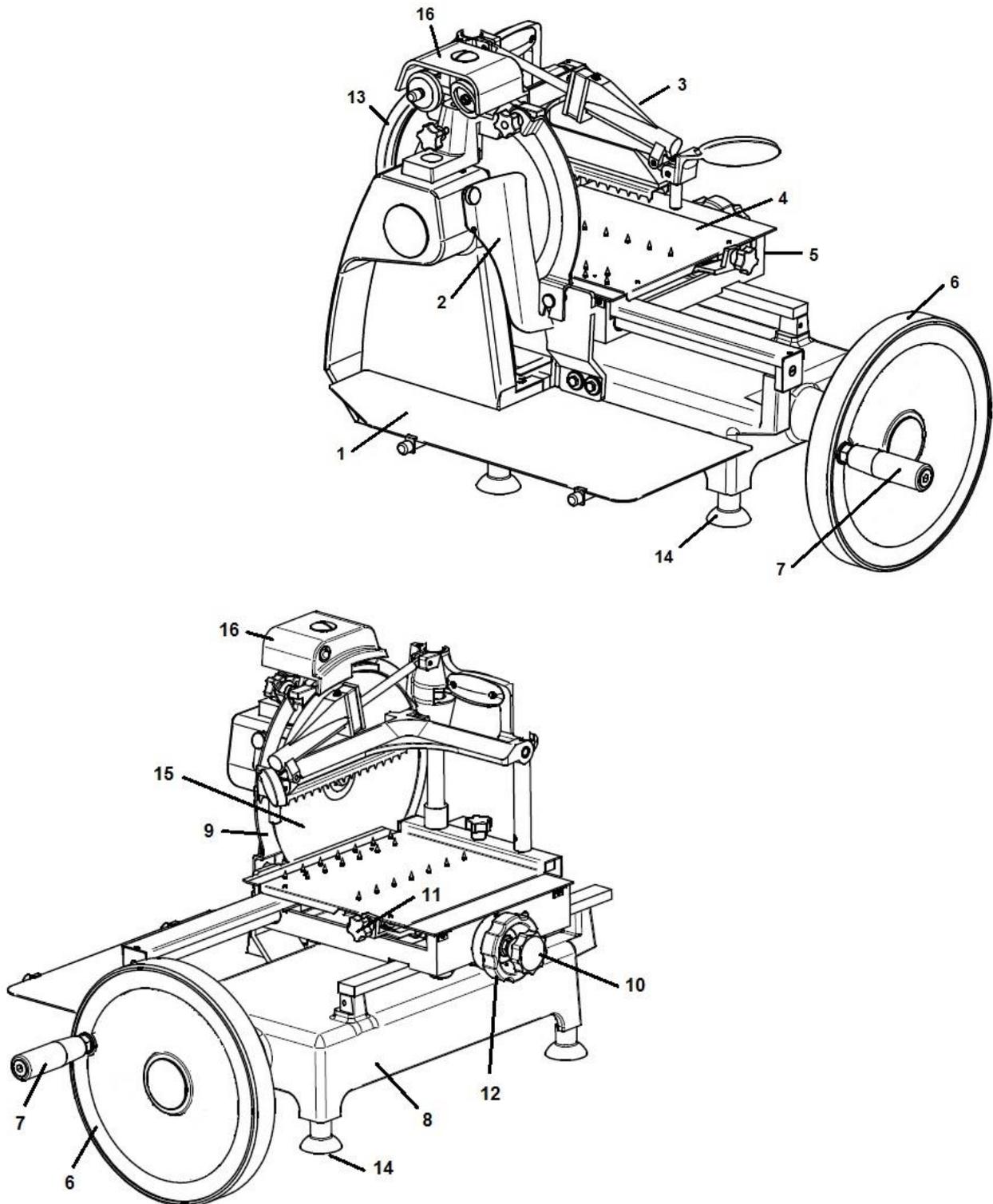
8. Zum Schluß den Inhalt der Verpackung kontrollieren und nachsehen, ob dieser den Angaben auf dem äußeren Etikett entspricht.

HINWEIS: Die Verpackungsmaterialien (Plastik-Umreifungsbänder, Karton, Polyurethanschaum) sind mit dem festen städtischen Müll assimilierbar und können also ohne Schwierigkeiten beseitigt werden.

Es wird jedoch geraten, die Produkte getrennt (in differenzierten Sammlungen) nach den herrschenden Normen zu einer entsprechenden Wiederaufbereitung zu entsorgen.

DIE VERPACKUNGSMATERIALIEN NICHT IN DER UMWELT VERSTREUEN!

4.2 WICHTIGSTE MASCHINENTEILE



1. Auffangteller
2. Scheibenhälter
3. Schneidgutpresse
4. Beweglicher Oberteller
5. Schlitten
6. Schwungrad
7. Schwungradgriff
8. Gehäuse

9. Messerschutz
10. Schnelles vorschieben des Oberen Tellers
11. Aushängen des oberen Tellers
12. Skalendrehknopf für Schneidstärke
13. Ring
14. Stützfuß
15. Messer
16. Abdeckkappe

4.3 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

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

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

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

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

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

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

Die Maschine ist mit einem Schleifer zum äußerst einfachen Gebrauch in absoluter Sicherheit ausgestattet.

Schneidgutteller, Schleifer und Klängenabdeckung können zum Reinigen abgenommen werden.

4.3.1 Gefahren während des Gebrauchs

NICHT die Maschine benutzen, wenn man sich nicht in perfektem psychischem und körperlichem Zustand befindet, und NIEMANDEM gestatten, sich während des Gebrauches zu nähern; mit großer Aufmerksamkeit beim Laden und Schneiden der Ware vorgehen; sich NICHT ablenken lassen!

Nur die für die Maschine geeigneten Produkte aufschneiden; KEINE Schneidproben mit den verbotenen Produkttypen vornehmen.

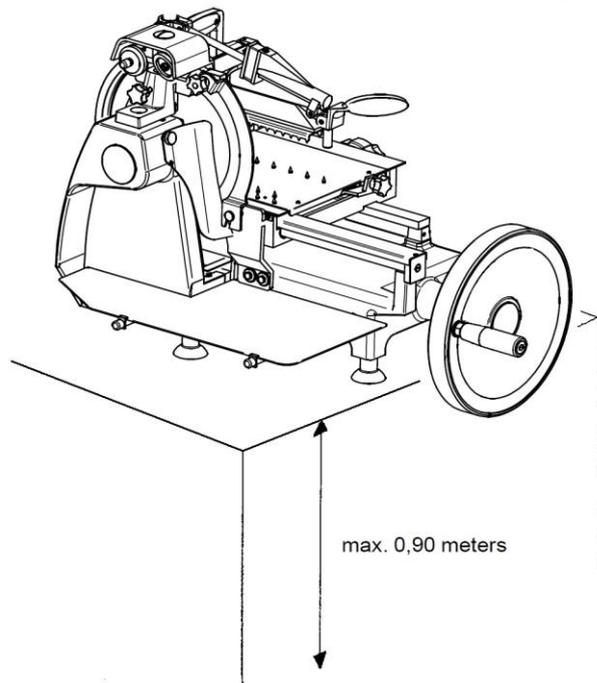
WÄHREND DER REINIGUNG, DEM SCHMIEREN UND MESSERSCHLEIFEN STETS SCHNEID- UND REISSFESTE SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.

5. INSTALLATION

5.1 INSTALLATION DER MASCHINE

Wird keine Tragsäule (wahlfrei) benutzt, die Maschine auf einer glatten, trockenen, eben ausgerichteten Arbeitsplatte installieren, die das Gewicht der Maschine und das des Schneidgutes aushalten kann; siehe Paragraph 3.1.

Prüfen, ob nichts die Bewegung des Schwungrads, den Lauf des Schlittens oder das Aufladen des Schneidgutes behindert.



5.2 KOMMANDOBESCHREIBUNG

5.2.1 BEDIENUNGSSCHWUNGRAD

Das Schwungrad (1) ermöglicht, im Uhrzeigersinn gedreht, die Bewegung des Schlittens mit dem Schneidguteller und die gleichzeitige Rotation des Messers.

5.2.2 SCHNITTSTÄRKENREGELUNG

Die Scheibenstärke ist durch Rotieren des Drehknopfes (2) mit Gradskala im Uhrzeigersinn regulierbar.

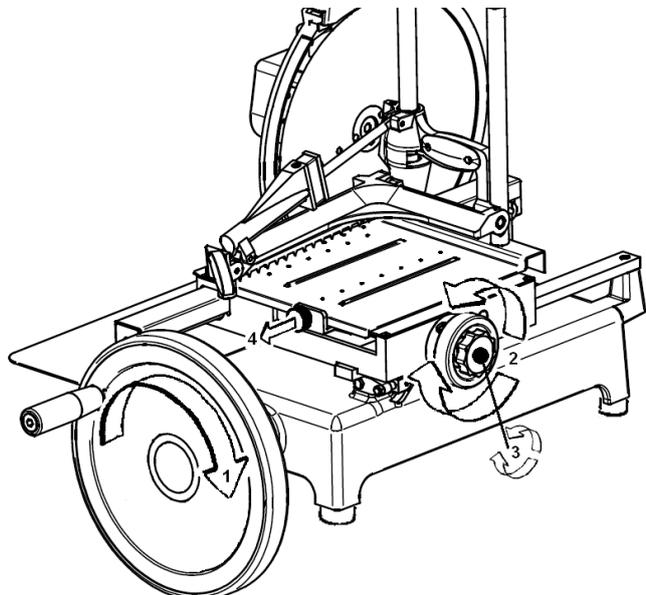
Regulierungsbereich: siehe Paragraph 3.1.

5.2.3 HANDRAD FÜR OBTELLER-VORWÄRTSBEWEGUNG

Das Handrad (3) ermöglicht nach dem Aufladen ein schnelles Annähern des Obteillers mit dem Schneidgut an das Messer, oder das Entfernen nach Beendigung des Schneidvorganges, oder auch kleine Bewegungen zur Regelung.

5.2.4 KNEBEL FÜR DAS SCHNELLE VORSCHIEBEN DES OBTELLER

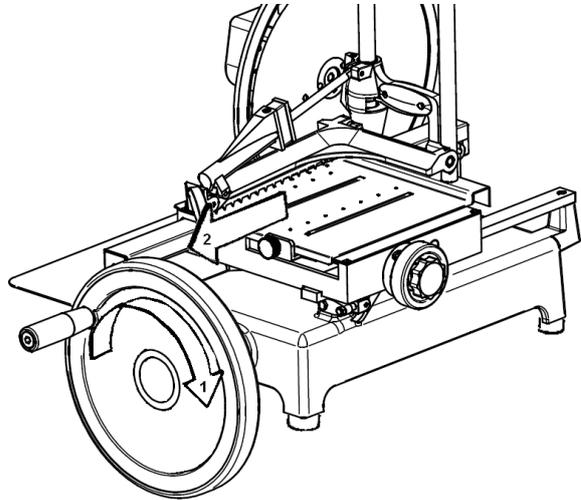
Durch ziehen des Knebels (4) kann der Obteiller vor-oder zurückgeschoben werden. Dies ist viel schneller als durch die Schwungrad-Bewegung



6. GEBRAUCH DER SCHNEIDEMASCHINE

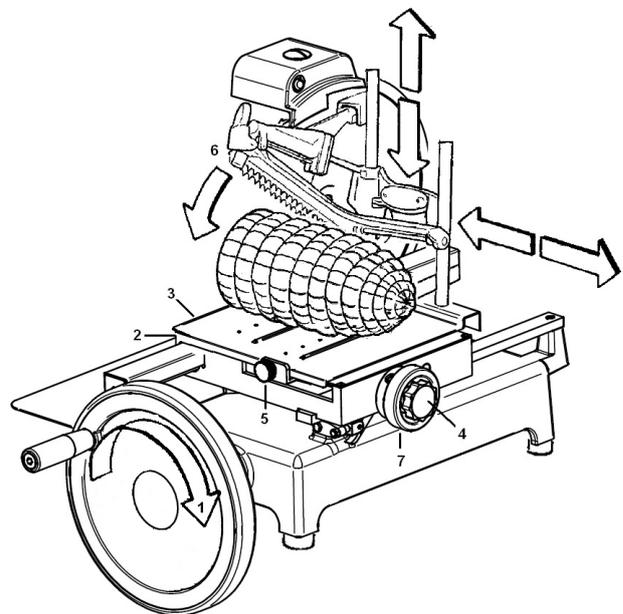
6.1 AUFLADEN DES SCHNEIDGUTES

- Durch Betätigen des Schwungrads (1) den Schlitten (2)
- ganz nach vorn (zum Bediener) bringen.
- Den beweglichen Oberteller (3) ganz nach hinten (weg vom Messer) schieben, indem man das Handrad (4) oder einfach durch Betätigung des Knebels (5).
- Das Schneidgut auf den Oberteller legen und mit der Schneidgutpresse (6) feststellen; dabei auch gleich die Höhe regulieren.
- Die gewünschte Scheibenstärke einstellen, indem man den Drehknopf (7) mit der Gradeinstellung von 0 bis 11 gleichzeitig zieht und dreht.
- Den Oberteller mit dem Schneidgut nahe ans Messer bringen, indem man den Hebel für schnelles Vorwärtsbewegen oder das Handrad betätigt.



6.2 SCHNEIDEN DER WARE

- Das Handrad im Uhrzeigersinn drehen (nie im Gegensinn drehen, da die umgekehrte Rotation des Handrads die Maschine ernsthaft beschädigen kann).
- Beim Vorlauf des Wagens (weg vom Bediener) läuft das Schneidgut, vom Scheibenhalter geführt, in das Messer, die Scheibe löst sich und fällt auf die Auffangschale.
- Beim Rücklauf des Wagens (zum Bediener) wird die mechanische Vorrichtung bedient, die den Oberteller quer zum Messer hin vorschiebt, und zwar um den zuvor auf dem Scheibenstärken-Reglerknopf eingestellten Wert.



6.3 REINIGUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

6.3.1 ALLGEMEINES

Die Maschinen müssen mindestens einmal täglich sorgfältig gereinigt werden; wenn nötig, auch öfter. Nach einer mehr oder weniger langen Ruhezeit müssen sie auch vor dem Gebrauch gereinigt werden.

ACHTUNG: Schneidegefahr!

Schnitt- und reißfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Operationen mit großer Aufmerksamkeit ausführen.

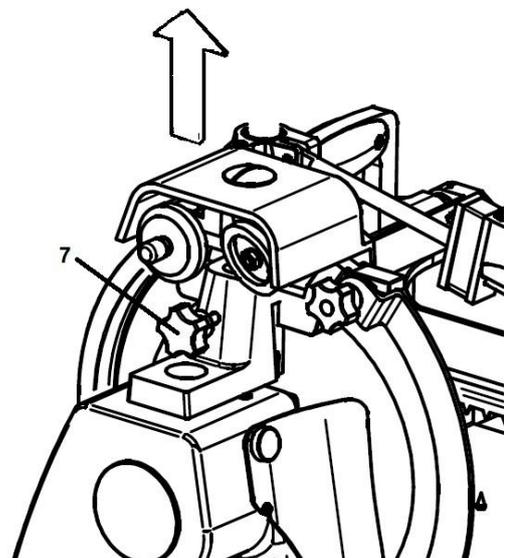
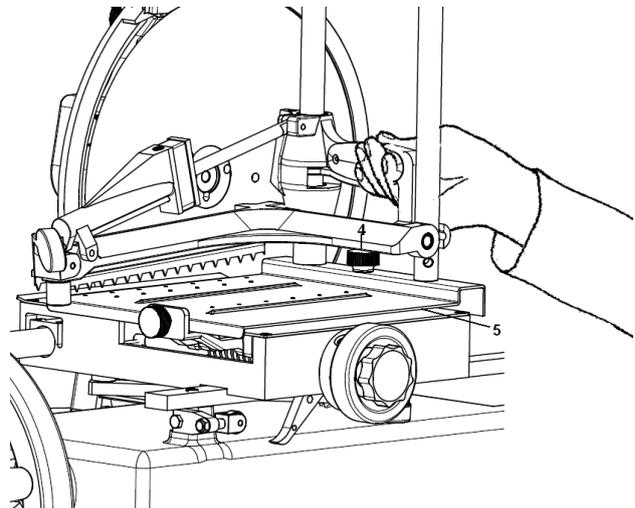
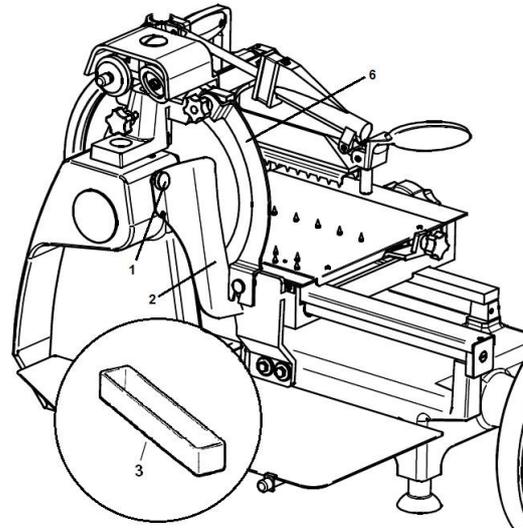
SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!

- Drehknopf aufdrehen (1) um den Scheibenabweiser zu entfernen(2);
- Den Behälter (3) herausnehmen;
- Den Drehknopf (4) lockern und den beweglichen Oberteller (5) mit dem entsprechenden Schneidgutpressenarm anheben;
- Die Klingensabdeckung (6) entfernen;
- Drehknopf aufdrehen (7) um den Messer-Schleifer zu entfernen.

Alle zerlegten Teile, den Maschinenkörper usw. Reinigen und dabei nur warmes Wasser von mindestens +30 °C und biologisch abbaubares schäumendes Geschirrspülmittel verwenden; ein weiches Schwammtuch und eventuell eine Nylonbürste für die spitzen Teile des Tellers und der Schneidgutpresse benutzen.

Mit sauberem Wasser gründlich nachspülen und mit weichen Schwammtüchern trocknen.

ACHTUNG: Die Maschine NICHT unter fließendem Wasser, mit Dampf oder ähnlichen Methoden reinigen!



7. INSTANDHALTUNG UND REPARATUR

7.1 ALLGEMEINES

Die dem Bedienungspersonal gestatteten Instandhaltungseingriffe sind folgende:

- **Scharfschleifen des Messers;** periodisch; Zeitabstände und Dauer des Scharfschleifens hängen natürlich vom Gebrauch des Gerätes ab (Betriebszeiten und verarbeitete Produkttypen).
- **Schmierung der Führungs-Stange** wöchentlich.
- **Einstellung des Kegeltriebs:** wenn notwendig, entsprechenden Paragraphen einsehen.

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

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

7.2 SCHARFSCHLEIFEN DES MESSERS

Sobald die Schneidkraft merkbar nachläßt, wie im folgenden beschrieben vorgehen:

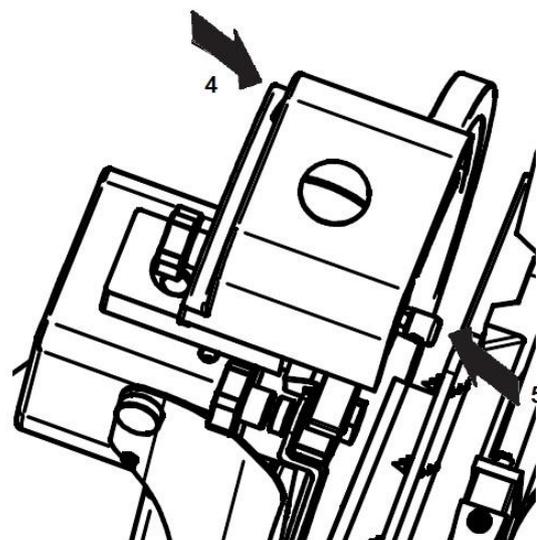
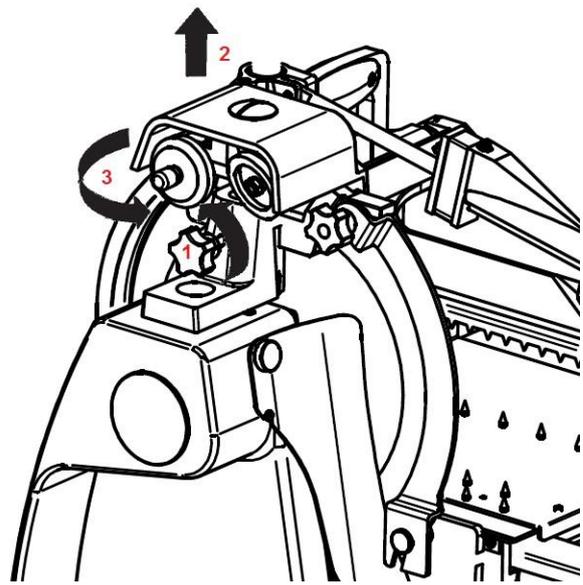
ACHTUNG: Schneidegefahr!

Schnitt- und reißfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Operationen mit großer Aufmerksamkeit ausführen.

SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!

- Den Scheibenabweiser zu entfernen.
- Das Messer mit denaturiertem Alkohol oder warmem Wasser reinigen;
- Den Blockierknopf des Schleifblockes lockern (1);
- Das Schleifgerät wie im Bild hochheben (2) und um 180° drehen (3);
- Loslassen und den Blockierknopf vollkommen festschrauben;
- Starten Sie die Maschine;
- Das Schleifen der Klinge ausführen, indem man den Knopf der Schleifscheiben 10-15 Sekunden lang drückt (4);
- Drücken und halten Sie für 2-3 Sekunden die Fertigschleifscheibe (5);
- Halten Sie die Maschine;
- Bringen Sie den Körper in der Ruheposition.

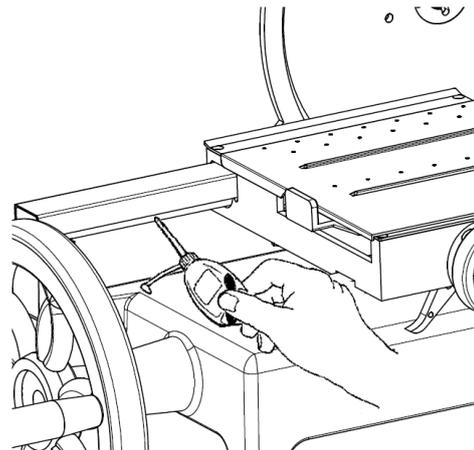
Anmerkung: Nicht zu lang (länger als 2-3 Sekunden) entgraten, um eine schädliche Verformung des Messers zu vermeiden.



7.3 Schmierung der Führungs-Stange

- Nach jeder Reinigung einige Tropfen Schmier-öl auf die Führungs-Stange des Schlittens geben
- Kurz das Schwungrad betätigen.

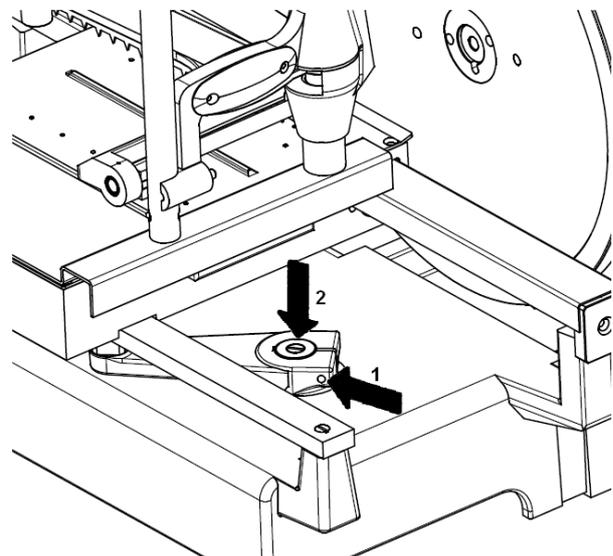
Hinweis: Nur weißes Vaselineöl, keine Pflanzenöle benutzen.



7.4 EINSTELLUNG DES KEGELTRIEBS

Wenn das Schwungrad bei Drehbeginn zu viel Spiel hat, kann dieses folgendermaßen beseitigt werden:

- Schraube aufdrehen (1);
- Schraube anziehen (2), $\frac{1}{4}$ Drehung auf einmal, bis das Schwungrad sich nicht mehr bewegt



8. VERSCHROTEN DER SCHNEIDEMASCHINE

Die Maschinen bestehen aus:

- einer Struktur in Aluminium-/Magnesiumlegierung;
- Einsätzen und Sonstigem aus rostfreiem Stahl;
- Elektroteilen und -kabeln;
- Elektromotor;
- Kunststoffmaterialien usw.

Wird das Zerlegen und Verschrotten Dritten anvertraut, dürfen nur für die Entsorgung dieser Materialien spezialisierte Firmen beauftragt werden.

Erfolgt die Verschrottung in der eigenen Firma, müssen die Materialien nach Typen sortiert und dann autorisierten Unternehmen zur Entsorgung anvertraut werden.

In jedem Fall die im Benutzungsland herrschenden Vorschriften beachten.

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

DEN SCHROTT NIE IN ZONEN ABLADEN, WO FREIER ZUGANG BESTEHT (MIT BARRIEREN UND SCHILDERN KENNZEICHNEN), WEIL DIESER EINE SCHWERE GEFAHR FÜR PERSONEN, INSBESONDERE KINDER UND TIERE DARSTELLT; DER BESITZER TRÄGT DIE ALLEINIGE VERANTWORTUNG.





NOAW SRL
Via Colombera 27
21048 Solbiate Arno -VARESE-
Tel. 0331.219.723 - fax 0331.216197
<http://www.noaw.it> - e-mail:
noaw@noaw.it