



Betriebsanleitung für Käseteiler

Modelle

AK 4 / AK 5 / AK 6

1. Allgemeine Hinweise	3
1.1. Hinweise zur Betriebsanleitung.....	3
1.2. Hinweise zur Gewährleistung.....	3
1.3. Hinweise zur Sicherheit.....	3
1.4. Maßbild und technische Daten	4
1.5. Geräteübersicht.....	5
1.6. Zulässiger Verwendungszweck.....	5
2. Aufstellung und Inbetriebnahme	5
2.1. Packungsinhalt überprüfen (Zubehör).....	5
2.2. Aufstellen	5
2.3. Elektrischer Anschluß	5
3. Bedienung	6
3.1. Wichtige Hinweise vor Benutzung des Gerätes	6
3.2. Schalterfunktionen	6
3.3. Arbeitsweise.....	6
3.4. Sicherheitseinrichtung der Schaltung.....	6
4. Reinigung.....	7
4.1. Ausbau des Messersatzes.....	7
4.2. Zusammenbau	7
4.3. Reinigen	7
5. Wartung und Pflege.....	7
6. Entsorgung.....	8

1. Allgemeine Hinweise

1.1. Hinweise zur Betriebsanleitung

Bevor Sie diese Maschine aufstellen, in Betrieb nehmen und benutzen, lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise!

Machen Sie sich anhand dieser Betriebsanleitung mit der Benutzung dieses Geräts vertraut.

Die Sicherheitshinweise und Tips finden Sie in dieser Betriebsanleitung vom Anleitungstext deutlich hervorgehoben und bedeutet im einzelnen:



bedeutet **Achtung**. Hinweise auf mögliche Gefahren und zur Vermeidung von Fehlern.



bedeutet **Hinweise** und **Tips** zu bestimmten Arbeitsschritten

1.2. Hinweise zur Gewährleistung

Die Aufstellung und erste Inbetriebnahme des Gerätes muß durch einen zuständigen Scharfen Kundendiensttechniker oder durch einen autorisierten Fachmann erfolgen.

Nur unterwiesenes Personal darf mit dem Gerät arbeiten. Nachschulungen bzw. Unterweisungen müssen bei Bedarf wiederholt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme muß sich das Aufsichts- und Betriebspersonal mit der Betriebsanleitung vertraut machen. Nur nach diesen Angaben und der erfolgten Unterweisung ist die Inbetriebnahme, Bedienung und Reinigung durchzuführen.

Bei eigenmächtiger Aufstellung, fehlerhafter Bedienung, nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, baulichen Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen und bei Verwendung von nicht Scharfen Ersatz- und Zubehörteilen lehnen wir jede Haftung ab.

Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr. Treten in den genannten Fällen Schäden auf, so sind diese vom Benutzer selbst zu verantworten.



Verwenden Sie deshalb nur original Scharfen Ersatz- und Zubehörteile!

Die bildliche Darstellung kann wegen länderspezifischer Vorschriften und infolge technischen Fortschritts von dem gelieferten Gerät abweichen. Der Inhalt der Betriebsanleitung ist davon nicht betroffen.

1.3. Hinweise zur Sicherheit

Dieses Gerät entspricht vollständig den geltenden Unfallverhütungsvorschriften. Dennoch besteht Verletzungsgefahr bei fehlerhafter oder unaufmerksamer Bedienung oder Pflege.

Das Gerät ist mit einem GS-gerechten Magnetschalter ausgerüstet, der das Laufenlassen des Gerätes bei geöffneter Haube verhindert.

Das Bedienungspersonal muß nach dieser Betriebsanleitung in die Bedienung und Pflege des Gerätes gewissenhaft unterwiesen werden.

Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Sicherheitshinweise:

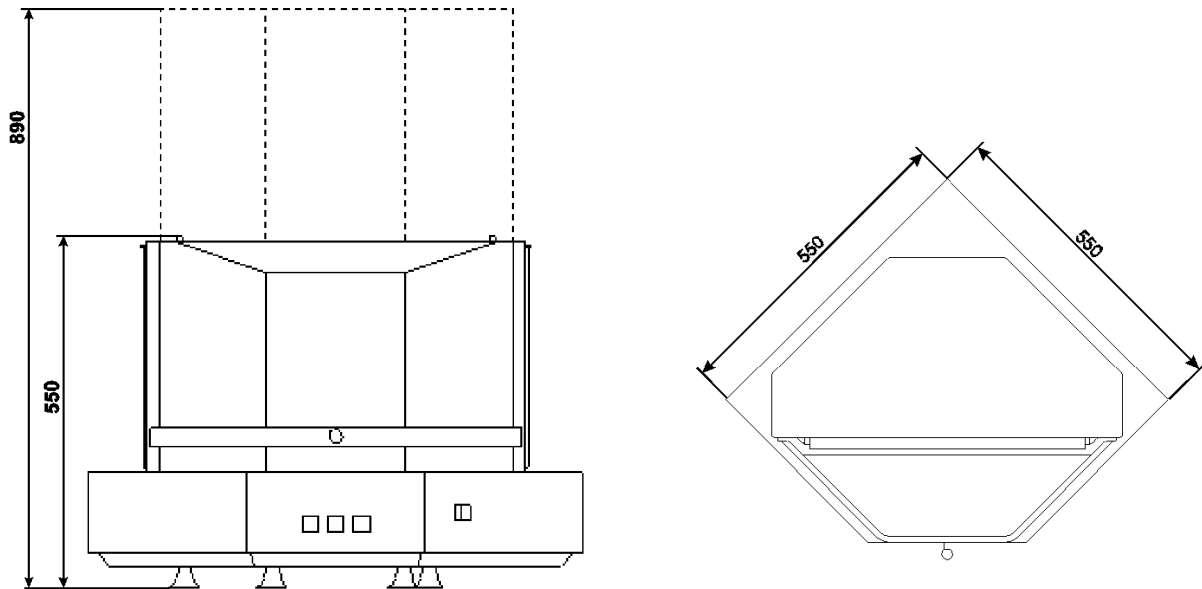


Sorgen Sie dafür, daß unbefugte, nicht unterwiesene Personen und vor allem Kinder das Gerät nicht in Betrieb setzen können.

Schutz- und Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht abgenommen, geändert oder umgangen werden, es besteht sonst akute Verletzungsgefahr.

- Arbeiten Sie immer konzentriert, lassen Sie sich nicht ablenken.
- Keine Fremdkörper in die Maschine bringen. Keine Experimente machen.
- Prüfen Sie niemals mit den Fingern die Schärfe der Messerkassette.
- Benutzen Sie niemals die Maschine als Ablage oder Arbeitsfläche.
- Sorgen Sie immer für eine saubere, trockene und rutschfeste Standfläche.
- Bei schadhaftem Netzkabel oder Stecker, sofort durch einen Elektrofachmann oder SCHARFEN-Kundendienst ein neues Kabel oder Stecker installieren lassen.
- Wenn Störungen nicht selbst behoben werden können, den zuständigen Scharfen-Kundendienst benachrichtigen.

1.4. Maßbild und technische Daten

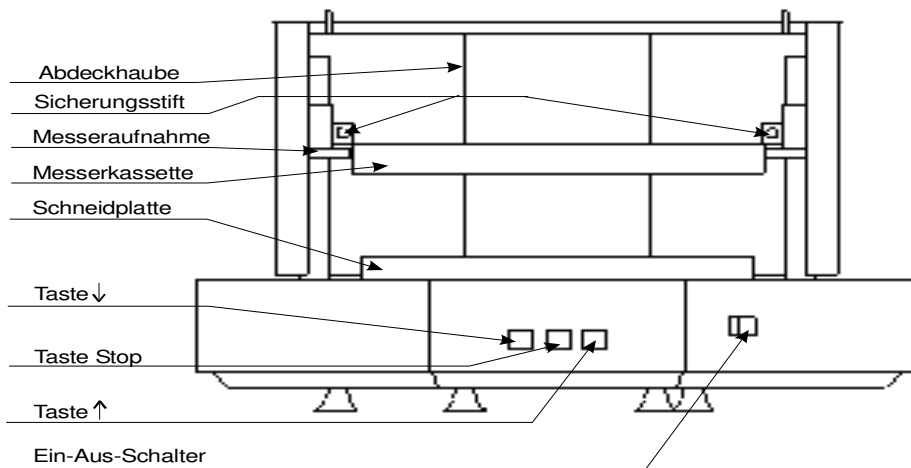


Modell AK 4

Außenmaße	550 x 550 x 550 mm
Aufstellfläche	400 x 350 mm
Gewicht	ca. 54 kg
max. Schneidgutgröße	□ ca. 300 X 300 mm ○ ca. 400 mm
Messerkassettendurchmesser	420 mm
Geräuschemission	< 70 db(A)
Stromart	} siehe Typenschild
Spannung	
Leistungsaufnahme	
Baujahr	

Hersteller: Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG
Ruhrstr. 76-76a, D - 58452 Witten, Tel. 02302/28277-0

1.5. Geräteübersicht



1.6. Zulässiger Verwendungszweck



Der Käseteiler AK 4 ist ausschließlich für die Verarbeitung von Käse aller Art zu verwenden.

Die Maschine ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen.

Das Gerät ist in bestimmungsgemäßer Lage gegen nur Tropfwasser geschützt.

Hohe Luftfeuchtigkeit und Schwitzwasserbildung kann zu Schäden führen. Die Maschine ist nicht spritzwassergeschützt.

2. Aufstellung und Inbetriebnahme



Zuerst die Betriebsanleitung sorgfältig lesen! Alle Hinweise müssen genau beachtet werden. Beschriebene Arbeitsabläufe unbedingt einhalten. Arbeiten Sie vorsichtig und konzentriert. Betriebsstörungen, Beschädigungen und Verletzungen lassen sich dadurch vermeiden.

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme erfolgt durch einen zuständigen Scharfen Kundendiensttechniker oder durch einen autorisierten Fachhändler.

2.1. Packungsinhalt überprüfen (Zubehör)

Der gelieferte Karton muß folgenden Inhalt haben:

- Scharfen Käseteiler AK 4
- Messerkassette
- Schneidplatte
- Betriebsanleitung

2.2. Aufstellen



Stellen Sie den Käseteiler AK 4 auf eine ebene, horizontale, rutsch- und kippsichere Fläche. Die Aufstellfläche muß standfest sein. Um den Stecker ziehen zu können muß dafür ausreichend Platz vorhanden sein. Lassen Sie dies durch Ihren zuständigen Scharfen Kundendiensttechniker oder durch einen autorisierten Fachhändler durchführen.

Empfohlene Arbeitsflächenhöhe ca. 800 mm. Beachten Sie den angegebenen Platzbedarf.

2.3. Elektrischer Anschluß

Vor dem Anschluß muß geprüft werden, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt. Stimmen diese nicht überein, den technischen Kundendienst von SCHARFEN benachrichtigen. **Auf gar keinen Fall anschließen.**

Um bei Bedarf den Netzstecker ziehen zu können muß dafür ausreichend Platz vorhanden sein. Die Steckdose muß nach VDE vorschriftsmäßig geerdet und geschaltet sein.

Eine schadhafte Steckdose kann zu einem Schaden am Gerät führen oder den Bediener gefährden. Ist es erforderlich einen Stecker auszuwechseln, muß dies durch eine Elektrofachkraft geschehen.

3. Bedienung

3.1. Wichtige Hinweise vor Benutzung des Gerätes

Beachten Sie aus Sicherheitsgründen folgende Hinweise:

- Lesen Sie zuerst die Betriebsanleitung sorgfältig durch.
- Achten Sie auf sicheren und stabilen Standort des Gerätes.
- Konzentrieren Sie sich auf Ihre Arbeit.

3.2. Schalterfunktionen

Maschine wird am Ein-Aus-Schalter rechts eingeschaltet.

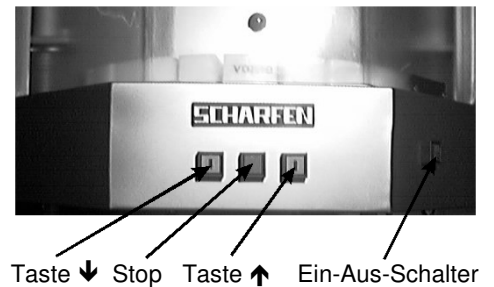
Mit Taste ↑ Messerkassette nach oben fahren.

Mit Taste ↓ Messerkassette nach unten fahren.

Mittlere Taste für Stop.

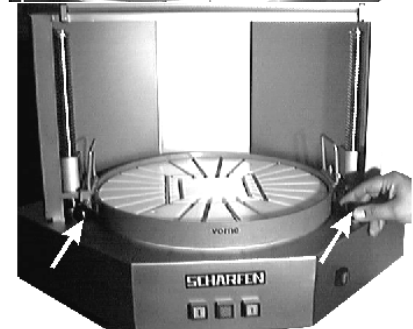
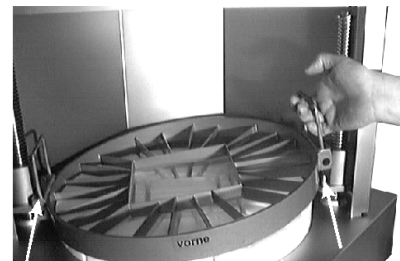
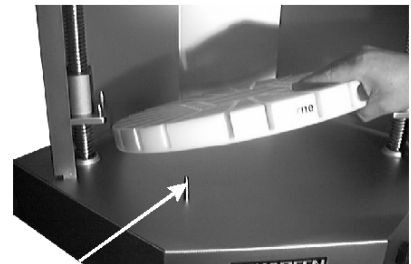
Während die Maschine läuft, kann der Vorgang jederzeit durch Drücken der Stop-Taste oder durch Öffnen der Abdeckhaube unterbrochen werden. Nach Schließen der Abdeckhaube kann die Messerkassette in jede Richtung gefahren werden.

Fahren Sie niemals die Messerkassette nach oben, wenn noch Käse in der Maschine ist. Dies kann zur Beschädigung der Maschine führen.



3.3 Arbeitsweise

- Maschine am Ein-Aus-Schalter rechts einschalten.
- Mit Taste ↓ Messeraufnahmen ganz nach unten fahren. Nach Erreichen der untersten Position bleibt das Gerät automatisch stehen.
- Abdeckhaube nach oben klappen.
- Kunststoffschneidplatte lagerichtig einlegen. (**Schild vorne beachten**) Die Schneidplatte muß in die hervorstehenden Bolzen der Bodenplatte einrasten und muß auf der Bodenplatte vollständig aufliegen.
- Die zur Schneidplatte passende Messerkassette auf die Führungsbolzen der linken und rechten Messeraufnahmen setzen. (**Schild vorne beachten**) Dabei darauf achten, daß die Führungsstäbe korrekt in die Führungsaugen der Messerkassette greifen.
- Korrekten Sitz der Messerkassette überprüfen. Die Messerkassette muß komplett in der Schneidplatte versenkt sein.
- Sicherungsstifte rechts und links einsetzen.
- Abdeckhaube nach unten klappen.
- Mit Taste ↑ Messerkassette nach oben fahren. Nach Erreichen der obersten Position bleibt das Gerät automatisch stehen.
- Abdeckhaube wieder öffnen.
- Käselaib mittig auf die Schneidplatte legen.
- Mit Taste ↓ die Messerkassette nach unten fahren. Sobald die Messerkassette die unterste Position erreicht hat bleibt das Gerät automatisch stehen.
- Maschine am Ein-Aus-Schalter rechts ausschalten.
- Abdeckhaube öffnen und die geteilten Käsestücke entnehmen.
- **Unbedingt darauf achten, daß kein Käse mehr auf der Schneidplatte liegt.**



3.4. Sicherheitseinrichtung der Schaltung



Sollte das Gerät durch zu hartes Schneidgut oder aus sonstigen Gründen überlastet werden, schaltet es sich automatisch ab. Die Tasten ↑ ↓ sind außer Funktion.

Um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen, muß sie am Ein-Aus-Schalter ausgeschaltet werden. Nach einer Wartezeit von mindestens drei Minuten Ein-Aus-Schalter wieder einschalten und Maschine normal bedienen. Entfernen Sie vorher unbedingt den Grund der Überlastung.

4. Reinigung

Vor jeder Reinigung unbedingt den Netzstecker ziehen. Das Gerät muß vor der ersten Inbetriebnahme und danach je nach Gebrauch jedoch mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.

4.1. Ausbau des Messersatzes



Verletzungsgefahr

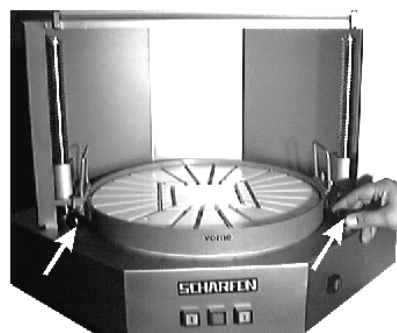
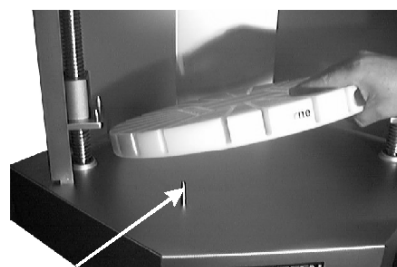
Berühren Sie niemals die scharfe Seite der Messerkassette. Tragen Sie die Messerkassette nur an den dafür vorgesehenen Griffen.

- Mit Taste ↓ Messerkassette ganz nach unten fahren. Nach Erreichen der untersten Position bleibt das Gerät automatisch stehen.
- Abdeckhaube öffnen.
- Sicherungsstifte links und rechts herausziehen.
- Messerkassette nach oben aus der Maschine herausnehmen.
- Schneidplatte herausnehmen.



4.2. Zusammenbau

- Maschine am Ein-Aus-Schalter rechts einschalten
- Mit Taste ↓ Messeraufnahmen ganz nach unten fahren. Nach Erreichen der untersten Position bleibt das Gerät automatisch stehen.
- Abdeckhaube nach oben klappen
- Kunststoffschneidplatte lagerichtig einlegen. (**Schild vorne beachten**) Die Schneidplatte muß in die hervorstehenden Bolzen der Bodenplatte einrasten und muß auf der Bodenplatte vollständig aufliegen. (siehe 3.3).
- Die zur Schneidplatte passende Messerkassette auf die Führungsbolzen der linken und rechten Messeraufnahmen setzen. (**Schild vorne beachten**) Dabei darauf achten, daß die Führungsstäbe korrekt in die Führungsaugen der Messerkassette greifen (siehe 3.3).
- Korrekten Sitz der Messerkassette überprüfen. Die Messerkassette muß komplett in der Schneidplatte versenkt sein.
- Sicherungsstifte rechts und links einsetzen.
- Abdeckhaube nach unten klappen.
- Maschine wie in 3.3 beschrieben bedienen.



Zur sicheren Lagerung eventueller zusätzlicher Messer empfehlen wir, die Schneidplatte ins Messer zu legen, um so die Schneidmesser abzudecken.

4.3. Reinigen

Reinigung	Reinigungsmittel	Verfahren	Geräte	nach dem Reinigen
Maschine	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putzlappen, Reinigungsbürste	abspülen mit klarem Wasser
abgenommene Einzelteile	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putzlappen, Reinigungsbürste	abspülen mit klarem Wasser

Nach dem Reinigen die Teile nicht naß liegen lassen, sondern mit einem Tuch trockenreiben..



Die Maschine ist nur gegen Tropfwasser geschützt. Daher keine Dampfstrahler, Hochdruckreiniger, Wasserschläuche oder ähnliches verwenden. Ebenso ist das Übergießen mit Wasser strengstens untersagt. In solchen Fällen wird jede Gewährleistung ausgeschlossen.

5. Wartung und Pflege

Das Gerät ist wartungsfrei und nicht mit Ölstellen versehen. Sollte dennoch ein Abschmieren erforderlich sein, verwenden Sie nur lebensmittelechtes Fett. Sämtliche Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Wartungspersonal durchgeführt werden. Pflegen Sie Ihren Scharfen Käseteiler wie unter dem Punkt 4.3. "Reinigen"

beschrieben. Wir empfehlen, das Gerät zumindest einmal im Jahr von einem autorisierten Techniker überprüfen zu lassen.

6. Entsorgung

Der Hersteller verpflichtet sich zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Maschine. Zu diesem Zweck ist diese kostenfrei an den Hersteller einzusenden.