

3 Sicherheit

3.1 Einführung

Die Aufschnitt-Schneidemaschinen sind mit Schutzeinrichtungen ausgerüstet. Bei Fehlbedienung oder Missbrauch drohen dennoch Gefahren für:

- die Gesundheit,
- die Maschine,
- andere Sachwerte des Betreibers.

Alle Personen, die mit dem Aufstellen, Bedienen, Warten und Reparieren der Maschine zu tun haben, müssen ausreichend geschult sein. Sehen Sie regelmäßige Wiederholungen von Schulungen vor.

3.2 Gefahrenquellen Allgemein

GEFAHR 	Am stillstehenden und sich drehenden Messer besteht die Gefährdung durch Schneiden oder Abschneiden. Wenn die Maschine nicht im Betrieb ist, muss die Anschlagplatte immer in Nullstellung geschlossen sein.
GEFAHR 	Die Maschine arbeitet mit Netzspannung 230 V und darf daher nicht geöffnet werden. Das Schutzleitersystem muss unbedingt angeschlossen werden, da es sonst zu schweren Stromschlägen kommen kann.
GEFAHR 	Achtung Magnet- und elektromagnetische Felder! Bevor Personen mit aktiven Implantaten (Herzschrittmacher etc.) sich in der Nähe der Maschine aufhalten oder diese bedienen, muss eine individuelle Gefährdungsbeurteilung gemeinsam und vor Ort durch Sachkundige, dem Betriebsarzt und ggf. einem Kardiologen erfolgen.
WARNUNG 	Beim Einkippen des Schlittens kann eine Hand gequetscht werden. Halten Sie daher die unbenutzte Hand von der Maschine fern
VORSICHT 	Im Bereich des Resthalters Verletzungsgefahr durch die Spitzen und Herunterfallen des Resthalters beim Einlegevorgang.
VORSICHT 	Beim Montieren von zur Reinigung demontierbaren Bauteilen.

3.3 Arbeitsplatz

Bedienen Sie die Maschine nur, wenn sie aufrecht und sicher steht.

Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den EIN/AUS-Taster und den Einstellknopf.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich.

Die Maschine muss standsicher auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das unter der Tabelle in Punkt 2.4 angegebene Gewicht und die leichte Vibration aushält.

3.4 Zugelassene Bediener

Mit der Aufschnitt-Schneidemaschine 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,
- die über 14 Jahre alt sind.

Schulung bei Bedarf wiederholen.

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.

3.5 Arbeitskleidung

Tragen Sie bei der Bedienung enganliegende Kleidung. Beachten Sie auch die Hygienevorschriften. Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz. Beim Transport der Maschine immer Schuhe mit Stahlkappe tragen.

3.6 Verhalten im Notfall

Im Notfall sofort den roten AUS-Taster drücken.

3.7 Prüfen der Schutzeinrichtung

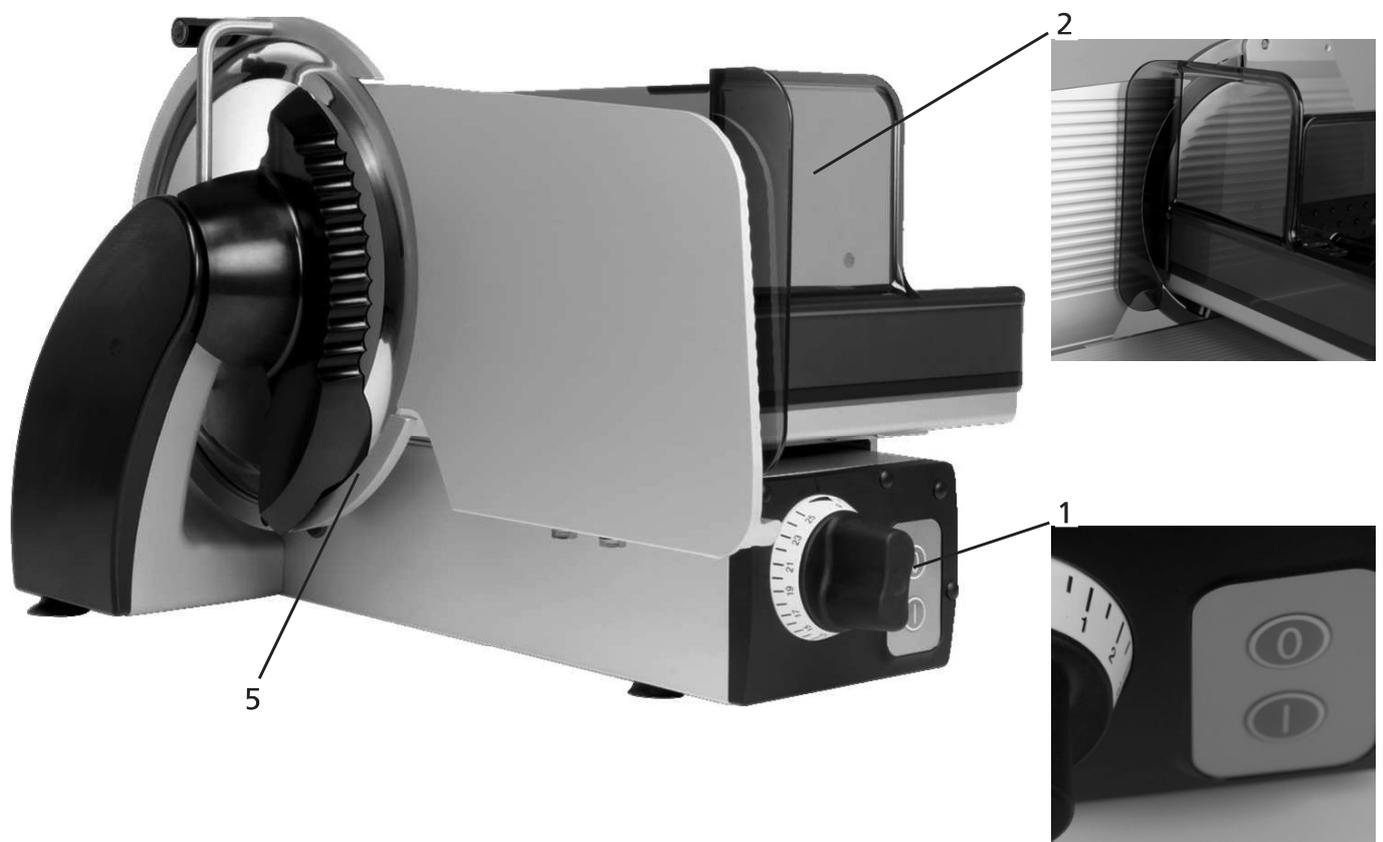
- Täglich vor Arbeitsbeginn,
- Nach jeder Wartung oder Reparatur.

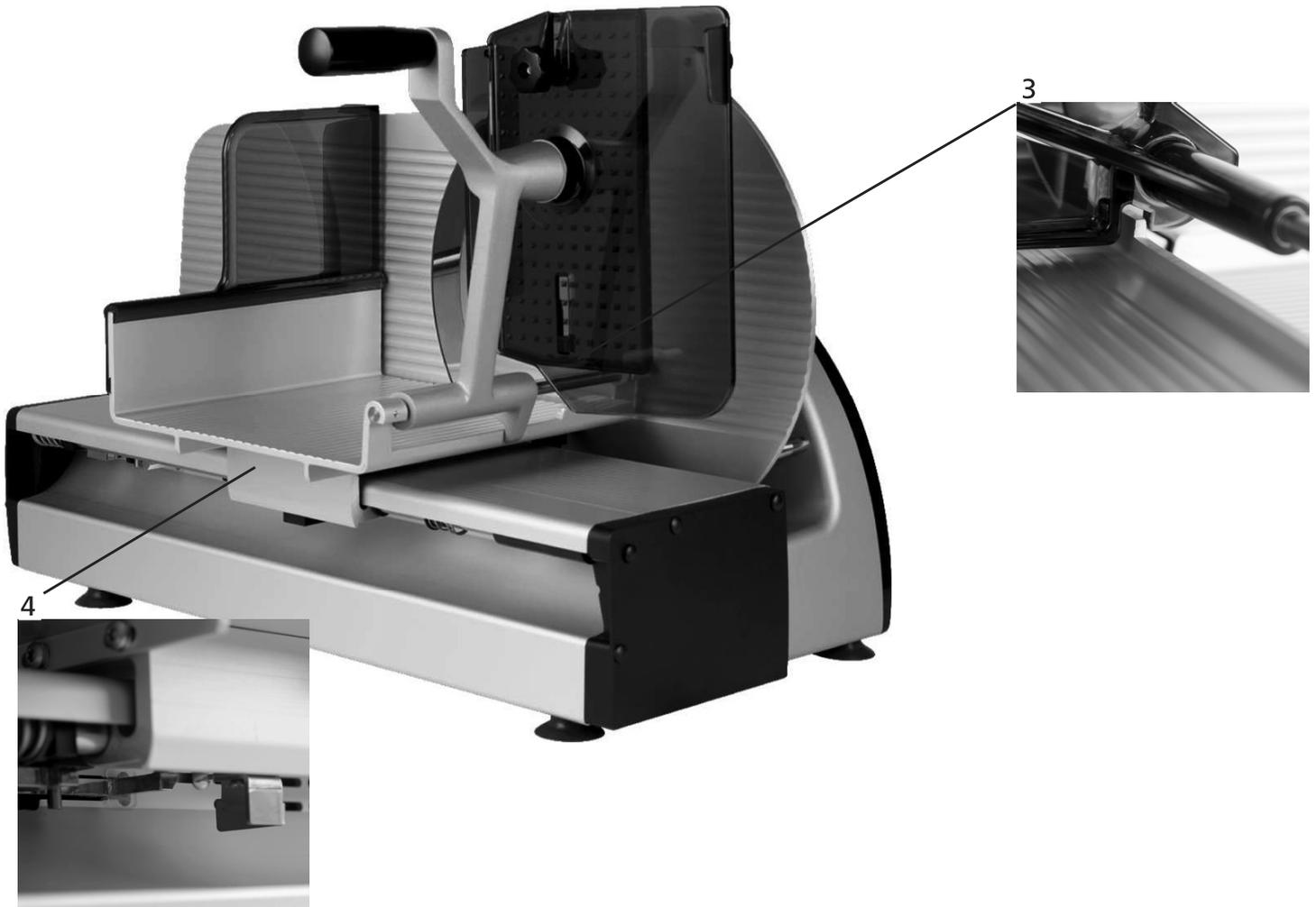
Prüfen Sie auf vorgeschriebenen Zustand und Funktion.

Lassen Sie Mängel von Fachpersonal beseitigen.

Das Entfernen, Verändern oder Unwirksam machen der Schutzeinrichtungen ist verboten.

POS	Einrichtung	Funktion
1	AUS-Taster	Sofortiges Stillsetzen
2	Fingerschutz	Verhindert versehentlichen Zugriff mit dem Daumen/ Fingern zur Stirnseite des Messers.
3	Zwangsgeführter Resthalter	Erzwingt den Einsatz bei kleinen Schneidgutstücken, z.B. Reststücke und vermeidet dadurch Verletzungen an den Fingern oder der Hand
4	Verriegelung der Anschlagplatte	Der Schlitten kann nur abgekippt werden, wenn die Anschlagplatte vollständig (Unter-Null-Stellung) geschlossen wurde und die Messerschneide somit abgedeckt ist.
5	Messerschutzring	Verhindert versehentlichen Zugriff zur Schneide des Messers
6	Wiedereinschaltenschutz	Kein selbstständiges Anlaufen der Maschine nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, z.B. „Stromausfall“





4 Transport und Aufstellung

4.1 Transportieren

Die Aufschnitt-Schneidemaschinen wiegen je nach Typ über 20kg (siehe Tabelle 2.4) und sollten von 2 Personen getragen werden. Verwenden Sie für längere Transporte im Betrieb einen geeigneten Transportwagen.

Stellen Sie die Schnittstärkeneinstellung 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.



4.2 Anforderungen an den Aufstellort

Die Maschine ist zur Aufstellung in Küchen und Verkaufsräumen vorgesehen.

- Umgebungstemperatur für Betrieb und Lagerung: -10 bis +40°C (+14° bis +104°F)
- Feuchtigkeit Schutzart IP 33. Hohe Luftfeuchtigkeit bzw. Schwitzwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen.
- Relative Luftfeuchte für Betrieb und Lagerung: 90 % (Betaung des Geräts ist nicht zulässig)
- Luftkonvektion um eine unzulässige Erwärmung zu vermeiden, muss sich um die Maschine eine freie Luftkonvektion bilden können.
- Vorgeschriebene Beleuchtung: 500 Lux