

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

LÆS BRUGSVEJLEDNINGEN

De må ikke bruge maskinen før De har gennemlæst brugsvejledningen, og har forstået den. Nyt personale skal ligeledes instrueres inden de bruger maskinen.

Denne brugsanvisning skal opbevares også til fremtidig brug.



INDEKS.:

Side	2	:	Opstilling.
Side	3	:	Betjening af maskinen.
Side	4	:	Manuel betjening / Automatiske funktioner.
Side	5	:	Automatiske funktioner.
Side	6	:	Betjening af automatikken.
Side	7	:	Rengøring og adskillelse.
Side	8	:	Afmontering / montering af fedtskraberen.
Side	9	:	Slibning af kniven.
Side	10	:	Beskrivelse af slibeapparatet.
Side	11	:	Smøring af maskinen.
Side	12	:	Fejlfinding - Selvhjælp.
Side	13	:	Garantibestemmelser.
Side	14	:	Konformitetserklæring.

Denne maskine har serienr.:

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

OPSTILLING

Maskinen bør anbringes på et bord med en passende højde, så betjeningen kan foregå bekvemt og ubesværet. Det er vigtigt at bordet er solidt, og er godt fastgjort.

Som ekstraudstyr kan leveres et specialbord som passer til maskinen.

Hvis maskinen er enfaset, tilsluttes den til almindelig stikkontakt 230 V. med jord.

Er maskinen til kraft, trefaset.: Skal den tilsluttes 3 x 400 V. + jord.

Kontroller at der er spænding på alle tre faser i stikkontakten. (Kontrolleres med en polsøger).

Det er vigtigt at sikre sig, at kniven kører i den rigtige retning. Kniven skal bevæge sig ned mod slæden, altså mod urets retning. (Set fra højre side og gælder kun for trefaset udførelse).

Skulle kniven køre den forkerte vej rundt, må faserne i stikket ompoles. Dette skal foretages af en fagmand.

Inden maskinen startes, kontrolleres at slæden sidder korrekt.

Påse ligeledes at der ikke ligger løse dele i slæden.

Vær opmærksom på om der er den fornødne plads omkring slæden til den automatiske fremføring. I modsat fald vil der være fare for uheld.

Forsøg aldrig at holde fast på kødet i slæden, medens maskinen arbejder. Der vil være fare for uheld.

Inden maskinen tages i brug første gang, skal den grundigt rengøres.

Tilladt anvendelsesområde.:

Under hensyn til størrelse må der skæres følgende med maskinen.:

- Pølser af enhver art.
- Skinke / Spæk
- Steg
- Kød
- Ost
- Brød

Følgende varer må ikke skæres, idet der i så fald vil være akut risiko for uheld.:

- Non Food varer
- Fødevarer med ben / knogler
- Frosne fødevarer

Der må ikke eksperimenteres med opskæring af andre varer eller anvendelsesområder.

Sikkerheds indretningerne på maskinen må ikke forsøges omgået, eller ændret.

Når De bruger maskinen, skal De arbejde koncentreret, og ikke lade Dem aflede under arbejdet.

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

BETJENING AF MASKINEN

Den ønskede skivetykkelse indstilles på skalaen.

Maskinens kødslæde er udrustet med en forskydelig væg, således at man ved at forskyde væggen danner en skakt som passer til kødets størrelse.

På grund af denne anordning ligger alt kød, små eller store stykker, helt roligt under opskæringen.

De forskyder slædevæggen blot ved at trykke på den lille plade øverst under slæden, og slippe igen når afstanden passer. **(Se foto herunder).**

Spænd ikke slæden for stramt mod kødet, men så tilpas at kødet glider frit ned mod kniven.



Kødstykker som ikke vejer ret meget kan fremføres ved hjælp af restholderne, men i de fleste tilfælde er det unødvendigt at bruge disse.

Den nemmeste måde at skære kontinuerligt på, er blot at anbringe et nyt stykke kød bag resten af det forrige stykke.

Er det nødvendigt at bruge restholderne gøres dette sådan.:
(Efter at skakten er dannet med slædens væg).

1. **Ved lange stykker:**
Placer restholderen ovenpå stykket, højt oppe.
2. **Ved korte stykker:**
Placer restholderen bag stykket.
3. **Ved 2 lange stykker:**
Placer en restholder ovenpå hvert stykke, højt oppe.
4. **Ved 2 stykker, det ene kort, det andet langt:**
Sæt den ene restholder ned bag det korteste stykke, og placer den anden restholder ovenpå det længste stykke.

Bruges den ene eller begge restholdere ikke, kan de enten hæves op fra slæden og sættes fast med fingerskruen, eller de kan aftages helt.

Advarsel.: Forsøg aldrig at holde fast på mindre pålægsstykker med hænderne. Til rester og mindre stykker, brug altid restholderne. I modsat fald er der stor risiko for uheld.

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

MANUEL BETJENING AF MASKINEN

Med koblingshåndtaget nederst til højre på slædens arm, indstilles maskinen til manuel eller automatisk drift.

Vil De bruge maskinen manuelt gøres følgende:

1. Koblingshåndtaget drejes nedad. (Foto 1)
2. Varen som skal skæres placeres i slæden.
3. Slædevæggen indstilles efter varens bredde.
4. Den ønskede skivetykkelse indstilles.
5. Maskinen startes med den nederste blå startkontakt. (Nederst til højre)

AUTOMATISK SLÆDETRANSPORT

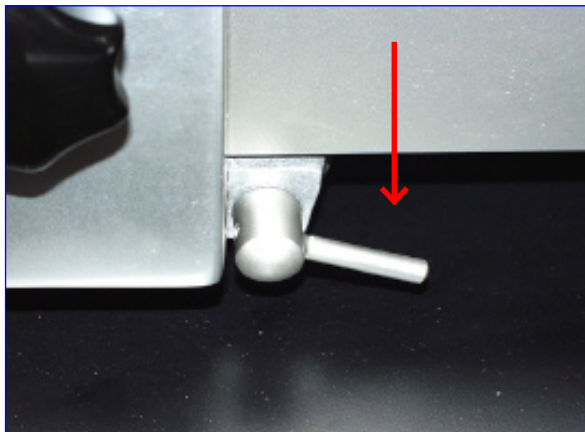
Omstilling fra manuel drift til automatik, skal ske i følgende rækkefølge:

1. Omskifterhåndtaget nederst til højre ved slædens arm drejes opad. (Foto 2)
2. Træk derefter slæden frem og tilbage indtil den går i indgreb. Når slæden er gået i indgreb kan den ikke længere bevæges med håndkraft.

Forsøg aldrig at bevæge slæden med håndkraft når koblingen er indrastet.

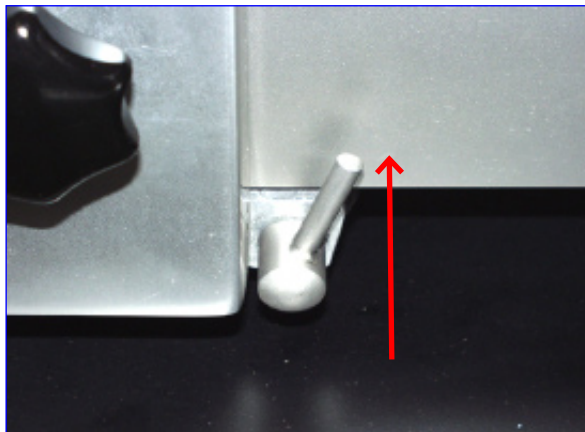
3. Herefter startes slæden ved at trykke på den øverste røde start-stopkontakt. (Øverst til venstre).

Foto 1



Udrastning af slæde, drej håndtaget nedad.

Foto 2



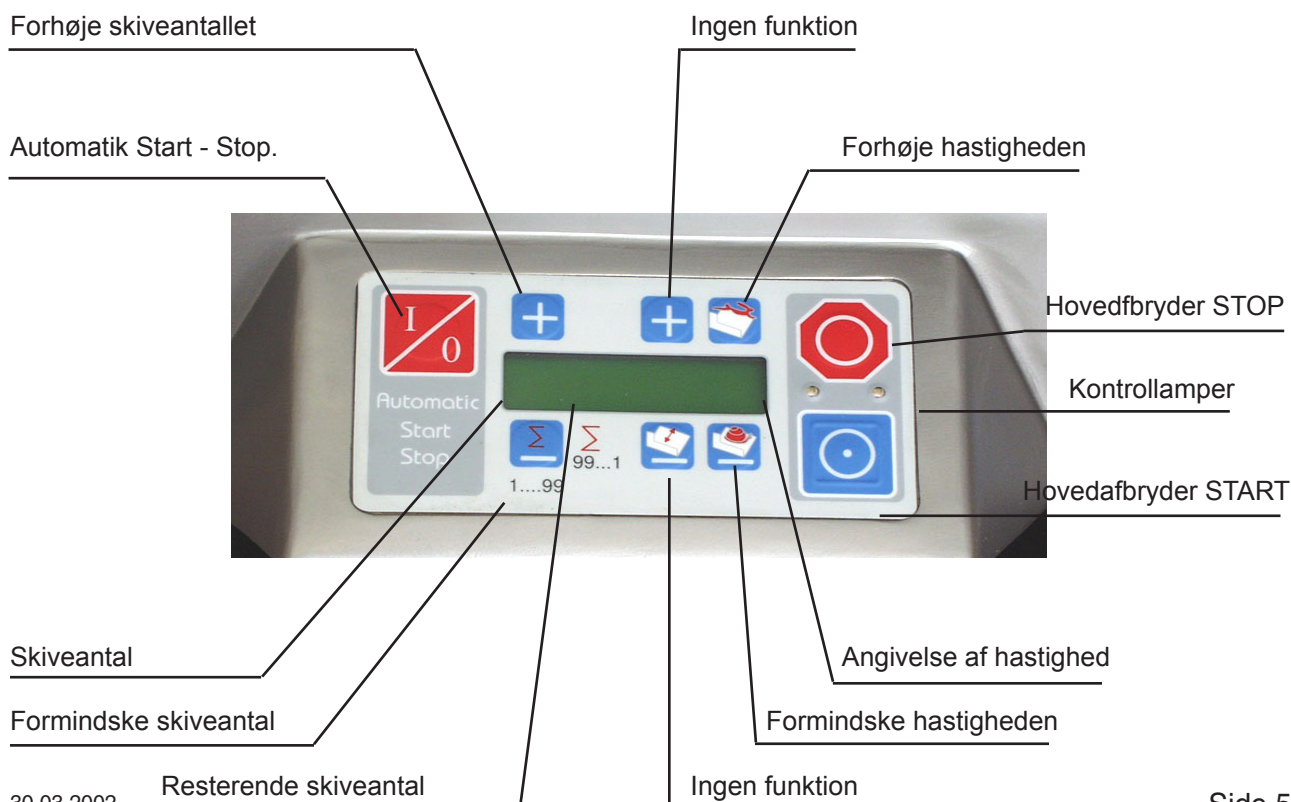
Indrastning af slæde, drej håndtaget opad.

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

Automatiske funktioner.

Efter at maskinen er startet med den blå kontakt kan der vælges forskellige funktioner

1. Maskinens kobling stilles til automatisk drift.
2. Maskinen startes ved tryk på den blå kontakt nederst til højre.
3. **Skiveantal** vælges ved at trykke på + eller - knappen i feltet, fra 1..99. Det valgte skiveantal kan nu aflæses i displayet.
3. **Automatikken startes** ved at trykke på den røde kontakt øverst til venstre. På displayet ses det valgte antal skiver tælle nedad indtil tallet "00" vises. Maskinen stopper automatisk når det valgte skiveantal er nået. Det antal skiver som er valgt bliver i hukommelsen indtil der vælges et andet tal. Skal det samme antal skæres igen, behøver man derfor blot igen at trykke på den røde start-stopkontakt øverst til venstre.
4. **Maskinen kan standses midlertidigt** under arbejdet ved at trykke på den røde start-stop kontakt. Når De vil skære videre trykker de blot igen på den røde start-stopkontakt. Maskinen husker selv hvor langt den er kommet, og skærer herefter det resterende antal skiver op. Når opskæringen er færdig ses tallet "00" i displayet.
5. **Kontinuerlig opskæring** uden brug af tælleværket kan ske ved at De blot indstiller tallet "00" i displayet. I displayet vises nu løbende hvor mange skiver der er skåret.
6. **Slædehastigheden** kan indstilles trinløst variabelt ved hjælp af kontakterne med symbolerne kanin (hurtigere) og snegl (langsommere).



PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

BETJENING AF AUTOMATIKKEN

Automatisk opskæring

1. Koblede stilles til automatisk drift og indrastes som tidligere beskrevet.
2. Maskinen startes ved at trykke på den blå kontakt nederst til højre.
3. Det ønskede antal skiver indstilles.
4. Slædehastigheden indstilles eventuelt til anden værdi.
(Slædehastigheden kan også ændres medens slæden kører.)
5. Slæden startes ved at trykke på den røde kontakt, øverst til venstre.

VIGTIGT.:

Rengøring af display.

**Betjeningsdisplayet er stænktæt men ikke vandtæt.
Displayet må derfor aldrig rengøres med rindende vand,
brug en opvreden klud til aftørring.**



Beskadiget display.

Displayet holder længe ved normalt brug, men trykkes der på folien med neglen i stedet for med blommen af fingeren, er levetiden begrænset.

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

RENGØRING

Til at rengøre maskinen anvendes varmt vand tilsat et normalt moderne rengøringsmiddel. Til dette arbejde bruges en blød klud, samt en egnet børste med bløde hår.

Rengørings- eller desinfektionsmidler der indeholder klor, soda eller syrer må under ingen omstændigheder anvendes.

Anvendelse af klor- eller syreholdige midler vil medføre korrosionsangreb på maskinen.

Husk, maskinen må aldrig overbruses med vand, og der må ikke anvendes skum eller højtryksrensere til rengøringen. Der må aldrig sprøjtes vand ind i åbningen i maskinens højre side, der hvor slæden kører frem og tilbage.

Såfremt ovennævnte ikke følges, kan maskinens motor og elektroniske styresystem ødelægges

Maskinen må ikke rengøres med slibende eller polerende midler. Svampe med slibende overflader, som f. eks Scott Britt må ikke anvendes. I så fald vil maskinens overflader blive beskadigede.

Af sikkerhedsgrunde bør skalaen for skivetykkelse altid stilles på 0 efter endt brug, samt under rengøring, ligesom vælgerhåndtaget for automatik bør stilles på 0.

Slæden kan vippes til siden for rengøring, dette gøres ved at løsne den sorte fingerskrue på slædearmen, og føre slæden så langt tilbage mod Dem selv som muligt, og vippe opad mod højre.

Vær opmærksom på, at slæden kun kan vippes til siden når skalaen for skivetykkelse er drejet helt i bund (under 0), vælgerhåndtaget for automatik stilles til manuel drift. Ligeledes kan skalaen for skive tykkelse ikke bevæges når slæden er vippet til siden.

Dette skal tjene som en ekstra sikkerhed.

ADVARSEL Forsøg ikke at vippe slæden til siden for rengøring medmindre skivetykkelsen er lukket helt i, under 0. I modsat fald vil slædens lås blive ødelagt.

Dækpladen som sidder inde i klingens midte kan aftages således.: Fingerskruen på motorhuset i venstre side løsnes helt, og trykkes derefter lidt opad, hvorved pladen skubbes fri. Hold på pladen med den ene hånd, så den ikke flader ned og ridser maskinen. Isætning foregår i modsat rækkefølge.

Kom aldrig rindende vand direkte på kniven, det vil i givet fald kunne trænge ind og ødelægge lejerne i klinge-flangen.

Bemærk også, at kniven er hårdforchromet, men ikke rustfri, den skal derfor altid aftørres for vanddråber efter rengøring, dette gælder specielt inde under den aftagelige dækplade.

Moderne knive er glashårdt hærdede for at kunne forblive skarpe længst muligt, skæres der i ben, brusk, eller hårde stykker som f. eks. flæskesværd, kan der springe små stykker af knivens æg. Dette er ingen fejl ved kniven, men en følge af den hårde hærkning, og har ingen betydning for skæreevnen. Ofte kan de små grater fjernes ved en let slibning.

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

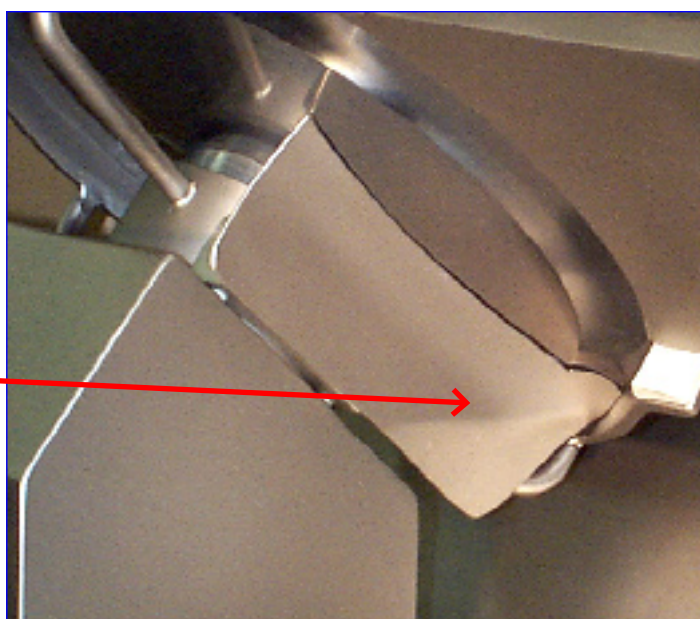
AFMONTERING AF FEDTSKRABEREN

Fedtskraberen er nemt aftagelig for rengøring, der tages blot ved forneden, og fedtskraberen drejes opad i en cirkelbevægelse.

Fedtskraberen påsættes igen ved at sætte den ind mod klingens, og dreje nedad i en cirkelbevægelse. Se fotos.

Fedtskraberen påmonteret.

Afmontering, drej opad her



Fedtskraberen afmonteret.



PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

SLIBNING AF KNIVEN

1. Inden slibning kan begynde, skal maskinens klinge være omhyggeligt rengjort. Der må ikke komme fedt på stenene i slibeapparatet.
2. Skalaen indstilles på største skivetykkelse.
3. Slæden føres helt tilbage mod Dem selv.
4. Slibeapparatet anbringes således på slæden at konussen nederst på slibeapparatet kommer ind i slidsen nederst på anlægspladen. **(Se rød pil, på foto næste side)** Stiften øverst på slibeapparatet trækkes opad, og apparatet bevæges ind over kanten på anlægspladen, indtil stiften indraster i hullet øverst på pladen. **(Se rød pil, på foto næste side)**
5. Maskinen startes.
6. Det gule håndhjul på slibeapparatet drejes nu i retning af 1 tallet, hvorved den skrå slibesten presser ind mod kniven. Slib i cirka 20-30 sek.
7. Under slibningen dannes en grat på klingens modsatte æg, denne grat fjernes ved et kort øjeblik, at dreje det gule håndhjul i retning af tallet 2. Nu trykker begge slibesten mod kniven. Det varer cirka 2 sekunder at afgrate kniven.
8. Efter endt slibning renses pålægsmaskinen for slibestøv.

Det er vigtigt at slibe regelmæssigt, så kniven altid er helt skarp.

Det er et godt tegn til at kniven skal slibes, når pålægsstykkerne fornedet begynder at danne et såkaldt "skæg", dvs. ikke skærer stykkerne glat af hele vejen rundt.

Pålægsvarer skæres altid med bedst resultat, når de er helt kolde.

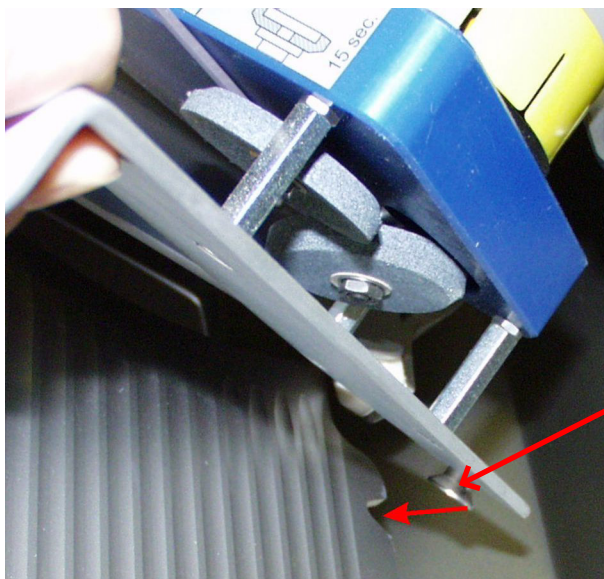
Når stenene i slibeapparatet er rene og i orden, giver denne slibning det optimale resultat, vi vil derfor fraråde at sende kniven til slibning ude, da resultatet ofte er en forkert slebet kniv.

Når kniven er slebet så langt ned, at afstanden mellem kniven og beskyttelsesringen, er kommet op på 6 mm. **skal kniven udskiftes.**

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

SLIBNING AF KNIVEN

Montering af slibeapparatet



Konus på slibeapparatet skal
skal ind i slidsen på anlægspladen.



Den sorte stift trækkes opad, og slibeapparatet
bevæges ind over kanten af anlægspladen, indtil
stiften indraster i hullet øverst på pladen.

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

SMØRESTEDER

Glidestangen til maskinens slæde er fra fabrikken smurt med et langtidsvirkende olieprodukt. Skulle slæden alligevel på et eller andet tidspunkt gå trægt, smøres den med en tyndflydende syrefri olie. **Olie må aldrig sprayes ind i maskinen, skal slædeglidestangen smøres, vend da maskinen så slidsen i højre side vender opad, og smør med en oliekanne med lang fleksibel tud.**

Restholderens glidestang smøres jævnligt med en tynd syrefri olie.

ADVARSEL: Brug aldrig spiseolier som smøremiddel.

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

FEJLFINDING - SELVHJÆLP

Årsag.:

Maskinen skærer ikke tilfredsstillende.

Slibende lyd.

Maskinen stopper under arbejdet.

Den automatiske slædevandring fungerer ikke.

Digitaldisplayet lyser ikke.

Maskinen bliver meget varm.

Løsning.:

Er kniven er ordentlig skarp ? Hvis ikke skal kniven slibes.

Påse at kniven kører den rigtige vej rundt, det er mod urets retning. Hvis ikke skal faserne i netstikket polvendes. (Af en fagmand).

For stor afstand mellem kniv og slæde. Afstanden bør være ca. 3 mm målt fra knivens yderste kant. Slæden justeres lidt indad. (Af fagmand).

Klinge-dækpladen ikke korrekt påsat. Prøv at aftage pladen, og igen montere den.

Snavs på klinge ringen. Ringen rengøres.

Kortvarigt spændingsfald. Start maskinen igen. Starter masknen ikke, efterses alle sikringer.

Er slæden ikke tilkoblet ?
De skal tilkoble slæden.

Der kan være sprunget en sikring i huset, til den gruppe maskinen er tilsluttet.

Stikdåse og sikringer skal efterprøves af en fagmand.

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

GARANTI

Garantiperiode.:

12 Måneder regnet fra købsdato.

Garantien omfatter.:

Fabrikations- og materialefejl, der konstateres under maskinens normale brug **her i landet**.

Garantien dækker udgiften til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for montøren.

Såfremt det skønnes nødvendigt, for reparationens forsvarlige udførelse, **skal maskinen indsendes franko til vort serviceværksted.**

For skibe og olieplatforme, mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, samt Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser. **I disse tilfælde skal maskinen enten indsendes franko til vort serviceværksted, eller der skal betales for montørens rejseudgifter og arbejds løn.**

Garantien omfatter ikke.:

Almindelig slitage. Fejl eller skader, direkte opstået ved misbrug, fejlbetjening, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig opstilling eller tilslutning, ved brand, ulykke, lynnedslag, spændingsvariation eller andre elektriske forstyrrelser.

Såfremt der i garanti perioden foretages indgreb eller reparation af en anden end af garanti-giveren anvist reparatør, bortfalder garantien.

Ligeledes bortfalder garantien såfremt maskinen overbruses med rindende vand, eller rengøres med højtryks eller skumrensere, eller såfremt der anvendes klor eller klorholdige rengørings eller desinfektionsmidler

På maskiner med tefloniserede overflader, er teflonbehandlingen ikke omfattet af nogen holdbarhedsgaranti.

Inden De tilkalder service.:

Må De kontrollere de fejlmuligheder De selv kan afhjælpe.

Uberettiget tilkald af serviceassistance skal De selv betale. Læs derfor instruktionen grundigt igennem, og **kontroller altid først at strømforsyningen til maskinen er i orden, og at der ikke er sprunget en sikring.**

Distribution i Danmark.:

E. Leth-Espensen,
Næsset 2,
8660 Skanderborg.

Telefon 86 520567 - Telefax 86 520336

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E

RESERVEDELE.:

Maskinen overholder EU,s maskindirektiv, den må ikke repareres med uoriginale reservedele, eller ændres i konstruktionen hverken i garantiperioden eller senere.

Bruges uoriginale reservedele eller sker der konstruktionsændringer, fralægger fabrikkken sig ethvert ansvar for mulige skader.

BESTILLING AF RESERVEDELE

Får De brug for reservedele, bedes De henvende Dem til Deres autoriserede SCHARFEN forhandler, som hurtigt kan hjælpe Dem.

For at lette ekspeditionen og sikre at De får den rigtige reservedel tilsendt, **er det nødvendigt at De ved bestillingen oplyser om maskinens type og serienummer.**

PÅLÆGSMASKINE MODEL ATM-3 E**Konformitätserklärung**

Wir, die Hermann Scharfen GmbH & Co, Maschinenfabrik KG
Ruhrstr.76, 58452 Witten

erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt

Schneidemaschine ATM-3 E/ ATM-3 ES

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den nachfolgenden Normen oder den normativen Dokumenten übereinstimmt:

EG-Maschinenrichtlinie 98/37/EG und 91/368/EWG

Niederspannungsrichtlinie RL 73/23/EWG v.19.02.73 und 93/68/EWG v.22.07.93

DIN-EN 60204 Elektrische Maschinen Teil 1: Allgemeine Bestimmungen
Ausgabe: November 1998

DIN-EN 292-2 Sicherheit von Maschinen - Grundlegende Konzepte
Allgemeine Grundsätze für die Ausführung
Ausgabe: Juni 2000

DIN-EN 294 Sicherheit von Maschinen -Sicherheitsabstände,
um das Erreichen von Gefahrenzonen zu verhindern
Ausgabe: August 1992

DIN-EN 1672-1 Nahrungsmittelmaschinen, Sicherheitsanforderungen
Teil 1, Ausgabe: April 1995

DIN-EN 1672-2 Nahrungsmittelmaschinen, Hygieneanforderungen
Teil 2, Ausgabe: Juni 1997

DIN-EN 1974 Nahrungsmittelmaschinen, Aufschnittschneidemaschinen
Sicherheits- und Hygieneanforderungen
Ausgabe: September 1999

Unfallverhütungsvorschrift Fleischereimaschinen, VGB 19

EMV-Richtlinie 89/336/EWG und 93/68/EWG,
EN 55014; EN 55014-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3
Zertifikat Nr. 012 a/96; DAR-Registriernummer: BPT-ZE-022/96-00

Witten, im Juli 2002

Hermann Scharfen GmbH & Co.
Maschinenfabrik KG
D-58452 Witten · Ruhrstraße 76/78a
D-58413 Witten · Postfach 23-04

Hermann Scharfen, Geschäftsführer