



Aufschnittmaschine Modell: AS 220 Profi



Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch gut auf.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Prüfen Sie das Gerät und alle Zubehörteile nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Sollten Beschädigungen festgestellt werden, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb sondern wenden Sie sich umgehend an Ihren Fachhändler.
- Auch wenn das Gerät hinunter gefallen ist, kann es Schäden im Inneren des Gerätes aufweisen, die jedoch von außen nicht ersichtlich sind. Auch in diesem Fall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Überprüfen Sie die Netzanschlussleitung regelmäßig, Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wurde, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Fachwerkstätte.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fallen aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Das Gerät und das Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen wie z.B. Herdplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- Tauchen Sie das Gerät, sowie das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten
- Ziehen Sie niemals am Stromkabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen, sondern fassen Sie immer den Stecker.
- Fassen Sie das Gerät oder das Stromkabel nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Fassen Sie die Spitzen des Steckers nicht an, wenn Sie das Gerät ausstecken.
- Es wird nicht empfohlen, dieses Gerät mit Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen zu verwenden. Sollte es dennoch unumgänglich sein, Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen zu verwenden, achten Sie immer darauf, dass die verwendeten Kabel den allgemeinen Sicherheitsrichtlinien entsprechen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen ausgelegt. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Badezimmer oder in anderen Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät immer auf ebene, stabile Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät nie auf weiche, leicht entflammable Unterlagen, wie z. B. Teppiche.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hinunter hängen.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit scharfkantigen und/oder heißen Gegenständen in Berührung kommt.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät und biegen oder knicken Sie es nicht.
- Ziehen Sie den Netzstecker
 - nach dem Ende der Benutzung,
 - vor dem Auseinandernehmen in die einzelnen Teile,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder verstauen,
 - bei Störungen während des Betriebes.
- Stellen Sie das Gerät immer so ab, dass es außerhalb der Reichweite von Kindern ist, vor allem, wenn das Gerät in Betrieb ist.

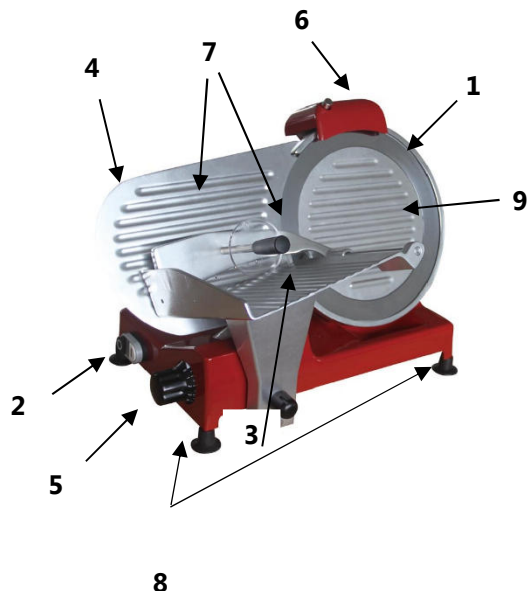
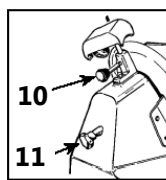
- Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Gerät.
- Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, wie in der Anleitung empfohlen.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Öffnen Sie das Gehäuse des Gerätes nicht, im Inneren befinden sich keine Bedienelemente.
- Führen Sie Reparaturen nie selber aus, bei Schäden bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Fachwerkstätte.
- Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten oder Styroporteile sind für Kinder gefährlich. Halten Sie diese Teile daher von Kindern fern.
- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit den Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.

ACHTUNG:

Bei Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung resultierend aus der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung oder der Sicherheitshinweise entstehen, erlischt der Garantieanspruch.

Bedienteile

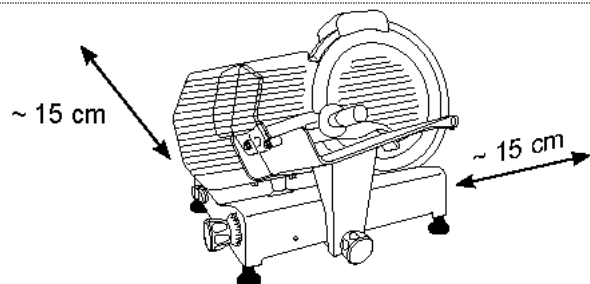
1. Messer
2. Ein-/Ausschalter
3. Gleitschlitten
4. verstellbare Anschlagplatte
5. Schnittstärkenregler
6. Messerschärfer
7. Restehalter mit Fingerschutz
8. verstellbare, rutschfeste Gummifüße
9. Messerschutz
10. Befestigungsschraube für Messerschärfer
11. Befestigungsschraube für Messereinheit



Benutzerhinweise

Notwendiger Platzbedarf:

- Beachten Sie, dass Sie bei der Verwendung folgende Abstände zu anderen Gegenständen/Wänden benötigen, um uneingeschränkt arbeiten zu können:



- Kontrollieren Sie, ob die Anschlagplatte mit dem Messer eben abschließt, wenn die Schnittstärkeneinstellung auf „0“ gestellt ist. Sollte das nicht der Fall sein, richten Sie die verstellbaren Füße entsprechend aus.
- Nach jeder Verwendung sollte die Schnittstärkeneinstellung auf „0“ gestellt werden, damit das Messer mit der Anschlagplatte bündig abschließt. Dadurch wird die Gefahr von Schnittverletzungen minimiert.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Mit der Aufschnittmaschine darf niemals Gefrorenes, Fleisch mit Knochen oder Fisch geschnitten werden.
- Schneiden Sie keine anderen Gegenstände als Lebensmittel.
- Achten Sie bei der Verwendung des Gerätes, dass Sie keine lose Kleidung tragen (z. B. Schals, weite Ärmel, lose Jacken, etc.). Diese könnten sich in bewegliche Teile verwickeln.
- Das Messer darf niemals berührt werden, solange es in Bewegung ist. Versuchen Sie auch nicht, es anzuhalten.

Maximale Betriebszeit:

- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für Haushaltszwecke geeignet.
- KB 10 Min.:
Das Gerät ist für einen Kurzbetrieb (KB 10 Min.) ausgelegt, d. h., dass die Aufschnittmaschine maximal 10 Minuten ohne Pause benutzt werden kann. Dann muss das Gerät zum Abkühlen des Motors für mindestens 10 Minuten ausgeschaltet werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme:

- Prüfen Sie, ob die Aufschnittmaschine komplett ist. Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Lieferanten in Verbindung, falls etwas fehlt.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Wischen Sie alle Teile mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch ab und wischen Sie sie gut trocken.
- Ausstattung:
Die Aufschnittmaschine wird mit einem glatten Messer (für Käse, Wurst, etc. geeignet) geliefert.

Netzanschluss

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, frei zugängliche Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Im Falle einer Störung muss der Netzstecker sofort gezogen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.

Inbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Ein-/Ausschalter zur verwendenden Person gerichtet ist.

Verwendungsmöglichkeiten:

Mit dieser Aufschnittmaschine können Sie schnittfeste, frische Lebensmittel schneiden, wie z. B. Wurst, Schinken, Käse, kalten Braten, usw.

Schnittstärkeneinstellung:

Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke mit dem Schnittstärkenregler (5) ein. Nach jeder Verwendung sollte dieser Regler zur eigenen Sicherheit wieder auf Pos. „0“ gestellt werden.

Schneidevorgang:

Unter Berücksichtigung aller zuvor beschriebenen Punkte kann das Gerät in Betrieb genommen werden:

- Stecken Sie den Netzstecker in eine dafür vorgesehene Schutzsteckdose (laut Typenschild).
- Legen Sie das zu Schneiden gewünschte Lebensmittel auf den Schlitten.
- Richten Sie den Resthalter mit Fingerschutz (gezahnte Fläche zum Schneidgut gerichtet), dies gewährt eine sichere Führung des Schneidgutes.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein.
- Führen Sie den Schlitten mit gleichmäßigen Bewegungen gegen das Messer. Üben Sie keinen zu starken Druck auf das Messer aus. So arbeitet die Maschine optimal.
- Zum Beenden des Schneidevorganges schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/ Ausschalter wieder aus.

Beachten Sie:

- Um beim Feinschneiden das Ankleben der Lebensmittelscheiben am Messer zu verhindern, feuchten Sie das Messer zuvor mit einem feuchten, sauberen Tuch an. Dadurch kann schneller geschnitten werden.
- Beim Schneiden von Schinken die Seite mit Fettrand nach oben legen.

Schleifen des Messers

Durchzuführen von Fachpersonal, wenn das Messer stumpf ist, dies merkt man zum Beispiel, indem der Schneidevorgang ruckartig ist.

Schleifvorgang:

- Stecken Sie den Netzstecker in eine dafür vorgesehene Schutzsteckdose (laut Typenschild).
- Achten Sie drauf, dass der Schnittstärkenregler (5) auf „0“ steht.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein, das Messer dreht sich.
- Drücken Sie nun jeweils in kurzen Abständen (den jeweiligen Knopf nicht durchgehend gedrückt halten) abwechselnd auf die beiden Knöpfe am Messerschärfer (6) um das Messer zu schleifen.
- Die Maschine ausschalten und den Stecker ziehen.
- Nach dem Schleifvorgang muss das Gerät inkl. Messer gereinigt werden, um die Rückstände der Schleifsteine zu entfernen.

Auswechseln des Messers:

Da Messer muss nur dann gewechselt werden, wenn es sich nicht mehr schleifen lässt oder wenn der Abstand zwischen Messerschutz und Messer mehr als 6 mm beträgt. Um das Messer zu wechseln, bringen Sie das Gerät zur nächsten Servicestelle.

Reinigung

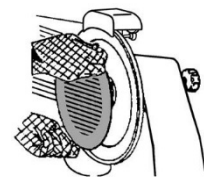
Um einen langen, einwandfreien Gebrauch Ihres Gerätes zu gewährleisten ist es notwendig, die einzelnen Teile des Gerätes vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie darauf, dass sich das Messer nicht mehr dreht.
- Schnittstärkenregler auf Pos. „0“ stellen.
-  Das Gerät niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit tauchen.
STROMSCHLAGEFAHR!
- Es ist nicht nötig das Gerät für eine Reinigung auseinander zu nehmen, da alle Teile auch so gereinigt werden können.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten (nicht nassen!) Tuch. Reinigung im Geschirrspüler ist nicht zulässig.
- Das Messer mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen, es ist nicht nötig das Messer extra abzuschrauben, um es zu reinigen.
- Von Zeit zu Zeit sollten auch Rückstände hinter dem Messerschutz (9) entfernt werden. Um eine Verletzungsgefahr zu vermeiden, ziehen Sie sich Schnittschutzhandschuhe über und nehmen Sie den Messerschutz (9) wie folgt ab, um das Messer besser reinigen zu können:



Vorsicht beim Hantieren mit den Messern!
Die Messer sind sehr scharf – Verletzungsgefahr!

- Lösen Sie die Befestigungsschraube für die Messereinheit (11), indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen.
- Nehmen Sie den Messerschutz vorsichtig ab und reinigen Sie das Messer.
- Nach der Reinigung stecken Sie den Messerschutz (9) wieder gerade auf, sodass die beiden kurzen Linien wieder oben und unten sind. Schrauben Sie den Messerschutz mit der Befestigungsschraube (11) wieder fest.



- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel und vermeiden Sie sehr heißes Wasser.
- Alle Teile anschließend gut trocknen.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, packen Sie es gut gereinigt und trocken in den Karton und bewahren Sie es an einem sauberen, kühlen Platz auf.

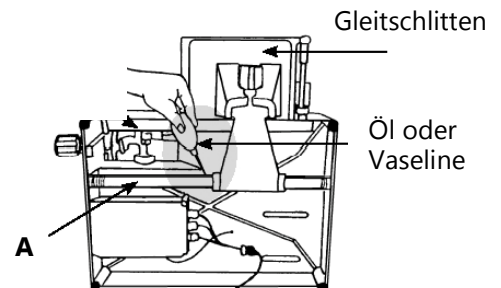
Wenn der Gleitschlitten nicht mehr reibungslos gleitet:

Gleitet der Gleitschlitten (3) nicht mehr reibungslos, kippen Sie die Aufschnittmaschine auf die Seite, sodass der Gleitschlitten nach oben schaut.

Reinigen Sie die Gleitschiene mit einem feuchten Tuch und wischen Sie diese danach gut trocken.

Fetten Sie nun die Gleitschiene (A) mit Vaseline oder Industrie-Öl etwas ein.

Der Gleitschlitten sollte nun wieder reibungslos gleiten.



Produktdaten

Netzbetrieb: 230V ~ 50 Hz
Leistung: 240 Watt
KB: 10 Minuten



Design und technische Änderungen vorbehalten!

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Beanstandung

- Fehlerbeschreibung -

BITTE bei Beanstandungen unbedingt ausfüllen.

Bitte KEINE BRIEFE, wir können sie aus technischen Gründen leider nicht beantworten.

GERÄTETYPE:

FUNKTIONSAUSFALL/-STÖRUNG

Wackelkontakt ☐

tritt auf: ständig ☒ zeitweise ☐ nach Min. Betrieb ☐

ÄUSSERE BESCHÄDIGUNG

Gehäuse ☐ Zubehör ☐ Netzkabel ☐ Regler ☐

SONSTIGES

(Bitte möglichst knappe und präzise Angaben)

[illegible]

Ihre Adresse:	Herzlichen Dank für Ihre Mühe! Wir bitten um etwas Gedult.
Name:	
Straße:	Silva-Schneider HandelsGES.m.b.H. Gewerbeparkstraße 7 A-5081 Anif
PLZ, Ort:	
Tel.:	
Mail:	

Garantie

Auf Ihr Gerät bieten wir 24 Monate Gewährleistung und die handelsübliche Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Gewerbeparkstraße 7
A-5081 Anif

Garantie:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

Gewährleistung:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.