Sicherheitsanweisung

Aufschnittmaschine

die Maschine darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden Maschine nicht in stark begangenen Bereichen betreiben Maschine vor der Benutzung auf Mängel prüfen abgeschliffene Rundmesser nicht weiter benutzen (max. 6 mm Abstand zum Ring)

beim Einlegen und Entnehmen des Schneidgutes Schlitten ganz an sich heranziehen
den Restehalter anheben bis Schneidgut am Schlitten anliegt
Schneidgut direkt an der Rückwand einlegen
Restehalter absenken und den Schlitten bis
zum Messer vorschieben
Schnittstärke einstellen und Maschine
einschalten

Schneidgut mit vier Fingern halten, Daumen hinter die Rückwand legen und Schneidgut nachdrücken für Reststücke Restehalter benutzen

bei Reinigung Netzstecker ziehen Anschlagplatte in Nullstellung bringen Schlitten abklappen nur mit Hilfsmitteln reinigen Reinigung mit heißem Wasser unter Zusatz von fettlösenden Reinigern niemals mit Sprühwasser reinigen nach der Reinigung mit sauberem Tuch trocknen nach dem Schneiden von kritischen Lebensmitteln Maschine zusätzlich desinfizieren bei Aus- und Einbau des Messers schnittfeste Handschuhe tragen und unter fließendem Wasser reinigen (nicht in Spüle legen!)









