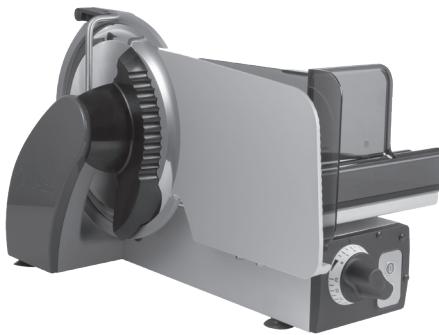


Concept Line

D	Betriebsanleitung (Original)	Aufschnittschneidemaschine
EN	Operating Manual (Original)	Cold-meat slicing machine
FR	Mode d'emploi (traduction de l'original)	Trancheur à jambon
ES	Instrucciones de servicio (original)	Máquina cortadora
NL	Bedieningshandboek (Vertaling)	Snijmachine
DK	Betjeningsvejledning (original)	Pålægsmaskine



- Concept 25 Concept 25S Concept 25L
 Concept 30 Concept 30S

Maschinen-Nr.:

Baujahr:

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg
Tel.: +49 (0) 2932/97030
Fax.: +49 (0) 2932/970390
Mail: info@graef.de
Web: www.graef.de

D	Betriebsanleitung	4-30
EN	Operating Manual	32-55
FR	Mode d'emploi	56-79
ES	Instrucciones de servicio	80-103
NL	Bedieningshandboek	104-127
DK	Betjeningsvejledning	128-151

Inhalt

1	Einleitung	6
2	Anwendung und Beschreibung der Maschine	7
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	
2.2	Beschreibung	
2.3	Bauteilbenennung	
2.4	Varianten und technische Daten	
3	Sicherheit	9
3.1	Einführung	
3.2	Gefahrenquellen Allgemein	
3.3	Arbeitsplatz	
3.4	Zugelassene Bediener	
3.5	Arbeitskleidung	
3.6	Verhalten im Notfall	
3.7	Prüfen der Schutzeinrichtung	
4	Transport und Aufstellung	13
4.1	Transportieren	
4.2	Anforderungen an den Aufstellort	
4.3	Anschließen	
4.4	Prüfen der Maschine	
5	Bedienen	15
5.1	Vor der Inbetriebnahme	
5.2	Schneiden	
5.3	Reste schneiden	
5.4	Nach dem Schneiden	
6	Reinigung	16
6.1	Reinigungshinweise	
6.2	Reinigungsmittel	
6.3	Reinigungsplan	
6.4	Demontage zur Reinigung	
6.4.1	Schlitten abklappen	
6.4.2	Messerabdeckung abnehmen	
6.4.3	Messerabstreifer abnehmen	
6.4.4	Spitzenplatte entfernen	
6.5	Maschine reinigen	
6.5.1	Messer und Messerring reinigen	
6.5.2	Anschlagplatte reinigen	
6.5.3	Schlitten reinigen	
6.6	Zusammenbau nach der Reinigung	
7	Wartung	23

7.1	Schmieren / Ölen	
8	Messer schärfen	23
8.1	Beschreibung des Messerschärfers	
8.2	Maschine vorbereiten	
8.3	Messerschärfer aufsetzen	
8.4	Messer schärfen	
8.5	Grat prüfen	
8.6	Messer abziehen	
8.7	Messerschärfer abnehmen	
8.8	Messer wechseln	
9	Sonstiges	26
9.1	Häufige Fehlerquelle	
9.2	Ersatzteile bestellen	
9.3	Gewährleistung	
9.4	Entsorgung der Aufschnittschneidemaschine	
	Konformitätserklärungen	28

1 Einleitung

Diese Betriebsanleitung informiert über Möglichkeiten der Nutzung sowie mögliche Gefährdungen. Lesen Sie daher die Anleitung sorgfältig durch.





Bitte beachten Sie, dass aufgrund steter Weiterentwicklung bildliche Darstellungen von Ihrer Schneidemaschine Concept abweichen können.

Bewahren Sie diese Anleitung immer griffbereit in unmittelbarer Nähe der Maschine auf. Sie ist ein wichtiger Bestandteil der Maschine.

Alle Personen, die mit dem Aufstellen, Bedienen, Warten und Reparieren der Maschine zu tun haben, müssen:

- mindestens 14 Jahre alt sein,
- für ihre Tätigkeit geschult und eingewiesen sein,
- diese Betriebsanleitung genau beachten.

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Symbole und Signalwörter verwendet:

GEFAHR 	Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere oder sogar lebensgefährliche Verletzungen eintreten.
WARNUNG 	Bezeichnet eine gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen und/ oder schwere Sachschäden eintreten.
VORSICHT 	Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können leichte Verletzungen oder Sachschäden eintreten.
WICHTIG 	Bezeichnet Anwendungstipps und andere besonders wichtige Informationen.

2 Anwendung und Beschreibung der Maschine

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Aufschnittschneidemaschine Concept ist als Arbeitsmittel für den gewerblichen Bereich vorgesehen. Die Bedienung darf nur durch unterwiesenes, über 14 Jahre altes Fachpersonal erfolgen.

Die Concept ist ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmitteln wie z.B.: Wurst, Rouladen, Fisch, Schinken und Käse bestimmt.

Nicht geschnitten werden dürfen:

- Non Food Artikel
- gefrorenes Schneidgut
- Schneidgut mit Knochen oder Metallklammern

Die Concept wurde für die Verwendung in Küchenbereichen konzipiert und ist nicht für Nassräume oder industrielle Umgebungen geeignet. Die Maschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Umgebung betrieben werden.

Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten. Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs-, Wartungs-, und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden. Reparaturen und Messerwechsel ist nur durch geschultes Fachpersonal (kontaktieren Sie den autorisierten GRAEF SERVICE) durchzuführen.

Die Maschine ist für den Dauerbetrieb ausgelegt.

2.2 Beschreibung

Die Conceptline zeichnet sich durch ihre schmale Bauweise bei großen Schneidgutabmessungen und guten Reinigungsmöglichkeiten aus. Die Messergrößen bewegen sich zwischen Ø250 und Ø300.

Der Hybridantrieb sorgt für hohe Schneidkräfte bei geringstmöglicher Erwärmung.

Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Materialien sind aus Aluminium oder besonderen Kunststoffen versehen, die alle den aktuellen Hygienebestimmungen genügen.

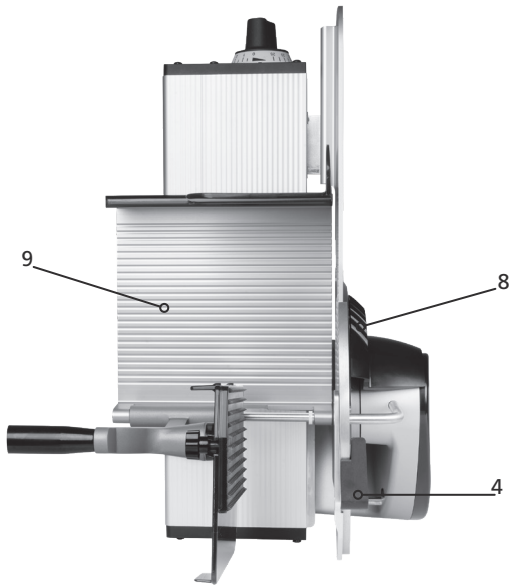
Gleitrollen auf Messerabdeckung, Anschlagplatte und Schlitten vereinfachen die Schneidgutzuführung.

Die Maschine ist mit einem Wiederanlaufschutz nach einer Netzspannungsunterbrechung ausgestattet.

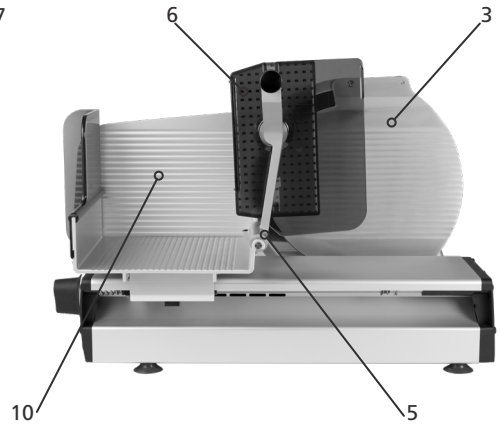
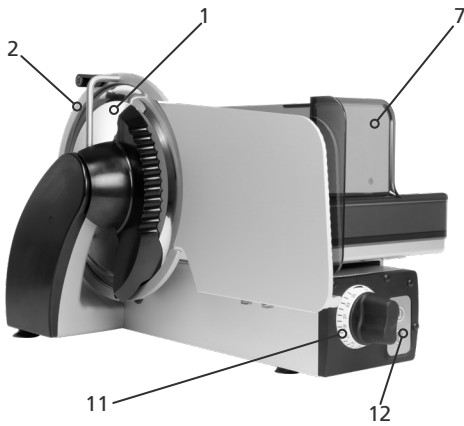
Der Schlitten kann für die Reinigung um 90° geschwenkt werden. Dazu muss die Anschlagplatte ganz geschlossen werden (Unter-Null- Stellung).

Die Maschine steht auf Saugfüßen, die einen sehr festen und sicheren Stand gewährleisten

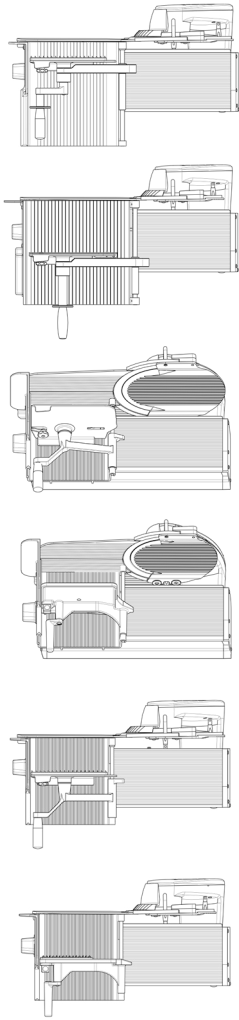
2.3 Bauteilbenennung



1	Messer
2	Messerschuttring
3	Messerabdeckung
4	Griff Messerabdeckung
5	Resthalter mit Schutzplatte
6	Spitzenplatte
7	Fingerschutz
8	Abstreifer
9	Schlitten
10	Anschlagplatte
11	Schnittstärkeneinstellung
12	Ein-Aus-Schalter mit Leuchte
13	Typenschild



2.4 Varianten und technische Daten



	CO25	CO30	CO25S	CO30S	CO25L	CO30F
Ausführung	vertikal	vertikal	schräg	schräg	vertikal	vertikal
Abmessungen in mm L x B x H	605 x 350 x 376	630 x 360 x 402	605 x 401 x 435	630 x 413 x 445	655 x 405 x 376	655 x 410 x 402
Arbeitsraum in mm L x B x H	740 x 575 x 470	760 x 575 x 475	740 x 530 x 590	760 x 550 x 615	800 x 575 x 550	843 x 575 x 520
Standfläche in mm L x B	470 x 315	495 x 315	510 x 220	535 x 220	520 x 315	520 x 315
Gewicht in kg	20,1kg	21,6kg	25,3kg	27,1kg	23,6kg	24,3kg
Messerdurchmesser in mm	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300
Messerdrehzahl in U/min	190	190	190	190	190	190
Schnittformat in mm L x H	230 x 180	230 x 198	230 x 180	230 x 198	300 x 180	260 x 200
Schlitzenlänge in mm L	250	250	250	250	300	260
max. Abstand Resthalter zu Messer in mm L	130	100	130	100	160	135
Leistungsaufnahme, Strom, Spannung, Frequenz	Siehe Typenschild an der Maschine					
Schutzart	IP33					
Schalldruckpegel nach EN ISO 11204:im Leerlauf	< 69 dB (A)					
Vibration, der dem Hand-Armsystem ausgesetzt ist	< 2,5 m/s ²					

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 Restehalters Verletzungsgefahr durch die Spitzen und Herunterfallen des Restehalters 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

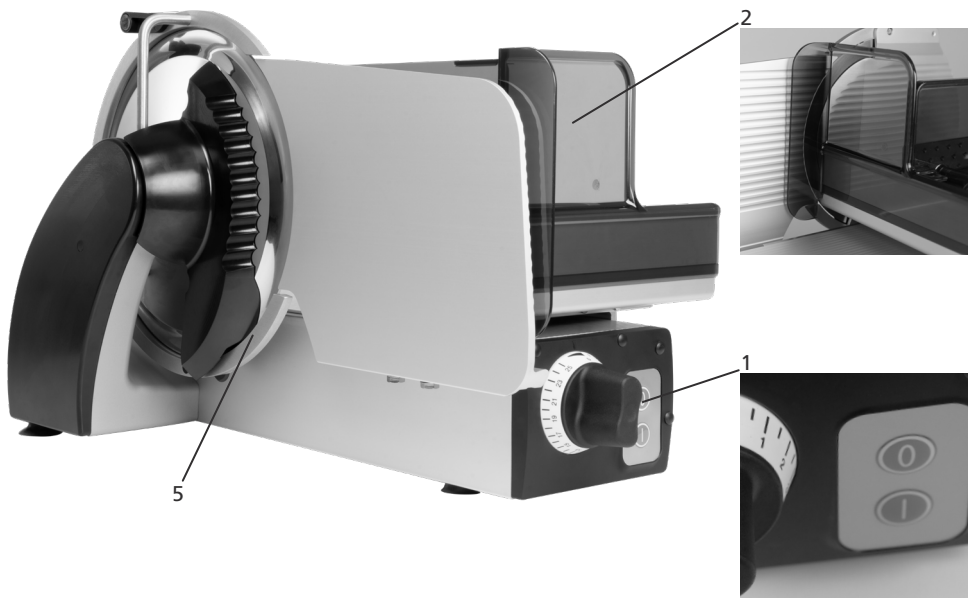
Im Notfall sofort den roten AUS-Taster drücken.

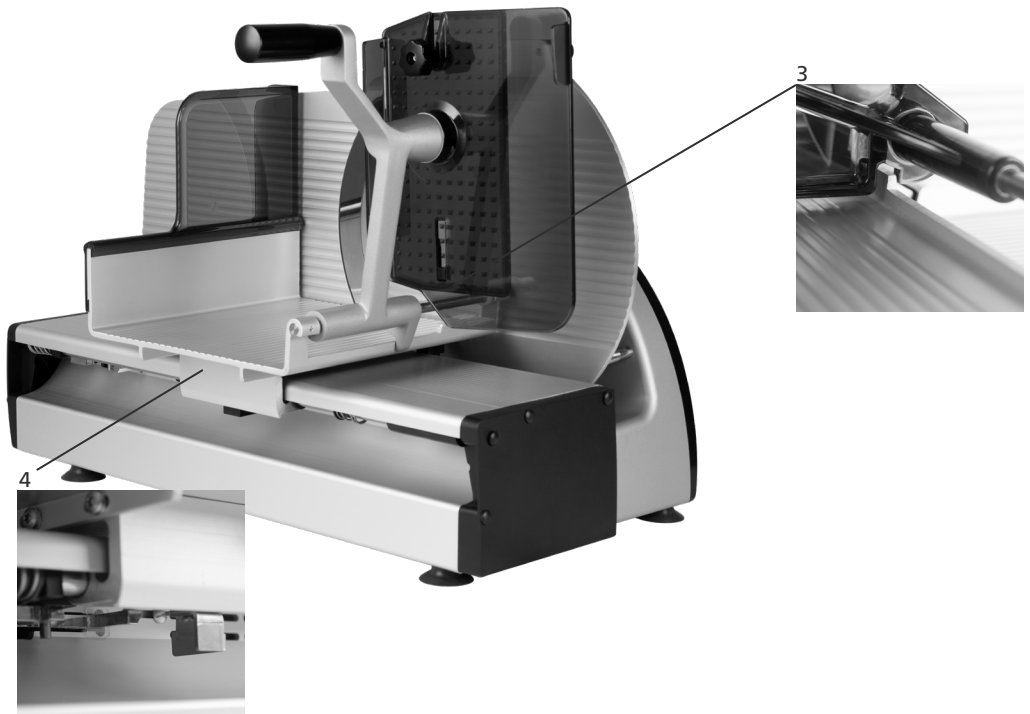
3.7 Prüfen der Schutzeinrichtung

- 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 Restehalter	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	Messerschuttring	Verhindert versehentlichen Zugriff zur Schneide des Messers
6	Wiedereinschaltenschutz	Kein selbstständiges Anlaufen der Maschine nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, z.B. „Stromausfall“



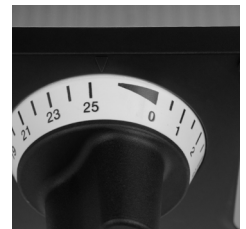


4 Transport und Aufstellung

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

Die Unterlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

- ausreichend stabil, standsicher, eben und waagrecht.
- ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden.
- Platzbedarf nach folgender Aufstellung (siehe Tabelle unter Punkt 2.4)
- Stellen Sie die Maschine abseits von innerbetrieblichen Verkehrswegen auf.
- Stellen Sie die Maschine abseits von Türen auf. Nicht im Schwenkbereich einer sich öffnenden Tür, nicht im Zugangsbereich einer Tür.
- Bei Nirosta-Tischen, Resopalauflagen oder ähnlichen Materialien stellen Sie sicher, dass sich keine Fettreste auf der Oberfläche befinden.

4.3 Anschließen

- Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- Steckdose muss den nationalen Sicherheitsvorschriften (in D: VDE) entsprechen.

Technische Daten der Netzversorgung:

- Netzanschluss: Einphasenwechselstrom, siehe Leistungsschild
- Die Maschine ist nach Schutzklasse I ausgelegt und muss mit einem Schutzleiter verbunden werden
- Zulässige Toleranz der Netzspannung (statisch) normal
Bei 100 bis 230 V : +6% bis -10% vom Nennwert
- Netzfrequenz: 50 (60) Hz
Zulässige Toleranz der Netzfrequenz: +2% bis -2% vom Nennwert
- Ableitstrom Schutzleiter max.: 3,5 mA
- Treffen Sie bauseits Maßnahmen, wenn das Netz „unsauber“ ist, das heißt bsw. Thyristorgesteuerte Anlagen im Netz verwendet werden oder Netz-Asymmetrien vorherrschen, die zu Spannungsspitzen führen können.
- Führen Sie das Stromkabel nach hinten weg, um ein Stolpern über das Kabel auszuschließen.


4.4 Prüfen der Maschine

- Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Punkt 3.7.
- Prüfen Sie, ob die Maschine sich bewegt, wenn sie eingeschaltet ist. Beginnt sie selbst oder die Unterlage, auf der sie steht, zu wandern? Wenn ja, sorgen Sie für eine festere Unterlage.

5 Bedienen

5.1 Vor der Inbetriebnahme

Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Punkt 3.7.

GEFAHR 	Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Einstellknopf für Schnittstärkeneinstellung im Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag drehen. Nicht in das laufende Messer greifen.
--	---

5.2 Schneiden

Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Punkt 3.7.

Sofern derselbe Bediener das Produkt und die Kontrollen berührt, müssen diese zwischen jeder Nutzung gereinigt werden!

- Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
- Resthalter anheben.
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen.
- Legen Sie den Resthalter oben auf das Schneidgut.
- Drücken Sie den EIN-Taster. Die Maschine wird in Gang gesetzt.
- Schnittstärke mit Schnittstärkenregler einstellen.
- Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück, dabei das Schneidgut mit der Hand durch leichten Druck zur Anschlagplatte führen
- Nach Ende des Schneidvorgangs Anschlagplatte vollständig schließen und Maschine mit rotem „Aus-Taster“ ausschalten.



5.3 Reste schneiden

- Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
- Resthalter nach außen ziehen und anheben.
- Abgebundene Reststücke: mit Handmesser das abgebundene Ende abschneiden
- Reststück mit ursprünglicher Schnittfläche Richtung Spitzenplatte an Schlittenrückwand einlegen.
- Resthalter absenken und hinter das Reststück setzen
- Maschine einschalten. Messer dreht sich.
- Schnittstärke einstellen
- Mit Resthalter Reststück mit leichtem Druck gegen die Anschlagplatte drücken und Schlitten nun vor und zurück schieben
- Nach Ende des Schneidvorgangs Anschlagplatte vollständig schließen und Maschine mit rotem „Aus-Taster“ ausschalten.





5.4 Nach dem Schneiden



- Grundsätzlich die Maschine ausschalten
- Immer die Anschlagplatte vollständig schließen, so dass die Messerschneide abgedeckt ist.

6 Reinigung

Die Maschine ausschalten und zusätzlich den Netzstecker ziehen.
Die Maschine muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.

GEFAHR 	Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor dem Reinigen ausschalten. Netzstecker ziehen. Bei Reinigungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz tragen.
WICHTIG 	Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese zerkratzen die metallischen Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene. Niemals die Maschine mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger reinigen! Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jegliche Haftung unsererseits.

6.1 Reinigungshinweise

WICHTIG 	Sie können abnehmbare Teile leicht im Waschbecken mit einer Spülbürste reinigen. Teile niemals in der Spülmaschine reinigen!
VORSICHT 	Bitte alle Teile sorgfältig auf richtigen und festen Sitz prüfen. Unsachgemäß befestigte Teile können sich im Betrieb lösen und somit zu Maschinenschäden im schlimmsten Fall auch zu Verletzungen des Bedieners führen.

Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese beschädigen die Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene.

Verwenden Sie ausschließlich die von uns freigegebenen Reinigungs- und Hygienemittel in der vorgegebenen Verdünnung. Verwenden Sie keine aggressive Reinigungs- und Hygienemittel. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Hochdruckreiniger. Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jeglicher Garantieanspruch.



Beim Einsatz von Handsprühgeräten sind entsprechende Maßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht. Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmittel mitgelieferten Sicherheits- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

Nichtbeachtung kann zu Schäden an der Maschine führen.

Bei Verwendung von nicht durch Graef freigegebenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel lehnen wir jegliche Gewährleistung ab. Abnehmbare Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.



Montage der abgenommenen Maschinenteile:

Nach dem Reinigen die Maschine wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen

<p>WICHTIG</p> 	<p>Neutralisieren Sie nach der Reinigung aggressive Reinigungs- und Hygienemittel mit ausreichend klarem Wasser, da sonst Korrosion, insbesondere an der Messerverschraubung, entstehen kann.</p>
<p>VORSICHT</p> 	<p>Bitte alle Teile sorgfältig auf richtigen und festen Sitz prüfen. Unsachgemäß befestigte Teile können sich im Betrieb lösen und somit zu Maschinenschäden und im schlimmsten Fall auch zu Verletzungen des Bedieners führen.</p>

6.2 Reinigungsmittel

<p>P3 -steril</p>	<p>Ecolab</p>
<p>P3 - alcodes</p>	<p>Ecolab</p>
<p>Pflegeöl: z.B. Graef-Serviceöl mit H1 Zulassung</p>	<p>GRAEF</p>

<p>WICHTIG</p> 	<p>Bei Verwendung von nicht von uns freigegebenen Reinigungsmittel lehnen wir jegliche Gewährleistung ab. Abnehmbare Teile niemals in der Spülmaschine reinigen! Es sind entsprechende Maßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht!</p>
<p>VORSICHT</p> 	<p>Unbedingt die Herstellerangaben und -anweisungen der einzelnen Reinigungsmittel und Öle beachten</p>

6.3 Reinigungsplan

Arbeitsschritte	Reinigungsmittel	Verfahren	Reinigungsgerät	Hinweise
1. Vorbereitende Maßnahmen		Schnittstärken-einstellung schließen. Netzstecker ziehen		
2. Demontage der abnehmbaren Teile		gemäß der Bedienungsanleitung		
3. Grobreinigung Manuell		Entfernen der Produktreste Kunststoffschaber	Kunststoffschaber auch bei den abzunehmenden Teilen.	Beginn direkt
4. Reinigung	2% z.B. „P3-Steril“ Einwirkzeit: ca. 15 min (siehe auch Produktdatenblatt)	nach gründlichem Vorspülen mit (max.40°) Wasser Einwirkzeit ca. 20 min.	Bürste, Wanne, Reinigungstuch, Handsprühgerät	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile
4. Desinfizieren Zusatzmaßnahme	0,5 -2 % „P3-alcodes“ Einwirkzeit: siehe Produktdatenblatt	manuell sprühen Einwirkzeit gemäß Produktdatenblatt nicht überschreiten	Einweg-Reinigungstuch, Handsprühgerät	zusätzliche Absicherung, Abstand beim Sprühen ca. 30 cm
5. Spülen	Trinkwasser	Temperatur max. 50°	Einweg-Reinigungstuch	übrige Maschine
			Handsprühgerät	abgenommene Teile
			Wasserschlauch	abgenommene Teile
6. Kontrollieren		visuell auf optische Sauberkeit		
7. Trocknen		trockenreiben an der Luft trocknen lassen	Einweg-Reinigungstuch	Maschine, demontierte Teile möglichst auseinander legen
8. Pflegen	Öle für den Lebensmittelbereich mit H1 Zulassung	Auftragen durch sprühen oder einreiben	Einweg-Reinigungstuch	Bauteile, die mit Schneidgut in Berührung kommen vor Arbeitsbeginn abspülen
9. Montage		in umgekehrter Reihenfolge wie Demontage (Bedienanleitung)		Personal muss saubere und desinfizierte Hände haben
10. Vorsichtsmaßnahmen	Maschine abdecken wenn Umgebung mit Spritzgerät gereinigt wird			

WICHTIG

Die Angaben beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.
Die mit den Reinigungs - und Desinfektionsmittel mitgelieferten Sicherheits - und Produktdatenblätter sind zu beachten.

6.4 Demontage zur Reinigung

6.4.1 Schlitten abklappen

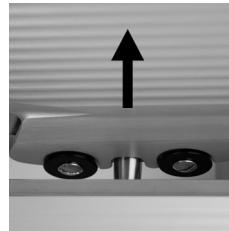
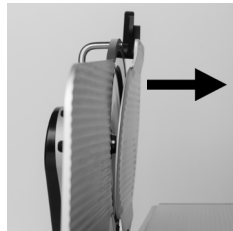
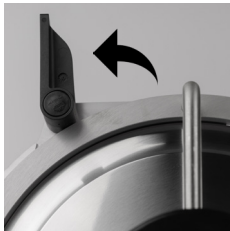
- Anschlagplatte komplett schließen.
- Ziehen Sie den Schlitten mit etwas Schwung gegen den Federdruck ganz zurück und kippen diesen in einer Bewegung nach rechts aus

WICHTIG

Der Schlitten kann nur abgekippt werden, wenn die Schnittstärkeneinstellung im Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag gedreht ist und die Anschlagplatte somit vollständig geschlossen ist.

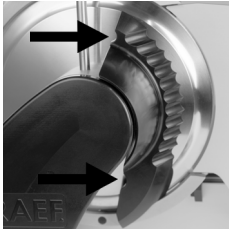
6.4.2 Messerabdeckung abnehmen

- Ziehen Sie schnitthemmende Schutzhandschuhe an.
- Drehen Sie den schwarzen Griff der Messerabdeckung nach oben.
- Lösen Sie die Messerabdeckung oben.
- Ziehen Sie die Messerabdeckung dann nach oben und nehmen diese dann von der Maschine.



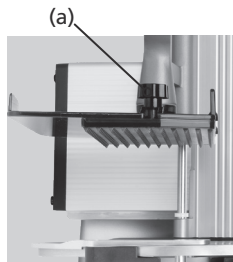
6.4.3 Messerabstreifer abnehmen

- Ziehen Sie den Messerabstreifer nach links heraus (Schwalbenschwanzführungen).
- Greifen Sie hierzu wie in der Abbildung gezeigt in die vorgesehenen Fingermulden.

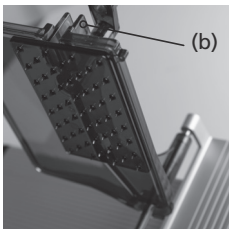


6.4.4 Spitzenplatte entfernen

- Vorbereitend Resthalter hochschwenken.
- CO30, 30S, 30F, CO25L: Schwarze Rändelmutter (a) einige Umdrehungen lösen.
- Platte nach oben ziehen und unteren Haltebolzen aus dem Langloch schwenken





- CO25, 25S: Arretierung (b) an der Spitzenplatte zusammendrücken und die Spitzenplatte nach oben hin herausziehen
- Platte nach oben ziehen und unteren Haltebolzen aus dem Langloch schwenken




6.5 Maschine reinigen

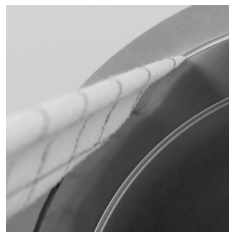
Abnehmbare und nicht abnehmbare Teile nach Punkt 6 reinigen

<p>GEFAHR</p> 	<p>Verletzungsgefahr! Schutzhandschuhe benutzen!</p>
<p>WICHTIG</p> 	<p>Teile nicht aufeinanderlegen! Gefahr der Beschädigung!</p>

6.5.1 Messer und Messerring reinigen

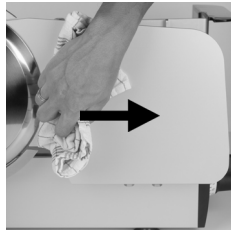
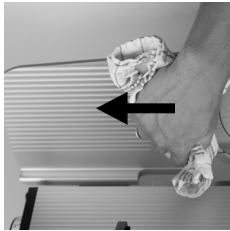
<p>GEFAHR</p> 	<p>Scharfes Messer! Nur reinigen, wenn der Schlitten abgekippt und die Anschlagplatte somit geschlossen ist. Reinigungsbewegung immer nur von der Messermitte nach außen zur Schneide hin.</p>
--	--

- Angefeuchtetes Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Messerschutzring einschieben.
- Reinigungstuch mit den Händen ein oder zweimal entlang des Messerschutzringes durchziehen.
- Nasses Tuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen abwischen.
- Die Messerrückseite genauso reinigen.
- Anschließend Messer mit trockenem Tuch in der gleichen Art abtrocknen.



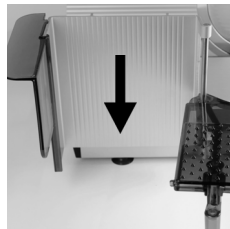
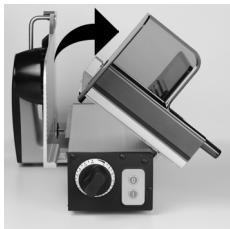
6.5.2 Anschlagplatte reinigen

- Nasses Tuch an die Anschlagplatte drücken und langsam vom Messer weg abwischen. (siehe Abb.)
- Die abgewandte Anschlagplattenseite genauso reinigen.
- Den Spalt zwischen Anschlagplatte und Messer in der gleichen Art reinigen wie den Spalt zwischen Messerring und Messer. (siehe oben)
- Anschließend Anschlagplatte mit trockenem Tuch in der gleichen Art abtrocknen.



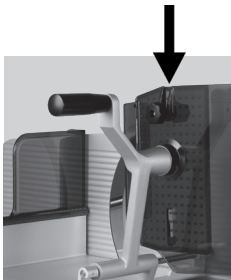
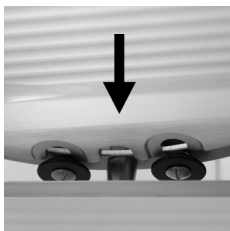
6.5.3 Schlitten reinigen

- Schlitten zur Reinigung abkippen
- Schlittenoberseite grob von Schneidgutresten reinigen.
- Anschließend wischen Sie den Schlitten mit einem feuchten Tuch ab.





6.6 Zusammenbau nach der Reinigung

- Setzen Sie die Messerabdeckung auf die vorgesehenen Aufnahmen am Messerring und positionieren die obere Bohrung zu der oberen Schraube am Messering. Spannhebel nach unten drücken.
- Setzen Sie die Spitzenplatte in den Resthalter ein.
- Schwenken Sie den Schlitten wieder in die Arbeitsposition.
- Setzen Sie den Messerabstreifer von links in die Schwalbenschwanzführung ein, und drücken Sie ihn vorsichtig in Richtung Messer gegen den Endanschlag



7 Wartung

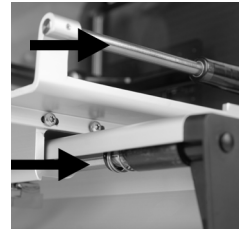
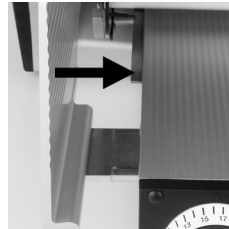
7.1 Schmieren / Ölen

GEFAHR 	Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor der Wartung ausschalten.
WICHTIG 	Verwenden Sie zum Schmieren ausschließlich die von uns freigegebenen Öle.

Mit dem Graef-Service-Öl-H1 die folgenden Positionen mit jeweils 1-2 Tropfen nach Bedarf, aber mindestens einmal pro Woche, schmieren.

Geben Sie nach Bedarf ein wenig Öl an:

- Die Resthalterstange
(immer wenn sich Teile schwer schieben lassen / nach der Reinigung)
- Gleitschiene
(immer wenn sich Teile schwer schieben lassen / nach der Reinigung)



8 Messer schärfen

Bewahren Sie den bei der Maschine mitgelieferten Schleifapparat in der Nähe der Maschine auf. Das Messer darf ausschließlich nur mit dem mitgelieferten Schleifapparat geschärft werden.

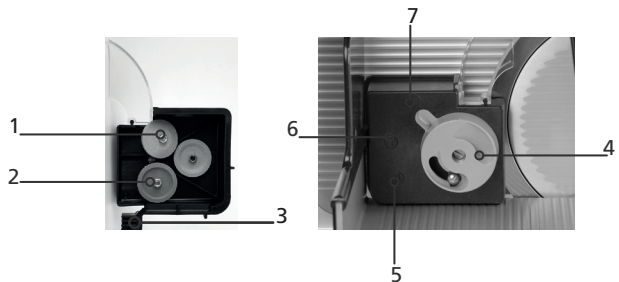
8.1 Beschreibung des Messerschärfers


Innenansicht

- Schärfstein (1)
- Abziehstein (2)
- Anschlag Nase (3)

Außenansicht

- Einstellknopf (4)
- Aufsetzposition „0“ (5)
- Schärfposition „1“ (6)
- Abziehposition „2“ (7)



WARNUNG 	Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Messer ausschließlich mit dem mitgelieferten Schleifapparat schärfen (vgl. Sie die Seriennummern Schärfers und Maschine!). Das Messer darf nur von ausgebildetem Fachpersonal geschärft werden.
---	---

8.2 Maschine vorbereiten

WICHTIG



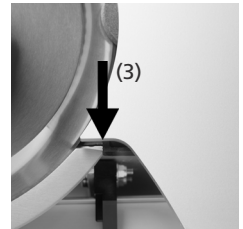
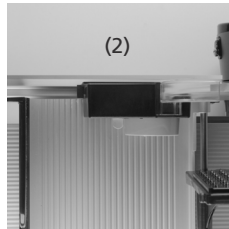
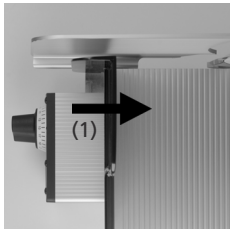
Der Messerschärfer darf nur für diese Maschine benutzt werden.
Reinigen Sie vor Beginn des Schleifvorgangs das Messer der Aufschnitt-Schneidemaschine sorgfältig von Fett und Schneidresten (Kapitel 7), da sich sonst die Schleifsteine zusetzen und das Schärfen stark beeinträchtigt wird.

Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile von der Maschine:

- Messerabdeckung
- Abstreifer
- Spitzenplatte

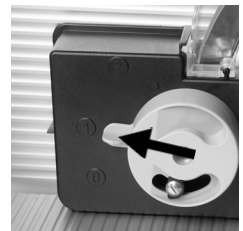
8.3 Messerschärfer aufsetzen

- Stellen Sie die Anschlagplatte auf „15 mm“ Schnittstärke ein.
- Schieben Sie den Schlitten in Mittelposition. **(1)**
- Stellen Sie den Messerschärfer mit dem Einstellknopf auf Position „0“.
- Setzen Sie den Messerschärfer wie im Bild gezeigt auf dem Schlitten auf. **(2)**
- Schieben Sie ihn zum Messer hin, bis die untere Anschlagnase des Schärfers am Messerring anliegt. **(3)**
- Schließen Sie vorsichtig die Anschlagplatte, so dass der Schärfer zwischen Schlitten und Anschlagplatte geklemmt wird



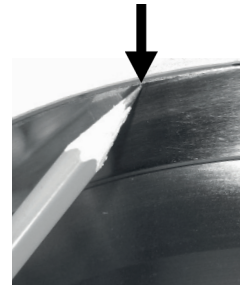
8.4 Messer schärfen

- Schalten Sie die Maschine mit dem grünen EIN-Taster ein.
- Drehen Sie den Einstellknopf auf die Schleifposition „1“.
- Der Schleifvorgang beginnt.
- Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.



8.5 Grat prüfen

- Schleifen Sie bis ein leichter Grat entsteht.
- Schalten Sie die Maschine mit dem roten AUS-Taster aus.
- Schieben Sie einen spitzen Bleistift langsam von der Messerabdeckung zur Schneide.
- Fühlen Sie an der Messerschneide einen Widerstand?
- Das ist der beim Schleifen entstandene Grat.
- Wenn noch kein Grat entstanden ist, schleifen Sie noch etwas weiter und prüfen erneut.



8.6 Messer abziehen



- Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, drehen Sie den Einstellknopf auf die Abziehposition „2“.
- Lassen Sie die Maschine noch einige Umdrehungen laufen und schalten Sie das Gerät mit dem AUS-Taster aus.



8.7 Messerschärfer abnehmen

- Drehen Sie den Einstellknopf des Messerschärfers auf Position „0“.
- Öffnen Sie die Anschlagplatte und nehmen Sie den Schärfer vorsichtig nach oben hin ab.
- Schließen Sie die Anschlagplatte vollständig.
- Reinigen Sie die Maschine und das Messer vom Schleifstaub.

8.8 Messer wechseln

<p>WARNUNG</p> 	<p>Scharfes Messer! Kann auch im Stillstand schwere Schnittverletzungen verursachen. Das Messer darf nur von eingewiesenen Fachpersonal gewechselt werden. Ziehen Sie schnitthemmende Schutzhandschuhe an.</p>
<p>WICHTIG</p> 	<p>Das Messer muss gewechselt werden, wenn der Abstand zwischen Messerschneide und Messerschutzring 6 mm übersteigt.</p>

9 Sonstiges


9.1 Häufige Fehlerquelle

Fehler	Ursache	Lösung
Schlitten geht schwer	Schlittenführungsstange ist trocken	Schlittenführungsstange ölen Punkt 8.1
Restehalter geht schwer	Restehalterstange ist trocken	Restehalterstange ölen Punkt 8.1
Schlitten lässt sich nicht abkippen	Schlittensicherung ist blockiert	Anschlagplatte ganz schließen
schlechter Schnitt	Messer ist stumpf	Messer schärfen Punkt 8.4
schlechtes Schärfergebnis	Schleifscheiben sind verfettet	Schleifscheiben austauschen
Messer kann nicht geschärft werden	Messer über die zulässigen 5 mm abgeschliffen	Messer austauschen

9.2 Ersatzteile bestellen

Bei Ersatzteilbestellungen geben Sie bitte folgendes an:

- Maschinennummer
- Baujahr
- Typ
- Betriebsspannung
- Teilebeschreibung

WICHTIG 	Verwenden Sie nur Originalersatzteile von Graef.
---	--

9.3 Gewährleistung

Mit dieser Maschine haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis aus deutscher Herstellung erworben. Wir übernehmen für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind die Herstellergarantie. Wir lehnen jedoch jegliche Haftung für nachfolgende Schäden ab:

- natürlich auftretendem Verschleiß und Abnutzung
- Unkenntnis und Nichtbeachtung der Betriebsanleitung
- durch Reinigung in einer Spülmaschine
- eigenmächtiges Aufstellen in einem nicht geeigneten Bereich
- baueits fehlerhafte elektrische Installation (bspw. „unsauberes Netz“ oder Spannungsspitzen durch Netz-Asymmetrien)
- selbst durchgeführte Umbauten/Veränderungen an der Schneidemaschine und/oder dem Zubehör;
- Außerkräftsetzen, Manipulieren von Schutzeinrichtungen an der Schneidemaschine und/oder dem Zubehör
- Verwendung von nicht Graef Original-Ersatzteilen oder Zubehörteilen
- keine Verwendung der Originalverpackung beim Transport

9.4 Entsorgung der Aufschnittschneidemaschine

Bitte geben Sie als Kunde die Maschine zum umweltverträglichen recyceln zurück zum Hersteller oder dessen Händler.

Die Firma Graef und deren Händler sind zur unentgeltlichen Rücknahme der Maschine bereit.

Bitte wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.

Die Anwendbarkeit dieser Entsorgungsbestimmung richtet sich in jedem Land nach den jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen.



EG- KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

GEBR. GRAEF GMBH + CO KG
DONNERFELD 6
D- 59757 ARNSBERG

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Bezeichnung: Aufschnittschneidemaschine
Typ: Concept 25, Concept 30

in der von uns gelieferten Ausführung den Bestimmungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie	2014/30/EG

Name des Dokumentenbevollmächtigten : Reinhard Graef

Adresse des Dokumentenbevollmächtigten: siehe Adresse des Herstellers

Arnsberg, 20.4.2019

Hermann Graef
- Geschäftsführer -

BESTÄTIGUNG der Übereinstimmung mit den allgemeinen Anforderungen der VO (EG) Nr. 1935/2004

Hiermit bestätigen wir für die Materialien und Gegenstände,
die bei bestimmungsgemäßen Gebrauch in Kontakt mit Lebensmittel kommen können, in der
Maschine

Bezeichnung: Aufschnittschneidemaschine
Typ: Concept 25, Concept 30

in der von uns gelieferten Ausführung die Übereinstimmung mit den allgemeinen Anforderungen
nachfolgender Verordnung

Verordnung (EG) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. ¹	VO (EG) Nr. 1935/2004
--	-----------------------

Für Kunststoffe ist eine separate Bestätigung beigelegt.

Arnsberg, 20.4.2019



Hermann Graef
- Geschäftsführer -

¹ Eine Liste mit Materialien und Gegenständen in Kontakt mit Lebensmittel kann auf Nachfrage zur Verfügung
gestellt werden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

GEBR. GRAEF GMBH +
COKG
DONNERFELD 6
D- 59757 ARNSBERG

Hiermit erklären wir, dass die verwendeten Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, in der Maschine

Bezeichnung: **Aufschnittschneidemaschine**

Typ: **Concept 25, Concept 30**

den gesetzlichen Vorschriften der Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei bestimmungsgemäßen Gebrauch unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Die Prüfung erfolgte nach Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Art/ Arten von Lebensmittel, die mit den Materialien in Berührung kommen dürfen:	Gemüse, Obst, Käse, Brot, Wurst, Fleisch, Fisch
Art/ Arten von Lebensmittel, die nicht mit den Materialien in Berührung kommen dürfen:	Saure Lebensmittel mit $p < 2,5$ - z.B. Zitronen -
Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:	Max. 30 min bei max. 40°C
Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:	6 dm²/ kg Lebensmittel

Im o.g. Produkt wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

Weitere Informationen zu Lieferanten, Stoffen mit Beschränkungen (SML) und „Dual-Use“ Stoffen zu den einzelnen Kunststoffen sind verfügbar.



Hermann Graef
- Geschäftsführer-

Arnsberg, 20.4.2019

Contents

1	Introduction	34
2	Application and description of the machine	35
2.1	Intended use	
2.2	Description	
2.3	Component designation	
2.4	Variants and technical data	
3	Safety	38
3.1	Introduction	
3.2	General sources of danger	
3.3	Work place	
3.4	Authorised operators	
3.5	Working clothes	
3.6	Behaviour in case of emergency	
3.7	Checking the protection device	
4	Transport and installation	41
4.1	Transport	
4.2	Requirements on the installation location	
4.3	Connecting	
4.4	Checking the machine	
5	Operating	42
5.1	Prior to commissioning	
5.2	Cutting	
5.3	Cutting remainders	
5.4	After cutting	
6	Cleaning	44
6.1	Cleaning instructions	
6.2	Cleaning agents	
6.3	Cleaning schedule	
6.4	Disassembly for cleaning	
6.4.1	Folding down the slide	
6.4.2	Removing the knife cover	
6.4.3	Removing the blade scraper	
6.4.4	Removing the top plate	
6.5	Cleaning the machine	
6.5.1	Cleaning the knife and knife ring	
6.5.2	Cleaning the stop plate	
6.5.3	Cleaning the slide	
6.6	Assembly after cleaning	

7	Maintenance	51
7.1	Greasing / oiling	
8	Sharpen blade	51
8.1	Description of the knife sharpener	
8.2	Switch on machine	
8.3	Putting on the blade sharpener	
8.4	Sharpen blade	
8.5	Checking the burr	
8.6	Removing the blade	
8.7	Removing the blade sharpener	
8.8	Replacing blade	
9	Miscellaneous	54
9.1	Frequent sources of error	
9.2	Ordering spare parts	
9.3	Warranty	
9.4	Disposal of the cold-meat slicing machine	

1 Introduction

This operating manual provides information about using the machine as well as potential hazards. Therefore please read this operating manual carefully.





Due to continuous further development, please note that pictorial representations might deviate from your cutting machine Concept.

Please keep this manual always in close proximity to your machine. It is a key component of the machine.

All persons who deal with installing, operating, maintaining and repairing the machine, must:

- be at least 14 years old,
- be trained and instructed for their activity,
- pay close attention to this operating manual.

In this operating manual, the following symbols and signal words are used:

DANGER 	Indicates a potentially dangerous situation. In case of non-observation of this notice, severe and even life-threatening injuries can occur.
WARNING 	Indicates a dangerous situation. In case of non-observation of this warning, severe injuries and/or serious material damage can occur.
CAUTION 	Indicates a potentially dangerous situation. In case of non-observation of this warning message, minor injuries or material damage can occur.
IMPORTANT! 	Indicates application tips and other especially important information.

2 Application and description of the machine

2.1 Intended use

The cold-meat slicing machine Concept has been designed as a working tool for the commercial sector. Its operation may be carried out only by instructed qualified personnel who are beyond 14 years of age.

The Concept is exclusively intended for cuttable foodstuffs such as: sausages, meat rolls, fish, ham and cheese.

The following must not be cut:

- Non-food articles
- Frozen cutting material
- Cutting material with bones or metal clips

The Concept machine has been designed for the use in kitchen areas and is not suitable for wet rooms or industrial environments. The machine must not be operated in an explosive atmosphere

Arbitrary modifications and changes to the machine are forbidden due to safety reasons.

The operating, maintenance and servicing instructions described in this operating manual must be observed. Repairs and blade changes have to be carried out by trained qualified personnel (please contact the authorised GRAEF SERVICE).

The machine has been designed for continuous operation.

2.2 Description

The Concept line is characterised by its slim design with large cutting material dimensions and good cleaning capabilities. The blade sizes range between Ø250 and Ø300.

The hybrid drive ensures high cutting forces at lowest possible heating.

All materials getting in touch with foodstuffs are made of aluminium or special plastics, all of which fulfil the current hygiene regulations.

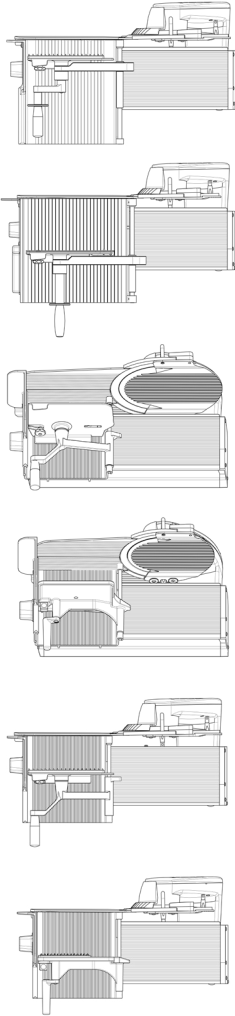
Slide grooves on the blade cover, stop plate and slide facilitate the cutting material feed.

The machine is equipped with a restart protection in case of power interruption.

The slide can be swivelled by 90° for cleaning. To do so, the stop plate must be completely closed (below zero position).

The machine stands on suction feet ensuring a firm and safe stand

2.4 Variants and technical data



	CO25	CO30	CO25S	CO30S	CO25L	CO30F
Design	vertical	vertical	slanting	slanting	vertical	vertical
Dimensions in mm (L x W x H)	605 x 350 x 376	630 x 360 x 402	605 x 401 x 435	630 x 413 x 445	655 x 405 x 376	655 x 410 x 402
Work room in mm (L x W x H)	740 x 575 x 470	760 x 575 x 475	740 x 530 x 590	760 x 550 x 615	800 x 575 x 550	843 x 575 x 520
Floor space in mm (L x W)	470 x 315	495 x 315	510 x 220	535 x 220	520 x 315	520 x 315
Weight in kg	20.1 kg	21.6 kg	25.3 kg	27.1 kg	23.6 kg	24.3 kg
Blade diameter in mm	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300
Blade speed in rev/min	190	190	190	190	190	190
Cutting size in mm (L x H)	230 x 180	230 x 198	230 x 180	230 x 198	300 x 180	260 x 200
Slide length in mm (L)	250	250	250	250	300	300
max. spacing of end-piece holder to the blade mm (L)	130	100	130	100	160	135
Power consumption, current, Voltage, frequency	See the type plate on the machine					
Protection class	IP33					
Sound pressure level according to EN ISO 11204 at idling speed	< 69 dB (A)					
Vibration to which the hand /arm system is exposed	<2.5 m/s ²					

3 Safety







3.1 Introduction

The cold-meat slicing machines are equipped with protective devices. Incorrect operation or misuse of the system, however, pose hazards for:

- the health,
- the machine,
- other material assets of the operating company.

All persons who deal with installing, operating, maintaining and repairing the machine, must be sufficiently trained. Plan regular repetitions of training sessions.

3.2 General sources of danger

DANGER 	With a blade standing still or rotating, there exists a hazard of cutting or cutting off. When the machine is not in operation, the stop plate must always be closed in zero position.
DANGER 	The machine runs with a mains voltage of 230 V and thus must not be opened. The protective grounding system must absolutely be connected, because otherwise it may cause severe electrical shocks.
DANGER 	Attention: Magnetic and electromagnetic fields! Before persons with active implants (heart pacemakers etc.) stay in the vicinity of the machine or operate it, an individual risk assessment must be carried out on site jointly with skilled persons, the company doctor and a cardiologist, if necessary.
WARNING 	When tilting the slide, a hand can be squeezed. Therefore keep the hand which is not used away from the machine
CAUTION 	In the area of the end-piece holder, there is a risk of injury due to the tips and the end-piece holder falling down during the insertion process.
CAUTION 	When mounting dismantled components for cleaning.

3.3 Work place

Operate the machine only when standing upright and safe.
Stand in front of the machine with a view to the ON/OFF button and the adjusting knob.
Always keep your workplace clean and clearly structured.
The machine must be set up on a firm and stable support that withstands the weight stated in point 2.4 of the table and slight vibration.

3.4 Authorised operators

With the cold-meat slicing machine, only persons are allowed to work who:

- have read and understood the operating manual,
- have been trained in the operation by the operating company,
- have been informed about the dangers coming from the machine and the hygiene regulations,
- are over 14 years of age.

Repeat the training as required.

The machine may be maintained and repaired only by trained specialist personnel only (mechanic, electrician). In your operation, take measures preventing unauthorised persons from using, cleaning or maintaining the machine.

3.5 Working clothes

Wear close-fitting clothes when operating the machine. Also observe the hygiene regulations.
During cleaning and maintenance work on the blade, wear protective gloves with pulse protection.
During transport of the machine, always wear shoes with a steel cap.

3.6 Behaviour in case of emergency

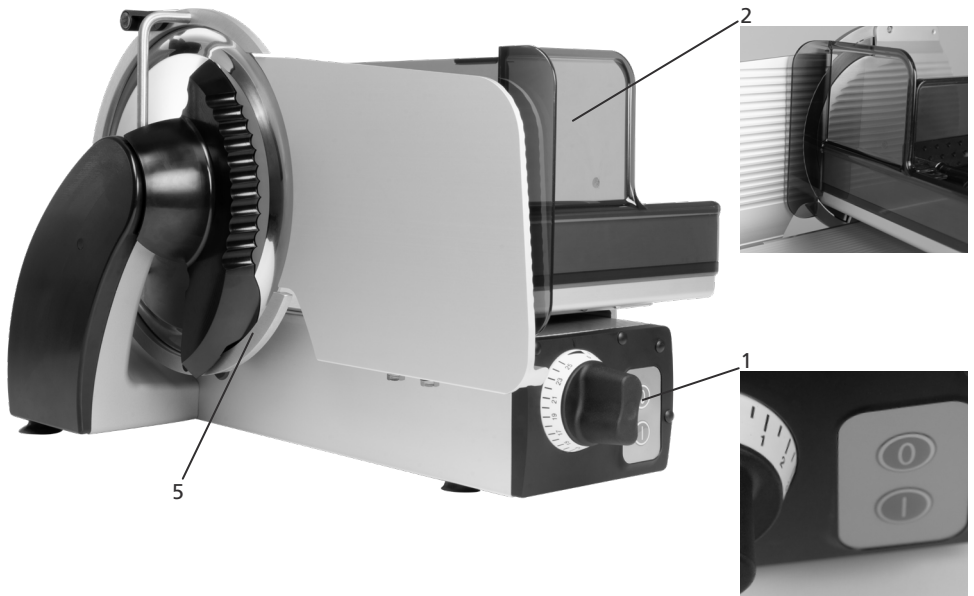
In case of emergency, immediately press the OFF button.

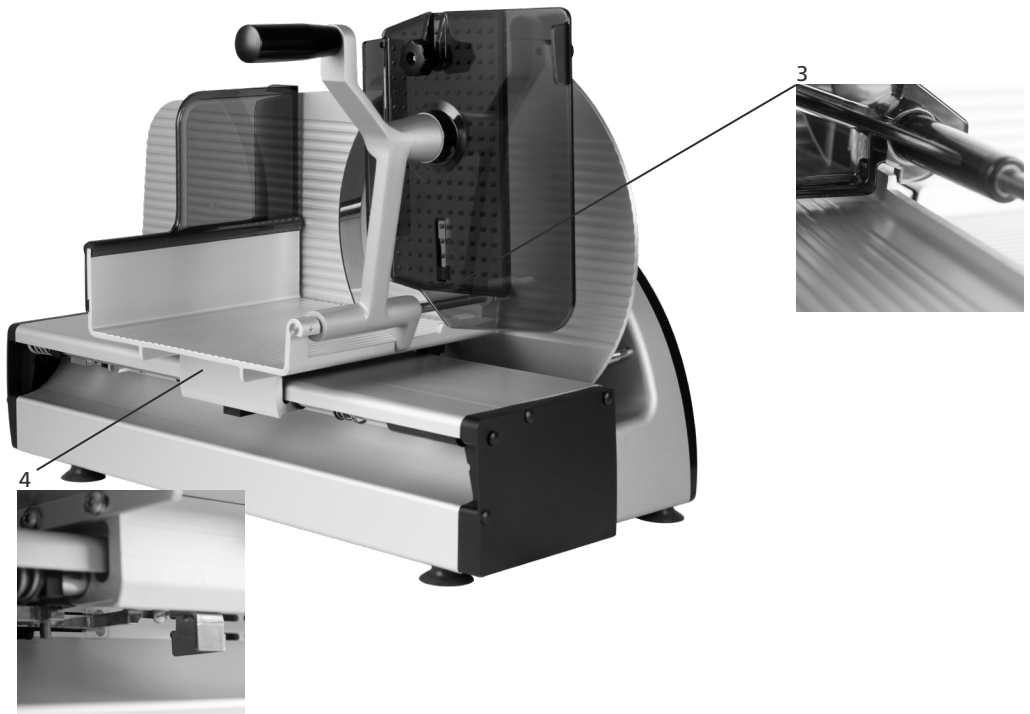
3.7 Checking the protection device

- Daily before starting work,
- After every maintenance or repair.

Check for required state and function.
Have defects removed by specialist personnel.
It is forbidden to remove, change or disable protective devices.

POS	Setup	Function
1	OFF button	Immediate shutdown
2	Finger protection	Avoids accidental access to the front side of the blade with the thumb/ fingers.
3	Positively driven end-piece holder	Forces the use with small pieces of cutting materials, e.g. leftover pieces, and thus avoids injuries to the fingers of the hand
4	Locking of the stop plate	The slide can only be tilted if the stop plate has been fully closed (below-zero-position) and the blade edge is thus covered.
5	Blade protecting ring	Prevents accidental access to the edge of the blade
6	Switch-on protection	No automatic start of the machine following an interruption of power supply, e.g. "power failure".



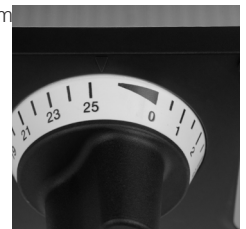


4 Transport and installation

4.1 Transporting

Depending on the respective type, the cold-meet slicing machines have a weight of m (see Table 2.4) and should be carried by 2 persons.
For long transports within the business, use suitable transport carriages.

Prior to transport, set the cut thickness to below "0"
by turning the adjusting knob up to the end stop.
Push the slide completely to the front and fix
it sufficiently using adhesive tape.



4.2 Requirements on the installation location

The machine is designed for installation in kitchens and salesrooms.

- Ambient temperature for operation and storage: -10 to +40°C (+14 to +104 degrees Fahrenheit)
- Humidity protection class IP 33. High humidity or condensation formation can result in damage to the machine.
- Relative humidity for operation and storage: 90% (condensation on the device is prohibited)
- For air convection in order to avoid inadmissible heating, free air convection must be possible to form around the machine.
- Stipulated lighting 500 lux

The support must comply with the following requirements:

- Sufficiently robust, stable, level and horizontal.
- Sufficiently high for upright body posture during cutting.
- Space requirement according to the following list (see Table under point 2.4)
- Install the machine away from in-house traffic routes.
- Install the machine away from doors. Not in the pivoting range of an opening door, not in the access area of a door.
- With stainless tables, Resopal supports or similar materials, ensure that no grease residues are on the surface area.

4.3 Connecting

- Check that the local operating voltage corresponds to the specifications on the type plate.
In case of deviations, you must not connect the machine.
- Electrical socket must comply with the national safety regulations (in Germany: VDE).

Technical data for power supply

- Power connection Single-phase alternating current, refer to rating plate
- The machine is designed according to protection class I and must be connected to a grounding conductor
- Permissible tolerance for voltage (static) normal
For 100 to 230V: +6% to -10% of nominal value
- Power frequency: 50 (60) Hz
Permissible tolerance for power frequency: +2% to -2% of nominal value
- Max. discharge current protective conductor: 3.5 mA
- Take measures on site if the grid is "unclean", that means if thyristor controlled devices are used in the grid or grid asymmetries prevail that lead to voltage peaks.
- Lead the power cable away backwards in order to exclude stumbling over the cable.


4.4 Checking the machine

- Check the protective devices according to point 3.7.
- Check if the machine moves when it is switched on. Does it, or the support on which it stands, start moving away? If yes, provide a firmer support.

5 Operating

5.1 Prior to commissioning

Check the protective devices according to point 3.7.

<p>DANGER</p> 	<p>Rotating blade! Can cut off finger. Turn the adjusting knob for cut thickness setting clockwise to the end stop. Do not reach into the running blade.</p>
--	--

5.2 Cutting

Check the protective devices according to point 3.7.

Provided that the same operator touches the product and the controls, they must be cleaned between every usage!

- Pull back the slide completely.
- Lift the end-piece holder.
- Put the cutting material on the rear wall of the slide.
- Put the end-piece holder on top of the cutting material.
- Press the ON button. The machine is started.
- Set the cutting thickness by using the cutting thickness controller.
- For cutting, push the slide forward and backward while guiding the cutting material to the stop plate by slight pressure with the hand.
- At the end of the cutting process, completely close the stop plate and switch off the machine using the red "Off button".



5.3 Cutting remainders

- Pull back the slide completely.
- Pull the holder for remainders outwards and lift it.
- Tied up end pieces: cut off the tied up end using the hand knife
- Insert the end piece with the original cut surface into the direction of the top plate on the slide back wall.
- Lower the end-piece holder and set it behind the end piece
- Switch on machine. The blade is rotating.
- Set the cutting thickness
- Using the end-piece holder, press the end piece by applying slight pressure against the stop plate and then push the slide forward and backward
- At the end of the cutting process, completely close the stop plate and switch off the machine using the red "Off button".





5.4 After cutting



- Basically, switch off machine
- Always close the stop plate completely so that the blade edge is fully covered.

6 Cleaning

Switch off the machine and additionally pull out the mains plug.
The machine must be cleaned thoroughly at least once a day.

<p>DANGER</p> 	<p>Rotating blade! Can cut off finger. Prior to cleaning, switch off the machine. Pull the mains plug. During cleaning work on the blade, wear protective gloves with pulse protection.</p>
<p>IMPORTANT!</p> 	<p>When cleaning, observe the prescribed order. Do not use scouring agents to clean the machine. They scratch the metallic surfaces and thus impair the hygiene. Never clean the machine using a steam or high-pressure cleaner! In the event of non-observation of the above points, any liability on our side will become void.</p>

6.1 Cleaning instructions

<p>IMPORTANT!</p> 	<p>You can easily clean removable parts with a dish-washing brush in the wash basin. Never clean parts in the dishwasher!</p>
<p>CAUTION</p> 	<p>Please carefully check all parts for correct and tight fit. Improperly fastened parts can get loose during operation and thus lead to machine damage, and in the worst case, also to injuries of the operator.</p>



When cleaning, observe the prescribed order. Do not use scouring agents to clean the machine.
They damage the surfaces and thus impair the hygiene.

Exclusively use the cleaning and hygiene agents approved by us in the prescribed thinning.
Do not use and aggressive cleaning and hygiene agents. For cleaning, do not use a high pressure cleaner. In the event of non-observation of the above points, any warranty claim will become void.

When using manual spraying devices, corresponding measures have to be taken so that there is no impairment to the environment.
The safety and product data sheets supplied with the cleaning and disinfection agents have to be observed.



Non-observation can lead to machine damages.
When using cleaning and disinfection agents which have not been approved by Graef, we will disclaim any warranty. Removable parts must not be cleaned in the dishwasher.

Installation of removed machine parts:
After cleaning, assemble the machine again in reverse order

<p>IMPORTANT!</p> 	<p>After cleaning, neutralize aggressive cleaning and hygiene agents using sufficiently clear water, because otherwise corrosion, particularly on the blade screw connection, can occur.</p>
<p>CAUTION</p> 	<p>Please carefully check all parts for correct and tight fit. Improperly fastened parts can get loose during operation and thus lead to machine damage, and in the worst case, also to injuries of the operator.</p>

6.2 Cleaning agents

<p>P3 -sterile</p>	<p>Ecolab</p>
<p>P3 - alcodes</p>	<p>Ecolab</p>
<p>Maintenance oil: e.g. Graef service oil with H1 approval</p>	<p>GRAEF</p>

<p>IMPORTANT!</p> 	<p>When using cleaning agents which have not been approved by us, we will disclaim any warranty. Never clean removable parts in the dishwasher! Corresponding measures have to be taken so that there is no impairment to the environment!</p>
<p>CAUTION</p> 	<p>Absolutely observe the manufacturer specifications and instructions of the individual cleaning agents and oils</p>

6.3 Cleaning schedule

Work steps	Cleaning agents	Procedure	Cleaning device	Notes
1. Preparatory measures		Close the cutting thickness adjustment. Pull the mains plug.		
2. Dismount the removable parts according to the operating manual				
3. Coarse cleaning Manual		Removing the product residues with a Plastic scraper	Plastic scraper, also with removable parts.	Immediate beginning
4. Cleaning	2 % "P3 sterile", for example. Acting time: approx. 15 min (also see product data sheet)	after thorough pre-flushing with (max. 40°) water; acting time approx. 20 minutes	Brush, tub, Cleaning cloth, Hand spraying device	all dismantled and stationary machine parts
4. Disinfecting Additional measure	0.5 -2% „P3-alcodes“ Acting time: see product data sheet	manual spraying Do not exceed the acting time according to the product data sheet	One-way cleaning cloth, hand spraying device	additional protection, Spacing while spraying approx. 30 mm
5. Rinsing	Drinking water	Temperature max. 50 °	One-way cleaning cloth	Remaining machine
			Hand spraying device	removed parts
			Water hose	removed parts
6. Checking		visually for optical cleanliness		
7. Drying		rubbing dry in the open air Let dry	One-way cleaning cloth	Machine, Put dismantled parts apart as possible
8. Maintaining	Oils for the food-stuffs sector with H1 approval	Application by spraying or rubbing	One-way cleaning cloth	Prior to starting work, rinse all parts that get into contact with the cutting material
9. Mounting		mounting takes place in reverse order to dismounting (Operating manual)		Personnel must have clean and disinfected hands
10. Precautionary measures	Cover the machine when cleaning the environment with a spraying device			

IMPORTANT!

The statements refer to single-shift operation.
The safety and product data sheets supplied with the cleaning and disinfection agents have to be observed.

6.4 Disassembly for cleaning

6.4.1 Folding down the slide

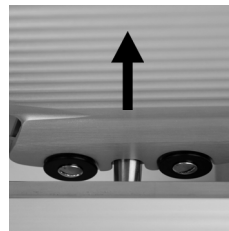
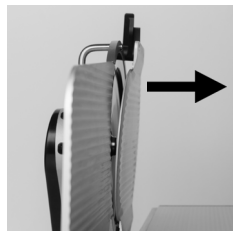
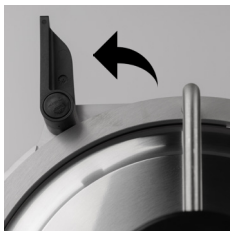
- Completely close the stop plate.
- Using some drive, pull the slide against the spring pressure completely back and dump it towards the right side in one movement.

IMPORTANT!

The slide can be dumped only if the cutting thickness adjustment has been turned clockwise to the end stop and the stop plate is thus completely closed.

6.4.2 Removing the knife cover

- Put on cut-resistant protective gloves.
- Turn the black handle of the blade cover upward.
- Loosen the blade cover at the top.
- Then pull the blade cover upwards and then remove it from the machine.



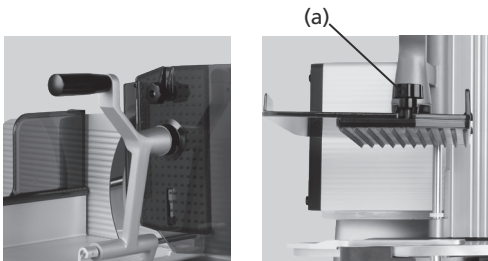
6.4.3 Removing the blade scraper

- Pull out the blade scraper leftwards (dovetail guides).
- To do so, reach into the provided finger recesses, as shown in the figure.

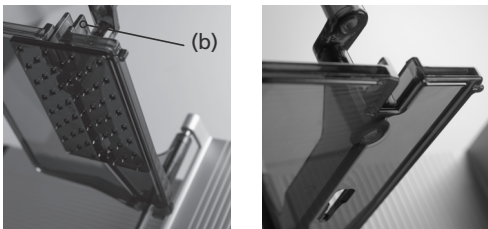


6.4.4 Removing the top plate

- Preliminarily, swivel up the remainder holder.
- CO30, 30S, 30 F, CO25L: For some turns, loosen the black knurled nut (a).
- Pull the plate upward and swivel the lower retaining pin out of the elongated hole





- CO25, 25S: On the top plate, press the locking device (b) together and pull out the top plate upward
- Pull the plate upward and swivel the lower retaining pin out of the elongated hole




6.5 Cleaning the machine

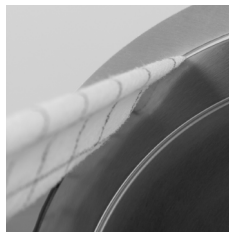
Clean removable and non-removable parts according to point 6

<p>DANGER</p> 	<p>Danger of injury! Wear safety gloves!</p>
<p>IMPORTANT!</p> 	<p>Do not put the parts on top of each other! Risk of damage!</p>

6.5.1 Cleaning the knife and knife ring

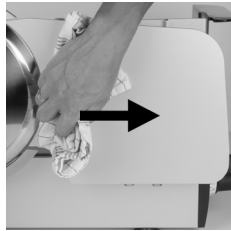
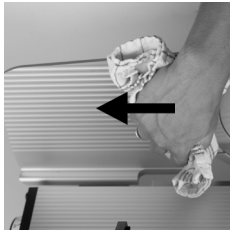
<p>DANGER</p> 	<p>Sharp blade! Only clean them when the slide has been tilted and the stop plate is thus closed. Cleaning movements always only from the knife centre outward to the blade edge.</p>
--	---

- From the front, insert a moistened cleaning cloth between the blade and the knife protecting ring.
- With your hands, pull through the cleaning cloth once or twice along the knife protecting ring.
- Press a wet cloth against the knife surface and slowly wipe off from the middle outwards.
- Clean the knife's rear side equally.
- Using a dry cloth, then dry off the knife in the same way.



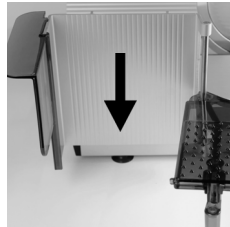
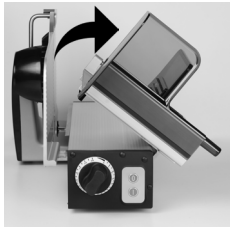
6.5.2 Cleaning the stop plate

- Press a wet cloth against the stop plate and slowly wipe off away from the knife. (see Fig.)
- Clean the back side of the stop plate in the same way.
- Clean the gap between stop plate and knife in the same way as with the gap between knife ring and knife. (see above)
- Using a dry cloth, then dry off the stop plate in the same way.



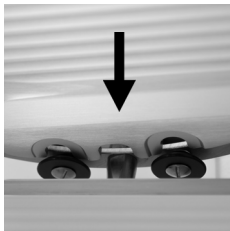
6.5.3 Cleaning the slide

- Tilt the slide for cleaning
- Roughly clean the upper side of the slide from cutting material remainders.
- Then wipe off the slide using a damp cloth.





6.6 Assembly after cleaning

- Put the knife cover on the provided receptacles on the knife ring and position the upper borehole toward the upper screw on the knife ring.
Push the tension lever down.
- Insert the top plate into the end-piece holder.
- Swivel the slide back into the working position.
- From the left side, insert the blade scraper into the dovetail guide and carefully press it into the direction of the knife against the end stop.



7 Maintenance

7.1 Greasing / oiling

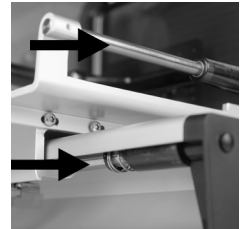
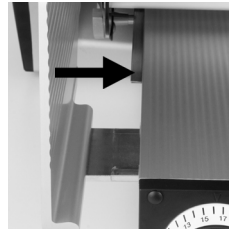
DANGER 	Rotating blade! Can cut off finger. Switch off the machine before maintenance.
IMPORTANT! 	For lubrication, use exclusively oils which have been approved by us.

Using the Graef service oil H1, lubricate the following positions with 1-2 drops each as required, but at least once per week.

As required, apply a bit of oil to:

- The end-piece holder bar (always if it is hard to slide parts / after cleaning)

- The slide rail (always if it is hard to slide parts / after cleaning)



8 Sharpen blade

Keep the knife sharpener that came with the machine in the vicinity of the machine.

The knife may be exclusively sharpened with the knife sharpener that came with the machine.

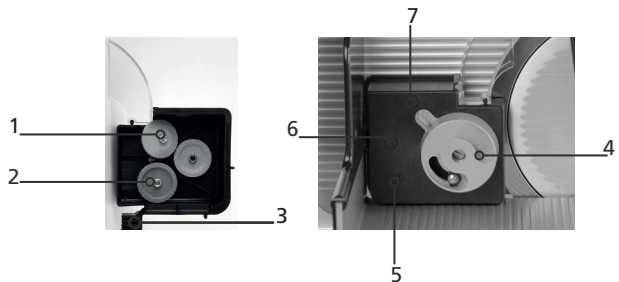
8.1 Description of the knife sharpener


Interior view

- Sharpening stone (1)
- Whetstone (2)
- Stop lug (3)

Exterior view

- Adjusting knob (4)
- Touchdown position "0" (5)
- Sharpening position „1" (6)
- Pull-off position "2" (7)



WARNING 	Rotating blade! Can cut off finger. Sharpen the blade exclusively using the knife sharpener that came with the machine (cf. the serial number of the sharpener and machine!). The knife may only be sharpened by qualified and trained personnel.
---	--

8.2 Preparing the machine

IMPORTANT!



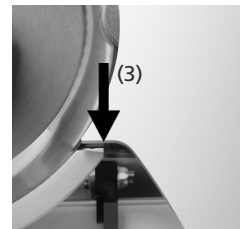
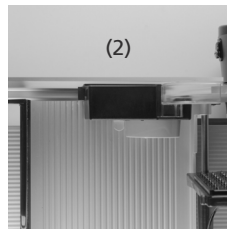
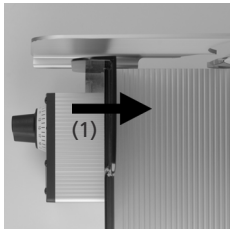
The knife sharpener may be used for this machine only. Before the grinding process, clean the knife of the cold-meat slicing machine thoroughly from grease and cutting remnants (Chapter 7), because otherwise the grindstones will clog and sharpening will be heavily affected.

Remove all removable parts from the machine:

- Blade cover
- Scraper
- Top plate

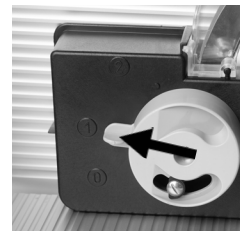
8.3 Putting on the blade sharpener

- Set the stop plate to "15 mm" cutting thickness.
- Move the slide to the middle position. (1)
- Using the adjusting knob, set the knife sharpener to position "0".
- Put the knife sharpener on the slide, as shown in the picture. (2)
- Slide it towards the blade until the lower stop lug of the sharpener rests against the knife ring. (3)
- Carefully close the stop plate so that the sharpener is clamped between the slide and stop plate



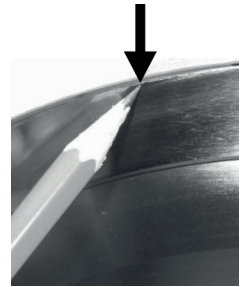
8.4 Sharpen blade

- Switch on the machine using the green ON button.
- Turn the rotary knob to grinding position "1".
- The grinding process starts.
- The grinding duration complies with the state of the knife.



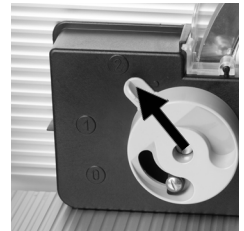
8.5 Checking the burr

- Grind until a slight burr occurs.
- Switch off the machine using the red OFF button.
- Slide a sharp pencil slowly from the knife cover to the edge of the blade.
- Do you feel a resistance on the edge of the blade?
- This is the burr that occurred during grinding.
- If no burr has occurred, keep grinding even further and check again.



8.6 Removing the blade



- If a burr has formed on the edge of the blade, turn the adjusting knob to pull-off position "2".
- Let the machine rotate some turns and switch off the device using the OFF button.



8.7 Removing the knife sharpener

- Turn the adjusting knob of the knife sharpener to position "0".
- Open the stop plate and cautiously remove the sharpener upward.
- Close the stop plate completely.
- Clean the machine and knife from grinding dust.

8.8 Replacing blade

<p>WARNING</p> 	<p>Sharp blade! May cause severe cut injuries even at a standstill. The blade may be replaced by trained and qualified personnel only. Put on cut-resistant protective gloves.</p>
<p>IMPORTANT!</p> 	<p>The knife must be replaced if the distance between the edge of the blade and the blade protecting ring exceeds 6 mm.</p>

9 Miscellaneous


9.1 Frequent sources of error

Error	Cause	Solution
Slide is difficult to move	Slide guide bar is dry	Oil the slide guide bar - point 8.1
End-piece holder is difficult to move	End-piece holder bar is dry	Oil the end-piece holder bar Item 8.1
Slide cannot be tilted	Slide protection is blocked	Close the stop plate completely
Poor cut	Blade is dull	Sharpen blade Item 8.4
poor sharpening result	Grinding discs are greasy	Replace the grinding discs
Blade cannot be sharpened	Blade is ground down beyond the admissible 5 mm	Replace the knife

9.2 Ordering spare parts

When ordering spare parts, please indicate the following:

- Machine number
- Year of construction
- Type
- Operating voltage
- Part description

IMPORTANT! 	Use genuine spare parts only from Graef.
--	--

9.3 Warranty

With this machine, you have purchased a recognised quality product of German production. We assume the manufacturer warranty for defects which are due to production or material defects.

However, we cannot accept any liability for the following damages:

- naturally occurring wear and tear
- Ignorance or non-observance of this operating manual
- Due to cleaning in a dishwasher
- Unauthorised installation of the machine in a non-appropriate area
- Incorrect electrical installation on site (e.g. "unclean grid" of voltage peaks due to grid asymmetries)

- Self-executed conversions/changes to the cutting machine and/or the accessories;
- Disabling, manipulating of protective devices on the cutting machine and/or the accessories
- Use of other spare parts and accessory parts which are not genuine parts from Graef
- If not using the original packaging during transport

9.4 Disposal of the cold-meat slicing machine

As a customer, please return the machine to the manufacturer or dealer for environmentally compatible recycling.

Graef Company and its dealers are willing to take back the machine free of charge.

Please get in touch with your dealer.

The applicability of this disposal regulation shall depend on the respective legal stipulation in each country.

Contenu

1	Introduction	59
2	Utilisation et description de la machine	9
2.1	Utilisation appropriée de la machine	
2.2	Description	
2.3	Désignation des composants	
2.4	Variantes et caractéristiques techniques	
3	Sécurité	62
3.1	Introduction	
3.2	Sources générales de danger	
3.3	Poste de travail	
3.4	Utilisateurs qualifiés	
3.5	Vêtements de travail	
3.6	Comportement en cas d'urgence	
3.7	Contrôle du dispositif de sécurité	
4	Transport et mise en place	65
4.1	Transport	
4.2	Exigences sur le lieu de montage	
4.3	Branchement	
4.4	Contrôle de la machine	
5	Commande	66
5.1	Avant la mise en marche	
5.2	Tranchage	
5.3	Trancher des restes	
5.4	Après le tranchage	
6	Nettoyage	68
6.1	Recommandations de nettoyage	
6.2	Produit d'entretien	
6.3	Plan de nettoyage	
6.4	Démontage pour le nettoyage	
6.4.1	Rabattre le chariot	
6.4.2	Retirer le capot de la lame	
6.4.3	Retrait du racleur de la lame	
6.4.4	Retirer pointes du plateau	
6.5	Nettoyage de la machine	
6.5.1	Nettoyer la lame et la bague	
6.5.2	Nettoyer la plaque d'arrêt	
6.5.3	Nettoyer le chariot	
6.6	Assemblage après le nettoyage	

7	Maintenance	75
7.1	Graisser / huiler	
8	Aiguiser la lame	75
8.1	Description de l'aiguiser	
8.2	Mesure préliminaires	
8.3	Mettre l'aiguiser	
8.4	Affûtage du couteau	
8.5	Vérifier bavure	
8.6	Retrait de la lame	
8.7	Retirer l'aiguiser	
8.8	Remplacer la lame	
9	Divers	78
9.1	Source fréquente de défaut	
9.2	Pièces de rechange	
9.3	Garantie	
9.4	Élimination der Trancheur à jambon	

1 Introduction

Le présent mode d'emploi informe sur les possibilités et les risques d'utilisation. Pour cette raison, veuillez lire le mode d'emploi consciencieusement.





Veillez tenir compte du fait que, en raison du perfectionnement technique continu, les illustrations de votre trancheuse Concept peuvent diverger.

Conservez le présent mode d'emploi à proximité immédiate de la machine. Il constitue une partie intégrante importante de la machine.

Toutes les personnes impliquées dans la mise en place, l'utilisation, l'entretien et la réparation de la machine doivent :

- avoir au moins 14 ans ;
- être formées et instruites pour leur tâche ;
- se conformer exactement aux instructions d'utilisation.

Dans ces instructions d'utilisation, les symboles et avertissements suivants sont employés:

DANGER 	Désigne une situation potentiellement dangereuse. En cas de non-respect des consignes, des blessures graves ou mortelles peuvent survenir.
AVERTISSE- 	Désigne une situation dangereuse. En cas de non-respect de ces consignes, des blessures graves et/ou des dommages matériels importants peuvent survenir.
ATTENTION 	Désigne une situation potentiellement dangereuse. En cas de non-respect de ces consignes, des blessures légères ou des dommages matériels peuvent survenir.
IMPORTANT ! 	Désigne des indications pratiques quant à l'emploi et d'autres informations particulièrement importantes.

2 Utilisation et description de la machine

2.1 Utilisation appropriée de la machine

La machine à trancher Concept est conçue comme outil de travail pour le secteur industriel. La commande doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié et instruit âgé de plus de 14 ans.

La machine Concept est destinée exclusivement au tranchage de produits alimentaires appropriés, tels que les saucisses, les roulades, le poisson, le jambon et le fromage.

Les objets suivants ne doivent pas être tranchés :

- produit non alimentaire
- des produits congelés
- des produits avec os ou attaches en acier

La machine Concept a été conçue pour l'utilisation dans des cuisines et ne convient pas dans des locaux humides ou des environnements industriels. La machine ne doit pas fonctionner dans une atmosphère explosive.

Le démontage et la modification sans autorisation de la machine sont interdits pour des raisons de sécurité. Les conditions d'utilisation et d'entretien prescrites dans ces instructions d'utilisation doivent être absolument respectées. Les réparations et le remplacement de la lame doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié formé (contactez le SERVICE GRAEF autorisé).

La machine est conçue pour un fonctionnement en continu.

2.2 Description

La gamme Conceptline est caractérisée par sa structure effilée pour de grandes dimensions de coupe et de bonnes possibilités de nettoyage. Les dimensions de la lame s'étendent entre Ø250 et Ø300.

Le moteur hybride assure des forces de coupe élevées pour un échauffement aussi réduit que possible. Tous les matériaux entrant en contact avec les produits alimentaires sont en aluminium ou pourvu de matières plastiques spéciales qui satisfont à toutes les dispositions actuelles en matière d'hygiène.

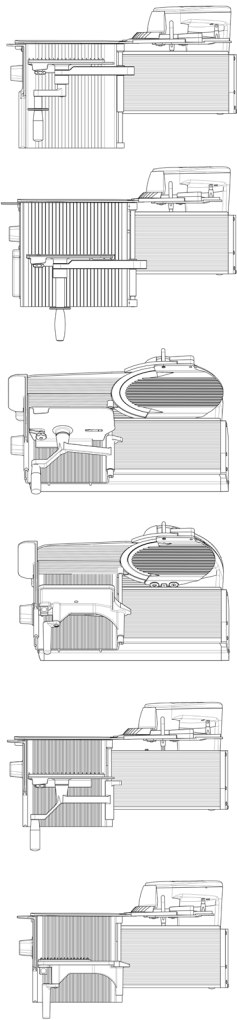
Les rainures situées sur le capot de la lame, la plaque d'arrêt et le chariot simplifient l'introduction par glissement des produits à trancher.

La machine est équipée d'un dispositif de protection de remise sous tension en cas de coupure de la tension secteur.

Le chariot peut être pivoté à 90° pour le nettoyage. Pour cela la plaque d'arrêt doit être entièrement fermée (position en-dessous du zéro).

La machine est disposée sur des pieds à ventouse qui assurent une stabilité très forte et très sécurisée.

2.4 Variantes et caractéristiques techniques



	CO25	CO30	CO25S	CO30S	CO25L	CO30F
Modèle	vertical	vertical	incliné	incliné	vertical	vertical
Dimension en millimètres P x l x H	605 x 350 x 376	630 x 360 x 402	605 x 401 x 435	630 x 413 x 445	655 x 405 x 376	655 x 410 x 402
Espace de travail en millimètres P x l x H	740 x 575 x 470	760 x 575 x 475	740 x 530 x 590	760 x 550 x 615	800 x 575 x 550	843 x 575 x 520
Encombrement en millimètres P x l x H	470 x 315	495 x 315	510 x 220	535 x 220	520 x 315	520 x 315
Poids en kg	20,1 kg	21,6 kg	25,3 kg	27,1 kg	23,6 kg	24,3 kg
Diamètre de la lame en mm	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300
Vitesse de rotation de la lame en t/min	190	190	190	190	190	190
Format de découpe en millimètres P x l x H	230 x 180	230 x 198	230 x 180	230 x 198	300 x 180	260 x 200
Longueur de découpe en millimètres L	250	250	250	250	300	300
Distance maxi du support de résidu par rapport à la lame en mm L	130	100	130	100	160	135
Puissance absorbée, Courant, Tension, fréquence	Voir le panneau de type sur la machine					
Indice de protection	IP33					
Niveau de pression acoustique selon la norme EN 11204 en marche à vide	< 69 dB (A)					
Vibrations auxquelles le système de main et de bras est exposé	< 2,5 m/s ²					

3 Sécurité







3.1 Introduction

Les trancheurs à jambon sont équipés de dispositifs de sécurité.
La manipulation ou l'utilisation abusive entraînent les risques suivants:

- la santé de l'utilisateur
- la machine
- autres objets de valeur de l'exploitant.

Toutes les personnes impliquées dans la mise en place, l'utilisation, la maintenance et la réparation de la machine doivent être suffisamment formées. Prévoyez des répétitions régulières des formations.

3.2 Sources générales de danger

DANGER 	Il y a un risque de coupure sur une lame à l'arrêt ou en rotation. . Lorsque la machine n'est pas en marche, la plaque d'arrêt doit toujours être fermée en position à zéro.
DANGER 	La machine fonctionne avec une tension du secteur de 230 V et ne doit, de ce fait, pas être ouverte. Le système de contact de protection doit impérativement être branché, car sinon de graves électrocutions peuvent survenir.
DANGER 	Attention, champs magnétiques et électromagnétiques ! Avant que des personnes porteuses d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, etc.) se tiennent à proximité de la machine ou la commandent, une analyse du risque personnalisée doit être réalisée conjointement et sur le site par des experts, le médecin du travail ou un cardiologue, le cas échéant.
AVERTISSE- 	En cas de basculement du chariot, une main peut être écrasée. Il convient ainsi de maintenir les mains non sollicitées à distance de la machine.
ATTENTION 	Dans la zone du cadre-support de restes, il y a un risque de blessure par les pointes et la chute du cadre-support lors de la mise en place.
ATTENTION 	Lors du montage des composants démontables pour le nettoyage.

3.3 Poste de travail

N'utilisez la machine que si vous êtes debout et en position stable.

Positionnez-vous face à la machine de façon à voir l'interrupteur (Marche/ Arrêt) et le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches.

Maintenez votre poste de travail propre et ordonné.

La machine doit être posée de façon stable sur un support stable, qui résiste au poids indiqué dans le tableau ci-dessous au point 2.4 et aux légères vibrations.

3.4 Utilisateurs qualifiés

Ont le droit de travailler sur la trancheuse seules des personnes,

- ayant lu et compris les instructions d'utilisation,
- ayant été formées à son utilisation par l'exploitant de la machine,
- ayant été informées sur les risques liés à l'utilisation et les consignes d'hygiène
- qui ont plus de 14 ans.

Si nécessaire, recommencer la formation.

La machine doit être uniquement entretenue et réparée par un personnel qualifié

(mécanicien, électricien). Sur votre lieu de travail, prenez des mesures qui empêcheront que des personnes non qualifiées utilisent, nettoient ou entretiennent la machine.

3.5 Vêtements de travail

Portez des vêtements près du corps pendant l'utilisation de la machine. Tenez également compte des consignes d'hygiène.

Pendant les travaux de nettoyage et d'entretien du couteau, portez des gants de protection avec protection du pouls.

Lors du transport de la machine, toujours porter des gants avec des bouts en acier.

3.6 Comportement en cas d'urgence

En cas d'urgence, appuyer immédiatement sur le bouton rouge (Arrêt).

3.7 Contrôle du dispositif de sécurité

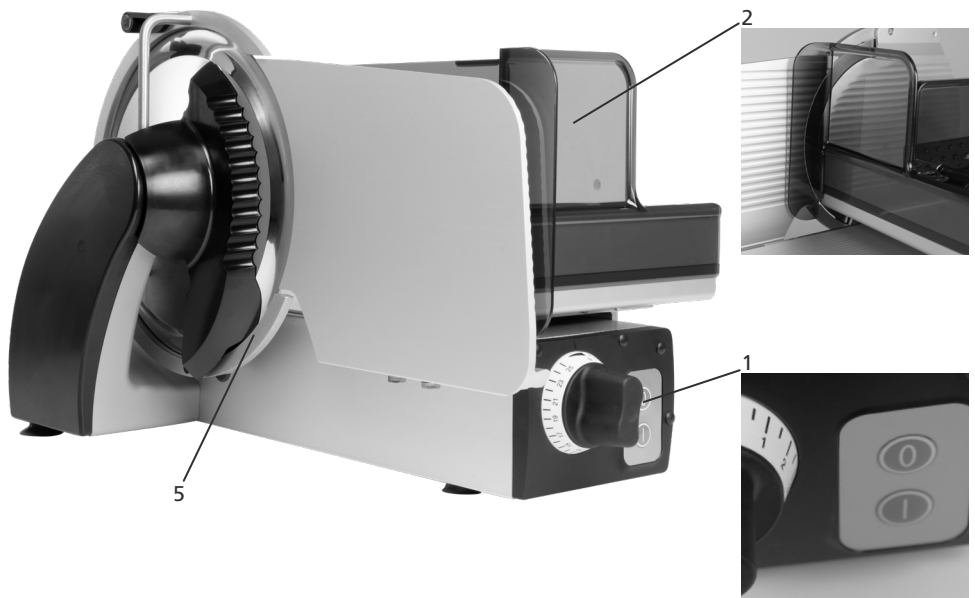
- quotidiennement avant de commencer à travailler
- après chaque entretien ou réparation.

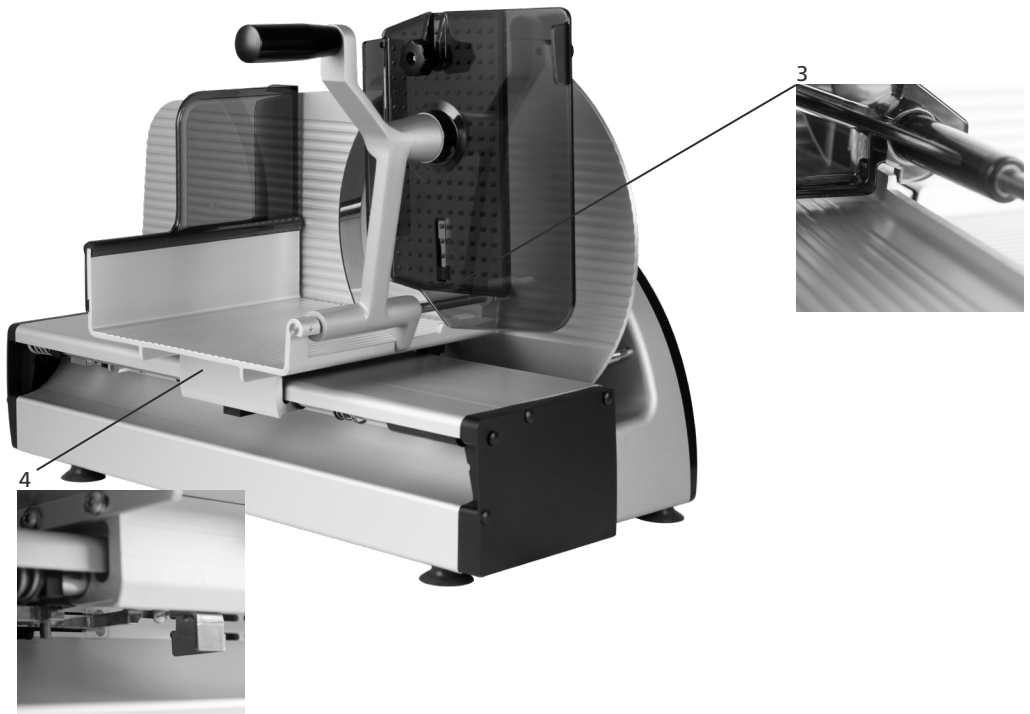
Vérifiez non seulement le montage correct des pièces de l'appareil mais aussi son bon fonctionnement.

Faites réparer les pannes par du personnel qualifié.

Il est interdit d'enlever, de modifier ou de neutraliser les dispositifs de sécurité.

POS	Dispositif	Fonction
1	Bouton d'arrêt	Arrêt immédiat
2	Protection des doigts	Empêcher l'accès par inadvertance avec le pouce/ les doigts sur le côté frontal de la lame.
3	Support de résidus à guidage contraint	Contraint la mise en œuvre en présence de petits morceaux d'aliments à couper, par exemple de restes, et évite ainsi des blessures au doigt ou à la main.
4	Verrouillage de la plaque de butée	Le chariot peut être basculé uniquement lorsque la plaque d'arrêt a été entièrement fermée (position en-dessous de zéro) et que le tranchant de la lame est ainsi recouvert.
5	Bague de protection de lame	- Empêche l'accès par erreur au tranchant du couteau
6	Protection contre le redémarrage	- Pas de démarrage autonome de la machine après une interruption de l'alimentation électrique, p. ex. « Panne de courant ».



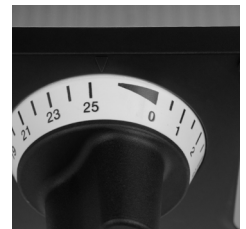


4 Transport et mise en place

4.1 Transport

En fonction du type, les machines à trancher pèsent plus de 20 kg (voir le tableau 2.4) et doivent être portées par 2 personnes. Pour les transport plus long dans l'usine, utilisez un véhicule de transport adapté.

Avant le transport, mettez le réglage de l'épaisseur de tranche en dessous du 0-, en tournant le bouton de réglage jusqu'en fin de course. Poussez le chariot de la machine complètement vers l'avant et fixez le solidement avec une bande adhésive.



4.2 Exigences à l'emplacement de la machine

La machine est conçue pour être mise en place dans les cuisines et des salles de vente.

- température ambiante d'exploitation et d'entreposage : -10 à +40°C (+14° à +104°F)
- humidité indice de protection IP 33. Une humidité de l'air élevée ou la formation de condensation peut endommager la machine.

- humidité relative de l'air pour l'exploitation et l'entreposage : 90 % (condensation de l'appareil non autorisée)
- convection de l'air pour éviter un échauffement non autorisé, une convection libre de l'air doit pouvoir se former autour de la machine.
- Eclairage prescrit 500 Lux

Le support doit répondre aux exigences suivantes:

- suffisamment stable, sûr, plat et horizontal.
- suffisamment haut pour avoir une position corporelle redressée lors de la coupe.
- de la disponibilité de place selon l'installation suivante (voir tableau au point 2.4)
- Placez la machine en dehors des zones de mouvements du poste de travail.
- Ne mettez pas la machine à côté des ouvertures de porte. Ne pas mettre dans le battement d'une porte, la zone d'accès d'une porte.
- Pour les tables Nirosta, les revêtements Resopal ou les matériaux similaires, assurez-vous qu'il ne reste pas de résidus gras sur la surface.

4.3 Raccordement

- Vérifiez que la tension du secteur correspond aux indications sur la plaque signalétique désignant le type de la machine. Si elles diffèrent, ne mettez pas la machine sous tension!
- la prise de courant doit répondre aux consignes de sécurité nationales (en Allemagne : VDE).

Données techniques de l'alimentation secteur

- Raccordement au réseau Courant alternatif monophasé, cf. plaque signalétique
- la machine est conçue conformément à la classe de protection I et doit être reliée à un conducteur de protection
- Tolérance autorisée de la tension du réseau (statique) normale
Pour 100 à 230 V : +6% à -10 % de la valeur nominale
- Fréquence du réseau : 50 (60) Hz
Tolérance autorisée de la fréquence du réseau : +2% à -2% de la valeur nominale
- Courant de fuite conducteur de terre max. : 3,5 mA
- des mesures doivent être mises en œuvre par le client si le réseau est « impropre », c'est-à-dire, par exemple, utiliser des installations commandées par transistor thyatron ou en présence d'asymétries du réseau qui peuvent entraîner des crêtes de tension.
- orienter le câble d'alimentation vers l'arrière afin d'exclure tout trébuchement sur le câble.

4.4 Contrôle de la machine


Contrôler les dispositifs de protection conformément au point 3.7.

- Vérifiez si la machine bouge lorsqu'elle est branchée. Le poste de travail est-il stable et en mesure de supporter l'utilisation de la machine? Si oui, mettez un support plus stable.

5 Commande

5.1 Avant la mise en marche

Contrôler les dispositifs de protection conformément au point 3.7.

<p>DANGER</p> 	<p>Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. Tourner le bouton de réglage de la force de coupe dans le sens horaire jusqu'en butée. N'approchez pas votre main du couteau en rotation!</p>
--	---

5.2 Tranchage

Contrôler les dispositifs de protection conformément au point 3.7.

Dans la mesure où le même utilisateur entre en contact avec le produit et les commandes, celles-ci doivent être nettoyées entre chaque utilisation !

- Ramenez le chariot entièrement.
- Soulevez le cadre-support.
- Placez la denrée à trancher contre le dossier du chariot
- Posez le pousse-talon au-dessus de la denrée
- Pressez le bouton marche. La machine tourne.
- Régler l'épaisseur avec le régleur d'épaisseur de tranche.
- déplacez le chariot de coupe d'avant en arrière en guidant les aliments à trancher en appliquant une légère pression avec la main en direction de la plaque d'arrêt
- à la fin du tranchage, fermez complètement la plaque d'arrêt et éteignez la machine avec la « touche d'arrêt » rouge.



5.3 Trancher des restes

- Ramenez le chariot entièrement.
- tirez et soulevez le support de résidus vers l'extérieur.
- restes détachés : coupez l'extrémité détachée avec un couteau
- placer le morceau restant avec la surface de coupe d'origine dans le sens du plateau à pointes sur la face arrière du chariot.
- abaisser le support de résidus et le mettre derrière le morceau restant
- mettre la machine en marche. La lame tourne.
- régler l'épaisseur de coupe
- à l'aide du support de résidus, appuyer contre la plaque d'arrêt en exerçant une légère pression et déplacer ensuite le chariot d'avant en arrière
- à la fin du tranchage, fermez complètement la plaque d'arrêt et éteignez la machine avec la « touche d'arrêt » rouge.





5.4 Après le tranchage

- éteindre entièrement la machine
- toujours fermer complètement la plaque d'arrêt de façon à recouvrir le tranchant de la lame.



6 Nettoyage

Arrêter la machine et débrancher la fiche réseau.

La machine doit être entièrement nettoyée au moins une fois par jour.

DANGER 	Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. Eteindre la machine avant de la nettoyer. Retirer la fiche secteur. Lors des travaux de nettoyage du couteau, porter des gants de protection avec protection du poulx.
IMPORTANT ! 	Lors du nettoyage respectez l'ordre des opérations indiqué. N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer la machine. Celles-ci rayent les surfaces métalliques et une hygiène suffisante n'est plus assurée. Ne jamais nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression. En cas de non-respect des points mentionnés ci-dessus, toute responsabilité de notre part est annulée.

6.1 Recommandations pour le nettoyage

IMPORTANT ! 	Vous pouvez facilement nettoyer les éléments amovibles dans l'évier avec une brosse à vaisselle. Ne jamais laver les pièces dans le lave-vaisselle !
ATTENTION 	Veuillez contrôler que tous les éléments sont fixes et bien en place. Les éléments pas fixés conformément peuvent se desserrer pendant la marche et ainsi provoquer des dommages sur la machine, et, dans le pire des cas, entraîner des blessures à l'utilisateur.

Lors du nettoyage respectez l'ordre des opérations indiqué. N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer la machine.

Elles endommagent les surfaces et ont de ce fait une influence néfaste sur l'hygiène.

Utilisez uniquement les produits d'hygiène et nettoyants que nous avons indiqués avec la dilution.

N'utilisez pas de produit d'hygiène ou de nettoyage agressifs. N'utilisez pas de nettoyeur haute-pression pour le nettoyage. Le non-respect des points ci-dessus annule toute obligation de garantie.



Lors de l'utilisation de pulvérisateurs manuels, il faut mettre en place les mesures correspondantes, pour qu'il n'y ait pas d'influence négative de l'environnement. Il faut observer les fiches de données de produits et de sécurité des produits désinfectants et nettoyants livrés.

Le non-respect peut provoquer des dommages sur la machine.

En cas d'utilisation d'agents désinfectants et nettoyants non-homologués par Graef, nous déclinons toute garantie. Les pièces amovibles ne doivent pas être lavées dans le lave-vaisselle.



Montage des pièces de machine retirées :

Après le nettoyage de la machine, les rassembler dans l'ordre inverse.

<p>IMPORTANT !</p> 	<p>Après le nettoyage, neutralisez les désinfectants et nettoyeurs abrasifs à l'eau claire abondante, sinon la corrosion, en particulier dans la visserie de la lame, peut apparaître.</p>
<p>ATTENTION</p> 	<p>Veillez contrôler que tous les éléments sont fixes et bien en place. Les éléments pas fixés conformément peuvent se desserrer pendant la marche et ainsi provoquer des dommages sur la machine, et, dans le pire des cas, entraîner des blessures à l'utilisateur.</p>

6.2 Produit d'entretien

P3 -steril	Ecolab
P3 - alcodes	Ecolab
Huile d'entretien, par exemple huile d'entretien Graef avec homologation H1	GRAEF

<p>IMPORTANT !</p> 	<p>En cas d'utilisation d'agents désinfectants et nettoyeurs non-homologués par nos soins, nous déclinons toute garantie. Ne jamais laver les pièces amovibles dans le lave-vaisselle ! Il faut mettre en place les mesures correspondantes, pour qu'il n'y ait pas d'influence négative de l'environnement !</p>
<p>ATTENTION</p> 	<p>Observer impérativement les indications et les instructions du fabricant des produits et des huiles d'entretien respectives</p>

6.3 Plan de nettoyage

Étape de travail	Produit d'entretien	Procédé	Appareil de nettoyage	Remarques
1. Mesures préparatoires		Fermer le réglage de l'épaisseur de coupe . Retirer la fiche secteur.		
2. Démontage des éléments amovibles conformément		au guide d'utilisation		
3. Nettoyage grossier Manuel		Retirer les résidus de produits Racloir en plastique	Racloir en plastique aussi dans les éléments à retirer.	Commence directement
4. Nettoyage	2 % par ex. « P3-Steril » Temps d'action : env. 15 min (voir la fiche de données du produit)	après un rinçage abondant à l'eau (max 40°), temps d'action env. 20 min.	brosse, bac, chiffon de nettoyage, pulvérisateur manuel	tous les démonter et désinfecter les
4. éléments fixes de la machine Mesure supplémentaire	0,5 -2% „P3-alcodes“ Temps d'action : voir la fiche de données du produit	pulvériser manuellement Ne pas dépasser le temps d'action conformément à la fiche technique du produit	Chiffon nettoyant jetable, pulvérisateur manuel	protection supplémentaire Distance lors de la pulvérisation env. 30 cm
5. Rincer	Eau potable	Température 50° maxi	Chiffon nettoyant jetable	reste de la machine
			pulvérisateur manuel	éléments enlevés
			tuyau d'eau	éléments enlevés
6. Contrôler		visuellement la propreté optique		
7. Sécher		essuyer à l'air libre laisser sécher	Chiffon nettoyant jetable	Machine, Éloigner les éléments démontés de l'un de l'autre autant que possible
8. Entretien	Huile pour le secteur alimentaire avec homologation H1	Étaler par pulvérisation ou par enduit.	Chiffon nettoyant jetable	Rincer les éléments qui entrent en contact avec les aliments avant de commencer à travailler.
9. Montage		dans l'ordre inverse du démontage (Guide d'utilisation)		Le personnel doit avoir les mains propres et désinfectées
10. Mesures de prudence	Recouvrir la machine lorsque l'environnement est nettoyé par appareil pulvérisateur			

IMPORTANT !

Ces données se basent sur un fonctionnement avec une seule équipe.
Il faut observer les fiches de données de produits et de sécurité des produits désinfectants et nettoyeurs livrés.

6.4 Démontage pour le nettoyage

6.4.1 Rabattre le chariot

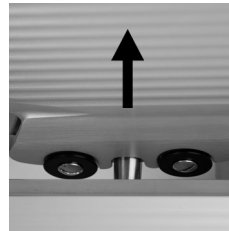
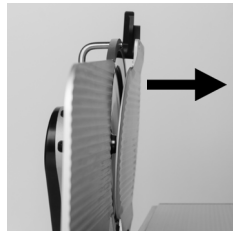
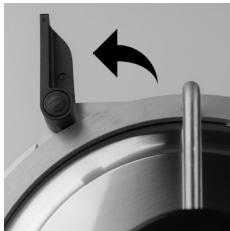
- fermez complètement la plaque d'arrêt.
- tirez complètement le chariot avec un peu d'énergie dynamique contre le ressort de pression et faites-le basculer dans un déplacement vers la droite.

IMPORTANT !

Le chariot peut être basculé uniquement si le réglage de l'épaisseur de coupe est tourné dans le sens horaire jusqu'à butée finale et que la plaque d'arrêt est ainsi entièrement fermée.

6.4.2 Retirer le capot de la lame

- Portez des gants de protection pour éviter toute coupure.
- Tournez la poignée noire du capot de la lame vers le haut.
- Déverrouillez le capot de la lame en haut.
- Tirez ensuite le capot de la lame vers le haut et retirez-le de la machine.



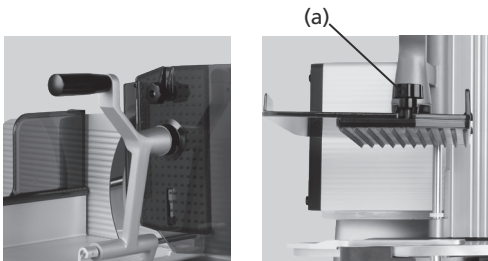
6.4.3 Retrait du racleur de la lame

- Retirez le racleur de la lame vers la gauche (guidages linéaires en queue d'aronde).
- Pour cela, insérez les doigts dans les cavités prévues à cet effet, comme indiqué dans l'illustration.

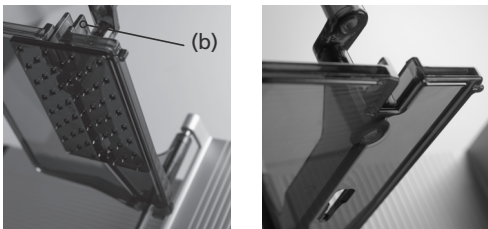


6.4.4 Retirer le plateau à pointes

- Incliner le cadre-support vers le haut pour le préparer.
- CO30, 30S, 30 F, CO25L: Desserrer l'écrou moleté **(a)** de quelques tours.
- Tirer la plaque vers le haut et pivoter le boulon de maintien inférieur hors du trou oblong.





- CO25, 25S: Comprimer le blocage **(b)** contre le plateau à pointes et retirer le plateau à pointes par le haut
- Tirer la plaque vers le haut et pivoter le boulon de maintien inférieur hors du trou oblong.




6.5 Nettoyage de la machine

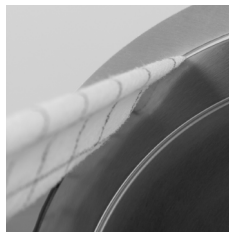
Nettoyer les éléments amovibles et fixes conformément au Point 6

DANGER 	Risque de blessure ! Porter des gants de protection!
IMPORTANT ! 	Ne pas poser les pièces les unes sur les autres. Risque d'endommagement !

6.5.1 Nettoyer la lame et la bague

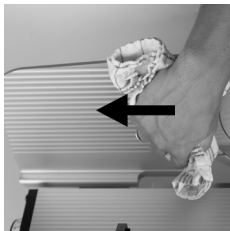
DANGER 	Lame aiguisée ! Nettoyer uniquement lorsque le chariot est basculé et que la plaque d'arrêt est fermée. Effectuer le mouvement de nettoyage toujours du centre de la lame vers l'extérieur du fil de la lame.
--	---

- Insérer chiffon de nettoyage humidifié par l'avant entre la lame et la bague de protection de la lame.
- Tirer le chiffon de nettoyage une ou deux fois le long de la bague de protection de la lame.
- Presser un chiffon humide sur la surface de la lame et essuyer depuis le milieu vers l'extérieur.
- Nettoyer la face arrière de la lame de la même façon.
- Ensuite, sécher la lame avec un chiffon sec de la même manière.



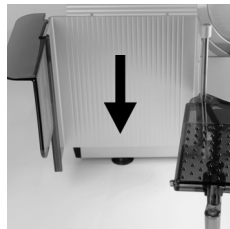
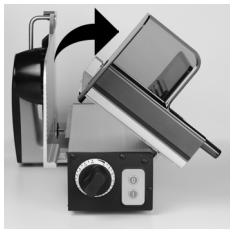
6.5.2 Nettoyer la plaque d'arrêt

- Appuyer un chiffon humide contre la plaque d'arrêt et essuyer lentement en l'éloignant de la lame. (Voir illustration)
- Nettoyer le côté de la plaque d'arrêt de la même manière.
- Nettoyer l'écartement entre la plaque d'arrêt et la lame de la même manière que l'écartement entre la douille de la lame et la lame. (Voir ci-dessus)
- Ensuite, sécher la plaque d'arrêt de la même manière avec un chiffon sec.



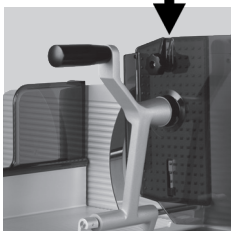
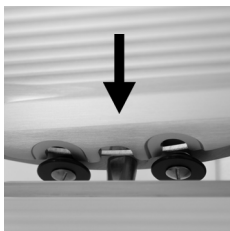
6.5.3 Nettoyer le chariot

- faire basculer le chariot pour le nettoyage
- Nettoyer les restes d'aliments de la partie supérieure du chariot.
- Ensuite, essuyez le chariot avec un chiffon humide.





6.6 Assemblage après le nettoyage

- Mettez le capot de la lame sur les logements prévus à cet effet sur la douille de la lame et positionnez le trou supérieur sur la vis supérieure de la bague de la lame. Compresser le levier tendeur vers le bas.
- Disposez le plateau à pointes dans le support de résidus.
- Pivotez à nouveau le chariot en position de travail.
- Disposez le racleur de lame par la gauche dans le guidage linéaire en queue d'aronde, et appuyez-le prudemment en direction de la lame contre la butée



7 Entretien

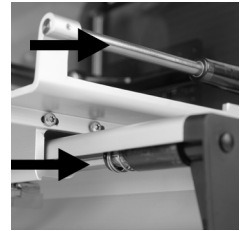
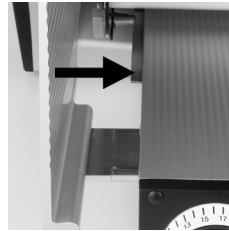
7.1 Graisser / huiler

DANGER 	Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. Éteindre la machine avant l'entretien.
IMPORTANT ! 	Pour le graissage utilisez uniquement les huiles que nous avons sélectionnées.

Avec l'huile service Graef H1, graisser les positions suivantes avec 1 à 2 gouttes en fonction des besoins, mais au moins une fois par semaine.

Si besoin, mettez un peu d'huile sur :

- Le dispositif du cadre-support (toujours lorsque des éléments sont difficiles à tirer / après le nettoyage)
- Rails coulissants (Toujours si les pièces coulissent difficilement / après le nettoyage)



8 Aiguiser la lame

Conservez le dispositif d'affûtage livré avec la machine à proximité de la machine. La lame doit être affûtée exclusivement avec le dispositif d'affûtage fourni.

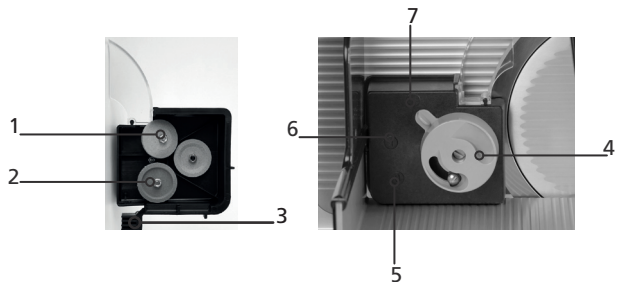
8.1 Description de l'aiguseur


Vue interne

- Pierre à affûter (1)
- Pierre à aiguiser (2)
- Came de butée (3)


Aperçu extérieur

- Bouton de réglage (4)
- Position de placement „0” (5)
- Position d'affûtage „1” (6)
- Position d'extraction „2” (7)



AVERTISSEMENT 	Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. Affûter la lame exclusivement avec le dispositif d'affûtage fourni (Comparer les numéros de série du dispositif et de la machine!). La lame ne doit être aiguisée que par du personnel formé.
---	--

8.2 Mesure préliminaires

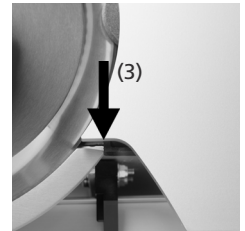
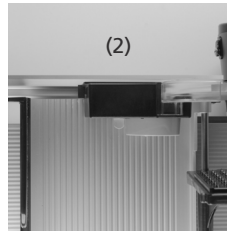
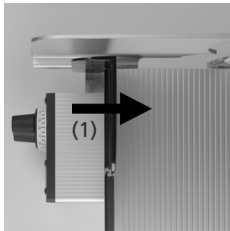
IMPORTANT ! 	L'affûteur ne doit être utilisé qu'avec cette machine. Avant de commencer l'affûtage, nettoyer consciencieusement la lame de la trancheuse des graisses et restes d'aliments (chapitre 7), sinon ils s'accumulent sur la pierre à affûter et altèrent fortement l'affûtage.
---	--

Retirez toutes les pièces amovibles de la machine :

- Capot de la lame
- Racleur
- Plateau à pointes

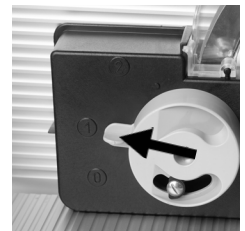
8.3 Mettre l'aiguiser

- Réglez la plaque de butée sur « 15 mm » d'épaisseur de coupe.
- Déplacez le chariot en position intermédiaire (1)
- Mettez l'aiguiser en position « 0 » avec le bouton de réglage.
- Disposez le dispositif d'affûtage sur le chariot comme indiqué dans l'illustration. (2)
- Déplacez-le contre la lame jusqu'à ce qu'il repose sur la came de butée inférieure de l'affûteur contre la douille de la lame. (3)
- Fermez consciencieusement la plaque d'arrêt, de façon à bloquer l'affûteur entre le chariot et la plaque d'arrêt



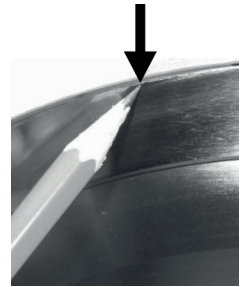
8.4 Aiguiser la lame

- Allumez la machine avec le bouton marche vert.
- Tournez le bouton de réglage en position d'affûtage « 1 ».
- Le processus d'affûtage commence.
- La durée d'affûtage s'effectue en fonction de l'état de la lame.



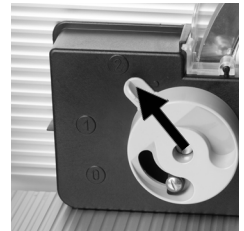
8.5 Vérifier bavure

- Affûtez jusqu'à ce qu'une légère arête se forme.
- Arrêtez la machine avec le bouton d'arrêt rouge.
- Insérez un crayon pointu lentement du capot de la lame vers le fil de la lame.
- Sentez-vous une résistance au niveau du tranchant de la lame ?
- C'est l'arête formée par l'affûtage.
- Si aucune arête ne s'est encore formée, continuez à affûter un peu et vérifiez à nouveau.



8.6 Retrait de la lame



- Si une bavure s'est formée sur le tranchant de la lame, tournez le bouton de réglage en position d'extraction « 2 ».
- Laissez la machine effectuer quelques rotations, et arrêtez l'appareil avec le bouton d'arrêt.



8.7 Retirer l'aiguiser

- Tournez le bouton de réglage de l'affûteur sur la position « 0 ».
- Ouvrez la plaque d'arrêt et retirez l'affûteur minutieusement par le haut.
- Retirez complètement la plaque d'arrêt.
- Débarrassez la machine et la lame de la poussière formée lors de l'affûtage.

8.8 Remplacer la lame

AVERTISSEMENT 	Lame aiguisée ! Peut causer de graves coupures même à l'arrêt. La lame ne doit être remplacée que par du personnel formé. Portez des gants de protection pour éviter toute coupure.
IMPORTANT ! 	La lame doit être remplacée lorsque l'écart entre la lame et la bague de protection de la lame dépasse 6 mm.

9 Autres

9.1 Source fréquente de défaut

Problème	Origine du problème	Solution
Le chariot ne glisse pas	La tige de guidage du chariot est sèche	Huiler la tige de guidage du chariot point 8.1
Le pousson ne glisse pas	L'axe de guidage du pousse-talon	Huiler l'axe de guidage du pousse-talon Point 8.1
Le chariot ne bascule pas	La sécurité du chariot est bloquée	Fermer complètement la plaque d'arrêt
La coupe est mauvaise	Le tranchant du couteau n'est plus suffisant	Aiguiser la lame point 8.4
mauvais résultat d'affûtage	Les meules sont engraisées	Remplacer les meules
La lame ne peut pas être affûtée	La lame est aiguisée au-delà des 5 mm autorisés	Remplacer le couteau

9.2 Commander des pièces détachées

Pour commander des pièces de rechange, donnez-nous s.v.p. les indications suivantes:

- Numéro de machine
- Année de construction
- Type
- Tension de fonctionnement
- Description éléments

IMPORTANT !



N'utilisez que des pièces originales Graef.

9.3 garantie

En optant pour cette machine, vous êtes l'acquéreur d'un produit de qualité reconnu de qualité allemande. Nous assurons une garantie fabricant pour les défauts imputables à des défauts de fabrication ou de matériaux. Toutefois, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages suivants :

- l'usure et naturelle et d'usage ;
- la méconnaissance et le non-respect du mode d'emploi ;
- dus au nettoyage dans un lave-vaisselle ;
- la mise en place arbitraire dans une zone non appropriée ;
- l'installation électrique défectueuse du client (par exemple « réseau impropre »
ou des crêtes de tension en raison d'asymétries du réseau)
- les transformation et modification réalisée sur la trancheuse et/ou les accessoires ;
- la mise hors-circuit, la manipulation des dispositifs de protection sur la trancheuse et/ou les accessoires ;
- l'utilisation de pièces détachées ou accessoires pas originaux de Graef ;
- l'absence d'utilisation de l'emballage original pour le transport.

9.4 Élimination de la trancheuse

Veillez retourner la machine au fabricant ou à son revendeur pour un recyclage respectueux de l'environnement.

La société Graef et se revendeurs sont prêts à reprendre gratuitement la machine.

Veillez contacter votre revendeur.

L'application de cette disposition concernant l'élimination dépend des règlements légaux en vigueur dans le pays respectif.

Índice

1	Introducción	82
2	Aplicación y descripción de la máquina	83
2.1	Uso previsto	
2.2	Descripción	
2.3	Denominación de los componentes	
2.4	Variantes y datos técnicos	
3	Seguridad	86
3.1	Introducción	
3.2	Fuentes generales de peligro	
3.3	Puesto de trabajo	
3.4	Usuarios autorizados	
3.5	Ropa de trabajo	
3.6	Procedimiento en caso de emergencia	
3.7	Comprobación de los dispositivos de protección	
4	Transporte e instalación	89
4.1	Transporte	
4.2	Requisitos del lugar de instalación	
4.3	Conexión	
4.4	Comprobación de la máquina	
5	Manejo	90
5.1	Antes de la puesta en marcha	
5.2	Cortar	
5.3	Cortar piezas finales	
5.4	Después del proceso de corte	
6	Limpieza	92
6.1	Indicaciones de limpieza	
6.2	Productos de limpieza	
6.3	Programa de limpieza	
6.4	Desmontaje para llevar a cabo la limpieza	
6.4.1	Inclinación del carro	
6.4.2	Extracción de la cubierta de la cuchilla	
6.4.3	Extracción del rascador de la cuchilla	
6.4.4	Extracción de la placa provista con puntas	
6.5	Limpieza de la máquina	
6.5.1	Limpieza de la cuchilla y del anillo de protección de la cuchilla	
6.5.2	Limpieza de la placa de tope	
6.5.3	Limpieza del carro	
6.6	Montaje después de los trabajos de limpieza	

7	Mantenimiento	99
7.1	Lubricación / engrase	
8	Afilado de la cuchilla	99
8.1	Descripción del afilador de cuchillas	
8.2	Preparación de la máquina	
8.3	Instalación del afilador de cuchillas	
8.4	Afilado de la cuchilla	
8.5	Comprobación de las rebabas	
8.6	Pulido de la cuchilla	
8.7	Extracción del afilador de cuchillas	
8.8	Sustitución de la cuchilla	
9	Otros	102
9.1	Principal fuente de fallos	
9.2	Solicitar piezas de recambio	
9.3	Garantía	
9.4	Eliminación de la máquina cortadora	

1 Introducción

Este manual de instrucciones contiene información sobre los posibles usos y peligros. Por lo tanto, lea atentamente estas instrucciones.





Tenga en cuenta que debido al constante desarrollo de nuestros productos, las representaciones gráficas pueden diferir de su máquina cortadora Concept.

Conserve estas instrucciones siempre a mano en las inmediaciones de la máquina. Son un componente esencial de la máquina.

Todas las personas que estén involucradas en la instalación, manejo, trabajos de mantenimiento y de reparación de la máquina deben:

- ser mayores de 14 años;
- haber sido formados o instruidos para ejercer esta actividad;
- respetar estrictamente las presentes instrucciones de servicio.

En estas instrucciones de servicio se utilizan los siguientes símbolos y palabras clave.

PELIGRO 	Indica una situación potencialmente peligrosa. En caso de inobservancia de esta indicación, se pueden producir lesiones graves o incluso mortales.
ADVERTENCIA 	Indica una situación peligrosa. En caso de inobservancia de esta indicación, se pueden producir lesiones graves y/o daños materiales.
ATENCIÓN 	Indica una situación potencialmente peligrosa. En caso de inobservancia de esta indicación, se pueden producir lesiones leves o daños materiales.
¡IMPORTANTE! 	Indica consejos y otras informaciones de especial importancia.

2 Aplicación y descripción de la máquina

2.1 Uso conforme al empleo previsto

La máquina cortadora Concept está concebida como una herramienta de trabajo para el sector comercial. Sólo debe ser manejada por personal especializado e instruido que sea mayor de 14 años.

La máquina Concept está destinada exclusivamente para cortar alimentos adecuados para cortar, como p. ej.: embutidos, redondos, pescado, jamón y queso.

No se deben cortar:

- Productos no alimentarios
- Materiales de corte congelados
- Materiales de corte con huesos o grapas metálicas

La máquina Concept ha sido diseñada para utilizarse en áreas de cocina y no es apta para utilizarse en salas húmedas o entornos industriales. No se debe utilizar la máquina en entornos potencialmente explosivos.

Por motivos de seguridad queda prohibido realizar remodelaciones y modificaciones en la máquina. Se deben cumplir las condiciones de explotación, mantenimiento y reparación descritas en estas instrucciones de servicio. Las reparaciones y la sustitución de la cuchilla sólo pueden ser llevadas a cabo por personal especializado y formado (consulte con el SERVICIO TÉCNICO autorizado de GRAEF).

La máquina ha sido diseñada para el funcionamiento continuo.

2.2 Descripción

La Conceptline se caracteriza por su diseño delgado con grandes dimensiones de material de corte y buenas posibilidades de limpieza. Los tamaños de las cuchillas oscilan entre Ø250 y Ø300.

El accionamiento híbrido garantiza elevadas fuerzas de corte con un calentamiento mínimo. Todos los materiales que entran en contacto con los alimentos son de aluminio o de plásticos especiales que cumplen con los reglamentos de higiene vigentes.

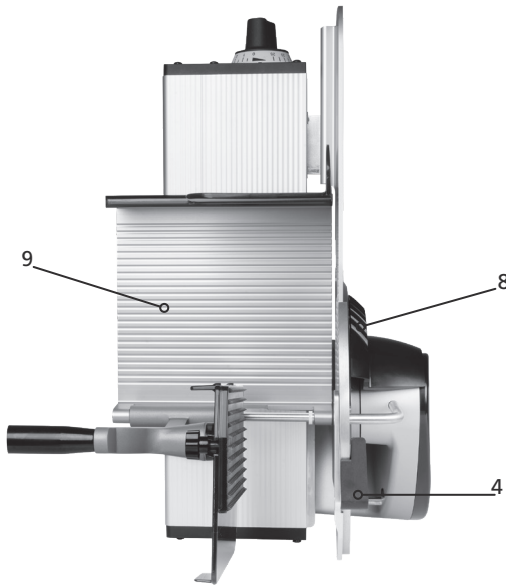
Las ranuras deslizantes en la cubierta de la cuchilla, la placa de tope y el carro simplifican el suministro del material de corte.

La máquina está equipada con una protección contra reconexiones después de una interrupción de la tensión de red.

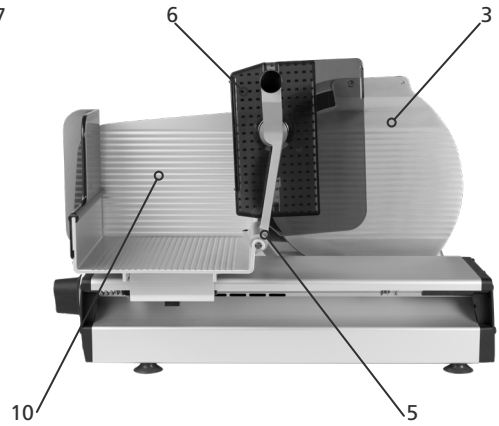
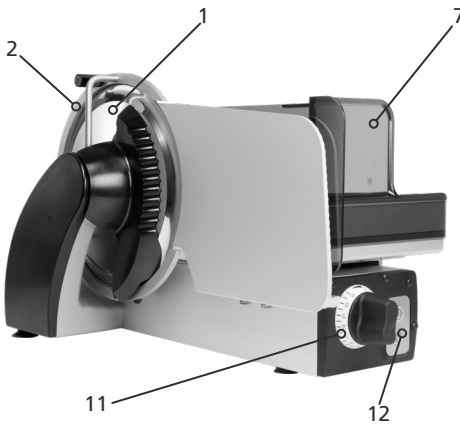
El carro se puede girar 90° para limpiarlo. Para ello, la placa de tope debe estar completamente cerrada (posición por debajo de cero).

La máquina se apoya sobre patas con ventosas que garantizan un soporte firme y seguro

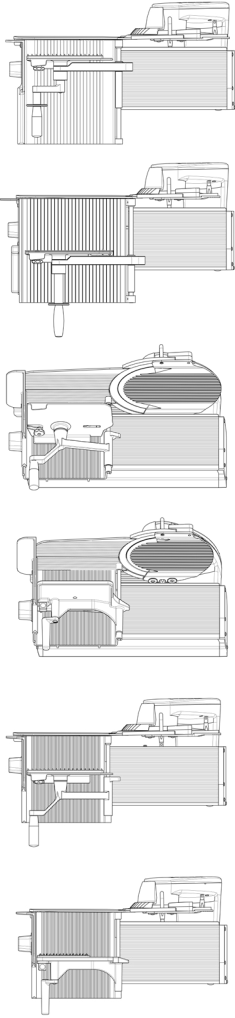
2.3 Denominación de los componentes



1	Cuchilla
2	Anillo de protección de la cuchilla
3	Cubierta de la cuchilla
4	Asa de la cubierta de la cuchilla
5	Pieza de sujeción de alimentos con placa protectora
6	Placa provista con puntas
7	Protector para dedos
8	Rascador
9	Carro
10	Placa tope
11	Ajuste del grosor de corte
12	Interruptor de encendido y apagado con luz
13	Placa de características



2.4 Variantes y datos técnicos



Variante	CO25	CO30	CO255	CO305	CO25L	CO30F
Dimensiones en mm L x A x H	vertical 605 x 350 x 376	vertical 630 x 360 x 402	inclinada 605 x 401 x 435	inclinada 630 x 413 x 445	vertical 655 x 405 x 376	vertical 655 x 410 x 402
Espacio de trabajo en mm L x A x H	740 x 575 x 470	760 x 575 x 475	740 x 530 x 590	760 x 550 x 615	800 x 575 x 550	843 x 575 x 520
Superficie de apoyo en mm L x A	470 x 315	495 x 315	510 x 220	535 x 220	520 x 315	520 x 315
Peso en kg	20,1 kg	21,6 kg	25,3 kg	27,1 kg	23,6 kg	24,3 kg
Diámetro de la cuchilla en mm	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300
Velocidad de la cuchilla en revoluciones por minuto	190	190	190	190	190	190
Formato de corte en mm L x H	230 x 180	230 x 198	230 x 180	230 x 198	300 x 180	260 x 200
Longitud de corte en mm L	250	250	250	250	300	300
Distancia máx. de la pieza de sujeción de alimentos con respecto a la cuchilla en mm L	130	100	130	100	160	135
Consumo de corriente, Corriente, tensión, frecuencia	Consulte la placa de características de la máquina					
Clase de protección	IP33					
Nivel de presión acústica según la norma EN ISO 11204 en ralentí	< 69 dB (A)					
Vibración expuesta al sistema mano brazo	< 2,5 m/s ²					

3 Seguridad

3.1 Introducción







Las máquinas cortadoras vienen equipadas con dispositivos de protección

En caso de que se maneje erróneamente o se utilice inadecuadamente, pueden surgir, no obstante, situaciones de peligro para

- la salud
- la máquina
- otros bienes materiales del operador

Todas las personas que estén involucradas en la instalación, manejo, trabajos de mantenimiento y de reparación de la máquina deben haber recibido una formación adecuada. Prevea repeticiones periódicas de las formaciones.

3.2 Fuentes generales de peligro

PELIGRO 	Tanto si la cuchilla está parada como en movimiento, se pueden producir daños producidos por cortes o amputaciones. Si la máquina no está en funcionamiento, la placa tope debe estar en todo momento cerrada en posición cero.
PELIGRO 	La máquina funciona con una tensión de red de 230 V y no se debe abrir. Es imprescindible conectar el sistema de puesta a tierra ya que, de lo contrario, se pueden producir fuertes descargas eléctricas.
PELIGRO 	¡Atención! ¡Campos magnéticos y electromagnéticos! Antes de que las personas con implantes activos (marcapasos, etc.) se encuentren cerca de la máquina o la utilicen, un experto, el médico de la empresa y, en caso necesario, un cardiólogo deberán realizar conjuntamente y en el lugar de instalación una evaluación personalizada del riesgo.
ADVERTENCIA 	Al inclinarse el carro, se puede aplastar la mano. Por lo tanto, mantenga la mano que no se utilice alejada de la máquina
ATENCIÓN 	En la zona de la pieza de sujeción de alimentos, existe riesgo de sufrir lesiones producidas por las puntas y por la caída de la pieza de sujeción de alimentos durante el proceso de inserción.
ATENCIÓN 	Durante el montaje de componentes que se pueden desmontar para limpiar.

3.3 Puesto de trabajo

Utilice únicamente la máquina si se encuentra en posición vertical y estable.

Sítuese delante de la máquina de cara al interruptor de encendido y apagado y al botón de ajuste.

Mantenga el puesto de trabajo limpio y bien organizado.

La máquina se debe colocar en una superficie estable que resista el peso y las ligeras vibraciones especificadas en la tabla del punto 2.4.

3.4 Usuarios autorizados

La máquina cortadora sólo puede ser utilizada por personas

- que hayan leído y comprendido las instrucciones de servicio;
- que hayan sido entrenados en su manejo;
- que conozcan los peligros que pueden emanar de la máquina y las normas sanitarias;
- que sean mayores de 14 años.

Repita la formación en caso necesario.

Los trabajos de mantenimiento y de reparación de la máquina sólo pueden ser realizados por personal especializado y capacitado

(mecánicos, electricistas). Durante el funcionamiento, adopte medidas para evitar que la máquina sea manejada, limpiada o reparada por personas no autorizadas.

3.5 Ropa de trabajo

Al operar la máquina, lleve ropa ceñida. Tenga también en cuenta las normas sanitarias.

Al llevar a cabo trabajos de limpieza y de mantenimiento en la cuchilla,

lleve guantes de protección con protección de muñeca.

Durante el transporte de la máquina, lleve zapatos con puntera de acero.

3.6 Procedimiento en caso de emergencia

En caso de emergencia, pulse inmediatamente el interruptor de apagado.

3.7 Comprobación de los dispositivos de protección

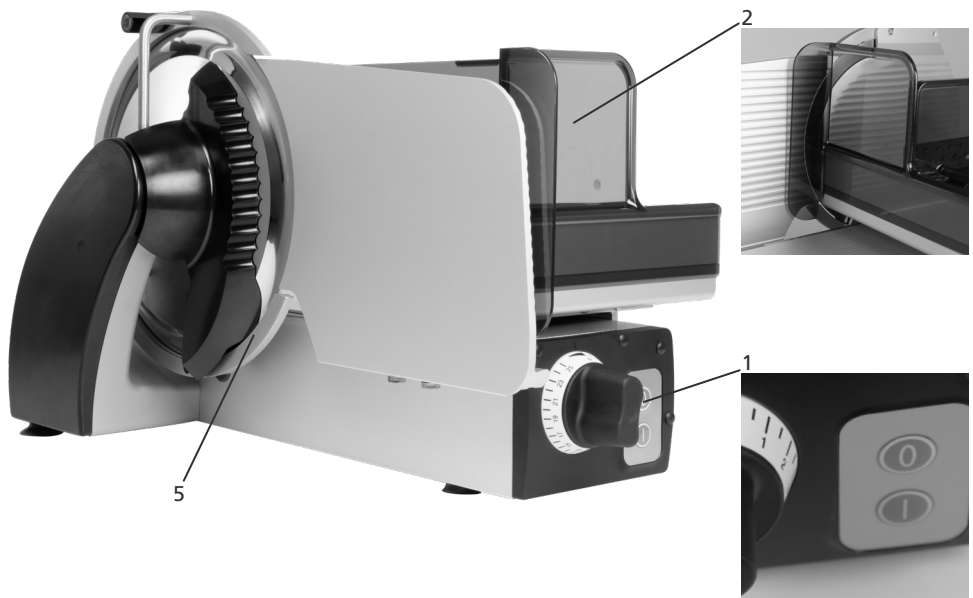
- diariamente antes de comenzar a trabajar
- tras llevar a cabo trabajos de mantenimiento o de reparación

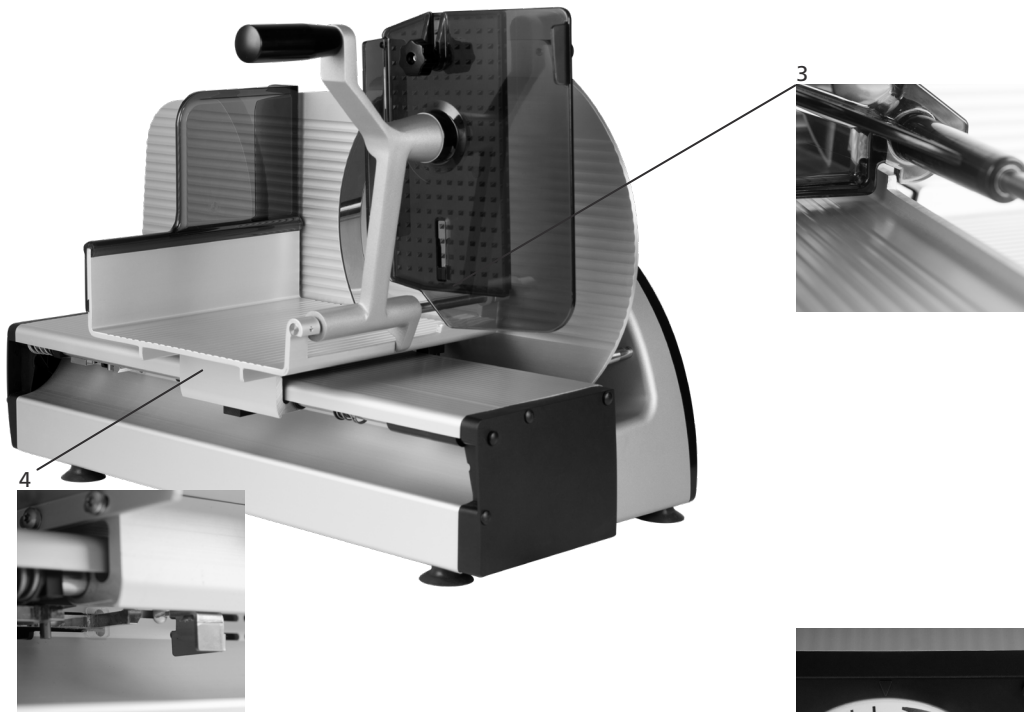
Compruebe que se encuentre en el estado especificado y que funcione como se ha descrito.

Encomiende la subsanación de deficiencias a personal especializado.

Está prohibido retirar, modificar o desconectar los dispositivos de protección.

POS	Dispositivo	Función
1	Interruptor de apagado	Parada inmediata
2	Protector para dedos	Evita que el pulgar/ los dedos entren accidentalmente en contacto con la parte delantera de la cuchilla.
3	Pieza de sujeción de alimentos guiada	Uso obligatorio con trozos pequeños de material de corte, p. ej., piezas finales, evitando que se produzcan lesiones en los dedos o en la mano
4	Bloqueo de la placa tope	El carro sólo se puede inclinar si la placa de tope está completamente cerrada (posición por debajo de cero) y, por lo tanto, se cubre el filo de la cuchilla.
5	Anillo de protección de la cuchilla	- evita que se pueda tocar accidentalmente el filo de la cuchilla
6	Dispositivo de seguridad de arranque	- evita que la máquina se ponga en marcha tras producirse una interrupción de la alimentación eléctrica, p. ej., una "caída de corriente".





4 Transporte e instalación

4.1 Transporte

Dependiendo del modelo (consulte la tabla 2.4), las máquinas cortadoras pesan aprox. más de 20 kg y deben ser transportadas por 2 personas. En caso de tener que realizar trayectos largos hasta el lugar de instalación, utilice una unidad de transporte adecuada.

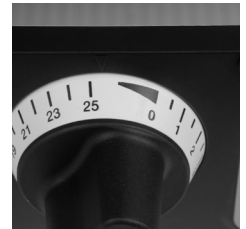
Antes de llevar a cabo el transporte, ajuste el grosor de corte por debajo de «0»-, girando el botón de ajuste hasta que haga tope.

Empuje el carro completamente hacia delante y fíjelo con cinta adhesiva.

4.2 Requisitos del lugar de instalación

La máquina está prevista para instalarse en cocinas y salas de ventas.

- Temperatura ambiente durante el funcionamiento y durante el almacenamiento: -10 a +40°C (+14 a +104 °F)
- Humedad tipo de protección IP 33. La elevada humedad del aire o las salpicaduras de agua pueden producir daños en la máquina.
- Humedad relativa del aire durante el funcionamiento y durante el almacenamiento: 90 % (evitar que se forme condensación en el aparato)
- Convección de aire Para evitar un calentamiento inadmisibles se debe instalar un sistema independiente de convección de aire alrededor de la máquina.
- Iluminación prevista: 500 Lux



La base debe cumplir los siguientes requisitos:

- suficientemente estable, firme, nivelada y horizontal.
- con altura suficiente que permita mantenerse erguido durante el proceso de corte.
- espacio necesario de acuerdo al siguiente listado (consulte la tabla del punto 2.4)
- instale la máquina en una zona de la empresa poco transitada.
- no instale la máquina en las proximidades de las puertas; En la zona de giro de una puerta que se abre; ni en el área de acceso de una puerta.
- asegúrese de que no haya restos de grasa en la superficie de mesas de acero inoxidable, soportes de formica o materiales equivalentes.

4.3 Conexión

- Compruebe que la tensión de servicio local se corresponde con los datos de la placa de características. En caso de discrepancias, la máquina no se debe conectar.
- La toma de corriente debe cumplir las normas de seguridad de ámbito nacional (en Alemania: VDE).

Datos técnicos del suministro de red:

- Conexión a la red: Corriente alterna monofásica, consulte la placa de características
- La máquina está diseñada según la clase de protección I y debe conectarse a un sistema de toma de tierra
- Tolerancia admisible de la tensión de red (estática) normal
Con 100 y hasta 230 V : +6% a -10% del valor nominal
- Frecuencia de red: 50 (60) Hz
Tolerancia admisible de la frecuencia de red: +2% a -2% del valor nominal
- Corriente de fuga del conductor de protección máx.: 3,5 mA
- Adopte medidas en el lugar de instalación, en caso de que la red esté "sucia", es decir, si se utilizan sistemas controlados por tiristores en la red o si predominan las asimetrías de la red que pueden provocar picos de tensión.
- Guíe el cable de alimentación hacia atrás para evitar que se tropiece con el cable.


4.4 Comprobación de la máquina

- Compruebe los dispositivos de protección con arreglo al punto 3.7
- Compruebe si la máquina se mueve cuando está conectada. ¿La máquina o el soporte sobre el que está comienzan a moverse? En caso afirmativo, busque un soporte más sólido.

5 Manejo

5.1 Antes de la puesta en marcha

Compruebe los dispositivos de protección con arreglo al punto 3.7

<p>PELIGRO</p> 	<p>¡Cuchilla giratoria! Puede cortar los dedos. Gire el botón de ajuste del grosor de corte en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope final. No introduzca los dedos con la cuchilla en marcha.</p>
---	---

5.2 Proceso de corte

Compruebe los dispositivos de protección con arreglo al punto 3.7

¡Si el mismo operario toca el producto y los controles, estos deberán limpiarse entre cada uso!

- Tire totalmente del carro hacia atrás.
- Eleve la pieza de sujeción de alimentos.
- Coloque el material de corte en la pared posterior del carro.
- Coloque la pieza de sujeción de alimentos sobre el material de corte.
- Pulse el interruptor de encendido. La máquina se pone en marcha.
- Ajuste el grosor de corte con el regulador.

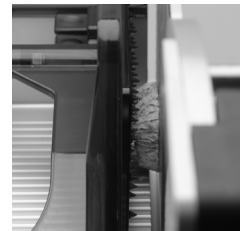
Para cortar, empuje el carro hacia delante y hacia atrás. Para ello, guíe el material de corte con la mano hasta la placa de tope aplicando una ligera presión

- Al final del proceso de corte, cierre completamente la placa de tope y desconecte la máquina con el "botón de apagado" rojo.



5.3 Cortar piezas finales

- Tire totalmente del carro hacia atrás.
- Tire de la pieza de sujeción de alimentos hacia el exterior y levántela.
- Piezas finales anudadas: corte el extremo anudado con un cuchillo de mano
- Coloque la pieza final en la pared posterior del carro de modo que la superficie original de corte apunte hacia la placa provista con puntas.
- Baje la pieza de sujeción de alimentos y colóquela detrás de la pieza final
- Conecte la máquina. La cuchilla gira.
- Ajuste el grosor de corte
- Con una ligera presión, presione la pieza final con la pieza de sujeción de alimentos contra la placa de tope y deslice el carro hacia delante y hacia atrás
- Al final del proceso de corte, cierre completamente la placa de tope y desconecte la máquina con el "botón de apagado" rojo.





5.4 Después del proceso de corte



- Desconecte siempre la máquina
- Cierre siempre completamente la placa de tope de modo que el filo de la cuchilla quede cubierto.

6 Limpieza

Apague la máquina y además desconecte el enchufe de conexión de la red eléctrica. La máquina se debe limpiar a fondo al menos una vez al día.

PELIGRO 	¡Cuchilla giratoria! Puede cortar los dedos. Desconecte la máquina antes de limpiarla. Desconecte el enchufe de conexión de la red eléctrica. Al limpiar la cuchilla, lleve guantes de protección con protección de muñeca.
¡IMPORTANTE! 	Al llevar a cabo los trabajos de limpieza, proceda en el orden indicado. No utilice productos abrasivos para limpiar la máquina ya que pueden arañar la superficie metálica y, por lo tanto, tener un efecto negativo en la higiene. ¡Bajo ningún concepto, limpie la máquina con dispositivos limpiadores a vapor o de alta presión! En caso de incumplimiento de los puntos anteriores, se invalidará cualquier responsabilidad por nuestra parte.

6.1 Indicaciones de limpieza

¡IMPORTANTE! 	Las piezas desmontables se pueden limpiar en el fregadero con un cepillo para fregar. ¡No limpie nunca las piezas en el lavavajillas!
ATENCIÓN 	Compruebe detenidamente que todas las piezas están montadas correcta y fijamente. Las piezas que estén fijadas de manera errónea se pueden soltar durante el funcionamiento provocando daños en la máquina y en el peor de los casos incluso lesiones en el operario.

Al llevar a cabo los trabajos de limpieza, proceda en el orden indicado. No utilice productos abrasivos para limpiar la máquina ya que pueden dañar las superficies y, por lo tanto, tener un efecto negativo en la higiene.

Utilice exclusivamente los productos de limpieza y desinfectantes autorizados por nosotros en la dilución especificada. No utilice productos de limpieza y desinfectantes agresivos. No utilice para limpiar dispositivos limpiadores de alta presión. En caso de incumplir los puntos anteriormente mencionados, se anulará toda garantía.



Si se utilizan pulverizadores portátiles, se deberán adoptar las medidas necesarias para no dañar el entorno. Se deberán tener en cuenta las hojas de datos de seguridad y las fichas técnicas suministradas con los productos de limpieza y desinfectantes.

El incumplimiento de estas medidas puede producir daños en la máquina.

La utilización de productos de limpieza y desinfectantes no autorizados por Graef invalidará la garantía. Las piezas desmontables no se deben limpiar en el lavavajillas.



Montaje de los componentes desmontados:

Una vez concluidos los trabajos de limpieza en la máquina, volver a montar en orden inverso.

<p>¡IMPORTANTE!</p> 	<p>Una vez concluidos los trabajos de limpieza, neutralice los productos de limpieza y desinfectantes agresivos con abundante agua limpia, ya que de lo contrario se puede originar corrosión, en particular en la atornilladura de la cuchilla.</p>
<p>ATENCIÓN</p> 	<p>Compruebe detenidamente que todas las piezas están montadas correcta y fijamente. Las piezas que estén fijadas de manera errónea se pueden soltar durante el funcionamiento provocando daños en la máquina y en el peor de los casos incluso lesiones en el operario.</p>

6.2 Productos de limpieza

P3 -steril	Ecolab
P3 - alcodes	Ecolab
Aceite de conservación: p. ej., aceite de servicio Graef con autorización H1	GRAEF

<p>¡IMPORTANTE!</p> 	<p>La utilización de productos de limpieza no autorizados por nosotros invalidará la garantía. Bajo ningún concepto, limpie las piezas desmontables en el lavavajillas. Se deberán adoptar las medidas necesarias para no dañar el entorno.</p>
<p>ATENCIÓN</p> 	<p>Es esencial seguir las indicaciones e instrucciones de los fabricantes de cada uno de los productos de limpieza y aceites</p>

6.3 Programa de limpieza

Fases de trabajo	Productos de limpieza	Procedimiento	Dispositivo de limpieza	Indicaciones
1. Medidas preparatorias		Cierre el ajuste del grosor de corte. Desconectar el enchufe de conexión de la red eléctrica		
2. Desmontaje de las piezas desmontables con arreglo a las instrucciones de uso				
3. Limpieza superficial manual		Eliminación de los restos de productos Rascador de plástico	Rascador de plástico incluso en las piezas desmontables.	Comienza directamente
4. Limpieza	2% de p. ej.: "P3-Steril" Tiempo de actuación: aprox. 15 min (consulte también la ficha técnica del producto)	Después de lavar a fondo con agua (máx. 40°) Tiempo de actuación aprox. 20 min.	Cepillo, cubeta, paño de limpieza, pulverizador portátil	todos los componentes desmontables y fijos
4. Desinfección Medida adicional	0,5 -2% „P3-alcodes“ Tiempo de actuación: consulte la ficha técnica del producto	rociar manualmente No exceder el tiempo de actuación especificado en la ficha técnica del producto	Paño de limpieza desechable, pulverizador portátil	Protección adicional. Rociar a una distancia aprox. de 30 cm
5. Enjuagar	Agua potable	Temperatura máx. 50°	Paño de limpieza desechable	Resto de la máquina
			Pulverizador portátil	Piezas desmontables
			Manguera de agua	Piezas desmontables
6. Controlar		visualmente el estado de limpieza		
7. Secar		Frotar hasta secar Dejar secar al aire	Paño de limpieza desechable	Máquina, colocar las piezas desmontables lo más separadas posible
8. Conservación	Aceites para el sector alimentario con autorización H1	Aplicar rociando o restregando	Paño de limpieza desechable	Componentes que entren en contacto con el material de corte Enjuagar antes de comenzar los trabajos
9. Montaje		en orden inverso al desmontaje (instrucciones de uso)		El personal debe tener las manos limpias y desinfectadas
10. Medidas de precaución	Cubrir la máquina si se va a limpiar el entorno con pulverizador			

¡IMPORTANTE!



Los datos hacen referencia a un funcionamiento en un solo turno.
Se deberán tener en cuenta las hojas de datos de seguridad y las fichas técnicas suministradas con los productos de limpieza y desinfectantes.

6.4 Desmontaje para llevar a cabo la limpieza

6.4.1 Inclinación del carro

- Cierre completamente la placa de tope.
- Tire totalmente del carro hacia atrás contra la presión del muelle con un pequeño empuje e inclínelo hacia la derecha con un solo movimiento

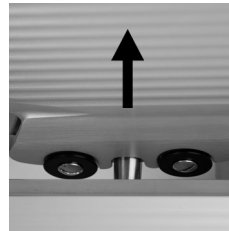
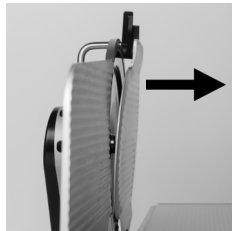
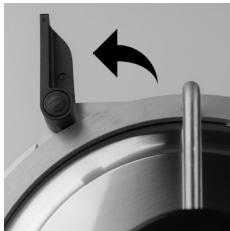
¡IMPORTANTE!



El carro sólo se puede inclinar si el botón de ajuste del grosor de corte se ha girado en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope final y, por lo tanto, se ha cerrado completamente la placa de tope.

6.4.2 Extracción de la cubierta de la cuchilla

- Lleve guantes de protección resistentes a cortes.
- Gire el asa negra de la cubierta de la cuchilla hacia arriba.
- Afloje la cubierta de la cuchilla en la parte superior.
- A continuación, tire de la cubierta de la cuchilla hacia arriba y retírela de la máquina.



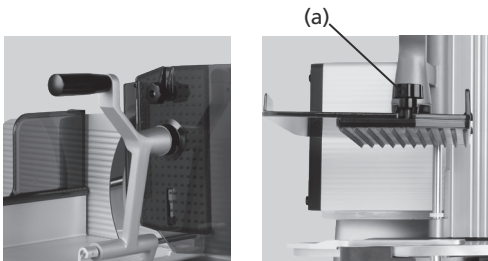
6.4.3 Extracción del rascador de la cuchilla

- Deslice hacia la izquierda el rascador de la cuchilla (guías en forma de cola de milano).
- Para ello, introduzca los dedos en las hendiduras para dedos como se muestra en la figura.

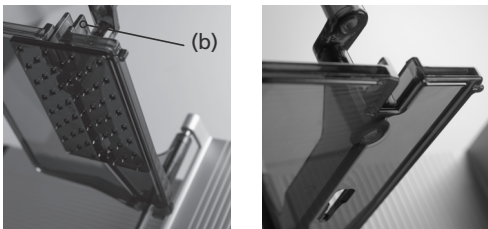


6.4.4 Extracción de la placa provista con puntas

- Como medida preparatoria, eleve la pieza de sujeción de alimentos.
- CO30, 30S, 30 F, CO25L: Afloje algunas vueltas la tuerca moleteada negra **(a)**.
- Tire de la placa hacia arriba y saque el perno de sujeción inferior de la ranura





- CO25, 25S: Presione el dispositivo de bloqueo **(b)** en la placa provista con puntas y extraiga la placa tirando hacia arriba.
- Tire de la placa hacia arriba y saque el perno de sujeción inferior de la ranura




6.5 Limpieza de la máquina

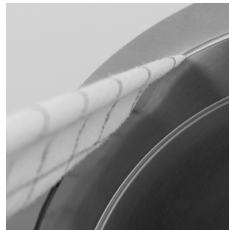
Limpie las piezas desmontables y fijas con arreglo al punto 6

<p>PELIGRO</p> 	<p>Riesgo de sufrir lesiones. Utilice guantes de protección.</p>
<p>¡IMPORTANTE!</p> 	<p>No coloque las piezas unas encima de otras. Riesgo de sufrir daños.</p>

6.5.1 Limpieza de la cuchilla y del anillo de protección de la cuchilla

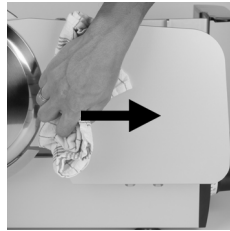
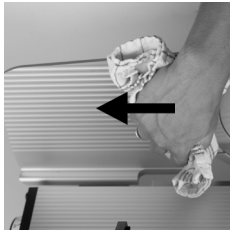
<p>PELIGRO</p> 	<p>Cuchilla afilada. Límpiela sólo cuando el carro esté inclinado y, por lo tanto, la placa de tope esté cerrada. Movimiento de limpieza sólo desde el centro de la cuchilla hacia fuera en dirección al filo.</p>
---	--

- Introduzca desde el frente un paño de limpieza húmedo entre la cuchilla y el anillo de protección de la cuchilla.
- Pase con las manos el paño de limpieza una o dos veces a lo largo del anillo de protección de la cuchilla.
- Presione el paño húmedo en la superficie de la cuchilla y límpiela lentamente desde el centro hacia el exterior.
- Limpie de la misma manera la parte posterior de la cuchilla.
- A continuación, seque la cuchilla de la misma forma con un paño seco.



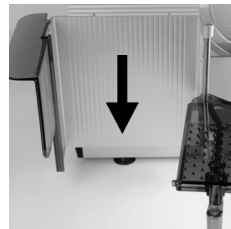
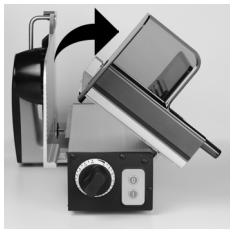
6.5.2 Limpieza de la placa de tope

- Presione el paño húmedo contra la placa de tope y límpiela lentamente alejándose de la cuchilla (consulte la fig.)
- Limpie el lado opuesto de la placa de tope de la misma manera.
- Limpie la ranura entre la placa de tope y la cuchilla de la misma manera que la ranura entre el anillo de protección de la cuchilla y la cuchilla (ver arriba)
- A continuación, seque la placa de tope de la misma manera con un paño seco.



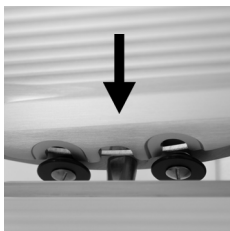
6.5.3 Limpieza del carro

- Incline el carro para limpiarlo
- Limpie superficialmente los restos del material de corte de la parte superior del carro.
- A continuación, lave el carro con un paño húmedo.





6.6 Montaje después de los trabajos de limpieza

- Coloque la cubierta de la cuchilla en los soportes del anillo de protección de la cuchilla y coloque el orificio superior en el tornillo superior del anillo de protección de la cuchilla. Empuje la palanca de sujeción hacia abajo.
- Inserte la placa provista con puntas en la pieza de sujeción de alimentos.
- Vuelva a girar el carro a la posición de trabajo.
- Inserte desde la izquierda el rascador de la cuchilla en la guía con forma de cola de milano y presiónelo cuidadosamente contra el tope final en dirección hacia la cuchilla.



7 Mantenimiento

7.1 Lubricación / engrase

<p>PELIGRO</p> 	<p>¡Cuchilla giratoria! Puede cortar los dedos. Desconecte la máquina antes de llevar a cabo los trabajos de mantenimiento.</p>
<p>¡IMPORTANTE!</p> 	<p>Para llevar a cabo la lubricación, utilice únicamente los aceites autorizados por nosotros.</p>

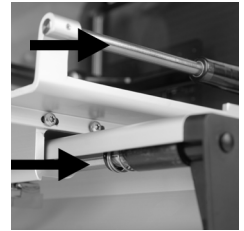
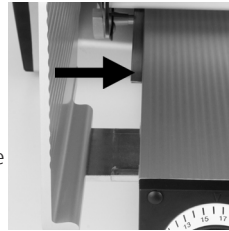
Con el aceite de conservación Graef H1, lubrique las siguientes posiciones, al menos una vez a la semana, con 1 ó 2 gotas, según sea necesario.

En caso necesario, aplique un poco de aceite en:

- El vástago de la pieza de sujeción de alimentos (siempre que las piezas se deslicen con dificultad / después de haber concluido los trabajos de limpieza)

- Guía de deslizamiento

(siempre que las piezas se deslicen con dificultad / después de haber concluido los trabajos de limpieza)



8 Afilado de la cuchilla

Conserve el dispositivo afilador suministrado con la máquina en las inmediaciones de ella. La cuchilla sólo se puede afilar con el afilador suministrado.

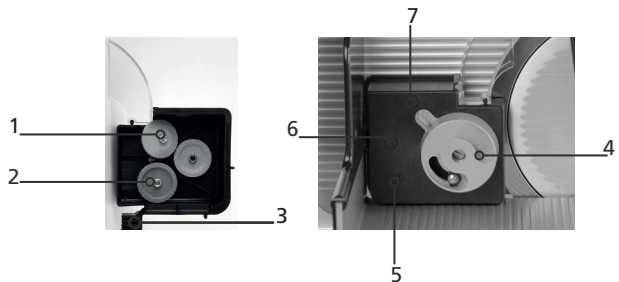
8.1 Descripción del afilador de cuchillas


Vista interna

- Piedra de afilar (1)
- Piedra de pulir (2)
- Saliente (3)

Vista externa

- Mando de ajuste (4)
- Posición de ajuste «0» (5)
- Posición de afilado «1» (6)
- Posición de pulido «2» (7)



<p>ADVERTENCIA</p> 	<p>¡Cuchilla giratoria! Puede cortar los dedos. Afile la cuchilla únicamente con el dispositivo afilador suministrado (¡vea los números de serie del afilador y de la máquina!). La cuchilla sólo debe ser afilada por personal capacitado.</p>
---	---

8.2 Preparación de la máquina

¡IMPORTANTE!



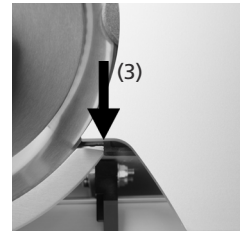
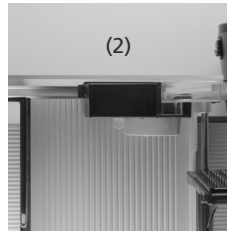
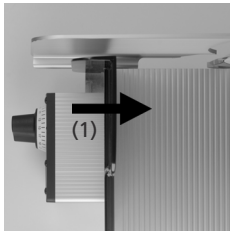
El afilador de cuchillas sólo se debe utilizar en esta máquina. Antes de comenzar el proceso de afilado, limpie a fondo la grasa y los restos de corte de la cuchilla de la máquina cortadora (capítulo 7), ya que lo contrario las piedras de afilado se embozarían y afectaría en gran medida al proceso de afilado.

Retire todas las piezas desmontables de la máquina:

- Cubierta de la cuchilla
- Rascador
- Placa provista con puntas

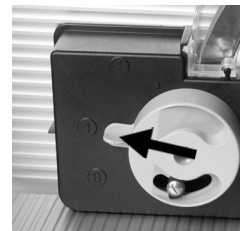
8.3 Instalación del afilador de cuchillas

- Ajuste la placa de tope al grosor de corte "15 mm".
- Desplace el carro a la posición intermedia. **(1)**
- Ajuste el afilador de cuchillas en la posición "0" mediante el botón de ajuste.
- Coloque el afilador de cuchillas sobre el carro como se muestra en la figura. **(2)**
- Presiónelo hacia la cuchilla hasta que el saliente del afilador toque el anillo de protección de la cuchilla. **(3)**
- Cierre con cuidado la placa de tope de modo que el afilador quede fijado entre el carro y la placa de tope



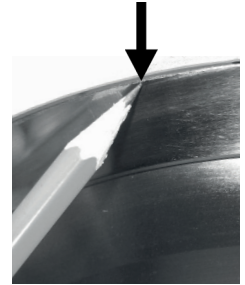
8.4 Afilado de la cuchilla

- Conecte la máquina con el interruptor verde de encendido.
- Gire el botón de ajuste hasta la posición de afilado "1".
- Comenzará el proceso de afilado.
- La duración del proceso de afilado dependerá del estado de la cuchilla.



8.5 Comprobación de las rebabas

- Afile la cuchilla hasta que se cree una ligera rebaba.
- Desconecte la máquina con el interruptor rojo de apagado.
- Deslice lentamente un lápiz afilado desde la cubierta de la cuchilla hasta el filo.
- ¿Nota cierta resistencia en el filo de la cuchilla?
- Se trata de la rebaba producida durante el proceso de afilado.
- Si no hubiese rebabas, continúe afilando y compruébelo de nuevo.



8.6 Pulido de la cuchilla



- Cuando se haya originado una rebaba en el filo de la cuchilla, gire el botón de ajuste hacia la posición de pulido "2".
- Deje en marcha la máquina durante unas vueltas, y desconecte el aparato con el interruptor de apagado.



8.7 Extracción del afilador de cuchillas

- Gire el botón de ajuste del afilador de cuchillas hasta la posición «0».
- Abra la placa de tope y retire con cuidado el afilador tirando hacia arriba.
- Cierre completamente la placa de tope.
- Limpie el polvo producido durante el afilado de la máquina y de la cuchilla.

8.8 Sustitución de la cuchilla

<p>ADVERTENCIA</p> 	<p>Cuchilla afilada. Aún cuando no esté en movimiento, puede causar lesiones graves. La cuchilla sólo puede ser reemplazada por personal capacitado. Lleve guantes de protección resistentes a cortes.</p>
<p>¡IMPORTANTE!</p> 	<p>La cuchilla debe reemplazarse cuando la distancia entre el filo y el anillo de protección de la cuchilla sea superior a 6 mm.</p>

9 Otros


9.1 Principal fuente de fallos

Fallo	Causa	Solución
El carro se mueve con dificultad	La barra guía del carro está seca	Engrase la barra guía del carro Punto 8.1
La pieza de sujeción de alimentos se mueve con dificultad	El vástago de la pieza de sujeción de alimentos está seco	Engrase el vástago de la pieza de sujeción de alimentos Punto 8.1
El carro no se puede inclinar	El bloqueo del carro está bloqueado	Cierre totalmente la placa de tope
Mal resultado de corte	La cuchilla no tiene filo	Afile la cuchilla Punto 8.4
Mal resultado de afilado	Las muelas de afilado están grasientas	Reemplazar las muelas de afilado
No se puede afilar la cuchilla	La cuchilla se ha afilado más de los 5 mm permitidos	Reemplazar la cuchilla

9.2 Solicitar piezas de recambio

Al solicitar las piezas de recambio debe indicar lo siguiente:

- Número de máquina
- Año de construcción
- Modelo
- Tensión de servicio
- Denominación de la pieza

¡IMPORTANTE! 	Utilice únicamente piezas de recambio originales de Graef.
--	--

9.3 garantía

Al comprar esta máquina, ha adquirido un producto de calidad reconocida de fabricación alemana. Asumimos la garantía del fabricante por defectos atribuibles a defectos de fabricación o de material. Sin embargo, no nos responsabilizaremos de los siguientes daños:

- desgaste y deterioro naturales
- desconocimiento e incumplimiento de las instrucciones de servicio
- daños ocasionados por la limpieza en un lavavajillas
- instalación no autorizada en un área inadecuada
- instalación eléctrica defectuosa en el lugar de instalación (p. ej., "red sucia" o picos de tensión debidos a asimetrías en la red)
- remodelaciones/modificaciones realizadas por cuenta propia en la máquina cortadora y/o en los accesorios;
- anulación o manipulación de los dispositivos de protección en la máquina cortadora y/o en los accesorios
- utilización de piezas de recambio o accesorios no originales de Graef
- no utilizar el embalaje original durante el transporte

9.4 Eliminación de la cortadora en lonchas

Le rogamos que como cliente entregue la máquina al fabricante o al proveedor para reciclarlo de manera respetuosa con el medioambiente.

La empresa Graef y sus distribuidores están preparados para recoger gratuitamente la máquina. Póngase en contacto con su proveedor local.

La aplicabilidad de la presente disposición de eliminación de residuos se regirá por las disposiciones legales vigentes en cada país.

Inhoud

1	Inleiding	106
2	Toepassing en beschrijving van de machine	107
2.1	Gebruik volgens de voorschriften	
2.2	Beschrijving	
2.3	Naam onderdelen	
2.4	Varianten en technische gegevens	
3	Veiligheid	110
3.1	Inleiding	
3.2	Bronnen van gevaar algemeen	
3.3	Werkplek	
3.4	Geautoriseerd personeel	
3.5	Werkkleding	
3.6	Wat te doen in noodgevallen	
3.7	Controleren bescherming	
4	Transport en installatie	113
4.1	Verplaatsen	
4.2	Eisen aan de opstelplaats	
4.3	Aansluiten	
4.4	Controleer de machine	
5	Bedienen	114
5.1	Alvorens de machine te gebruiken	
5.2	Het snijden	
5.3	Uiteinden snijden	
5.4	Na het snijden	
6	Reiniging	116
6.1	Reinigingsinstructies	
6.2	Reinigingsmiddelen	
6.3	Reinigingsplan	
6.4	Demontage voor reiniging	
6.4.1	Slede weg klappen	
6.4.2	Mesafdekking afnemen	
6.4.3	Mesafstriker afnemen	
6.4.4	Puntenplaat verwijderen	
6.5	Machine schoonmaken	
6.5.1	Mes en mesring reinigen	
6.5.2	Aanslagplaat reinigen	
6.5.3	Slede reinigen	
6.6	Samenbouw na reiniging	

7	Servicebeurt	123
7.1	Smeren / oliën	
8	Het mes slijpe	123
8.1	Omschrijving van het slijpparaat	
8.2	Vorbereiding	
8.3	Messlijper aanbrengen	
8.4	Het mes slijpe	
8.5	Braam controleren	
8.6	Mes aftrekken	
8.7	Messlijper verwijderen	
8.8	Mes vervangen	
9	Overige	126
9.1	Vaak voorkomende fouten	
9.2	Vervangende onderdelen bestellen	
9.3	Garantie	
9.4	Verwijdering van de vleessnijmachine	

1 Inleiding

Dit bedieningshandboek informeert omtrent de toepassingsmogelijkheden alsook de mogelijke risico's. Gelieve deze handleiding goed door te lezen.





Gelieve in acht te nemen dat op grond van de verdere ontwikkeling afbeeldingen van uw snijmachine Concept kunnen afwijken.

Bewaar deze handleiding steeds bij de hand in de onmiddellijke buurt van de machine. Ze maakt een wezenlijk deel uit van de machine.

Alle personen die bij de installatie, bediening, onderhoud en reparatie van de machine zijn betrokken dienen:

- tenminste 14 jaar oud te zijn,
- voor hun activiteit opgeleid en geïnstrueerd te zijn,
- de aanwijzingen in dit bedieningshandboek nauwkeurig op te volgen.

In dit bedieningshandboek worden de volgende symbolen en signaalwoorden gebruikt:

GEVAAR 	Duidt een mogelijk gevaarlijke situatie aan. Indien deze aanwijzing wordt genegeerd, kan zwaar lichamelijk of zelfs dodelijk letsel worden toegebracht.
WAARSCHU- 	Duidt een gevaarlijke situatie aan. Indien deze aanwijzing wordt genegeerd, kan zwaar lichamelijk letsel en/of materiële schade worden toegebracht.
VOORZICHTIG 	Duidt een mogelijk gevaarlijke situatie aan. Indien deze aanwijzing wordt genegeerd, kan licht lichamelijk letsel of materiële schade worden toegebracht.
BELANGRIJK! 	Geeft tips voor het gebruik aan en andere zeer belangrijke informatie.

2 Toepassing en beschrijving van de machine

2.1 Gebruik volgens de voorschriften

De snijmachine Concept is bedoeld als arbeidsmiddel voor commercieel gebruik. De bediening mag enkel door onderricht vakpersoneel gebeuren, dat meer dan 14 jaar oud is.

De Concept is uitsluitend voor het snijden van snijbare levensmiddelen zoals bv.: worst, roulades, vis, ham en kaas bestemd.

Niet gesneden worden mogen:

- Non food artikels
- bevroren snijgoed
- Snijgoed met botten of metalen klemmen

De Concept werd ontworpen voor het gebruik in keukens en is niet geschikt voor natte ruimtes of industriële omgevingen. De machine mag niet in een explosiegevoelige omgeving gebruikt worden.

Eigenhandig ombouwen en veranderingen van de machine zijn verboden uit veiligheidsredenen.

De in dit bedieningshandboek voorgeschreven bedrijfs-, service- en onderhoudsvoorwaarden dienen nageleefd te worden. Reparaties en de wissel van messen mag alleen door geschoold vakpersoneel (neem contact op met de geautoriseerde GRAEF SERVICE) worden uitgevoerd.

De machine is ontworpen voor continue gebruik.

2.2 Beschrijving

De Conceptline wordt gekenmerkt door haar smalle bouwwijze met grote snijgoedafmetingen en goede reinigingsmogelijkheden. De messen zijn tussen Ø250 en Ø300 groot.

De hybride aandrijving zorgt voor hoge snijkrachten met de laagst mogelijke verwarming.

Alle materialen die met levensmiddelen in aanraking komen zijn voorzien van aluminium of speciale kunststoffen, die allen voldoen aan de actuele hygiënevoorschriften.

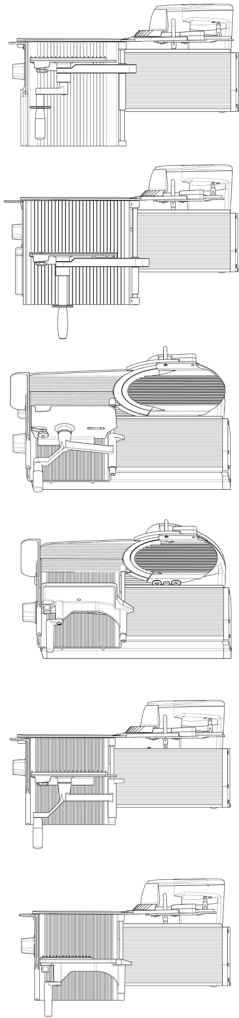
Glijgroeven op mesafdekking, aanslagplaat en slede vergemakkelijken de toevoer van snijgoed.

De machine is uitgerust met een herstartbescherming na een onderbreking van de netspanning.

Voor de reiniging kan de slede om 90° worden gedraaid. Hiertoe met de aanslagplaat helemaal worden gesloten (onder-nul-stand).

De machine staat op zuigpoten, die een zeer vaste en veilige stand garanderen.

2.4 Varianten en technische gegevens



	CO25	CO30	CO25S	CO30S	CO25L	CO30F
Uitvoering	verticaal	verticaal	schuin	schuin	verticaal	verticaal
Afmetingen in L x B x H	605 x 350 x 376	630 x 360 x 402	605 x 401 x 435	630 x 413 x 445	655 x 405 x 376	655 x 410 x 402
Werkruimte in mm L x B x H	740 x 575 x 470	760 x 575 x 475	740 x 530 x 590	760 x 550 x 615	800 x 575 x 550	843 x 575 x 520
Standoppervlak in mm L x B	470 x 315	495 x 315	510 x 220	535 x 220	520 x 315	520 x 315
Gewicht in kg	20,1 kg	21,6 kg	25,3 kg	27,1 kg	23,6 kg	24,3 kg
Mesdiameter in mm	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300
Mestoerental in T/min	190	190	190	190	190	190
Snijmaat in mm L x H	230 x 180	230 x 198	230 x 180	230 x 198	300 x 180	260 x 200
Sledelengte in mm L	250	250	250	250	300	300
Max. afstand resthouder tot mes in mm L	130	100	130	100	160	135
Vermogensverbruik, Stroom, Spanning, Frequentie	Zie typebordje aan de machine					
Beschermingsklasse	IP33					
Geluidsdrukniveau volgens EN ISO 11204 in leegloop	< 69 dB (A)					
Vibratie, waaraan hand-armsysteem is blootgesteld	< 2,5 m/s ²					

3 Veiligheid

3.1 Inleiding

De snijmachines, zijn met beschermingsonderdelen uitgerust. Bij verkeerde bediening of misbruik bestaat er gevaar voor

- de gezondheid van degene de het apparaat bedient,
- de machine,
- andere waardevolle goederen van het bedrijf.

Alle personen die hebben te maken met installatie, bediening, onderhoud en reparatie van de machine moeten voldoende geschoold zijn. Laat scholingen regelmatig herhalen.

3.2 Bronnen van gevaar algemeen

GEVAAR 	Aan een stilstaand en draaiend mes bestaat het gevaar door snijden of afsnijden. Als de machine niet in werking is, moet de aanslagplaat altijd in nulpositie gesloten zijn.
GEVAAR 	De machine werkt met een netspanning van 230 V en mag vandaar niet worden geopend. Het beschermleidersysteem moet zeker aangesloten worden, omdat het anders tot zware stroomstoten kan komen.
GEVAAR 	Opgelet - magnetische en elektromagnetische velden! Voordat personen met actieve implantaten (pacemaker etc.) in de buurt van de machine blijven of deze bedienen, moet een individuele risicobeoordeling samen en ter plaatse door experts, de arbeidsgeneeskundige en eventueel een cardioloog worden uitgevoerd.
WAARSCHUWING 	Bij het inklappen van de slede kan een hand gekneld raken. Houdt de niet gebruikte hand weg van de machine.
VOORZICHTIG 	In de zone van de resthouder letselgevaar door de toppen en naar beneden vallen van de resthouder bij het inleggen.
VOORZICHTIG 	Bij het monteren van onderdelen, die voor de reiniging kunnen worden gedemon- teerd.

3.3 Werkplek

Bedien de machine alleen wanneer u rechtop en evenwichtig staat.

Sta vlak voor de machine met uw blik op de in- en uitschakelknoppen en op de afstelknop gericht.

Houd de werkplek schoon en overzichtelijk.

De machine dient evenwichtig op een stabiele ondergrond te worden opgesteld, die de aan het onder 2.4 aangegeven gewicht kan dragen en lichte trilling kan weerstaan.

3.4 Geautoriseerde bediener

De snijmachine kan slechts worden bediend door personen die:

- het bedieningshandboek gelezen en begrepen hebben,
- door de beheerders zijn aangewezen,
- over de gevaren van de machine en zijn voorgelicht, en geïnstrueerd zijn over de hygiënevoorschriften,
- die meer dan 14 jaar oud zijn.

Scholing zo nodig herhalen.

De machine mag slechts door getraind vakpersoneel worden onderhouden en gerepareerd (mechanici, electrici). Tref maatregelen in het bedrijf die voorkomen dat onbevoegden de machine gebruiken, schoonmaken of onderhouden.

3.5 Werkkleding

Draag bij het bedienen nauwsluitende kleding. Neem ook de hygiënevoorschriften in acht.

Draag beschermende handschoenen met polsbeschermers tijdens schoonmaaken service-werkzaamheden aan het mes.

Bij transport van de machine altijd schoenen met stalen tip dragen.

3.6 Wat te doen in noodgevallen

In noodgevallen drukt u onmiddellijk op de rode UIT-schakelaar.

3.7 Controleren van de bescherminstallatie

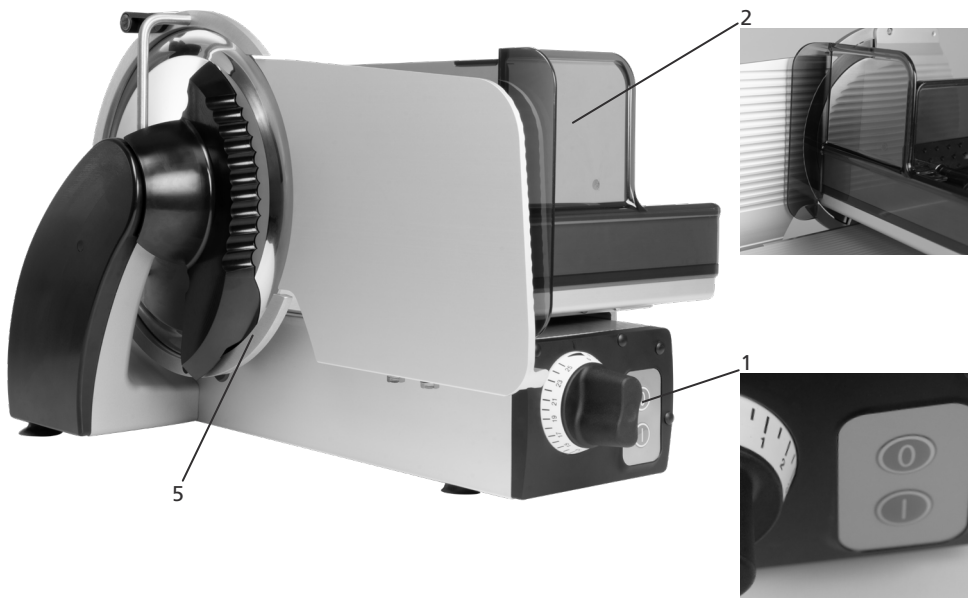
- dagelijks voor begin van het werk,
- na iedere servicebeurt of reparatie.

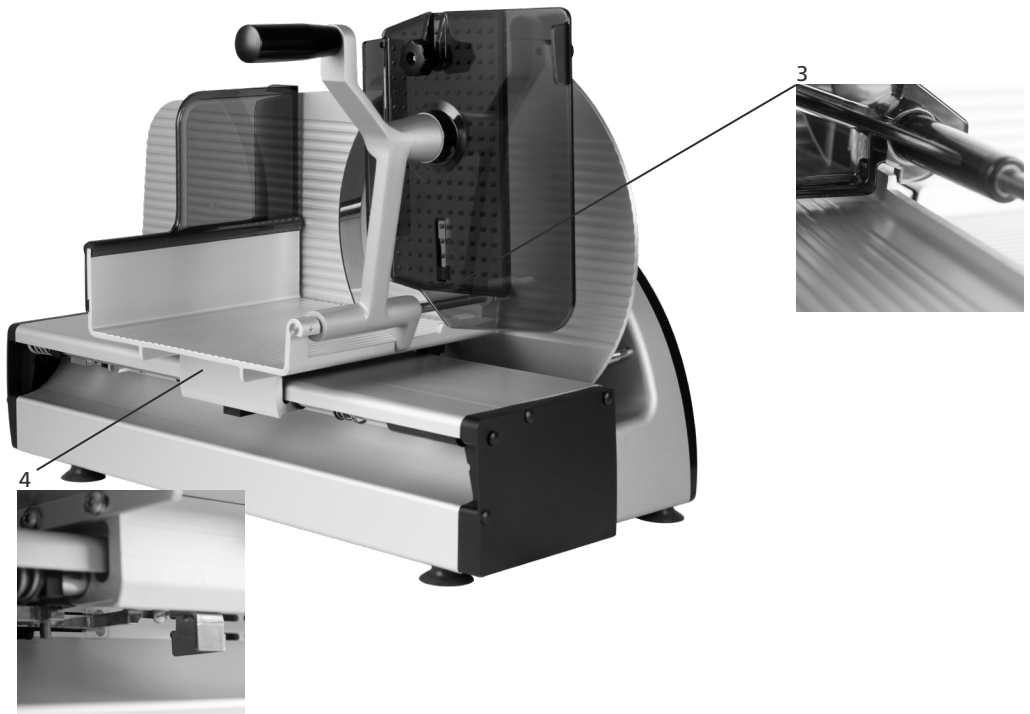
Controleer de voorgeschreven instelling en functie.

Laat gebreken oplossen door vakpersoneel.

Verwijderen, veranderen of onwerkzaam maken van bescherminstallaties is verboden.

POS	Onderdeel	Functie
1	Uit-schakelaar	Direct stilzetten
2	Vingerbeschermmer	Voorkomt dat er per ongeluk met duim/ vingers in de voorkant van het mes wordt gegrepen.
3	Gedwongen resthouder	Dwingt tot het gebruik bij kleine snijgoedstukken, bv. reststukken en voorkomt daardoor letsel aan vingers of hand
4	Vergrendelen	De slede kan alleen worden gekiept, wanneer de aanslagplaat volledig (onder-nul-stand) werd gesloten en dus het mes is afgedekt.
5	Mesbeschermingsring	Voorkomt het onbedoeld toegrijpen op de snede van het mes
6	Herinschakelbeveiliging	Geen zelfstandig opstarten van de machine na een onderbreking van de stroomvoeding, b.v. „stroomuitval“.



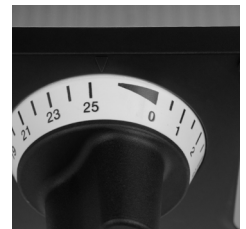


4 Transport en installatie

4.1 Verplaatsen

De snijmachine weegt volgens type meer dan 20 kg (zie tabel 2.4) en moet door 2 personen gedragen worden. Gebruik een speciaal hiervoor bestemd wagentje voor het verplaatsen van de machine binnen het bedrijf.

Voordat de machine wordt verplaatst, stel de snijdikte in tot onder „0“-, door de afstelknop helemaal terug te draaien. Schuif de wagen geheel naar voren en zet deze goed met kleefband vast.



4.2 Eisen aan de opstelplaats

- De machine is voorzien voor opstelling in keukens en verkoopsruimtes.
- Omgevingstemperatuur voor bedrijf en opslag: -10 tot +40°C (+14 tot +104°F)
 - Vochtigheid Beschermingsklasse IP 33. Hoge luchtvochtigheid resp. condensatie kan machineschade veroorzaken.
 - Relatieve luchtvochtigheid voor bedrijf en opslag: 90 % (bedauwing van het apparaat is niet toegestaan)
 - Luchtconvectie om een ontoelaatbare verwarming te voorkomen, moet zich er rond de machine een vrije luchtconvectie kunnen vormen.
 - Voorgeschreven verlichting: 500 Lux

De onderlaag dient aan de volgende eisen te voldoen:

- Voldoende stabiel, veilig, gelijkmatig, waterpas.
- hoog genoeg voor rechte lichaamshouding bij snijden.
- Plaatsbehoefte volgens volgende opstelling (zie tabel onder punt 2.4)
- Zet de machine op een rustige plaats buiten de gangpaden van het bedrijf.
- Stel de machine ver van deuren op. Niet in draaibereik van een deur die zich opent, niet in toegangszone van een deur.
- Bij inox tafels, formica of gelijkaardige materialen zich ervan verzekeren, dat zich geen vetresten op oppervlak bevinden.

4.3 Aansluiten

- Controleer of de plaatselijke elektriciteitspanning overeenkomt met hetgeen is aangeduid op het typeplaatje. Indien deze niet gelijk zijn, mag de machine niet worden aangesloten.
- de contactdoos moet voldoen aan de nationale veiligheidsvoorschriften (Duits: VDE).

Technische gegevens van de netvoorziening:

- Netaansluiting: één-fase wisselstroom, zie typebordje
- de machine is ontworpen volgens beschermingsklasse I en moet met een aardleiding worden verbonden
- Toegestane tolerantie van de netspanning (statisch) normaal
Bij 100 tot 230 V : +6% tot -10% van de nominale waarde
- Netfrequentie: 50 (60) Hz
Toegestane tolerantie van de netfrequentie: +2% tot -2% van de nominale waarde
- Lekstroom aardgeleider max.: 3,5 mA
- Tref maatregelen ter plaatse, wanneer het net „onzuiver“ is, dat betekent dat thyristorgestuurde installaties in het net worden gebruikt of netasymmetrie overheerst, wat tot spanningspieken kan leiden.
- Leg de stroomkabel naar achteren, om een struikelen over de kabel te voorkomen.


4.4 Controleer de machine

- Controleer de bescherminstallatie volgens punt 3.7.
- Controleer of de machine beweegt nadat deze is aangezet. Beweegt u zelf of de onderlaag waarop u staat? Indien dit het geval is, zorg dan voor een vastere onderlaag.

5 Bedienen

5.1 Alvorens de machine te gebruiken

Controleer de bescherminstallatie volgens punt 3.7.

GEVAAR 	Draaiend mes! Kan vingers afsnijden. Instelknop voor de instelling van de snijdikte in wijzerzin tot de aanslag draaien. Niet in het draaiend mes grijpen!
--	--

5.2 Het snijden

Controleer de bescherminstallatie volgens punt 3.7.

Voor zover dezelfde bediener het product en de controles aanraakt, moeten deze na elk gebruik worden gereinigd!

- Trek de slede geheel naar u toe.
- De aandrukklem terugtrekken.
- Leg de te snijden waren tegen de wagenachterwand.
- Leg de aandrukklem op de te snijden waren.
- Druk op de aan-knop. De machine loopt.
- Snijdikte met snijdikteregelaar instellen.
- Schuif de slede voor het snijden voor en terug, schuif daarbij het snijgoed met de hand door zachte druk naar de aanslagplaat
- Na het snijden wordt de aanslagplaat helemaal gesloten en de machine via de rode „Uit-knop“ uitgeschakeld.



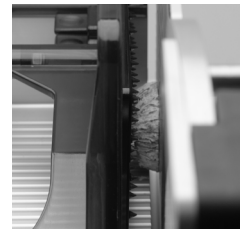
5.3 Uiteinden snijden

- Trek de slede geheel naar u toe.
- Resthouder naar buiten trekken en optillen.
- Gebonden reststukken: met handmes het gebonden einde afsnijden
- Reststuk met het originele snijvlak in de richting van de puntenplaat aan de achterkant van de slede leggen.

Resthouder neerlaten en achter het reststuk plaatsen

- Machine inschakelen. Mes draait.
- Snijdikte instellen
- Met de resthouder het reststuk zacht tegen de aanslagplaat drukken

en slede nu heen en weer schuiven
Na het snijden aanslagplaat helemaal sluiten
en de machine via de rode „Uit-knop“ uitschakelen.





5.4 Na het snijden

- Machine principieel uitschakelen
- Altijd de aanslagplaat helemaal sluiten, opdat het mes volledig is afgedekt.



6 Reiniging

De machine uitschakelen en bijkomend de netstekker uittrekken.

De machine dient minstens eenmaal per dag grondig te worden schoongemaakt.

GEVAAR 	Draaiend mes! Kan vingers afsnijden. Zet de machine voor het schoonmaken uit. Trek de stekker uit het stopcontact. Draag tijdens schoonmaakwerkzaamheden een beschermende handschoen met polsbescherming.
BELANGRIJK! 	Houd u zich bij het schoonmaken aan de aangegeven volgorde. Gebruik geen schuurmiddelen bij het schoonmaken van de machine. Deze maken krassen in het metalen oppervlak en wat de hygiëne niet ten goed komt. Maak de machine nooit met een stoom- of hogedrukreiniger schoon! Het negeren van de bovenstaande punten ontheft ons van iedere aansprakelijkheid.

6.1 Reinigingsinstructies

BELANGRIJK! 	U kan afneembare delen eenvoudig in het waskom met een borstel reinigen. Onderdelen nooit in de vaatwasser reinigen!
VOORZICHTIG 	Graag alle zorgvuldig op juiste en vaste positie controleren. Ondeskundig bevestigde onderdelen kunnen loskomen tijdens de werking en zo tot machineschade of in het ergste geval tot kwetsuren van de bediener leiden.

Houd u zich bij het schoonmaken aan de aangegeven volgorde. Gebruik geen schuurmiddelen bij het schoonmaken van de machine. Deze beschadigen de oppervlakken en brengen daarmee de hygiëne in het gedrang.

Gebruik uitsluitend de door ons vrijgegeven reinigings- en hygiënemiddelen in de aangegeven verdunning. Gebruik geen agressieve reinigings- en hygiënemiddelen. Gebruik voor het reinigen geen hogedrukreinigers. Het negeren van de bovenstaande punten ontheft ons van iedere aansprakelijkheid.



Bij gebruik van handsproeistoestellen moeten gepaste maatregelen getroffen worden, zodat geen beschadiging van de omgeving mogelijk is. De met de reinigings- en ontsmettingsmiddelen meegeleverde veiligheids- en productgegevensbladen moeten in acht genomen worden.

Niet in acht nemen kan tot schade aan de machine leiden.

Bij gebruik van niet door Graef vrijgegeven reinigings- en desinfectiemiddelen wijzen wij iedere garantie af. Afneembare onderdelen mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.



Montage afgenomen machineonderdelen:

Na het reinigen de machine terug in de omgekeerde volgorde samenstellen.

<p>BELANGRIJK!</p> 	<p>Neutraliseer na de reiniging agressieve reinigings- en hygiënemiddelen met voldoende helder water, omdat anders corrosie, in het bijzonder aan de mesverschroefing kan ontstaan.</p>
<p>VOORZICHTIG</p> 	<p>Graag alle zorgvuldig op juiste en vaste positie controleren. Ondeskundig bevestigde onderdelen kunnen tijdens werking loskomen en zo tot schade aan de machine en in het ergste geval ook tot kwetsuren van de bediener leiden.</p>

6.2 Reinigingsmiddelen

P3 -steril	Ecolab
P3 - alcodes	Ecolab
Olie voor onderhoud: bv. Graef-serviceolie met H1 toelating	GRAEF

<p>BELANGRIJK!</p> 	<p>Bij gebruik van niet door ons vrijgegeven reinigingsmiddelen wijzen wij iedere garantie af. Afneembare onderdelen nooit in de spoelmachine reinigen! Er moeten gepaste maatregelen getroffen worden, opdat geen beschadiging van de omgeving bestaat!</p>
<p>VOORZICHTIG</p> 	<p>Neem per se de gegevens en aanwijzingen van de fabrikant in acht wat betreft de afzonderlijke reinigingsmiddelen en oliën.</p>

6.3 Reinigingsplan

Werkstappen	Reinigingsmiddelen	Procedure	Reinigingsstoestel	Indicatie
1. Voorbereidende maatregelen		- Snijdikte-regelaar sluiten. Trek de stekker uit het stop-contact.		
2. Demontage van afneembare onderdelen		volgens bedienings-handleiding		
3. Ruwe reiniging Manueel		Verwijderen van de productresten Kunststof krabber	Kunststof krabber Ook bij af te nemen onderdelen	Begin direct
4. Reiniging	2% bv. „P3-Steril“ Inwerktijd: ca. 15 min (zie ook productgegevensblad)	Na grondig voorspoelen met (max. 40°) water inwerktijd ca. 20 min.	Borstel, kuip, Reinigingsdoek, Handsproeitoestel	Alle gedemonteerde en vaststaande machineonderdelen
4. Desinfecteren Extra maatregel	0,5 -2% „P3-alcodes“ Inwerktijd: zie productgegevensblad	Manueel sproeien Inwerktijd volgens productgegevensblad niet overschrijden	Eenmalige reinigingsdoek, handsproeitoestel	Extra beveiliging Afstand bij sproeien ca. 30 cm
5. Spoelen	Drinkwater	Temperatuur max. 50°	Enmalige reinigingsdoek	Overige machine
			Handsproeitoestel	Afgenomen onderdelen
			Waterslang	Afgenomen onderdelen
6. Controleren		Visueel op optische properheid		
7. Drogen		Droog wrijven Aan de lucht laten drogen	Eenmalige reinigingsdoek	Machine, Gedemonteerde onderdelen mogelijks uit elkaar leggen
8. Onderhouden	Oliën voor voedingsmiddelenbereik met H1 toelating	Aanbrengen door sproeien of inwrijven	Eenmalige reinigingsdoek	Bouwdelen, die met snijgoed in contact komen voor werkbeleg afspoelen
9. Montage		in omgekeerde volgorde zoals demontage (bedieningshandleiding)		Personeel moet propere en ontsmette handen hebben
10. Voorzorgsmaatregelen	Machine afdekken indien omgeving met sproeitoestel gereinigd wordt			

BELANGRIJK!

De gegevens hebben betrekking op een éénploegswerking.
De met de reinigings- en ontsmettingsmiddelen meegeleverde veiligheidsen productgegevensbladen moeten in acht genomen worden.

6.4 Demontage voor reiniging

6.4.1 Slede weg klappen

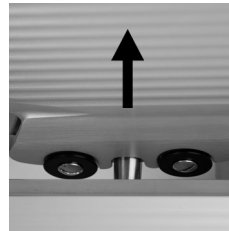
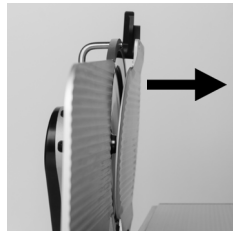
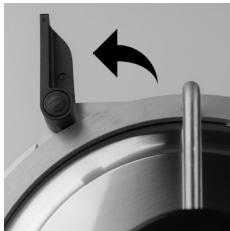
- Aanslagplaat compleet sluiten.
- Trek de slede ietsjes harder tegen de veerdruk helemaal terug en kiep ze naar rechts weg

BELANGRIJK!

De slede kan enkel worden gekiept, indien de snijdikteregelaar in wijzerzin tot aan de eindaanslag gedraaid is en de aanslagplaat dus volledig gesloten is.

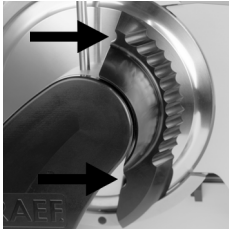
6.4.2 Mesafdekking afnemen

- Trek veiligheidshandschoenen aan
- Draai de zwarte greep van de mesafdekking naar boven.
- Maak de mesafdekking boven los.
- Trek dan de mesafdekking omhoog en neem ze weg van de machine.



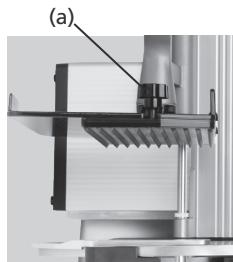
6.4.3 Mesafstrijker afnemen

- Trek de mesafstrijker naar links uit (zwaluwstaartgeleidingen).
- Grijp hiertoe de voorziene uitsparing, zoals getoond in de afbeelding

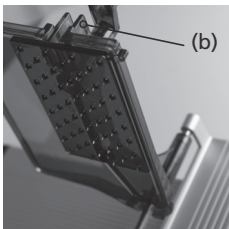


6.4.4 Puntenplaat verwijderen

- Voorbereidend resthouder naar boven draaien.
- CO30, 30S, 30 F, CO25L: - Zwarte kartelmoeren **(a)** enige omwentelingen lossen.
- Plaat naar boven trekken en andere houdbouten uit het lange gat draaien





- CO25, 25S: Blokkeerinrichting **(b)** aan de puntenplaat samendrukken en de puntenplaat naar boven uittrekken
- Plaat naar boven trekken en andere houdbouten uit het lange gat draaien




6.5 Machine schoonmaken

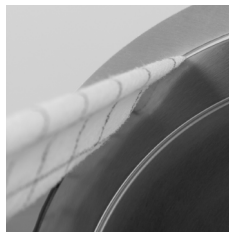
Afneembare en niet afneembare delen volgens punt 6 reinigen

GEVAAR 	Gevaar voor letsel! Gebruik beschermende handschoenen!
BELANGRIJK! 	De delen niet op elkaar leggen! Er bestaat gevaar voor beschadiging.

6.5.1 Mes en mesring reinigen

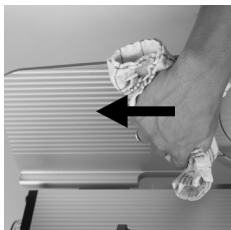
GEVAAR 	Scherp mes! Enkel reinigen, als de slede gekiept is en dus de aanslagplaat gesloten is. Reinigingsbeweging steeds vanuit het mesmidden naar buiten toe.
--	---

- Natgemaakte reinigingsdoek van vooraan tussen mes en mesbeschermingsring inschuiven.
- Reinigingsdoek met de handen een- of tweemaal langs de mesbeschermingsring doortrekken.
- Natte doek aan het mesoppervlak drukken en langzaam van het midden naar buiten afvegen.
- De mesachterzijde ook zo reinigen.
- Aansluitend mes met droge doek op dezelfde manier afdrogen.



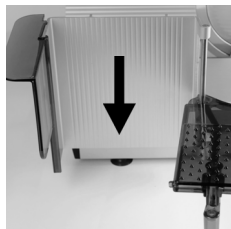
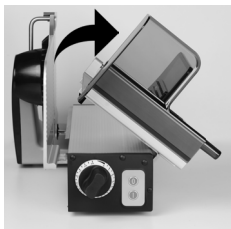
6.5.2 Aanslagplaat reinigen

- Nat doek op de aanslagplaat drukken en langzaam van het mes weg afwrijven (zie Afb.).
- De achterzijde van de aanslagplaat op dezelfde manier reinigen.
- De spleet tussen aanslagplaat en mes op dezelfde manier reinigen zoals de spleet tussen mesring en mes (zie boven).
- Vervolgens de aanslagplaat met droge doek op dezelfde manier afdrogen.



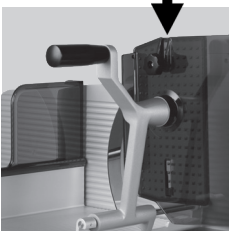
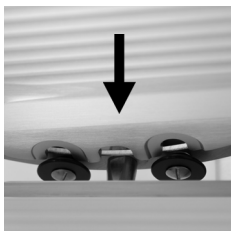
6.5.3 Slede reinigen

- Slede voor de reiniging kiepen
- Sledebovenzijde van snijgoedresten reinigen.
- Veeg de slede daarna met een vochtige doek af.





6.6 Samenbouw na reiniging

- Plaats de mesafdekking op de geplande opnames aan de mesring en positioneer het bovenste gat naar de bovenste schroef aan de mesring. Spanhendel omlaag drukken.
- Plaats de puntenplaat in de resthouder.
- Zwenk de slede weer op werkpositie.
- Plaats de mesafstrijker van links in de zwaluwstaartgeleiding en druk hem voorzichtig in de richting van het mes tegen de eindaanslag



7 Servicebeurt

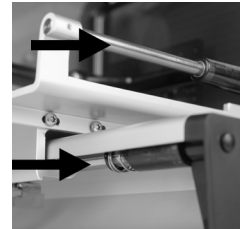
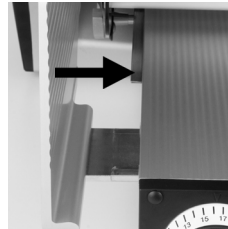
7.1 Smeren / oliën

GEVAAR 	Draaiend mes! Kan vingers afsnijden. Machine voor onderhoud uitschakelen.
BELANGRIJK! 	Gebruik uitsluitende de door ons verstrekte olie om te smeren.

Met de Graef-service-olie-H1 de volgende posities met telkens 1-2 druppels volgens behoefte, maar minstens eenmaal per week, smeren.

Geef volgens behoefte een beetje olie aan:

- De resthouderstang (telkens wanneer onderdelen zich moeilijk laten verschuiven/ volgens de reiniging)
- Glijrail (telkens wanneer onderdelen zich moeilijk laten verschuiven / na de reiniging)



8 Het mes slijpe

Bewaar het bij de machine bijgeleverde slijpparaat in de buurt van de machine. Het mes mag uitsluitend met het bijgeleverde slijpparaat worden geslepen.

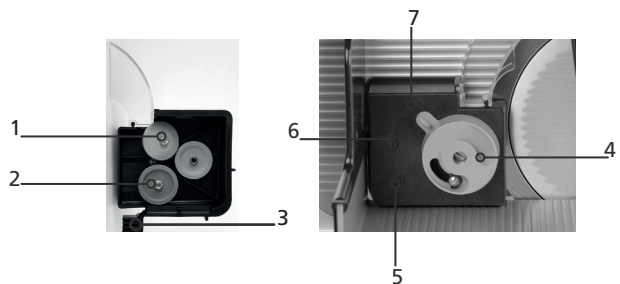
8.1 Omschrijving van het slijpparaat


Binnenkant

- Scherpsteen (1)
- Slijpsteen (2)
- Aanslagneus (3)

Buitenkant

- Instelknop (4)
- Opzetpositie „0” (5)
- Slijppositie „1” (6)
- Aftrekpositie „2” (7)



WAARSCHUWING 	Draaiend mes! Kan vingers afsnijden. Slijp het mes uitsluitend met de bijgeleverde slijper (vgl. de serienummers van slijper en machine!). Het mes mag enkel door opgeleid vakpersoneel geslepen worden.
--	--

8.2 Voorbereiding

BELANGRIJK!



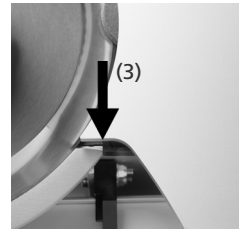
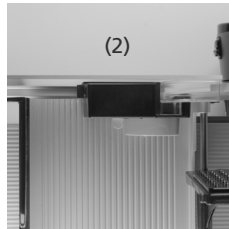
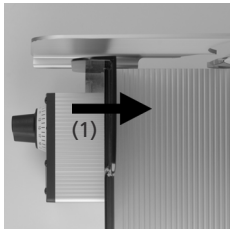
De messlijper mag enkel voor deze machine gebruikt worden.
Reinig voor begin van het slijpen het mes van de snijmachine zorgvuldig van vet en snijresten (hoofdstuk 7), omdat de slijpstenen anders aanladen en het slijpen sterk negatief beïnvloed wordt.

Verwijder de afneembare onderdelen van de machine:

- Mesafdekking
- Afstrijker
- Puntenplaat

8.3 Messlijper aanbrengen

- Stel de aanslagplaat op "15 mm" snijdikte in.
- Schuif de slede in middelste positie. (1)
- Stel de messlijper met de instelknop op positie „0”.
- Plaats de messlijper op de slede, zoals op het beeld getoond. (2)
- Schuif hem tot aan het mes, tot de onderste aanslagneus van de slijper aan de mesring ligt. (3)
- Sluit de aanslagplaat voorzichtig, opdat de slijper tussen slede en aanslagplaat wordt geklemd



8.4 Het mes slijpe

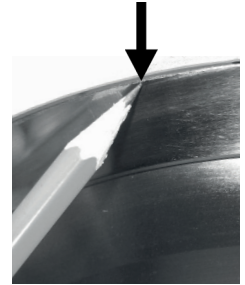
- Schakel de machine met de groene aan-knop in.
- Draai de instelknop op de slijppositie „1”.
- Het slijpen begint.
- De slijpduur hangt af van de toestand van het mes.



GRAEF.

8.5 Braam controleren

- Schakel de machine met de rode uit-knop uit.
- Schakel de machine na het aftrekken met de rode uit-knop uit.
- Schuif een scherp potlood langzaam van de mesafdekking naar de snede.
- Voelt u aan de messnede een weerstand?
- Dat is de bij het slijpen ontstane braam.
- Als er nog een braam ontstaan is, slijp dan nog een beetje voort en controleer opnieuw.



8.6 Mes aftrekken



- Als er zich aan de messnede een braam gevormd heeft, draai de instelknop dan op de aftrekpositie "2".
- Laat de machine nog enkele omwentelingen maken, en schakel het toestel uit met de uit-knop.



8.7 Messlijper verwijderen

- Draai de instelknop van de messlijper op „0”.
- Open de aanslagplaat en neem de slijper voorzichtig naar boven toe weg.
- Sluit de aanslagplaat helemaal.
- Verwijder het slijpstof van de machine en het mes.

8.8 Mes vervangen

WAARSCHUWING 	Scherp mes! Kan ook bij stilstand zware snijwonden veroorzaken. Het mes mag enkel door geïnstrueerd vakpersoneel vervangen worden. Trek veiligheidshandschoenen aan
BELANGRIJK! 	Als de afstand tussen messnede en mesbeschermring meer dan 6 mm bedraagt.

9 Overige


9.1 Vaak voorkomende fouten

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De wagen gaat zwaar	De aandrukklemstaaf is droog	Geleidestang van de slede oliën Punt 8.1
De aandrukklem gaat zwaar	De aandrukklemstaaf is droog	Resthouderstang oliën Punt 8.1
Slede kan niet worden gekiept	De wagenbeveiliging is geblokkeerd	Aanslagplaat helemaal sluiten
De afgesneden plakken zijn niet gelijkmatig	Het me is bot	Het mes slijpe Punt 8.4
Slecht slijpresultaat	De slijpschijven zijn vet geworden	De slijpstenen dienen te worden omgewisseld
Mes kan niet geslepen worden	Mes meer dan de toegelaten 5 mm afgeslepen	Het mes dient te worden omgewisseld

9.2 Vervangende onderdelen bestellen

U wordt verzocht de volgende details te verstrekken bij het bestellen van vervangende onderdelen:

- Machinenummer
- Bouwjaar
- Type
- Bedrijfsspanning
- Beschrijving van het onderdeel

BELANGRIJK! 	Gebruik alleen originele Vervangende onderdelen van Graef.
---	--

9.3 Garantie

Met deze machine hebt u een erkend kwaliteitsproduct van Duits fabricaat verworven. Voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten overnemen wij fabrieksgarantie.

Maar wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de volgende schade:

- natuurlijk opkomende slijtage
- onwetendheid en niet-naleving van de handleiding
- door de reiniging in een vaatwasser
- eigenmachtig opstellen in een niet geschikt gebied
- defecte elektrische installatie ter plaatse (bv. "onzuiver" net" of spanningspieken door netasymmetriën)
- zelf uitgevoerde veranderingen aan de snijmachine en/of accessoires
- buitenbedrijfstellene en/of manipuleren van veiligheidsvoorzieningen aan de snijmachine en/of accessoires
- het gebruik van onderdelen of accessoires die niet van Graef zijn vervaardigd
- indien er bij transport geen originele verpakking werd gebruikt

9.4 Verwijdering van de vleessnijmachine

Geef als klant a.u.b. de machine voor het milieuvriendelijke recyclen terug aan de fabrikant of diens handelaar.

De firma Graef en haar handelaars zijn graag bereid voor een kosteloze inzameling van de machine.

Richt u alstublieft aan uw desbetreffende handelaar.

De toepasbaarheid van deze bestemmingen voor afvalverwijdering is afhankelijk van de desbetreffende wettelijke bepalingen van elk land.

Indhold

1	Indledning	130
2	Anvendelse og beskrivelse af maskinen	131
2.1	Tilsluttet anvendelse	
2.2	Beskrivelse	
2.3	Komponent betegnelse	
2.4	Varianter og tekniske data	
3	Sikkerhed	134
3.1	Indledning	
3.2	Almindelige farekilder	
3.3	Arbejdsplads	
3.4	Autoriseret betjeningspersonale	
3.5	Arbejdstøj	
3.6	Reaktion ved nødstilfælde	
3.7	Afprøvning af beskyttelsesudstyr	
4	Transport og opstilling	137
4.1	Transport	
4.2	Krav til opstillingsstedet	
4.3	Tilslutning	
4.4	Afprøvning af maskinen	
5	Betjening	138
5.1	Før ibrugtagelse	
5.2	Skæring	
5.3	Skæring af rester	
5.4	Efter skæring	
6	Rengøring	140
6.1	Rengøringsanvisning	
6.2	Rengøringsmiddel	
6.3	Rengøringsplan	
6.4	Demontering for rengøring	
6.4.1	Slå slæden op	
6.4.2	Fjern knivsafdækning	
6.4.3	Afmontering af oliering	
6.4.4	Afmontering af pigplade	
6.5	Rengøring af maskine	
6.5.1	Rengøring af kniv og knivring	
6.5.2	Rengør stopplade	
6.5.3	Rengør slæde	
6.6	Samling efter rengøring	

7	Vedligeholdelse	147
7.1	Smøring/olie	
8	Slibning af kniv	147
8.1	Beskrivelse af slibeapparatet	
8.2	Forberedelse af maskinen	
8.3	Montering af slibeapparatet	
8.4	Slibning af kniv	
8.5	Afprøvning af afgratningssten	
8.6	Afmontering af kniv	
8.7	Afmontering slibeapparat	
8.8	Udskiftning af kniv	
9	Diverse	150
9.1	Ofte fejlkilder	
9.2	Bestilling af reservedele	
9.3	Garanti	
9.4	Bortskaffelse af skiveskæringsmaskinen	

1 Indledning

Denne betjeningsvejledning angiver de forskellige anvendelsesmuligheder samt eventuelle farer. Læs derfor omhyggeligt denne vejledning.





Vær venligst opmærksom på, at grundet en kontinuerlig udvikling, kan billedvisninger afvige fra din pålægsmaskine Concept.

Opbevar altid denne vejledning i umiddelbar nærhed af maskinen. Den er en vigtig bestanddel af maskinen.

Alle personer, som har at gøre med maskinens opstilling, vedligeholdelse og reparation, skal:

- være minimum 14 år,
- være uddannet og trænet i brugen af maskinen,
- følge denne brugsanvisning til fulde.

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende symboler og signalord:

FARE 	Betegner en muligvis farlig situation. Ved en manglende overholdelse af denne anvisning, kan det resultere i alvorlige eller endda livsfarlige kvæstelser.
ADVARSEL 	Betegner en farlig situation. Ved en manglende overholdelse af denne anvisning, kan det resultere i alvorlige kvæstelser og/eller alvorlige materialeskader.
FORSIGTIG 	Betegner en muligvis farlig situation. Ved en manglende overholdelse af denne anvisning, kan det resultere i lettere kvæstelser eller materialeskader.
VIGTIGT 	Betegner anvendelsestips og andre yderst vigtige informationer.

2 Anvendelse og beskrivelse af maskinen

2.1 Tilsigtet anvendelse

Pålægsmaskinen Concept er et arbejdsmiddel til den kommercielle sektor. Betjening af maskinen må kun ske af trænet personale der er over 14 år.

Concept må udelukkende anvendes til skæring af fødevarer der kan skæres, som f.eks.: Pølse, roulader, fisk, skinke og ost.

Følgende må ikke skæres:

- Non food-artikler
- frossent skæremateriale
- skæremateriale med ben eller metalklammer

Concept der deisgnet til anvendese i køkkenområdet, og må ikke anvendes i vådrum eller industrielle omgivelser. Maskinen må ikke anvendes i omgivelser med eksplosionsfare.

Egen ombygning eller egne ændringer af maskinen er af sikkerhedsmæssige årsager forbudt. Betingelserne for betjening og vedligeholdelse beskrevet i denne brugsvejledning skal overholdes. Reparationer og knivudskiftning må kun udføres af uddannet fagpersonale (kontakt din autoriserede GRAEF SERVICE).

Maskinen er udviklet til kontinuerlig drift.

2.2 Beskrivelse

Conceptline er kendetegnet af dens smalle design, dens store snittedimensioner og gode rengøringsmuligheder. Knivstørrelsen er på mellem Ø250 og Ø300.

Hybriddriften sikrer en høj snittekraft ved den mindst mulige opvarmning.

Alle materialer der kommer i kontakt med levnedsmidler er fremstillet af aluminium eller en særlig plast, der alle overholder de aktuelle hygiejnebestemmelser.

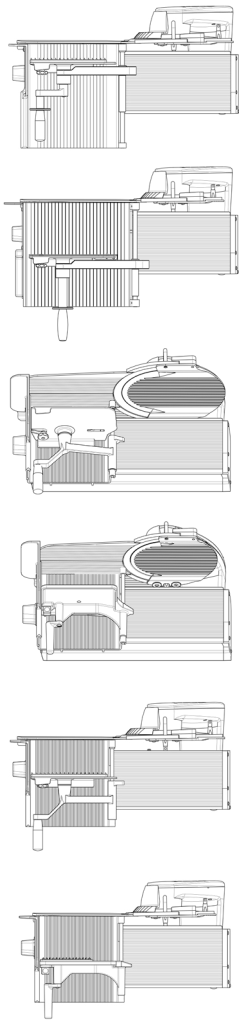
Føreriller på knivsafdækningen, stoppladen og slæden forenkler skæringen.

Maskinen er udstyret med en genstartsbeskyttelse efter et strømbrud.

Slæden kan svinges 90° i forbindelse med rengøring. Her skal stoppladen være helt lukket (under nulindstilling).

Maskinen står på sugkopfødder, der sikrer en meget fast og sikker stabilitet.

2.4 Varianter og tekniske data



	CO25	CO30	CO25S	CO30S	CO25L	CO30F
Design	vertikal	vertikal	skrå	skrå	vertikal	vertikal
Dimensioner i mm L x B x H	605 x 350 x 376	630 x 360 x 402	605 x 401 x 435	630 x 413 x 445	655 x 405 x 376	655 x 410 x 402
Arbejdsrum i mm L x B x H	740 x 575 x 470	760 x 575 x 475	740 x 530 x 590	760 x 550 x 615	800 x 575 x 550	843 x 575 x 520
Ståflade i mm L x B	470 x 315	495 x 315	510 x 220	535 x 220	520 x 315	520 x 315
Vægt i kg	20,1 kg	21,6 kg	25,3 kg	27,1 kg	23,6 kg	24,3 kg
Knivdiameter i mm	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300	Ø250	Ø300
Knivomdrejninger i O/min	190	190	190	190	190	190
Skæreformat i mm L x H	230 x 180	230 x 198	230 x 180	230 x 198	300 x 180	260 x 200
Skærelængde i mm L	250	250	250	250	300	300
Maks. afstand på restholder til kniv i mm L	130	100	130	100	160	135
Strømforbrug, Strøm Spænding, frekvens	Se typeskilt på maskinen					
Beskyttelsestype	IP33					
Støjniveau i henhold til EN ISO 11204 ved tomgang	< 69 dB (A)					
Vibrationer som hånd-armssystemet udsættes for.	< 2,5 m/s ²					

3 Sikkerhed







3.1 Indledning

Denne pålægsmaskine er udstyret med beskyttelsesforanstaltninger. Ved fejlagtig betjening eller misbrug kan der dog opstå risiko for

- helbred,
- maskinen,
- andre værdier tilhørende operatøren.

Alle personer der er involveret i opsætning, betjening, vedligeholdelse og reparation af maskinen, skal være korrekt trænet. Sørg for regelmæssige gentagelser af træningen.

3.2 Almindelige farekilder

FARE 	Når kniven står stille eller roterer, er der risiko for snitsår eller afskæring. Når maskinen ikke er i drift, skal stoppladen altid stå på nul.
FARE 	Maskinen kommer med strømforsyning 230 V, og må derfor ikke åbnes. Jordingsystemet skal altid være slået til, da der ellers kan opstå risiko for alvorlige strømstød.
FARE 	Vær opmærksom på magnetiske- og elektromagnetiske felter! Før personer med aktive implantater (pacemaker osv.) opholder sig i nærheden af maskinen, eller betjener denne, skal der udføres en individuel risikovurdering af en sagkyndig på stedet, virksomhedslægen og eventuelt en kardiolog.
ADVARSEL 	Når slæden vippes kan en hånd blive klemt. Hold derfor den hånd væk fra maskinen som ikke bruges til betjening.
FORSIGTIG 	I nærheden af resteholderen er der risiko for kvæstelser i kraft af piggene og ved tab af resteholderen under ilægning.
FORSIGTIG 	Ved montering af komponenter der kan fjernes under rengøring.

3.3 Arbejdsplads

Betjen kun maskinen stående i en opret og sikker arbejdsstilling.

Stå foran maskinen, og hold blikket på tænd/sluk-knap og indstillingshåndtaget.

Hold arbejdspladsen ren og med godt overblik.

Maskinen skal være sikkert opstillet på et stabilt underlag, som kan holde den den vægt, som er angivet i tabellen under punkt 2.4 samt den lette vibration.

3.4 Autoriseret betjeningspersonale

Betjening af pålægsmaskinen er kun tilladt for personer, som

- har læst og forstået brugsvejledningen,
- har modtaget instruktion i betjening heraf fra en operatør,
- er informeret om farerne ved maskinen samt hygiejneforskrifter,
- er over 14 år gamle.

Gentag træning efter behov.

Kun fagpersonale (mekaniker, elektriker) må udføre vedligeholdelse og reparationer på maskinen.

Sæt foranstaltninger i værk, som forhindrer, at uautoriserede personer betjener, rengør eller udfører vedligeholdelse på maskinen.

3.5 Arbejdstøj

Bær tætsiddende påklædning under betjening af maskinen. Overhold hygiejneforskrifterne.

Bær beskyttelseshandsker med pulsbeskytter ved rengørings- og vedligeholdelsesopgaver ved kniven.

Bær altid sko med stålkappe ved transport af maskinen.

3.6 Reaktion ved nødstilfælde

I nødstilfælde, tryk omgående på den røde tænd/sluk-knap.

3.7 Afprøvning af beskyttelsesudstyr

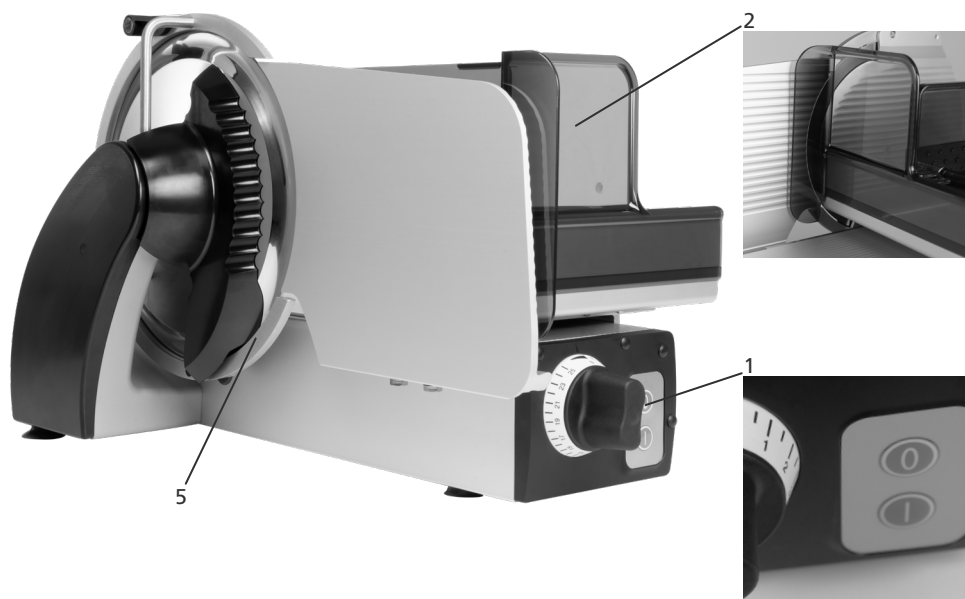
- dagligt før arbejdets påbegyndelse,
- efter enhver udførelse af vedligeholdelse eller reparation

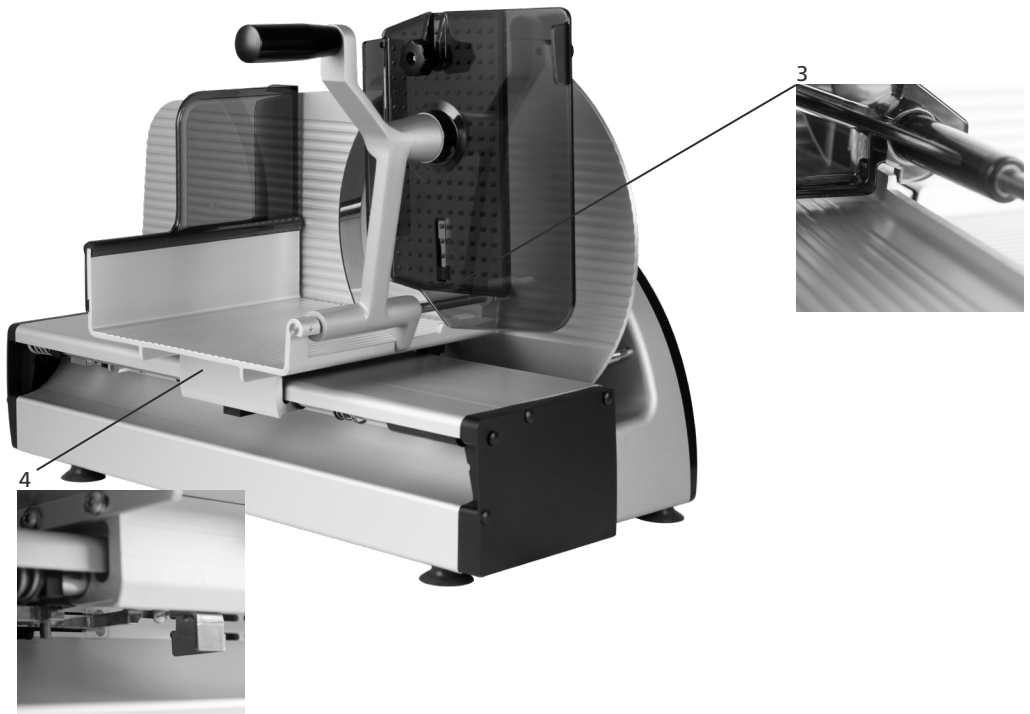
Afprøv den foreskrevne tilstand og funktion.

Lad altid fagpersonale om at afhjælpe mangler.

Fjernelse, ændringer eller deaktivering af beskyttelsesforanstaltningerne er forbudt.

POS	Udstyr	Funktion
1	Slukknop	Omgående stilstand
2	Fingerbeskyttelse	Forhindr en utilsigtet berøring af tommelfinger/ fingre på knivens forside.
3	Gennemtvungen resteholder	Forenkler skæring af mindre fødevarer, f.eks. reststykker og forhindrer dermed skader på fingre eller hånd.
4	Aflåsning af stoppladen	Slæden kan kun vippes når stoppladen er helt lukket (under nulindstilling), og knivskæret er afdækket.
5	Knivbeskyttelsesring	- Forhindrer uønsket adgang til knivens blad
6	Genstartsbeskyttelse	- Ingen selvstændig opstart af maskinen efter afbrydelse af strømforsyningen, f.eks. ved "strømafbrydelse".





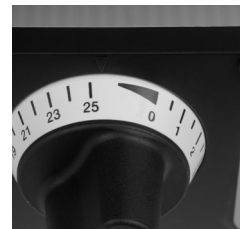
4 Transport og opstilling

4.1 Transport

Pålægsmaskinen vejer, afhængig af type, over 20 kg (se tabel 2.4), og skal derfor bæres af 2 personer. Anvend en transportvogn til længere transporter.

Indstil skivetykkelsen til 0- før transporten ved at dreje indstillingsknappen til endestop.

Skub slæden helt frem, og fastgør den grundigt med klæbebånd.



4.2 Krav til opstillingsstedet

Maskinen er beregnet til opsætning i køkkener og salgslokaler.

- Omgivelsestemperatur for drift og lagring: -10 til +40°C (+14° til +104°F)

- Fugtighed i henhold til kapslingsklasse IP33. Høj luftfugtighed hhv. kondens kan medføre beskadigelser på maskinen.

– Relativ luftfugtighed ved drift og opbevaring: 90% (Kondens på maskinen er ikke tilladt)

- Luftkonvention for at undgå en utilsigtet opvarmning, skal kunne danne en fri luftkonvention omkring maskinen.

– Anbefalet belysning 500 Lux

Underlaget skal leve op til følgende krav:

- tilstrækkeligt stabilt, sikkert, jævnt og vandret.
- højt nok til at give en oprejt kropsholdning ved skæring.
- Pladsbehov efter følgende opstilling (se tabel under punkt 2.4)
- Opstil maskinen væk fra lokale transportruter.
- Opstil maskinen væk fra døre. Ikke i områder, hvor en dør svinger åben, ikke i nærheden af en dør.
- Ved Nirosta-bord, Resopal-underlag eller lignende materialer skal det tjekkes, at der ikke befinder sig nogen fedtrestre på overfladen.

4.3 Tilslutning

- Tjek om den lokale netspænding stemmer overens med angivelserne på typeskiltet.
Ved afvigelse må maskinen ikke tilsluttes.
- Stikdåsen skal overholde alle nationale sikkerhedsforskrifter (i DK: EVU).

Tekniske data for strømforsyning

- Strømtilslutning Enkeltfasestrøm, se spændingsskilt
- Maskinen er designet i henhold til beskyttelsesklasse I, og skal forbindes med en beskyttelsesleder.
- Tilladt tolerance for strømforsyning (statisk) normal
Ved 100 til 230 V: +6 % til -10 % ved nominel værdi
- Strømfrekvens: 50 (60) Hz
Tilladelig tolerance af strømfrekvens: +2% til -2% ved nominel værdi
- Afladningsstrøm beskyttelsesleder maks.: 3,5 mA
- Foretag forholdsregler på stedet hvis strømnettet er "urent" det vil sige f.eks. Thyristor-styrede systemer der anvendes i netværket eller dominerer netværksasymmetrier, hvilket kan føre til spændingsstigninger.
- Føør strømkablet bagud, for at forhindre man snubler over kablet.


4.4 Afprøvning af maskinen

- Afprøv beskyttelsesforanstaltninger efter punkt 3.7
- Tjek, om maskinen bevæger sig, når den er i gang. Begynder maskinen selv eller underlaget, den står på, at vandre? Hvis ja, skal der skaffes et mere fast underlag.

5. Betjening

5.1 Før ibrugtagelse

Afprøv beskyttelsesforanstaltninger efter punkt 3.7

<p>FARE</p> 	<p>Roterende kniv! Kan skære fingre af. Drej indstillingsknappen for skæretykkelse med uret, indtil det når endestoppet. Rør ikke ved den roterende kniv.</p>
--	---

5.2 Skæring

Afprøv beskyttelsesforanstaltninger efter punkt 3.7

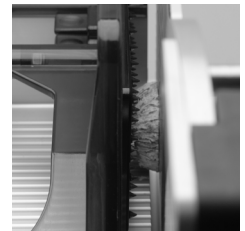
Hvis den samme operatør berører produktet og kontrollerne, skal de rengøres mellem hver anvendelse!

- Træk slæden helt tilbage.
- Løft resteholderen.
- Læg skærematerialet på slædens bagside.
- Læg resteholderen oven på skærematerialet.
- Tryk på tændknappen. Maskinen starter.
- Indstil skivetykkelsen med skivetykkelsesvælgeren.
- Skub slæden frem og tilbage til skæring, hvormed fødevaren føres med et let tryk på stoppladen.
- Efter skæringen skal stoppladen lukkes helt og maskinen slukkes med den røde "Sluk knap".



5.3 Skæring af rester

- Træk slæden helt tilbage.
- Resteholderen trækkes ud og løftes.
- Fastsiddende rester: Med en kniv skæres de faste ender fri
- Reststykket placeres med den originale skæreflade mod pigpladen på slædens bagside.
- Resteholderen sænkes og placeres bag reststykket
- Tænd maskinen Kniven drejer rundt.
- Indstil skæretykkelse
- Med resteholderen gives der et let tryk på reststykket mod stoppladen hvorefter slæden føres frem og tilbage, mens der skæres.
- Efter skæringen skal stoppladen lukkes helt og maskinen slukkes med den røde "Sluk knap".





5.4 Efter skæring



- Maskinen skal slukkes
- Stoppladen skal altid lukkes helt, så knivskæret er afdækket.

6 Rengøring

Sluk for maskinen, og tag strømstikket ud.
Maskinen skal rengøres grundigt mindst én gang dagligt.

FARE 	Roterende kniv! Kan skære fingre af. Sluk for maskinen før rengøringen. Træk strømstikket ud. Ved rengøringsarbejde ved kniven skal beskyttelsehandsker med pulsbeskytter anvendes.
VIGTIGT 	Overhold den angivne rækkefølge ved rengøring. Anvend ikke produkter med slibemidler til rengøring af maskinen. Disse ødelægger de metalliske overflader og er til skade for hygiejnen. Rengør aldrig maskinen med en damp- eller højtryksrensere! Ved en manglende overholdelse af ovenstående punkter, vil ethvert ansvar bortfalde fra vores side.

6.1 Rengøringsanvisning

VIGTIGT 	Aftagelige dele kan nemt rengøres i en vaskebalje med en opvaskeborste. Dele må aldrig rengøres i opvaskemaskinen!
FORSIGTIG 	Tjek, at alle dele uden undtagelse sidder på plads og sidder fast. Utilstrækkeligt fastgjorte genstande kan løsne sig under driften og således føre til skader på maskinen og i værste fald til kvæstelser af brugeren.

Overhold den angivne rækkefølge ved rengøring. Anvend ikke produkter med slibemidler til rengøring af maskinen. Disse ødelægger de metalliske overflader og er dermed til skade for hygiejnen.

Anvend udelukkende rengørings- og hygiejnemidler, som vi tillader, i den angivne opløsning.

Anvend aldrig aggressive rengørings- og hygiejnemidler. Anvend aldrig en højtryksrensere til rengøringen. Ved manglende overholdelse af punkterne ovenfor fratager ethvert garantiansvar.



Ved anvendelse af håndsprøjteapparater skal der tages passende forholdsregler, så omgivelserne ikke beskadiges. De sikkerheds- og produktionsdatadokumenter, som følger med rengørings- og desinfektionsmidler, skal overholdes.

Manglende overholdelse kan føre til beskadigelse af maskinen.

Ved anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, som Graef ikke tillader, fratager enhver ansvarsforpligtelse. Aftagelige dele må ikke rengøres i opvaskemaskine.



Montering af afmonterede maskindele:

Efter rengøring skal maskinen samles igen i den omvendte rækkefølge.

<p>VIGTIGT</p> 	<p>Neutraliser efter rengøringen aggressive rengørings- og hygiejnemidler med rigeligt rent vand, da der ellers kan opstå korrosion, især ved messingskruer.</p>
<p>FORSIGTIG</p> 	<p>Tjek, at alle dele uden undtagelse sidder på plads og sidder fast. Utilstrækkeligt fastgjorte genstande kan løsne sig under driften og således føre til skader på maskinen og i værste fald til kvæstelser af brugeren.</p>

6.2 Rengøringsmiddel

P3-steril	Ecolab
P3 - alcodes	Ecolab
Plejeolie: f.eks. Graef serviceolie med H1	GRAEF

<p>VIGTIGT</p> 	<p>Ved anvendelse af rengøringsmiddel, som vi ikke har tilladt, frafalder ethvert erstatningsansvar. Rengør aldrig aftagelige dele i opvaskemaskinen! Der skal tages passende forholdsregler, for at omgivelserne ikke beskadiges.</p>
<p>FORSIGTIG</p> 	<p>Overhold altid angivelser og anvisninger fra producenten af de enkelte rengøringsmidler og olie</p>

6.3 Rengøringsplan

Trin i proceduren	Rengøringsmiddel	Fremgangsmåde	Rengøringsapparat	Anvisninger
1. Forberedende handlinger		Indstil skæretykkelse luk. Træk strømstikket ud.		
2. Afmonter de aftagelige dele		ifølge brugsvejledningen		
3. Forrensning Manuel		Fjern produktrester Kunststofskraber	Kunststofskraber også ved de aftagelige dele.	Begynd direkte.
4. Rengøring	2 % f.eks. "P3-steril" Virketid: Ca. 15 min. (se også produktdatablad)	efter grundig forskylning med (maks. 40 ° varmt) vand, virketid ca. 20 min.	Børste, balje, rengøringsklud, håndsprøjteapparat	alle afmonterede og faste maskindele
4. Desinficering Ekstra foranstaltning	0,5 -2% „P3-alcodes“ Virketid: Se produktdatablad	sprøjtes manuelt Indvirketiden, som er angivet på produktdatabladet, må ikke overskrides	Engangsklud til rengøring, håndsprøjteapparat	ekstra sikring. Afstand ved sprøjtning ca.30 cm
5. Skylning	Postevand	Temperatur maks. 50 °	Engangsklud til rengøring	resten af maskinen
			håndsprøjteapparat	afmonterede dele
			Vandslange	afmonterede dele
6. Kontrol		visuel kontrol af optisk renhed		
7. Tørring		tørrestativ lufttørring	Engangsklud til rengøring	Maskine, om muligt, skal de afmonterede dele ligge separat
8. Pleje	Olie til levnedsmiddelbranchen med H1	Påføres ved spray eller gnides ind	Engangsklud til rengøring	Skyl komponenter, som kommer i berøring med skærematerialet, før arbejdet påbegyndes.
9. Montering		I omvendt rækkefølge som demontering (Betjeningsvejledning)		Personalet skal have rene og desinficerede hænder
10. Forsigtighedsforholdsregler	Maskinen skal afdækkes, når omgivelserne rengøres med spritdustryk			

VIGTIGT

Disse angivelser er beregnet på en enkelt anvendelsesmetode. De sikkerheds- og produktionsdatadokumenter, som følger med rengørings- og desinfektionsmidler, skal overholdes.

6.4 Demontering for rengøring

6.4.1 Slå slæden op

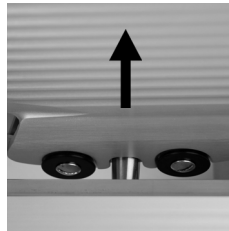
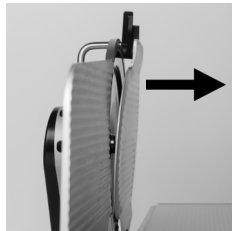
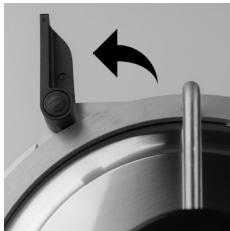
- Luk stoppladen helt.
- Træk slæden med lidt sving mod fjedertrykket og helt bagud og vip den derefter ud mod højre med en bevægelse

VIGTIGT

Slæden kan kun vippes når skæreindstillingen er drejet med uret, helt til endestoppet, og stoppladen er lukket helt.

6.4.2 Fjern knivsafdækning

- Tag snithæmmende beskytteshandsker på.
- Drej det sorte greb på knivsafdækningen opad.
 - Løsn knivsafdækningen opad.
 - Træk nu knivsafdækningen opad, og fjern den fra maskinen.



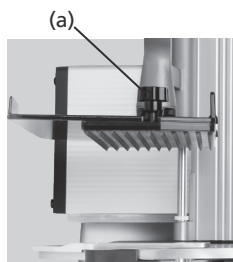
6.4.3 Afmontering af oliering

- Fjern olieringen mod venstre (svalehaler).
- Grib nu i de eksisterende fingerhuller, som vist på billedet.

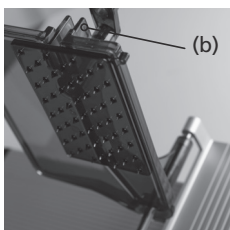


6.4.4 Afmontering af pigplade

- Start med at dreje resteholderen opad.
- CO30, 30S, 30 F, CO25L: - Løsn den rouletterede møtrik **(a)** med et par omgange.
- Træk pladen af ovenfra, og drej boltene fornedet ud af det aflange hul





- CO25, 25S: Låsning **(b)** på pigpladen trykkes sammen og pigpladen trækkes opad og ud
- Træk pladen af ovenfra, og drej boltene fornedet ud af det aflange hul




6.5 Rengøring af maskine

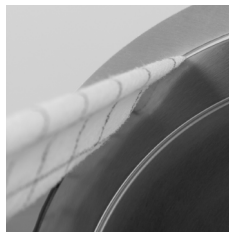
Aftagelige og ikke aftagelige dele rengøres som beskrevet under punkt 6

<p>FARE</p> 	<p>Risiko for kvæstelser! Anvend beskyttelseshandsker!</p>
<p>VIGTIGT</p> 	<p>Læg ikke delene oven på hinanden! Risiko for skader!</p>

6.5.1 Rengøring af kniv og knivring

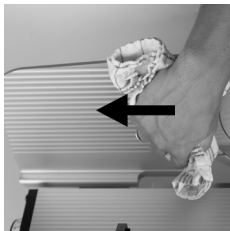
<p>FARE</p> 	<p>Skarp kniv! Der må kun rengøres når slæden er vippet, og stoppladen samtidig er lukket. Rengøringsbevægelser skal altid være fra midten af kniven og udad mod skæret.</p>
--	--

- Skub en fugtig rengøringsklud forfra ind mellem kniven og knivens beskyttelsesring.
- Træk rengøringskluden en eller to gange langs beskyttelsesringen med hænderne.
- Tryk en våd klud mod knivfladen, og tør langsomt fra midten og udad.
- Rengør knivens bagside på nøjagtig samme vis.
- Tør bagefter kniven med en tør klud på samme måde.



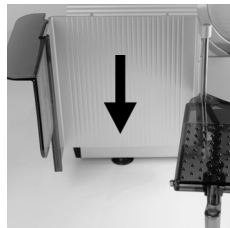
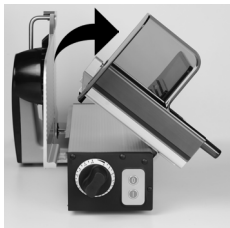
6.5.2 Rengør stopplade

- En våd klud trykkes mod stoppladen og bevæges langsomt væk fra kniven. (Se billede)
- Rengør den modsatte side af stoppladen på samme måde.
- Området mellem stopplade og kniv skal rengøres på samme måde, som området mellem knivring og kniv. (Se ovenfor)
- Til sidst tørres stoppladen med en tør klud på samme måde.



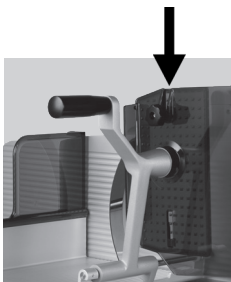
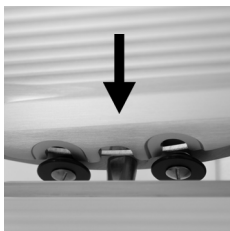
6.5.3 Rengør slæde

- Slæden vippes så den er klar til rengøring
- Rens først slædens overside for skærematerialerester.
- Tør derefter slæden af med en fugtig klud.





6.6 Samling efter rengøring

- Placer knvsafdækningen på de eksisterende åbninger på knivringen, og placer det øverste hul i forhold til den øverste skrue på knivringen. Spændearmen trykkes nedad.
- Placer pigpladen i restholderen.
- Sving slæden tilbage i arbejdsposition.
- Placer olieringen fra venstre ind i svalehaleføringen, og tryk den forsigtigt mod kniven, mod endestoppet.



7 Vedligeholdelse

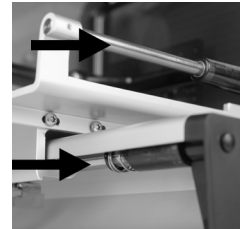
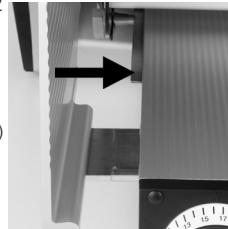
7.1 Smøring/olie

FARE 	Roterende kniv! Kan skære fingre af. Sluk for maskinen før vedligeholdelse.
VIGTIGT 	Anvend udelukkende olie tilladt af os til smøringen.

Smør følgende steder med Graef-Service-Öl-H1 med 1-2 dråber efter behov, dog mindst én gang om ugen.

Påfør efter behov en lille mængde olie følgende steder:

- Resteholderens stang
- (altid, når delene er træge at bevæge / efter rengøring)
- Glideskinne
- (Når dele er svære at skubbe / efter rengøring)



8 Slibning af kniv

Det medfølgende slibeapparat skal opbevares i nærheden af maskinen.

Kniven må udelukkende slibes med det medfølgende slibeapparat.

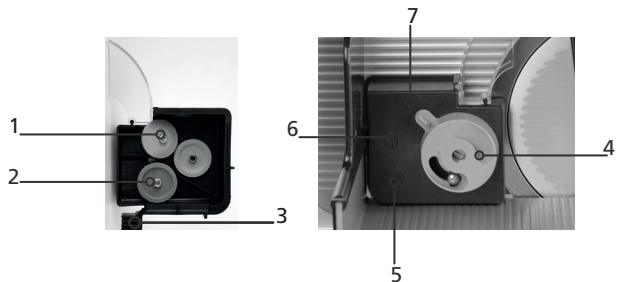
8.1 Beskrivelse af slibeapparatet


Visning indefra

- Slibesten (1)
- Hvæssesten (2)
- Stoptap (3)

Visning udefra

- Justeringsknap (4)
- Påsættelsesposition "0" (5)
- Slibeposition „1" (6)
- Hvæsseposition „2" (7)



ADVARSEL 	Roterende kniv! Kan skære fingre af. Slib udelukkende kniven med det medfølgende slibeapparat (Se serienummer på slibeapparat og maskine!). Kniven må kun slibes af hertil uddannet fagpersonale.
--	--

8.2 Forberedelse af maskinen

VIGTIGT



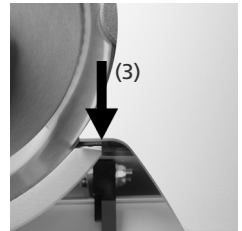
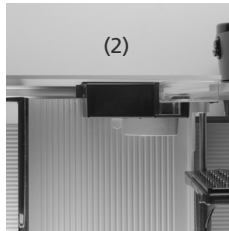
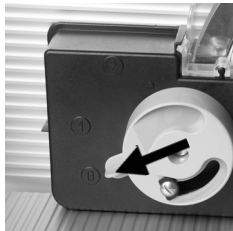
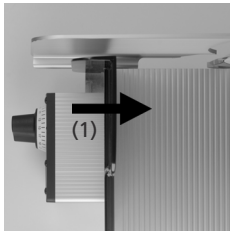
Slibeapparatet må kun anvendes til denne maskine.
Start med at rense det område, der skal slibes på pålægsmaskinen kniv grundigt for fedt og rester af skæremateriale (kapitel 7), da slibestenene ellers stoppes til, og slibningen forringes kraftigt.

Fjern alle aftagelige dele på maskinen:

- Knivafdækning
- Oliering
- Pigplade

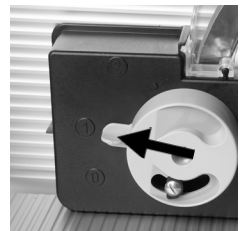
8.3 Montering af slibeapparatet

- Indstil stoppladen på "15 mm" skæretykkelse.
- Skub slæden ind i midterpositionen. **(1)**
- Indstil slibeapparatet på position "0" med indstillingsknappen.
- Placer slibeapparatet på slæden, som vist på billedet. **(2)**
- Skub den mod kniven, indtil det nederste endestop på slibeapparatet ligger mod knivringen. **(3)**
- Luk nu forsigtigt stoppladen, så slibeapparatet er klemt mellem slæde og stopplade



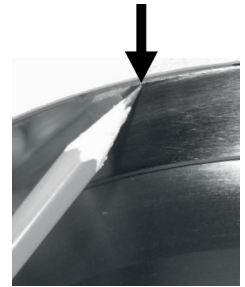
8.4 Slibning af kniv

- Tænd maskinen med den grønne tændknap.
- Indstil justeringshåndtaget på slibeposition "1".
- Slibningen starter.
- Slibningens varighed afhænger af knivens tilstand.



8.5 Afprøvning af afgratningssten

- Slib indtil en let grat fremkommer.
- Tænd maskinen med den røde slukknop.
- Før nu langsom en spids blyant mod knivafdækningen mod skæret.
- Mærkes en modstand ved knivskæret?
- Dette er den grat, som fremkommer ved slibningen.
- Hvis der endnu ikke er fremkommet nogen grat, bør slibningen fortsætte og testen gennemføres igen.



8.6 Afmontering af kniv



- Når der er opstået en grat på knivskæret, drejes indstillingshåndtaget til hvæsseposition "2".
- Lad maskinen løbe endnu et par omgange, og sluk så apparatet på slukknappen.



8.7 Afmontering slibeapparat

- Drej indstillingshåndtaget på slibeapparatet til position "0".
- Åbn stoppladen og fjern forsigtigt slibeapparatet opad og udad.
- Luk stoppladen helt.
- Rens maskinen og kniven for slibestøv.

8.8 Udskiftning af kniv

ADVARSEL 	Skarpe knive! Kan også i stillestående tilstand forårsage svære snitsår. Kniven må kun skiftes af hertil uddannet fagpersonale. Tag snithæmmende beskyttelseshandsker på.
VIGTIGT 	Kniven skal skiftes, når afstanden mellem knivskæret og knivens beskyttelsesring overstiger 6 mm.

9 Diverse

9.1 Ofte fejlkilder

Fejl	Årsag	Løsning
Slæden er træg	Slædens styrestang er tør	Slædens styrestang skal olieres Punkt 8.1
Resteholderen er træg	Resteholderens styrestang er tør	Resteholderens styrestang skal olieres Punkt 8.1
Slæden kan ikke vippes	Slædesikringen er blokeret	Luk stoppladen helt
dårlig skæring	Kniven er sløv	Slib kniven Punkt 8.4
dårligt sliberesultat	Slibeskiverne er tilfædtede	Udskift slibeskiverne
Kniven kan ikke slibes	Kniven er slidt af med mere end de tilladte 5 mm	Udskift kniven

9.2 Bestilling af reservedele

Ved bestilling af reservedele bedes følgende oplyses:

- Maskinnummer
- Produktionsår
- Type
- Driftsspænding
- Beskrivelse af reservedel

VIGTIGT



Anvend udelukkende originale reservedele fra Graef.

9.3 Garanti

Med denne maskine har du købt et anerkendt kvalitetsprodukt fra tysk produktion. Producentgarantien dækker mangler som skyldes fabrikations- eller materialefejl.

Vi er dog ikke ansvarlige for følgende skader:

- naturlig slitage
- uvidende og manglende overholdelse af betjeningsvejledningen
- ved rengøring af dele i en opvaskemaskine
- opsætning i et upassende område
- fejlagtige elektriske installationer på installationsstedet (som f.eks. "Urent strømnet" eller spændingsstigninger som skyldes netstrøm asymmetri)
- ombygninger/ændringer på pålægsmaskine og/eller tilbehør uden forudgående tilladelse;
- anvendelse ved for høj kraft, manipulation af beskyttelsesanordninger på pålægsmaskinen og/eller tilbehør
- anvendelse af reservedele eller tilbehørsdele der ikke er originale Graef dele
- manglende anvendelse af originalemballage ved transport

9.4 Bortskaffelse af skiveskæringsmaskinen

Som kunde bedes du aflevere maskinen hos producenten eller dennes forhandler for at sikre miljørigtig genbrug.

Firmaet Graef og dets forhandlere står klar til at tage imod maskinen vederlagsfrit.

Du bedes henvende dig til relevante forhandler.

Gyldigheden af denne bestemmelse vedr. bortskaffelse er i overensstemmelse med de lovmæssige bestemmelser i de enkelte lande.



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel. +49 (0) 29 32 / 97 03 - 0
Fax +49 (0) 29 32 / 97 03 - 90

Email: info@graef.de

www.graef.de