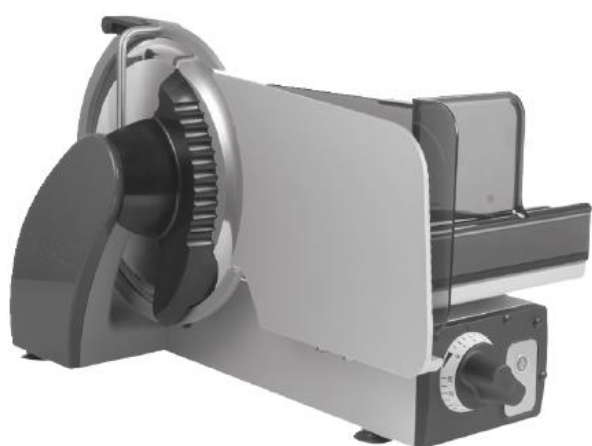


# NÁVOD K OBSLUZE

## NÁŘEZOVÉ STROJE CONCEPT LINE



CE

Concept 25

Concept 25S

Concept 25L

Concept 30

Concept 30S

Před uvedením do provozu si prosím přečtěte návod k obsluze.  
Při chybné obsluze se na zařízení záruka nevztahuje. Uložte si jej pro pozdější použití.

## Concept Line

Návod k provozu pro nářezové stroje

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

Čís. stroje:

Rok výroby:

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

## Obsah

1	Úvod	5
2	Použití a popis stroje	6
2.1	Použití odpovídající původnímu určení zařízení	
2.2	Popis zařízení	
2.3	Pojmenování jednotlivých konstrukčních částí stroje	
2.4	Varianty a technická data	
3	Bezpečnost	8
3.1	Úvod	
3.2	Všeobecné informace ke zdrojům nebezpečí	
3.3	Pracoviště pro stroj	
3.4	Povolený obsluhující pracovník stroje	
3.5	Pracovní oděv	
3.6	Chování v nouzovém případě	
3.7	Kontrola ochranného zařízení	
4	Přeprava a instalování stroje	12
4.1	Přeprava stroje	
4.2	Požadavky na místo instalace stroje	
4.3	Připojení stroje	
4.4	Kontrola stroje	
5	Obsluha stroje	14
5.1	Před uvedením stroje do provozu	
5.2	Krájení	
5.3	Krájení zbytků	
5.4	Po ukončení krájení	
6	Čištění	15
6.1	Pokyny pro čištění stroje	
6.2	Čistící prostředky	
6.3	Plán čištění	
6.4	Demontáž k čištění	
6.4.1	Odklopení saní	
6.4.2	Odebrání krytu nože	
6.4.3	Odebrání stírače nože	
6.4.4	Odebrání desky s hroty	
6.5	Čištění stroje	
6.5.1	Čištění nože a nožového kruhu	
6.5.2	Čištění dorazové desky	
6.5.3	Čištění saní	
6.6	Sestavení po vyčištění	
7	Údržba stroje	22

7.1	Mazání / naolejování	
8	Broušení nože	22
8.1	Popis zařízení pro broušení nože	
8.2	Příprava stroje	
8.3	Nasazení brousícího zařízení nože	
8.4	Broušení nože	
8.5	Kontrola otřepu	
8.6	Obtáhnutí nože	
8.7	Odebrání zařízení pro broušení nože	
8.8	Výměna nože	
9	Další instrukce	25
9.1	Časté zdroje chyb	
9.2	Objednávání náhradních dílů	
9.3	Záruka	
9.4	Likvidace nářezového stroje	
	Prohlášení o shodě	29

## 1 Úvod

Tento návod k provozu informuje o možnostech použití stroje a a dále o případných ohroženích. Z toho důvodu si tento návod velmi pečlivě pročtěte před použitím stroje.





Mějte prosím na zřeteli, že vzhledem ke stálému dalšímu vývoji se mohou obrázky, jež jsou uvedené v návodu, odchýlovat od vašeho nářezového stroje Concept.

Ponechávejte tento návod k provozu stále uložený v bezprostřední blízkosti stroje. Návod ke důležitou součástí stroje.

Všechny osoby, které jsou zaměstnané při instalaci, obsluze, údržbě a opravách stroje, musejí:

- být staré nejméně 14 roků,
- být pro tyto činnosti vyškoleny / instruovány,
- musejí přesně dodržovat pokyny, které jsou uvedené v tomto návodu k provozu.

V tomto návodu k použití jsou použity následující výstražné symboly nebo varovná hesla:

<p><b>NEBEZPEČÍ</b></p> 	<p>Označuje nebezpečnou situaci, která případně může nastat. Pokud se toto upozornění nedodrží, může to mít za následek těžká nebo dokonce životu nebezpečná poranění.</p>
<p><b>VÝSTRAHA</b></p> 	<p>Označuje nebezpečnou situaci. Pokud se toto upozornění nedodrží, může to mít za následek těžká poranění a/nebo závažné věcné škody.</p>
<p><b>POZOR</b></p> 	<p>Označuje nebezpečnou situaci, která případně může nastat. Pokud se toto upozornění nedodrží, může to mít za následek lehká poranění nebo věcné škody.</p>
<p><b>DŮLEŽITÉ</b></p> 	<p>Toto upozornění označuje tipy k použití stroje a jiné zvláště důležité informace!</p>

## 2 Použití a popis stroje

### 2.1 Použití odpovídající původnímu určení zařízení

Nářezový stroj Concept je uvažovaný jako pracovní prostředek pro komerční oblast. Obsluhou stroje smí být pověřený jen řádně instruovaný odborný personál, který dosáhl stáří 14 let.

Nářezový stroj Concept je určený výhradně ke zpracování potravin, které je možno krájet, jako např.: uzeniny, rolády, ryby, šunky a sýry.

Se strojem se nesmí krájet:

- nepotravinářské zboží
- zmražené krájené zboží
- krájené zboží, které obsahuje kosti nebo kovové svorky

Nářezový stroj Concept byl koncipovaný pro použití v kuchyňských oblastech a není vhodný pro nasazení v mokřích prostorách nebo v průmyslovém prostředí. Se strojem se nesmí pracovat v prostředí, které by bylo ohrožené výbuchem.

Samovolné úpravy a změny na stroji jsou z bezpečnostních důvodů zakázány.

Podmínky k provozu, údržbě a opravám, které jsou uvedené v tomto návodu k provozu stroje, se musejí přesně dodržovat. Opravy a výměnu nože smí provádět jen řádně vyškolený odborný personál (kontaktujte autorizovaný servis společnosti GRAEF).

Stroj je dimenzovaný pro trvalý provoz.

### 2.2 Popis zařízení

Zařízení Conceptline se vyznačuje svým úzkým konstrukčním provedením při velkých rozměrech krájeného zboží a dobrými možnostmi jeho čištění. Rozměry nožů se pohybují v rozmezí mezi Ø 250 mm a Ø 300 mm.

Hybridní pohon stroje zajišťuje vysoké krájecí síly při nepatrně možném vznikajícím ohřívání. Všechny materiály stroje, jež přicházejí do styku s krájenými potravinami, jsou z hliníku nebo jsou opatřené zvláštními plastovými hmotami, které vyhovují všem aktuálně platným hygienickým ustanovením.

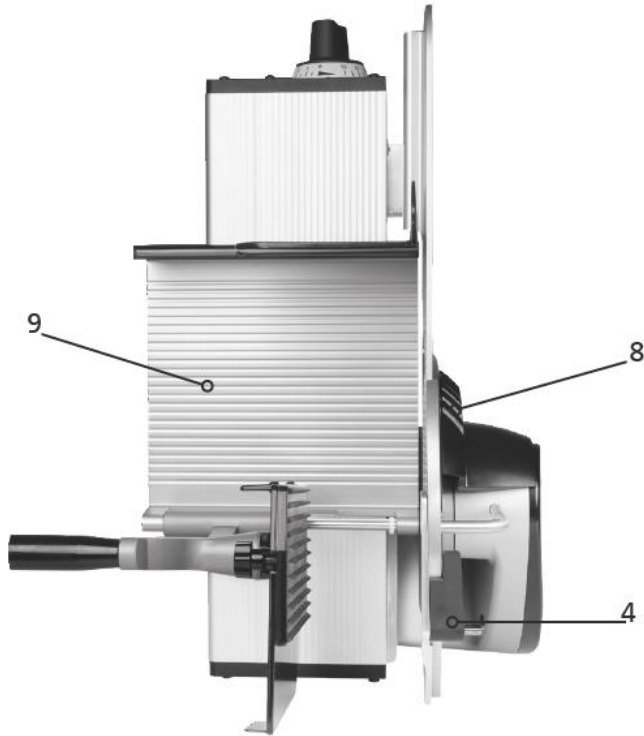
Přísun krájeného zboží zjednodušují kluzné drážky na krytu nože, dorazová deska a saně.

Stroj je vybavený ochranou proti opětovnému spuštění po případném přerušení přívodu síťového napětí.

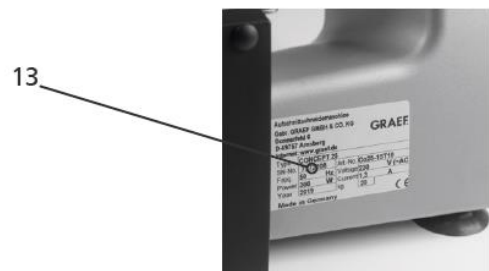
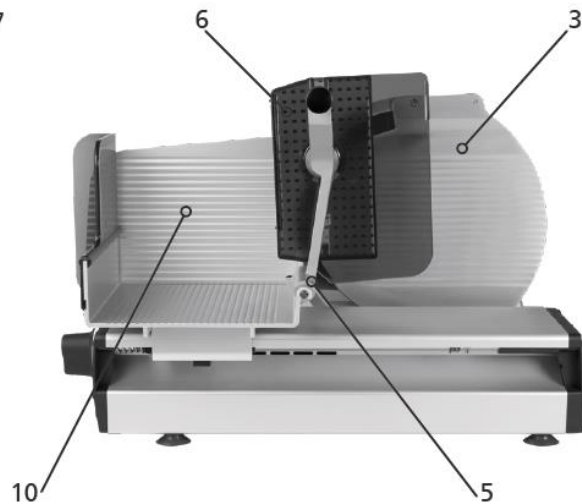
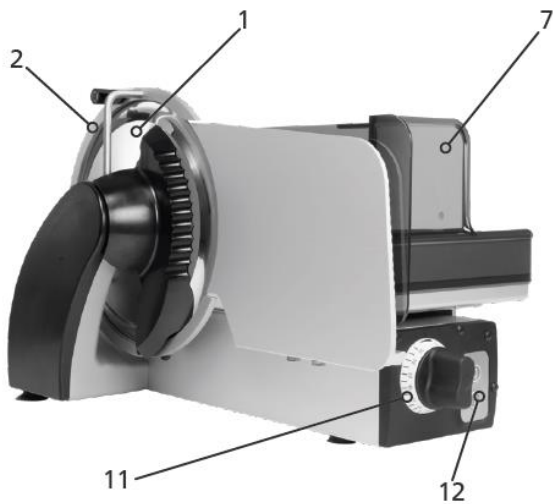
Saně je možno pro jejich potřebné vyčištění obrátit o 90°. K tomu musí být dorazová deska zcela zavřená (poloha nižší než nula).

Stroj stojí na sacích nožičkách, které zajišťují velmi pevné a bezpečné postavení stroje na podkladu.

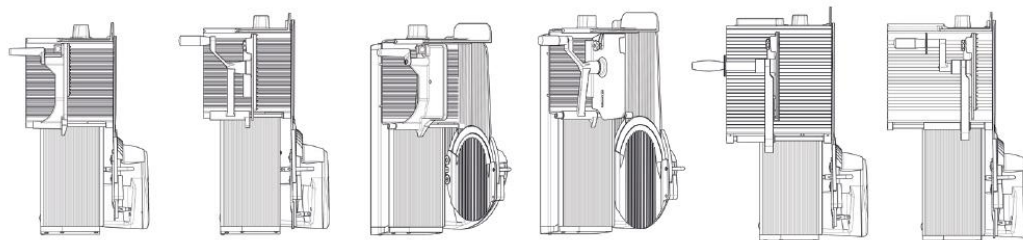
## 2.3 Pojmenování jednotlivých konstrukčních částí stroje



1	Nůž
2	Ochranný kruh nože
3	Kryt nože
4	Manipulační rukojeť krytu nože
5	Držák zbytků s ochrannou deskou
6	Deska s hroty
7	Chránítko prstů
8	Stěrač
9	Saně
10	Dorazová deska
11	Nastavení tloušťky řezu
12	Spínač Zap-Vyp s kontrolkou
13	Typový štítek



## 2.4 Varianty a technická data



	<b>CO25</b>	<b>CO30</b>	<b>CO25S</b>	<b>CO30S</b>	<b>CO25L</b>	<b>CO30F</b>
Provedení	vertikální	vertikální	šikmé	šikmé	šikmé	vertikální
Rozměry (v mm) (D x Š x V)	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
Pracovní prostor v mm D x Š x V	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
Podstavná plocha v mm D x Š	470 x 315	495 x 315	510 x 220	535 x 220	520 x 315	520 x 315
Hmotnost v kg	20,1 kg	21,6 kg	25,3 kg	27,1 kg	23,6 kg	24,3 kg
Průměr nože v mm	Ø 250	Ø 300	Ø 250	Ø 300	Ø 250	Ø 300
Otáčky nože v ot/min.	190	190	190	190	190	190
Formát krájení v mm D x V	230 x 180	230 x 180	230 x 180	230 x 180	300 x 180	260 x 200
Délka saní v mm D	250	250	250	250	300	260
Max. odstup držáku zbytku k noži v mm D	130	100	130	100	160	135
Příkon, proud, napětí / frekvence	Viz typový štítek na stroji					
Stupeň elektrického krytí	IP33					
Hladina akustického tlaku podle EN ISO 11204, při chodu naprázdno	< 69 dB(A)					
Vibrace, které je vystavený systém ručního ramene	< 2,5 m/s <sup>2</sup>					



## 3 Bezpečnost

### 3.1 Úvod







Nářezové stroje jsou vybavené ochrannými prvky.

Při chybné obsluze zařízení nebo nesprávném použití hrozí přesto ohrožení pro:

- zdraví obsluhy stroje,
- stroj samotný,
- jiné věcné hodnoty uživatele stroje.

Všechny osoby, které jsou zaměstnané při instalaci, obsluze, údržbě a opravách stroje, musejí být dostatečně vyškolené. Je nutno zajistit pravidelná opakování školení.

### 3.2 Všeobecné informace ke zdrojům nebezpečí

<b>NEBEZPEČÍ</b> 	Na stojícím nebo otáčejícím se noži vzniká ohrožení říznutím nebo odříznutím. V případě, že není stroj v provozu, musí být zavřená dorazová deska vždy v nulové poloze.
<b>NEBEZPEČÍ</b> 	Stroj pracuje se síťovým napětím 230 V a nesmí se z toho důvodu otevřít. Musí být bezpodmínečně připojený systém ochranných vodičů, neboť v jiném případě by mohlo dojít k nebezpečí závažných ohrožení poranění elektrickým proudem.
<b>NEBEZPEČÍ</b> 	Pozor! Magnetická a elektromagnetická pole! Dříve, než se osoby s aktivními implantáty (srdeční stimulátory atd.) přiblíží do blízkosti stroje nebo budou stroj ovládat, musí se provést individuální určení ohrožení společně na místě s příslušným odborníkem, provozním lékařem a v případě potřeby i s kardiologem.
<b>VÝSTRAHA</b> 	Při sklopení saní se může zhmoždit ruka obsluhy. Nepřibližujte z toho důvodu nepoužitou ruku ke stroji.
<b>POZOR</b> 	V oblasti držáku zbytku hrozí nebezpečí poranění působením hrotů a spadnutím držáku zbytku při vkládacím postupu.
<b>POZOR</b> 	Zachovejte opatrnost při montáži konstrukčních součástí stroje, jež jsou v průběhu čištění demontovatelné.

## 3.3 Pracoviště pro stroj

Obsluhujte stroj jen tehdy, když stojí rovně a bezpečně.

Stůjte při obsluze před strojem s pohledem na tlačítko pro zapínání a pro vypínání a seřizovací knoflík.

Udržujte přidělené pracoviště stále v čistém a přehledném stavu.

Stroj je nutno instalovat v rovnovážné poloze na stabilním podkladu, který je schopný snést hmotnost stroje a lehkou vibraci, tyto údaje jsou uvedené pod bodem 2.4 tohoto návodu.

## 3.4 Povolený obsluhující pracovník stroje

S nářezovým strojem smí pracovat jen osoby,

- které si pečlivě přečetly návod k provozu a dokonale mu porozuměly,
- které byly uživatelem stroje pro obsluhu zaškoleny,
- které byly poučeny o nebezpečích, vyplývajících ze stroje a o všech platných hygienických předpisech,
- které jsou starší než 14 roků.

V případě potřeby je nutné odpovídající školení opakovat.

Práce při údržbě a při opravách stroje smí provádět jen odborný personál (mechanici, elektrikáři), který byl pro tuto činnost příslušně zaškolený. Zajistěte v provozu odpovídající opatření, která zamezí, aby stroj používaly, čistily nebo udržovaly neoprávněné osoby.

## 3.5 Pracovní oděv

Při obsluze stroje noste úzce přiléhající pracovní oděv. Přísně dodržujte všechny na místě použití platné hygienické předpisy.

Při čištění a pracích pro údržbu nože noste ochranné rukavice s chránítkem tepny.

V průběhu přepravy stroje noste vždy boty s ocelovou špičkou.

## 3.6 Chování v nouzovém případě

V případě nouze ihned stiskněte červené tlačítko pro vypnutí stroje.

## 3.7 Kontrola ochranného zařízení

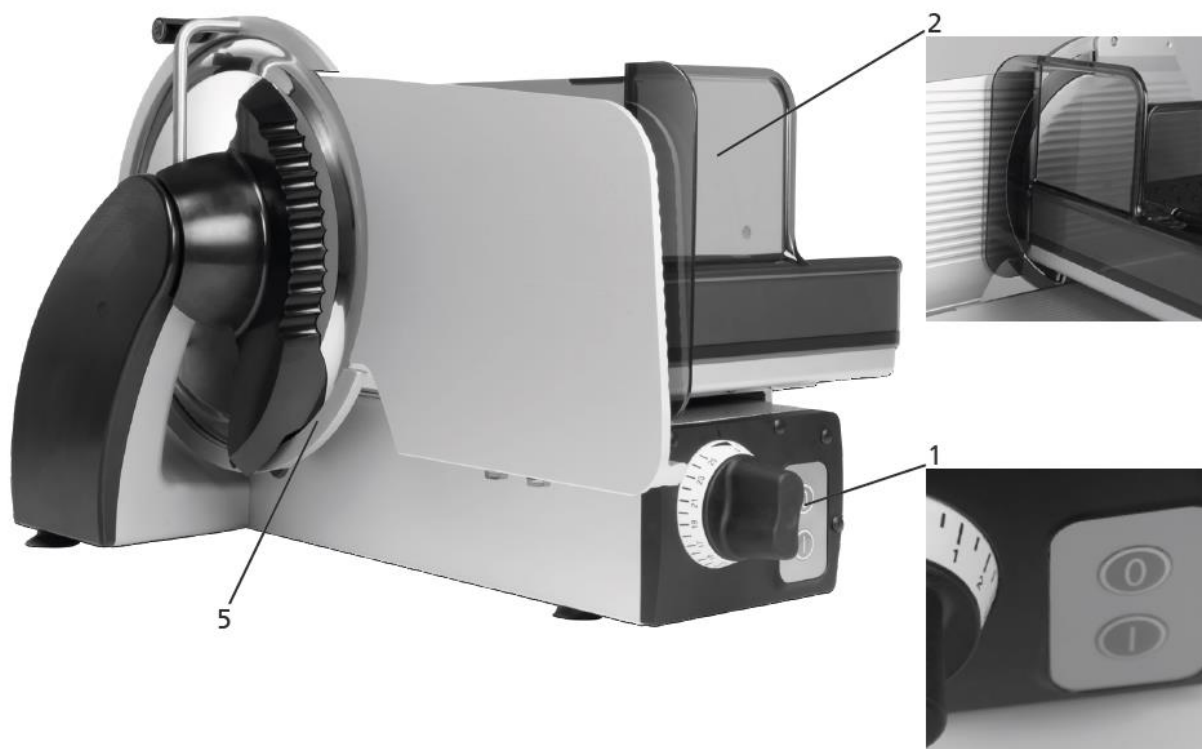
- Každý den před zahájením práce.
- Po skončení jakékoliv práce při údržbě nebo opravě stroje.

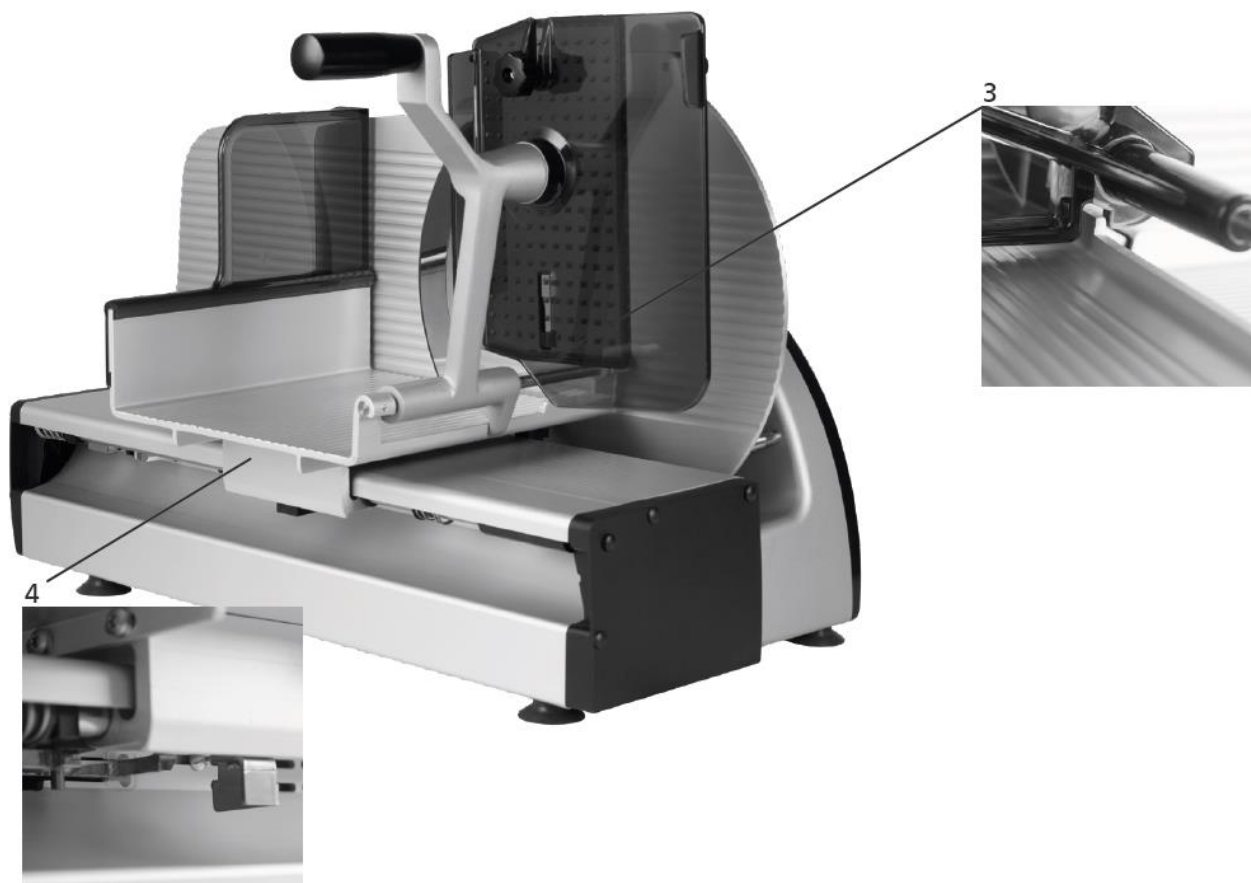
Zkontrolujte předepsaný stav a funkce stroje.

Případně vzniklé nedostatky si nechte odborným personálem neprodleně opravit.

Odstranění, změna nebo znemožnění činnosti ochranných zařízení jsou zakázané.

POZ.	Zařízení	Funkce
1	Tlačítko pro vypnutí VYP	Okamžité zastavení stroje
2	Chránítko prstů	Zamezuje náhodnému styku palce / prstů s čelní stranou nože
3	Nuceně vedený držák zbytku	Je nutné použít při malých kusech krájeného zboží, např. zbytkových kusů, a zamezuje tím poranění prstů nebo ruky obsluhujícího pracovníka.
4	Zajištění dorazové desky	Saně stroje se mohou odklopit jen v případě, když byla dorazová deska zcela uzavřena (poloha pod nulou) a břit nože tím je zakrytý.
5	Ochranný kruh nože	Kruh zamezuje náhodnému přístupu k břítu nože stroje.
6	Ochrana proti opětovnému zapnutí	Není možný samostatný rozběh stroje po přerušení přívodu elektrického proudu, např. „výpadek proudu“.



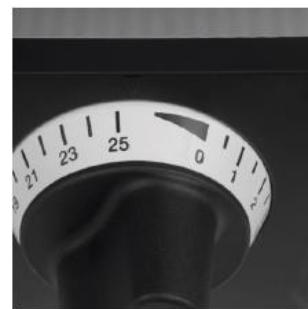


## 4 Přeprava a instalování stroje

### 4.1 Přeprava stroje

Nářežové krájecí stroje váží vždy podle typu více než 20 kg (viz údaje v tabulce 2.4), a měly by být přenášeny vždy dvěma osobami. Pro delší přepravu v provozu používejte vhodný přepravní vozík.

Před zahájením přepravy nastavte tloušťku řezu pod hodnotu „0“, když natočíte seřizovací knoflík až ke koncovému dorazu. Posuňte saně stroje zcela směrem dopředu a fixujte je dostatečně s použitím vhodné lepicí pásky.



### 4.2 Požadavky na místo instalace stroje

Stroj je určený pro instalaci v kuchyních a v prodejních prostorech.

- Teplota prostředí pro provoz a skladování stroje: -10 až +40 °C (+14° až +104 °F)
- Vlhkost pro stupeň elektrického krytí IP 33. Vysoká vlhkost vzduchu, resp. tvorba orosování mohou vést k poškození stroje.
- Relativní vlhkost vzduchu prostředí pro provoz a skladování stroje: 90 % (orosování stroje není přípustné)
- Zajistěte vhodné proudění vzduchu, aby se tak zamezilo nepřipustnému ohřevu, v prostředí stroje se musí umožnit volná konvekce vzduchu.
- Předepsaná hodnota osvětlení: 500 luxů

Podklad, určený pro stroj, musí splňovat následující požadavky:

- Musí být dostatečně stabilní, bezpečný, rovný a vodorovný.
- Dostatečně vysoký pro správné držení těla obsluhy při krájení.
- Místo, potřebné pro stroj, musí odpovídat předepsaným parametrům (viz údaje v tabulce pod bodem 2.4 návodu)
- Instalujte stroj mimo vnitropodnikové dopravní cesty.
- Instalujte stroj mimo oblast u dveří. Neinstalujte stroj v oblasti otáčení otevírajících se dveří, a rovněž nikoliv v úseku příchodu do dveří.
- U stolů z nerezového materiálu, podložek z Resopalu nebo podobných materiálů zajistěte, aby se na povrchu nenacházely žádné zbytky tuku.

### 4.3 Připojení stroje

- Zkontrolujte, zda souhlasí místní provozní napětí napájecí sítě s údaji, které jsou uvedené na typovém štítku stroje. Při jakýchkoliv zjištěných odchylkách se nesmí stroj připojit.
- Použitá napájecí zásuvka musí odpovídat všem místním bezpečnostním předpisům. .

Technické údaje napájecí sítě:

- Síťová přípojka: Jednofázový střídavý proud, viz výkonový štítek
- Stroj je dimenzovaný v souladu s třídou ochrany I a musí být připojený s ochranným vodičem.
- Dovolena tolerance síťového napětí (staticky) normální.  
Při 100 až 230 V: +6 % až -10 % od jmenovité hodnoty
- Frekvence napájecí sítě: 50 (60) Hz  
Přípustná tolerance frekvence napájecí sítě: +2 % až -2 % od jmenovité hodnoty
- Svodový proud ochranného vodiče max.: 3,5 mA
- Zajistěte v provozu opatření, když je síť „nečistá“, to znamená případné použití tyristorově řízených zařízení v síti nebo převládání asymetrií sítě, která by mohla vést ke špičkám napětí.
- Ved'te napájecí kabel od stroje směrem dozadu, aby bylo vyloučeno případné klopýtnutí pracovníků přes kabel.


### 4.4 Kontrola stroje

- Zkontrolujte všechna ochranná zařízení podle pokynů uvedených v bodě 3.7 návodu.
- Zkontrolujte, zda se stroj pohybuje, když je zapnutý. Začne se stroj samotný nebo podklad, na kterém stojí, přesunovat? Pokud ano, zajistěte pevnější podklad.

## 5 Obsluha stroje

### 5.1 Před uvedením stroje do provozu

- Zkontrolujte všechna ochranná zařízení podle pokynů, jež jsou uvedené v bodě 3.7 návodu.

<b>NEBEZPEČÍ</b> 	Otáčející se nůž! Nůž může odříznout prsty na ruce obsluhy. Natočte seřizovací knoflík pro nastavení tloušťky řezu ve směru hodinových ručiček až ke koncovému dorazu. Nesahejte do otáčejícího se nože.
---	--

## 5.2 Krájení

- Zkontrolujte všechna ochranná zařízení podle pokynů, jež jsou uvedené v bodě 3.7 návodu.

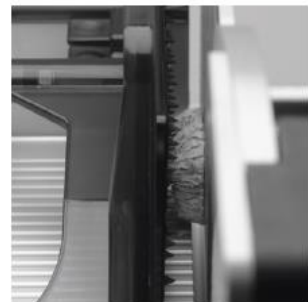
Pokud se stejný obsluhující pracovník dotýká produktu a kontrolních zařízení, musejí se tato mezi každým použitím vyčistit!

- Posuňte saně zcela zpět.
- Nadzvedněte držák zbytku.
- Přiložte krájené zboží na zadní stěnu saní.
- Položte držák zbytku nahoře na krájené zboží.
- Stiskněte tlačítko pro zapnutí stroje. Stroj se uvede do chodu.
- Nastavte tloušťku řezu příslušným regulátorem.
- Posunujte saněmi ke krájení dopředu a dozadu, přitom ved'te krájené zboží rukou lehkým přitlačením k dorazové desce.
- Po ukončení krájecího postupu zcela zavřete dorazovou desku a stroj vypněte s použitím červeného tlačítka „Vyp“.



## 5.3 Krájení zbytků

- Posuňte saně zcela zpět.
- Držák zbytku vytáhněte ven a nadzvedněte.
- Oddělené kusy zbytku: odřízněte ručním nožem oddělený konec.
- Zbytkový kus uložte s původní řeznou plochou ve směru desky s hroty na zadní stěnu saní.
- Spusťte držák zbytku a usaďte za zbytkový kus.
- Zapněte stroj. Nůž se otáčí.
- Nastavte tloušťku řezu
- Přitlačte s držákem zbytku zbytkový kus s lehkým tlakem proti dorazové desce a posuňte saně nyní dopředu a dozadu.
- Po ukončení krájecího postupu zcela zavřete dorazovou Desku a stroj vypněte s použitím červeného tlačítka „Vyp“.





## 5.4 Po ukončení krájení



- Zásadně vypněte stroj
- Vždy zcela zavřete dorazovou desku, takže je břit nože zakrytý.

## 6 Čištění

Vypněte stroj a přidavně vysuňte síťovou zástrčku z napájecí zásuvky. Stroj se musí nejméně jednou v průběhu dne důkladně vyčistit.

<p><b>NEBEZPEČÍ</b></p> 	<p>Otáčející se nůž! Nůž může odříznout prsty na ruce obsluhy. Před zahájením čištění stroj vypněte. Vysuňte připojovací síťovou zástrčku z napájecí zásuvky. Při čistících pracích na noži noste ochranné rukavice s ochranou zápěstí.</p>
<p><b>DŮLEŽITÉ</b></p> 	<p>Při čištění přesně dodržujte předem zadané pořadí prací. K čištění stroje nepoužívejte v žádném případě abrazivní čistící prostředky. Tyto materiály poškrábou kovové povrchy a tím značně nepříznivě ovlivňují nezbytnou hygienu. Nikdy stroj nečistěte s pomocí vysokotlakového nebo parního čističe! Pokud nejsou uvedené body splněné, ruší se jakékoliv ručení ze strany výrobce stroje.</p>

### 6.1 Pokyny pro čištění stroje

<p><b>DŮLEŽITÉ</b></p> 	<p>Odnímatelné díly můžete lehce vyčistit v umývadle s použitím mycího kartáče. Odnímatelné díly nikdy nemyjte v automatické myčce nádobí!</p>
<p><b>POZOR</b></p> 	<p>Pečlivě prosím zkontrolujte všechny díly, zda jsou správně a pevně usazeny. Nesprávně upevněné díly se mohou v průběhu provozu uvolnit a tím vést k poškození stroje, v nejhorším případě také k případnému poranění obsluhujícího pracovníka.</p>

Při čištění dodržujte přesně předem zadané pořadí prací. K čištění stroje nepoužívejte v žádném případě abrazivní čistící prostředky. Tyto materiály poškrábou kovové povrchy a tím značně nepříznivě ovlivňují nezbytnou hygienu.

Používejte výhradně námi povolené čistící a hygienické prostředky v předem zadaném zředění. Nepoužívejte žádné agresivní čistící a hygienické prostředky. Nepoužívejte k čištění žádný vysokotlakový čistič. Pokud nejsou uvedené body splněné, ruší se jakékoliv ručení ze strany výrobce stroje.



Pokud se použijí ruční stříkací přístroje, je nutné zajistit odpovídající opatření, aby se neprojevilo žádné nepříznivé ovlivnění okolí. Je nutno respektovat bezpečnostní a produktové datové listy, které jsou současně dodávány s čistícími a dezinfekčními prostředky.

Nedodržení může vést k poškození stroje.

Při použití čistících a dezinfekčních prostředků, které nebyly povolené společností Graef, odmítáme jakoukoliv záruku. Odnímatelné díly se nesmějí čistit v automatické myčce nádobí.



Montáž odebraných částí stroje:

Po skončeném vyčištění se může stroj opět sestavit v obráceném pořadí použitých prací.

<p><b>DŮLEŽITÉ</b></p> 	<p>Neutralizujte po skončeném vyčištění agresivní čisticí a hygienické prostředky s použitím dostatečného množství čisté vody, neboť v jiném případě může vzniknout koroze, zvláště na šroubovém spojení nože.</p>
<p><b>POZOR</b></p> 	<p>Pečlivě prosím zkontrolujte všechny díly, zda jsou správně a pevně usazeny. Nesprávně upevněné díly se mohou v průběhu provozu uvolnit a tím vést k poškození stroje, v nejhorším případě také k případnému poranění obsluhujícího pracovníka.</p>

## 6.2 Čisticí prostředky


P3-steril	Ecolab
P3-alcodes	Ecolab
Ošetrovací olej: např. servisní olej Graef s povolením H1	GRAEF

<p><b>DŮLEŽITÉ</b></p> 	<p>Při použití čisticích prostředků, které námi nebyly povolené, odmítáme jakoukoliv záruku. Odnímatelné díly nikdy nemyjte v automatické myčce nádobí! Je nutné zajistit odpovídající opatření, aby se neprojevovalo žádné nepříznivé ovlivnění okolí.</p>
<p><b>POZOR</b></p> 	<p>Bezpodmínečně dodržujte všechny údaje a pokyny výrobců jednotlivých čisticích prostředků a olejů.</p>



## 6.3 Plán čištění


Pracovní kroky	Čistící prostředky	Postup	Čistící pomůcka	Upozornění
1. Přípravná opatření		Zavřete nastavení tloušťky řezu. Vysuňte přípojovací zástrčku ze zásuvky.		
2. Demontáž odnímatelných dílů		podle návodu k obsluze		
3. Hrubé čištění ručně		Odstranění zbytků produktu Plastová škrabka	Plastová škrabka i u odnímatelných dílů.	Začátek přímo
4. Čištění	2% např. „P3-Steril“ Doba působení: cca 15 min. (viz také datový list produktu)	Po důkladném předchozím umytí s (max. 40 °) vodou, doba působení cca 20 min.	Kartáč, vana, čistící hadr, ruční stříkací přístroj	Všechny demontované a pevně stojící části stroje
4. Dezinfikování Přídavné opatření	0,5 - 2 % „P3-alcodes“ Doba působení: viz datový list produktu	Ruční stříkání Nepřekračujte dobu působení podle datového listu produktu	Čistící hadr pro jedno použití, ruční stříkací přístroj	Přídavné zajištění, odstup při stříkání cca 30 cm
5. Mytí	Pitná voda	Teplota max. 30 °C	Čistící hadr pro jedno použití	Ostatní stroj
			Ruční stříkací přístroj	Odebrané díly,
			Hadice s vodou	Odebrané díly
6. Kontrola		Vizuálně na viditelnou čistotu		
7. Sušení		Osušit třením, nechat uschnout na vzduchu	Čistící hadr pro jedno použití	Stroj, demontované díly uložit co možno odděleně
8. Ošetřování	Oleje pro použití v potravinářství, s povolením H1	Nanášet postřikem nebo vetřením	Čistící hadr pro jedno použití	Opláchnout před začátkem práce konstrukční díly, které přicházejí do styku s krájeným zbožím
9. Montáž		V obráceném pořadí postupu demontáže (Viz návod k obsluze)		Personál musí mít čisté a dezinfikované ruce
10. Preventivní opatření	Když se čistí okolí stroje stříkacími přístroji, stroj dobře zakryjte.			

<b>DŮLEŽITÉ</b> 	<p>Údaje, které jsou uvedené v čistícím plánu, se vztahují na jednosměrný provoz. Je nutno respektovat bezpečnostní a produktové datové listy, které jsou současně dodávány s čistícími a dezinfekčními prostředky.</p>
--	---

## 6.4 Demontáž k čištění

### 6.4.1 Odklopení saní

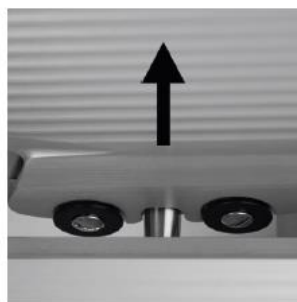
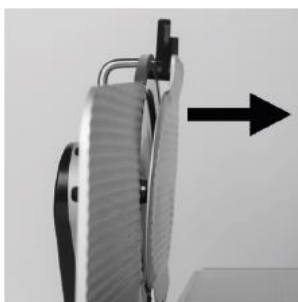
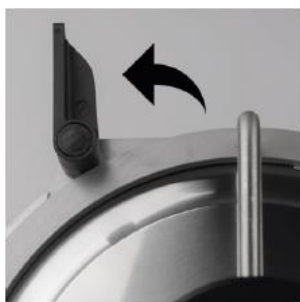
- Kompletně zavřete dorazovou desku.
- Vytáhněte saně s použitím rychlého pohybu proti tlaku pružiny zcela dozadu a vyklopte je jedním pohybem doprava.

<b>DŮLEŽITÉ</b> 	<p>Saně se mohou vyklopit jen tehdy, když je otočeno nastavení tloušťky řezu ve směru hodinových ručiček až ke koncovému dorazu a dorazová deska je tím zcela zavřená.</p>
--	--

### 6.4.2 Odebrání krytu nože

Při této činnosti si oblékněte ochranné rukavice, které jsou odolné proti rozříznutí.

- Otočte černou rukojeť krytu nože směrem nahoru.
- Uvolněte kryt nože nahoře.
- Potom vytáhněte kryt nože nahoru a odeberte jej ze stroje.



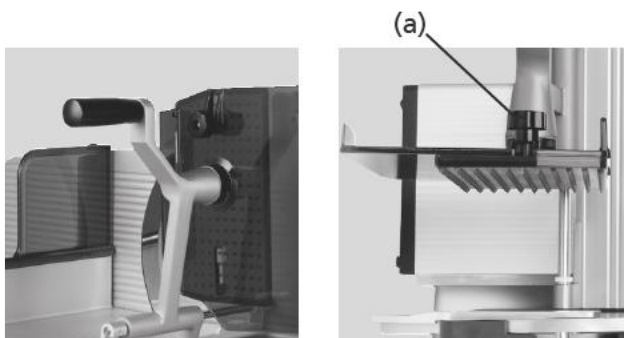
## 6.4.3 Odebrání stírače nože

- Vytáhněte stírač nože směrem doleva (rybinovitá vodítka).
- Sáhňte k tomu, jak je uvedeno na obrázku, do určených výřezů pro prsty.

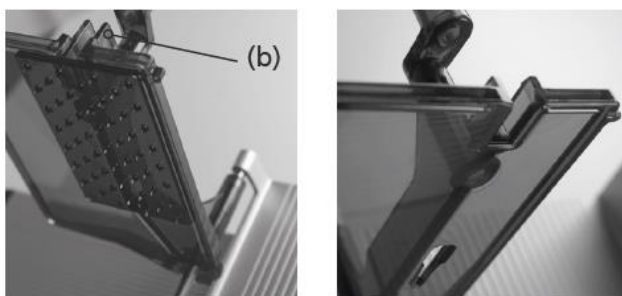


## 6.4.4 Odebrání desky s hroty

- Otočte nahoru přípravný držák zbytku.
- CO30, 30S, 30F, CO25L: Povolte o několik otáček černou rýhovanou maticí **(a)**.
- Vytáhněte desku směrem nahoru a otočte dolní přídržný svorník z podélného otvoru





- CO25, 25S: Aretaci (b) na desce s hroty stlačte a vytáhněte desku s hroty směrem nahoru.
- Vytáhněte desku směrem nahoru a otočte dolní přídržný svorník z podélného otvoru




## 6.5 Čištění stroje

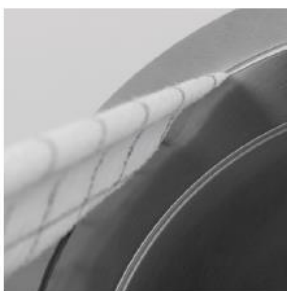
Důkladně vyčistěte odebíratelné i neodebíratelné součásti stroje v souladu s instrukcemi bodu 6.

<p><b>NEBEZPEČÍ</b></p> 	<p>Hrozí nebezpečí vážného poranění! Použijte ochranné rukavice!</p>
<p><b>DŮLEŽITÉ</b></p> 	<p>Jednotlivé součásti neukládejte na sebe! Hrozí nebezpečí jejich poškození!</p>

### 6.5.1 Čištění nože a nožového kruhu

<p><b>NEBEZPEČÍ</b></p> 	<p>Ostrý břit nože! Čistěte jen v případě, že jsou saně odklopené a tím je dorazová deska zavřená. Čistící pohyb provádějte vždy jen od středu nože směrem ven k břítu.</p>
--	---

- Zasuňte navlhčený čisticí hadřík zepředu mezi nožem a nožovým kroužkem.
- Protahujte čisticí hadřík jednou nebo dvakrát podél ochranného kroužku nože.
- Přitiskněte mokrý hadřík na plochu nože a pomalu stírejte od středu směrem ven.
- Stejným způsobem vyčistěte také zadní stranu nože.
- Následně osušte nůž stejným způsobem s použitím suchého hadru.

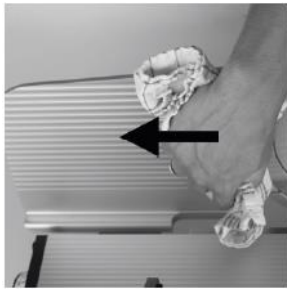


### 6.5.2 Čištění dorazové desky

Přitiskněte mokrou utěrku na dorazovou desku a pomalu desku omyjte pohybem od nože (viz obrázek)

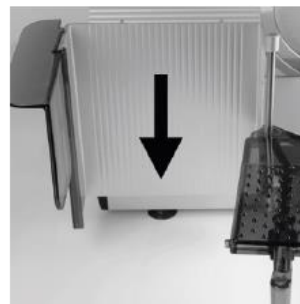
Odvrácenou stranu dorazové desky vyčistěte stejným způsobem.

- Mezeru mezi dorazovou deskou a nožem vyčistěte stejným způsobem, jako mezeru mezi nožovým kruhem a nožem. (viz text nahoře)
- Následně osušte dorazovou desku stejným způsobem s použitím suché utěrky.



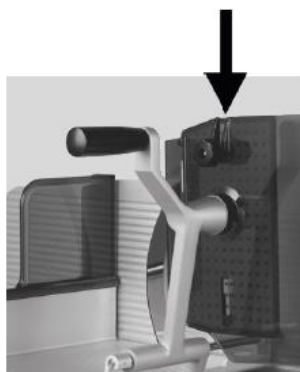
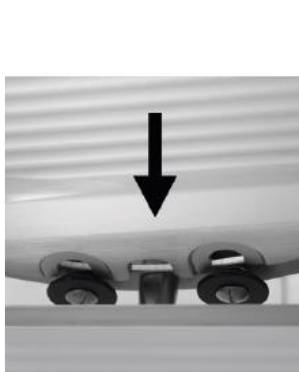
## 6.5.3 Čištění saní

- Saně k čištění odklopte
- Vyčistěte horní stranu saní hrubě od zbytků krájeného zboží.
- Následně omyjte saně vlhkou utěrkou.





## 6.6 Sestavení po vyčištění

- Nasaďte kryt nože na určené úchytky na nožovém kruhu a umístěte horní otvor k hornímu šroubu na nožovém kruhu. Stiskněte napínací páku směrem dolů:
- Nasaďte desku s hroty do držáku zbytků.
- Otočte saně opět do pracovní polohy.
- Nasaďte nožový stírač zleva do rybinovitého vodítka, a přitiskněte jej opatrně ve směru nože proti koncovému dorazu.



## 7 Údržba

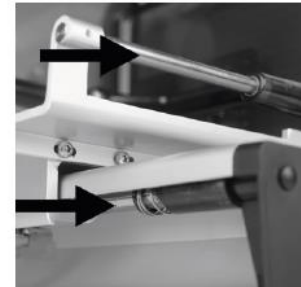
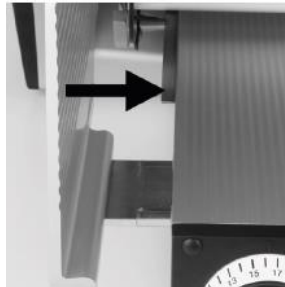
### 6.1 Mazání / naolejování

<p><b>NEBEZPEČÍ</b></p> 	<p>Otáčející se nůž! Nůž může odříznout prsty na ruce obsluhy. Před zahájením údržby stroj vypněte.</p>
<p><b>DŮLEŽITÉ</b></p> 	<p>K mazání stroje používejte výhradně oleje, které jsou určeny výrobní firmou.</p>

S použitím oleje Graef-Service-Öl-H1 namažte dále uvedené pozice vždy s 1 - 2 kapkami podle potřeby, avšak nejméně jednou v průběhu týdne.

Dodejte trochu oleje v případě potřeby na:

- Tyč držáku zbytku  
(Vždy tehdy, když je možno jednotlivými díly těžce posunovat / po vyčištění)
- Kluzné kolejnice  
(Vždy tehdy, když je možno jednotlivými díly těžce posunovat / po vyčištění)



## 8 Broušení nože

Uložte brousící přístroj, který je společně dodáván se strojem, v blízkosti stroje.

Nůž se smí brousit výhradně s použitím brousícího přístroje, který je součástí dodávky stroje.

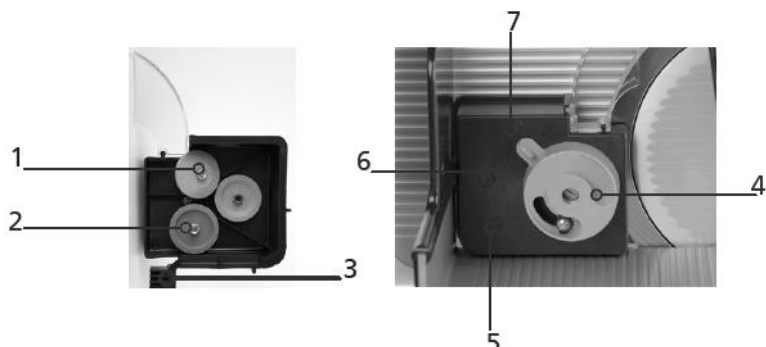
### 8.1 Popis zařízení pro broušení nože


Pohled do vnitřní části

- Brousící kámen (1)
- Obtahovací kámen (2)
- Dorazový nos (3)


Vnější pohled

- Nastavovací knoflík (4)
- Nasazovací pozice „0“ (5)
- Ostřicí pozice „1“ (6)
- Obtahovací pozice „2“ (7)



<p><b>VÝSTRAHA</b></p> 	<p>Otáčející se nůž! Nůž může odříznout prsty na ruce obsluhy. Ostřete nůž výhradně s použitím společně dodaného brousícího přístroje (viz sériová čísla ostříče a stroje!). Nůž smí brousit jen zaškolený odborný personál, který byl pro tuto činnost instruovaný.</p>
--	--

## 8.2 Příprava stroje

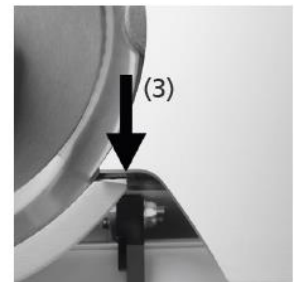
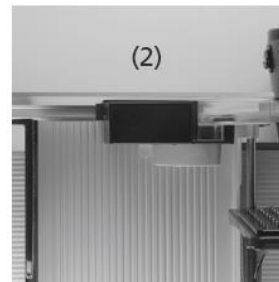
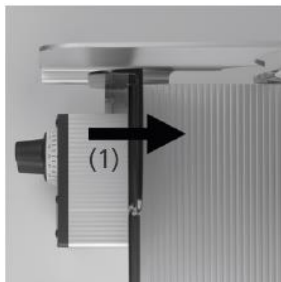
<p><b>DŮLEŽITÉ</b></p> 	<p>Brousící zařízení nože se smí používat jen pro tento stroj. Před začátkem procesu broušení nože vyčistěte nářezový stroj pečlivě od zbytků tuku a krájených produktů (viz kapitolu 7), neboť v jiném případě se brousící kameny ucpou a broušení se velmi citelně nepříznivě ovlivní.</p>
--	--

Odeberte ze stroje všechny odnímatelné části.

- kryt nože
- stěrač
- desku s hroty

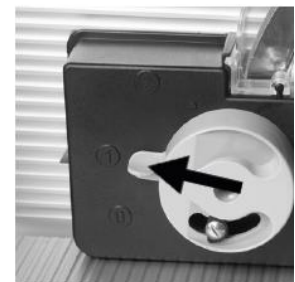
## 8.3 Nasazení brousícího zařízení nože

- Nastavte dorazovou desku na tloušťku řezu „15 mm“.
- Posuňte saně do střední polohy. **(1)**
- Nastavte zařízení pro broušení nože s použitím nastavovacího knoflíku do polohy „0“.
- Nasadte zařízení pro broušení nože na saně tak, jak je uvedeno na obrázku. **(2)**
- Posuňte zařízení k noži, až doléhá dolní dorazový nos brousícího zařízení na nožovém kruhu. **(3)**
- Zavřete opatrně dorazovou desku, takže se brousící zařízení sevře mezi saněmi a dorazovou deskou.



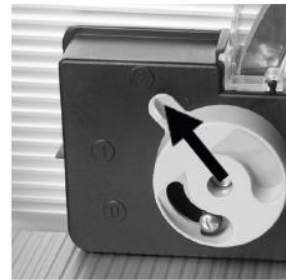
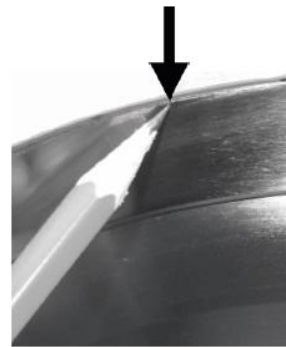
## 8.4 Broušení nože

- Pomocí zeleného spouštěcího tlačítka spustíte chod stroje.
- Otočte nastavovací knoflík do brousící polohy „1“.
- Začne probíhat brousící postup.
- Doba broušení se řídí podle stávajícího stavu nože.



## 8.5 Kontrola otřepu

- Bruste nůž po tak dlouhou dobu, dokud nevznikne lehký otřep.
- Pomocí červeného vypínacího tlačítka vypněte chod stroje.
- Posunujte špičatou tužku pomalu od krycí desky nože směrem k břítu.
- Cítíte na břítu nože nějaký odpor?
- To je otřep, který vznikl při broušení nože.
- Pokud ještě nevznikl žádný otřep, bruste ještě trochu delší dobu a znovu proveďte kontrolu.





## 8.6 Obtáhnutí nože

- Když se na břítu nože vytvořil otřep, natočte nastavovací knoflík na obtahovací pozici „2“.
- Ponechte stroj běžet ještě několik otáček a vypněte přístroj s použitím vypínacího tlačítka.

## 8.7 Odebrání zařízení pro broušení nože

- Otočte nastavovací knoflík zařízení pro broušení nože do polohy (0).
- Otevřete dorazovou desku a odeberte brousící přístroj opatrně směrem nahoru.
- Zcela zavřete dorazovou desku.
- Vyčistěte stroj a nůž od prachu, který vznikl při broušení.

## 8.8 Výměna nože

<p><b>VÝSTRAHA</b></p> 	<p>Ostrý nůž! Břit může způsobit těžká poranění říznutím i v klidovém stavu. Nůž smí vyměňovat jen zaškolený odborný personál, který byl pro tuto činnost instruovaný. Při této činnosti si oblékněte ochranné rukavice, které jsou odolné proti rozříznutí.</p>
<p><b>DŮLEŽITÉ</b></p> 	<p>Nůž se musí vyměnit, když přesáhne vzdálenost mezi břitem nože a ochranným kruhem nože hodnotu 6 mm.</p>



## 9 Další instrukce


### 9.1 Časté zdroje chyb

Chyba	Příčina	Řešení
Saně se těžko pohybují	Vodící tyč saní je suchá	Natřete vodící tyč saní olejem (viz bod 8.1)
Držák zbytků se těžko pohybuje	Tyč držáku zbytků je suchá	Natřete tyč držáku zbytků olejem Viz bod 8.1
Saně není možné odklopit	Zajištění saní je blokováno	Kompletně zavřete dorazovou desku.
Špatný řez	Nůž je tupý	Nabruzte nůž (viz bod 8.4)
Špatný výsledek broušení	Brusné kotouče jsou pokryté tukem	Vyměňte brusné kotouče
Nůž není možné nabrousit	Nůž je obroušený o větší hodnotu, než přípustných 5 mm.	Vyměňte nůž

### 9.2 Objednávání náhradních dílů

Při objednávání náhradních dílů uveďte prosím následující položky:

- Číslo stroje
- Rok výroby
- Typ
- Provozní napětí
- Popis dílu

<b>DŮLEŽITÉ</b> 	Používejte výhradně originální náhradní díly společnosti Graef.
--	---

## 9.3 Záruka

S tímto výrobkem jste získali uznávaný kvalitní výrobek z německé výroby. Přebíráme výrobním záruku za nedostatky, které byly způsobeny chybami v průběhu výroby nebo vlivem chyb materiálu. Odmítáme však jakoukoliv záruku za dále uvedené škody:

- přirozeným způsobem vzniklý obrus nebo opotřebenosti
- neznalost a nedodržování návodu k provozu stroje
- škody vzniklé mytím v automatické myčce nádobí
- samovolné instalování v oblasti, nevhodné k provozu stroje
- chybná elektrická instalace uživatele (např. „nečistá síť“ nebo špičky napětí vlivem asymetrií sítě)
- svévolně provedené úpravy / změny na nářezovém stroji a / nebo na příslušenství;
- odstavení, manipulace s ochranným zařízením na nářezovém stroji a / nebo na příslušenství;
- použití náhradních dílů nebo součástí zařízení, které nejsou originálními výrobky společnosti Graef
- nepoužití originálního obalu v průběhu přepravy stroje.

## 9.4 Likvidace nářezového stroje

Předejte prosím jako zákazník stroj zpět výrobci nebo jeho prodejci k recyklování, jež odpovídá požadavkům správného zachování životního prostředí

Firma Graef a její prodejci jsou připraveni k bezplatnému zpětnému převzetí stroje.

Obráťte se prosím v případě potřeby na svého příslušného prodejce.

Použitelnost tohoto ustanovení pro likvidaci stroje se řídí vždy v každé zemi použitím podle příslušných platných zákonných předpisů.



## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ EU

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

Tímto prohlašujeme, že provedení dále označeného stroje

Označení: Nářezový stroj  
Typ: Concept 25, Concept 30

odpovídá v námi dodaném provedení následujícím směrnici ES:

Směrnice EU o strojních zařízeních	2006/42/ES
Směrnice pro elektromagnetickou snášlivost EMV	2014/30/ES

Jméno oprávněného pracovníka pro dokumentaci: Reinhard Graef  
Adresa zplnomocněného pracovníka pro dokumentaci: viz adresa výrobce

Hermann Graef  
- Obchodní ředitel -

Arnsberg, 20.4.2019

## POTVRZENÍ souladu se všeobecnými požadavky VO (EU) čís. 1935/2004

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

Tímto potvrzujeme pro materiály a předměty, které přicházejí při použití, že odpovídá původnímu určení, do kontaktu s potravinami ve stroji

Označení: Nářezový stroj  
Typ: Concept 25, Concept 30

v námi dodaném provedení souladu se všeobecnými požadavky následujícího nařízení

Nařízení (EU) o materiálech a předmětech, které jsou určeny přijít do styku s potravinami. <sup>1</sup>	VO (EG) čís. 1935/2004
---	------------------------

Pro plasty je přiložené zvláštní potvrzení.



Arnsberg, 20. 4. 2019

Hermann Graef  
- Obchodní ředitel -

<sup>1</sup> Seznam s materiály a předměty v kontaktu s potravinami je možno na požádání předat k dispozici.

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ pro materiály z plastu, které přicházejí do styku s potravinami

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

Tímto prohlašujeme, že použité materiály a předměty z plastu, které jsou určeny přijít do styku s potravinami ve stroji

Označení: Nářezový stroj  
Typ: Concept 25, Concept 30

odpovídají zákonným předpisům nařízení o plastech (EU) čís. 10/2011, a dále nařízení /EU) čís. 1935/2004.

Celková migrace, stejně jako specifické migrace leží při použití, které odpovídá původnímu určení stroje, pod zákonnými mezními hodnotami.

Kontrola byla provedena podle nařízení (EU) čís. 10/2011.

Použité materiály a suroviny odpovídají nařízení (EU) čís. 10/2011.

### Specifikace k uvažovanému účelu použití nebo omezení:

Druh/druhy potravin, které smí přijít do styku s materiály:	<b>Zelenina, ovoce, sýry, chléb, uzeniny, maso, ryby</b>
Druh/druhy potravin, které nesmí přijít do styku s materiály:	<b>Kyselé potraviny s <math>p &lt; 2,5</math> - např. citrony -</b>
Doba trvání a teplota zpracování a skladování při kontaktu s potravinami:	<b>Max. 30 min. při teplotě max. 40 °C</b>
Poměr plochy, jež přichází do styku s potravinami, k objemu, podle něhož byla určena konformita materiálu nebo předmětu:	<b>6 dm<sup>2</sup>/ kg potraviny</b>

V uvedeném produktu se nepoužívá žádná funkční bariéra z plastu.

Další informace k dodavatelům, materiálům s omezením (SML) a látkám „Dial-Use“ k jednotlivým plastům jsou k dispozici.



Arnsberg, 20. 4. 2019

Hermann Graef  
- Obchodní ředitel-

Od roku 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](mailto:info@graef.de)  
[www.graef.de](http://www.graef.de)