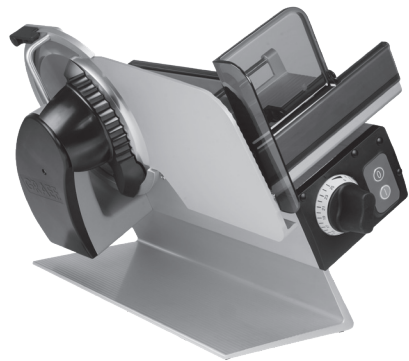
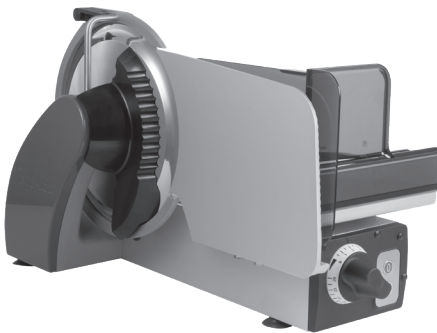


Concept Line

D Betriebsanleitung (Original)

Aufschnittschneidemaschine

- 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

Inhalt

1	Einleitung	4
2	Anwendung und Beschreibung der Maschine	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	
2.2	Beschreibung	
2.3	Bauteilbenennung	
2.4	Varianten und technische Daten	
3	Sicherheit	8
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	11
4.1	Transportieren	
4.2	Anforderungen an den Aufstellort	
4.3	Anschließen	
4.4	Prüfen der Maschine	
5	Bedienen	12
5.1	Vor der Inbetriebnahme	
5.2	Schneiden	
5.3	Reste schneiden	
5.4	Nach dem Schneiden	
6	Reinigung	14
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	21
7.1	Schmieren / Ölen	
8	Messer schärfen	21
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	24
9.1	Häufige Fehlerquelle	
9.2	Ersatzteile bestellen	
9.3	Gewährleistung	
9.4	Entsorgung der Aufschnittschneidemaschine	
	Konformitätserklärungen	26

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.

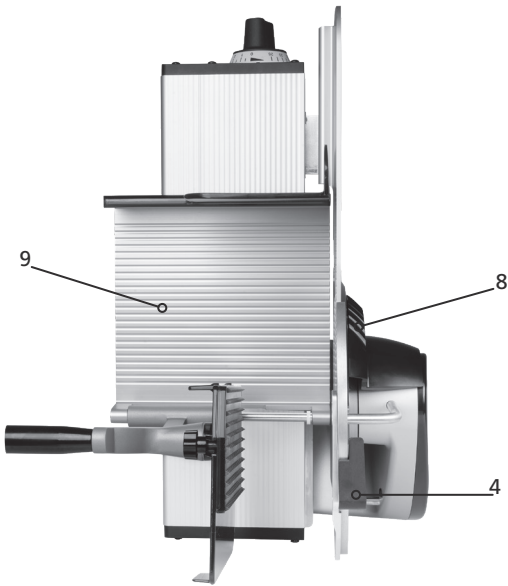
Gleitrollen auf Messerabdeckung, Anschlagplatte und Schlitten vereinfachen die Schneidgutzuführung.

Die Maschine ist mit einem Wiederanlaufschutz nach einer Netzspannungsunterbrechung ausgestattet.

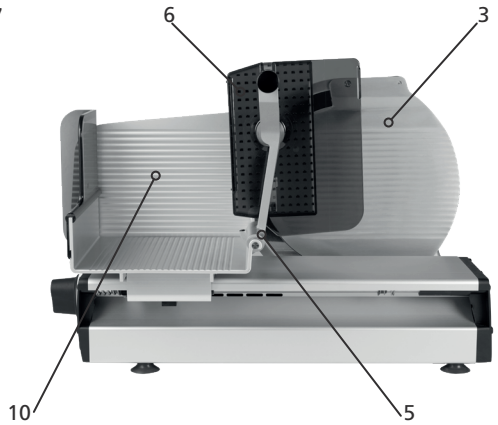
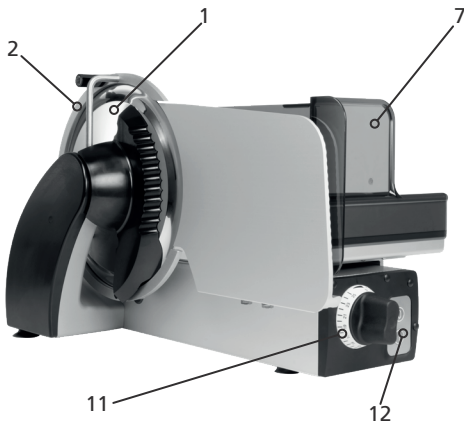
Der Schlitten kann für die Reinigung um 90° geschwenkt werden. Dazu muss die Anschlagplatte ganz geschlossen werden (Unter-Null- Stellung).

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

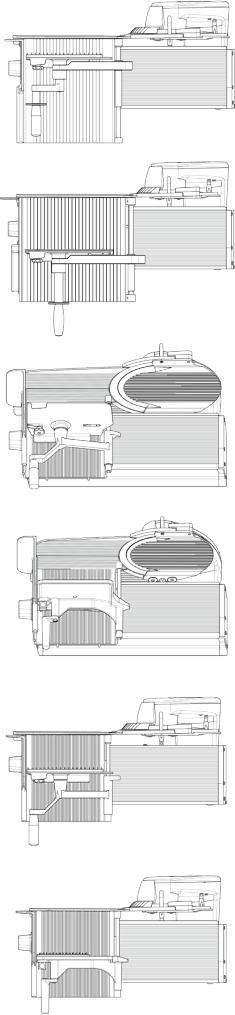
2.3 Bauteilbenennung



1	Messer
2	Messerschutzring
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

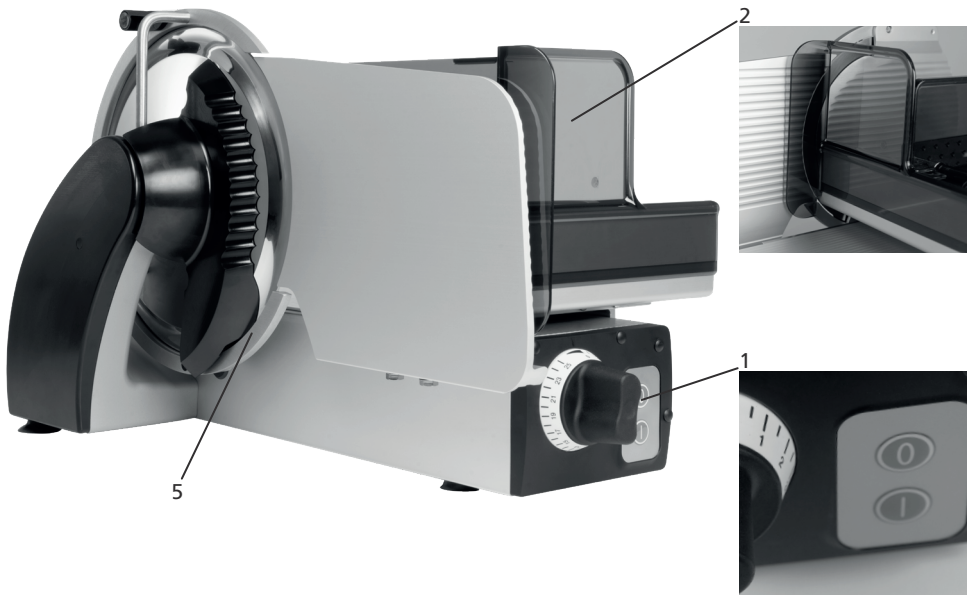
- Täglich vor Arbeitsbeginn,
- Nach jeder Wartung oder Reparatur.

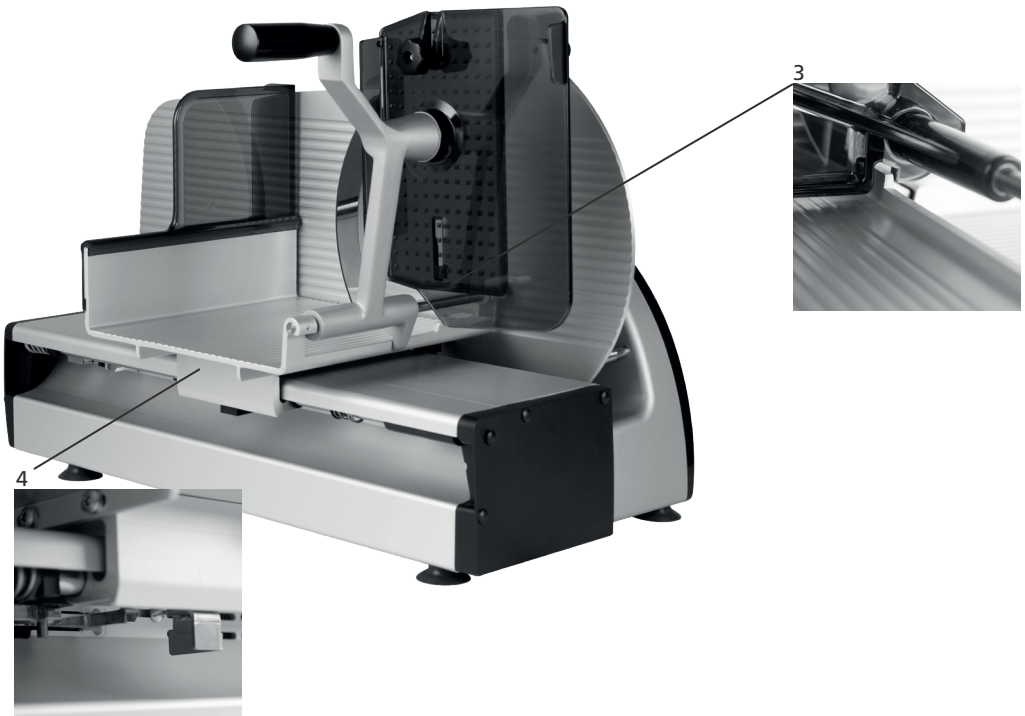
Prüfen Sie auf vorgeschriebenen Zustand und Funktion.

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



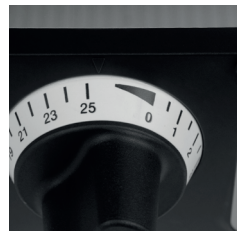


4 Transport und Aufstellung

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.
- Restehalter anheben.
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen.
- Legen Sie den Restehalter 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.
- Restehalter nach außen ziehen und anheben.
- Abgebundene Reststücke: mit Handmesser das abgebundene Ende abschneiden
- Reststück mit ursprünglicher Schnittfläche Richtung Spitzenplatte an Schlittenrückwand einlegen.
- Restehalter absenken und hinter das Reststück setzen
- Maschine einschalten. Messer dreht sich.
- Schnittstärke einstellen
- Mit Restehalter 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

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

<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

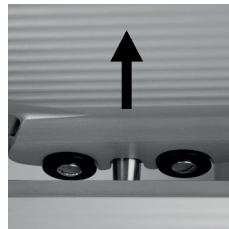
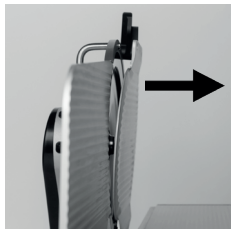
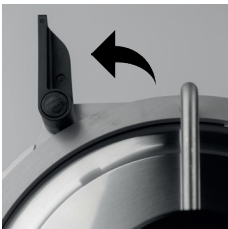
- Anschlagplatte komplett schließen.
- Ziehen Sie den Schlitten mit etwas Schwung gegen den Federdruck ganz zurück und kippen diesen in einer Bewegung nach rechts aus

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.



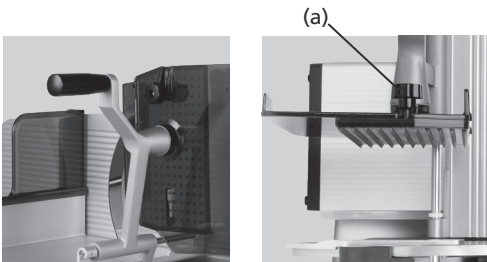
6.4.3 Messerabstreifer abnehmen

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

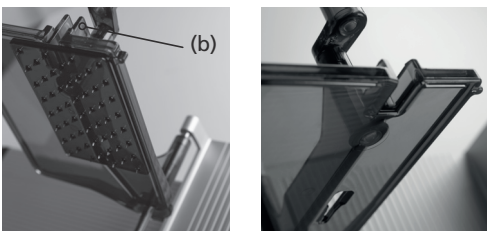


6.4.4 Spitzenplatte entfernen

- Vorbereitend Restehalter 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

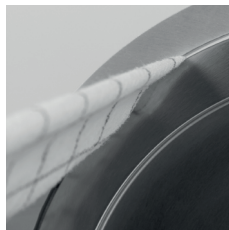
Abnehmbare und nicht abnehmbare Teile nach Punkt 6 reinigen

GEFAHR 	Verletzungsgefahr! Schutzhandschuhe benutzen!
WICHTIG 	Teile nicht aufeinanderlegen! Gefahr der Beschädigung!

6.5.1 Messer und Messerring reinigen

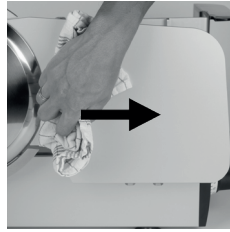
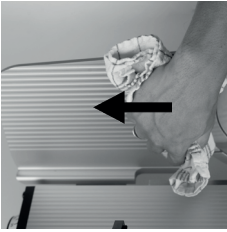
GEFAHR 	Scharfes Messer! Nur reinigen, wenn der Schlitten abgekippt und die Anschlagplatte somit geschlossen ist. Reinigungsbewegung immer nur von der Messermitte nach außen zur Schneide hin.
--	---

- 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.



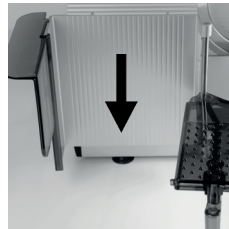
6.5.2 Anschlagplatte reinigen

- 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.



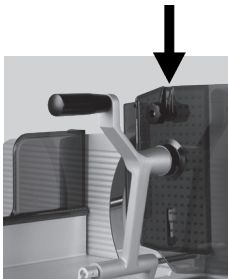
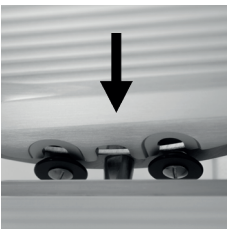
6.5.3 Schlitten reinigen

- 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

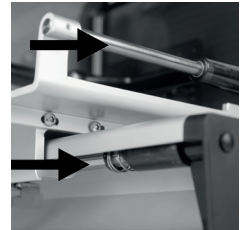
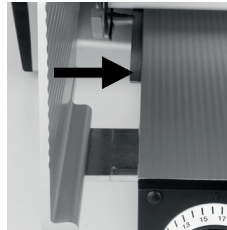
7.1 Schmieren / Ölen

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.

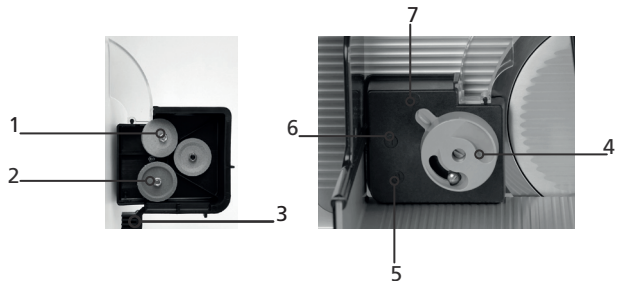
8.1 Beschreibung des Messerschärfers


Innenansicht

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

Außenansicht

- Einstellknopf (4)
- Aufsetzposition „0“ (5)
- Schärffposition „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



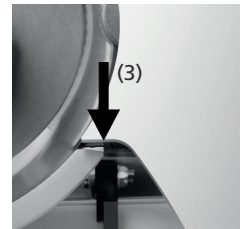
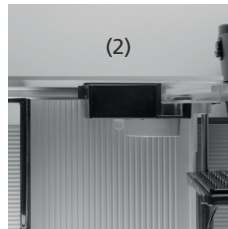
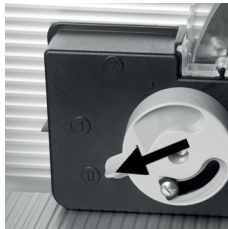
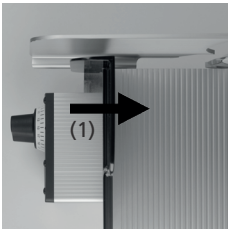
Der Messerschärfer darf nur für diese Maschine benutzt werden. Reinigen Sie vor Beginn des Schleifvorgangs das Messer der Aufschnitt-Schneidemaschine sorgfältig von Fett und Schneidresten (Kapitel 7), da sich sonst die Schleifsteine zusetzen und das Schärfen stark beeinträchtigt wird.

Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile von der Maschine:

- Messerabdeckung
- Abstreifer
- Spitzenplatte

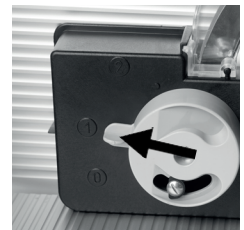
8.3 Messerschärfer aufsetzen

- 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



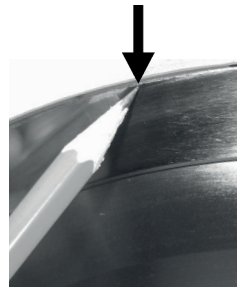
8.4 Messer schärfen

- 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.



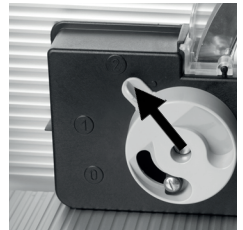
8.5 Grat prüfen

- 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

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

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
- bauseits fehlerhafte elektrische Installation (bspw. „unsauberes Netz“ oder Spannungsspitzen durch Netz-Asymmetrien)
- selbst durchgeführte Umbauten/Veränderungen an der Schneidemaschine und/oder dem Zubehör;
- Außerkraftsetzen, Manipulieren von Schutzvorrichtungen 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.



Arnsberg, 20.4.2019

Hermann Graef
- Geschäftsführer-



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