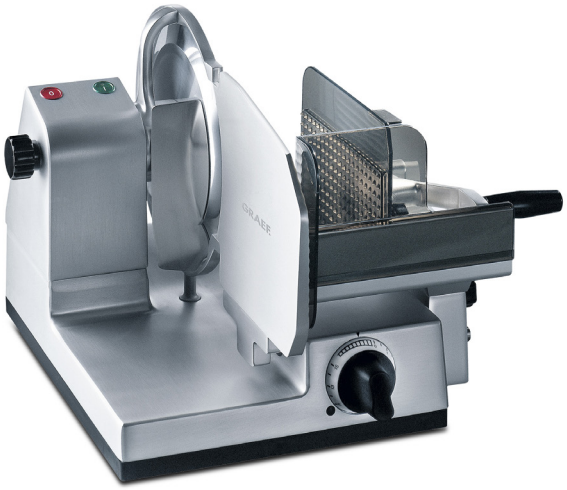
De må ikke bruge maskinen før De har gennemlæst brugsvejledningen.

Denne brugsvejledning skal opbevares også til fremtidig brug.

BRUGSANVISNING

INDEKS.:

Side	2	:	Opstilling.
Side	3	:	Betjening.
Side	4	:	Betjening - Opskæring.
Side	5	:	Rengøring og adskillelse.
Side	6	:	Afmontering af slæde.
Side	7	:	Afmontering af fedtskraber.
Side	8	:	Slibning af kniven.
Side	9	:	Smøring af maskinen.
Side	10	:	Problemløsninger.
Side	11	:	Garantibestemmelser.
Side	12	:	EU Konformitetserklæring.



LÆS BRUGSVEJELDNINGEN

De må ikke bruge maskinen før De har gennemlæst brugsvejledningen, og har forstået den.
Nyt personale skal ligeledes instrueres inden de bruger maskinen.
Kun skolet personale må arbejde med maskinen. Efter-oplæring må gentages efter behov.
Kun efter anvisningerne her, og den skete oplæring må ibrugtagning, betjening og rengøring foretages.
Når De bruger maskinen, skal De arbejde koncentreret, og ikke lade Dem aflede.

VIGTIGT

Maskinen skal tilsluttes stikdåse med jordledning. 230 V. 50 HZ.
Maskinen må ikke overbelastes, stands derfor straks motoren efter endt brug.

OPSTILLING

Underlaget må opfylde følgende krav:
- **Tilstrækkelig stabilt, solidt, lige, vandret og skridsikkert**
- **Tilstrækkelig højt for en opretstående stilling under opskæringen**
- **Ikke i svingområder for åbnende døre, og ikke i indgangsområder for døre.**
- **Ved rustfrie borde, eller lignende materialer: påse at der ikke er fedt eller fedtrester på overfladerne.**
- **Der skal være en tilstrækkelig belysning på min. 300 Lux**

Inden maskinen tages i brug første gang, skal den grundigt rengøres.

Tilladt anvendelsesområde.:

Under hensyn til størrelse må der skæres følgende med maskinen.:

- Pølser af enhver art.
- Skinke / Spæk
- Steg
- Kød
- Skæreost
- Grøntsager (Hvis de er egnede)

Følgende varer må ikke skæres, idet der i så fald vil være akut risiko for uheld.:

- Non Food varer
- Fødevarer med ben / knogler
- Frosne fødevarer

Der må ikke eksperimenteres med opskæring af andre varer eller anvendelsesområder.

SIKKERHED

Vær ubetinget opmærksom på følgende sikkerhedshenvisninger:



Sørg for at uvedkommende og ikke skolede personer, samt frem for alt børn, ikke kan starte maskinen.
Sikkerheds indretningerne på maskinen må ikke forsøges omgået, eller ændret.

Denne maskine er fuldstændigt i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser. Alligevel er der risiko for skader ved fejlagtig eller uopmærksom betjening eller pleje. Især er der fare for svære finger eller håndlæsioner. Betjeningspersonalet må omhyggeligt instrueres i brugen og plejen af maskinen efter retningslinierne i denne brugsanvisning.

LYDNIVEAU

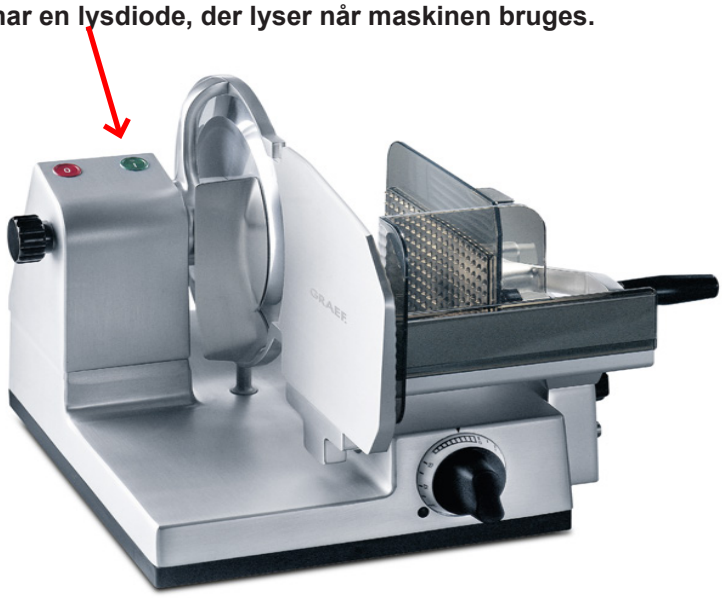
Maskinens lydniveau ligger under 70 dB (A)

BETJENING

Øverst på maskinens motorhus befinder start / stop kontakterne sig.
De starter maskinen ved at trykke på **I**, og slukker ved at trykke på **0**.

Vær opmærksom på, at disse kontakter har en indbygget forsinkelse, så maskinen ikke startes ved en utilsigtet berøring, hold derfor fingeren på kontakten et lille øjeblik indtil motoren starter eller stopper. Start / stopkontakterne har en lysdiode, der lyser når maskinen bruges.

Kontakterne er vandtæt



NÅR MASKINEN IKKE BRUGES:

Stands motoren, og sæt skalaen for skivetykkelse på 0 eller under 0.

Opskæring af hele stykker.:

- **Læg varen som skal skæres op på slæden.**

- **Indstil skalaen på den ønskede skivetykkelse.**

- **Start maskinen.**

- **Hold fast på varen med højre hånds fire fingre. Hold fingrene således at de er paralle med kniven. Tommelfingeren skal (uden undtagelse) befinde sig så den vender bagud og holder fast bag slædens væg (Foto 1).**

- **De må aldrig stikke fingrene ind under restholderen i retning mod kniven.**

- **Tryk varen som skal skæres let mod anlægspladen, og før slæden frem mod kniven samtidigt.**
  Når der skæres lange stykker skubbes restholderen yderst til højre, løftes op og ligger ovenpå stykket.
  Restholderens funktion her er kun at virke som en afskærmning af kniven. Foto 1



Foto 1



Foto 2

Opskæring af rester.:

Så snart varen der skæres kan være mellem anlægspladen og restholderen, er fremgangsmåden således:

- Slæden trækkes helt hen til Dem selv.

- Tag reststykket op fra slæden. (Ved pølser der er bundet i enden, eller andre stykker der er meget tynde på det sidste stykke, skæres det yderste stykke af med en almindelig kniv.)

- Læg nu reststykket tilbage på slæden, **således at den oprindelige snitflade vender ind mod restholderen.** På denne måde kommer den bredeste del af reststykket til at vende ind imod restholderen, der herved får den bedste mulighed for at holde godt fast i stykket

- Restholderen skal nu være helt nede på slæden, bag stykket der skæres. (Foto 2)
  Restholderen skubbes ind mod stykket, og slæden føres frem mod kniven samtidigt. (Foto 2)

Vær opmærksom på, at når restholderen føres frem mod kniven, vil den ikke kunne vippes op fra 0-6 cm. fra kniven, dette skal hindre uheld under opskæring af mindre stykker.

RENGØRING

Til at rengøre maskinen anvendes varmt vand tilsat et normalt moderne rengøringsmiddel.
Til dette arbejde bruges en blød klud, samt en egnet børste med bløde hår.

Husk, maskinen må aldrig overbruses med vand, og der må ikke anvendes skum- eller højtryksrenser til rengøringen.

Rengørings- eller desinfektionsmidler der indeholder klor, soda eller syrer må under ingen omstændigheder anvendes.

Anvendelse af klor eller syreholdige midler vil medføre korrosionsangreb på maskinen.

Der må ikke bruges opvaskemaskine til rengøring af maskinens aftagelige dele.

På aftagelige dele (f. eks slæden) der har været i opvaskemaskinen, bortfalder garantien.

Maskinen må ikke rengøres med slibende eller polerende midler. Svampe med slibende overflader, som f. eks Scott Britt må ikke anvendes. I så fald vil maskinens overflader blive beskadigede.

Af sikkerhedsgrunde skal skalaen for skivetykkelse altid stilles på 0 efter endt brug, samt under rengøring. Ligeledes tages maskinens netstik ud af stikdåsen under rengøring.

Maskinens slæde kan aftages for rengøring således.: Skalaen for skivetykkelse stilles helt i bund (under 0), slæden trækkes tilbage mod Dem selv, og den sorte fingerskrue på siden af slæden skrues løs **(skruen skal kun løsnes, ikke skrues af)**, nu kan slæden aftages ved at løfte lodret opad. **Se foto næste side.**
Når slæden er afmonteret, er skalaen for skivetykkelse blokeret. Når slæden påsættes kan skivetykkelsen igen bevæges. Husk, slæden skal være sat helt i bund, ellers låses skalaen for skivetykkelse ikke op, og slæden kan ikke bevæges.

Klingens midter-dækplade kan aftages for rengøring således.: Den store fingerskrue på venstre side af motorhuset løsnes helt og presses derefter indad, hvorved pladen skubbes fri. Husk at holde fast i pladen, så pladen ikke falder ned og ridser maskinen. Isætning i modsat rækkefølge.
Husk at rillerne i dækpladen skal ligge vandret, ligesom på anlægspladen.

Den faste beskyttelsesring omkring kniven, må ikke afmonteres.

Kom aldrig rindende vand direkte på kniven, det vil i givet fald kunne trænge ind og ødelægge lejerne i klinge-flangen.
Bemærk også, at kniven er hårdforchromet, men ikke rustfri, den skal derfor altid aftørres for vanddråber efter rengøring, dette gælder specielt inde under den aftagelige dækplade.

Moderne knive er glashårdt hærdede for at kunne forblive skarpe længst muligt, skæres der i ben, brusk, eller hårde stykker som f. eks. flæskesværd, kan der springe små stykker af knivens æg. Dette er ingen fejl ved kniven, men en følge af den hårde hærdning, og har ingen betydning for skæreevnen. Ofte kan de små grater fjernes ved en let slibning.

Fedtskraberen på venstre side af kniven kan afmonteres helt blot ved at løfte den opad.
Påsætning i modsat rækkefølge. (Se foto på side 6).

Yderligere adskillelse af maskinen bør ikke finde sted.

Afmontering af slæden

Sådan afmonteres slæden.:

Skala for skivetykkelse drejes ind over 0, helt i bund.

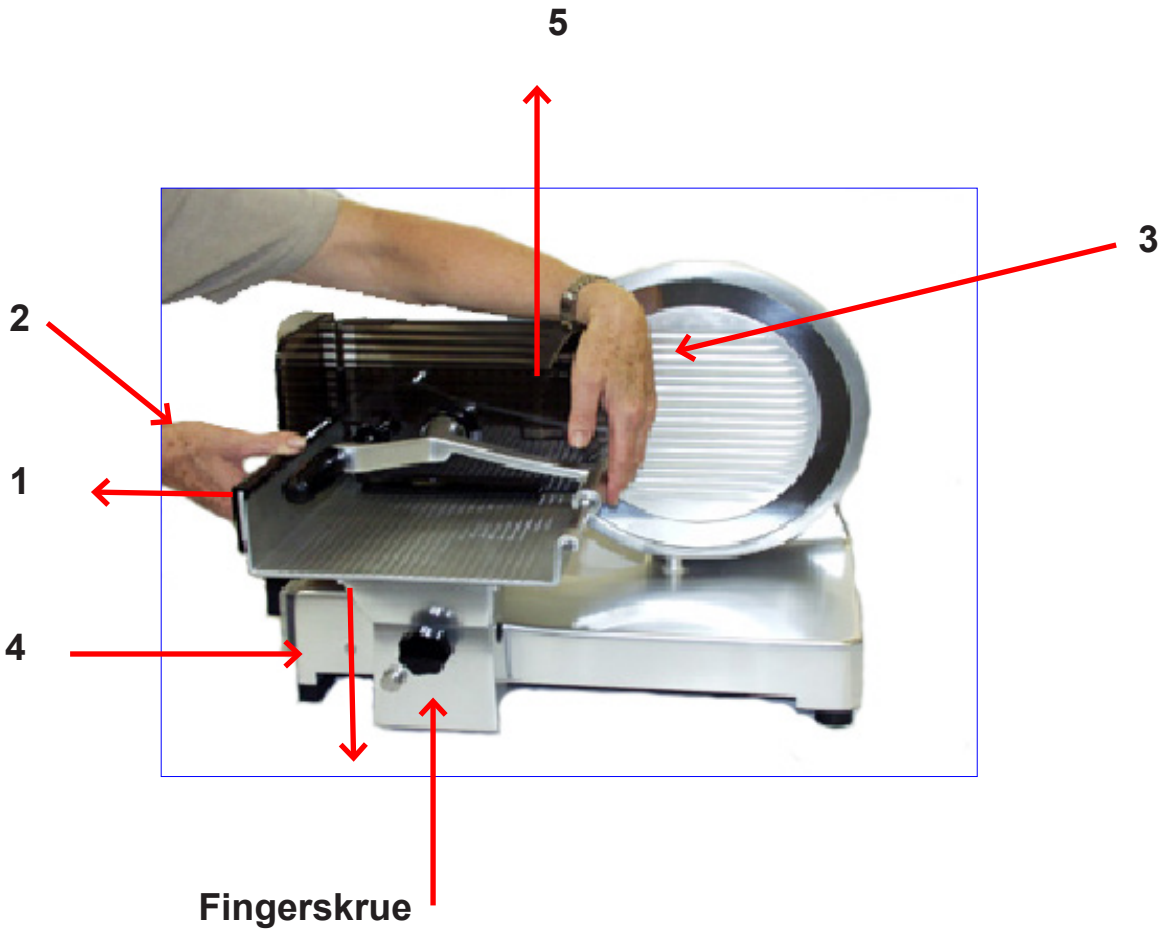
Den sorte fingerskrue på højre side af slæden skrues løs. Den skal ikke tages af, kun løsnes !

Træk slæden frem mod Dem selv (1).

Hold begge hænder under slæden (2 + 3).
Løft nu slæden lodret opad (5).

Sådan genmonteres slæden.:

Sæt slæden lodret ned i hullerne igen.
Tryk kraftigt nedad (4).
Spænd fingerskruen til igen.



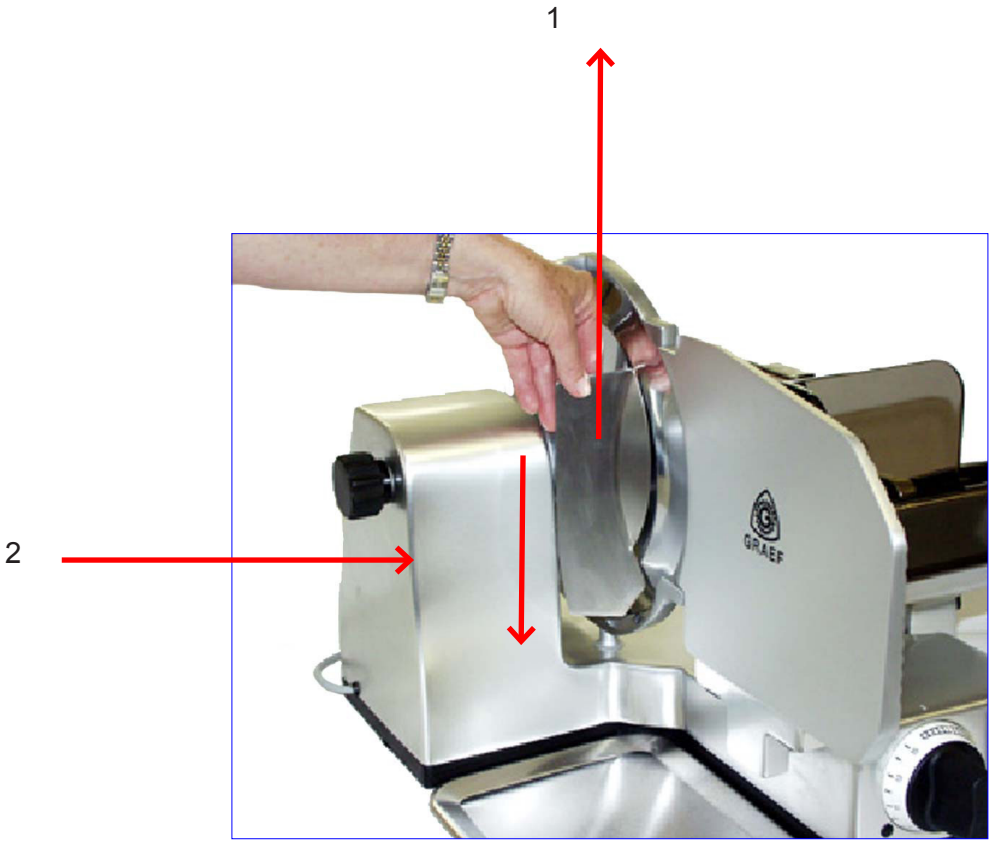
AFMONTERING AF FEDTSKRABEREN

Sådan afmonteres fedtskraberen.:

Tag fat om fedtskraberen og løft den lodret opad. (1).

Sådan genmonteres fedtskraberen.:

Sæt fedtskraberen ind mod maskinen således at det sorte nylon føringsstykke på maskinen og det på fedtskraberen går i indgreb, pres derefter fedtskraberen lodret nedad. (2).



SLIBNING AF KNIVEN

1. Inden slibning kan begynde skal maskinens klinge omhyggeligt rengøres.
   Der må ikke komme fedt på stenene i slibeapparatet.

2. Skalaen for skivetykkelse indstilles til fuld åben. (Største skivetykkelse)

3. Slibeapparatet indstilles i position " 0 ".

4. Slibeapparatet sættes nu op på højre side af anlægspladen og skubbes frem, indtil den øverst støder mod knivens beskyttelsesring. Skruen på slibeapparatet spændes let til, så apparatet sidder fast på anlægspladen.

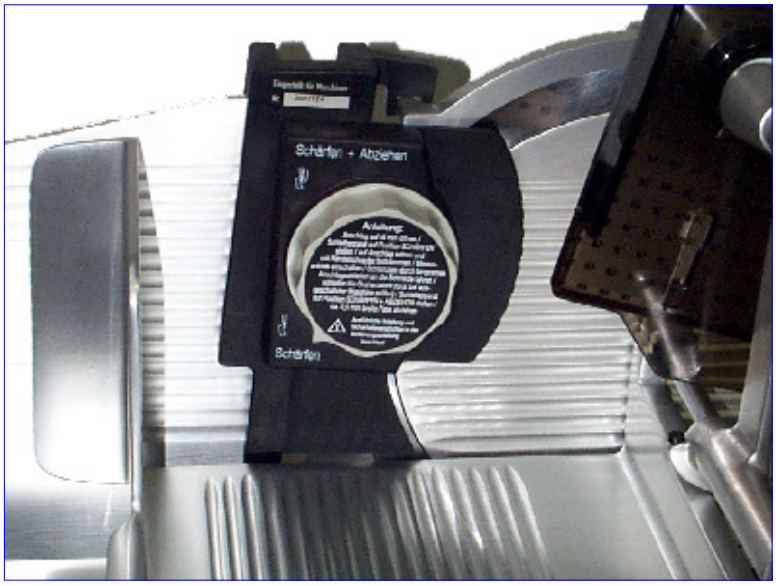
5. Maskinen startes, og den grå skala på slibeapparatet drejes nedad så den peger mod tallet " 1 ".
   Slibningen er nu begyndt.
   Hvor længe der skal slibes afgøres i hver enkelt tilfælde, afhængig af klingens tilstand.
   Det normale er cirka 30 sekunder.

6. Under slibningen dannes en grat på klingens modsatte æg, denne grat fjernes ved et kort øjeblik at dreje den grå skala opad så den peger på tallet " 2 ", og her lade kniven køre 1 til 2 omgange rundt.

7. Efter endt slibning renses pålægsmaskinen for slibestøv.

Det er vigtigt at slibe regelmæssigt, så klingen altid er helt skarp.

Når kniven er slidt så meget, at der mellem kniven og den fastmonterede beskyttelsesring er blevet en afstand på 6 mm, **skal kniven udskiftes.**



SMØRESTEDER

Restholdernes glidestang smøres dagligt. Der bør anvendes en tynd syrefri olie.

Slædens glidestang smøres efter behov, også med en tynd syrefri olie.

Udover disse to steder skal maskinen ikke smøres.

Advarsel: Der må aldrig anvendes spiseolier, smør eller margarine som smøremiddel.

PROBLEM ☹	**ÅRSAG** 😐	**LØSNING** ☺
Maskinen skærer utilfredsstillende	Kniven er ikke ordentlig skarp.	Kniven slibes. Prøv også at føre slæden langsommere frem.
Dårligt resultat af slibning.	Slibestenene er tilfedtede.	Slibestenene skal udskiftes.
Slæden går stramt	Slædens glidestang er tør, uren eller tilklistret p.g af smøring med spiseolie.	Glidestangen afrenses med sprit og smøres med tynd syrefri olie.
Restholderen går stramt	Restholderens glidestang er tør, uren eller tilklistret p.g af smøring med spiseolie.	Glidestangen afrenses med sprit og smøres med tynd syrefri olie.
Slæden kan ikke aftages for rengøring.	Anlægspladen er ikke helt lukket.	Skivetykkelsen skal stilles under 0, helt i bund.
Motoren vil ikke starte.	Sikring i huset kan være sprunget, eller stikdåsen mangler strøm af anden årsag.	Efterprøv sikringer, og prøv eventuelt at tilslutte maskinen til en anden stikkontakt.

GARANTI

Garantiperiode.:

24 Måneder regnet fra købsdato.

Garantien omfatter.:

Påviselige fabrikations- og materialefejl, der konstateres under maskinens normale brug **her i landet.** Modtages en vare med synlige fejl eller mangler, skal der ske reklamation **senest inden 8 dage fra modtagelsen.**

Garantien dækker udgiften til reservedele, arbejdsløn og rejseudgifter for montøren.
Såfremt det skønnes nødvendigt, for reparationens forsvarlige udførelse, **skal maskinen indsendes franko til vort serviceværksted.**
For skibe og olieboreplatforme, ikke landfaste øer, hvor færgetransport er påkrævet, samt Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser. **I disse tilfælde skal maskinen enten indsendes franko til vort serviceværksted, eller der skal betales for montørens rejseudgifter og arbejdsløn.**

Opstår der fejl på maskinen, skal arbejdet straks afbrydes, og leverandøren underrettes. Følgeskader som sker fordi arbejdet alligevel fortsættes, dækkes ikke af garantien.

Garantien omfatter ikke.:

På maskiner med Teflonbelægninger ydes ingen holdbarhedsgaranti på disse overflader.

Almindelig slitage. Fejl eller skader, direkte opstået ved misbrug, fejlbetjening, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig opstilling eller tilslutning, ved brand, ulykke, lynnedslag, spændingsvariation eller andre elektriske forstyrrelser. **Såfremt der i garantiperioden foretages indgreb eller reparation af en anden end af garantigiveren anvist reperatør, bortfalder garantien.**

Uberettiget tilkalselse af serviceassistance.:

Inden De tilkalder service, må De kontrollere de fejlmuligheder De selv kan afhjælpe.
Såfremt Deres krav om afhjælpning er uberettiget, eksempelvis hvis maskinens svigt skyldes en sprungen sikring, eller betjeningsfejl, skal De selv betale de omkostninger der er forbundet med at have tilkaldt serviceassistance.
Læs derfor instruktionen grundigt igennem, og kontroller altid først at strømforsyningen til maskinen er i orden, og at der ikke er sprunget en sikring.

BESTILLING AF RESERVEDELE
Får De brug for reservedele, bedes De henvende Dem til Deres autoriserede GRAEF forhandler, som hurtigt kan hjælpe Dem.
For at lette ekspeditionen og sikre at De får den rigtige reservedel tilsendt, beder vi om at De ved bestilling oplyser om maskinens type og serienummer.

CE

GRAEF

Gebr. Graef
GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
Industriegebiet
Bergheim
D-59757 Arnsberg

Telefon
+49 (0) 29 32/97 03-0
Telefax
+49 (0) 29 32/97 03-90
info@graef.de
www.graef.de

AG Arnsberg
HRA 1695
Persönlich haftender
Gesellschafter
Heinrich Graef
Arnsberg
Gebr. Graef GmbH
Arnsberg
AG Arnsberg
HRB 894
Geschäftsführer
Hermann Graef und
Andreas Schmidt

Ust-Id-Nr.
DE123884034
Steuer-Nummer
303/5813/0013
WEEE-Reg.-Nr.
DE30804995
ILN
40 016727 00000 4

EC Declaration of Conformity (CE)

Product type:	slicer
Model:	Euro2710;Euro2720; Euro3010; Euro3020; Euro3020W; Euro3020VS; Euro3310; Euro3310DS; Euro 3310EA

The machine(s) is (are) in conformity with following standards:

2006/42/EC	Machine directive
EN 1974	Food processing machinery. Slicing machines. Safety and hygiene requirements
EN 60204	Safety of machinery - Electrical equipment of machines
EN 60335-1 + EN 60335-2-64	Specification for safety of household and similar electrical appliances - Particular requirements for commercial electric kitchen machines - Commercial electric kitchen machines
EC1935/2004	Regulation (EC) on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC
2004/108/EC	Directive on Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/95/EC	Directive on low voltage (LVD)
2002/95/EC	Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS)
2002/96/EC	Directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE)
EC/1907/2006	Regulation concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH), establishing a European Chemicals Agency, amending Directive 1999/45/EC and repealing Council Regulation (EEC) No 793/93 and Commission Regulation (EC) No 1488/94 as well as Council Directive 76/769/EEC and Commission Directives 91/155/EEC, 93/67/EEC, 93/105/EC and 2000/21/EC
Name of the authorized representative:	Reinhard Graef
Address of the authorized representative:	see manufacturer's address

D-59757 Arnsberg, 30th January 2012

Hermann Graef
- Managing Director -