

# 1 Allgemeines

## 1.1 Sicherheit - Hinweise zur Gewährleistung

Die Vollautomatenmodelle VA 802, VA 804 und VA 806 sind mit Schutzeinrichtungen ausgerüstet. Sie wurden einer Sicherheitsprüfung unterzogen.

Bei Fehlbedienung oder Missbrauch drohen dennoch Gefahren für

- die Gesundheit des Bedieners,
- die Maschine und andere Sachwerte des Betreibers.

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

- für ihre Tätigkeit ausgebildet/ eingewiesen sein,
- diese Betriebsanleitung genau beachten.

### 1.1.1 Aufstellen und Einweisen

Geräte bis zur Aufstellung nur in der Originalverpackung lagern und transportieren.

Aufstellung, Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, das Reinigen, Pflege und Wartung erfolgen durch den GRAEF - Vertragspartner.

Bei eigenmächtiger Aufstellung und Inbetriebnahme, fehlerhafter Bedienung, baulicher Veränderung und Abnahme der Schutzeinrichtung lehnen wir jede Haftung ab.

#### **Wichtig!**

- Die Aufstellung und Einweisung muss Ihnen vom autorisierten
- GRAEF - Vertragspartner bestätigt werden.

Die Aufschnitt-Maschine wiegen je nach Ausführung mehr als 68 kg.

Zum Heben und Tragen sind zwei erwachsene Personen notwendig.

Der Schwerpunkt der Maschine liegt im hinteren Drittel, wo sich der Messermotor befindet.

Heben und tragen Sie die Maschine ausschließlich am Maschinengehäuse.

- Bei längeren Transportwegen im Betrieb:

Verwenden Sie einen geeigneten Handwagen.

- Abnehmbare Teile wie Kettenrahmen, Tablett und Schläger vor dem Transport abnehmen.

- Setzen Sie den Schlitten fest, indem sie Papier oder Pappe zwischen Daumenschutz und Anschlagplatte klemmen.
- Stellen Sie die Schnittstärke unter " 0 ", indem Sie den Schnittstärkenregler bis zum Endanschlag drehen.

## 1.1.1.1 Anforderungen an den Aufstellort

Die Unterlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

- Ausreichend stabil, standsicher, eben, waagrecht und rutschfest
- Ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden
- Platzbedarf nach Aufstellung "Arbeitsraum" (siehe Technische Daten)
- Abseits von innerbetrieblichen Verkehrswegen
- Abseits von Türen
- 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.
- Ausreichende Beleuchtung von min. 300Lux einhalten

## 1.1.1.2 Maschine auspacken

**Achtung !**

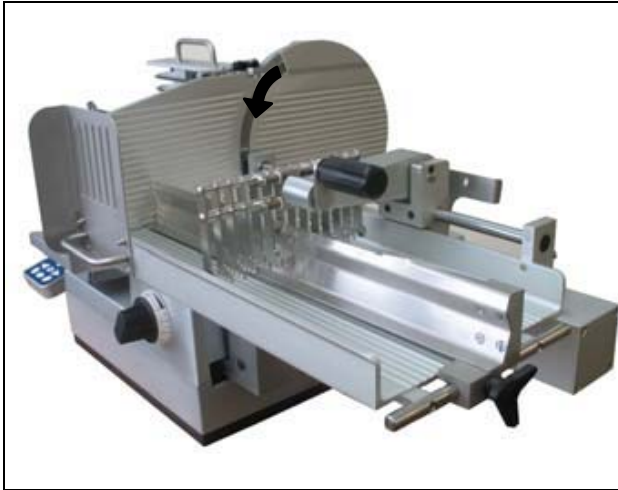
Maschine darf nur vom autorisierten Kundendienst / Verkäufer ausgepackt und aufgestellt werden. Arbeitsplatzbedarf überprüfen (Maschine ausgeschaltet!):

- Restehalter am Handgriff anfassen
- Restehalter nach oben schwenken
- Schlitten über den gesamten Hubweg hin- und herbewegen

Wenn der Schlitten oder Restehalter anstößt, muss für einen größeren Freiraum gesorgt werden.

### 1.1.1.3 Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- Steckdose muss den VDE - Vorschriften entsprechen.



- Überprüfen Sie bei der Drehstromausführung (400V) ob die Laufrichtung des Messers richtig ist.
- Das Messer muss sich wie im Bild dargestellt von oben nach unten Richtung Schlitten bewegen.
- Sollte die Drehrichtung nicht stimmen, bitte im Netzanschlusstecker den Phasenwender mit einem Schraubendreher um 180° drehen.

- Feuchtigkeit : Schutzart IP 33 ! Hohe Luftfeuchtigkeit bzw. Schweißwasser kann zu Maschinenschäden führen!
- Das Energieversorgungskabel ist so anzubringen und anzuschließen, dass jegliches Stolpern oder Fallen vermieden wird.
- Die Maschine ist zur Aufstellung in Verkaufsräumen vorgesehen.

### 1.1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Schneidevollautomaten VA 802/ 804/ 806 sind ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmittel wie z.B. Wurst / Fleisch / Schinken / Schnittkäse bestimmt.

Schneiden Sie Lebensmittel nicht im gefrorenen Zustand.  
Schneiden Sie kein Gemüse und kein Schneidgut mit Knochen.  
Entfernen Sie vorhandene Metallklammern am Schneidgut.

Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten.

Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs-, Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden.

## 1.1.3 Natürlicher Verschleiß

Bei natürlichem Verschleiß und Abnutzung lehnen wir Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.

## 1.1.4 Gefahrenquellen



**Vorsicht ! Verletzungsgefahr!**

Niemals in den Bereich des sich bewegenden Schlittens greifen.



**Vorsicht ! Verletzungsgefahr!**

Scharfes Messer kann Körperteile abschneiden.

Gefährdet sind ihre Finger besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Restehalterplatte und Messer bzw. Anschlagplatte, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist. Wenn die Maschine nicht im Betrieb ist muss die Anschlagplatte immer in der Nullstellung stehen.



**Vorsicht ! Verletzung durch Stromschlag.**

Die Maschine arbeitet mit Netzspannung 230 V oder 400 V und darf daher nicht geöffnet werden. Das Schutzleitersystem muss unbedingt angeschlossen werden, da es sonst zu schweren Stromschlägen kommen kann.



**Vorsicht ! Gefahren im Bereich des Kettenrahmens.**

Niemals während des Betriebes in den Bereich des Kettenrahmens fassen. Durch die Greifspitzen können schwere Verletzungen entstehen.

Der zur Abnahme des Schneidgutes vorgesehene Ablegearm bewegt sich sehr schnell und kann bei Berührung Verletzungen an der Hand oder anderen Körperteilen bewirken.



**Vorsicht ! Verletzungsgefahr.**

Im Bereich des Restehalters Verletzungsgefahr durch die Spitzen und herunterfallen des Restehalters beim Einlegevorgang.



**Vorsicht ! Verletzungsgefahr.**

Beim Montieren von zur Reinigung entnehmbaren Bauteilen.

### **1.1.5 Arbeitsplatz**

Bedienen Sie die Maschine nur wenn Sie aufrecht und sicher stehen.  
Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den Ein- / Aus-Taster.  
Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich.

Die Maschine muss standsicher auf einer ebenen und stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das Gewicht der Maschine, sowie die dynamischen Kräfte der bewegenden Komponenten aufnimmt.

### **1.1.6 Zugelassene Bediener**

Mit der Maschine dürfen nur Personen arbeiten,  
die die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben,  
die vom Betreiber in die Bedienung gründlich eingewiesen wurden,  
die über die von der Maschine ausgehenden Gefahren und die Hygienevorschriften unterrichtet wurden.

Die Maschine darf nur von ausgebildetem, autorisiertem Fachpersonal gewartet und repariert werden.

Treffen Sie im Betrieb Maßnahmen, die verhindern, dass Unbefugte die Maschine benutzen, reinigen oder warten.

### **1.1.7 Arbeitskleidung, persönliche Schutzausrüstung**

Tragen Sie bei der Bedienung eng anliegende Kleidung. Beachten Sie auch die Hygienevorschriften. Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Messer schnitthemmende Handschuhe mit Pulsschutz.

Beim Transport der Maschine immer Schuhe mit Stahlkappe tragen.