GRAEF

D **Betriebsanleitung (Original)** **Aufschnittschneidemaschine**
EN **Operating instructions** **Slicing Machine**
NL **Bedieningshandboek** **Snijmachine**
FR **Livret d'instructions d'utilisation** **Trancheur à jambon**
ES **Instrucciones de servicio** **Máquina cortadora**
DNK **Brugsanvisning** **Pålægsmaskine**

☐ **Master 2720** ☐ **Master 3020** ☐ **Master 3020 VS** ☐ **Master 3020 W**

☐ **Master 3020 HS** ☐ **Master 3020 LS** ☐ **Master 3310** ☐ **Master 3310 DS**

☐ **Master 3310 EA**



Maschinen-Nr.:/ Machine-No./Machinennr.:/ No. de la machine:/ Máquina No:/Maskinnr.: _____

Baujahr:/Costr. Year:/ Bouwjaar:/ Année de construction:/Año de construcción:/Produktionsår: _____

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

CE

© Gebr.Graef GmbH & Co.KG Technische Änderungen vorbehalten

Indholdsfortegnelse

1.0	**Sikkerhed**	176
1.1	Indledning	
1.2	Sikkerhedsanvisninger	
1.3	Tilsigtet anvendelse	
1.4.0	Almindelige farekilder	
1.4.1	Farekilder ved HS-/LS-slæde	
1.4.2	Farekilder ved EA-slæde	
1.5	Arbejdsplads	
1.6	Autoriseret betjeningspersonale	
1.7	Arbejdstøj	
1.8	Reaktion ved nødstilfælde	
1.9	Afprøvning af beskyttelsesudstyr	
1.10	Beskyttelsesudstyr	
2.0	**Tekniske data**	**180**
2.1	Maskinoversigt	
3.0	**Transport og opstilling**	182
3.1	Transport	
3.2	Krav til opstillingsstedet	
3.3	Tilslutning	
3.4	Afprøvning af maskinen	
3.5	Afprøvning af knivens drejeretning	
4.0	**Slæde**	183
4.1.1	Afmontering af slæden	
4.1.2	Montering af slæden	
4.2.0	Basisslæde Master 2720/3020/3310	
4.3.0	Vario-Slice-slæde/VS-slæde	
4.3.1	Drejning af VS-slæden	
4.3.2	Fastgørelse af resteholderen	
4.3.3	Montering/afmontering af VS-slæde	
4.3.4	Slagterskæreindsats til VS-slæde	
4.4.0	Slæde til tynde skiver/HS-slæde	
4.4.1	Indstilling af HS-slæde	
4.4.2	Ilægning af skærematerialе ved HS-slæde	
4.5.0	Lakseslæde/LS-slæde	
4.5.1	Indstilling af LS-slæde	
4.6.0	Dobbeltslæde/DS-slæde	
5.6.1	Montering/afmontering af DS-slædens inderbakke	
5.7.0	Indspændingsarm/EA-slæde	
5.7.1	Indstilling af EA-slæde	
5.0	**Skæring**	189
5.1	Før ibrugtagelse	
5.2	Skæring	
5.3	Skæring af rester	
5.4	Slukning af maskinen	

6.0	**Vægt**	190
6.1	Montering af tablet	
6.2	Betjening af folietastatur	
6.3	Vægtens funktion	
6.4	Brugerjustering	
7.0	**Rengøring**	192
7.1.0	Anbefalet rengøring	
7.1.1	Almen rengøring	
7.1.2	Rengøringsmiddel	
7.1.3	Rengøringsplan	194
7.2.0	Demontering for rengøring	
7.2.1	Afmontering af slæde	
7.2.2	Afmontering af knivens dækplade	
7.2.3	Afmontering af oliering	
7.2.4	Afmontering af pigplade	
7.2.5	Afmontér skærematerialelisten	
7.2.6	Rengøring af maskine	
7.2.7	Rengøring af kniv og knivring	
7.3.0	Rengøring af basisslæde	
7.3.1	Rengøring af HS-slæde	
7.3.2	Rengøring af LS-slæde	
7.3.3	Rengøring af EA-slæde	
7.4.0	Samling efter rengøring	
8.0	**Vedligeholdelse**	198
8.1	Smøring/olie	
8.2.0	Vedligeholdelse af HS-slæde	
8.2.1	Vedligeholdelse af LS-slæde	
8.2.2	Vedligeholdelse af EA-slæde	
9.0	**Slibning af kniv**	200
9.1	Beskrivelse af slibeapparatet	
9.2	Forberedelse af maskinen	
9.3	Montering af slibeapparatet	
9.4	Slibning af kniv	
9.5	Afprøvning af afgratningssten	
9.6	Afmontering af kniv	
9.7	Afmontering slibeapparat	
9.8	Udskiftning af kniv	
10.0	**Diverse**	202
10.1	Hyppige fejlkilder	
10.2	Bestilling af reservedele	
10.3	Bortskaffelse	
	Overensstemmelseserklæring	
	Producentgaranti	

1.0 Sikkerhed

1.1 Indledning

Denne pålægsmaskine er udstyret med beskyttelsesforanstaltninger.
Disse har undergået sikkerhedstest og -syn.

Ved fejlagtig betjening eller misbrug kan der dog opstå risiko for

- helbred
- maskinen
- samt andre af betjeningspersonalets værdigenstande

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

- være uddannet/oplært til deres opgave,
- følge denne brugsanvisning til fulde.

1.2 Sikkerhedsanvisninger

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende symboler og signalord:



Advarsel!
betegner en muligvis farlig situation.
Ved manglende overholdelse af anvisningerne kan der opstå svære skader.



Forsigtig!
betegner en muligvis farlig situation.
Ved manglende overholdelse af anvisningerne kan der opstå lettere skader.



Vigtigt!
betegner anvendelsestips og andre yderst vigtige informationer.

1.3 Tilsigtet anvendelse

Pålægsmaskinen er udelukkende beregnet til skæring af fødevarer beregnet til skæring, som eks.: Pølse, kødroulader, fisk, skinke og ost og må kun anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng. Maskinen må kun anvendes af instrueret fagpersonale over 14 år.

Maskinen må ikke anvendes i omgivelser med eksplosionsfare.

Følgende må ikke skæres:

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

Egen ombygning eller egne ændringer af maskinen er af sikkerhedsmæssige årsager forbudt. Betingelserne for betjening og vedligeholdelse beskrevet i denne brugsvejledning skal overholdes.

1.4.0 Almindelige farekilder



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
Når kniven står stille eller roterer, er der risiko for snitsår eller afskæring. Når maskinen ikke er i drift, skal stoppladen altid stå på nul.



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
Under montering er der risiko for kvæstelse under slædefoden. Stram fastgørelsesskruen grundigt. En løs slæde kan medføre, at brugeren eller maskinen udsættes for skader, eller dårlige skæreresultater.



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
Bevæg dig aldrig i nærheden af slæden i bevægelse.



Forsigtig! Kvæstelsesfare ved strømstød!
Maskinen arbejder med en netspænding på 230 V eller 400 V og må derfor ikke åbnes. Jordingssystemet skal altid være slået til, da der ellers kan opstå risiko for alvorlige strømstød.



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
I nærheden af resteholderen er der risiko for kvæstelser i kraft af piggene og ved tab af resteholderen under ilægning.



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
Ved montering af komponenter, som kan afmonteres for rengøring.



Forsigtig! Magnetiske og elektromagnetiske felter!
Før personer med aktive implantater (pacemakere mv.) Er i nærheden af maskinen eller opererer det, skal en individuel risikovurdering udføres i fællesskab og på stedet af eksperter, virksomhedslægen og eventuelt en kardiolog.

1.4.1 Farekilder ved HS-/LS-slæde



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
Ved ændring af indstillingen af slædevinklen skal slæden fastholdes eller sikres mod fald. Stjernehåndtaget til vinkelindstilling på slædens underside skal altid strammes grundigt. En løs slæde kan medføre, at brugeren udsættes for skader, eller dårlige skæreresultater.



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
Hold godt fast om håndtaget til bevægelse af slæden, som sidder på slæden, og bevæg aldrig fingre eller tommelfingre i retning af kniven.

1.4.2 Farekilder ved EA



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
I nærheden af resteholderen er der risiko for kvæstelser i kraft af piggene og knusningsfare ved op- og nedklapning.



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
I nærheden af tilføringsslæden er der risiko for kvæstelser i kraft af piggene.



Forsigtig! Risiko for kvæstelser!
Ved rengøring kan den opklappede tilføringsslæde klappe ned.

1.5 Arbejdsplads

Betjen kun maskinen stående i en opret og sikker arbejdsstilling. Stå foran maskinen, og hold blikket på tænd/sluk-knap og indstillingshåndtaget.

Hold arbejdspladsen ren og med godt overblik. Maskinen skal være sikkert opstillet på et stabilt underlag, som kan holde den den vægt, som er angivet i tabellen under **punkt 2.0** samt den lette vibration.

1.6 Autoriseret betjeningspersonale

Betjening af pålægsmaskinen er kun tilladt for personer, som
- har læst og forstået brugsvejledningen,
- har modtaget instruktion i betjening heraf fra en operatør,
- er informeret om farerne ved maskinen samt hygiejneforskrifter,
- er over 14 år gamle.



Forsigtig! Magnetiske og elektromagnetiske felter!
Før personer med aktive implantater (pacemakere mv.) Er i nærheden af maskinen eller opererer det, skal en individuel risikovurdering udføres i fællesskab og på stedet af eksperter, virksomhedslægen og eventuelt en kardiolog.

Gentag træningen om nødvendigt.
Kun fagpersonale (mekaniker, elektriker) må udføre vedligeholdelse og reparationer på maskinen. Sæt foranstaltninger i værk, som forhindrer, at uautoriserede personer betjener, rengør eller udfører vedligeholdelse på maskinen.

1.7 Arbejdstøj

Bær tætsiddende påklædning under betjening af maskinen. Overhold hygiejneforskrifterne.
Bær beskyttelseshandsker med pulsbeskytter ved rengørings- og vedligeholdelsesopgaver ved kniven.
Bær altid sko med stålkappe ved transport af maskinen.

1.8 Reaktion ved nødstilfælde

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

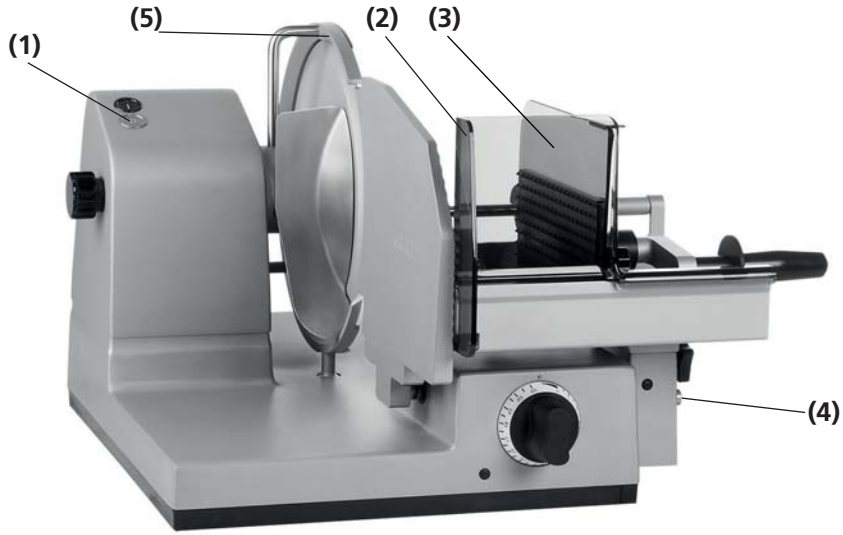
1.9 Afprøvning af beskyttelsesudstyr

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

Afprøv den foreskrevne tilstand og funktion. Lad altid fagpersonale om at afhjælpe mangler. Fjernelse, ændringer eller deaktivering af beskyttelsesforanstaltningerne er forbudt.

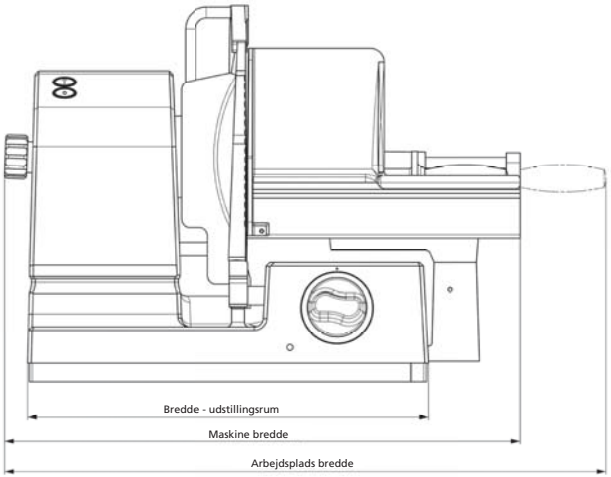
1.10 Beskyttelsesudstyr

Pos.	Udstyr	Funktion
1	Slukknap	Omgående stilstand
2	Tommelfingerbeskyttelse	Forhindrer utilsigtet kontakt med tommelfingrene til knivens forside.
3	Fastgjort Resteholder	Forhindrer kontakt med knivens forside og flade.
4	Aflåsning af stoppladen	Slæden kan kun afmonteres, når stoppladen er indstillet til 0 på endepladen, og knivens skær er tildækket.
5	Knivbeskyttelsesring	Forhindrer utilsigtet adgang til knivens skærekant
6	Underspændingsanordning	Ingen automatisk opstart af maskinen efter en afbrydelse af strømforsyningen, f.eks. "Blackout"

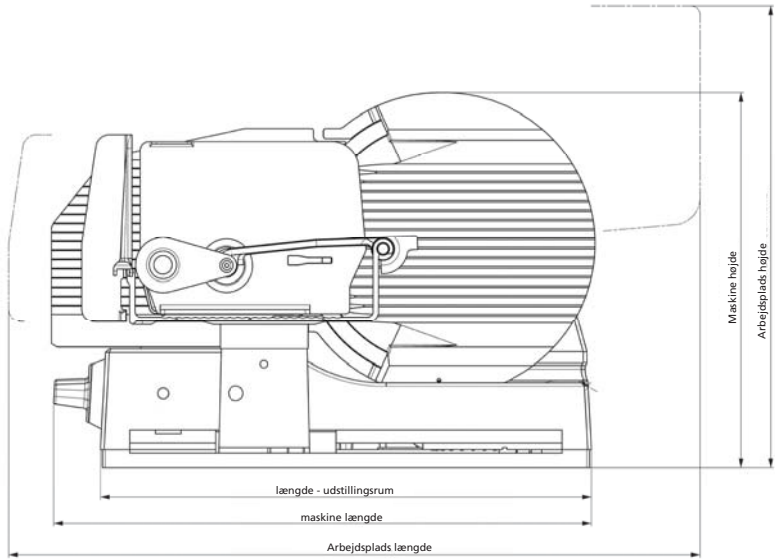


2.0 Tekniske data

		Master2720	Master 3020	Master3020 W
Mål i mm	L x B x H	540x510x390	600x570x420	600x585x430
Arbejdspladsens størrelse i mm	L x B x H	545x520x490	760x660x510	760x675x510
Ståplads i mm	L x B	470x370	540x440	540x440
Vægt i kg	G	26	38	40
Knivdiameter i mm	D	270		
Knivomdrejninger i O/min	N	190	230	230
Skæreformat i mm	L x H	230x167	260x195	260x195
Skærelængde i mm	L	250	300	300
maks. afstand mellem resteholder og kniv i mm	L	105	140	140
Tabletstørrelse i mm	L x B	-	-	345x235
Lydtrykniveau efter EN ISO 11204 i tomgang i dB	Leq			
Samlet vibrationsværdi i m/s²				
Strømforbrug	P_1 [W]	se typeskilt		
Frekvens	f [Hz]			
Strøm	Spænding			
Spænding	U_N			



Master 3020 VS	Master 3020 HS	Master 3020 LS	Master 3310 /-DS	Master 3310 W	Master 3310 EA
600x585x420	600x730x680	600x720x720	650x605x445	620x620x440	620x640x450
760x650x565	700x730x850	700x720x720	740x725x600	870x660x585	760x680x610
540x440	540x440	540x440	540x440	540x440	540x440
40	42	40	38 / (39)	41	42
300			330	330	330
230	230	230	230	230	230
260x195	240x140	240x50	300x223	300x223	290x215
300	530	515	340	340	340
135	300	-	145	145	135
-	-	-	-	345x235	-
	< 69 dB (A)				
	< 2,5 m/s²				



2.1 Maskinoversigt

Slæde med resteholder **(1)**

Tænd/sluk-knap **(2)**

Indstilling af skivetykkelse **(3)**

Stopplade **(4)**



3.0 Transport og opstilling

3.1 Transport

Pålægsmaskinen vejer alt efter type (se tabellen under **punkt 2.0**) ca. 26-42 kg og skal bæres af 2 personer. Anvend en transportvogn til længere transporter. Indstil skivetykkelsen til -0- før transporten ved at dreje indstillingsknappen til endestop. Skub slæden helt frem, og fastgør den grundigt med klæbebånd.

3.2 Krav til opstillingsstedet

Maskinen er beregnet til opstilling o salgslokaler.

– Omgivelsestemperaturer ved drift og opbevaring: -10 til +40°C (+14 til +104 degF)
– Fugtighed Beskyttelsesklasse IP33. Høj luftfugtighed hhv. kondens kan medføre beskadigelser på maskinen.
– Relativ luftfugtighed ved drift og opbevaring: 90% (Kondens på maskinen er ikke tilladt)
– Luftkonvektion for at forhindre en utilladelig opvarmning, skal der være fri luftkonvektion omkring maskinen.
– Anbefalet belysning: 500 Lux

Underlaget skal leve op til følgende krav:

- tilstrækkeligt stabilt, sikkert, jævnt og vandret.
- højt nok til at give en oprejst kropsholdning ved skæring.
- Pladsbehov efter følgende opstilling (se tabel under **punkt 2.0**)

- Opstil maskinen væk fra lokale transportruter.
- Opstil maskinen væk fra døre. Ikke i områder, hvor en dør svinger åben, ikke i nærheden af en dør.
- Ved Nirosta-bord, Resopal-underlag eller lignende materialer skal det tjekkes, at der ikke befinder signogen fedtrester på overfladen.

3.3 Tilslutning

- Tjek om den lokale netspænding stemmer overens med angivelserne på typeskiltet. Ved afvigelse må maskinen ikke tilsluttes.
- Stikdåsen skal overholde VDE-forskrifterne.

Tekniske data for strømforsyning
– Strømtilslutning: Enkeltfasestrøm, se spændingsskilt
– Tilladt tolerance for strømforsyning (statisk) normal
Ved 100 indtil 203V/400V: +6% til -10% ved nominel værdi
– Strømfrekvens: 50 (60) Hz
Tilladt tolerance ved strømfrekvens: +2% til -2% ved nominel værdi
- Afladningsstrøm beskyttelsesleder maks.: 3,5 mA

3.4 Afprøvning af maskinen

- Afprøv beskyttelsesforanstaltninger efter **punkt 1.9**.
- Tjek, om maskinen bevæger sig, når den er i gang. Begynder maskinen selv eller underlaget, den står på, at vandre? Hvis ja, skal der skaffes et mere fast underlag. (se **punkt 3.2**)

3.5 Afprøvning af knivens drejeretning (kun vekselstrøm)



Advarsel!
Roterende kniv! Kan skære fingre af. Drej skivetykkelsesvælgeren med uret indtil stop. Rør ikke ved den roterende kniv.

- Tryk på tændknappen. Maskinen starter.
- Afprøv knivens drejeretning. Kniven skal løbe oppefra og ned, mod skærematerialet.
- Hvis drejeretningen ikke stemmer, skal fasevenderen i nettilslutningsstikket drejes 180° med en skruetrækker.

4.0 Slæde

4.1.1 Afmontering af slæden

- Indstil skivetykkelsen på "0" (med uret).
- Træk slæden helt tilbage.
- Løsn den rouletterede skrue ved slædefoden.
- Træk slæden opad med begge hænder og ud af slædefoden, så slæden ikke bøjes.



4.1.2 Montering af slæden



- Sæt slædeboltene ind i lejebukken.
- Tryk slæden ind i lejebukken med hånden.
- Skru den rouletterede skrue fast ved slædefoden.

Forsigtig!
Risiko for kvæstelser!
Under montering er der risiko for kvæstelse.

Vigtigt!
Slæden kan kun afmonteres, når skivetykkelsen er drejet med urets retning til stop.

4.2.0 Basisslæde Master 2720/3020/3310







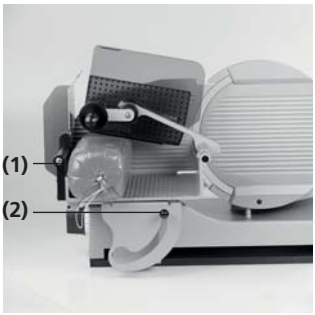
Resteholderarmen kan svinges op til skæreматerialebakken og fastgøres. **(1)**
Inden skæring skal resteholderarmen svinges nedad igen (valgfrit).

Forsigtig!
Risiko for kvæstelser!
Der er fare for kvæstelser ved tab af resteholderen.

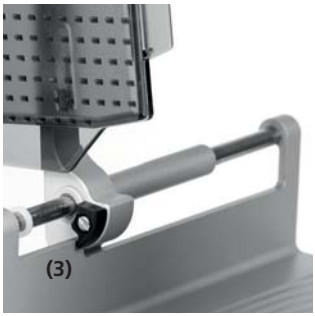
4.3.0 Vario-Slice-slæde/VS-slæde

4.3.1 Drejning af VS-slæden

- Sluk for maskinen.
- Tag fat i slæden med venstre hånd ved det sorte håndtag **(1)**, så tommelfingeren befinder sig ved slædens nederste runde kant.
- Tryk den sorte løftemekanisme på den højre side **(2)** ned, så slæden vippes ud.
- Under vippebevægelsen kan løftemekanismen slippes fri igen; en beskyttelse i siden forhindrer, at man uønsket kommer til at gribe ind under slæden.
- Foretag drejebevægelsen af slæden med venstre hånd til den anden position.







4.3.2 Fastgørelse af resteholderen til skærematerialebakken

Resteholderarmen kan svinges op til skærematerialebakken og fastgøres. **(3)**
Inden skæring skal resteholderarmen svinges nedad igen.

Forsigtig!
Risiko for kvæstelser!
Der er fare for kvæstelser ved tab af resteholderen.

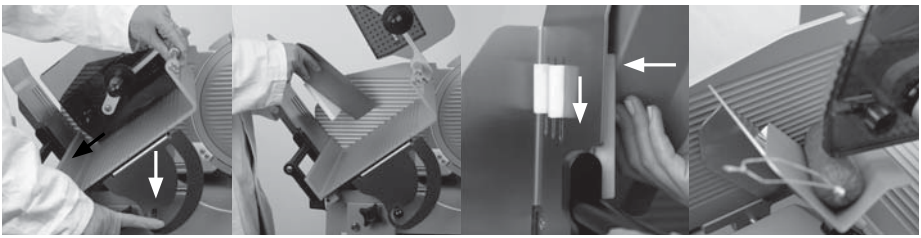
4.3.3 Montering/afmontering af VS-slæde

Slæden sættes i den drejede position og afmonteres, så den er nemmere at rengøre. Montering og afmontering af slæden er beskrevet under **punkt 4.1** .

4.3.4 Slagterskæreindsats til VS-slæde

Slagterskæreindsatsen er særligt egnet til at skære salami og pølser ved 7°C og op til en diameter på 90 mm. Skiverne skæres ovalt

OBS!
Hvis ikke VS-slæden med slagterskæreindsatsen stilles skråt, kan det medføre, at brugeren på grund af denne fejlanvendelse fører sin hånd ind i knivens fareområde, når der skal holdes på produktet



- Sæt slæden i skrå position.
-
- For at gøre dette skal du trykke det sorte håndtag på maskinens højre side nedad.
- Klap resteholderen opad.
- Sæt indsatsen i den dertil beregnede åbning på tommelfingerbeskyttelsen som vist på billedet.
- Derefter kan du lægge det ønskede skæreemne ind og igen klappe resteholderen ned.

4.4.0 Slæde til tynde skiver/HS-slæde

Skærematerialet skæres i en bestemt vinkel, så skiverne bliver større. Vinklen er angivet efter knivplanet.
HS-slæde: 30 °-50°

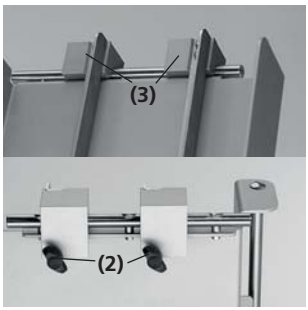
HS-slæden er især egnet til skæring af små spegepølser og pølser med en temperatur på 7°C.

4.4.1 Indstilling af HS-slæde

- Løsn stjernegrebet. **(1)**
- Indstil slæden i den ønskede vinkel.
- Vinklen er angivet efter knivplanet.
- Stram stjernegrebet igen.
- Løsn stramningsskruerne **(2)** fra skærematerialelisterne. **(3)**
- Indstil skærematerialelisterne med den ønskede afstand.
- Stram skruerne til.





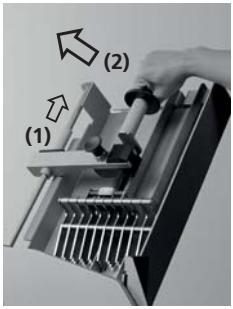


PAS PÅ! Risiko for kvæstelser!
Lad ikke slæden dreje,
men sving den forsigtigt på plads i arbejdsstilling med hænderne.

PAS PÅ!
Stram stjernehåndtaget på slædens underside grundigt. En løs slæde kan medføre, at brugeren udsættes for skader, eller dårlige skæreresultater.

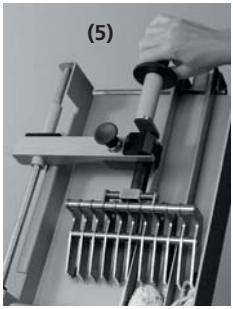
4.4.2 Ilægning af skærematerialе ved HS-slæde

- Tag fat i resteholderen ved grebet, og før den væk fra kniven indtil endestop. **(1)**
- Drej resteholderen opad med 90° til endestop. **(2)**
- Skub resteholderen i retning af kniven indtil endestop.
- Nu er resteholderen sikret mod at falde ned. **(3)**
- Halver skærematerialet, og fordel i den ønskede vinkel med en kniv.
- Læg en eller begge halvdele af skærematerialet (mod hinanden), og fastgør materialet med skærematerialelisten. **(4)**
- Drej resteholderen ned og i position bag skærematerialet. **(5)**
- Indstil skivetykkelsen, og begynd at skære.









4.5.0 Lakseslæde/LS-slæde

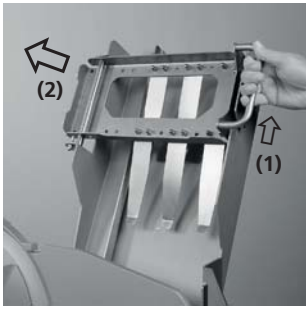
Vinklen er angivet efter knivplanet. LS-slæde: 10 °-30°
Fiskens anbefalede temperatur er i intervallet mellem -7 °C og -10 °C.

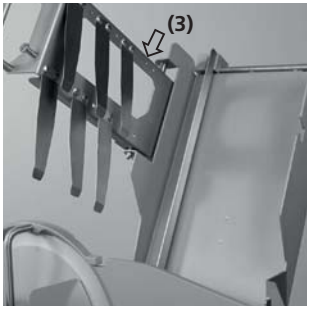
Holdefjederens position kan tilpasses kundernes ønsker, da den kan omskrues.

PAS PÅ!
Ved omskruning skal skruesikringen (blå) anvendes!

4.5.1 Indstilling af LS-slæde

- Tag fat i holderen på grebet, og skub den opad, til den er strukket ud. **(1)**
- Drej holderen til endestop ved 90° opad. **(2)**
- Skub holderen på boltene, og sikr den således mod fald. **(3)**
- Ilæg det frosne skærematerialе, og sikr det med skærematerialelisten mod forskydning.
- Drej holderen nedad og gør den fast.
- Den frosne fisk kan også tilføres fra bagsiden, uden at holderen skal åbnes. **(4)**








4.6.0 Dobbeltslæde/DS-slæde

Dobbeltslæden gør det muligt, især ved rouladekød, at fastgøre og skære materialet. Den består af selve slæden og et ekstra lag med pigplade, som kan skubbes i retning af kniven med resteholderarmen. Ved skæring af andet materiale og ved rengøring kan det ekstra lag nemt fjernes.

4.6.1 Montering/afmontering af DS-slædens inderbakke

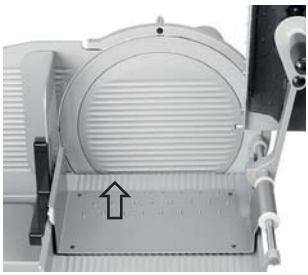
Dobbeltslædens ekstra lag afmonteres på følgende vis:

- Klap resteholderarmen op.
- Tag fat i laget med begge hænder, dog uden for de ophævede kanter, og løft det forsigtigt af oppefra.

For montering af laget skal fremgangsmåden følges omvendt:

- Klap resteholderarmen op om nødvendigt.
- Sæt laget på slæden, så pigpladen befinder sig på samme side som kniven, og tryk de bøjede kanter ned over kunststofhylsteret på resteholderens stang.

Montering og afmontering af selve slæden er beskrevet under **punkt 4.1** .



4.7.0 Indspændingsarm/EA-slæde

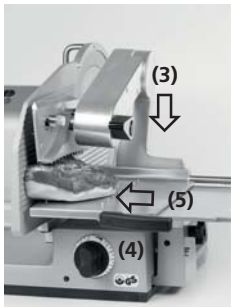
EA-slæden er især egnet til skæring af skinker og store pølser med en temperatur på 7°C.

4.7.1 Indstilling af EA-slæde

- Tag fat i indspændingsarmen ved grebet, og åbn ved at dreje den opad. **(1)**
- Sving indspændingsarmen opad, og drej grebet nedad. **(2)**
- Sving indspændingsarmen nedad, og fastgør skærematerialet oppefra. **(3)**
- Indstil skivetykkelsen med indstillingshåndtaget. **(4)**
- Tag fat i tilførselsslæden ved grebet, og tryk skærematerialet på indtil stop. **(5)**
- Skub skærematerialet hen mod kniven.
- Ved små reststykker fastgøres skærematerialet med indspændingsarmen fra bagsiden. **(6)**









5.0 Skæring

5.1 Før ibrugtagelse

Afprøv beskyttelsesforanstaltninger efter **punkt 1.9**



Advarsel!
Roterende kniv! Kan skære fingre af. Drej skivetykkelsesvælgeren med uret indtil stop.
Rør ikke ved den roterende kniv.

5.2 Skæring

- Træk slæden helt tilbage.
- Løft resteholderen.
- Læg skærematerialet på slædens bagside.
- Læg resteholderen oven på skærematerialet.
- Tryk på tændknappen. Maskinen starter.
- Indstil skivetykkelsen med skivetykkelsesvælgeren.
- Skub slæden frem og tilbage for at skære. Før skærematerialet frem med hånden indtil stop.

5.3 Skæring af rester

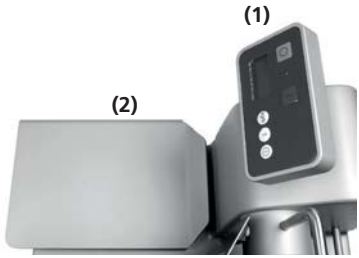
- Tryk på den grønne tændknap. Maskinen starter.
- Indstil skivetykkelsen med skivetykkelsesvælgeren.
- Skub slæden fremad for at skære, og tryk resten mod stoppladen med resteholderen.

5.4 Slukning af maskinen

- Tryk på den røde stopknap.
- Drej skivetykkelsesvælgeren med uret til stop under -0-.
- Nu er knivens skær afdækket.

6.0 Vægt

- Folietastatur med display **(1)**
- Tablet **(2)**



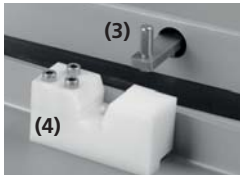
6.1 Montering af tablet

1. Stil drejeknappen på "0", så stoppet er helt lukket til!

2. Tag fat i tabletten med begge hænder, og sæt den på holderen hhv. tag den af.

Vigtigt! Stoppet skal være lukket!

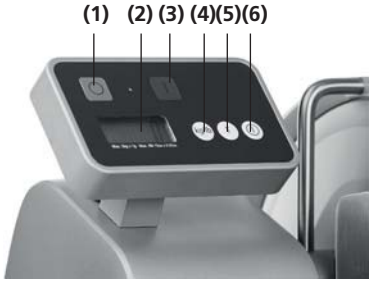
Holder til tabletstander **(3)**
Tabletstander **(4)**



Sæt tabletten med åbningen på holderens bolte, og sæt den på plads med et let tryk.

6.2 Betjening af folietastatur

Slukknap **(1)**
Display **(2)**
Tændknap/knivmotor **(3)**
Omskiftning fra kilogram til pund **(4)**
Tara-knap **(5)**
Til/fra-knap/vægt **(6)**



6.3 Vægtens funktion

Før vægten tændes, skal tabletten være sikkert fastgjort på den dertil indrettede stander. Tabletten skal være ren og ubelastet, dvs. fri for skærematerialerester, folie, papir osv. Efter gennemgang af prøverutinen står displayet på nul. Vægten er nu klar til vejning. Tænd nu for knivsystemet med tændknappen.
Læg skærematerialet på. I displayet vises nu bruttovægten.

Bemærk: For at undgå at gennemgå prøverutinen for vægten for hver ny skæringscyklus, skal vægten forblive tændt i al den tid, maskinen anvendes.

Nulstilling
Når vægten ikke viser nul, selv om den er ubelastet, skal taraknappen trykkes ned.

Tarering og tilvejning
Stil beholderen på tabletten. Tryk på taraknappen. Displayet viser "0".
Læg skærematerialet på.

Tilvejning
Tryk igen på taraknappen. Afvent, at displayet viser "0". Tilføj det næste skærematerialе osv.
Gentages til den maksimale bæreevne er udnyttet.

Visning af samlet vægt
Tryk på taraknappen med materiale på vægten. Displayet viser "0". Tag skærematerialet af.
Den samlede vægt vises med negativt fortegn.

Slukning
Tryk på tænd/sluk-knappen, mens displayet viser "0".

Omskiftning fra kilogram til pund
Ved tryk på kg/lb-knappen skiftes vægenheden kilogram til amerikanske hhv. engelske pund/ounces.

6.4 Brugerjustering

Tænd for vægten med tænd/sluk-knappen. Hold kg/lb-knappen nede i ca. 3 sekunder, indtil displayet viser "CAL". Derefter blinker "CALO", "LOAD" og "2000" på skift. Læg 2 kg kalibreringsvægt på. Efter stilstand overtages vægten automatisk, og "LOAD" og "5000" blinker på skift. Læg 5 kg kalibreringsvægt på. Efter stilstand vises kort "DONE", og derefter vises vægten. Vægten er nu klar til vejning.

Bemærk: Brugerjusteringen må kun gennemføres med prøve- og kalibreringsvægte. Den bør gennemføres én gang om året.

7.0 Rengøring

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



Advarsel!
Roterende kniv! Kan skære fingre af. Sluk for maskinen før rengøringen. Træk strømstikket ud. Ved rengøringsarbejde ved kniven skal beskyttelseshandsker med pulsbeskytter anvendes.



Vigtigt!
Overhold den angivne rækkefølge ved rengøring. Anvend ikke produkter med slibemidler til rengøring af maskinen. Disse ødelægger de metalliske overflader og er til skade for hygiejnen. Rengør aldrig maskinen med en damp- eller højtryksrenser!

Ved manglende overholdelse af punkterne ovenfor frafalder ethvert ansvar fra vores side.

7.1.0 Anbefalet rengøringsprocedure

Overfladen på CERA3-belægningen er takket være sine antiklæbende egenskaber særdeles nem at rengøre. Det er tilstrækkeligt at anvende milde, handelsmæssige, miljøvenlige rengøringsmidler. Skyl alle dele grundigt med rent vand (postevand) efter rengøringen. Sørg for at alle delene er i en position, hvor de kan tørre grundigt. Belægningen er ekstremt slidbestandig, men den kan dog ikke modstå hårde slag eller beskadigelse med skarpe genstande. I så fald kan aggressive rengøringsmidler angribe aluminiummet. Således svækkes CERA3-belægningen, hvilket kan føre til, at belægning skaller af. Hverken pålægsmaskinens dele eller selve slæden må rengøres i en opvaskemaskine. Rengøringsmidlerne er særdeles aggressive og efterlader aflejringer. Under den aggressive rengøringsprocedure fedtes ledere og lejer til. Rengøringsmidlerne aflejres i lejer eller andre bevægelige systemer og gør dem træge. Mindre beskadigelser af CERA3-laget åbner for angreb fra de aggressive rengøringsmidler i opvaskemaskiner, så belægningen falder af i stort omfang.

Aftagelige dele kan nemt rengøres i en vaskebalje med en opvaskebørste.



PAS PÅ!
Tjek, at alle dele uden undtagelse sidder på plads og sidder fast. Utilstrækkeligt fastgjorte genstande kan løsne sig under driften og således føre til skader på maskinen og i værste fald til kvæstelser af brugeren.

7.1.1 Almen rengøringsprocedure

Vi anbefaler grundlæggende rengøring af produkter eller dele med CERA3-overflade som beskrevet under **punkt 7.1**. Den almene rengøringsprocedure er her opført efter denne forskrift. **Grundlaget for rengøringen er rengøringsplanen.**

VIGTIGT!
Overhold den angivne rækkefølge ved rengøring. Anvend ikke produkter med slibemidler til rengøring af maskinen. Disse ødelægger de metalliske overflader og er dermed til skade for hygiejnen. Anvend udelukkende rengørings- og hygiejnemidler, som vi tillader, i den angivne opløsning. Anvend aldrig aggressive rengørings- og hygiejnemidler. Anvend aldrig en højtryksrenser til rengøringen. Ved manglende overholdelse af punkterne ovenfor frafalder ethvert garantiansvar. Ved anvendelse af håndsprøjteapparater skal der tages passende forholdsregler, så omgivelserne ikke beskadiges. De sikkerheds- og produktionsdatadokumenter, som følger med rengørings- og desinfektionsmidler, skal overholdes. Manglende overholdelse kan føre til beskadigelse af maskinen. Ved anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, som Graef ikke tillader, frafalder enhver ansvarsforpligtelse. Aftagelige dele må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Montering af afmonterede maskindele:
Efter rengøring skal maskinen samles igen i den omvendte rækkefølge.



PAS PÅ!
Neutraliser efter rengøringen aggressive rengørings- og hygiejnemidler med rigeligt rent vand, da der ellers kan opstå korrosion, især ved messingskruer.

Tjek, at alle dele uden undtagelse sidder på plads og sidder fast. Utilstrækkeligt fastgjorte genstande kan løsne sig under driften og således føre til skader på maskinen og i værste fald til kvæstelser af brugeren.

7.1.2 Rengøringsmiddel

1. P3 topax (fosfatsyre)
Anvendelse 3 % opløsning !!!Vigtigt!!! Overhold blandingsforholdet!
f.eks. 20 liter = 300 ml P3 topax 56 (efter producentanvisninger ved 45 C°)

RAN - fedtopløser med bakteriefjerner
Anvendelse 25 ml til 20 liter
Virketid: ca. 20 minutter/skyl efter med rent vand ved ca. 40 °

1. P3 alcodes desinfektionsmiddel
Anvendelse Spray produktet ufortyndet på overfladerne, og tør efter med en fugtig klud.
Virketid: ingen

Ved anvendelse af rengøringsmiddel, som vi ikke har tilladt, frafalder ethvert erstatningsansvar. Rengør aldrig aftagelige dele i opvaskemaskinen! Der skal tages passende forholdsregler, for at omgivelserne ikke beskadiges.

7.1.3 Rengøringsplan

Følg brugsanvisningen

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

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

7.2.0 Demontering for rengøring



7.2.1 Afmontering af slæde

- Luk stoppet helt til.
- Træk slæden helt tilbage.
- Løsn den rouletterede skrue ved slædefoden.
- Træk slæden af oppefra med begge hænder, så slæden ikke kipper.

Vigtigt!
Slæden kan kun afmonteres, når skivetykkelsen er drejet med urets retning til stop.

7.2.2 Afmontering af knivens dækplade

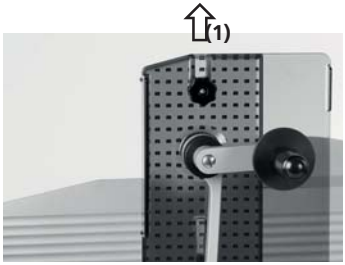


- Tag snithæmmende beskyttelseshandsker på.
- Løsn den rouletterede skrue ved motordelen.
- Tryk knivens dækplade let mod kniven.
- Tag knivens dækplade af ved at tage fat med begge hænder foroven og forneden og trække pladen af kniven.

7.2.3 Afmontering af oliering

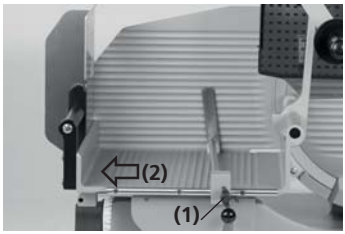
- Træk olieringen af fra oven. (svalehaleføring)

7.2.4 Afmontering af pigplade



- Start med at dreje resteholderen opad.
- Løsn den rouletterede møtrik **(1)** med et par omgange.
- Træk pladen af ovenfra, og drej boltene forneden ud af det aflange hul

7.2.5 Afmontér skærematerialelisten



- Drej resteholderen opad.
- Løsn fastgørelsesskruen **(1)** på styrestangen.
- Træk skærematerialelisten hen mod dig/brugeren, og afmontér den. **(2)**

7.2.6 Rengøring af maskine

Aftagelige og ikke aftagelige dele rengøres som beskrevet under **punkt 7**

Forsigtig! Risiko for kvæstelser! Anvend beskyttelseshandsker!

Vigtigt! Læg ikke delene oven på hinanden! Risiko for skader!

7.2.7 Rengøring af kniv og knivring

ADVARSEL!
Skarp kniv! Udfør kun rengøring, når slæden er taget af, og stoppet således er lukket.



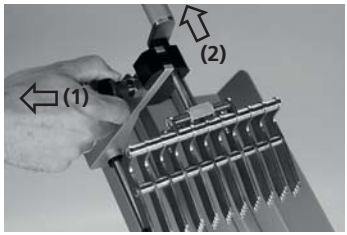


- Skub en fugtig rengøringsklud forfra ind mellem kni ven og knivens beskyttelsesring.
- Træk rengøringskluden en eller to gange langs beskyttelsesringen med hænderne.
- Tryk en våd klud mod knivfladen, og tør langsomt fra midten og udad.
- Rengør knivens bagside på nøjagtig samme vis.
- Tør bagefter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

7.3.0 Basisrengøring af slæden

- Tag slæden af for at rengøre den.
- Læg slæden på siden.
- Rens først slædens overside for skærematerialerester.
- Tør derefter slæden af med en fugtig klud.
- Afmontér pigpladen.

7.3.1 Rengøring af HS-slæden



Afmontering af resteholderen:

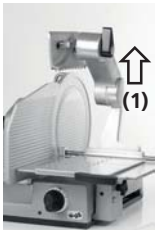
- Træk låsestiften **(1)** ud, og hold den fast.
- Træk resteholderen ud. **(2)**

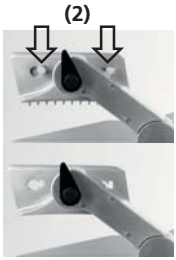
FORSIGTIG!
I nærheden af resteholderen er der risiko for kvæstelser i kraft af piggene eller ved resteholderens fald.

7.3.2 Rengøring af EA

Slæden kan tages af for rengøring, se **punkt 7.2**.

- Drej indspændingsarmen opad. **(1)**
- Træk tilføringsslæden hen til dennes grænse til højre, væk fra kniven.
- Ved løsning af de to skruer **(2)** kan resteholderpladen fjernes.
- Træk tilføringsslæden helt mod højre, og drej den derefter opad. **(3)**







FORSIGTIG!
I nærheden af indspændingsarmen og tilføringsslæden udgør piggene en risiko for kvæstelser.

FORSIGTIG!
Kvæstelsesfare ved drejning af armen op og ned.

FORSIGTIG! Risiko for kvæstelser!
Ved rengøring kan den opklappede tilføringsslæde klappe ned.

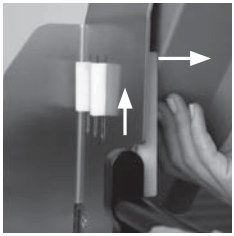
7.3.3 Rengøring af LS

- Tag slæden af for at rengøre den.
- Drej holderen opad.
- rengøres som beskrevet under **punkt 7.1.0**.



7.3.4 Rengøring af slagterskæreindsatsen

Tag slagterskæreindsatsen af for at rengøre den Rengør den i håndvasken med en opvaskebørste som beskrevet under 7.1.0.



7.4.0 Samling efter rengøring

- Sæt knivens dækplade på, og drej den rouletterede skrue på motordelen ind i knivens dækplade.
- Sæt resteholderpladen ind i resteholderen.
- Sæt slæden ind i slædefoden.
- Tryk slæden kraftigt nedad med begge hænder.
- Skru den rouletterede skrue fast ved slædefoden.
- Sæt olieringen ind i svalehaleføringen ovenfra, og tryk den forsigtigt nedad.

8.0 Vedligeholdelse

8.1 Smøring/olie

Advarsel!
Roterende kniv! Kan skære fingre af.
Sluk for maskinen før vedligeholdelse.

Vigtigt!
Anvend udelukkende olie tilladt af os til smøringen.

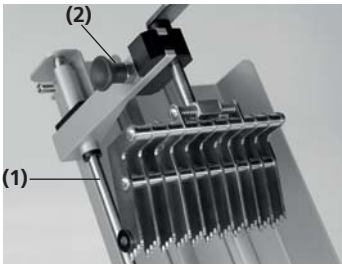
Smør følgende steder med Graef-Service-Öl-H1 med 1-2 dråber efter behov, dog mindst én gang om ugen

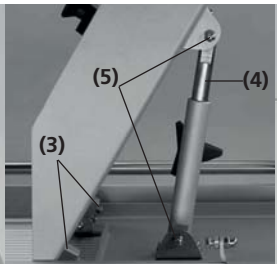
Påfør efter behov en lille mængde olie følgende steder:
- Resteholderens stang (altid, når delene er træge at bevæge/efter rengøring)

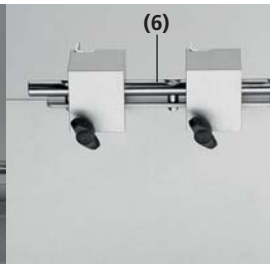


8.2.0 Vedligeholdelse af HS

1. Styrestang – resteholder **(1)**
2 . Låsestift **(2)**
3. Slædens led **(3)**
4. Vinkeljusteringen **(4)**
5. Drejeboltene **(5)**
6. Styrestang – skærematerialeliste **(6)**

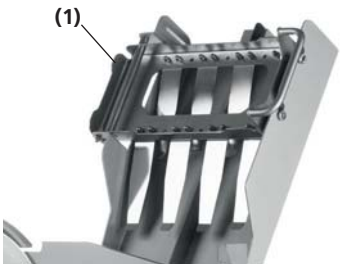


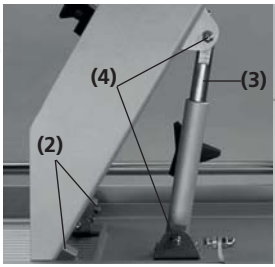


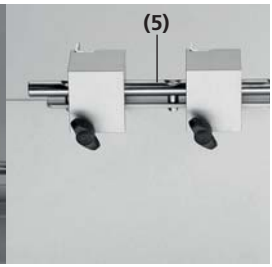


8.2.1 Vedligeholdelse af LS

1 . Styrestang – holder **(1)**
2. Slædens led **(2)**
3. Vinkeljusteringen **(3)**
5. Drejeboltene **(4)**
6. Styrestang – skærematerialeliste **(5)**

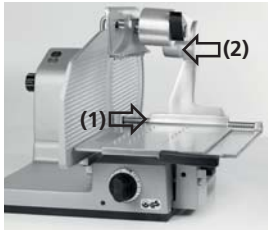






8.2.2 Vedligeholdelse EA

1 . Styrestang – tilføringsslæde **(1)**
2. Led på indspændingsarm **(2)**



9.0 Slibning af kniv

9.1 Beskrivelse af slibeapparatet

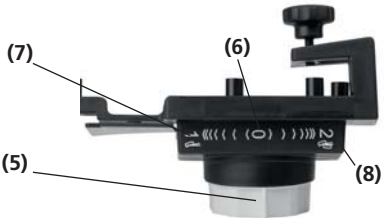
Visning indefra

- Slibesten **(1)**
- Hvæssesten **(2)**
- Stoptap **(3)**
- Rouletteret skrue **(4)**



Visning udefra

- Justeringsknap **(5)**
- Udgangsposition "0" **(6)**
- Slibeposition "1" **(7)**
- Hvæsseposition "2" **(8)**



Advarsel!
Roterende kniv! Kan skære fingre af. Slib udelukkende kniven med det medfølgende slibeapparat. Kniven må kun slibes af hertil uddannet fagpersonale.

9.2 Forberedelse af maskinen

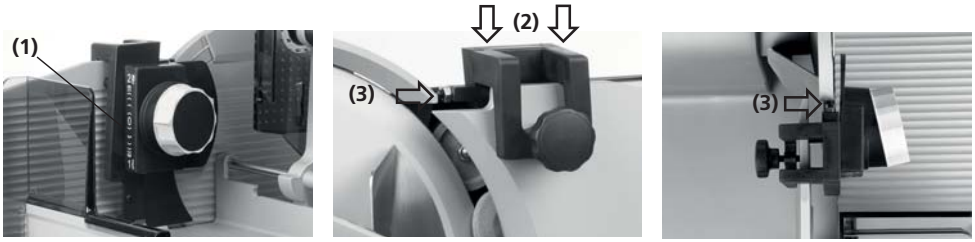
Slibeapparatet må kun anvendes til denne maskine.
Start med at rense det område, der skal slibes på pålægsmaskinen kniv grundigt for fedt og rester af skærematerialе (kapitel 7), da slibestenene ellers stoppes til, og slibningen forringes kraftigt.

PAS PÅ!
Før slibningen skal EA-slædens indspændingsarm drejes helt ned, og tilføringsslæden trækkes væk fra kniven.

PAS PÅ!
Drej HS-/LS-slæden på Master helt ned for at slibe.

9.3 Montering af slibeapparatet

- Indstil stoppet til den største skivetykkelse.
- Skub slæden ind i midterpositionen. **(1)**
- Indstil slibeapparatet på position "0" med indstillingsknappen.
- Sæt slibeapparatet på stop.
- Begge klemmebøjlens ben skal sidde godt fast oven på stoppet. **(2)**
- Skub denne hen til kniven, indtil hovedet på skruen på slibeapparatet ligger ved knivringen. **(3)**
- Tryk slibeapparatet oppefra og ned mod stoppladen.
- Sæt slibeapparatet fast på stoppet med skruehåndtaget.



9.4 Slibning af kniv

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

9.5 Afprøvning af afgratningssten

- Slib indtil en let grat fremkommer.
- Tænd maskinen med den røde slukknap.
- Skub langsomt en spids blyant hen foran knivens dækplade for at slibe den.
- Mærkes en modstand ved knivskæret?
- Dette er den grat, som fremkommer ved slibningen.
- Hvis der endnu ikke er fremkommet nogen grat, bør slibningen fortsætte og testen gennemføresgen.

9.6 Afmontering af kniv

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

9.7 Afmontering slibeapparat

- Drej indstillingshåndtaget på slibeapparatet til position "0".
- Løsn rouletteringsskuren på slibeapparatet, og tag det forsigtigt af oppefra. Luk stoppet helt til.
- Rens maskinen og kniven for slibestøv.

9.8 Udskiftning af kniv



Advarsel!
Skarp kniv! Kan også i stillestående tilstand forårsage svære snitsår. Kniven må kun skiftes af hertil uddannet fagpersonale. Tag snithæmmende beskyttelseshandsker på.

Vigtigt!
Kniven skal skiftes, når afstanden mellem knivskæret og knivens beskyttelsesring overstiger 6 mm.

10.0 Diverse

10.1 Hyppige fejlkilder

Fejl	Årsag	Løsning
Slæden er træg	Slædens styrestang er tør	Smør slædens styrestang med olie (kap. 6)
Resteholderen er træg	Resteholderens styrestang er tør	Smør resteholderens styrestang med olie (kap. 6)
Slæden er svær at tage af	Slædesikringen er blokeret	Luk stoppet helt til.
dårlig skæring	Kniven er sløv	Slib kniven (kap. 7)
dårligt sliberesultat	Slibeskiverne er tilfedtede	Udskift slibeskiverne
Kniven kan ikke slibes	Kniven er slidt af med mere end de tilladte 5 mm	Udskift kniven

Hyppige fejlkilder: Vægten

Fejl	Årsag	Løsning
Ingen visning, selvom maskinen er blevet tændt	Vægtmodulet er ikke tændt	Tryk på den separate I-tast på tastaturet
	Ingen strømforsyning til vægtmodulet	Kontakt servicepartner
Visning viser forkert vægt	Skærerester under pladen	Rengør området
	Pålægningsbakken har kontakt med maskinkabinettet	Kontroller for korrekt placering/beskadigelser
	Pålægningsbakken sikker ikke korrekt	Kontroller, at den sidder korrekt
	Maskinen har kontakt med indpakningspapir, folier, bakker	Ændr foliens placering for at undgå kontakt

Fejl	Årsag	Løsning
	Aktiver tarering	Tryk på tara-tasten
	Aktiver pundvisning "lb"	Skift tilbage til "kg" tilstand
	Ingen af de ovenstående forholds-regler har hjulpet	Kontakt servicepartner, det kan være at vægten skal kalibreres igen
Fejlmeddelelse "Err"	Tara er ikke aktiveret	Tøm pålægningsbakken og "nulstil" tara
	Overbelastning, der er for meget vægt på	Reducer vægten ved at fjerne noget af det der skal vejes
	Vægten er ikke justeret	Juster vægten igen/ kontakt servicepartner
	Vægtcelle defekt	Udskift vægtcelle/ kontakt servicepartner
	Elektronik (AD-omformer) er defekt	Udskift elektronikken/ kontakt servicepartner
Fejlmeddelelse "ErrE"	Kontrolenheden (IC) er defekt eller kan ikke læses	Udskift elektronikken/ kontakt servicepartner
Fejlmeddelelse "ErrL"	Det målte nulpunkt er for lavt, skyldes ødelagt kabel eller defekt kontrolenhed (IC)	Kontroller kablet, henholdsvis udskift vægtcelle eller elektronik udskiftes/ kontakt servicepartner

10.2 Bestilling af reservedele

Ved bestilling af reservedele bedes følgende oplyses:

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

Vigtigt!
Anvend udelukkende originale reservedele fra Graef.

10.3 Bortskaffelse af skiveskæringsmaskinen

Som kunde bedes du aflevere maskinen hos producenten eller dennes forhandler for at sikre miljørigtig genbrug. Firmaet Graef og dets forhandlere står klar til at tage imod maskinen vederlagsfrit.
Du bedes henvende dig til relevante forhandler. Gyldigheden af denne bestemmelse vedr. bortskaffelse er i overensstemmelse med de lovmæssige bestemmelser i de enkelte lande.

CE EG-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

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

Vi erklærer hermed, at typen af maskinen med følgende betegnelse

Betegnelse: Pålægsmaskine
Type: Master 2720
Master 3020, Master 3020VS, Master 3020LS,
Master 3020HS, Master 3020 W / -VS /-LS /-HS
Master 3310, Master 3310DS, Master 3310 EA
Master 3370, SA3370

i vores udførelse er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

EU-maskindirektiv	2006/42/EG
EU-EMV-direktiv	2014/30/EG

Anvendte harmoniserede normer og tekniske specifikationer:

Elektrisk sikkerhed	DIN EN 60204-1: 2010
Pålægsmaskine - Sikkerheds- og hygiejnekrav	DIN EN 1974 : 2010

Navn på person med fuldmagt til underskrivelse af dokumentet: Reinhard Graef
Adresse på person med fuldmagt til underskrivelse af dokumentet: se producenten adresse

Arnsberg, 20.4.2016

Hermann Graef
- Administrerende direktør -

BEKRÆFTELSE

på overensstemmelse med de generelle krav i VO (EU) nr. 1935/2004

GRAEF

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

Vi bekræfter hermed at materialer og genstande
anvendt i maskinen, er anvendt i henhold til den korrekte anvendelse for kontakt med levnedsmidler

Betegnelse: Pålægsmaskine
Type: Master 2720
Master 3020, Master 3020VS, Master 3020LS,
Master 3020HS, Master 3020 W / -VS /-LS /-HS
Master 3310, Master 3310DS, Master 3310 EA
Master 3370, SA3370

at den version som er leveret af os, er udført i henhold til de generelle krav i den efterfølgende forordning

Forordning (EU) vedrørende materialer og genstande, som er bestemt til at komme i kontakt med levnedsmidler.	VO (EU) Nr. 1935/2004

For plastik er der vedhæftet en separat erklæring.

Arnsberg, 20.4.2016

Hermann Graef
- Administrerende direktør -

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
for materialer af kunststof, som kommer i kontakt med levnedsmidler

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

Vi bekræfter hermed at materialer og genstande udviklet af plastik som er anvendt i maskinen, er anvendt i henhold til den korrekte anvendelse for kontakt med levnedsmidler

Betegnelse: Pålægsmaskine
Type: Master 2720, Master 3020, Master 3020VS, Master 3020LS, Master 3020HS, Master 3020 W / -VS /-LS /-HS
Master 3310, Master 3310DS, Master 3310 EA
Master 3370, SA3370

overholder de juridiske forskrifter i Plastik forordningen (EU) nr. 10/2011, samt forordning (EU) nr. 1935/2004.
Den samlede migration samt de specifikke migrationer ligger ved det bestemte anvendelsesformål under de lovmæssigt tilladte grænseværdier.
Kontrol er udført i henhold til forordning (EU) nr. 10/2011.
De anvendte materialer og råstoffer overholder forordning (EU) nr. 10/2011.

Specifikation af påtænkt anvendelsesformål eller indskrænkelser:

Type/typer af levnedsmidler, som måi berøring medmaterialerne	**Grøntsager, frugt, ost, brød, pølser, kød, fisk**
Former for levnedsmidler som ikke må komme i kontakt med materialerne:	**Syrlige fødevarer med en p < 2,5 - f.eks. citroner -**
Tid og temperatur for bearbejdning og opbevaring ved kontakt med levnedsmidlerne:	**Maks. 30 min. ved maks. 40 °**
Forhold for flader, som kommer i berøring med levnedsmidler til volumen, hvorved materialets eller genstandens overensstemmelse kan fastsættes:	**6 dm²/ kg levnedsmiddel**

I det aktuelle produkt anvendes ingen funktionel barriere af kunststof.
Yderligere information vedrørende levering, stoffer med begrænsninger (SML) og stoffer med dobbelt anvendelse i henhold til de enkelte plastikstoffer, er tilgængelig hvis det ønskes.

Arnsberg, 20.4.2016

Hermann Graef
- Administrerende direktør -

GRAEF

Elektrisk pålægsmaskine _____

Maskinnr.:

Garanti:

Dato:

Forhandler:

Producentgaranti

Med dette produkt har du et anerkendt kvalitetsbevis fra en tysk producent.

Vi takker dig for dit køb. For dette produkt påtager vi os fra salgsdatoen 12 måneders producentgaranti for mangler, som kan tilbageføres til produktions- eller råstoffejl. Dit lovlige erstatningsansvar efter §439 ff. BGB-E forbliver uberørt af denne regulering.

Ikke omfattet af garantien er skader, som ikke er opstået ved uhensigtsmæssig behandling og øvrigt slid samt mangler, som kun i ringe grad har indflydelse på udstyrets værdi.

Ved berettigede reklamationer kan vi efter eget valg reparere det fejlbehæftede produkt eller bytte produktet mod et produkt uden mangler.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, D - 59757 Arnsberg
Tel. +49 2932 / 9703-0 Fax +49 2932 / 9703-90 E-Mail: service@graef.de

Notes

Notes

Notes

Notes



since 1920

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

Tel. +49 (0) 2932 / 97 03 - 0
Fax +49 (0) 2932 / 97 03 - 90
mail info@graef.de

www.graef.de

Stand: September 2018 Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.