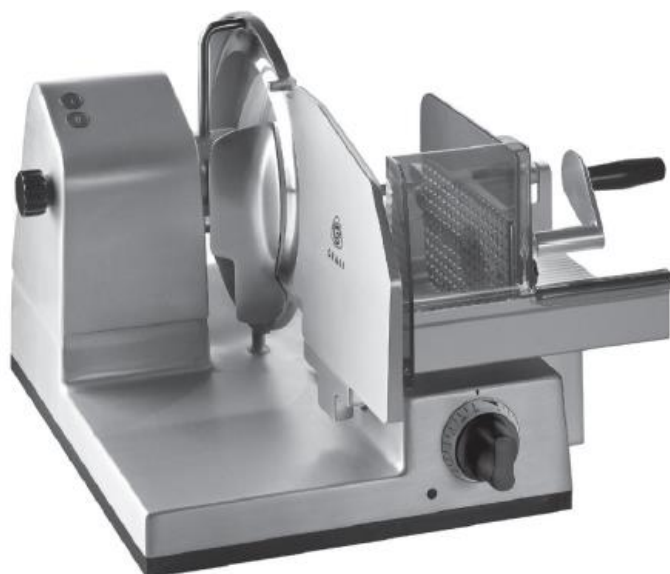

NÁVOD K OBSLUZE



□ MASTER 2720/VS □ MASTER 3020 □ MASTER 3310
□ MASTER 3020 W/-VS □ MASTER 3020 VS □ MASTER 3310 DS

NÁŘEZOVÝ KRÁJECÍ STROJ

Číslo stroje:

Rok výroby:

Gebr. Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 2932/97030 Fax.: +49 (0) 2932/970390

E-Mail: info@graef.de Internet: www.graef.de

Obsah

- 1 Bezpečnost**
- 2 Popis, technická data**
- 3 Doprava, instalace**
- 4 Obsluha stroje**
- 5 Čištění stroje**
- 6 Údržba**
- 7 Ostření nože**
- 8 Odstraňování závad**
- 9 Objednávání náhradních dílů**
- 10 Záruka**
- 11 Prohlášení o shodě**
- 12 Plán čištění**

1 Bezpečnost

1.1 Úvod

Nářezové stroje jsou vybaveny ochrannými zařízeními. Stroje byly podrobeny bezpečnostní kontrole a bezpečnostní přejímce.

Při chybné obsluze stroje nebo zneužití však přesto hrozí ohrožení pro

- zdraví
- stroj a jiné věcné hodnoty uživatele.

Všechny osoby, které jsou zaměstnány instalací, obsluhou, údržbou a opravami stroje, musejí

- být pro svoji činnost příslušně vyškoleny / řádně instruovány,
- přesně dodržovat tento návod k obsluze.

1.2 Bezpečnostní pokyny

V tomto návodu k obsluze budou použity následující symboly a výstražné texty:



Výstraha!

Symbol označuje případnou nebezpečnou situaci. Při nedodržení instrukce mohou vzniknout těžká poranění.



Pozor!

Symbol označuje případnou nebezpečnou situaci. Při nedodržení instrukce mohou vzniknout lehká poranění.



Důležité upozornění!

Označuje rady k použití přístroje a další zvláště důležité informace k provozu.

1.3 Použití odpovídající původnímu určení stroje

Nářezové stroje jsou určeny výhradně ke krájení potravin, které je možno tímto způsobem zpracovat, jako např. uzenin, rolád, ryb, šunky a sýra.

Potraviny nekrájejte, pokud jsou ve zmraženém stavu. Jakékoliv svévolné úpravy a změny přístroje jsou z bezpečnostních důvodů zakázány. Je třeba přísně dodržovat podmínky pro provoz, údržbu a opravy, které jsou předepsány v tomto návodu k provozu přístroje.

1.4 Emise

Typ	Emisní hladina akustického tlaku podle normy EN ISO 11204, při chodu naprázdno
všechny stroje	< 69 dB (A)
Typ	Celková hodnota vibrací
všechny stroje	< 2,5 m/s ²

1.5 Zdroje ohrožení

Ostrý otáčející se nůž může odříznout části těla. Jsou ohrožené vaše prsty u rukou, zvláště palec. Z tohoto důvodu nesahejte do prostoru mezi přídržnou deskou zbytku a nůž, resp. dorazovou deskou, pokud není dorazová deska zcela zavřená.

Když je přídržná deska zbytku zvednuta, vzniká nebezpečí, že při pohybu saní náhle spadne dolů.

Používejte proto držák zbytku vždy k tomu, abyste přitlačili krájené zboží na saních shora nebo ze strany. Nářezový stroj pracuje se síťovým napětím elektrického proudu. Stroj se proto nesmí otevírat.

1.6 Pracoviště

Obsluhujte stroj jen tehdy, když stojíte ve vzpřímeném postavení a zcela bezpečně. Postavte se před stroj s pohledem na tlačítko pro zapínání / vypínání a knoflík pro nastavování.

Udržujte pracoviště v čistém a přehledném stavu. Stroj musí být uložen zcela bezpečně na stabilním podkladu, který je schopen snášet hmotnost stroje, uvedenou pod bodem 2.2 tohoto návodu a dále lehké vibrace.

1.7 Pracovníci, kteří mohou přístroj obsluhovat

S nářezovým strojem smí pracovat jen osoby,

- které si pečlivě přečetly návod k provozu a porozuměly mu,
- které byly důkladně seznámeny uživatelem stroje s obsluhou,
- které byly instruovány o nebezpečí, vyplývajících ze stroje a o hygienických předpisech. (strana 6)

Stroj smí udržovat a opravovat jen patřičně vyškolený, autorizovaný odborný personál. (Mechanici, elektrikáři)

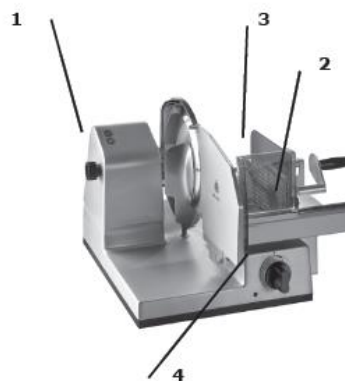
Zajistěte v provozu odpovídající opatření, která zamezí tomu, aby stroj používaly, čistily nebo udržovaly neoprávněné osoby.

1.8 Pracovní oděv

Při obsluze stroje noste oděv, který úzce přiléhá na tělo. V průběhu práce rovněž pečlivě dodržujte všechny platné hygienické předpisy.

Při čištění stroje a při pracích na údržbě nože si oblečte rukavice s nátepníčky na ochranu tepu na zápěstí.

1.9 Ochranná zařízení



Pos.	Zařízení	Funkce
1	Tlačítko pro vypnutí stroje	Stisknutím tlačítka se okamžitě zastaví funkce stroje
2	Chránitko palce	Chránitko zamezuje náhodnému styku palce obsluhujícího pracovníka k čelní straně krájecího nože.
3	Nuceně vedený držák zbytku	Držák zamezuje zásahu k čelní straně a k čelní ploše krájecího nože.
4	Zajištění dorazové desky	Saně stroje je možno odebrat jen tehdy, když je nastavena dorazová deska přes nulovou polohu směrem ke koncovému dorazu a je překrytý břit nože.

Překontrolujte ochranná zařízení

- denně před začátkem práce se strojem
- pro každé práci na údržbě nebo na opravě stroje.

Přezkoušejte předepsaný stav a funkci všech zařízení.

Nedostatky nechte odstranit odborným personálem (strana 7). Je zakázáno odstraňovat, měnit nebo uvést mimo činnost všechna ochranná zařízení.

1.10 Chování v nouzovém případě

V nouzovém případě ihned stiskněte červené vypínací tlačítko.

1.11 Před prvním uvedením přístroje do provozu

Zkontrolujte

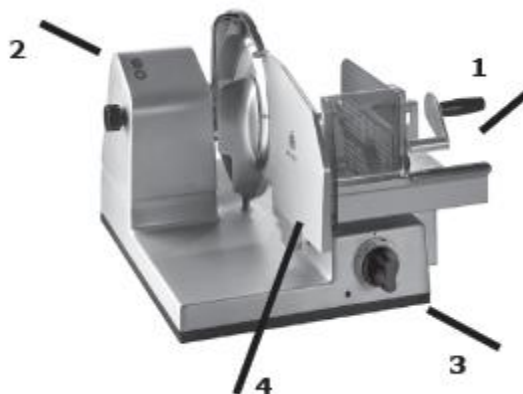
- ochranná zařízení podle pokynů, uvedených v odstavci 1.9
- vybavení a funkci stroje podle odstavců 2.1 a 2.2 tohoto návodu.

Všechny zjištěné nedostatky a odchylky je nutno před uvedením stroje do provozu ihned odstranit.

2 Popis, technická data

2.1 Přehled

- 1 Saně s držákem zbytku
- 2 Spínač pro zapínání / vypínání stroje
- 3 Knoflík pro nastavování tloušťky řezu
- 4 Dorazová deska



2.2 Technická data	MASTER 2720	MASTER 3020 / -VS	MASTER 3020 W	MASTER 3310 - DS
Rozměry (délka x šířka x výška mm)	540 x 520 x 390	590 x 590 x 410	590 x 590 x 420	655 x 590 x 445
Hmotnost	cca 26 kg	cca 40 kg	cca 42 kg	40 kg / 42 kg
Průměr nože	270 mm	300 mm	300 mm	330 mm
Výška řezu	170 mm	195 / 190 mm	195 mm	223 mm
Délka řezu	230 mm	260 mm	260 mm	300 mm
Tloušťka řezu	0 ... 15 mm	0 ... 24 mm	0 ... 24 mm	0 ... 24 mm
Otáčky nože	190/min	230/min	229/min	230/min

Elektrická data

Síťové napětí / frekvence

Střídavý proud 230 V / 50 Hz

Trojfázový proud 400 V / 50 Hz

Příkon MASTER 2720 cca 300W / MASTER 3020 MASTER 2720 cca 300 W / MASTER 3020 /-3310 cca 450 W / -3310 cca 450 W

Schéma elektrického zapojení stroje se nachází pod krytem elektroinstalace.

Příslušenství

Návod k provozu

Dvoukotoučový speciální ostříč nože

Speciální olej

3 Doprava, instalace

3.1 Doprava

Nářezové stroje mají hmotnost vždy podle typu (viz bod 2.2 návodu) cca 26 – 42 kg. Pro delší přepravy stroje v provozovně používejte vhodný ruční dopravní vozík. Natočením regulátoru tloušťky řezu až ke koncovému dorazu nastavte tloušťku řezu před dopravou na hodnotu -0-.

Posuňte saně zcela dopředu a fixujte je dostatečným způsobem s použitím vhodného lepicího pásku.

3 Požadavky na místo instalace stroje

Podklad pro postavení nářezového stroje musí splňovat následující požadavky:

- musí být dostatečně stabilní, bezpečný, rovný, vodorovný a nekluzný
- dostatečně vysoký pro vzpřímené držení těla obsluhující osoby během krájení
- potřebné místo po instalování stroje
- Pro optimální používání stroje jsou nutné následující rozměry:

Model	Půdorysná plocha	Pracovní plocha
MASTER 2720 / -VS	470 x 370 mm	690 x 550 mm
MASTER 3020 / -W / -VS	540 x 440 mm	780 x 650 mm
MASTER 3310	540 x 440 mm	830 x 685 mm
MASTER 3310 DS	540 x 440 mm	865 x 685 mm

- Instalujte stroj mimo vnitrozávodové dopravní cesty.

- Instalujte stroj mimo průchody dveřmi. Stroj nesmí být v dosahu otáčení otevírajících se dveří, a nikoliv v oblasti přístupu dveřmi.

3.3 Připojení stroje

- Zkontrolujte, zda souhlasí místní provozní napětí s údaji, které jsou uvedené na typovém štítku stroje. Pokud jsou hodnoty odchylné, nesmí se přístroj připojit k přívodu elektrického proudu.
- Zkontrolujte, zda odpovídá jištění elektrické sítě údajům, které jsou uvedené v odstavci 2.2. Pokud jsou hodnoty odchylné, nesmí se přístroj připojit k přívodu elektrického proudu.
- Připojte síťovou zástrčku do určené napájecí zásuvky.

3.4 Kontrola stroje

- Zkontrolujte ochranná zařízení podle pokynů, uvedených v odstavci 1.9 návodu.
- Zkontrolujte, zda se stroj pohybuje, je-li zapnutý. Nezačíná se pohybovat samotný stroj nebo podložka, na které je instalovaný? Pokud je tomu tak, zajistěte pevnější podložku stroje. (Viz také bod 3.2 návodu).

3.5 Kontrola směru otáčení nože (jen pro trojfázový střídavý proud)



Výstraha!

Otáčející se nůž! Nůž může odříznout prsty ruky. Otočte seřizovací knoflík pro nastavování tloušťky řezu ve směru hodinových ručiček až k dorazu. Nesahejte do otáčejícího se nože.

- Stiskněte tlačítko pro zapínání stroje. Stroj se uvede do provozu.
- Zkontrolujte směr otáčení nože. Nůž se musí otáčet směrem shora dolů, proti krájenému zboží.



4 Obsluha stroje

4.1 Před uvedením stroje do provozu

- Zkontrolujte všechna ochranná zařízení stroje podle pokynů, uvedených v odstavci 1.9
- Přístroj důkladně vyčistěte (podle pokynů uvedených v kapitole 6)

4.1.1 Verze MASTER 2720 / MASTER 3020 se standardními saněmi



4.1.2 Verze MASTER 2720 VS / 3020 VS se saněmi Vario-Slice

4.1.2.1 Použití saní Vario-Slice

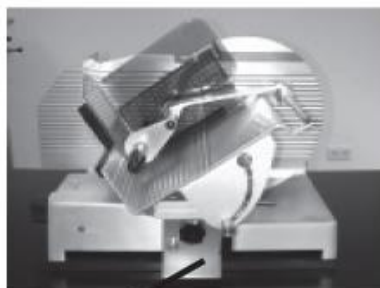
Saně Vario-Slice umožňují krájet zvláště kruhové krájené zboží s malým kalibrem bez přídržné lišty pro krájené zboží ve sklopené poloze.



4.1.2.2 Sklopení saní do „V - polohy“

- Vypněte stroj.
- Uchopte saně levou rukou na černé úhelníkové rukojeti tak, aby palec doléhal na spodní zaoblení saní.
- Pro uvolnění saní táhněte černou páčku, která se nachází na pravé straně, ve směru dolů.
- Při sklopném pohybu se může páčka opět uvolnit; boční chránítka zamezují nevhodnému uchopení pod saněmi.
- Levou rukou proveďte sklopný pohyb se saněmi do „V-polohy“, až se saně slyšitelně aretují.

Nyní můžete krájet krájené zboží stejným způsobem, jako v normální poloze (viz popis v kapitole 4.2 návodu).



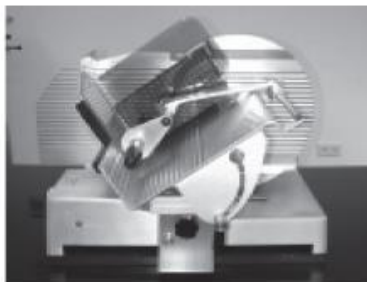
4.1.2.3 Sklopení saní do normální polohy

Sklopení saní do normální polohy probíhá obráceným postupem.

- Vypněte stroj.
- Uchopte saně levou rukou na černé úhelníkové rukojeti tak, aby palec doléhal na spodní zaoblení saní.
- Pro uvolnění saní táhněte černou páčku, která se nachází na pravé straně, ve směru dolů.
- Při sklápěcím pohybu je možno páčku opět uvolnit.
- Levou rukou proveďte sklopný pohyb se saněmi do normální polohy, až se saně slyšitelně aretují.

4.1.2.4 Nasazení / odebrání saní

Saně se nasazují a odebírají ve sklopené poloze, tím je lze lehčeji čistit. Nasazování a odebírání saní je podrobně popsáno v kapitole 5.



4.1.3 Verze MASTER 3310 DS s dvojitými saněmi

4.1.3.1 Použití dvojitých saní

Dvojitě saně umožňují bezpečně fixovat a krájet zvláště roládové maso. Dvojitě saně jsou složeny z vlastních saní a přídatné podložky s deskou s hroty, kterou je možno přesunovat rameno držáku zbytků ve směru k ose nože. Pro krájení jiného krájeného zboží a k čištění je možno přídatnou podložku lehce odstranit.

Krájecí postup je podrobně popsán v kapitole 4.2.



4.1.3.2 Nasazení / odebrání saní

Přídatnou podložku dvojitých saní je možno odebrat následujícím způsobem:

- Sklopte rameno držáku zbytků nahoru.
- Uchopte podložku oběma rukama vždy vně na zvednutých hranách a nadzvedněte ji opatrně směrem nahoru.

Při nasazování podložky postupujte obráceným způsobem:

- Pokud je to zapotřebí, vyklopte rameno držáku zbytků nahoru.
- Nasadte podložku na saně, aby se nacházela deska s hroty na straně nože a přitlačte ohnutou hranu na plastové pouzdro na tyči držáku zbytku.

Nasazování a odebírání vlastních saní je podrobně popsáno v kapitole 5.



4.2 Krájení



Výstraha!

Otáčející se nůž! Nůž může odříznout prsty ruky. Otočte seřizovací knoflík pro nastavování tloušťky řezu ve směru hodinových ručiček až k dorazu. Nesahejte do otáčejícího se nože.

Odtáhněte saně zcela zpět.

Nadzvedněte držák zbytku

Přiložte krájené zboží na zadní stěnu saní

Položte držák saní nahoře na krájené zboží



Stiskněte tlačítko pro zapnutí stroje. Stroj se uvede do provozu.

Posunujte saněmi pro krájení dopředu a dozadu.

Posunujte saněmi pro krájení dopředu a dozadu. Ved'te krájené zboží rukou až k dorazu.

4.3 Krájení zbytků

Stiskněte zelené tlačítko pro zapínání stroje. Stroj se uvede do provozu.

Posunujte saněmi pro krájení dopředu a dozadu. Přitlačte zbytek držákem zbytku proti dorazové desce.



4.4 Vypnutí stroje

- Stiskněte červené tlačítko pro vypnutí stroje.
- Otočte nastavovací knoflík pro nastavování tloušťky řezu ve směru hodinových ručiček až k dorazu, přes polohu -0-. Tak je břit nože zakrytý.

5 Čištění stroje

Stroj je nutno nejméně jednou denně důkladně vyčistit.



Výstraha!

Otáčející se nůž! Nůž může odříznout prsty ruky. Stroj se musí před čištěním bezpodmínečně vypnout od přívodu proudu. Vytáhněte síťovou zástrčku z přívodní zásuvky. Během čistících prací na noži si oblékněte ochranné rukavice s nátepníčky na ochranu zápěstí.



Důležité upozornění!

Při čištění dodržujte zadané pořadí prací. Pro čištění stroje nepoužívejte žádné prostředky na drhnutí. Tyto přípravky mohou poškrábat kovové povrchy stroje a nepříznivě tím ovlivňují hygienu. Používejte výhradně čistící a hygienické prostředky, které jsou obvyklé v obchodě. Po vyčištění všechny agresivní čistící a hygienické prostředky zneutralizujte. Nikdy nečistěte stroj s použitím parního nebo vysokotlakového čističe!

Pokud nebudou uvedené body dodržovány, odpadá jakékoliv ručení ze strany výrobce.

5.1 Odebrání saní

Odtáhněte saně zcela zpět.

Odšroubujte šroub s rýhovanou hlavou na spodní části saní.



Vytáhněte saně s použitím obou rukou směrem nahoru ze spodní části, aby se saně nezpřičily.



i

Důležité upozornění!

Saně se mohou odklopit jen tehdy, když je natočen seřizovací knoflík pro tloušťku řezu ve směru hodinových ručiček až k dorazu.

5.2 Odebrání krycí desky nože

Oblečte si ochranné rukavice, chránící proti zranění říznutím.

Odšroubujte šroub s rýhovanou hlavou na tělese motoru. Tlačte přitom krycí desku nože lehce proti noži.



Odeberte krycí desku nože tak, že ji uchopíte oběma rukama nahoře a dole a odeberete od nože.



5.3 Odebrání stěrače nože

Vytáhněte stěrač nože směrem nahoru. (Rybinové vedení)



5.4 Odebrání desky držáku zbytku

i

Důležité upozornění!

Z bezpečnostních důvodů smíte odstranit desku držáku zbytku jen při odebraných saních.



Vyklopte držák zbytku nahoru.

Uvolněte šroub s rýhovanou hlavou desky držáku zbytku

Odtáhněte desku držáku zbytku

5.5 Čištění stroje

Vyčistěte odnímatelné a neodnímatelné díly v souladu s čistícím plánem.



Pozor!

Hrozí nebezpečí poranění! Použijte při této práci ochranné rukavice!

i

Důležité upozornění!

Nepokládejte součásti na sebe. Hrozí nebezpečí jejich poškození.

Opatrně vyčistěte nůž bavlněnou utěrkou z vnější i z vnitřní strany. Meziprostor mezi nožem a ochranným kruhem nože vyčistěte nejlépe následujícím způsobem:

Vezměte kousek (cca 20 x 20 mm) pivního tácku, vždy podle obroušení nože jednovrstvého nebo dvouvrstvého. Zvlhčete tento kousek.

Zaveďte tento kousek do meziprostoru nože až na doraz. Zapněte stroj a nechte kousek pivního tácku několikrát proběhnout. Vyčistěte všechny plochy stroje.

5.8 Sestavení

- Nasaďte krycí desku nože a zašroubujte šroub s rýhovanou hlavou na těleso motoru v krycí desce nože.
- Nasaďte desku držáku zbytku do držáku zbytku.
- Nasaďte saně do spodní části saní.
- Zatlačte saně oběma rukama silně směrem dolů.
- Pevně přišroubujte šroub s rýhovanou hlavou na spodní části saní.
- Nasaďte stěrač nože shora do rybinového vedení, a přitiskněte jej opatrně směrem dolů.

6 Údržba stroje

6.1 Mazání / mazání olejem



Výstraha!

Otáčející se nůž! Nůž může odříznout prsty ruky.
Stroj se musí před čištěním bezpodmínečně vypnout.

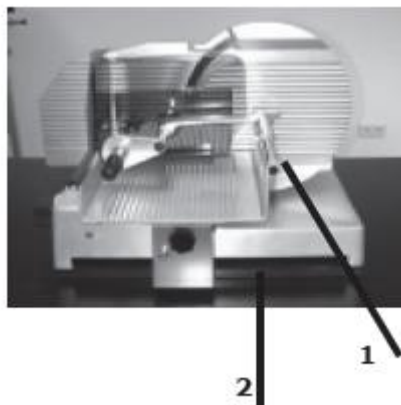


Důležité upozornění!

K mazání používejte výhradně námi předepsané oleje.

Každý měsíc namažte malým množstvím oleje:

- Tyč držáku zbytku (1)
- Vnitřní část tělesa stroje (2)

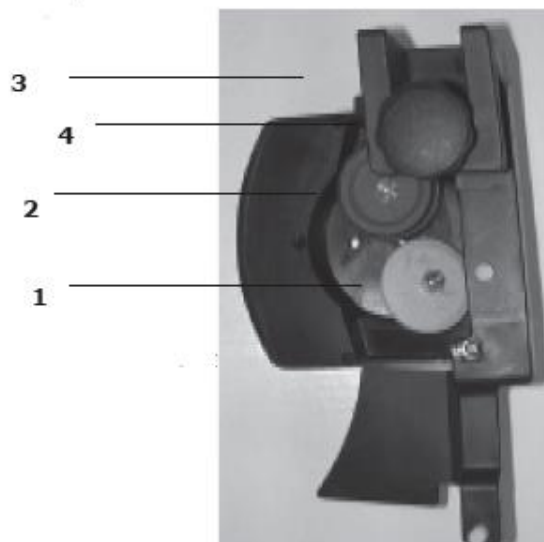


7 Ostření nože

7.1 Popis ostříče nože

Pohled do vnitřní části

- 1 Brousek
- 2 Obtahovací brousek
- 3 Zarážkový nos
- 4 Šroub s rýhovanou hlavou



- Pohled zvnějšku
5 Seřizovací knoflík
6 Poloha pro obtahování
7 Poloha pro ostření



Výstraha!

Otáčející se nůž! Nůž může odříznout prsty ruky.

Ostřete nůž výhradně ostřičem nožů, který je součástí dodávky stroje. Nůž smí ostřit jen příslušně vyškolený odborný personál.

7.2 Příprava stroje

- Před zahájením ostřicího postupu vyčistěte nůž nářezového krájecího stroje pečlivě od tuku a zbytků krájených produktů. (Kap. 5 návodu)

7.3 Nasazení ostřiče nože

- Nastavte doraz na největší tloušťku řezu.
- Posuňte saně do střední polohy
- Nastavte ostřič nožů pomocí seřizovacího knoflíku do polohy -0-.
- Usadte ostřič nože na doraz a posuňte jej směrem k noži, až doléhá zářezkový nos ostřiče na kruh nože.
- Usadte ostřič nožů pevně pomocí rýhovaného knoflíku na dorazu.



7.4 Ostření nože

- Zapněte stroj pomocí zeleného zapínacího tlačítka
- Otočte stavěcí kolečko do polohy pro broušení -1-. Začne brousící postup. Doba broušení se řídí podle současného stavu nože.

7.5 Kontrola otřepu

- Bruste nůž tak dlouho, dokud nevznikne lehký otřep.
- Vypněte stroj pomocí červeného vypínacího tlačítka.
- Odeberte ostříč nožů. Posunujte špičatou tužku pomalu od krycí desky nože k břitě.
- Cítíte na břitě nože nějaký odpor? To je otřep, který vznikl během broušení.
- Pokud ještě nevznikl žádný otřep, bruste ještě trochu dále a znovu proveďte zkoušku.

7.6 Obtahování nože

- Když se vytvořil na břitě nože otřep, otočte seřizovací knoflík do obtahovací polohy „2“.
- Nechte stroj ještě několik otáček běžet, až již žádný otřep nebude existovat.
- Po skončeném obtáhnutí vypněte stroj pomocí červeného vypínacího tlačítka.

7.7 Odebrání ostříče nože

- Natočte seřizovací knoflík na ostříči nožů do polohy „0“
- Povolte šroub s rýhovanou hlavou na ostříči nožů a odeberte jej opatrně směrem nahoru.
- Doraz zcela zavřete.
- Důkladně vyčistěte stroj a nůž od prachu, který vznikl při broušení. (Kap. 5)

7.8 Výměna nože



Výstraha!

Nůž je velmi ostrý! Nůž může způsobit pořezáním i v klidovém stavu těžká poranění. Nůž smí měnit jen příslušně vyškolený odborný personál.



Důležité upozornění!

Nůž se musí vyměnit:

- když je vzdálenost mezi břitem nože a ochranným kruhem nože větší, než 6 mm.

8 Odstraňování závad

Závada	Příčina	Řešení
Saně se těžce pohybují	Tyč vedení saní je suchá	Namažte tyč vedení saní olejem (kap. 6)
Držák zbytků se těžce pohybuje	Tyč držáku zbytku je suchá	Namažte tyč držáku zbytku olejem (kap. 6).
Saně není možno odebrat	Je blokováno zajištění saní	Zcela zavřete doraz.
Špatný řez	Je tupý krájecí nůž	Naostřete nůž (kap. 7)
Špatný výsledek ostření nože	Kotouče pro ostření nože jsou znečištěné tukem	Vyměňte kotouče pro ostření
Nůž není možno nabrousit	Nůž je obroušen nad přípustnou hodnotu 5 mm.	Vyměňte nůž za nový

9 Objednávání náhradních dílů



Důležité upozornění!

Používejte výhradně originální díly firmy Graef.

Při objednávce náhradních dílů uvádějte prosím následující data:

- Číslo stroje
- Rok výroby
- Typ
- Provozní napětí
- Popis objednávaných dílů

Elektrický nářezový krájecí stroj

Čís. stroje:	Záruka výrobce
Záruka:	S tímto produktem jste získali uznávaný kvalitní výrobek německé výroby. Děkujeme vám za vaši koupi.
Datum:	Na tento produkt přebíráme počínajíc dnem prodeje záruku výrobce po dobu 24 měsíců na nedostatky, které byly způsobeny chybami při výrobě nebo vadným materiálem. Vaše záruční nároky ze zákona podle § 439 a následujících BGB-E zůstávají tímto ustanovením nedotčeny.
Prodejce:	V záruce nejsou obsaženy škody, které vznikly nesprávnou obsluhou, obvyklým opotřebením a nedostatky, které funkci nebo hodnotu přístroje ovlivňují jen nepatrnou mírou. Při oprávněných reklamách vadný produkt podle našeho rozhodnutí opravíme nebo vyměníme za bezchybný produkt.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg
Tel: +49 (0) 2932 / 97030
Email: info@graef.de

Fax: +49 (0) 2932 / 970390
www.graef.de

CE ES – prohlášení o shodě
Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, D-59757 Arnsberg

Tímto prohlašujeme, že provedení dále označeného stroje

nářezový stroj

typu

MASTER 2720 / -VS, MASTER 3020, MASTER 3310,
MASTER 3020 W / -VS, MASTER 3020 VS, MASTER 3310 DS

odpovídá v námi dodaném provedení ustanovením následujících směrnic ES:

ES – směrnice pro strojní zařízení 2006 / 42 / ES

ES - EMV – směrnice k elektromagnetické kompatibilitě 2004 / 108 / ES

ES – směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2006 / 95 / ES

Použité harmonizující normy a technické specifikace:

EN 1974

EN 60204-1

Jméno zplnomocněného pracovníka pro dokumentaci: Reinhard Graef

Adresa zplnomocněného pracovníka pro dokumentaci: Viz adresu výrobce

Bude-li provedena změna na stroji, která nebyla dohodnuta s firmou GRAEF, ztrácí prohlášení svoji platnost.

Plán čištění		Dodržujte návod k obsluze		
Pracovní kroky	Mycí prostředek	Postup	Pomůcka pro čištění	Upozornění
Přípravná opatření		Zavřete nastavení tloušťky řezu. Vytáhněte zástrčku z přívodní zásuvky		
Demontáž odnímatelných součástí stroje		V souladu s návodem k obsluze:		
Hrubé čištění	Ručně	Odstranění zbytků produktu	Plastová škrabka / plastová stěrka	Začátek přímo po skončeném krájení, i u dílů, které je nutné odebrat
Čištění	P3 topax 56 RAN - rozpouštěč tuku Pril s dezinfekcí	Po důkladném předopláchnutí vodou (teplota max. 40°C), doba působení cca 20 min.	Kartáč, vana, čisticí hadr, ruční postřikovací přístroj	Všechny demontované a pevně uložené součásti stroje
Dezinfikování, přídatná opatření	P3 alcodes	Ruční ostřík	Čisticí hadr pro jednorázové použití, ruční postřikovací přístroj	Přídavné zajištění, vzdálenost při stříkání cca 30 cm
Oplachování	Pitná voda	Teplota max. 40 °C	Čisticí hadr pro jednorázové použití, ruční postřikovací přístroj, hadice s vodou	Odebrané součásti
Kontrola		Vizuální kontrola čistoty		
Sušení		Osušení vytřením dosucha na vzduchu	Čisticí hadr pro jednorázové použití	Stroj, demontované díly
Ošetřování	Oleje pro oblast zpracování potravin s povolením H1. Např. speciální olej Graef	Nanesení, postřik	Čisticí hadr pro jednorázové použití, ruční postřikovací přístroj	Před začátkem práce opláchnout díly, které přijdou do styku s krájeným zbožím
Montáž		Provést v obráceném pořadí demontáže		Personál musí mít čisté a dezinfikované ruce
Preventivní opatření		Při čištění okolí stříkacími přístroji je nutno nářezový stroj zakrýt		

Údaje čistícího plánu se vztahují na jednosměrný provoz stroje.

Je nutno přísně dodržovat bezpečnostní a datové listy produktů, které byly dodány společně s čistícími a dezinfekčními prostředky.

1. P3 topax 56 (kyselina fosfátová)

Výrobce: firma Henkel, Düsseldorf

Použití: 3 % roztok

!!!Důležité upozornění!!!

Pozor na směšování!

např. 20 litrů = 300 ml přípravku P3 topax 56 (podle údajů výrobce při teplotě 45 °C)

RAN – rozpouštědlo tuku s omezením růstu zárodků

Použití: 25 ml na 20 litrů
Doba působení: cca 20 minut
Oplachování čistou vodou při teplotě cca 40 °C.

2. P3 alcodes dezinfekční prostředek

Výrobce: firma Henkel, Düsseldorf

Použití: Nastříkat nezředěné na povrchy a otřít vlhkou utěrkou.
Doba působení: žádná

Pokud by byly použity čisticí prostředky, které nejsou schváleny firmou Graef, odmítáme jakoukoliv záruku.

Odnímatelné díly se nikdy nesmí umývat v automatické myčce nádobí!

Při použití ručních postřikovacích přístrojů je nutno zajistit odpovídající opatření, aby nebylo nepříznivě ovlivněno okolní prostředí.