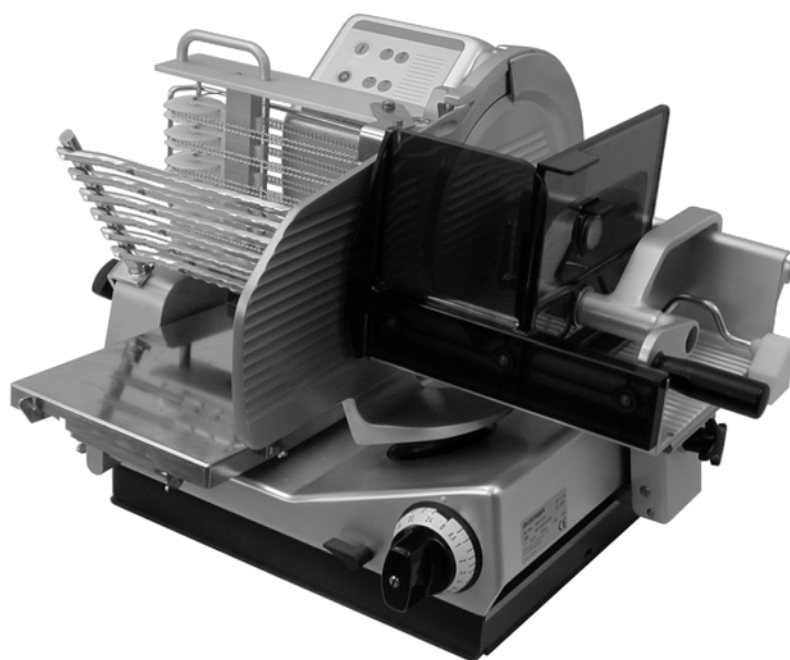


Schneidemaschine VS 11 A

Bedienungsanleitung

6.085.98.5.00.02



BIZERBA

Bizerba Service
Telefon 01805-243546

Alle Rechte vorbehalten
All rights reserved
Tous droits réservés
Reservados todos los derechos
Tutti i diritti riservati

© 12 / 2009

Bizerba GmbH & Co. KG,
72336 Balingen

Postfach 10 01 64
72301 Balingen/Germany,
Tel. (+49 7433) 12-0, Fax (+49 7433) 12-2696
e-mail: marketing@bizerba.com
Internet: <http://www.bizerba.com>

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Deutschland

BIZERBA
Bizerba GmbH & Co. KG



Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Benennung:	Schneidemaschine
Typ:	VS11A VS11A-T

den geltenden Anforderungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie	2004/108/EG

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der relevanten technischen Unterlagen:
Berthold Roller, Director Quality Management, Bizerba GmbH & Co. KG

Grundlage für die Konformitätserklärung sind die Vertragsdokumente (Bizerba Auftragsunterlagen). Bei einer nicht mit Bizerba abgestimmten, oder nicht von Bizerba durchgeführten Änderung des oben beschriebenen Maschinentyps verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Datum: 12.01.2010

Hersteller-Unterschrift:

ppa. 

Angaben zum Unterzeichner:

Martin Arndt
Chief Executive Officer Technology (CEO-T)
Bizerba GmbH & Co. KG

BEDIENUNGSANLEITUNG

VS 11 A

	SEITE		SEITE
1		ALLGEMEINES	4
1.1		Hinweise zur Gewährleistung	4
1.2		Hinweise zur Sicherheit	5
1.3		Übersicht/Bauteilebenennung	6
1.3.1		VS 11 A	6
1.4		Maßbild/Technische Daten	7
1.4.1		VS 11 A	7
1.5		Gerätebeschreibung Schneidemaschine	8
1.6		Schneidgut/Einsatzbereich/Umgebungseinflüsse	9
2		INSTALLATION	10
2.1		Transport und Lagerung	10
2.2		Aufstellung	10
2.3		Elektrischer Anschluss	11
2.4		Probetrieb durchführen	11
3		BEDIENELEMENTE	12
3.1		Tastatur/Anzeige	12
3.2		Schnittstärkeeinstellung	15
3.3		Schnittstärke - Entriegelung	15
3.4		Schneidguthalter	16
3.5		Schneidgutfixierung	16
3.6		Papierhalter	17
4		BEDIENUNG/SCHNEIDEN	18
4.1		Langes Schneidgut	18
4.2		Kurzes Schneidgut (Reststücke)	20

	SEITE		SEITE
5		REINIGUNG	22
5.1		Vorbereitung zur Reinigung	22
5.2		Reinigen	26
5.3		Reinigungsplan VS 11 A	28
5.4		Maschine betriebsbereit machen	30
6		MESSER SCHLEIFEN	36
6.1		Schleifapparat	36
6.2		Vorbereitungen zum Schleifen	36
6.3		Schleifapparat aufsetzen	37
6.4		Schleifen	38
6.5		Abziehen	38
6.6		Schleifapparat abnehmen	39
6.7		Schleifstaub entfernen	40
		7	
		SONSTIGES	42
		7.1 Pflege/Wartung/Instandhaltung	42
		7.2 Störungen	43
		7.3 Sonderzubehör	43
		8	
		BETRIEBSBEDINGUNGEN	44
		8.1 EG-Richtlinien	44
		8.2 Netzversorgung	44
		8.3 Luftkonvektion	45
		8.4 Grenzwerte für Schutzart, Temperatur und Luftfeuchte	45

1.1 Hinweise zur Gewährleistung

Wenn Sie bezüglich der praktischen Anwendung dieser Bedingungen Fragen haben, setzen Sie sich mit uns oder der zuständigen Kundendienststelle in Verbindung.

Diese Hinweise sind Voraussetzungen, die vor Inbetriebnahme und während des Betriebs unserer Geräte erfüllt sein müssen, um einen sicheren und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Die bildliche Darstellung kann wegen länderspezifischen Vorschriften und infolge des technischen Fortschrittes von der gelieferten Maschine abweichen. Dies hat auf den Inhalt der Bedienungsanleitung keinen Einfluss.

- Geräte bis zur Aufstellung nur in der Originalverpackung lagern und transportieren.
- Nicht aufstellen und nicht in Betrieb nehmen, bevor die Bedingungen erfüllt sind.
- Die Aufstellfläche muss waagrecht, eben, stabil, kipp- und rutschsicher sein. Gute Zugänglichkeit und bedientechnische Gesichtspunkte sind zu berücksichtigen.
- Aufstellung und Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgt erstmals durch die zuständige BIZERBA-Kundendienststelle oder den BIZERBA-Fachberater.
- Die für einen Datendialog zwischen BIZERBA- und Fremdgeräten erforderliche Hard- und Software, ist mit uns schriftlich abzuklären.
- Das Aufsichts- und Bedienpersonal muss sich mit den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung gründlich vertraut machen.

- Die Maschine ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.
- Nur geschultes Personal über 14 Jahren darf mit dieser Maschine arbeiten. Nachschulungen müssen bei Bedarf wiederholt werden.
- Bei eigenmächtiger Aufstellung und eigenmächtiger elektrischer Installation, fehlerhafter Bedienung, nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, baulicher Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen, Verwendung von nicht BIZERBA-Original-Ersatz- und Zubehörteilen oder fremden Betriebsmitteln, lehnen wir jede Haftung ab.
- Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr und hat auftretende Schäden selbst zu verantworten.
- Verwenden Sie deshalb nur BIZERBA-Original-Ersatz- und Zubehörteile.
- Bei natürlichem Verschleiss und Abnutzung lehnen wir Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.

1.2 Hinweise zur Sicherheit

- Für den Platzbedarf sind die technischen Daten zu berücksichtigen. (Kapitel 1.4 Seite 7)
- Bei der Bedienung sind die beweglichen Teile zu beachten, insbesondere Messer und Schlitzen.
- Treffen Sie Vorsorge, dass unbefugte nicht geschulte Personen und insbesondere Kinder die Maschine nicht in Betrieb setzen können, oder sich im Arbeitsbereich der Maschine aufhalten.
- Personen mit Herzschrittmacher sollten vor der Bedienung der Maschine unbedingt Arzt aufsuchen. (Magnetfeld!)
- Es besteht akute Verletzungsgefahr für das Bedienpersonal, wenn Schutz-Sicherheitseinrichtungen abgenommen, abgeändert oder umgangen werden.
- Arbeiten Sie konzentriert und lassen Sie sich nicht ablenken.

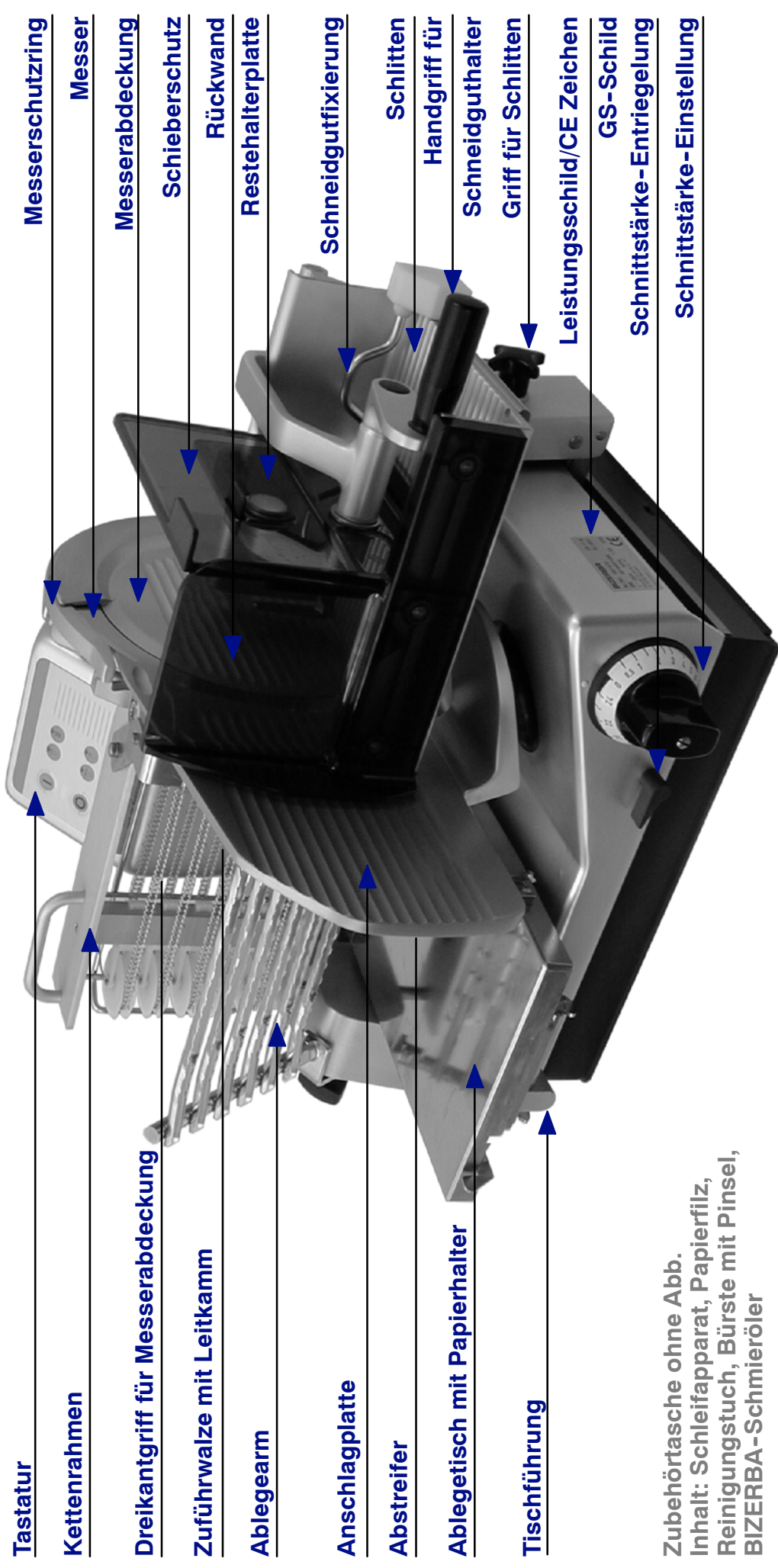
- Schneiden Sie nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Bedienungsanleitung.
- Keine gefrorene Ware oder Fremdmaterial schneiden. Keine Experimente machen.
- Bei schadhaftem Netzkabel sofort neues Kabel durch einen Elektro-Fachbetrieb oder durch die zuständige BIZERBA-Kundendienststelle installieren lassen.
- Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken, damit Sie eine rutschsichere Standfläche haben.
- Legen Sie keine Fremdteile auf die Maschine. Nicht als Ablage benutzen.
- Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker, wenn Sie die Maschine reinigen.
- Schalten Sie die Maschine bei untypischen Geräuschen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort aus.
- Rufen Sie den zuständigen Kundendienst, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, sowie bei unsachgemäßer Bedienung sind an dieser Maschine schwere Finger- und/oder Handverletzungen möglich.

Bitte beachten Sie deshalb unbedingt die nebenstehenden Sicherheitshinweise!

1.3 Übersicht/Bauteilebenennung

1.3.1 VS 11 A



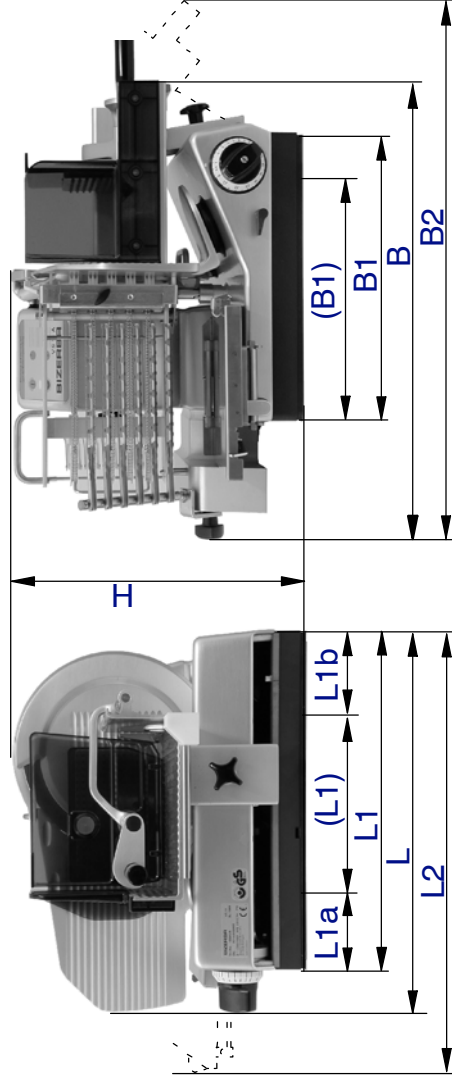
Zubehörtasche ohne Abb.
 Inhalt: Schleifapparat, Papierfilz,
 Reinigungstuch, Bürste mit Pinsel,
 BIZERBA-Schmieröler

1.4 Maßbild/Technische Daten

1.4.1 VS 11 A

DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN DATEN

Gewicht	= ca. 48 kg
Messerdurchmesser	= 280 mm
Messerdrehzahl	= 260 U/min.
Schneidgutgröße mit Ableger	= min./max. 50/140 mm
-rechteckig	= min./max. 50x50/140x230 mm
Schneidgutgröße ohne Ableger	= 187 mm
-rund	= 187x230 mm
-rechteckig	
Schnittstärkeeinstellung, stufenlos	
- mit Ableger	= 0,5 bis 8 mm
- ohne Ableger	= 0,5 bis 24 mm
Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild
Ablegetisch	= 233x300 mm
Papiergröße	= 250x375 mm
Foliengröße	= 240x360 mm
Tischverschiebeweg	= 120 mm



LÄNGE

Aussenmaße	L	542 mm
Aufstellfläche	L1	(282) 462 mm
Arbeitsfläche	L2	630 mm

BREITE

	B	675 mm
	B1	(385) 395 mm
	B2	800 mm
	H	400 mm
	L1a/L1b	90/90 mm

7

ALLGEMEINES

INSTALLATION

BEDIEN-
ELEMENTEBEDIENUNG/
SCHNEIDEN

REINIGUNG

MESSER
SCHLEIFEN

SONSTIGES

BETRIEBSBE-
DINGUNGEN

1.5 Gerätebeschreibung Schneidemaschine

Bei dieser Vertikal-Schneidemaschine wird das Messer elektrisch angetrieben. Der geräuscharme und wartungsfreie Antrieb erfolgt über einen Mehrrippenriemen, durch einen Wechselstrom- bzw. Drehstrommotor. Der Schlitten und das Schneidgut werden zum Schneiden mit der Hand vor- und zurück bewegt, bzw. dem Messer zugeführt. Zum besseren Gleitverhalten sind die Schneidgutberührungsteile mit Gleitrollen versehen.

Der Schlitten mit der zusätzlichen Schneidgutfixierung verhindert das Ausweichen bzw. Umkippen des Schneidguts. Der Schneidguthalter kann zum Einlegen von Schneidgut bis ins labile Gleichgewicht geschwenkt werden.

Diese Schneidemaschine ist mit einem automatischen Scheiben-Ablegesystem ausgestattet. Das Ablegesystem legt Scheiben bis max. 8 mm Schnittstärke ab. Ohne Ablegeeinrichtung und mit entriegelter Schnittstärkebegrenzung sind Scheiben bis max. 24 mm Schnittstärke möglich. Die Steuerung der Ablegeeinrichtung erfolgt über einen Wertgeber, in Abhängigkeit von der Schlittengeschwindigkeit und vom Schlittenhub.

Das kpl. **Maschinengehäuse** sowie die Anschlagplatte, die Messerabdeckung und der Schlitten bestehen aus eloxiertem Aluminium.

Die **Rückwand**, der **Schieberschutz** und die **Resthalterplatte** sind aus transparentem, bruchstärkerem und für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff. Alle in der Lebensmittelzone und im Griffbereich verwendeten Materialien, entsprechen den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene. Lagerungen im Sichtbereich sind mit im Lebensmittelbereich zulässigen Schmiermitteln geschmiert.

Die Ablegeeinrichtung besteht aus: Kettenrahmen mit Transportketten, Zuführwalze mit Leitkamm, sowie dem Ablegearm und dem Ablegetisch mit Papierhalter.

Die Funktionstasten sind in der **Bedien- und Anzeigefolie** integriert. Die Tasten Grün = Ein, Rot = Aus haben eine Signallampe zur Einschaltkontrolle. Die rote Taste hat eine reduzierte Betätigungskraft, sie reagiert bereits beim Antippen. Die Schutzsteuerung mit Selbsthalteschaltung verhindert ein selbsttätiges Wiederanlaufen nach einer Spannungsunterbrechung.

Bei **Schnittstärkeinstellung** unter "0" wird die Kipp Sperre des Schlittens entriegelt. Dadurch lässt sich der Schlitten in jeder Stellung auskippen.

Als Schutz- und Sicherheitseinrichtungen sind zu bezeichnen:

- Messerschutzring, feststehend, nicht abnehmbar
- Messerabdeckung feststehend, abnehmbar geschlossen,
- Anschlagplatte, Schlittenhub abdeckend
- Schutzschaltung bei Spannungsunterbrechung
- Schleifapparat mit Schutzabdeckung des offenen Messerbereichs
- Rückwand, nicht abnehmbar
- labiles Gleichgewicht des Schneidguthalters in oberer Stellung
- Zwangsführung des Schneidguthalters im Schneidebereich < 60 mm

1.6 Schneidgut/Einsatzbereich/Umwgebungseinflüsse

Als Schneidgut zugelassen sind, unter Beachtung der zulässigen Abmessungen:

- **Wurstwaren aller Art**
- **Schinken / Speck**
- **Rauchfleisch mit / ohne Schwarte**
- **Braten / Roastbeef**
- **Fleisch / Rouladen**
- **Schnittkäse**
- **Brot**
- **Obst / Gemüse**

Nicht geschnitten werden dürfen, wegen Verletzungsgefahr und Beschädigungen:

- **NON FOOD Artikel**
- **Schneidgut mit Knochen**
- **Gefrorenes Schneidgut**

Anmerkungen

- Bei überwiegendem Schneiden von Käse wird die Verwendung des speziellen Käsemessers empfohlen. Siehe Sonderzubehör.

Einsatzbereich

- Die Schneidemaschine ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen. Eine Aufstellung im Nassraum ist unter Berücksichtigung des Reinigungsplanes und der Schutzart IP 33 zulässig.

Betriebsdauer

- Für Dauerbetrieb ausgelegt

Arbeitsplatzbezogener Emissions Schallpegelwert:

- $L_{pA} = 55 \text{ dB (A)}$.
- Der Wert beinhaltet die Berücksichtigung der Messunsicherheit von 3 dB.

Vibration

- Die Gesamtvibration der Teile, die mit Hand und Arm in Berührung kommen, liegt unter $2,5 \text{ m/s}^2$ und somit unter dem geforderten Grenzwert.

Feuchtigkeit

- Schutzart IP 33. Hohe Luftfeuchtigkeit bzw. Schwitzwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen.

Temperatur

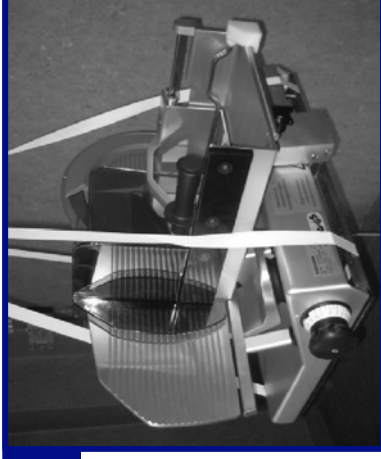
- Zulässige Umgebungstemperaturen von -10°C bis $+40^\circ\text{C}$

2.1 Transport und Lagerung

Beim Transport der Maschine Schuhe mit Stahlkappen tragen, sowie geeignete Hebeeinrichtung verwenden.
Zur Bewegung der Maschine werden mindestens 2 Personen benötigt.
Maschinengewicht ist größer 25 kg.

Transport und Lagerung der Maschine entsprechend den abgebildeten Symbolen auf der Verpackung.

2.2 Aufstellung



Die Maschine nur an den Hebeschlaufen aus der Verpackung heben. Die Zeichnung "Maschine ein-/auspacken" liegt der Verpackung bei.
Aufstellfläche und max. Platzbedarf (L2, B2) beachten (Kapitel 1.4)
Empfohlene Arbeits-Tischhöhe ca. 800 mm

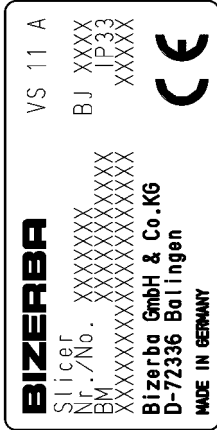
Anforderung an die Aufstellfläche:

- waagrecht und eben
- rutsch- und kippstabil
- stabil und standfest (Maschinengewicht Kapitel 1.4)

Die Hebeschlaufen sind ausschließlich zur Handhabung der Maschine bis zum Auspacken bestimmt. Sie dürfen nicht als Lastaufnahmemittel eingesetzt werden.

Vorsicht beim Auspacken!
Schlitten kann sich infolge seines Eigengewichts bewegen.

2.3 Elektrischer Anschluss



- vorhandene Netzspannung mit den Angaben des Leistungsschildes vergleichen
- Bei Nichtübereinstimmung Maschine keinesfalls an Steckdose anschließen, sondern BIZERBA-Kundendienst verständigen!
- der Anschluss muss den länderspezifischen Normen entsprechen (Kapitel 8.2)
- das Netzkabel gefähderungsfrei verlegen
- bei Aufstellung im Vorbereitungsraum (Nassraum) ist der Netzanschluss entsprechend auszuführen

Die Schneidemaschine selbst, ist auch dann **nicht** spritzwassergeschützt.

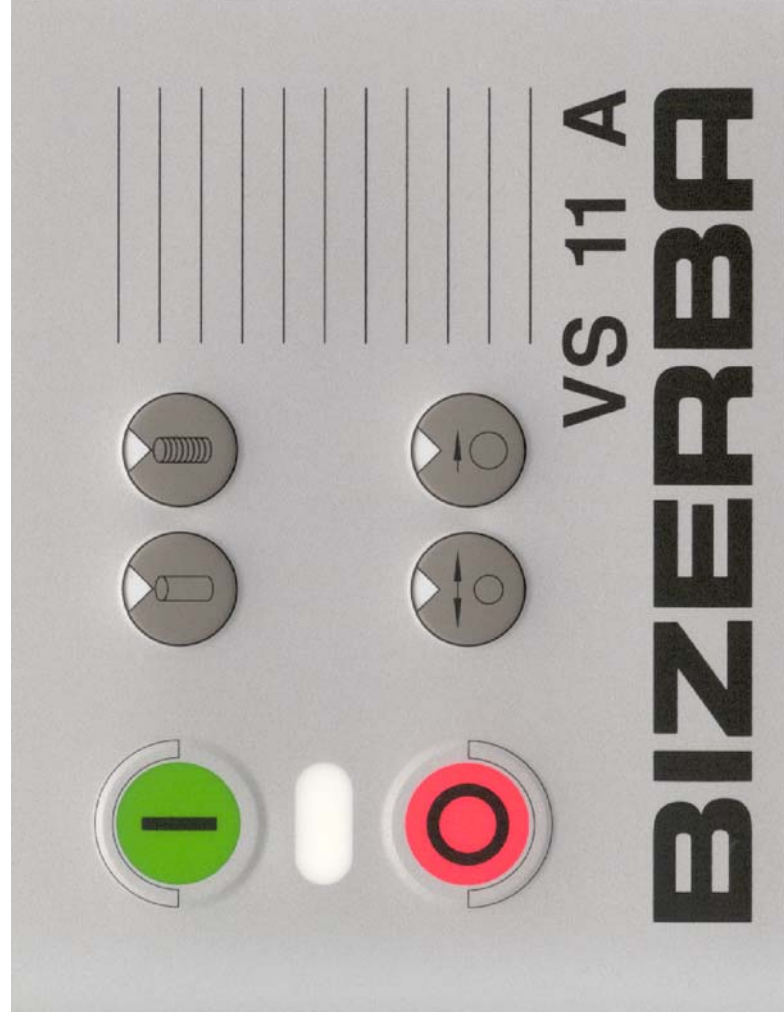
2.4 Probebetrieb durchführen



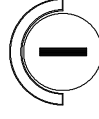
bzw. bei Drehstromausführung Drehrichtung prüfen

- Maschine einschalten (siehe Kapitel 3.1)
- Signallampe leuchtet auf (Einschaltkontrolle)
- Messer **muss** in Pfeilrichtung drehen
- Maschine ausschalten

Bei falscher Drehrichtung, Umpolung des Phasenwenders am Drehstromstecker der Maschine.



Tastenfunktionsbeschreibung



EIN

(grün) Die Maschine wird eingeschaltet



LAMPE

(weiß) Anzeige für Maschine EIN / AUS



AUS

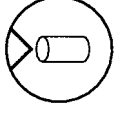
(rot) Die Maschine wird ausgeschaltet
(reduzierte Betätigungskraft)

Tastatureingaben sind nur bei eingeschalteter Maschine möglich.

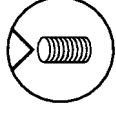
Angewählte Tasten sind hinterleuchtet.

Ablegeformen

Beim "Stapeln" wird die Scheibenzahl je nach Schnittstärke automatisch auf die max. Stapelhöhe begrenzt.



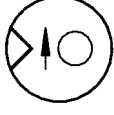
Ablegeprogramm "Stapeln"
mit Ablegeposition rechts auf dem Ablegetisch
Stapelhöhe bis max. 60 mm



Ablegeprogramm "Fächern"
mit Ablegeposition rechts auf dem Ablegetisch,
max. 8 Scheiben pro Fächer, größere Scheibenzahlen
werden als weitere Lagen darübergelegt

Die hier beschriebenen Ablegeprogramme stellen den Auslieferungszustand dar.

Ablegepositionen



Schneidgutablage "rechts"
bzw. großer Schneidgutdurchmesser
Schneidgutablage rechts auf dem Ablegetisch



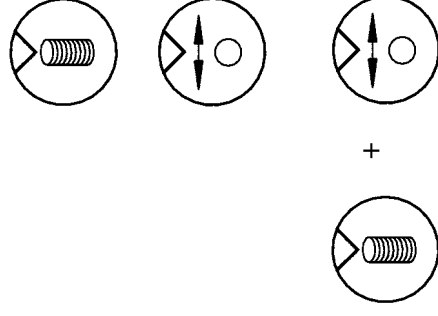
Schneidgutablage "mittig"
bzw. mittlerer Schneidgutdurchmesser
Schneidgutablage mittig auf dem Ablegetisch

Die Ablegeposition zum Schneidgutdurchmesser ist nur eine Empfehlung.

Beim Ablegeprogramm "Stapeln" können beide Ablegepositionen gleichzeitig angewählt werden. Dadurch ergeben sich 2 Reihen geschnittener Scheiben nebeneinander (max. Schneidgutdurchmesser 105 mm).

Beim Einschalten der Maschine ist im Auslieferungszustand das Ablegeprogramm "Stapeln" eingestellt, der Ablegetisch und der Ablegearm bewegen sich in Ausgangsstellung.

Beispiel für ein selbst zusammengestelltes Programm Bedien- bzw. Tastenfolge:



1. Ablegeform "Fächern" aktiviert

2. Ablegeposition "mittig" aktiviert

Soll das Schneidgut bei der Ablegeform "Fächern" zukünftig immer "mittig" abgelegt werden, kann diese Kombination gespeichert werden.

3. Die Speicherung erfolgt durch gleichzeitiges Betätigen beider Tasten "Fächern" und "mittig".

Bei jedem erneuten Anwählen der Ablegeform "Fächern" ist die Ablegeform "mittig" bereits eingestellt.

Analog kann jede Ablegeform mit jeder Ablegeposition gespeichert werden.

Letzte Speicherung = Einschaltprogramm:

d.h. die vor dem Ausschalten der Maschine zuletzt gespeicherte Kombination ist beim Einschalten der Maschine aktiv.

Grundsätzlich kann jede Ablegeform mit jeder Ablegeposition eingestellt und gespeichert werden.

3.2 Schnittstärkeeinstellung



Die Einstellung erfolgt am **Drehknopf**. Der stufenlose Einstellbereich reicht bis 24 mm.

Großer Feineinstellungsbereich zwischen 0 bis 3 mm.

Bei Schnittstärkeeinstellung unter "0" wird die Kipp Sperre entriegelt (schwarze Markierung). Der Schlitten lässt sich nur in dieser Stellung auskippen. (z.B. zum Reinigen).

Schnittstärke-Einstellung bis 8 mm:

Einstellbereich für **automatische** Scheibenablage.

Der stufenlose Skaleneinstellbereich reicht bis 8 mm.

Schnittstärke-Einstellung über 8 mm:

Nur bei abgebauter Ablegeeinrichtung möglich.

Einstellbereich für **manuelle** Scheibenabnahme.

Der stufenlose Skaleneinstellbereich reicht bis 24 mm.

Nur bei entriegelter Schnittstärke möglich (siehe Kapitel 3.3, Seite 15)

3.3 Schnittstärke-Entriegelung

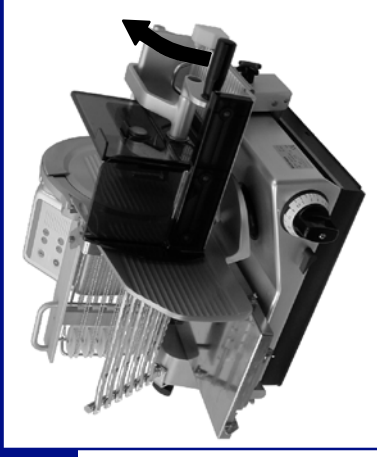


Ablegearm und Kettenrahmen abnehmen (siehe Kapitel 5.1, Seite 22)

- Schalthebel zwischen Daumen und Zeigefinger festhalten und nach unten schwenken, die mechanische Verriegelung ist dadurch aufgehoben
- Schnittstärke einstellen
- Schalthebel loslassen

Die erneute Verriegelung erfolgt automatisch beim Zurückdrehen der Schnittstärke auf kleiner 8 mm.

3.4 Schneidguthalter



Zum Schneidgut einlegen kann der Schneidguthalter bis ins labile Gleichgewicht hochgeschwenkt werden.
Zum Schneiden wird der Schneidguthalter auf bzw. hinter das Schneidgut gesetzt.

3.5 Schneidgutfixierung



Die angelegte Schneidgutfixierung verhindert ein Ausweichen bzw. Umkippen des Schneidguts während des Schneidevorganges.
Die Fixierung wird selbsthemmend auf einer Achse geführt und ist über die ganze Schlittenbreite verschiebbar. Dadurch lässt sie sich an jede Schneidgutabmessung anlegen.

3.6 Papierhalter



Der Papierhalter wird verwendet wenn das Schneidgut direkt auf Papier oder Folie abgelegt werden soll.

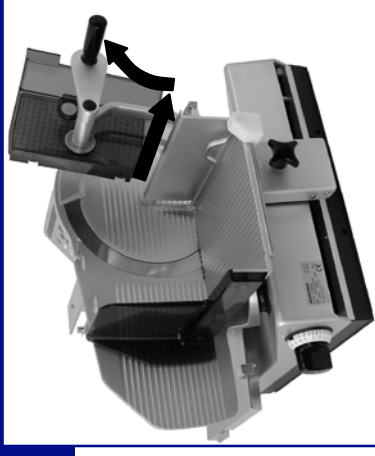
Einlegen mehrerer Papierbögen oder Folien:

- Hebel mit dem Daumen nach rechts gegen Federdruck bis in die Einrastungstellung drücken
- Stapel unter die geöffneten Halter schieben
- Hebel durch leichten Druck von oben aus der Einraststellung lösen

Abnehmen abgelegter Portionen mit Papier:

- Hebel mit dem Daumen etwas nach rechts drücken und gleichzeitig oberstes Papier mit der Portion unter den geöffneten Haltern hervorziehen
- Hebel loslassen

4.1 Langes Schneidgut



- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken

Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen!

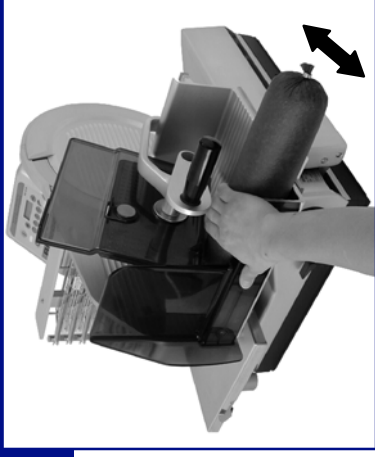
Nicht ablenken lassen, nur auf die Tätigkeit konzentrieren und Zeitdruck vermeiden.

Schneidgut einlegen



- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen und zur Anschlagplatte schieben
- Schneidgutfixierung am Schneidgut anlegen
- Schneidguthalter einschwenken, auf das Schneidgut setzen
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten, das Ablegeprogramm "Stapeln" ist standardmäßig eingestellt, der Ablegetisch und der Ablegearm bewegen sich in Ausgangsstellung
- auf der Tastatur die gewünschten Funktionen anwählen, der Ablegetisch und der Ablegearm bewegen sich in die jeweilige Ausgangsstellung

Schneidgut schneiden

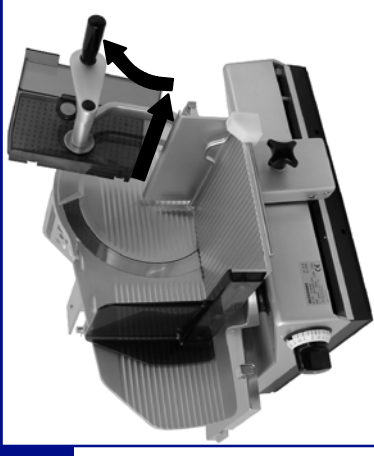


- die Finger der rechten Hand halten das Schneidgut, der Daumen liegt hinter der Schlittenrückwand
- den Schlitten gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben

Beim Schneiden darauf achten, dass der Schlitten bis zum Anschlag nach vorne geschoben und soweit zurückgezogen wird, bis das Schneidgut wieder voll im Bereich der Anschlagplatte und die geschnittene Scheibe abgelegt ist.

- die geschnittenen Scheiben werden je nach Programmeinstellung auf dem Ablegetisch abgelegt
- Schneidgut gegebenenfalls nachspannen
- **Nicht in die Schlittenbahn greifen, nicht unter der Resthalterplatte durchgreifen!**
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

4.2 Kurzes Schneidgut (Reststücke)



Reststücke **niemals** mit der Hand dem Messer zuführen. Sobald sie zwischen Anschlagplatte und Resthalter passen, grundsätzlich wie beschrieben vorgehen.

- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken

20

Die Schneidguthaltereinrichtung ist im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken.

**Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen!**

Zum sicheren Aufschneiden von Resten wird empfohlen:



Schneidgut einlegen

- Reststück an der Schlittenrückwand so einlegen, dass die ursprüngliche Schnittfläche zur Resthalterplatte zeigt
- bei abgeordneten Reststücken vorher das abgeordnete Ende von Hand abschneiden
- Schneidgutfixierung am Schneidgut anlegen
- Schneidguthalter am Handgriff einschwenken und hinter das Schneidgut setzen
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten, das Ablegeprogramm "Stapeln" ist standardmäßig eingestellt, der Ablegetisch und der Ablegearm bewegen sich in Ausgangsstellung
- auf der Tastatur die gewünschten Funktionen anwählen, der Ablegetisch und der Ablegearm bewegen sich in die jeweilige Ausgangsstellung

Schneidgut schneiden



- die Finger der rechten Hand halten den Handgriff, der Daumen liegt hinter der Schlittenrückwand
- den Schlitten gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- **Nicht in die Schlittenbahn greifen!**

Beim Schneiden darauf achten, dass der Schlitten bis zum Anschlag nach vorne geschoben und soweit zurückgezogen wird, bis das Schneidgut wieder voll im Bereich der Anschlagplatte und die geschnittene Scheibe abgelegt ist.

- die geschnittenen Scheiben werden je nach Programmeinstellung auf dem Ablegetisch abgelegt
- um Reststücke ab ca. 15 mm aufzuschneiden muss die Schneidgutfixierung hinter den Resthalter geschoben werden.
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

5.1 Vorbereitung zur Reinigung

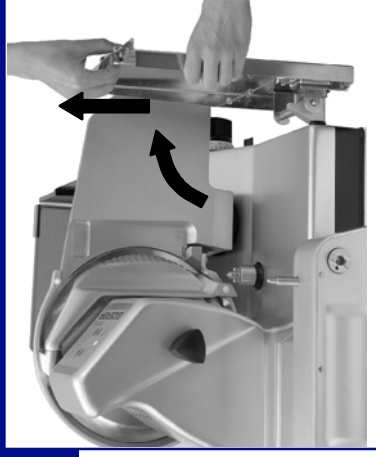


- Maschine ausschalten
- Netzstecker ziehen
- Schnittstärke unter "0" (schwarze Markierung) stellen

Eine gründliche Reinigung ist durchzuführen: Vor Inbetriebnahme, je nach Verwendung und Gebrauch, bei starker Verschmutzung bis zu mehrmals täglich, nach dem Schleifen, sowie nach längeren Stillstandszeiten. Maschine nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

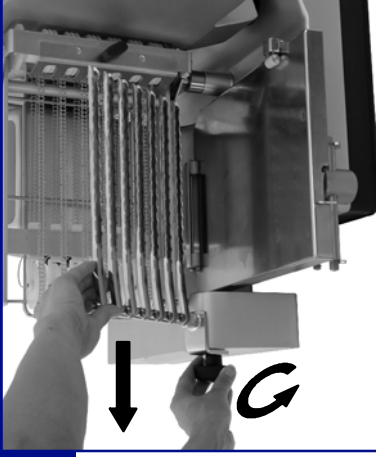
Bauteile wie folgt abnehmen:

Ablegetisch



- Ablegetisch zum Bediener ziehen
- Ablegetisch in die senkrechte Lage zum Bediener hochschwenken und nach oben abnehmen

Ablegearm



- Dreikantgriff lösen und die Nabe des Ablegearms nach links aus dem Lager ziehen

Vorsicht!
Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!

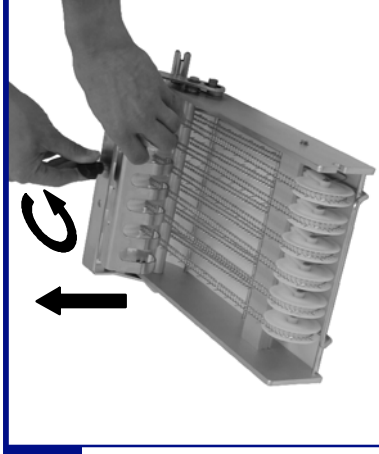
Kettenrahmen



- Zuführwalze mit der rechten Hand zuerst nach links schwenken und festhalten
- kpl. Kettenrahmen mit der linken Hand nach oben aus den Lagerungen heben
- Kettenrahmen auf die Rückseite ablegen

Vorsicht!
Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!

Leitkamm



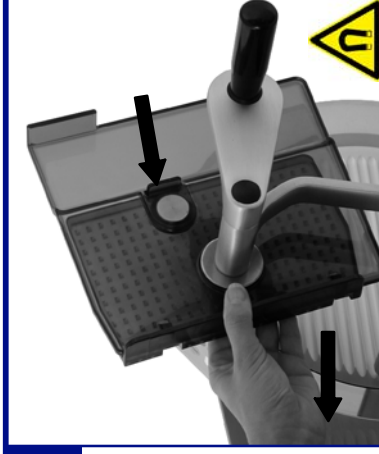
- Knebelgriff am Rahmen lösen und den Leitkamm zwischen den Transportketten herausnehmen

24

Vorsicht!
Verletzungsgefahr an
den Kettenspitzen!

Verbogener Kamm oder
Kettenspitzen führen zu
Funktionsstörungen!

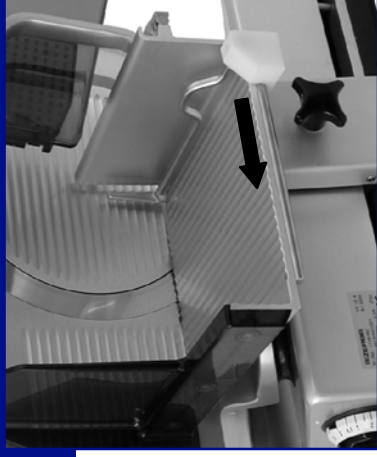
Restehalterplatte



Zur schnellen und einfachen Handhabung ist der Restehalter mit Magnetverschluss am Schieberschutz befestigt. Bei zu geringem Abstand zu Magneten können Herzschrittmacher gestört werden. Betreffende Personen sollten vor Bedienung des Geräts unbedingt Arzt aufsuchen.

- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken
- Restehalterplatte aus der Magnetfixierung drücken und von Schieberschutz abnehmen

Schneidgutfixierung



- Schneidgutfixierung bis zum Anschlag zum Bediener ziehen und nach rechts von der Führungssachse abnehmen

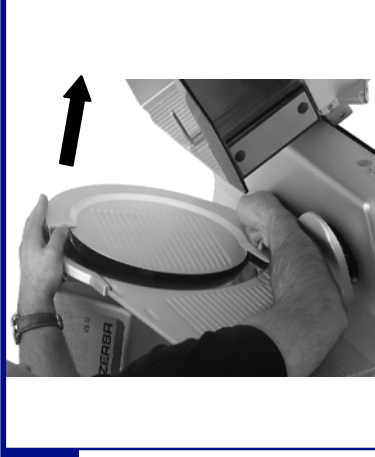
Schneidguthalter auf den Schlitten aufsetzen

Schlitten



- Griff am Schlittenfuß herausdrehen
- Schlitten in Pfeilrichtung auskippen

Messerabdeckung



- mit der rechten Hand am Bügelgriff fassen
- mit der linken Hand den Befestigungsbolzen mittels Dreieckgriff lösen und die Messerabdeckung aus der Zentrierung drücken
- mit der linken Hand die Abdeckung oben festhalten und abnehmen

Abstreifer

26



- Abstreifer vom Magnetverschluß lösen und in Pfeilrichtung wegschwenken

5.2

Reinigen

Messer-Reinigung



- nasses Einweg-Reinigungstuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen wischen
- Messerrückseite ebenso reinigen
- anschließend diesen Vorgang mit trockenem Einweg-Reinigungstuch wiederholen

Messerflächen nicht bei laufender Maschine reinigen!

Teile zur Vermeidung von mechanischen Beschädigungen nicht aufeinanderlegen.

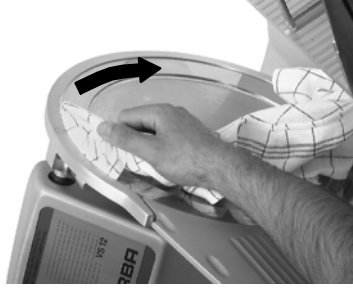
BESONDERS BEACHTEN!

**Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen.
Schnitffeste Handschuhe tragen.**

Messerschutzring



- feuchtes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln



- Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung drehen, dabei Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken

5.3 Reinigungsplan VS 11 A (Bedienungsanleitung beachten)

(1)	Arbeitsschritte	Reinigungs-Mittel	Verfahren	Reinigungs-Geräte	Hinweise
1	Vorbereitende Maßnahmen		Schnittstärke schließen Maschine ausschalten Netzstecker ziehen		
2	Demontage der abnehmbaren Teile		gemäß Bedienungsanleitung		
3	Grobreinigung		Entfernen der Produktreste manuell	Kunststoffschauber Kunststoffspachtel Bürste	Beginn direkt nach Produktionse erforderlichenfalls auch bei den abgenommenen Teilen
4	Reinigung	2% P3-steril	nach gründlichem Vorspülen mit Wasser (max. 50° C je nach Fettschmelzpunkt) manuell Einwirkzeit ca. 15 Min.	Bürste Wanne Einweg-Reinigungstuch Handsprühgerät Spülmaschine	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile * siehe Anmerkung abgenommene Teile
4.1	Desinfizieren Zusatzmaßnahme	0,5 - 2% P3-alcodes im Konzentrat anwenden	manuell sprühen Einwirkzeit gemäß Produktdatenblatt	Einweg-Reinigungstuch Handsprühgerät	zusätzliche Absicherung Abstand beim Besprühen zur Oberfläche 0,30 m Empfohlene Einsatzmenge 40-50 ml/m ² * siehe Anmerkung
4.2	Saure Reinigung Zusatzmaßnahme	max. 3% P3-riksan	manuell, mechanisch schäumen max. 15 Min. Einwirkzeit	Bürste zur Entfernung von Kalkbelägen Handsprühgerät	nur im Bedarfsfall bei Kalkbelägen unmittelbar nach Reinigung spülen * siehe Anmerkung

(1)	Arbeitsschritte	Reinigungs-Mittel	Verfahren	Reinigungs-Geräte	Hinweise
5	Spülen	Trinkwasser	Temperatur max. 50° C je nach Fetterweichungs- punkt	Einweg-Reinigungstuch Wasserschlauch → Handsprüherät →	übrige Maschine abgenommene Teile abgenommene Teile
6	Kontrollieren		visuell auf optische Sauberkeit		
7	Trocknen		trockenreiben bzw. an der Luft trocknen lassen	Einweg-Reinigungstuch	demonitierte Teile möglichst auseinanderliegend trock- nen
8	Pflegen Zusatzmaßnahme	Bizerba H1-Service-Oil	auftragen	Einweg-Reinigungstuch	Schneidgut-Berührungs- teile vor Arbeitsbeginn ab- spülen
9	Montage		in umgekehrter Reihen- folge wie Demontage siehe Bedienungsanleitung		Personal muss saubere und desinfizierte Hände haben
10	Vorsichtsmaßnahmen:	Maschine abdecken, wenn die Umgebung mit Spritz- und/oder Druckwasser gereinigt wird			

Die Angaben des Reinigungsplanes beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.

Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mitgelieferten Sicherheitsdaten- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

Die Reinigungsmittel können über den BIZERBA-Kundendienst bezogen werden:

Bezeichnung	Bestell-Nr.	VPE
P3-steril	50003250000	5 Liter
P3-riksan	50003270000	5 Liter
P3-alcodes	50003260000	5 Liter
Clean Station	50003280000	
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

* Anmerkung: Es sind entsprechende Vorkehrungsmaßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht!

Bei Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Reinigungsmitteln erlöschen jegliche Gewährleistungsansprüche.

5.4 Maschine betriebsbereit machen (Bauteile wie folgt anbringen:)

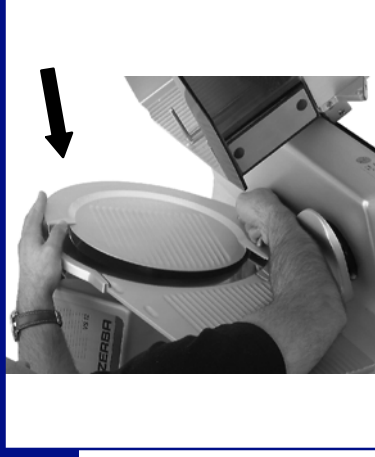
Abstreifer



- Abstreifer nach unten bis zum Magnetverschluss schwenken und auf exakten Sitz in der Aussparung des Messerschuttrings achten

Um Störungen und Verletzungen zu verhindern, ist die Montage sorgfältig und gewissenhaft durchzuführen.

Messerabdeckung



- Messerabdeckung mit der rechten Hand am Bügelgriff fassen, zur Messerfläche kippen und mit dem Vierkantzapfen im Zentrum fixieren
- Befestigungsbolzen mittels Dreikantgriff bis zum Anschlag einschrauben

Schlitten



- Schlitten in Pfeilrichtung einschwenken
- mit Griff am Schlittenfuß festschrauben

Schneidgutfixierung



- Schneidgutfixierung auf der Bedienerseite des Schlittens (siehe Pfeil) waagrecht in der Führungsschneise ansetzen und auf die Führungsschneise schieben

Restehalterplatte

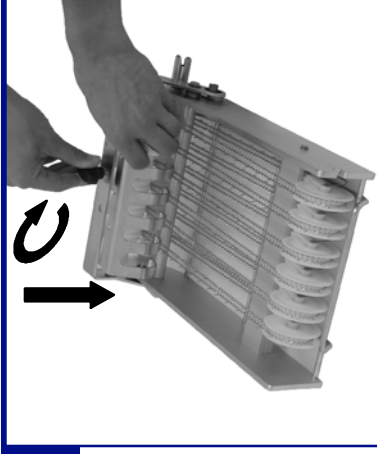


- Restehalterplatte in den Schieberschutz einsetzen, dabei auf die Fixierungen achten

32

Schneidguthalter auf den Schlitten aufsetzen

Leitkamm



- Leitkamm zwischen den Transportketten einsetzen und mit dem Knebelgriff festschrauben

Vorsicht!
Verletzungsgefahr an
den Kettenspitzen!

Verbogener Kamm oder
Kettenspitzen führen zu
Funktionsstörungen!

Kettenrahmen

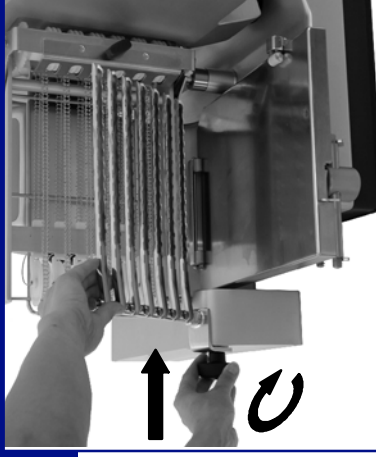


- Kettenrahmen mit eingeschwenkter Zuführwalze von oben in die Aufnahmen und den Antriebszapfen einsetzen

Vorsicht!
Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!



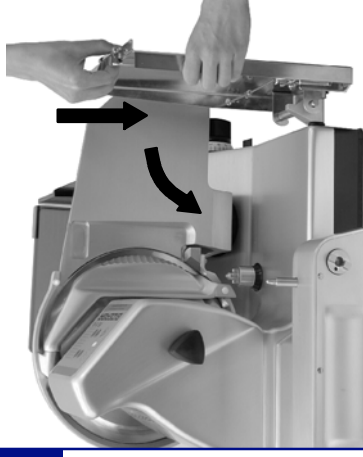
Ablegearm



- Ablegearm auf die Mitnehmerwelle schieben und so drehen, dass die Nabe in die Nut eingreift
- mittels Dreikantgriff festschrauben

Vorsicht!
Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!





- Tischführung zum Bediener ziehen und den Ablegetisch in senkrechter Lage von oben auf den Auflagebolzen setzen und nach hinten schwenken

BESONDERS BEACHTEN!

Die Maschine darf aus Sicherheitsgründen, nur komplett montiert betrieben werden! Überprüfen Sie deshalb nochmals, ob alle Teile wieder ordnungsgemäß angebracht und gesichert sind.
Ist dies der Fall ? Wenn ja !
Netzverbindung herstellen.

Jetzt ist die Maschine wieder betriebsbereit!

ALLGEMEINES

INSTALLATION

BEDIEN-
ELEMENTE

BEDIENUNG/
SCHNEIDEN

REINIGUNG

MESSER
SCHLEIFEN

SONSTIGES

BETRIEBSBE-
DINGUNGEN

Das Nachschleifen ist erforderlich wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist. Die zeitlichen Abstände sind abhängig von der Abnutzung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidguts.

Wichtiger Hinweis!

Gemäß Forderung der Europäischen Norm EN 1974 Abs. 5.1.3.1, darf das Messer nur noch bis zu einem Ringspalt von max. 6 mm abgeschliffen werden. Messerwechsel aus Sicherheitsgründen nur durch den BIZERBA-Kundendienst. Gilt nur für Geräte mit CE Kennzeichnung!

6.1 Schleifapparat

Der Schleifapparat ist mit der Maschinen-Nummer gekennzeichnet, zu dieser justiert und darf nur an dieser Maschine verwendet werden. Der Apparat hat eine grobkörnige Schleif- und eine feinkörnige Abzieh-Scheibe. Verschmutzte bzw. verfettete Scheiben schärfen schlecht.

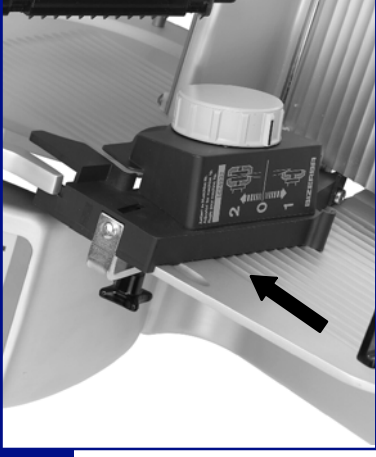
Vor dem Schleifen mit Bürste und Lösungsmittel reinigen. Bei abgenutztem Schleifwulst sind die Scheiben zu ersetzen. Ersatzlieferung durch BIZERBA-Kundendienst. Bei Austausch Schleif- und Abziehscheibe nicht verwechseln.

6.2 Vorbereitungen zum Schleifen

- Bauteile abnehmen und Maschine reinigen (siehe Kapitel 5.1 bis 5.3, Seite 22)
- Schlitten wieder einkippen und festschrauben
- Papierfilz auf den Schlitten legen und einige Streifen zur restlosen Entfettung des Messers abschneiden

- Maschine ausschalten
- Papierfilz entnehmen
- Abstreifer vom Messer wegschwenken

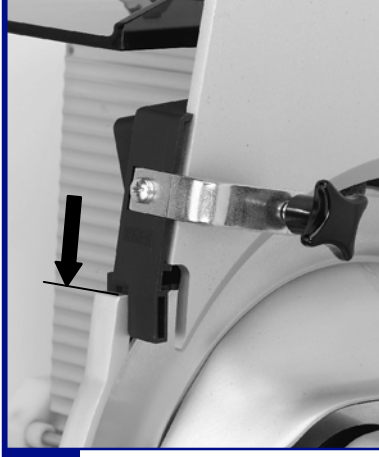
6.3 Schleifapparat aufsetzen



- Schnittstärkebegrenzung entriegeln (siehe Kapitel 3.3, Seite 15)
- Schnittstärkeeinstellung auf "24" stellen bzw. bis Anschlag öffnen
- Handradmarkierung am Schleifapparat muss auf "0" stehen
- Schlitten in die entsprechende Position bringen



Vorsicht!
Verletzungsgefahr
am offenen Messer.
Schnitffeste Handschuhe tragen.



- Schleifapparat von oben auf die Anschlagplatte setzen
- Schleifapparat und Schlitten in Richtung Messer schieben, bis der Adapter vorne am Messerschutzring anliegt
- Schleifapparat in dieser Stellung festhalten und mittels Sterngriffschraube an Anschlagplatte festschrauben

6.4 Schleifen

Schleifgrat prüfen: Bleistift oder Kugelschreiber an der rechten Messerflanke von innen nach außen streifen, der Schleifgrat muss spürbar sein, sonst ist der Schleifvorgang zu wiederholen.



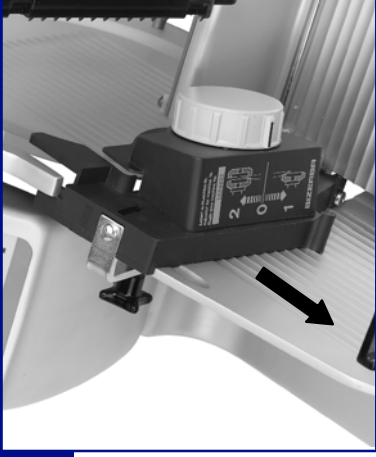
- Maschine einschalten
- Handradmarkierung auf "1" stellen
- Schleifscheibe kommt in Eingriff
- Schleifen bis an der rechten Messerflanke ein sichtbarer Grat entsteht
- Handradmarkierung auf "0" stellen
- Maschine ausschalten, Messerauslauf abwarten

6.5 Abziehen



- Maschine einschalten
- Handradmarkierung auf "2" stellen
- Abziehscheibe kommt in Eingriff
- Abziehen bis an der rechten Messerflanke eine ca. 0,5 – 1 mm Abziehfase entsteht (nach ca. 3-4 sec.)
- Handradmarkierung auf "0" stellen
- Maschine ausschalten, Messerauslauf abwarten

6.6 Schleifapparat abnehmen



- Schleifapparat nach lösen der Sterngriffschraube zurückziehen und nach oben abnehmen
- **Schnittstärke sofort auf "0" stellen**



Vorsicht!
Verletzungsgefahr
am offenen Messer!
Schnitffeste Handschuhe tragen.

6.7 Schleifstaub entfernen

Messer



- **Schnittstärke auf "0" stellen**
- Schlitten auskippen
- trockenes Einweg-Reinigungstuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen wischen

Messerflächen nicht bei laufender Maschine reinigen!

BESONDERS BEACHTEN!



Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen!
Schnitffeste Handschuhe tragen.

Messerschutzring



- trockenes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln



- Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung durchdrehen, Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken

Maschinengehäuse

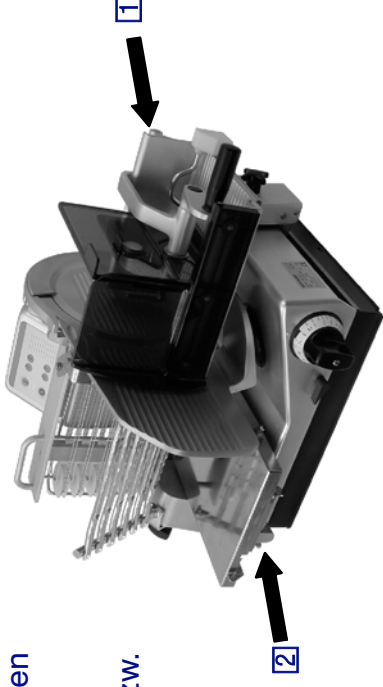
- Schleifstaub von den Oberflächen mit trockenem Einweg-Reinigungstuch oder Pinsel entfernen
- falls erforderlich, komplette Reinigung durchführen
- Maschine betriebsbereit machen

Jetzt ist die Maschine wieder betriebsbereit!

Je nach Gebrauch, jedoch mindestens 2x täglich gründliche Reinigung der kompletten Maschine durchführen.

Bei Bedarf Messer nachschleifen.

Bei Bedarf Schleifscheiben reinigen bzw. auswechseln. **Achtung! Linksgewinde!**



Bei einem Ringspalt > 6 mm zwischen Messer und Schutzring verliert der Schleifapparat seine Schleifwirkung und das Messer muss ersetzt werden.

Gilt nur für Geräte mit CE Kennzeichnung!
Messerwechsel aus Sicherheitsgründen nur durch den BIZERBA-Kundendienst.

- 1 Schneidguthalter-Führungssack
 - 2 Zahnstange an der Tischführung
- 1x wöchentlich leicht mit dem BIZERBA Schmieröl aus der Zubehörtasche einölen.

7.2 Störungen

Schalten Sie die Maschine bei untypischen Geräuschen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort aus. Rufen Sie den zuständigen Kundendienst, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.

7.3 Sonderzubehör

Bestell - Nummer

Käsemesser, hartverchromt
antihafbeschichtetes Messer

60270001000

60270000900

8.1 EG-Richtlinien

Für Maschinen, die in Europa in den Verkehr gebracht werden gelten:

EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie 2004/108/EG

8.2 Netzversorgung

Bauseitige Netzversorgung

Die Installation der Netzversorgung zum Anschluss unserer Geräte muss nach den internationalen Vorschriften und den daraus abgeleiteten Bestimmungen erfolgen. Hierzu gehören die Empfehlungen mindestens einer der folgenden Kommissionen:

Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC)

Europäisches Komitee für Elektrotechnische Normung (CENELEC)

Verband Deutscher Elektrotechniker (VDE)

Unsere Geräte sind nach VDE-Schutzklasse I gebaut und müssen an einen Schutzleiter angeschlossen werden.

Technische Daten der Netzversorgung

Netzanschluss:

Einphasen-Wechselstrom oder Drehstrom, siehe Leistungsschild.

Zulässige Toleranz der Netzspannung (statisch) normal:

Bei 100 bis 400V + 6% bis - 10% vom Nennwert

Netzfrequenz:

50 (60) Hz

Zulässige Toleranz der Netzfrequenz:

+ 2% bis - 2% vom Nennwert
≤ 5 %

Zulässiger Klirrfaktor der Netzspannung:

3,5 mA

Ableitstrom Schutzleiter max.:

Entstörmaßnahmen:

Bei stark verseuchtem Netz (z.B. bei Einsatz von "Thyristorgesteuerten Anlagen") müssen bauseits Entstörmaßnahmen getroffen werden, z.B.: separate Netzzuleitung zu unseren Geräten vorsehen. In Problemfällen kapazitiv entkoppelten Trenntransformator oder andere Entstörgeräte in die Netzzuleitungen vor unseren Geräten einbauen.

8.3 Luftkonvektion

Um eine unzulässige Erwärmung zu vermeiden, muss sich um das Gerät eine freie Luftkonvektion bilden können.

8.4 Grenzwerte für Schutzart, Temperatur und Luftfeuchte

Schutzart:	IP 33
Umgebungstemperatur für Betrieb und Lagerung:	-10 bis +40°C (+14 bis +104 degF)
Relative Luftfeuchte für Betrieb und Lagerung:	90 % (Betauung des Geräts ist nicht zulässig)