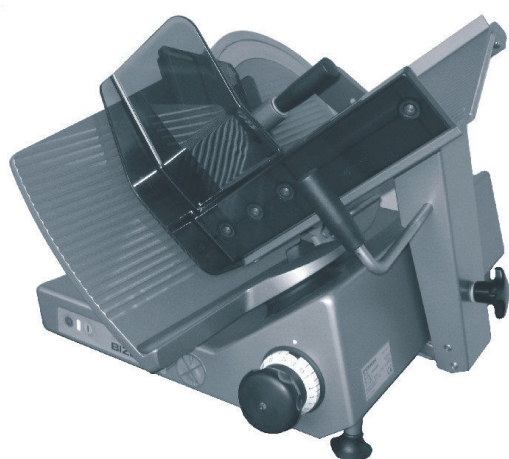


Oppskjærmaskin GSP H, GSP HC, GSP H Flex, GSP V

Driftsveiledning

6.037.98.5.55.08 nb



Bizerba Service
www.bizerba.com

Alle rettigheter forbeholdt
Alle Rechte vorbehalten
All rights reserved
Tous droits réservés
Reservados todos los derechos
Tutti i diritti riservati
© 08/2015

Bizerba GmbH & Co. KG,
72336 Balingen
Postboks 10 01 64
72301 Balingen, Tyskland
Telefon (+49 7433) 12-0, Faks (+49 7433) 12-2696
E-post: marketing@bizerba.com
Internett: www.bizerba.com

Kapittelfortegnelse	
Til veiledningen	1
Om maskinen	2
Sikkerhetsmerknader	3
Installasjon	4
Maskin- og betjeningselementer	5
Betjening	6
Avhjelp feil	7
Pleie	8
Tekniske data	9
Vedlegg	10

Innholdsfortegnelse		Side
1	Til veiledningen	1 - 1
1.1	Oppbevaring.	1 - 1
1.2	Målgruppe	1 - 1
1.3	Symboler som brukes	1 - 1
1.4	Advarsler	1 - 2
2	Om maskinen	2 - 1
2.1	Oversikt/Komponentbetegnelser GSP H med sledehelning 0°	2 - 1
2.2	Oversikt/Komponentbetegnelser GSP H, GSP HC med sledehelning 18°	2 - 2
2.3	Oversikt/Komponentbetegnelser GSP H med sledehelning 25° ...	2 - 3
2.4	Oversikt/Komponentbetegnelser GSP H Flex	2 - 4
2.5	Oversikt / Elementbetegnelser GSP V	2 - 6
2.6	Tilbehør	2 - 7
2.7	Korrekt bruk	2 - 8
2.8	Direktiver	2 - 10
2.9	Garanti	2 - 10
2.10	Deponering av maskinen / miljøvern	2 - 10
3	Sikkerhetsmerknader	3 - 1
3.1	Generelle sikkerhetsmerknader	3 - 1
3.2	Sikkerhetsmerknader ved transport og oppstilling	3 - 1
3.3	Sikkerhetsmerknader for betjening, skjæring	3 - 2
3.4	Sikkerhetsmerknader ved sliping og rengjøring	3 - 2
3.5	Beskyttelses- og sikkerhetsanordninger	3 - 3
3.6	Anvisningsskilt på maskinen	3 - 3
4	Installasjon	4 - 1
4.1	Transport og lagring	4 - 1

4.2	Oppstilling og montering	4 - 1
4.2.1	Forutsetninger på oppstillingsstedet	4 - 1
4.2.2	Nivellering	4 - 2
4.2.3	Elektrisk tilkopling	4 - 2
4.2.4	Montering av tomattilføringsinnretning	4 - 4
4.2.5	Montering av grønnsakssjakten	4 - 4
4.2.6	Gjennomfør prøvedrift	4 - 5
4.3	Idriftssettelse	4 - 5
4.3.1	Slå på maskinen	4 - 5
4.3.2	Slå av maskinen	4 - 5
4.4	Sette maskinen ut av drift	4 - 6
5	Maskin- og betjeningselementer	5 - 1
5.1	Folietastatur	5 - 1
5.2	Tykkelsesinnstilling	5 - 1
5.3	Produktholder	5 - 2
5.4	Produktfeste/styrelinjal	5 - 3
5.5	Tomattilføringsinnretning	5 - 4
5.6	Grønnsakssjakt	5 - 4
5.7	Løfteanordning	5 - 5
5.8	Tilkoplet vekt på GSP H Flex (ekstrautstyr)	5 - 6
6	Betjening	6 - 1
6.1	Skjære langt produkt	6 - 1
6.2	Skjære reststykker	6 - 3
6.3	Skjære med tomattilføringsinnretning	6 - 4
6.4	Skjære med grønnsakssjakt	6 - 5
6.5	Alternativer	6 - 6
7	Avhjelpe feil	7 - 1
7.1	Metode	7 - 1
7.2	Feilbeskrivelse	7 - 1
8	Pleie	8 - 1
8.1	Forberedelse til rengjøring	8 - 1

8.2	Fjerne komponenter	8 - 1
8.3	Rengjøring	8 - 5
8.4	Rengjøringsplan for oppskjærmaskiner	8 - 8
8.5	Gjøre maskinen driftsklar	8 - 10
8.6	Slipe kniven	8 - 12
8.6.1	Slipeapparat	8 - 13
8.6.2	Forberedelse for sliping	8 - 13
8.6.3	Sette opp slipeapparatet	8 - 14
8.6.4	Sliping	8 - 14
8.6.5	Finsliping	8 - 15
8.6.6	Fjerning av slipeapparatet	8 - 16
8.6.7	Fjerne slipestøv	8 - 16
8.7	Pleie, vedlikehold, reparasjon	8 - 18
9	Tekniske data	9 - 1
9.1	Dimensjoner GSP H med sledehelling 0°	9 - 1
9.2	Dimensjoner GSP H med sledehelling 18°	9 - 2
9.3	Dimensjoner GSP H med sledehelling 25°	9 - 3
9.4	Mål GSP H Flex	9 - 5
9.5	Mål GSP V	9 - 6
9.6	Strømforsyning	9 - 7
9.7	Omgivelsesbetingelser	9 - 7

Vedlegg

Samsvarserklæring

Samsvarserklæring for materialer av kunststoff som kommer i kontakt med næringsmidler

1 Til veiledningen

Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før du tilkople og slår på maskinen, slik at du skal kunne utnytte kvaliteten og bruksmulighetene til denne maskinen og unngå mulige farer.

Denne bruksanvisningen tar for seg bruken, installasjonen, betjeningen, rengjøringen og vedlikeholdet av maskinen.

Våre produkter videreutvikles fortløpende og er underlagt forskjellige landsspesifikke forskrifter. Bilde- og grafiske eksempler i bruksanvisningen kan avvike fra det leverte produktet.

1.1 Oppbevaring.

Bruksanvisningen er en del av maskinen og må oppbevares umiddelbart nær maskinen og lett tilgjengelig for enhver.

Ved videresalg av maskinen må bruksanvisningen medfølge i sin helhet.

1.2 Målgruppe

Maskinen skal bare brukes av fagutdannet personale over 14 år. Det betyr at operatøren må være fortrolig med innholdet i denne bruksanvisningen.

Oppstilling, vedlikehold og reparasjoner skal bare foretas av fagpersonale autorisert av Bizerba.

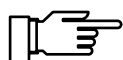
1.3 Symboler som brukes

I denne bruksanvisningen brukes forskjellige symboler.

Symbol	Betydning
➔	Tekst med pil oppfordrer til en bestemt handling.
①	Posisjonsnummer på bildet.
<Knapp>	Tekst innenfor < > betyr en knapp.
"Display"	Teksten innenfor " " viser indikasjonsteksten.

Forutsetningene foreligger i grått.

Merknader



Disse anvisningene må du absolutt følge.

Informasjon



Denne informasjonen forenkler saksforståelsen.

1.4 Advarsler

Advarslene inndeles i faretrinn av signalordet via advarselssymbolet.

Strukturen til advarslene og betydningen av signalordene vises i denne håndboken som følger.

FARE



Farekilder med høy risiko for umiddelbart truende fare for personskade!

Følgene er:

**livsfarlige personskader,
alvorlige helseskader.**

– Tiltak for forebygging av faren listes opp.

ADVARSEL



Farekilder med middels risiko for mulig truende fare for personskade!

Følgene kan være:

**store personskader,
helseskader,
store materielle skader.**

– Tiltak for forebygging av faren listes opp.

FORSIKTIG



Farekilder med liten risiko for mulig truende fare for personskade!

Følgene kan være:

**personskader,
materielle skader.**

– Tiltak for forebygging av faren listes opp.

FORSIKTIG

Fareårsak, ukyndig bruk!

Følgen kan være materielle skader.

– Tiltak for forebygging av faren listes opp.

2 Om maskinen

2.1 Oversikt/Komponentbetegnelser GSP H med sledehelning 0°

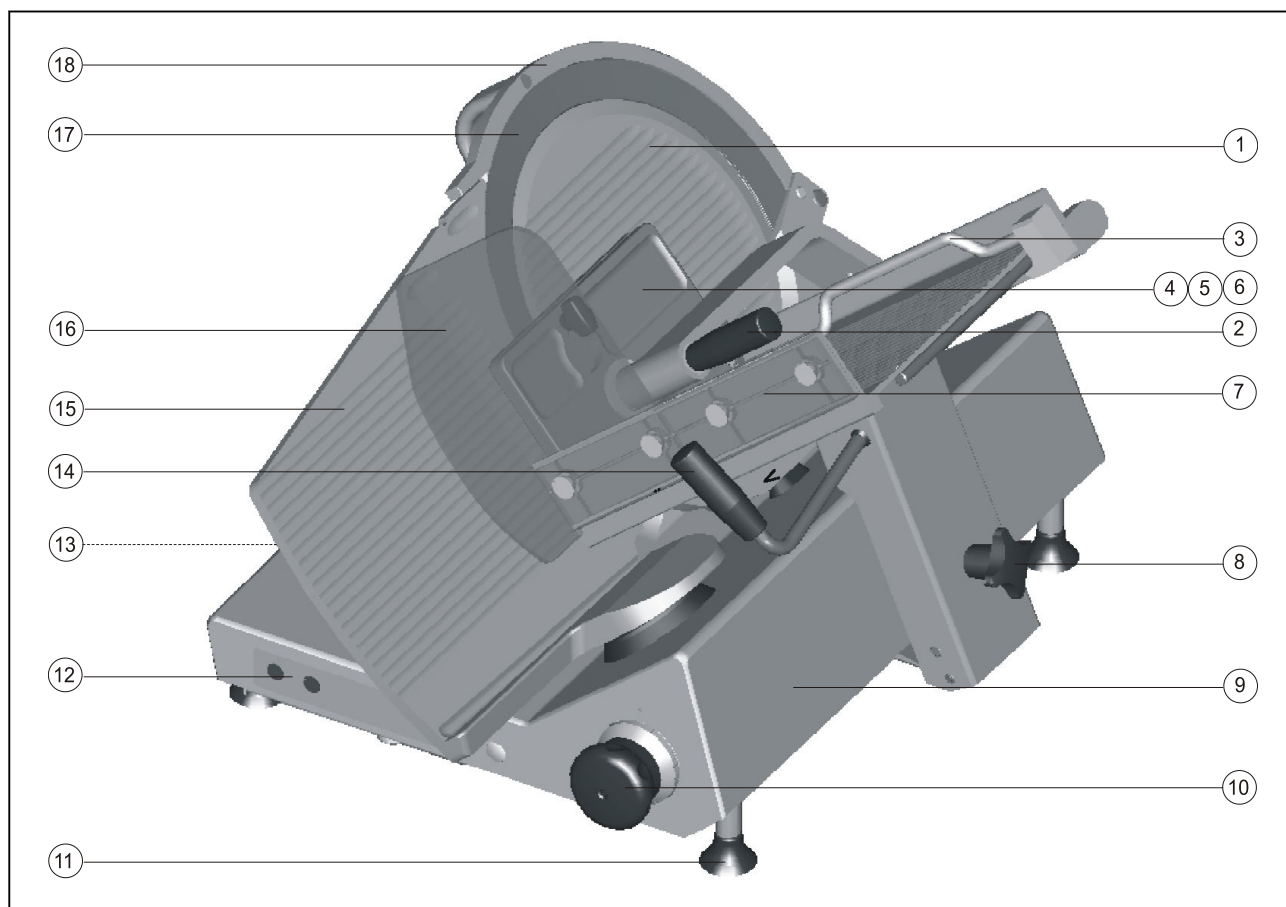


Fig. 1: GSP H, eksempel

Maskinen leveres i mange varianter. Figuren viser et eksempel.

- ① Knivdeksel
- ② Håndtak for produktholder
- ③ Produktfeste
- ④ Sledebeskyttelse
- ⑤ Håndtak for restoppsamlingsplate
- ⑥ Restoppsamlingsplate
- ⑦ Slede
- ⑧ Håndtak for slede
- ⑨ Effektskilt/CE-merking
- ⑩ Tykkelsesinnstilling
- ⑪ Gummifot
- ⑫ Knapper På/Av med signallampe

2

- ⑬ Avstryker
- ⑭ Håndtak
- ⑮ Anslagsplate
- ⑯ Bakvegg
- ⑰ Kniv
- ⑱ Knivbeskyttelsesring

2.2 Oversikt/Komponentbetegnelser GSP H, GSP HC med sledehelning 18°

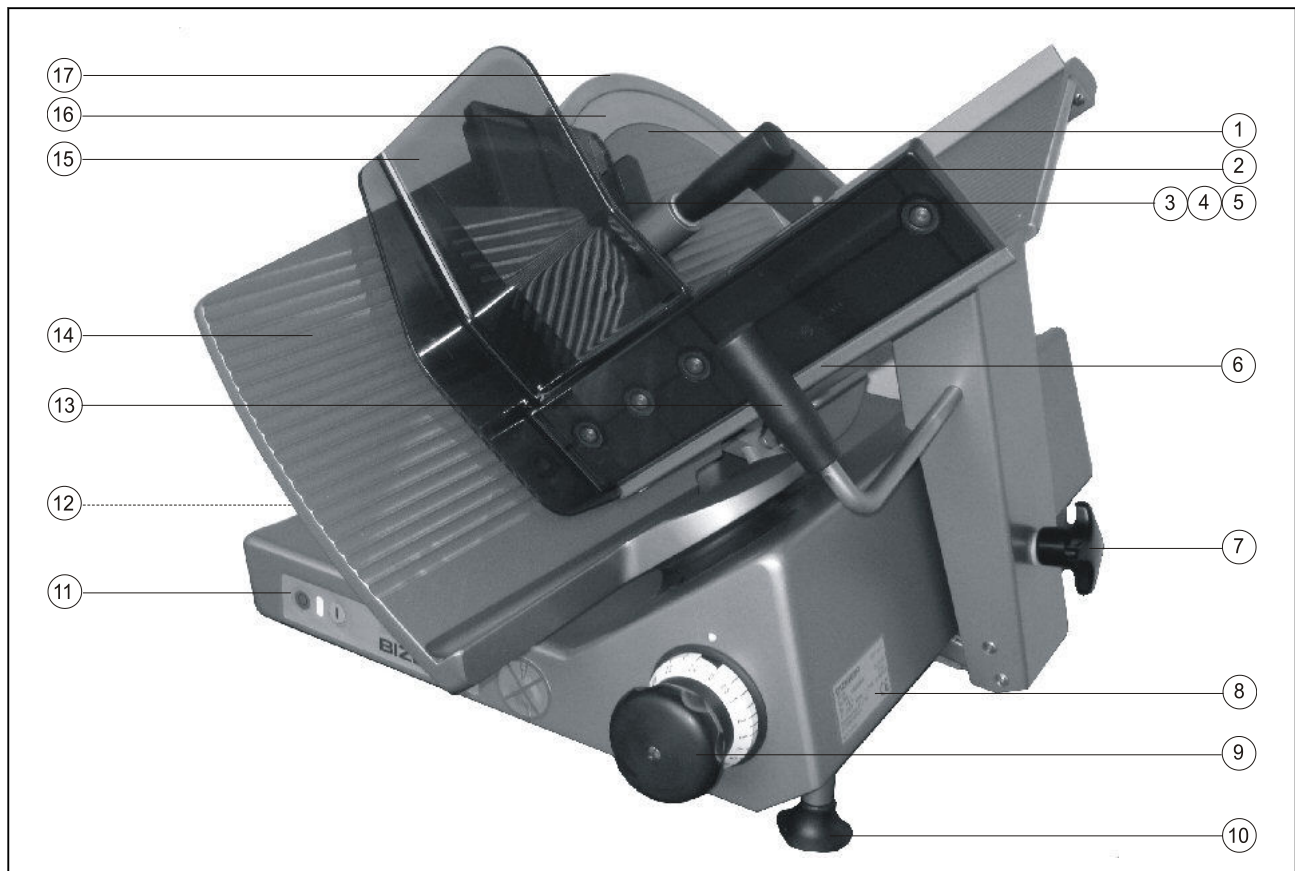


Fig. 2: GSP HC, eksempel

Maskinen leveres i mange varianter. Figuren viser et eksempel.

- ① Knivdeksel
- ② Håndtak for produktholder
- ③ Sledebeskyttelse
- ④ Håndtak for restoppsamlingsplate
- ⑤ Restoppsamlingsplate
- ⑥ Slede
- ⑦ Håndtak for slede

- ⑧ Effektskilt/CE-merking
- ⑨ Tykkelsesinnstilling
- ⑩ Gummifot
- ⑪ Knapper På/Av med signallampe
- ⑫ Avstryker
- ⑬ Håndtak
- ⑭ Anslagsplate
- ⑮ Bakvegg
- ⑯ Kniv
- ⑰ Knivbeskyttelsesring

2.3 Oversikt/Komponentbetegnelser GSP H med sledehelning 25°

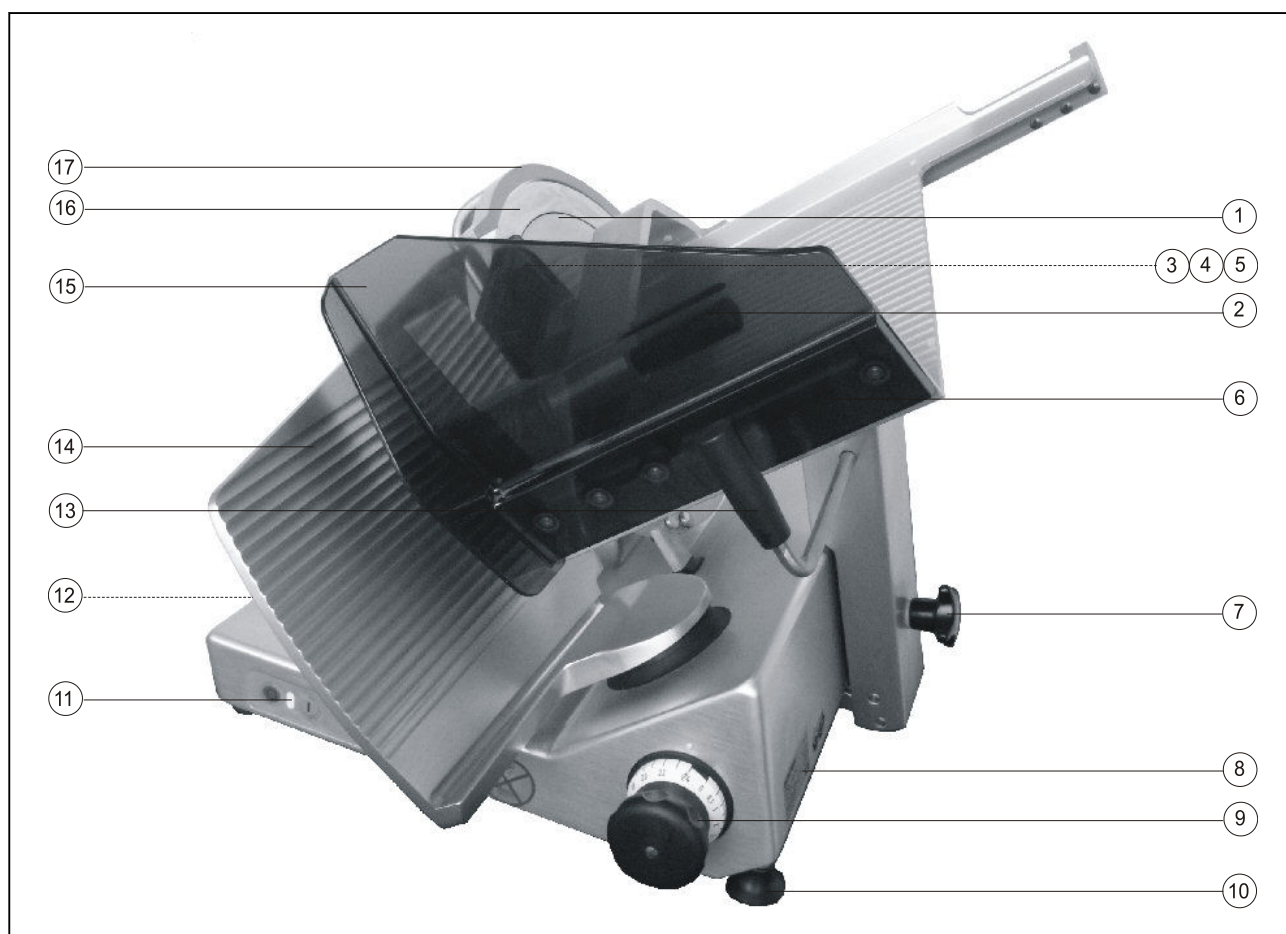


Fig. 3: GSP H, eksempel

Maskinen leveres i mange varianter. Figuren viser et eksempel.

- ① Knivdeksel
- ② Håndtak for produktholder

2

- ③ Sledebeskyttelse
- ④ Håndtak for restoppsamlingsplate
- ⑤ Restoppsamlingsplate
- ⑥ Slede
- ⑦ Håndtak for slede
- ⑧ Effektskilt/UL CSA/NSF testing
- ⑨ Tykkelsesinnstilling
- ⑩ Gummifot
- ⑪ Knapper På/Av med signallampe
- ⑫ Avstryker
- ⑬ Håndtak
- ⑭ Anslagsplate
- ⑮ Bakvegg
- ⑯ Kniv
- ⑰ Knivbeskyttelsesring

2.4 Oversikt/Komponentbetegnelser GSP H Flex

Skjæremaskin med integrert vektmodul

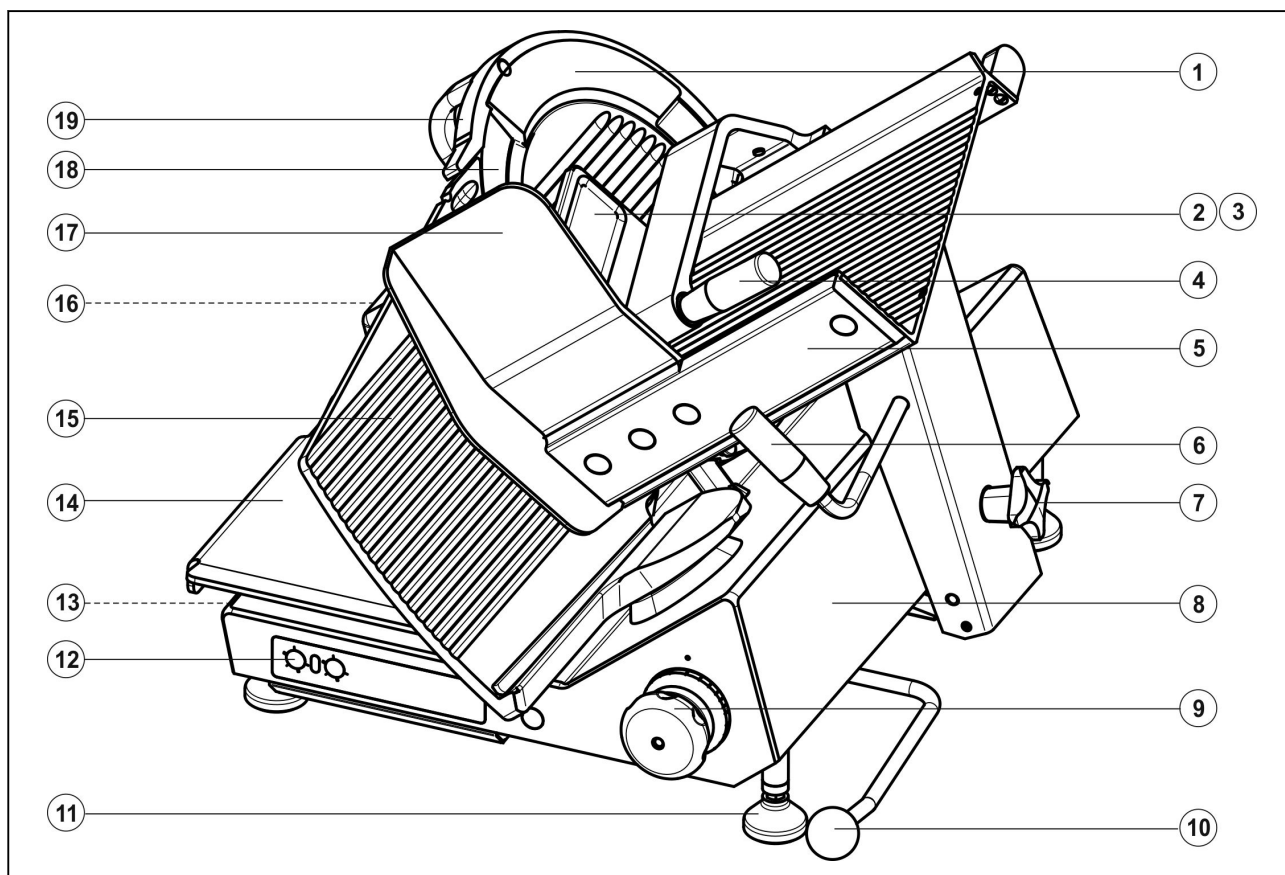


Fig. 4: GSP H Flex, eksempel

Maskinen leveres i mange varianter. Figuren viser et eksempel.

- ① Knivdeksel
- ② Sledebeskyttelse
- ③ Restoppsamlingsplate
- ④ Håndtak for produktholder
- ⑤ Slede
- ⑥ Håndtak for slede
- ⑦ Håndtak på sledefot
- ⑧ Effektskilt/CE-merking
- ⑨ Tykkelsesinnstilling
- ⑩ Løfteanordning
- ⑪ Gummifot
- ⑫ Knapper På/Av med signallampe
- ⑬ Vektmodul
- ⑭ Lasteplate
- ⑮ Anslagsplate

2

- ⑩ Avstryker
- ⑪ Bakvegg
- ⑫ Kniv
- ⑬ Knivbeskyttelsesring

2.5 Oversikt / Elementbetegnelser GSP V

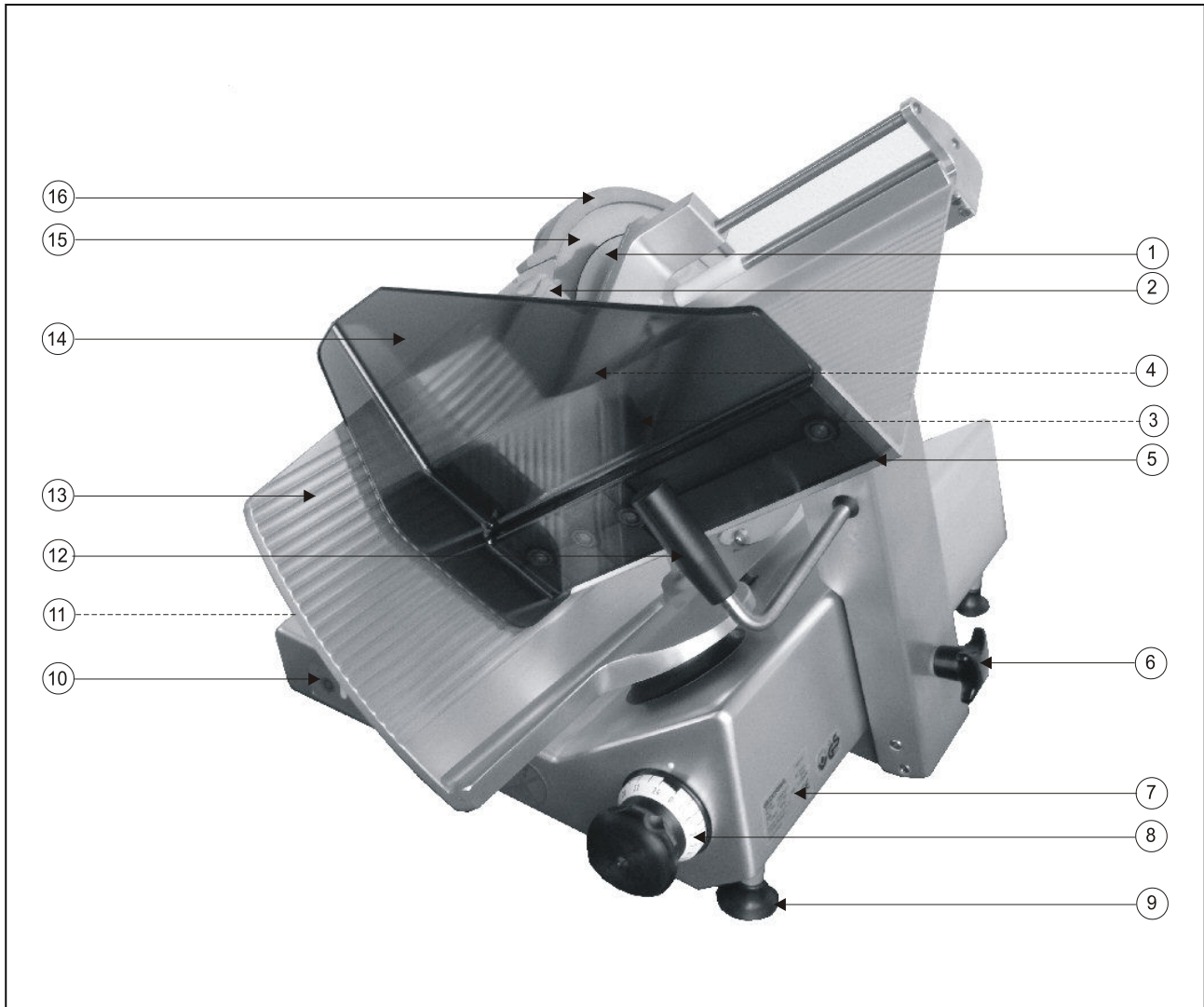


Fig. 5: GSP V, eksempel

Maskinen leveres i flere varianter. Figuren viser et eksempel.

- ① Knivdeksel
- ② Sledebeskyttelse
- ③ Stjernehåndtak for restoppsamlingsplate
- ④ Restoppsamlingsplate
- ⑤ Slede

- ⑥ Håndtak for slede
- ⑦ Effektskilt/CE-merking
- ⑧ Tykkelse-innstilling
- ⑨ Gummifot
- ⑩ Knapper På/Av med signallampe
- ⑪ Avstryker
- ⑫ Håndtak
- ⑬ Anslagsplate
- ⑭ Bakvegg
- ⑮ Kniv
- ⑯ Knivbeskyttelsesring

2.6 Tilbehør

Vi tilbyr et omfangsrikt tilbehør for de forskjellige bruksområdene til maskinen.



Bruk bare Bizerba originale reserve- og tilbehørsdeler for å sikre trygg og problemfri drift.



Hvis det for det meste skal skjæres ost, anbefaler vi bruk av den spesielle ostekniven.

Betegnelse			
Longlife kniv for pølse og kjøtt	330 mm	18° / 25°	Premium
Longlife kniv for pølse og kjøtt	350 mm	0°	Premium
Longlife kniv Ceraclean	330 mm	18° / 25°	Premium
Spesiell filetkniv for ost	330 mm	18° / 25°	
Kniv med tenner for brød	330 mm	18° / 25°	
Demonteringshjelp for kniver			
Produktfeste		0° / 18° / 25°	
Styrelinjal høyde 3 cm		25°	
Styrelinjal høyde 7 cm		18° / 25°	
Tomatutføringssinnretning		18° / 25°	
Grønnsakssjakt med stamper		0° / 18° / 25°	

Betegnelse			
Tilleggsvekt (kg/lbs)			
GSP H Flex (med integrert veiemodul)		0° / 18° / 25°	
Belyst skalering (visning av driftstilstanden)			



Ved bestilling av maskinen skal en velge alternativet for oppskjærmaskin med integrert veiemodul GSP H Flex. Senere montering av veiemodulen er ikke mulig.

2.7 Korrekt bruk

Bizerba oppskjærmaskin er et teknisk hjelpemiddel som utelukkende skal brukes ved arbeidet. Den skal kun betjenes av opplærte personer over 14 år.

Oppskjærmaskinen betjenes manuelt, og til skjæring beveges sleden fram og tilbake.

Framskyvingen av produktet mot kniven skjer på grunn av egenvekten i henhold til skråstillingen av produkt og holder på sleden.

Tillatte produkter i passende mengder se side 9 - 1 til 9 - 6:

- Pølsevarer av alle typer
- Skinke, flesk
- Rått kjøtt med/uten svor
- Stek, roastbiff
- Kjøtt, rulader
- Ost
- Brød
- Grønnsaker, frukt

Det er forbudt å skjære følgende varer på grunn av fare for personskader og skader på materiell:

- NON FOOD-artikler
- Produkter med knokler
- Frossenvarer

Bruksområde

Oppskjærsmaskinene er beregnet til oppstilling i utsalgslokale. På grunn av sine små mål er de egnet til diskoppstilling. Oppstilling i tilberedningsrom er tillatt med hensyntagen til beskyttelsesart IP 33.

Driftstid

Oppskjærsmaskinene er dimensjonert for kontinuerlig drift.

Beskrivelse av maskinen

Framdrift

I denne skråstilte oppskjærmaskinen drives kniven elektrisk. Den lydsvake og vedlikeholdsfrie driften skjer med en vekselstrøms- eller trefasemotor.

Knappene Grønn = <I>, Rød = <O> er integrert i folietastaturet.

De har en signallampe for kontroll av innkobling. Den røde knappen gir en redusert brukseffekt, den reagerer allerede ved lett berøring.

Beskyttelsesstyringen med egenutkobling hindrer at utstyret starter på nytt av seg selv etter spenningsavbrudd.

Slede

Som alternativ kan sleden leveres som en enkelt del i eloksert aluminium og belagt med Ceraclean (GSP HC).

Ved skjæretykkelse-innstilling under "0" frigjøres vippesperren på sleden. Dermed kan sleden vippes utover i alle stillinger (GSP H, GSP HC).

Sleden kan vippes utover i betjeningsposisjonen (GSP V).

Varianter

Sledehelningen kan velges mellom 0° eller 18° med nedre oppleggshøyde og 25° med nedre eller øvre oppleggshøyde (GSP H, GSP HC).

Oppskjærmaskinen GSP H Flex (ekstrautstyr) med tilkoplekt vekt muliggjør veiing av det oppskårne produktet.

GSP V har en sledehelning på 25° med høy oppleggshøyde.

Materialer

Det komplette maskinhuset samt anslagsplaten, knivdekselet og sleden består av eloksert aluminium. Som alternativ kan overflaten være belagt med Ceraclean (GSP HC).

Berøringsstedet for produktet er forsynt med glideriller for å oppnå bedre glideforhold.

Bakveggen, sledebeskyttelsen og restoppsamlingsplaten er laget av bruddsikkert kunststoff som er godkjent for matvarer.

Alle materialer som brukes i matvaresonen og i gripeområdet, oppfyller bestemmelsene for matvarehygiene. Lagre i synlige områder er smurt med smøremidler som er tillatt i matvareområdet.

Arbeidsplassrelatert støynivå

$L_{pA} = 55$ dB (A) i normal drift. Verdien oppgis med en måleusikkerhet på 3 dB.

Vibrasjon

Den totale vibrasjonen som kommer i kontakt med hånden og armen, ligger under $2,5$ m/s² og dermed under den forskriftsmessige grenseverdien.

2

2.8 Direktiver

For direktiver og lovbestemmelser, se samsvarserklæringer i vedlegget.

2.9 Garanti

Vi tar ikke ansvar for skader som kan oppstå på grunn av:

- at bruksanvisningen ikke følges
- oppstilling på egen hånd og feil elektrisk installasjon på anlegget
- feilbetjening, bruk ikke i henhold til bestemmelsene
- strukturelle forandringer, fjerning av verneinnretningene
- bruk av originale Bizerba bytte- og tilbehørsdeler eller fremmede driftsmidler
- naturlig slitasje

Brukeren handler i slike tilfelle på egen risiko og har selv ansvar for skader som måtte inntreffe.

2.10 Deponering av maskinen / miljøvern

For å sikre at maskinen resirkuleres på miljøvennlig måte, skal du som sluttbruker levere maskinen tilbake til produsenten eller forhandleren av den etter at bruken i henhold til bestemmelsene er slutt.

Firma Bizerba og deres forhandlere står selvsagt til tjeneste for gratis tilbakelevering av denne utslitte maskinen som ikke brukes lenger.

Vennligst henvend deg til din nærmeste fagkonsulent.



Bruken av disse deponeringsbestemmelsene må i alle land følge de aktuelle juridiske reguleringene.

3 Sikkerhetsmerknader

Sikkerhetsmerknadene må følges ved oppstilling, betjening, rengjøring og under vedlikehold.

3.1 Generelle sikkerhetsmerknader

FARE



Skade på nettledding eller defekte beskyttelsesanordninger!
Livsfare ved elektrisk spenning. Akutt fare for personskader for betjeningspersonalet.

- Skadde tilførselsledninger må umiddelbart skiftes ut med nye ledninger av elektrisk installatør eller av Bizerba Service.
- Nettleddingen må plasseres slik at den ikke medfører fare.
- Funksjonen i beskyttelsesanordningene må kontrolleres daglig før idriftsetting.
- Beskyttelsesanordningene må ikke demonteres, endres eller forbikobles.

FARE



Åpning av elektrisk monteringsboks!

Livsfare ved elektrisk spenning.

- Åpning av elektrisk monteringsboks må bare utføres av Bizerba Service.
- Før åpning skal nettkontakten trekkes ut.

ADVARSEL



Uautoriserte personer!

Alvorlig skader på fingre og hender, helseskader.

- Maskinen må kun betjenes, rengjøres og vedlikeholdes av opplært personell over 14 år. Gjenta etteropplæring etter behov.
- Uautoriserte personer, spesielt barn, må ikke oppholde seg i maskinens arbeidsområde.

3.2 Sikkerhetsmerknader ved transport og oppstilling

FORSIKTIG



Egenvekten kan få sleden til å bevege seg.

Hånden kan komme i klem!

- Vær forsiktig når du pakker ut.

3.3 Sikkerhetsmerknader for betjening, skjæring

3**ADVARSEL****Dreiende kniv!****Snittskader.**

- Ingen distraksjoner må tillates, det må være konsentrasjon om virksomheten og tidspress må unngås.
- Sleden må bare beveges med håndtaket under skjæring.
- Det må ikke gripes inn under restoppsamlingsplaten.
- Reststykker må **aldri** føres mot kniven med hendene.

FORSIKTIG**Spissene på produktholderen!****Fare for personskader.**

- Produktholderen må alltid betjenes med håndtaket.
- Før begynnelsen på skjæringen må produktholderen alltid settes på eller bak produktet.

3.4 Sikkerhetsmerknader ved sliping og rengjøring

ADVARSEL**Ubeskyttet kniv!****Berøring av det skarpe bladet på kniven kan medføre alvorlige snittskader.**

- Bruk tykke hansker ved rengjøring og sliping, og sko med beskyttelse for tærne når kniven skiftes ut.
- Knivflatene må ikke rengjøres mens maskinen er i drift.

ADVARSEL**Manglende deler!****Brukeren vil kun være sikret mot personskader og maskinen mot skade på utstyret når alle deler av maskinen er montert.**

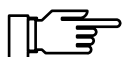
- Kontroller at maskinen er fullstendig før den settes i drift igjen.
- Kontroller at delene er godt festet og er plassert på rett sted.
- Benytt kun originale reservedeler og tilbehørsdeler fra Bizerba.

3.5 Beskyttelses- og sikkerhetsanordninger

- Knivbeskyttelsesring, fast, ikke avtagbar
- Knivdeksel lukket, fast, avtagbart
- Bakvegg med tommelbeskyttelse, ikke avtagbar
- Produktholder på eller bak produktet
- Anslagsplate, sledeslag dekkende
- Vernebryter ved spenningsbrudd
- Slippeapparat med beskyttelsesdeksel for det åpne knivområdet

Maskin med slissehelling på 0° og 18°

- Tvangsstyring av produktholder i skjæreområdet < 60 mm.



Restfarer som ikke kan utelukkes ved tekniske tiltak:

- Snuble-/sklifare på grunn av at arbeidsplassen ikke er ryddet.
- Fare for personskader når det ikke benyttes nødvendig personlig verneutstyr.

3.6 Anvisningsskilt på maskinen

Advarsel om farlig elektrisk spenning



Fig. 6: Varselskilt: Lynpil

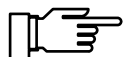
Brukes og vedlikeholdes først etter at bruksanvisningen er lest



Fig. 7: Henvisningsskilt: Brukerinformasjon

4 Installasjon

4.1 Transport og lagring



Ved transport av maskinen må det benyttes sko med beskyttelse for tærne, samt egnet løfteutstyr.

Ved forskyving av maskinen er det behov for minst 2 personer.
Maskinens vekt er større enn 25 kg.

4

Transport og lagring av maskinen skal foretas i samsvar med de avbildede symbolene på pakningen.

Det anbefales å oppbevare originalpakningen.

4.2 Oppstilling og montering

Oppstilling, idriftssettelse samt opplæring i betjening, rengjøring, pleie og vedlikehold foretas første gang av den lokale Bizerba-kundetjenesten eller Bizerba-fagkonsulenten.

Løft maskinen ut av emballasjen bare etter løfteløkkene. Tegningen "Inn-/utpakking av maskinen" er lagt ved emballasjen.

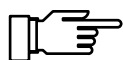
FORSIKTIG

Knusningsfare!



Egenvekten kan få sleden til å bevege seg.

- Vær forsiktig når du pakker ut.



Løfteløkkene skal kun brukes for håndtering av maskinen fram til utpakkingen. De må ikke brukes som løfteanordning.

Ved oppstilling av oppskjærmaskinen GSP H Flex med vekt som skal kobles til må en passe på at veieområdet kan bli sett av kunden.

4.2.1 Forutsetninger på oppstillingsstedet

Oppstillingsflaten må være:

- tilstrekkelig stor, for plassbehov se side 9 - 1 til 9 - 6
- vannrett og jevn,
- skli- og vippesikker,
- stabil og stødig, for maskinvekt se side 9 - 1 til 9 - 6

Den anbefalte arbeidsbordhøyden er ca. 800 mm.

4.2.2 Nivellering

For nøyaktigheten til vekten er det nødvendig at maskinen er stilt opp vannrett.

Nivellering av GSP H Flex

➔ Skru føttene til maskinen helt til luftboblen befinner seg i midten av libellen ②.

Maskinen ① er stilt opp vannrett.

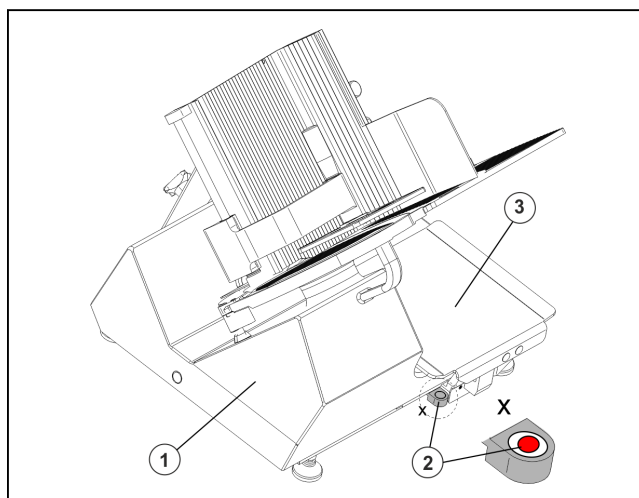


Fig. 8: Nivellering



Etter hvert bytte av passering skal vekten nivelleres på ny.

4.2.3 Elektrisk tilkoping

Opplysninger på effektskiltet

Bizerba-logo	BIZERBA
Maskintype	GSP H / GSP HC / GSP H Flex / GSP V
Maskinbetegnelse	Slicer
Maskinnummer	...
Produsentkode	X-..
Beskyttelsesart	IP 33
Elektriske data	se typeskilt
Produsentens adresse	Bizerba GmbH & Co.KG D-72336 Balingen MADE IN GERMANY



Etterprøving av strømtilkoplingen

Før du tilkople maskinen, må du etterprøve de elektriske dataene på effektskiltet med nettdataene fra nettilkoplingen.

4

FORSIKTIG Feil nettspenning!

Ødeleggelse av elektriske komponenter, brannfare.

- Maskinen må ikke kobles til strømmettet når nettspesifikasjonene ikke stemmer overens med maskinens tilkoblingsverdier.
Nettspesifikasjonene må være like.
- Ta kontakt med Bizerbas kundetjeneste.

Installasjon av strømforsyningen på stedet

Installasjonen av strømforsyningen for tilkopling av våre maskiner må foretas etter de nasjonale forskriftene og bestemmelsene som er utledet av disse. Til dette hører i det vesentlige minimum anbefalingene i en av følgende kommisjoner:

- Den internasjonale elektrotekniske kommisjonen (IEC)
- Den europeiske komiteen for elektroteknisk normgivning (CENELEC)

Maskinen er bygget etter beskyttelsesklasse I og må koples til jordledningen.

Skjermingstiltak:

Er nettet sterkt kontaminert (f.eks. ved bruk av tyristorstyrte anlegg), må det på stedet treffes tiltak for skjerming, f.eks.:

- lag separat nettilførsel til Bizerba-maskinene
- i problemtilfelle monteres kapasitiv frakoplet skilletransformator eller andre skjermingsapparater i nettleddningene foran Bizerba-maskinene

4.2.4 Montering av tomattilføringsinnretning

Ved disse maskinene kan tomatlinjalene og tomattilføringen (tilbehør) monteres på en enkel måte.

4

- ➔ Still inn skjæretykkelse under "0".
- ➔ Slå av maskinen.
- ➔ Trekk sleden mot brukeren.
- ➔ Trekk unna og sving opp produktholderen fra kniven med håndtaket.
- ➔ Skyv de to tomatlinjalene på styreakselen.

De monteres slik, at spesial restholderen passer sammen med utsparingen mellom den fremre linjalen.

- ➔ Demontere restoppsamlingsplaten se kapittel 8.2.
- ➔ Sett spesial restholderen for tomater inn i skyververnet, vær oppmerksom på fastgjøringene.
- ➔ Skru den fast med håndtaket.

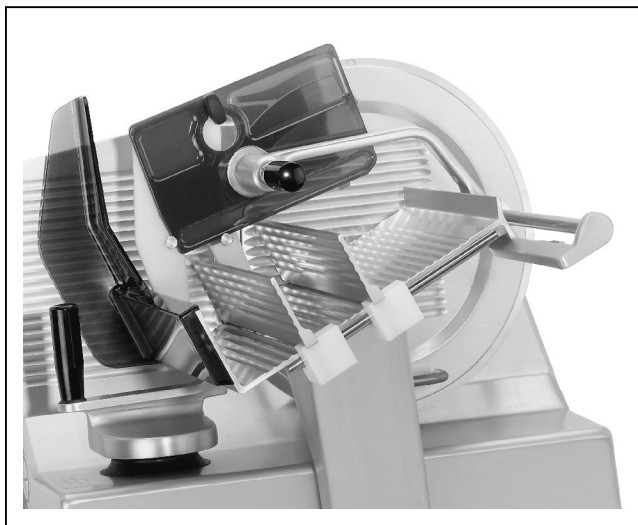


Fig. 9: Sette på tomatlinjaler

4.2.5 Montering av grønnsakssjakten

Ved disse maskinen kan grønnsakssjakten (tilbehør) monteres på en enkel måte.

- ➔ Still inn skjæretykkelse under "0".
- ➔ Slå av maskinen.
- ➔ Trekk sleden mot brukeren.
- ➔ Trekk unna og sving opp produktholderen fra kniven med håndtaket.
- ➔ Legg grønnsakssjakten på sleden, legg den inntil sledens bakvegg, fest den med pinnen på sleden i glidesporet (se pil) og bruk stjernehåndtaket til å feste grønnsakssjakten på sleden.



Fig. 10: Grønnsakssjakt med stamper

4.2.6 Gjennomfør prøvedrift

Ved utførelse med trefasestrøm må en kontrollere dreieretningen.

- ⇒ Slå på maskinen se kapittel 4.3.1.
Signallampen lyser.
(Innkoblingskontroll)
Kniven må rotere i pilretning.
- ⇒ Slå av maskinen.

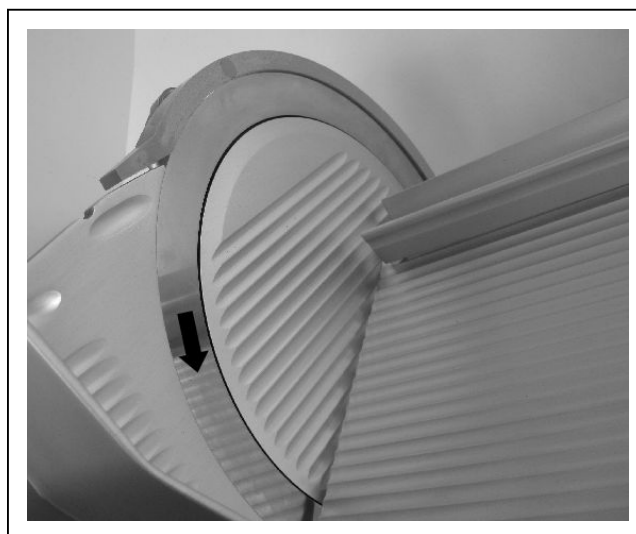


Fig. 11: Dreieretning

Ved feil dreieretning:

- ⇒ Ompoling av fasevenderen på trefasestrømkontakten til maskinen.

4.3 Idriftssettelse

Idriftssettelse, samt opplæring i betjening, rengjøring, pleie og vedlikehold foretas første gang av den lokale Bizerba-kundetjenesteyteren eller Bizerba-fagkonsulenten.

4.3.1 Slå på maskinen

Forutsetning ved enkelte alternativer:

Skjæretykkelsen på dreieknappen må være mindre eller lik "0".

- ⇒ Trykk på <I> (grønn).
Lampen (hvit) lyser.
Knivmotoren roterer.



Fig. 12: På-/Av-knapper, GSP H

4.3.2 Slå av maskinen

- ⇒ Trykk på <O> (rød). (redusert trykkraft)

eller

- ⇒ Ved enkelte alternativer: still inn skjæretykkelsen på dreieknappen på mindre eller lik "0" mens knivmotoren er i gang.
Maskinen er slått av.

4.4 Sette maskinen ut av drift

Hvis du vil sette maskinen ut av drift i lang tid:

- ⇒ Slå av maskinen.
- ⇒ Trekk ut støpselet.
- ⇒ Rengjør maskinen i samsvar med rengjøringsanvisningen.

5 Maskin- og betjeningselementer

5.1 Folietastatur



Fig. 13: Folietastatur

- ① <I> (grønn) Knivmotor på
- ② Lampe (hvit) Visning for knivmotor på/av
- ③ <O> (rød) Knivmotor av (reduisert brukseffekt)

5.2 Tykkelsesinnstilling

Innstillingen skjer med dreieknappen. Det trinnløse innstillingsområdet går opp til 24 mm.

Det store fininnstillingsområdet er på mellom 0 til 3 mm.

For skjæretykkelsesinnstilling under "0" låses vippesperren opp (svart merke). Sleden kan bare vippe utover i denne stillingen. (f.eks. for rengjøring).



Fig. 14: Tykkelsesinnstilling

Visning av driftstilstanden (ekstrautstyr)

De forskjellige driftstilstandene defineres med belysningen av skalaringen.

Ingen belysning	Lyser konstant grønt	Lyser konstant rødt	Rødt <i>blinkende</i>	
Ingen nettspenning	Anslagsplate lukket	Anslagsplate åpen	Anslagsplate åpen	Anslagsplate lukket
	Kniv av	Kniven roterer	Kniv av	Kniven roterer

5.3 Produktholder**Maskin med slissehelling på 0° og 18°**

For å legge inn produkt kan produktholderen svinges opp til labil likevekt.

For skjæring settes produktholderen på, hhv. bak produktet. Produktet føres mot kniven ved hjelp av knivens egenvekt.



Fig. 15: GSP H, eksempel

Maskiner med sledehelling 25°

For skjæring settes produktholderen på, hhv. bak produktet. Produktet føres mot kniven ved hjelp av knivens egenvekt.

Ved ekstremt langt produkt er det ikke meningsfullt å bruke produktholderen. Den trekkes så på håndtaket frem til anslag til høyre og svinges under sleden. Gjelder ikke for alle sledevarianter.

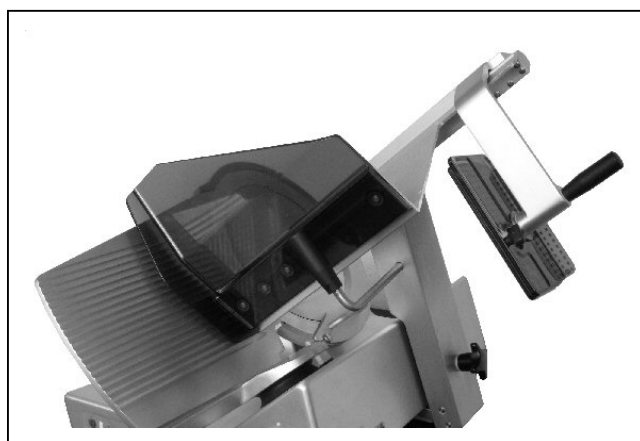


Fig. 16: GSP H, eksempel

For skjæring settes produktholderen på, hhv. bak produktet. Produktet føres mot kniven ved hjelp av knivens egenvekt.

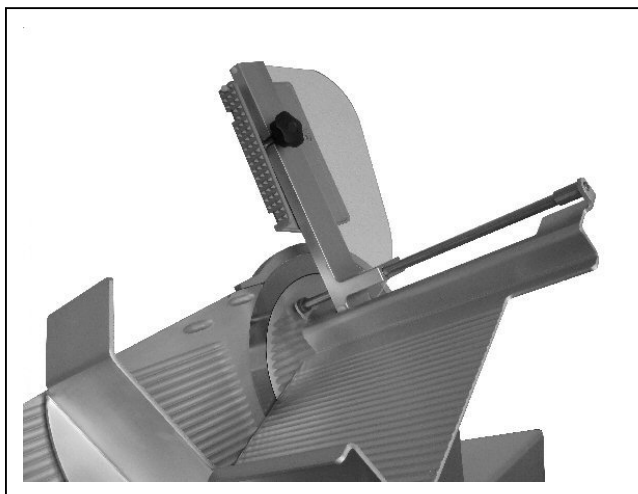


Fig. 17: GSP V, eksempel

Ved ekstremt langt produkt er det ikke meningsfullt å bruke produktholderen. Den trekkes så på håndtaket frem til anslag til høyre og svinges under sleden. Gjelder ikke for alle sledevarianter.

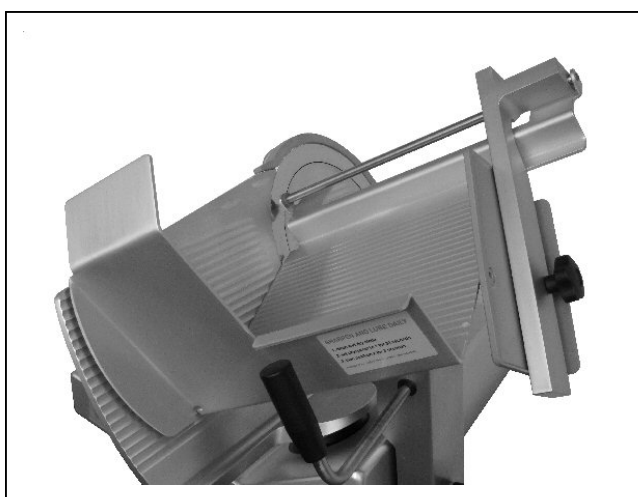


Fig. 18: GSP V, eksempel

5.4 Produktfeste/styrelinjal

Produktfestet eller styrelinjalen hindrer at produktet glir eller velter under oppskjæring.

Styrelinjalen føres selvlåsende på en aksel og kan flyttes over hele sledebredden. Dermed passer den til alle produktmål.

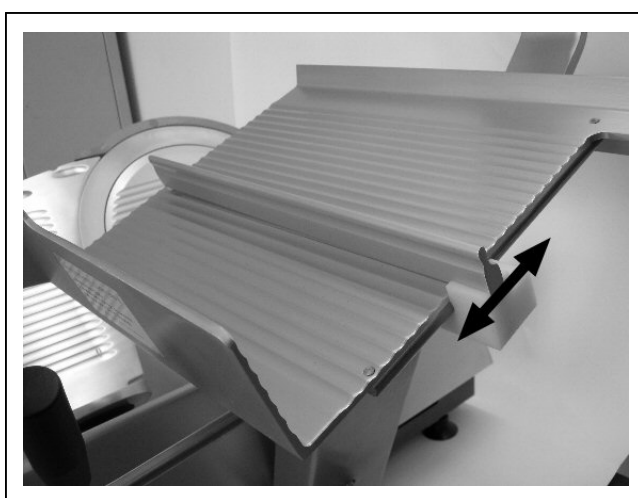


Fig. 19: Styrelinjal

Produktfestet føres sevlåsende på en aksel og kan flyttes over hele sledebredden. Dermed passer det til alle produktmål.

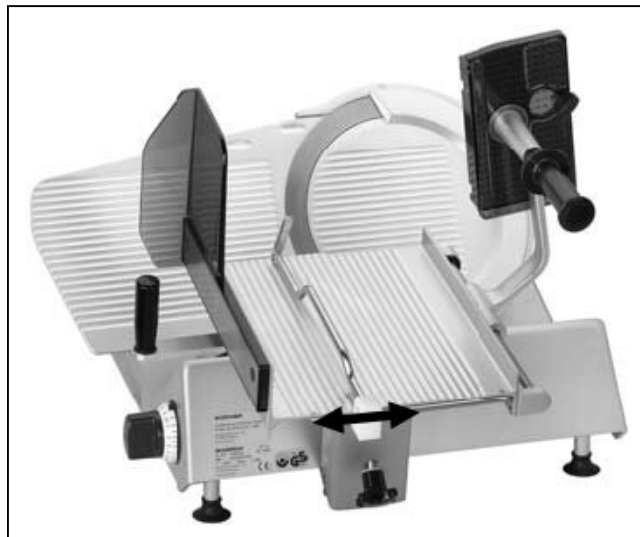


Fig. 20: Produktfeste

5.5 Tomatføringssinnretning

Tomatføringssinnretningen gjør det mulig med dobbel skjæring av tomater eller lignende grønnsaker. Den hindrer at produktet glir eller velter under oppskjæring.

Tomatlinjalene føres selvlåsende på en aksel og kan flyttes over hele sledebredden.

Før skjæring settes produktholderen bak produktet på sleden.

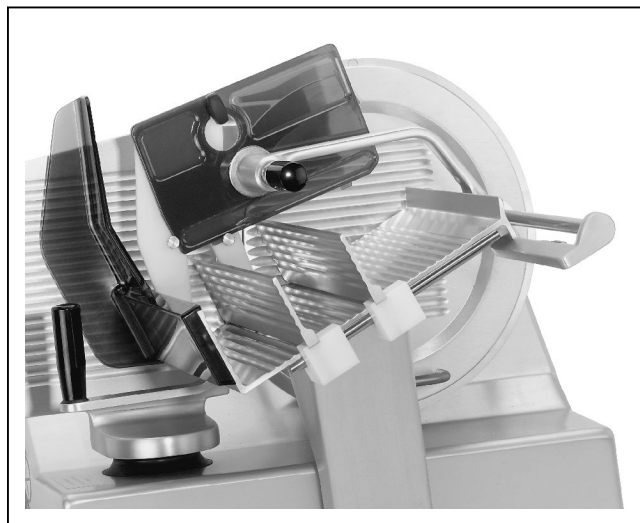


Fig. 21: Tomatføringssinnretning

5.6 Grønnsakssjakt

Grønnsakssjakten med stamper brukes spesielt for alle typer grønnsaker.

Produktet føres mot kniven ved hjelp av knivens egenvekt og vekten til stamperen.



Fig. 22: Grønnsakssjakt

5.7 Løfteanordning

Løfteanordningen gjør det mulig med enkel rengjøring under maskinen.



Kraften som er nødvendig for løfting og senking av maskinen er ca. 6 kg.

FORSIKTIG



Ved senking!

Knusingsfare.

- Ta hensyn til kraften som kreves.

- ⇒ Skyv sleden bort fra brukeren til anslaget.
- ⇒ Løft maskinen litt foran på dreieknappen og press den på håndtaket til løfteanordningen bakover frem til anslag.
Nå kan oppstillingsflaten under maskinen enkelt rengjøres.
- ⇒ Hold maskinen på dreieknappen og trekk løfteanordningen tilbake i utgangsstillingen.



Fig. 23: Løfteanordning

5.8 Tilkoplet vekt på GSP H Flex (ekstrautstyr)

Apparat- og betjeningselementene til enkeltkomponentene er beskrevet i detalj i brukerveiledningen K-Class Flex KF II i kapittel 5.

6 Betjening



Det skal kun skjæres tillatte produkter i henhold til denne driftsveiledningen kapittel 2.7.

6.1 Skjære langt produkt

FARE



Dreierende kniv!

Snittskader.

- Ingen distraksjoner må tillates, det må være konsentrasjon om virksomheten og tidspress må unngås.
- Sleden må bare beveges med håndtaket under skjæring.
- Det må ikke gripes inn under restoppsamlingsplaten.
- Det må ikke gripes inn i bevegelsesområdet for sleden under drift.

FORSIKTIG



Spissene på produktholderen!

Fare for personskader.

- Produktholderen må alltid betjenes med håndtaket.

- ➔ Trekk sleden mot brukeren.
- ➔ Trekk produktholder utover med håndtaket og vipp opp.



Fig. 24: Forbered maskinen

- ➔ Legg produktet mot sledens bakvegg og la det gli mot anslagsplaten.
- ➔ Legg produktfestet eller styrelinjalen - hvis denne finnes - mot produktet.
- ➔ Sving inn produktholderen og sett den på produktet.
- ➔ Slå på maskinen se kapittel 4.3.1.
- ➔ Still inn skjæretykkelsen med dreieknappen.



Fig. 25: Legg inn produkt

- ➔ Skyv sleden jevnt framover og bakover med håndtaket. De oppskårne skivene faller ned på oppleggsflaten og fjernes for hånd.
- ➔ Etterstill eventuelt produktholderen.
- ➔ Etter avsluttet skjæreforløp stilles skjæretykkelsen på "0".
- ➔ Slå av maskinen.



Fig. 26: Skjære produkt



Dersom produktholderen svinges under sleden, dvs. at den ikke brukes ved skjæringen, må det utvises spesiell forsiktighet på grunn av fare for personskader.

6.2 Skjære reststykker

FARE



Dreierende kniv!

Snittskader.

- Ingen distraksjoner må tillates, det må være konsentrasjon om virksomheten og tidspres må unngås.
- Sleden må bare beveges med håndtaket under skjæring.
- Det må ikke gripes inn i bevegelsesområdet for sleden under drift.
- Reststykker må **aldri** føres mot kniven med hendene.

FORSIKTIG



Spissene på produktholderen!

Fare for personskader.

- Produktholderen må alltid betjenes med håndtaket.



Produkt-holdeanordningen er tvangsstyrt i området < 60 mm fra kniven og lar seg ikke svinge opp.

Så fremt reststykker passer mellom anslagsplaten og restoppsamleren, går du i prinsippet fram slik:

- ➔ Trekk sleden mot brukeren.
- ➔ Trekk produktholder utover med håndtaket og vipp opp.



Fig. 27: Forbered maskinen

- ➔ Er reststykkene blitt harde, skjæres den harde enden for hånd.
- ➔ Legg reststykket på sledebakveggen slik at den opprinnelige snittflaten peker mot restoppsamlingsplaten.
- ➔ Legg produktfestet, hvis dette finnes, mot produktet.
- ➔ Sving produktholderen inn med håndtaket og sett den bak produktet.
- ➔ Slå på maskinen se kapittel 4.3.1.
- ➔ Still inn skjæretykkelsen med dreieknappen.



Fig. 28: Legg inn produkt

- ➔ Skyv sleden jevnt framover og bakover med håndtaket.
De oppskårne skivene faller ned på oppleggsflaten og fjernes for hånd.
- ➔ Etter avsluttet skjæreforløp stilles skjæretykkelsen på "0".
- ➔ Slå av maskinen.



Fig. 29: Skjære produkt

6.3 Skjære med tomattilføringsinnretning

Forutsetning:

Tomattilføringsinnretningen er montert.

- ➔ Legg produkt på sleden på anslagsplaten og legg det mellom de to tomatlinjalene.
- ➔ Fest de to skyverne med tomatlinjalene på produktet.
- ➔ Sving produktholderen inn med håndtaket og sett den bak produktet.
- ➔ Slå på maskinen.
- ➔ Still inn skjæretykkelsen med dreieknappen.
- ➔ Skyv sleden jevnt framover og bakover med håndtaket.
Oppskåret produkt faller ned på oppleggsflaten eller kan fjernes for hånd.
- ➔ Etter avsluttet skjæreforløp stilles skjæretykkelsen på "0".
- ➔ Slå av maskinen.

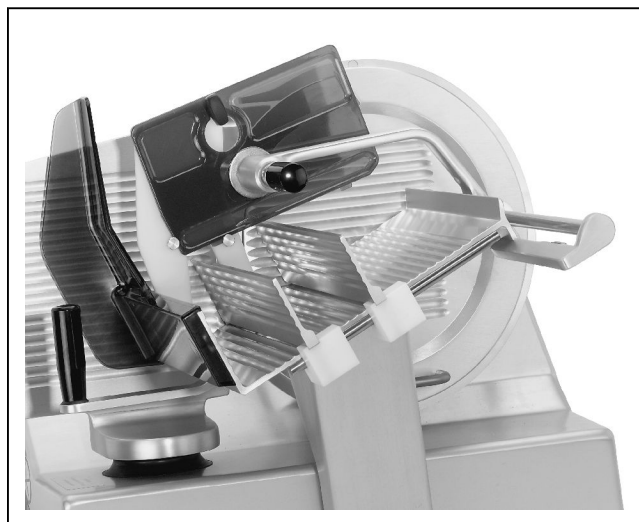


Fig. 30: Tomatføringssinnretning

6

6.4 Skjære med grønnsakssjakt

Forutsetning:

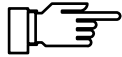
Grønnsakssjakten er montert i henhold til kapittel 4.2.5.

- ➔ Legg produkt inn i grønnsakssjakten.
- ➔ La stamperen glide inn i grønnsakssjakten bak produktet.
- ➔ Sving produktholderen inn med håndtaket og sett den på grønnsakssjakten.
- ➔ Slå på maskinen.
- ➔ Still inn skjæretykkelsen med dreieknappen.
- ➔ Skyv sleden jevnt framover og bakover med håndtaket.
Produktet føres mot kniven ved hjelp av knivens egenvekt og vekten til stamperen.
Oppskåret produkt faller ned på oppleggsflaten eller kan fjernes for hånd.
- ➔ Etter avsluttet skjæreforløp stilles skjæretykkelsen på "0".
- ➔ Slå av maskinen.



Fig. 31: Grønnsakssjakt

6.5 Alternativer



Ekstraustyret velges ved bestilling av maskinen.
Senere kan de kun stilles inn av Bizerba-kundetjenesten.
Senere montering av veiemodulen er ikke mulig.

6

Alternativ innkobling null

Maskinen kan kun kobles inn når skjæretykkelsen på dreieknappen er mindre eller lik "0".
Deretter stiller en inn ønsket skjæretykkelse.

Alternativ utkobling null

Maskinen kobles ut straks skjæretykkelsen på dreieknappen stilles inn på mindre eller lik "0" mens knivmotoren er i gang.

Alternativ automatisk utkobling

Hvis knivmotoren går i n sekunder uten at maskinen er i bruk, blir den av sikkerhetsmessige tiltak og for energisparing slått av.

Alternativ skjæremaskin med integrert vektmodul GSP H Flex

Oppskjærmaskinen GSP H Flex med tilkoplede vekt muliggjør veiing av det oppskårne produktet.

Betjeningen av enkeltkomponentene er beskrevet i detalj i brukerveiledningen K-Class Flex KF II i kapittel 6.

7 Avhjelpe feil

7.1 Metode

- ⇒ Slå straks av maskinen når det oppstår atypiske lyder eller mistanke om fare for personskade.
- ⇒ Ring til stedets kundetjeneste hvis du ikke selv kan avhjelpe feilen.
- ⇒ Gi følgende opplysninger til din Bizerba kundetjeneste:
 - Maskintype (se typeskilt)
 - Maskinnummer (se typeskilt)
 - Feilbeskrivelse

Dette forenkler forberedelsen til kundeservicespesialisten.

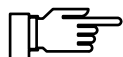
7.2 Feilbeskrivelse



Når maskinen stanser og dette ikke kan endres umiddelbart, skal maskinen tømmes, slik at matvarer beskyttes og slik at oppholdstiden for matvarer i maskinen ikke overskrider den maksimale grensen på 30 minutter.

8 Pleie

8.1 Forberedelse til rengjøring



Grundig rengjøring skal gjennomføres:

- før idriftssettelse
- etter hver anvendelse og bruk
- ved sterk tilsmussing opptil flere ganger daglig
- etter sliping
- etter lengre stillstandstider

8

ADVARSEL

Ubeskyttet kniv!



Berøring av det skarpe bladet på kniven kan medføre alvorlige snittskader.

- Bruk tykke hansker under rengjøringen.
- Rengjør ikke knivflatene mens maskinen går!

- ➔ Slå av maskinen.
- ➔ Trekk ut støpselet.
- ➔ Sett skjæretykkelsen på under "0" (svart merke).



Fig. 32: Skjæretykkelse under "0"

8.2 Fjerne komponenter



Legg ikke deler for hindring av mekaniske skader oppå hverandre.

Fjern komponentene som følger:**GSP H, GSP HC:**

- ➔ Skru ut stjerneskruen på sledefoten.
- ➔ Vipp sleden i pilretning utover.

8



Fig. 33: Vippe sleden utover.

GSP V:

- ➔ Trekk sleden mot brukeren til anslaget.
- ➔ Skru ut håndtaket på sledefoten.
- ➔ Vipp sleden i pilretning utover.

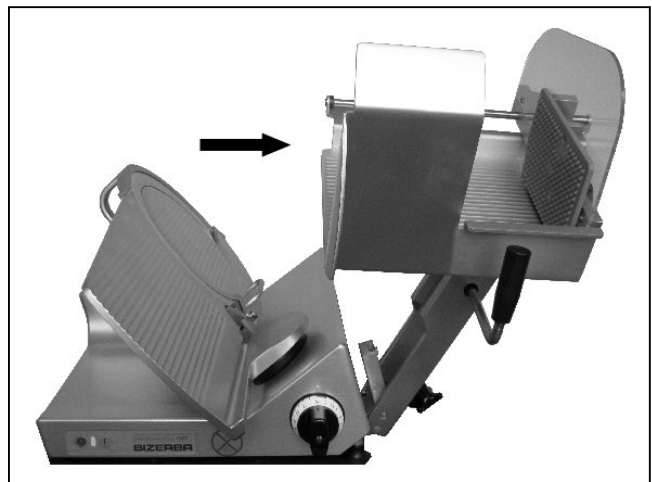


Fig. 34: Vippe sleden utover.

- ➔ Trekk unna og sving opp produktholderen fra kniven med håndtaket.
- ➔ Løsne håndtaket eller stjernehandtaket.
- ➔ Ta restoppsamlingsplaten av fra skyververnet.

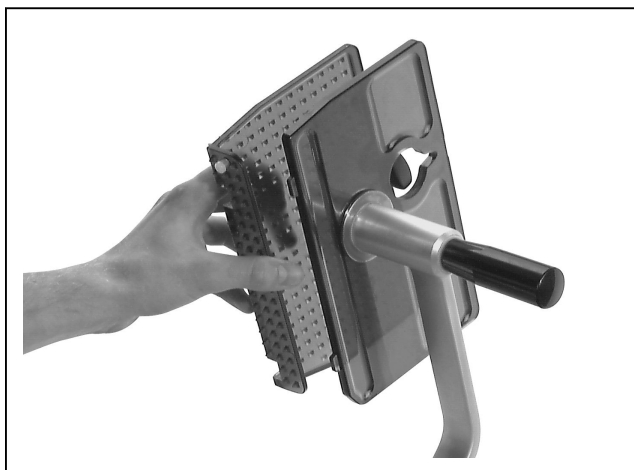


Fig. 35: Restoppsamlingsplate, eksempel

- ➔ Trekk produktfestet mot operatøren til anslag, og ta det av mot høyre fra styreakselen.



Fig. 36: Produktfeste

- ➔ Ta stamperen ut av grønnsakssjakten.
- ➔ Løsne stjerneskruen og ta av grønnsakssjakten fra sleden ovenfra.



Fig. 37: Grønnsakssjakt

- ➔ Trekk tomatlinjalene etter hverandre mot operatøren til anslag, og ta dem av mot høyre fra styreakselen.

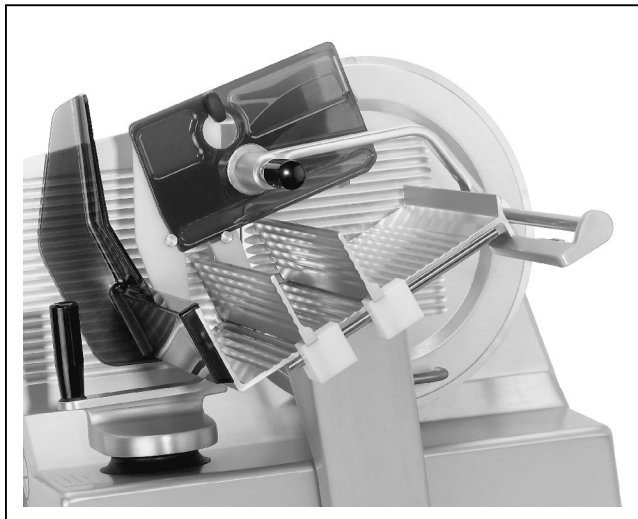


Fig. 38: Tomatlinjaler

- ➔ Ta tak i knivdekselet med høyre hånd på håndtaket.
- ➔ Løsne låsen bak knivbeskyttelsesringen med venstre hånd og ta av knivdekselet.

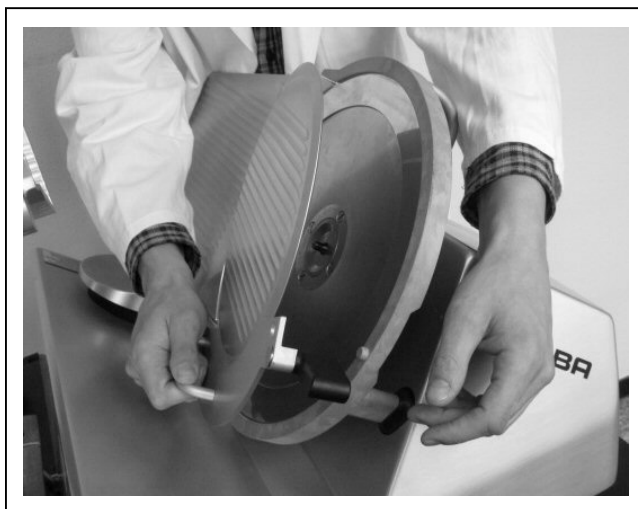


Fig. 39: Knivdeksel

Lasteplate GSP H Flex

- ➔ Trekk lastplaten mot operatøren til styreboltene løsner og fjern den oppover.
- ➔ Sving bort avstrykeren fra kniven nedover.

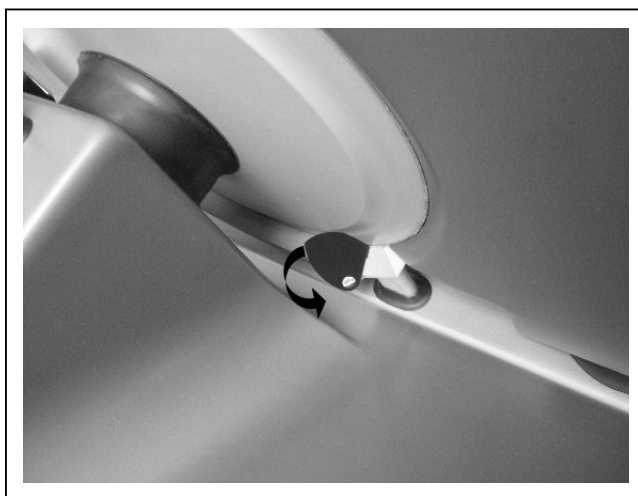


Fig. 40: Avstryker

Maskinen er nå forberedt for rengjøring.

8.3 Rengjøring



Rengjør ikke maskinen med høytrykksspyler.

Ikke bruk slipende rengjøringsapparater, de skader deler av maskinen med Ceraclean!

- ⇒ Vask de demonterte delene i varmt vann med mildt rengjøringsmiddel. La tørke i luft.

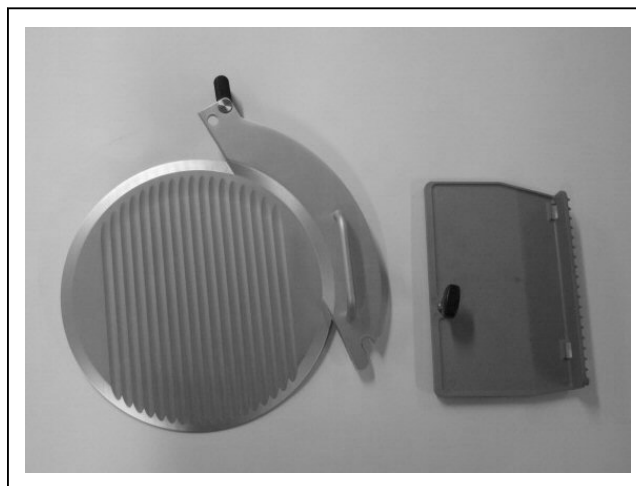


Fig. 41: Demonterte maskindeler

- ⇒ Trykk en fuktig engangs-rengjøringsklut mot knivoverflaten og gni langsomt fra midten og utover.
- ⇒ Rengjør knivens bakside på samme måte.
- ⇒ Gjenta deretter denne fremgangsmåten med en tørr engangs-rengjøringsklut.



Fig. 42: Knivrensjøring

- ⇒ Brett en fuktig engangs-rengjøringsklut forfra mellom kniven og beskyttelsesringen.



Fig. 43: Knivbeskyttelsesring

- ⇒ Drei kniven og engangs-rengjøringskluten med hendene en omdreining mens du trykker engangs-rengjøringskluten lett mot beskyttelsesringens innside.



Fig. 44: Knivbeskyttelsesring

- ⇒ Rengjør, vask og desinfiser alle overflatene i henhold til rengjøringsplanen.



Fig. 45: Faststående maskindeler

- ⇒ Tørk av anslagsplaten bort fra kniven.
Tørk aldri av i kniven.

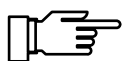


Fig. 46: Anslagsplate

- ⇒ Tørk av sleden. La overflatene lufttørke.




Fig. 47: Slede



GSP H Flex: Vekten må være tørr for å unngå mulige kraftavgreninger under drift.

8.4 Rengjøringsplan for oppskjærmaskiner

Arbeids- punkter	Anbefalte rengjøringsmi- dler	Framgangs- måter	Rengjørings- utstyr	Merknader
Forbered- ende tiltak		Steng snitt- tykkelsen, slå av maskinen, trekk ut nettkontakten		
Demontering av avtagbare deler		I henhold til bruksanvisning		
Grov- rengjøring (ikke nødvendig i maskiner med Ceraclean)		Manuell fjerning av produktrester	Kunststoffsrape- r, kunststoffsparkel , børste	Start rett etter at produksjonen er avsluttet, ved behov også etter at deler er demontert
Rengjøring	2% P3-steril Virketid ca. 15 min.	Etter grundig skylning med vann (maks. 50 °C avhengig av fettets bløt- gjøringspunkt)	Manuelt, børste (ikke på maskiner med Ceraclean), beholder, engangsrengjøri- ngsklut	Alle demonterte og faste maskindeler
			Håndsprøyte- utstyr	* se merknad
			Oppvaskmaskin	Demonterte deler
Desinfisering Ekstra tiltak	Benytt konsentrerte 0,5 - 2 % P3- alcoodes Virketid i henhold til produkt- datablad	Manuell	Engangs- rengjøringsklut	Anbefalt bruksmengde 40-50 ml/m ²
		Sprøyting	Håndsprøyte- utstyr	* se merknad Ekstra sikringsavstand ved sprøyting på overflaten 0,30 m
Syre- rengjøring Ekstra tiltak (ikke nødvendig i maskiner med Ceraclean)	Maks. 3 % P3-riksan Maks. 15 min. virketid	Manuell, mekanisk	Børste for fjerning av kalkbelegg	Kun ved behov ved kalkbelegg Spyl umiddelbart etter rengjøring
		Skumming	Håndsprøyte- utstyr	* se merknad

Arbeids- punkter	Anbefalte rengjøringsmi- dler	Framgangs- måter	Rengjørings- utstyr	Merknader
Skylling	Drikkevann	Temperatur maks. 50 °C avhengig av fettets bløt- gjøringspunkt	Engangs- rengjøringsklut	Resten av maskinen
			Vannslange Håndsprøyte- utstyr	Demonterte deler
Kontroll		Visuell for synlig renhet		
Tørking		Tørk av eller la det tørke i luft	Engangs- rengjøringsklut	demonterte deler må ligge mest mulig atskilt når de tørker
Pleie Ekstra tiltak	Bizerba H1- Service-Oil	Påføring	Engangs- rengjøringsklut	Skyll berøringsdeler for produktet før arbeidet påbegynnes
Montering		I omvendt rekkefølge i forhold til demontering, se bruksanvisning		Personer må ha rene og desinfiserte hender
Forsiktighets- regler	Dekk til maskinen når omgivelsene rengjøres med spyling eller høytrykk.			



* Merknad: Det må gjennomføres passende foranstaltninger slik at det ikke oppstår skader på omgivelsene!



Det må tas hensyn til sikkerhetsdata- og produktdatablader som følger med rengjørings- og desinfeksjonsmidlene.



Når det brukes rengjøringsmidler som ikke er anbefalt av produsenten, kan det føre til skader på maskinen som det ikke finnes noe krav i henhold til garantien for.

Rengjøringsmidlene kan bestilles fra BIZERBA kundetjeneste:

Betegnelse	Bestillingsnr.	Pakke-enhet
P3-steril	50003250000	5 liter
P3-riksan	50003270000	5 liter
P3-alcodes	50003260000	5 liter
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

8.5 Gjøre maskinen driftsklar**8****Sett på komponentene som følger:**

- ⇒ Sving avstrykeren oppover frem til kniven og pass på at den sitter nøyaktig på kniven.



Fig. 48: Avstryker

Lasteplate GSP H Flex

⇒ Fest lastplaten med styreboltene i hullene og skyv til anslaget.



Vekten må være tørr for å unngå mulige kraftavgreninger under drift.

⇒ Ta tak i knivdekselet med høyre hånd i håndtaket, vipp til knivflaten og sikre den med boltene.

⇒ Fest låsen bak knivbeskyttelsesringen med venstre hånd.



Fig. 49: Knivdeksel

⇒ Sett produktfestet på betjeningssiden til sleden (se pil) vannrett inn i styreakselen og skyv det på styreakselen.



Fig. 50: Produktfeste

- ➔ Sett restoppsamlingsplaten inn i skyververnet, vær oppmerksom på fastgjøringene.
- ➔ Skru den fast med håndtaket.

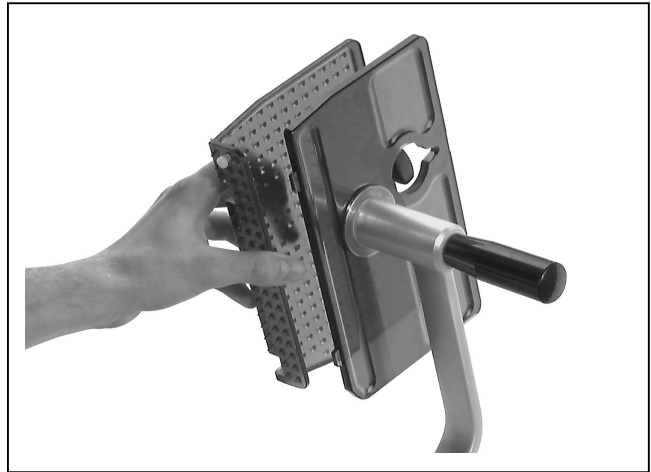


Fig. 51: Restoppsamlingsplate

8

- ➔ Sett produktholderen på sleden.
- ➔ Vipp inn sleden i pilens retning.
- ➔ Skru den fast med håndtaket på sledefoten.

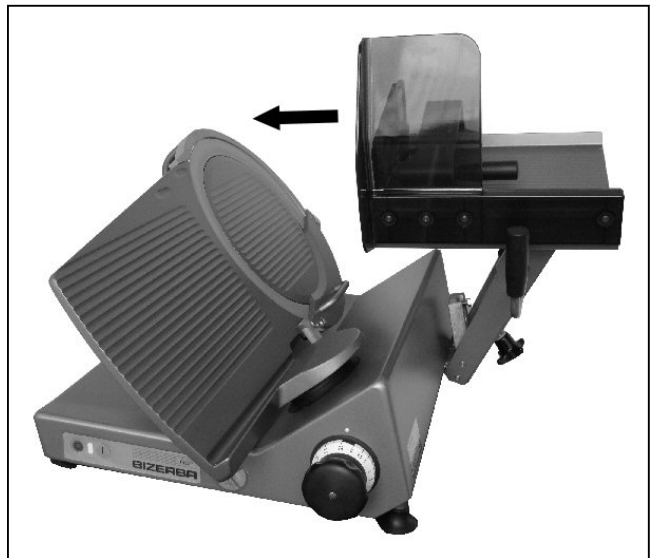


Fig. 52: Vippe sleden inn

ADVARSEL Manglende deler!

Brukeren vil kun være sikret mot personskader og maskinen mot skade på utstyret når alle deler av maskinen er montert.

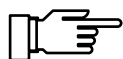
- Kontroller at maskinen er fullstendig før den settes i drift igjen.
- Kontroller at delene er godt festet og er plassert på rett sted.
- Benytt kun originale reservedeler og tilbehørsdeler fra Bizerba.

Nå er maskinen igjen driftsklar.

8.6 Slipe kniven

Ettersliping kreves når skjæresultatet er utilfredsstillende.

Tidsmellommene avhenger av slitasjen på eggen eller brukstidsrommet og produktets beskaffenhet.



Av sikkerhetsmessige årsaker skal kniven kun slipes ned til en ringspalte på maks. 6 mm.

Utskifting av kniver må av sikkerhetsmessige årsaker alltid utføres av Bizerba-kundetjenesten.

8.6.1 Slipeapparat

Slipeapparatet er merket med maskinnummeret, justert etter dette og skal bare brukes på denne maskinen.

Apparatet har en grovkornet slipe- og en finkornet avstrykingsskive. Tilsmussete, hhv. oversmurte skiver sliper dårlig.

- ⇒ Rengjør før sliping med børste og løsningsmiddel.
- ⇒ Når slipevalken er utslitt skal skivene byttes.

Byttedeler skal leveres fra Bizerba Kundetjeneste.



Forveksle ikke slipe- og avstrykingsskiven ved byttet.

8.6.2 Forberedelse for sliping

- ⇒ Ta av komponentene og rengjør maskinen. Se side 8 - 1 til 8 - 8.
- ⇒ Vipp sleden inn igjen og skru fast.
- ⇒ Legg papir på sleden og skjær av noen strimler for å avfette kniven uten rester.
- ⇒ Slå av maskinen.
- ⇒ Ta bort papirfilten.
- ⇒ Sving bort avstrykeren fra kniven.

8.6.3 Sette opp slipeapparatet

ADVARSEL**Ubeskyttet kniv!**

Berøring av det skarpe bladet på kniven kan medføre alvorlige snittskader.

- Benytt vernehansker under rengjøring og sliping.
- Knivflatene må ikke rengjøres mens maskinen er i drift.

8

- ➔ Sett snitt-tykkelsen på "24" eller til anslag.
- ➔ Håndhjulmerket på slipeapparatet må stå på "0".
- ➔ Sett sleden i denne posisjonen.
- ➔ Sett slipeapparatet ovenfra på anslagsplaten.

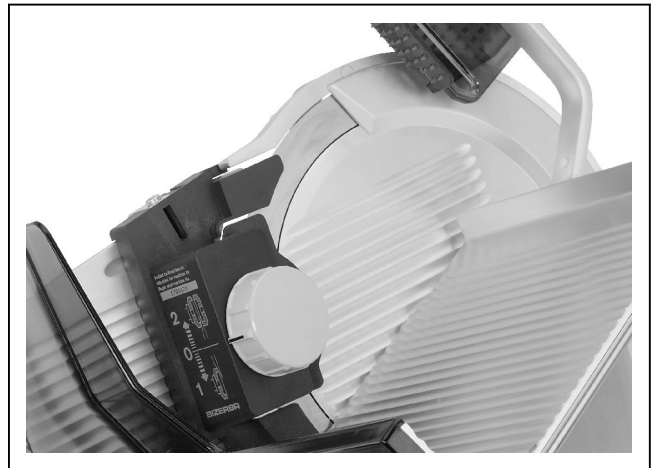


Fig. 53: Sette opp slipeapparatet

- ➔ Skyv slipeapparatet og sleden i retning mot kniven til adapteren ligger an foran på knivbeskyttelsesringen.
- ➔ Hold slipeapparatet fast i denne stillingen og skru det fast ved hjelp av stjernegrepsskruen på anslagsplaten.

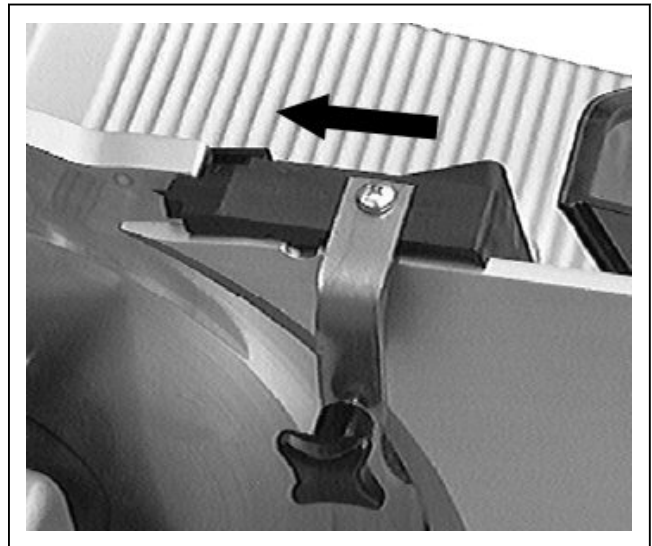


Fig. 54: Skru fast slipeapparatet

8.6.4 Sliping

- ➔ **Sett på øyevern!**
Hørselvern anbefales.

- ➔ Slå på maskinen.
- ➔ Sett håndhjulmerkingen på "1".
Slipeskiven kommer i inngrep.
- ➔ Slip til det oppstår en synlig grad på høyre knivside.
- ➔ Sett håndhjulmerkingen på "0".
- ➔ Slå av maskinen. Vent på at kniven løper ut.

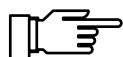


Fig. 55: Håndhjulmerking

8

Test slipegraden:

- ➔ Stryk med en blyant eller kulepenn på høyre knivside innenfra og utover.



Slipegraden må være merkbar, ellers må sliping gjentas.

8.6.5 Finsliping

- ➔ Start knivmotoren.
- ➔ Sett håndhjulmerkingen på "2".
Avstrykingsskiven kommer i inngrep.
- ➔ Avstryk til det oppstår en ca. 0,5 - 1 mm avstrykingkant på høyre knivside (etter ca. 3-4 sek.)
- ➔ Sett håndhjulmerkingen på "0".
- ➔ Slå av maskinen, vent på at kniven løper ut.

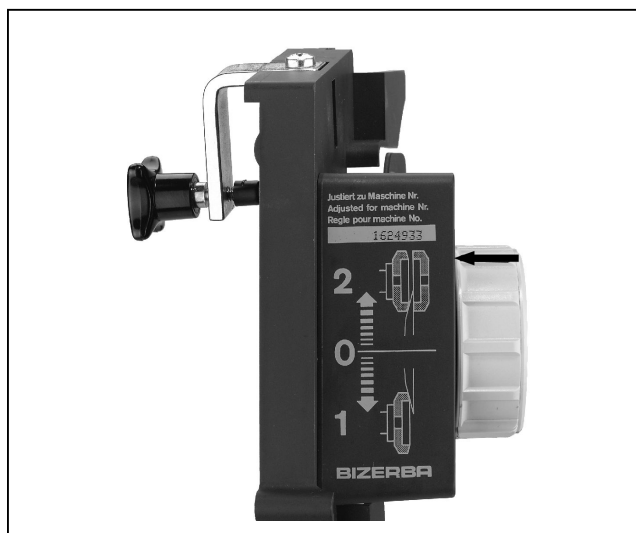


Fig. 56: Håndhjulmerking

8.6.6 Fjerning av slipeapparatet

- ⇒ Trekk slipeapparatet tilbake etter at stjernegrepsskruen er løsnet og ta det av oppover.
- ⇒ **Sett straks snittykkelsen til "0".**

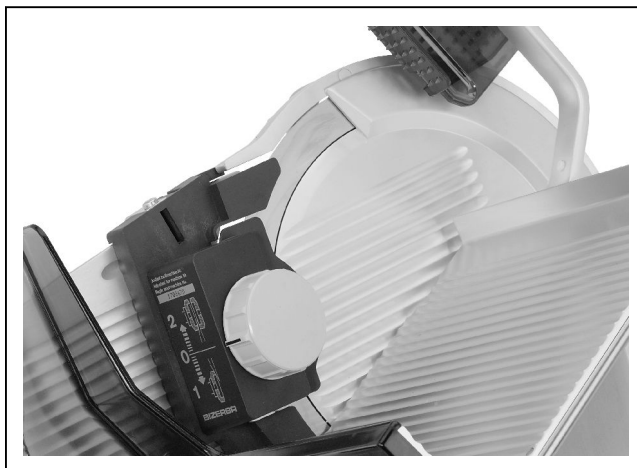


Fig. 57: Fjerning av slipeapparatet

8.6.7 Fjerne slipestøv

Forutsetning:

- Skjæretykkelse på "0",
 - Støpselet skal være trukket ut.
- ⇒ Trykk en tørr engangs-rengjøringsklut mot knivoverflaten og gni langsomt fra midten og utover.
 - ⇒ Rengjør knivens bakside på samme måte.



Fig. 58: Knivrengjøring

- ⇒ Brett en tørr engangs-rengjøringsklut forfra mellom kniven og beskyttelsesringen.

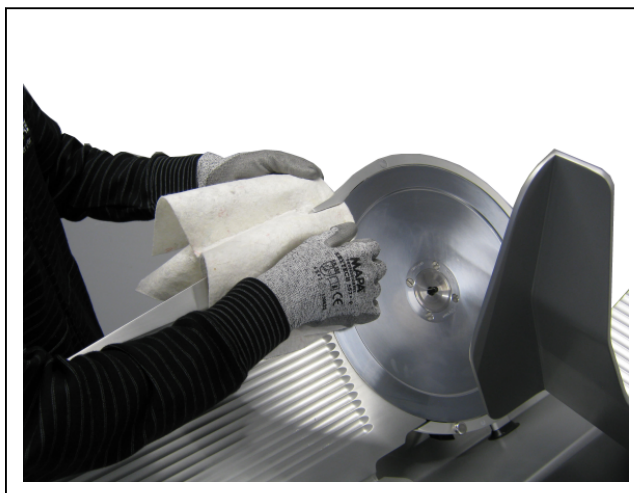


Fig. 59: Knivbeskyttelsesring

- ⇒ Drei kniven og engangs-rengjøringskluten med hendene en omdreining mens du trykker engangs-rengjøringskluten lett mot beskyttelsesringens innside.



Fig. 60: Knivbeskyttelsesring

Maskinhuset:

- ⇒ Fjern slipestøv fra overflatene med tørr engangsrengjøringsklut eller pensel.
- ⇒ Om nødvendig gjennomføres en fullstendig rengjøring.
- ⇒ Gjør maskinen driftsklar. Se kapittel 8.5.

ADVARSEL



Manglende deler!

Brukeren vil kun være sikret mot personskader og maskinen mot skade på utstyret når alle deler av maskinen er montert.

- Kontroller at maskinen er fullstendig før den settes i drift igjen.
- Kontroller at delene er godt festet og er plassert på rett sted.
- Benytt kun originale reservedeler og tilbehørsdeler fra Bizerba.

Nå er maskinen igjen driftsklar!

8.7 Pleie, vedlikehold, reparasjon

- ⇒ Avhengig av bruken og minst 2 ganger daglig skal det gjennomføres en grundig rengjøring av hele maskinen.
- ⇒ Ved behov skal kniven slipes.
- ⇒ Ved behov skal slipeskiver rengjøres eller skiftes ut. **OBS! Venstregjenget!**
- ⇒ Produktholder-styreaksel skal settes lett inn med BIZERBA smøreolje fra tilbehørssettet 1 gang i uken.



Ved klaring på mer enn 6 mm mellom kniv og beskyttelsesring mister slipeapparatet slipevirkningen og kniven må skiftes ut.

8

ADVARSEL

Utskifting av kniv!



Alvorlige personskader og skade på materiell.

- Utskifting av kniver må alltid utføres av Bizerba kundetjeneste av sikkerhetsmessige årsaker.
- Benytt vernehansker og sko med beskyttelse for tærne.

9 Tekniske data

9.1 Dimensjoner GSP H med sledehelling 0°

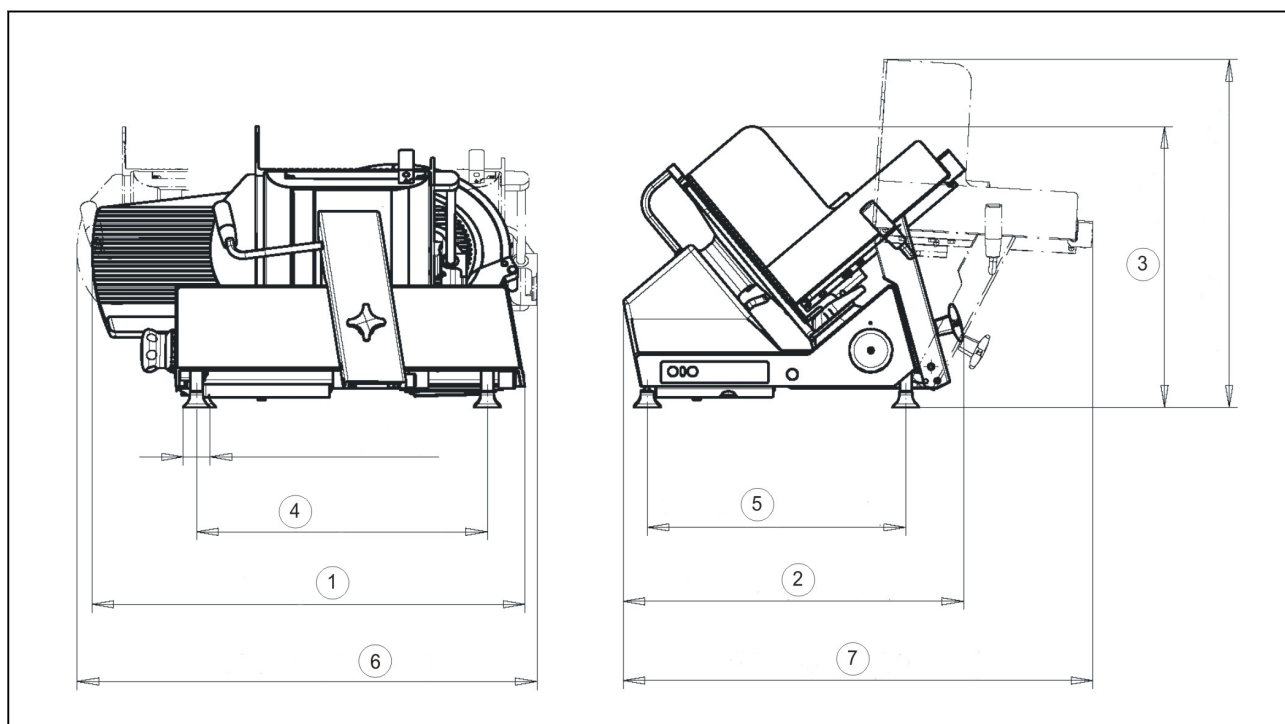


Fig. 61: GSP H, eksempel

Maskinen leveres i mange varianter. Figuren viser et eksempel.

Yttermål:

- ① Lengde = 725 mm = 28.5"
- ② Bredde = 570 mm = 22.5"
- ③ Høyde = 470 mm = 18.5"

Oppstillingsflate

- ④ Lengde = 532 mm = 21"
- ⑤ Bredde = 478 mm = 19"

Arbeidsflate

- ⑥ Lengde = 771 mm = 30.5"
- ⑦ Bredde = 787 mm = 31"

Vekt = ca. 43 kg = 95 lb

Knivdiameter = 350 mm = 14"

Knivrotasjonstall = 266 o/min

maks. produktstørrelse, diameter	= 260 mm = 10.5"
maks. produkthøyde	= 290 x 246 mm = 11.5 x 10"
Tykkelsesinnstilling	= 0 til 24 mm = 0 til 0.94" trinnløst
Strømtyper, spenning, effektbehov	= se typeskilt

9.2 Dimensjoner GSP H med sledehelling 18°

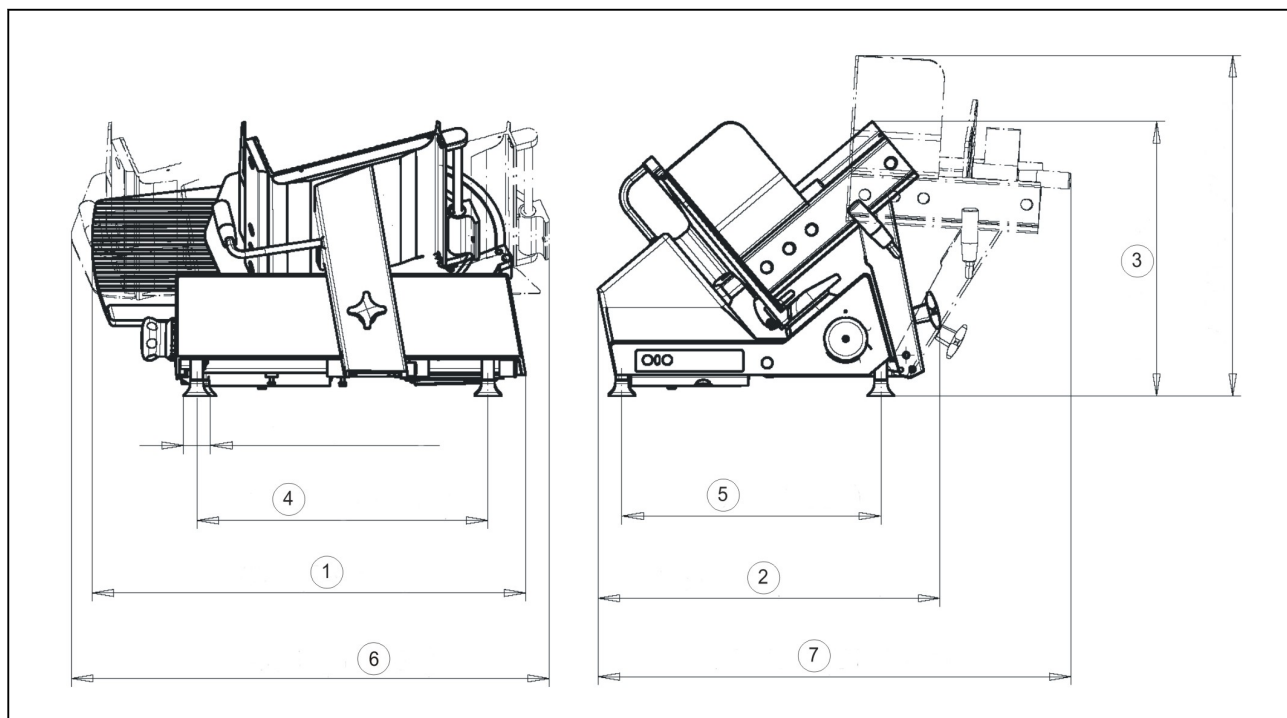


Fig. 62: GSP H, eksempel

Maskinen leveres i mange varianter. Figuren viser et eksempel.

Yttermål:

① Lengde	= 725 mm = 28.5"
② Bredder	= 573 mm = 22.5"
③ Høyde	= 459 mm = 18"

Oppstillingsflate

④ Lengde	= 532 mm = 21"
⑤ Bredder	= 478 mm = 19"

Arbeidsflate

⑥ Lengde	= 800 mm = 31.5"
⑦ Bredde	= 791 mm = 31.5"
Vekt	= ca. 43 kg = 95 lb
Knivdiameter	= 330 mm = 13"
Knivrotasjonstall	= 266 o/min
Oppleggshøyde	= 62 mm
maks. produktstørrelse, diameter	= 235 mm = 9.5"
maks. produkthøyde	= 290 x 188 mm = 11.5 x 7.5"
Tykkelsesinnstilling	= 0 til 24 mm = 0 til 0.94" trinnløst
Strømtyper, spenning, effektbehov	= se typeskilt

9.3 Dimensjoner GSP H med sledehelling 25°

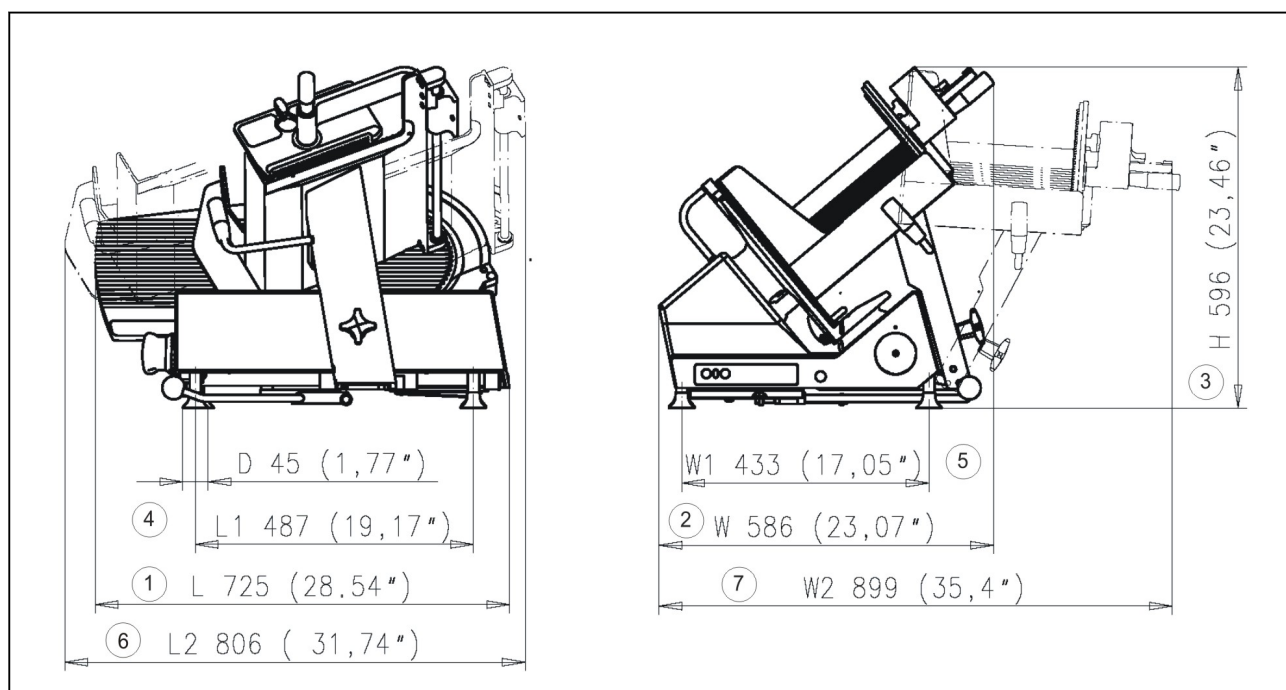


Fig. 63: GSP H, eksempel

Maskinen leveres i mange varianter. Figuren viser et eksempel.

Yttermål:

- ① Lengde = 725 mm = 28.5"
② Bredde = 586 mm = 23"
③ Høyde = 571 mm = 22.5" (L = low)
= 596 mm = 23.5" (H = high)

Oppstillingsflate

- ④ Lengde L1+D = 530 mm = 21"
⑤ Bredde W1+D = 480 mm = 19"

Arbeidsflate

- ⑥ Lengde = 799 mm = 31.5" (L)
= 806 mm = 32" (H)

- ⑦ Bredde = 899 mm = 35.5"

Vekt = ca. 43 kg = 95 lb

Knivdiameter = 330 mm = 13"

Knivrotasjonstall = 319 o/min

Oppleggshøyde = 62 mm (L)
= 95 mm (H)

maks. produktstørrelse,
diameter = 228 mm = 9" (L)
= 202 mm = 8" (H)

maks. produkthøyde = 290 x 160 mm = 11.5 x 6.5" (L)
= 290 x 126 mm = 11.5 x 5" (H)

Tykkelsesinnstilling = 0 til 24 mm = 0 til 0.94" trinnløst

Strømtyper, spenning,
effektbehov = se typeskilt

9.4 Mål GSP H Flex

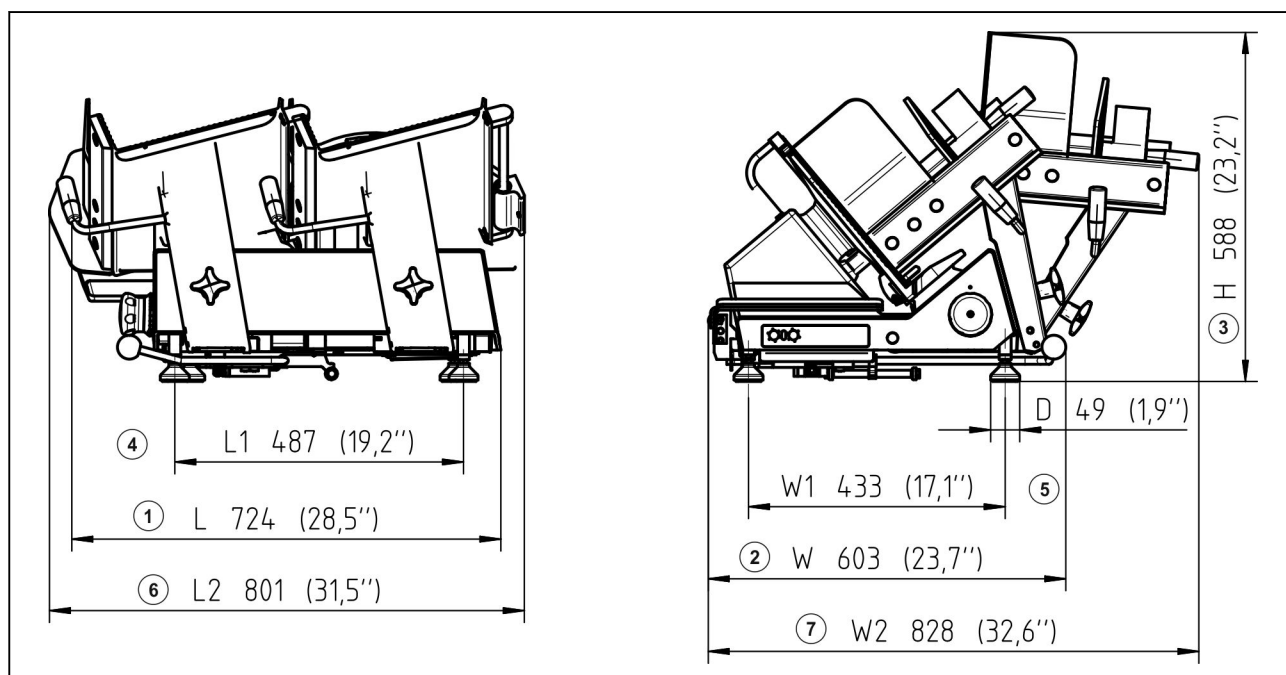


Fig. 64: GSP H Flex, eksempel

Maskinen leveres i mange varianter. Figuren viser et eksempel.

Yttermål:

- ① Lengde = 724 mm = 28.5"
- ② Bredde = 603 mm = 23.7"
- ③ Høyde = 588 mm = 23.2"

Oppstillingsflate

- ④ Lengde $L1+D = 536 \text{ mm} = 21.1''$
- ⑤ Bredde $W1+D = 482 \text{ mm} = 19''$

Arbeidsflate

- ⑥ Lengde = 801 mm = 31.5"
- ⑦ Bredde = 828 mm = 32.6"

Vekt = ca. 50 kg = 111 lb

Knivdiameter = 330 mm = 13"

Knivrotasjonstall = 255 o/min

maks. produktstørrelse,
diameter = 235 mm = 9.3"

maks. produkthøyde = 290 x 188 mm = 11.5 x 7.5"

Tykkelsesinnstilling = 0 til 24 mm = 0 til 0.94" trinnløst

Strømtyper, spenning, effektbehov = se typeskilt

9.5 Mål GSP V

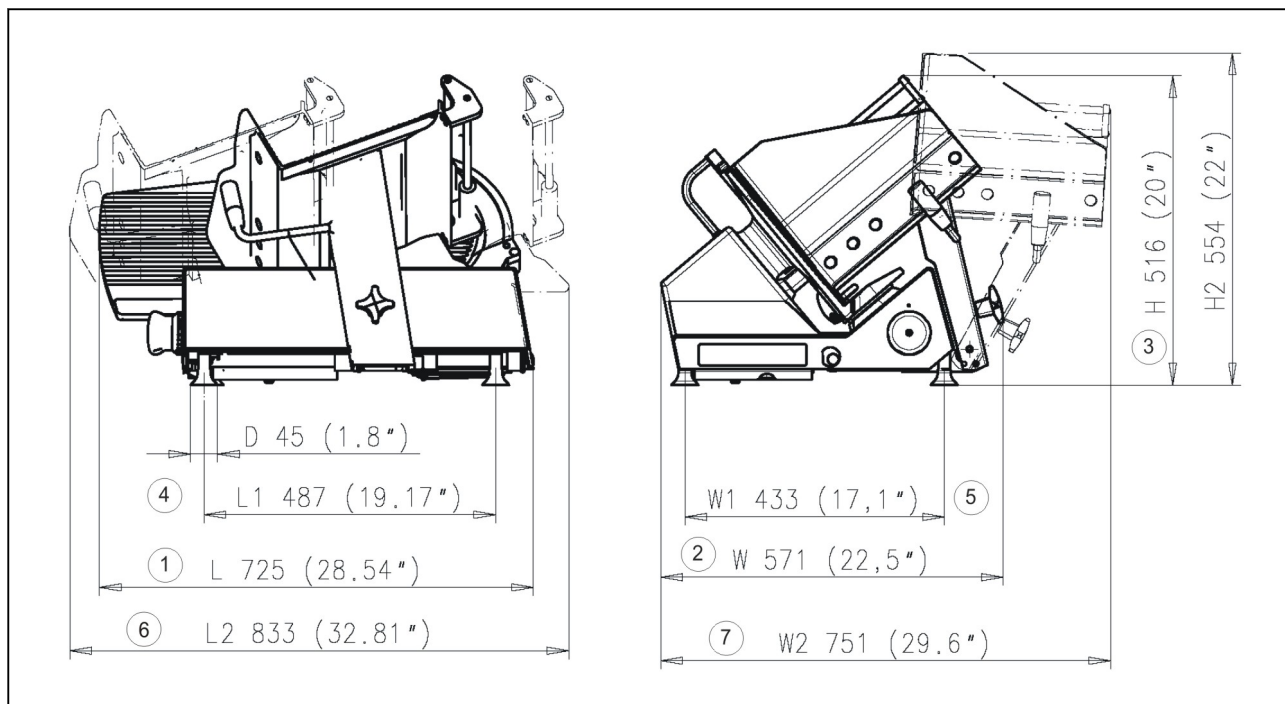


Fig. 65: GSP V, eksempel

Maskinen leveres i flere varianter. Figuren viser et eksempel.

Utvendige mål

- ① Lengde = 725 mm = 28.5"
- ② Bredder = 570 mm = 22.5"
- ③ Høyde = 516 mm = 20"

Oppstillingsflate

- ④ Lengde $L1+D = 532 \text{ mm} = 21"$
- ⑤ Bredder $W1+D = 478 \text{ mm} = 19"$

Arbeidsflate

- ⑥ Lengde = 833 mm = 33"
- ⑦ Bredder = 751 mm = 30"

Vekt	= ca. 43 kg = 95 lb
Knivdiameter	= 330 mm = 13"
Knivrotasjonstall	= 255 o/min
Oppleggshøyde	= 62 mm (L = low)
maks. produktstørrelse, diameter	= 228 mm = 9"
maks. produkthøyde	= 290 x 160 mm = 11.5 x 6.5"
Tykkelsesinnstilling	= 0 til 24 mm = 0 til 0.94" trinnløst
Strømtyper, spenning, effektbehov	= se typeskilt

9.6 Strømforsyning

Tekniske data for nettforsyningen

- **Nettilkobling**
Enfase vekselstrøm eller trefasestrøm, se typeskilt.
- **Nettspenningens tillatte toleranse (statisk) normal**
For 100 til 400 V: +6% til -10% fra nominell verdi
- **Nettfrekvens: 50 (60) Hz**
Nettfrekvensens tillatte toleranse: +2% til -2% fra nominell verdi
Nettfrekvensens tillatte klirrfaktor: mindre eller lik 5 %

9.7 Omgivelsesbetingelser

- **Fuktighet**
Beskyttelse IP 33. Høy luftfuktighet, hhv. kondensvanndannelse kan føre til maskinskader.
- **Relativ luftfuktighet**
for drift og lagring: 90 % (dugg på apparatet er ikke tillatt)
- **Omgivelsestemperatur**
for drift og lagring: -10 til +40°C (+14 til +104 degF)
- **Arbeidsplassrelatert støynivå**
 $L_{pA} = 55$ dB (A)
Verdien oppgis med en måleusikkerhet på 3 dB.
- **Foreskrevet belysning**
500 Lux
- **Driftstid**
Tilpasset for kontinuerlig drift.

Vedlegg

Samsvarserklæring

Samsvarserklæring for materialer av kunststoff som kommer i kontakt med næringsmidler



Samsvarserklæring

Vi erklærer med dette at konstruksjonen i maskinen med følgende betegnelse

Betegnelse:	Oppskjærmaskin
Type:	GSP H GSP HC GSP H Flex GSP V

samsvarer med gjeldende krav i følgende EU-direktiver:

EU-Maskindirektivet	2006/42/EU
EU-EMC-direktiv	2004/108/EU

Anvendte harmoniserte standarder:

EMC:	DIN EN 61000-6-2; 2006.03 + Ber.1; 2011.06 DIN EN 61000-6-4; 2011.09
------	---

Ansvarlig for sammenstilling av relevante, tekniske dokumenter:

Berthold Roller, Quality Management, Bizerba GmbH & Co. KG

Grunnlag for samsvarserklæringen er kontraktdokumentene (Bizerba oppdragsdokumenter).

Ved endringer som ikke er avtalt med Bizerba, eller ikke er gjennomført av Bizerba, i den nevnte maskintypen er denne erklæringen ikke lenger gyldig.

Dato: 09.08.2015

Produsent-underskrift:

i. V.

Opplysninger om undertegnende person:

Ralf Steinhilber
Director Food Processing Technology (FPT)
Bizerba GmbH & Co. KG

Samsvarserklæring for materialer av kunststoff som kommer i kontakt med næringsmidler

Vi erklærer herved at materialene som er brukt i maskinen:

Betegnelse:	Oppskjærmaskin
Type:	GSP (alle varianter)

er i samsvar med følgende forskrifter i den versjon som gjelder til enhver tid:

- Forordning (EU) nr. 1935/2004 om materialer og gjenstander som er beregnet for kontakt med matvarer
- Forordning (EU) nr. 10/2011 om materialer og gjenstander som er beregnet på kontakt med matvarer

Et godkjent prøvelaboratorium har gjennomført laboratorieprøver for de anvendte kunststoffdelene som ved forskriftsmessig bruk kommer i kontakt med næringsmidler. Den samlede migrasjonen såvel som de spesifikke migrasjonene ligger her under de forskriftsmessige grenseverdiene.

De anvendte materialene og råstoffene er i samsvar med forordning (EU) nr. 10/2011.

Spesifikasjoner for korrekt bruk eller innskrenkninger:

- Type / typer av næringsmidler som får komme i berøring med materialene:
kjøtt, pølser, fisk, ost, grønnsaker, frukt, brød
- Behandlingens varighet og temperatur ved kontakt med næringsmidler:
Maksimalt 30 minutter ved maksimalt 40 °C
- Forholdet mellom flatene som kommer i berøring med næringsmidlene og volumet som materialets eller gjenstandens konformitet ble fastsatt med:
6

I den omtalte maskinen blir det ikke brukt noen funksjonelle barrierer av kunststoff.

Informasjoner til leverandørene eller underleverandørene kan stilles til rådighet på forespørsel.

Dato: 22.07.2013

Produsent-underskrift:

i. V. *R. S. L. L.*

Opplysninger om undertegnende person:

Ralf Steinhilber
Director Food Processing Technology (FPT)
Bizerba GmbH & Co. KG