

Helautomatisk oppskjærmaskin Scaleroline Modell A650

Driftsveiledning

38076144000 no



Bizerba Service
www.bizerba.com

© 07 / 2016

Med enerett

All rights reserved

Tous droits réservés

Reservados todos los derechos

Tutti i diritti riservati

Bizerba SE & Co. KG,

72336 Balingen

Postfach 10 01 64

72301 Balingen, Tyskland

Telefon (+49 7433) 12-0, Faks (+49 7433) 12-2696

E-post: marketing@bizerba.com

Nettside: www.bizerba.com

Innholdsfortegnelse

1	Til veiledningen	6
1.1	Oppbevaring	6
1.2	Målgruppe	6
1.3	Symboler som brukes	6
1.4	Advarsler	7
2	Om maskinen	8
2.1	Korrekt bruk	8
2.2	Beskrivelse av maskinen	9
2.3	Tilbehør	10
2.4	Direktiver	11
2.5	Garanti	11
2.6	Deponering av maskinen / miljøvern	11
3	Sikkerhetsmerknader	12
3.1	Generelle sikkerhetsmerknader	12
3.2	Sikkerhetsmerknader for betjening, skjæring	13
3.3	Sikkerhetsmerknader ved sliping og rengjøring	14
3.4	Verne- og sikkerhetsinnretninger	15
3.5	Anvisningsskilt på maskinen	16
4	Installasjon	18
4.1	Transport og lagring	18
4.2	Oppstilling og montering	18
4.2.1	Forutsetninger på oppstillingsstedet	18
4.2.2	Stille opp maskin	18
4.2.3	Nivellering	19
4.2.4	Elektrisk tilkopling	19
4.3	Idriftssettelse	20
4.3.1	Slå på maskinen	20
4.3.2	Slå av maskinen	22
4.4	Sette maskinen ut av drift	22
5	Maskin- og betjeningselementer	23
5.1	Betjeningspanel	23
5.2	Symboler på berøringsskjermen	23
5.2.1	Arbeidsmeny	23
5.2.2	Undermeny	26
5.2.3	Sliping, rengjøring	27
5.2.4	Vektmeny	27
5.2.5	PLU-meny	28
5.2.6	Ankersymbol	29
5.3	Automatisk produktholder	30
5.4	Produktstøtte	30

5.5	Produktpresse	31
5.6	Fotocelle	31
6	Betjening	32
6.1	Slå på maskinen	32
6.2	Arbeidsmenyen	32
6.3	Undermenyen	33
6.4	Startsnittmenyen	34
6.5	PLU-menyen	35
6.5.1	Åpne en PLU.....	35
6.5.2	Brukerhåndtering	35
6.5.3	Endre en PLU	37
6.5.4	Opprette en ny PLU	38
6.6	Vektmenyen	38
6.7	Legg inn produkt	40
6.8	Skjære produkt.....	41
6.9	Automatisk forløp til man legger inn og skjærer produkt.....	42
6.10	Enkeltskiveveiing	42
6.10.1	Fjern produktopphoping	43
6.11	Hurtigskjæring.....	44
6.12	Avslutte skjæring.....	45
7	Avhjelpe feil	48
7.1	Feilbeskrivelse	48
7.2	Metode	49
8	Pleie	50
8.1	Forberedelse til rengjøring	50
8.2	Fjerne komponenter.....	51
8.3	Rengjøring	55
8.4	Rengjøringsplan A650	58
8.5	Gjøre maskinen driftsklar	60
8.6	Slipe kniven.....	64
8.6.1	Slipeapparat.....	64
8.6.2	Forberedelse for sliping	65
8.6.3	Sette opp slipeapparatet.....	66
8.6.4	Sliping	68
8.6.5	Finsliping.....	69
8.6.6	Fjerning av slipeapparatet.....	69
8.6.7	Fjerne slipestøv.....	69
8.7	Pleie, vedlikehold, reparasjon	70
9	Tekniske data.....	71
9.1	Dimensjoner	71
9.2	Strømforsyning.....	72

9.3	Omgivelsesbetingelser.....	72
10	Anhang	73
10.1	Temperaturer testede produkter	73
	Samsvarserklæring A650.....	74
	Samsvarserklæring for materialer av kunststoff som kommer i kontakt med næringsmidler	75

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.

Anvisning



Disse anvisningene må du absolutt følge.






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.

	<p>⚠ FARE</p> <p>Farekilder med høy risiko for umiddelbart truende fare for personskade! Følgene er: livsfarlige personskader, alvorlige helseskader.</p> <p>– Tiltak for forebygging av faren listes opp.</p>
	<p>⚠ ADVARSEL</p> <p>Farekilder med middels risiko for mulig truende fare for personskade! Følgene kan være: store personskader, helseskader, store materielle skader.</p> <p>– Tiltak for forebygging av faren listes opp.</p>
	<p>⚠ FORSIKTIG</p> <p>Farekilder med liten risiko for mulig truende fare for personskade! Følgene kan være: personskader, materielle skader.</p> <p>– Tiltak for forebygging av faren listes opp.</p>
	<p>LES DETTE</p> <p>Fareårsak, ukyndig bruk! Følgen kan være materielle skader.</p> <p>– Tiltak for forebygging av faren listes opp.</p>

2 Om maskinen

2.1 Korrekt bruk

Bizerba helautomatisk oppskjærmaskin A650 er et teknisk hjelpemiddel som utelukkende skal brukes ved industriell drift.

Den skal kun betjenes av opplærte personer over 14 år.

A650 arbeider helautomatisk, det innlagte produktet tilføres, skjæres og legges ut på transportbåndet stablet i porsjoner eller i vifteform i henhold til innstilt program.

Produktholderen er beregnet for innlegging av flere produkter ved siden av hverandre.

Tillatte produkter i passende mengder:

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

For skjæring av andre materialer skal det forhåndsavtales skriftlig med Bizerba Produktmanagement.

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

- NON FOOD-artikler
- Produkter med knokler
- Dypfrosne produkter (under -6 °C)

Maks. produktmål

900 x 210 x 180 mm (L x B x H)

Bruksområde

Den helautomatiske oppskjærmaskinen er beregnet for oppstilling i klargjøringsrommet.

Driftstid

Den helautomatiske oppskjærmaskinen er tilpasset for kontinuerlig drift.

2.2 Beskrivelse av maskinen

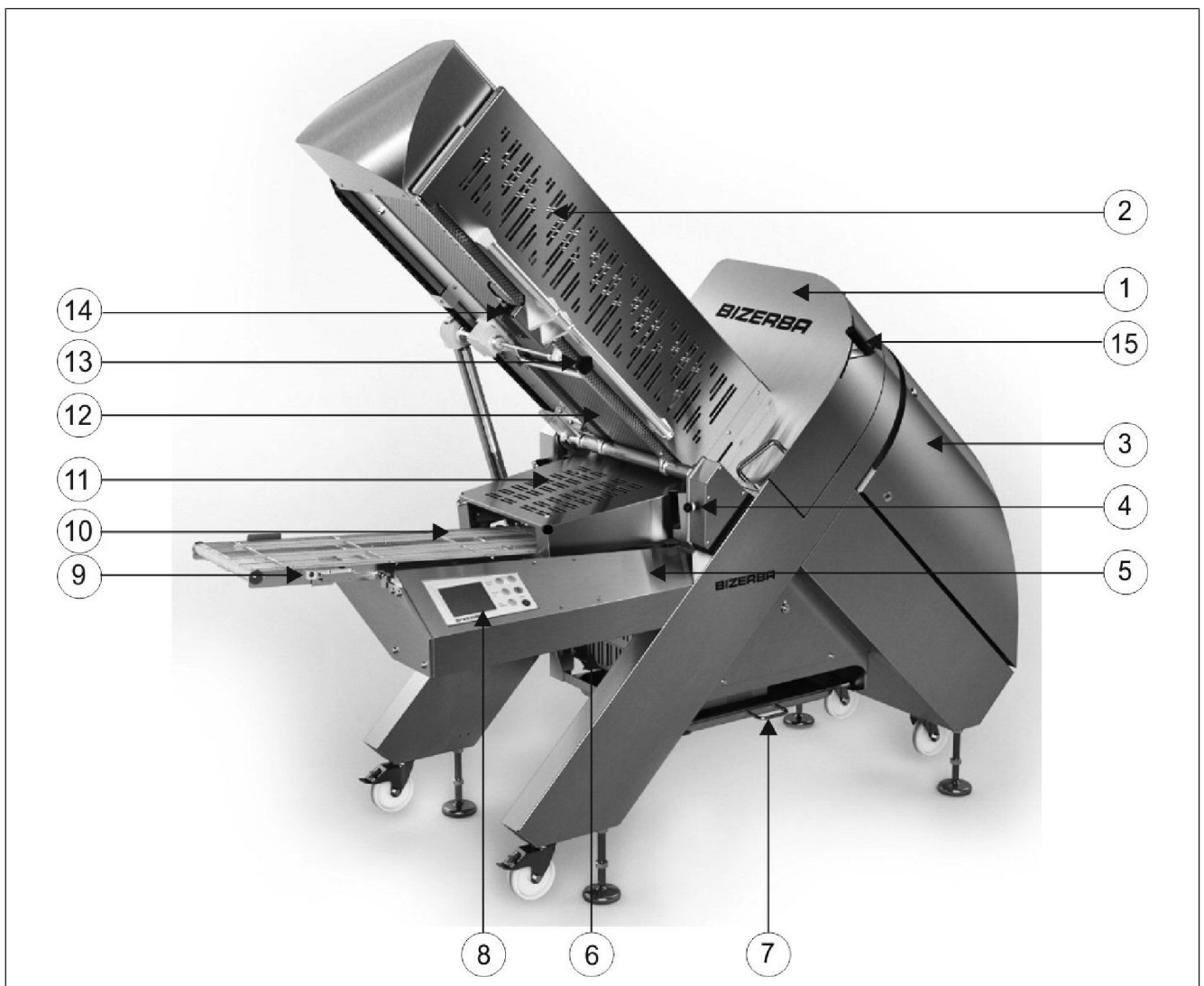


Fig. 1: Elementbetegnelser A650

Maskinen leveres i flere varianter. Figuren viser et eksempel.

- ① Knivdeksel
- ② Sjaktdeksel
- ③ Motorhette
- ④ Sjaktlåsing
- ⑤ Merkeskilt
- ⑥ Beskyttelsesgitter
- ⑦ Skål
- ⑧ Betjeningspanel med folietaster og berøringsskjerm
- ⑨ Fotocelle
- ⑩ Transportbånd
- ⑪ Transportbånddeksel
- ⑫ Innleggingssjakt med automatisk produktholder

- ⑬ Sjaktlåsing
- ⑭ Sjakthettetilholder
- ⑮ Hendel for produktstøtte

Utrustning

Innleggingssjakt for produkt opp til 900 mm lengde.

Produkttholder med automatisk gripefunksjon.

Produktstøtte av plast, for manuell betjening.

Vekt, ikke justert.

Dersom det er anskaffet en vektlicens, kan porsjoner skjæres i henhold til angitte vektopplysninger.

Dersom det er anskaffet en lisens for enkeltskiveveiling, kan enkeltskiver skjæres i henhold til angitte vektopplysninger.

Alle maskiner med vektlicens kan også skjære uten veiefunksjon. Vekten kan innkobles/utkobles.

For alternativet for dataoverføring for statistisk evaluering (_statistics.BRAIN, BRAIN2) er det et grensesnitt i form av en stikkontakt ved siden av nettkabelutgangen på maskinen.

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

Det komplette maskinhuset samt innleggingssjakten og transportbåndet er produsert av edelstål.

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.

2.3 Tilbehør



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

Vi tilbyr tilbehør for de forskjellige bruksområdene til maskinen.

Kniv	
Kniv, med slippbelegg	
Ostekniv tagget, med slippbelegg	kan ikke slipes
Ostekniv glatt, med slippbelegg	kan ikke slipes
Transportbånd	
Avleggingsbånd 320 mm	
Transportbånd 950 mm	3 porsjoner
Transportbånd 1310 mm	4 porsjoner
Transportbånd 2500 mm	

Vognlisens

Maskinen har alternativt en programvare for skjæring av målvektsnøyaktige porsjoner.

Lisens enkeltskiveveiling

Maskinen har alternativt en programvare for enkeltskiveveiling.

2.4 Direktiver

For direktiver og lovbestemmelser, se samsvarserklæringer i vedlegget.

2.5 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.

2.6 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


	<p>⚠ FARE</p> <p>Skade på nettleiding eller defekte beskyttelsesanordninger! Livsfare ved elektrisk spenning. Akutt fare for personskader for betjeningspersonalet.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maskinen må være koblet til strømmettet med en uttrekkbar anordning, denne må være lett tilgjengelig. – Nettleidingen må plasseres slik at den ikke medfører fare. – Skadde tilførselsledninger må umiddelbart skiftes ut med nye ledninger av elektrisk installatør eller av Bizerba-Service. – Beskyttelsesanordningene må kontrolleres daglig for funksjon og skader, før idriftsetting. – Beskyttelsesanordningene må ikke demonteres, endres eller forbikobles.
	<p>⚠ FARE</p> <p>Åpen motorhette! Livsfare ved elektrisk spenning.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Åpning av motorhetten må bare utføres av Bizerba Service. – Før åpning må nettkontakten trekkes ut og det må ventes i 5 minutter for utlading av frekvensomformereren.
	<p>⚠ ADVARSEL</p> <p>Feil nettspenning! Ødeleggelse av elektriske komponenter, brannfare.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maskinen må ikke kobles til strømmettet når nettspesifikasjonene ikke stemmer overens med maskinens tilkoblingsverdier. Nettspesifikasjonene må være like. – Gi beskjed til Bizerbas kundetjeneste dersom nettdataene ikke er identiske.

	⚠ ADVARSEL
	<p>Uautoriserte personer! Alvorlige personskader, helseskader, alvorlige skader på utstyret.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maskinen må kun betjenes, rengjøres og vedlikeholdes av opplært personell over 14 år. – Uautoriserte personer, spesielt barn, må ikke oppholde seg i maskinens arbeidsområde. – Personer med pacemaker må alltid ta kontakt med lege før betjening av maskinen (magnetfelt).


3.2 Sikkerhetsmerknader for betjening, skjæring


	⚠ FARE
	<p>Knivens arbeidsområde! Alvorlige kuttskader.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ved innkoblet maskin skal man ikke gripe inn gjennom skjærrammen i arbeidsområdet til kniven.


	⚠ ADVARSEL
	<p>Bevegelige deler! Klær og hår kan fanges opp bl.a. i transportbåndene og forårsake skader.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Det må ikke brukes romslige klær og løst hår. – Ikke grip inn i transportbåndets og produkttilførselens bevegelsesområder. – Maskinen må ikke åpnes før dreiearmen og kniven står helt stille. – Maskinen må bare rengjøres når den er utkoblet og nettkontakten er trukket ut. – Kontroller at maskinen er fullstendig før den settes i drift igjen.

	⚠ FORSIKTIG
	<p>Gripespisser på produktholderen! Fare for å stikke seg.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ta kun ut produktholderen med innkjørte gripespisser. – Fjern kun betjeningsplate for rengjøring av produktholderen. – Pass på godt feste av betjeningsplaten. – Det må ikke gripes fatt i gripespissene.

3.3 Sikkerhetsmerknader ved sliping og rengjøring

	⚠ ADVARSEL
	<p>Ubeskyttet kniv! Berøring av den skarpe klingen på kniven kan medføre alvorlige snittskader.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Benytt vernehansker under rengjøring og sliping.

	⚠ FORSIKTIG
	<p>Høytrykksrensing! Inntrengende vann vil skade elektriske deler.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Det må ikke benyttes høytrykksrensere ved rengjøringen, maskinen skal spyles med vannslange. – Betjeningspanelet med folietaster og berørings skjerm skal kun rengjøres med en fuktig klut. – Stikkontakten for alternativet <code>_statistics.BRAIN</code> må være lukket med en beskyttelseshette ved ikke isatt kabel.

	⚠ ADVARSEL
	<p>Manglende deler! Brukeren vil kun være sikret mot personskader og maskinen mot skade på utstyret når alle deler av maskinen er montert.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.

3.4 Verne- og sikkerhetsinnretninger

- Knivdeksel ① lukket, fast, svingbart
- Sjaktdeksel ②, transportbånddeksel ③
- Automatisk utkobling av knivdrift i innleggingsposisjon
- Vertikalt beskyttelsesgitter og skål ④ under transportbåndet
- Innleggssjakt ⑤ ikke senket
- Sjakthettetilholder ⑥ så lenge kniven er i bevegelse
- Vernebryter ved spenningsbrudd
- Rengjøringsprogram, låst innstilling
- Slipeprogram, låst innstilling
- Slipeapparat med føler-sikkerhetsbryter og beskyttelsesdeksel for det åpne knivområdet

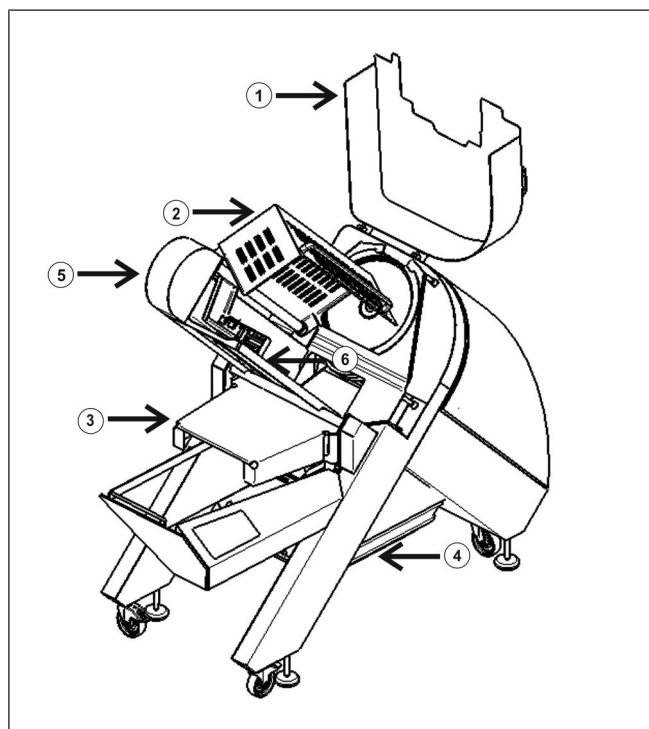
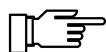


Fig. 2: Verne- og sikkerhetsinnretninger

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.
- Klemfare ved åpning og stenging av sjaktdeksel, knivdeksel, motorhette, transportbånddeksel, svinging av innleggssjakten.

3.5 Anvisningsskilt på maskinen

FARE!

Maskinen må ikke åpnes før dreiearmen og kniven står helt stille. For dette, trykk på <Skjære stopp>.



Fig. 3: Varselskilt

FARE!

Før drift les driftsveiledningen, for ellers kan det føre til alvorlige skader.

Bryt strømtilførselen under rengjørings- og vedlikeholdsarbeider.

Bare autorisert personale

Bare tilvist og opplært personale har lov til å operere, rengjøre, desinfisere og vedlikeholde maskinen.



Fig. 4: Varselskilt

Varsel om magnetfelt



Fig. 5: Varselskilt: Magnetfelt

Advarsel om farlig elektrisk spenning



Fig. 6: Varselskilt: Lynpil

Brukes og vedlikeholdes først etter at driftsveiledningen 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.

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

Behandlingen av maskinen skal bare utføres på et jevnt underlag uten avsatser og trinn. Framoverbevegelse av maskinen under driften er ikke tillatt.

4.2 Oppstilling og montering

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

4.2.1 Forutsetninger på oppstillingsstedet

Oppstillingsflaten må være:

- tilstrekkelig stor [► 71]
Gi operatøren tilstrekkelig arbeidsrom.
- vannrett og jevn,
- skli- og vippesikker,
- stabil og stødig [► 71]

4.2.2 Stille opp maskin

- ⇒ Skru ut beina så mye at alle fire hjulene er løftet fra gulvet, og maskinen står vannrett.
Skru ut beina maksimalt til markeringen (spor i jgengene).
- ⇒ Kontre med mutrene.

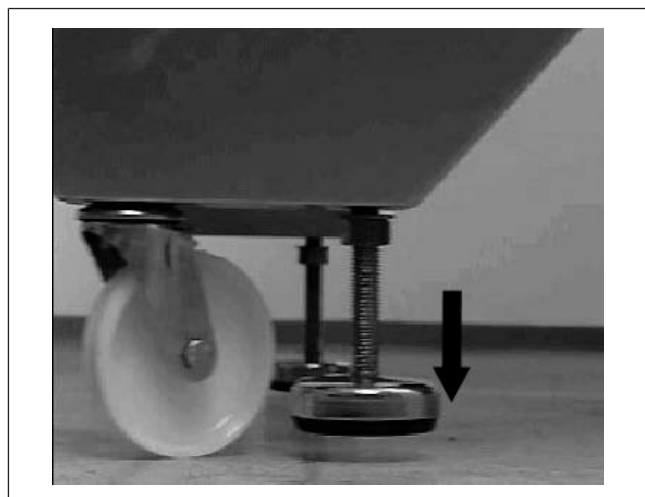
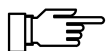


Fig. 8: Stille opp



Maskinen skal kun brukes på beina!

4.2.3 Nivellering

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

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

Maskinen er stilt opp vannrett.

4.2.4 Elektrisk tilkoping

Angivelsene på merkeskiltet

Bizerba-logo	BIZERBA
Maskintype	Model A650
Maskinbetegnelse	Automatic Slicer
Maskinnummer	...
Produsentkode	X-..
Beskyttelsesart	IP X5
Elektriske data	se merkeskilt
Produsentens adresse	Bizerba SE & Co.KG Wilhelm-Kraut-Str. 65 72336 Balingen, Germany



Etterprøving av strømtilkoplingen

Før du tilkople maskinen, må du etterprøve nettdataene på merkeskiltet med nettdataene fra nettilkoplingen.



⚠ ADVARSEL

Feil nettspenning!

Ødeleggelse av elektriske komponenter, brannfare.

- Maskinen må ikke kobles til strømnettet når nettspesifikasjonene ikke stemmer overens med maskinens tilkoblingsverdier.
- Nettspesifikasjonene må være like.**
- Gi beskjed til Bizerbas kundetjeneste dersom nettdataene ikke er identiske.

Installasjon av strømforsyningen på stedet

Installasjonen av strømforsyningen for tilkoping 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

Drift på feilstrøm-sikkerhetsbryter

	⚠ FARE
	<p>A650 kan føre til en likestrøm i jordlederen, som blokkerer utløsningen av vekselstrømsensitive eller pulsstrømsensitive feilstrøm-sikkerhetsbrytere, og kan dermed oppheve sikkerhetsfunksjonen for alle driftsmidler som drives på denne feilstrøm-sikkerhetsbryteren.</p> <ul style="list-style-type: none">– Som feilstrøm-sikkerhetsbryter skal det på nettsiden kun brukes en allstrømsensitiv feilstrøm-sikkerhetsbryter (type B) for A650.– Vernejordingen til A650 og bruk av feilstrøm-sikkerhetsinnretninger må alltid være i overensstemmelse med de nasjonale og lokale forskriftene.

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

- ⇒ Trykk på <Påbryter> på betjeningspanelet.
Lampe (hvit) lyser og nettspenning er tilkoblet.
- ⇒ Steng alle hetter og sikkerhetslementer.

- ⇒ Trykk på <START> på berøringsskjermen.
Maskinen gjennomfører en selvtest.

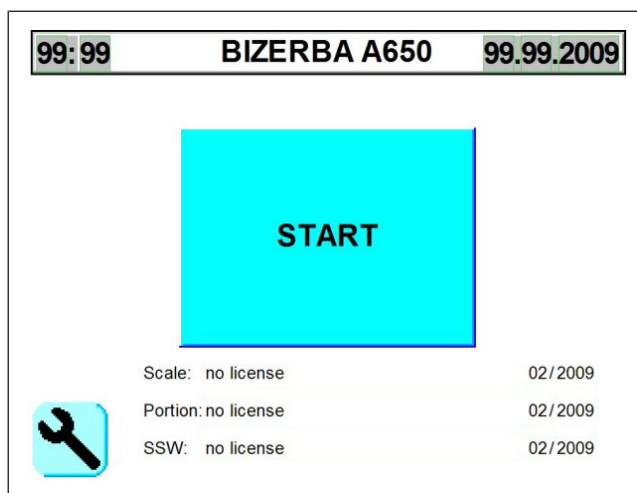


Fig. 9: Berøringsskjerm

- ⇒ Internt testes:
- alle elektroniske komponenter
 - produktholderen kjøres til øvre posisjon
 - FB-enheten kjøres oppover
 - drivarmen til kniven dreier én gang
- Maskinen blir stående, hvis ikke alle hake kunne settes.
- ⇒ Slå av maskinen, vent 5 sekunder, slå på maskinen, trykk <START> på berøringsskjermen.
Maskinen blir stående igjen.
- ⇒ Varsle kundeservice, meld status.

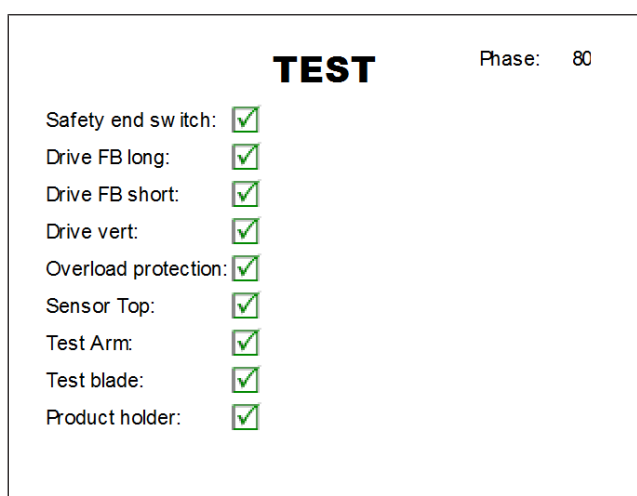


Fig. 10: Selvtest vellykket

Vises indikeringen vist under på berøringsskjermen, er sikkerhetskretsen til maskinen brutt.

- ⇒ Steng alle hetter og sikkerhetselementer.
Arbeidsmenyen lastes inn med de skjæreparametrene som var aktive før utkoblingen av maskinen.

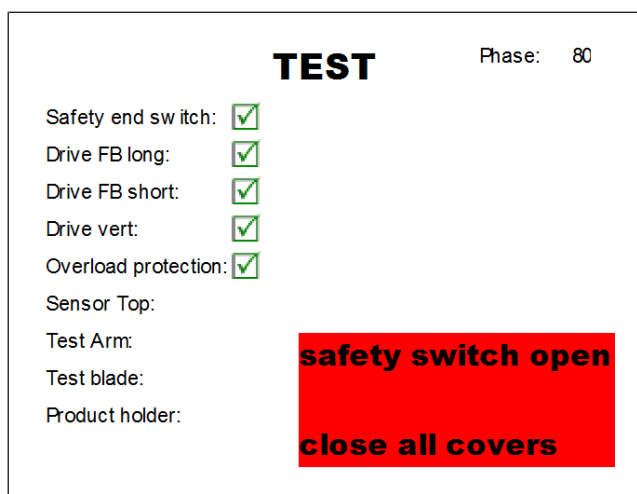


Fig. 11: Selvtest avbrutt

4.3.2 Slå av maskinen

- ⇒ Trykk på <Avbryter> på betjeningspanelet.
Maskinen er slått av.



Vent 5 sekunder før du starter igjen.

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 Betjeningspanel

Betjeningen av automaten skjer med folietaster og berøringsskjerm.

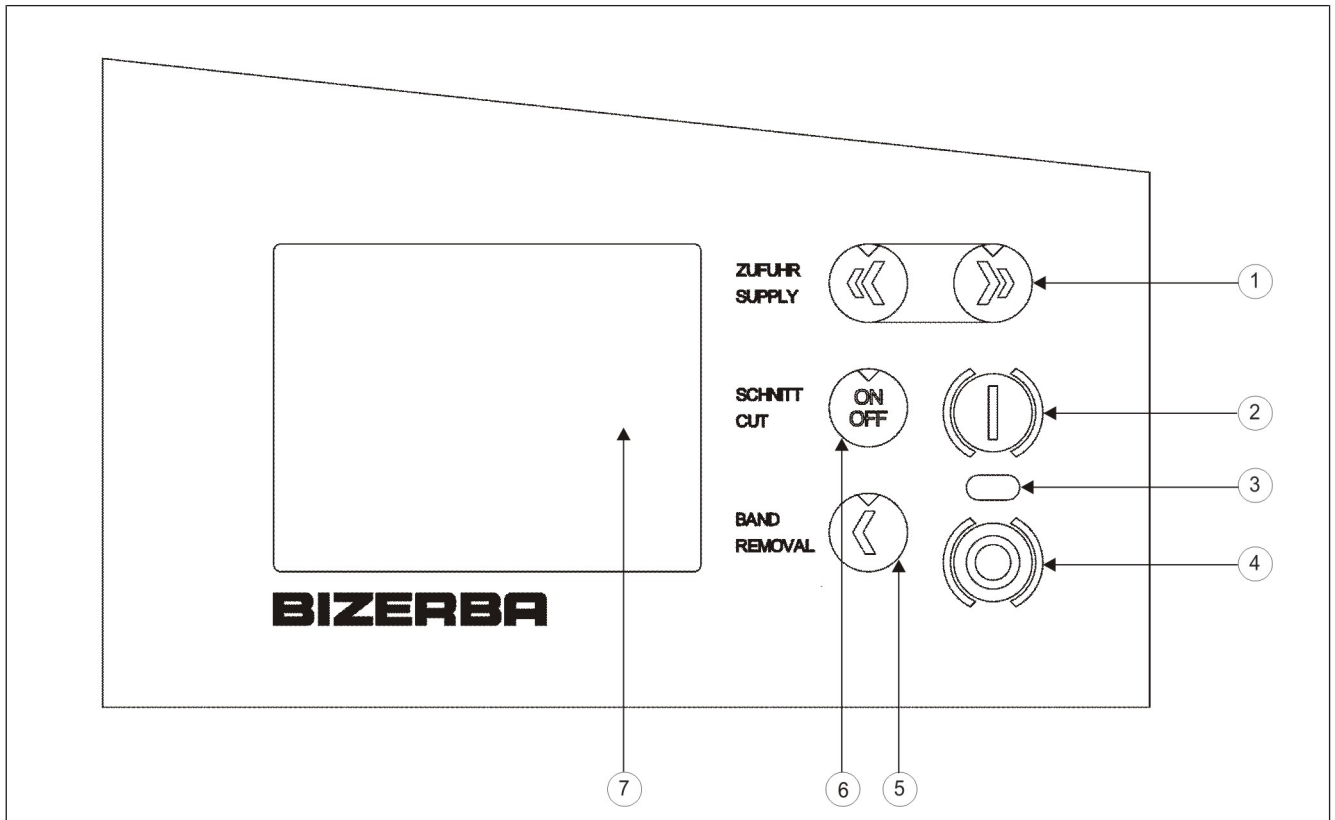


Fig. 12: Betjeningspanel

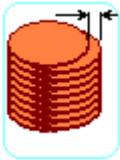
- ① <Produktframføring> retur- og framføring
- ② <PÅ-bryter> (grønn)
- ③ **Lampe** (hvit) lyser når maskinen er innkoblet
- ④ <AV-bryter> (rød) redusert effekt
- ⑤ <Bortrydding fra transportbånd>
- ⑥ <Skjæring Start/Stopp>
- ⑦ **Berøringsskjerm**

5.2 Symboler på berøringsskjermen

5.2.1 Arbeidsmeny



Veksle til utleggerprogram <Stable>
= Utleggstype 1



Stable

Parametere: Antall skiver, antall porsjoner, forskjøvet stabling, porsjonsavstand kan innstilles individuelt. Stablehøyden er mekanisk begrenset til maks. 60 mm. Ved fastsetting av to produkter ved siden av hverandre legges det ut to stabler, produktstørrelsen er i dette tilfellet begrenset.

Forskjøvet stabling

Skivene legges ned forskjøvet med en innstillbar verdivekselvis forover og bakover.

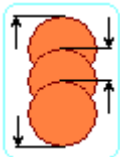
Direkte registrering ved å trykke <Tall> til høyre ved siden av symbolet. Verdier fra 0 til 20 mm kan stilles inn.

Ved innlegging av 0 blir skivene stablet uten forskyving.



Veksle til utleggerprogram <Vifte>

= Utleggstype 2



Vifte

Parametere: Antall skiver, antall porsjoner, vifteavstand hhv. porsjonslengde, porsjonsavstand kan innstilles individuelt.

Porsjonslengde:

Denne kan justeres for å passe til forskjellige pakningsstørrelser. Direkte registrering ved å trykke <Tall> til venstre ved siden av symbolet.

Maks 300 mm tilsvarer lengden på utleggsbåndet, min tilsvarer diameteren av en skive, dvs. produkthøyden.

Vifteavstand:

Avstanden fra skive til skive innenfor en vifte kan innstilles når det skjæres uten vekt. Direkte registrering ved å trykke <Tall> til høyre ved siden av symbolet. Verdier fra 3 til 200 mm kan stilles inn.

Med vekt: Vifteavstanden beregnes internt ved registrering av produkthøyde, antall skiver og porsjonslengde.



<Antall skiver>

Oppe = direkte registrering ved å trykke <Tall>, kan innstilles med 1-999 skiver

Nede = momentanverdi under skjæringen



<Snitt-tykkelse>

Direkte registrering ved å trykke <Tall>, kan innstilles i området 0,5 - 30 mm



Antall porsjoner

Oppe = direkte registrering ved å trykke <Tall>, kan innstilles med 1-999 porsjoner

Nede = momentanverdi under skjæringen



Skjærehastighet

Det kan innstilles 40 til maks 200 snitt per minutt (maks 300 snitt/min når vekten er utkoblet).

Den optimale skjærehastigheten er en erfarings sak og avhengig av produktets størrelse og type, samt snitt-tykkelsen, større snitt-tykkelser medfører reduksjon av skjærehastigheten.



Antall skiver startsnitt / <til startsnitt-meny>

Disse skivene skjæres av produktet før programmet gjennomføres.

Direkte registrering ved å trykke <Tall>, kan innstilles fra 0 til 30 skiver.



<Gripe>

Gripespissene til produktholderen trenger inn i produktet og holder det fast.



<Fotocelle>

Lysbryter av: Transportbåndet kjøres ut, produktet må fanges opp hhv. transporteres videre (= standard).

Lysbryter på (rød ramme): Transportbåndet stopper når det er fullt med produkter.



Vekt per porsjon / <til Vektmeny>

Oppe = direkte registrering av ønsket vekt ved å trykke <Tall>, kan innstilles fra 3 til 2000 gram

Nede = momentanverdi under skjæringen



<Til PLU-menyen>

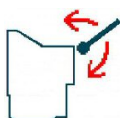
Veksle i menyen for åpning, endring, nyoppretting, sletting av en PLU

PLU = Datasett med skjæreparametere



<Til undermenyen>

Veksle i menyen for porsjonsavstand, transportbåndhastighet, produkthøyde, hurtigskjæring, knivens turtall, <Sliping/ rengjøring>



Fjerne / senke produktstøtte

Før skjæringen: vises symbolet i arbeidsmenyen, er ikke skjæring mulig, da produktstøtten befinner seg i skjærerammen.

Fjern produktstøtte (sett i stilling ^④) [▶ 30].

Etter skjæringen: vises symbolet i arbeidsmenyen, er ikke innlegging av produkt mulig, da produktstøtten ikke befinner seg i skjærerammen.

Senk produktstøtte (sett i stilling ^③) [▶ 30].



<Sikkerhetsbryter>

Dersom den røde sikkerhetsbryteren vises i arbeidsmenyen, er det ikke mulig å skjære. Etter å ha trykket på symbolet vises de åpnete sikkerhetsinnretningene på berøringsskjermen.

Lukk alle sikkerhetsinnretninger.



Rød servicenøkkel

Dersom den røde servicenøkkelen vises i arbeidsmenyen, er serviceintervallet overskredet. Maskinen kan kjøres videre.

Ta kontakt med kundetjenesten.

5.2.2 Undermeny



Porsjonsavstand i mm

Angir avstanden fra porsjon til porsjon, også ved Vifteform.

Direkte innlegging ved å trykke på <Tallet>. Ved Stabling er minste avstand 120 mm av tekniske årsaker.



Transportbåndhastighet i mm/s

Registrering av transportbåndhastighet benyttes for å tilpasse til eventuelle etterfølgende transportenheter hhv. forpakkingsmaskiner.

Direkte registrering ved å trykke <Tallet>, verdier kan innstilles fra 100 til 560 mm/sek.



Produkthøyde i mm

Den målte høyden på produktet registreres her. Direkte registrering ved å trykke <Tall>.

Produkthøyden er nødvendig for den interne beregningen av porsjonslengden hhv. vifteavstanden: **Porsjonslengde = (Antall skiver - 1) x Vifteavstand + Produkthøyde**



Produktets lengde

Direkte registrering av lengden ved å trykke <Tallet>, verdier kan innstilles fra 300 til 900 mm (900 mm = standard).

Etter at produktføringen har nådd nedre sensor i innleggingssjakten ved skjæredrift, går den tilbake med den innstilte produktlengden + 50 mm.



Hurtigskjæring

Ved hjelp av en spesiell skjærefunksjon kan det oppnås en raskere produktframføring.

Ved å trykke på <-> hhv. <+> reduseres hhv. økes FastSlice-parameteren, min =1, maks = 9.



<Automatisk forløp>

Det automatiske forløpet ved innlegging/skjæring kan være aktivert/deaktivert. Tilstanden er lagret i PLU.

Ved automatisk forløp reduseres handlingstrinnene for operatøren. Bruk: Kalibrert produkt.

Ved å trykke på symbolet aktiveres det automatiske forløp, vises en rød ramme rundt symbolet.



Knivens turtall i %

Direkte registrering ved å trykke <Tallet>, verdier kan innstilles fra 50 til 100 %.



Kombiknapp <Sliping, rengjøring>

Kniven stilles i slipeposisjon, produktframføringen kjøres til venstre, transportbåndet senkes.



<Hjem>

Ved å trykke på <Hjem> kommer du tilbake til arbeidsmenyen hvv. et trinn opp.

5.2.3 Sliping, rengjøring



<Kniv-start>

I slipestatusen trykkes etter at slipeapparatet er satt på.



<Kniv-stopp>

Trykk etter sliping/avtrekking.



<Rengjøring>

Veksle til sikker rengjøringsstatus, koble ut maskinen.



<Til servicemenyen>

Kun for autorisert servicepersonell.

5.2.4 Vektmeny



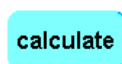
Produktets lengde

Direkte registrering av målt lengde ved å trykke <Tall>.



Produktets vekt

Direkte registrering av målt vekt ved å trykke <Tall>.



<Beregning av referansevekt>

Intern beregning av referansevekt etter registrering av produktets lengde og vekt.



Korreksjonsverdit

Det finnes produkter der de skjærte porsjonene generell er over-/undervektige. For å utligne avvikene til den faktiske porsjonsvekten i forhold til innlagt vekt-skalverdi, kan man legge inn korreksjonsverdien.

Direkte registrering ved å trykke <Tallet>, verdier kan innstilles fra -20 g til 20 g.

Disse verdiene er erfaringsverdier og produktspesifikke. De blir lagret i PLU.



Referansevekt

Direkte registrering med kjent referansevekt ved å trykke <Tall>.



<Slå vekten på/av>

Ved innkobling lastes skjærepåparametrene i standard-PLU-en inn.



<Nullstille vekt>



<Kalibrert produkt>

f.eks. pølse i tarm



<Lettere ukalibrert produkt>

f.eks. posteier



<Sterkt ukalibrert produkt>

f.eks. naturlige skinker

5.2.5 PLU-meny



<Musepeker oppover/nedover>

For å velge en PLU







Trykk <Åpne PLU> på valgt PLU



Trykk <Opprett PLU> for ny PLU



Trykk <Endre PLU> på valgt PLU

	<Backup PLU> Lagrer alle PLU på et eksternt medium.
	Trykk <Slett PLU> på valgt PLU
	<Bekreft> handling
	<Avbryt> handling

5.2.6 Ankersymbol

Det lille røde ankeret i symbolene <Antall skiver> eller <Snitt-tykkelse> betyr at antall skiver hhv. snitt-tykkelsen er bestemt under vektregistreringen.

Veksling av ankeret mellom antall skiver og snitt-tykkelse skjer i arbeidsmenyen ved å trykke på det enkelte symbolet.



Antall skiver er bestemt.

For å oppnå den forhåndsregistrerte porsjonsvekten endres snitt-tykkelsen under skjæringen.

Det forhåndsregistrerte antallet med skiver blir skåret. Registrer minst 5 skiver for å oppnå optimal vektregulering.

Med dette forløpet kan det skjæres nøyaktig vektregulerte porsjoner.

Skivene har forskjellige tykkelser.



Snitt-tykkelsen er bestemt.

For å oppnå den forhåndsregistrerte porsjonsvekten reduseres eller økes antall skiver.

Snitt-tykkelsen endres ikke, dvs. at alle skivene har samme tykkelse.

Mer unøyaktig prosedyre.

Det skjæres så mange skiver at den nominelle vekten nås eller overskrides.



Når det ikke er mulig å legge så mange skiver på utleggsbåndet at vekten nås, transporteres porsjonen bort med undervekt.



Når vekten er utkoblet, vises ankeret i begge symboler, dvs. at antall skiver og snitt-tykkelsen er bestemt.

5.3 Automatisk produktholder

Den automatiske produktholderen består av drivenheten, som er festet på sleden og produktholderen, som kan tas av for rengjøring.

En betjeningsplate registrere når produktholderen er lastet med produkt.

Gripespissene til produktholderen trenger inn i produktet og holder det fast.

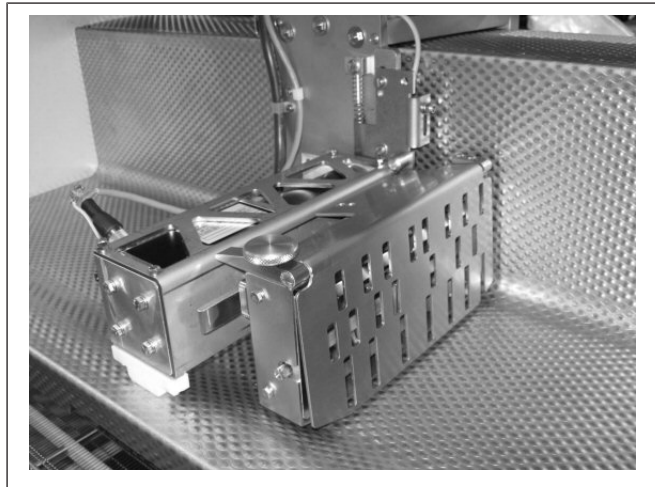


Fig. 13: Produktholder

5.4 Produktstøtte

Produktstøtten brukes til å støtte produktet under den automatiske produktholderen som kjører og holder produktet.

Produktstøtten ① består av en plastplate, som blir senket i skjærerammen.

Bevegelsen av produktstøtten skjer manuelt via et håndtak ② utvendig på maskinen.

Stilling ③ = produktstøtte i nedre posisjon (som figur)

Stilling ④ = produktstøtte i øvre posisjon

For rengjøring kan plastplaten tas ut.

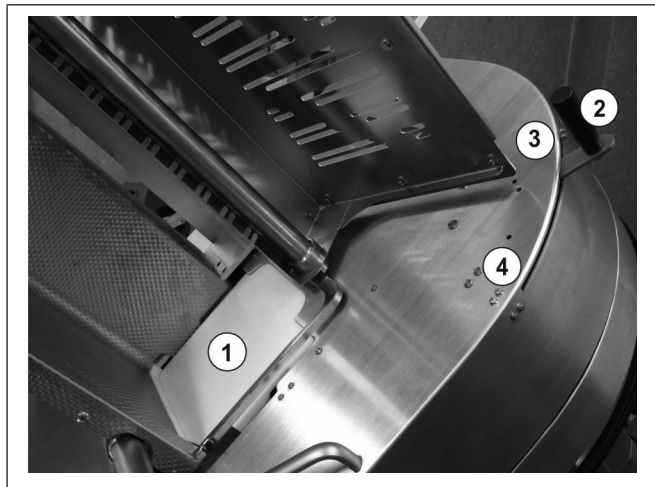
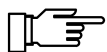


Fig. 14: Produktstøtte



Før skjæringen fjernes produktstøtten fra skjærerammen, det vil si at den føres til øvre posisjon ④.

5.5 Produktpresse

Den monterte produktpressen hindrer at produktet glir eller velter under oppskjæring.

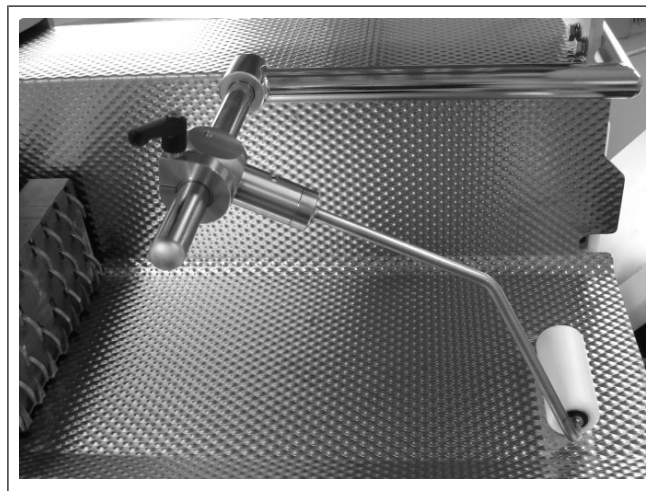


Fig. 15: Produktpresse

5.6 Fotocelle

Fotocellen på enden av transportbåndet stopper transportbåndet ved registrering av produktet.

Den blir aktivert ved behov ved å trykke på <Fotocelle> på berøringsskjem.

Rød ramme rundt <Fotocelle> vises.

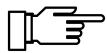
En blinkende indikator signaliserer at fotocellen er brutt.



Hvis fotocellen ikke er aktivert, må man sørge for videretransport eller oppsamling av produktet.

Ved hurtigskjæring blir fotocellen automatisk deaktivert.

6 Betjening



Det skal kun skjæres tillatte produkter i henhold til denne dokumentasjonen, se kapitlet Korrekt bruk.

LES DETTE

Gjenstandene har skarpe kanter!

Folien kan skades ved berøring med spisse, skarpe gjenstander.

- Berøringsskjermen må kun berøres med fingrene.
- Berøringsskjermen må ikke betjenes med kjedehansker.

6.1 Slå på maskinen

- ⇒ Trykk på <Påbryter> på betjeningspanelet.
Lampe (hvit) lyser og nettspenning er tilkoblet.
- ⇒ Steng alle hetter og sikkerhetslementer.
- ⇒ Trykk på <START> på berøringsskjermen.
Maskinen gjennomfører en selvtest [► 20].

Arbeidsmenyen lastes inn med de skjæreparametrene som var aktive før utkoblingen av maskinen.

6.2 Arbeidsmenyen

Tallinnlegging:

- ⇒ Trykk på <tallet> som skal endres.
Innleggingstastaturet vises på berøringsskjermen.

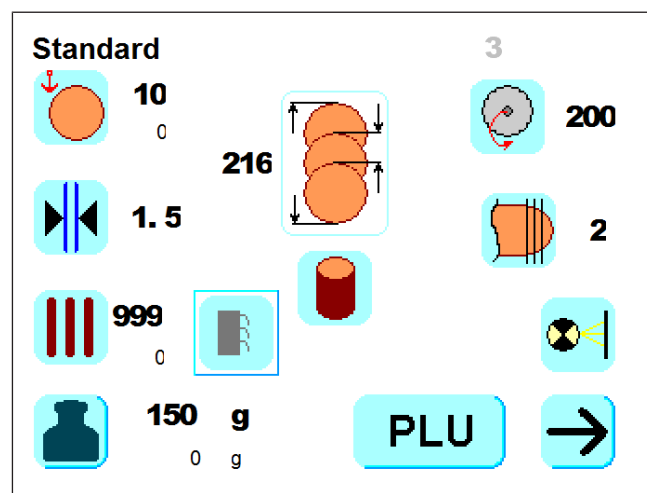


Fig. 16: Arbeidsmeny

- ⇒ Legg inn nytt tall.
- ⇒ Trykk på <ENTER>. Arbeidsmenyen vises med det nye tallet.

eller

- ⇒ Trykk på <ESC>.
- Arbeidsmenyen vises med det gamle tallet.

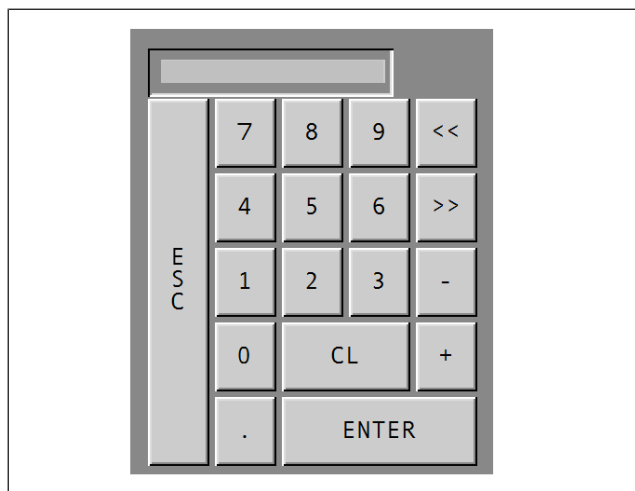


Fig. 17: Inntastingstastatur

6.3 Undermenyen

- ⇒ I arbeidsmenyen trykkes <Til undermeny>.
- Undermenyen vises på berøringsskjermen.

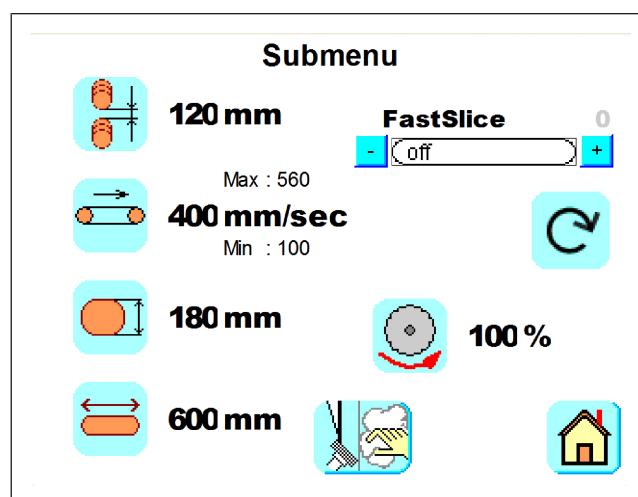



Fig. 18: Undermeny



Hvis det legges inn en produkthøyde som er mindre enn den til produktet som anvendes, kan det oppskjærte produktet falle av båndet.

6.4 Startsnittmenyen

- ⇒ Fra arbeidsmenyen trykker man på .
Startsnittmenyen vises på berøringsskjermen.
Skiveantall og snittykkelse som er lagt inn i arbeidsmenyen, vises i grått.

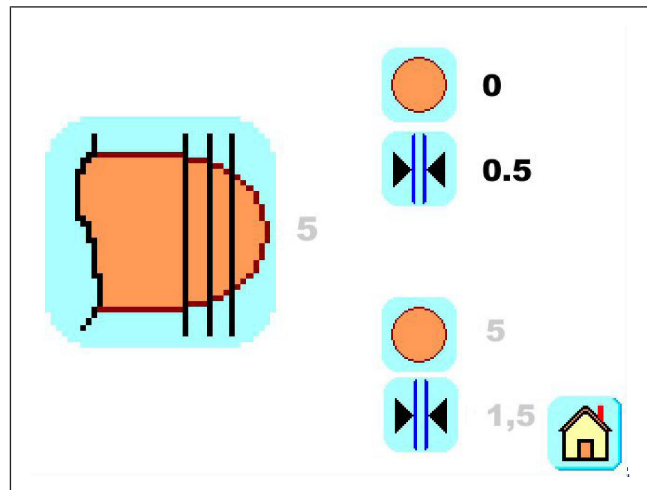


Fig. 19: Startsnittmeny


- ⇒ Legg inn skiveantallet ved å trykke på det svarte <tallet> ved siden av symbolet



0 til maks. antall skiver før oppstart fra arbeidsmenyen er mulig.

Differansen vises i grått ved det nedre symbolet.

- ⇒ Legg inn skivetykkelsen for de innlagte skiene ved å trykke på det svarte <tallet>

ved siden av symbolet .

0,5 til maks. 30 mm er mulig.

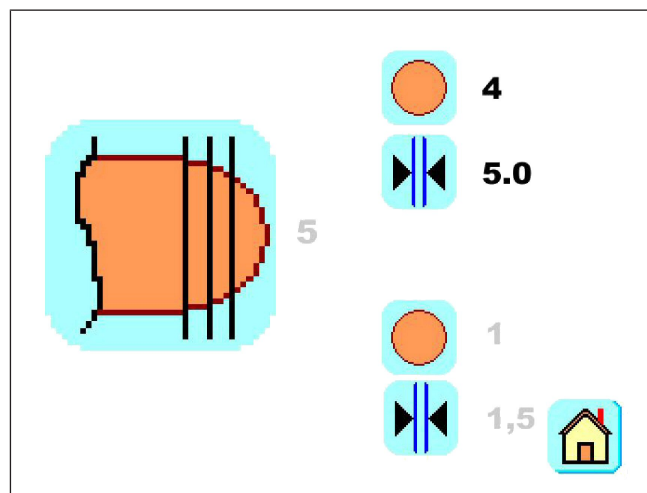


Fig. 20: Startsnittmeny i henhold til innlegging

Resultat (eksempel): Startsnittporsjonen består av til sammen 5 skiver. De første 4 skivene er hver 5 mm tykke, den siste skiven er 1,5 mm tykk.

Anbefaling: 1-2 skiver med snittykkelse fra arbeidsmenyen legges i startsnittporsjonen.



- Etter innlegging av skivetall og snittykkelse beregnes høyden til startsnittporsjonen. Er det en høyde større enn 60 mm blir skivetallet satt til null.
- Er skiveantallet i startsnittmenyen større enn null, vises en rød ramme rundt startsnittsymbolet i arbeidsmenyen.

6.5 PLU-menyen

PLU = Datasett med skjæreparametere

⇒ I arbeidsmenyen trykker man på <til PLU-meny>.

PLU-menyen vises på berøringsskjermen. Hervises de lagrede PLU.

⇒ Trykk i valgfeltet, velg deretter en PLU med <Makør oppover/nedover>.

PLU er markert.

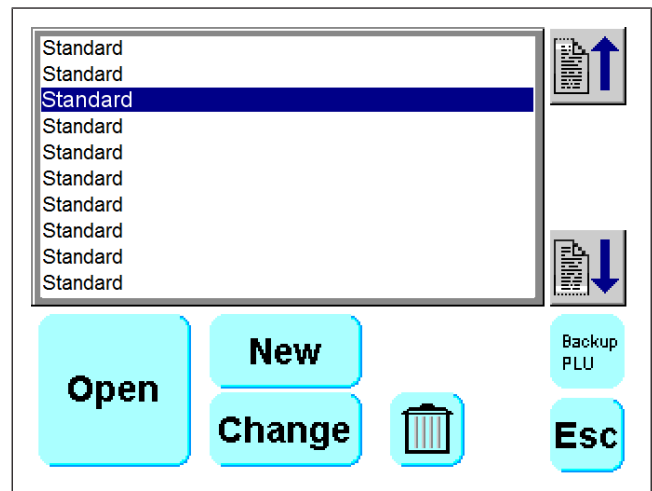


Fig. 21: PLU-meny

De markerte PLU kan åpnes, endres eller slettes.

En ny PLU kan opprettes.

6.5.1 Åpne en PLU

⇒ Trykk på <Åpne PLU>.

Skjæreparameteren til markerte PLU vises i arbeidsmenyen.

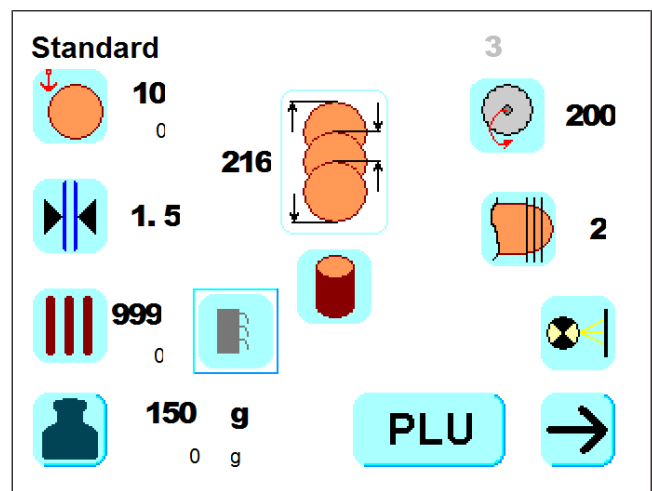


Fig. 22: Arbeidsmeny

6.5.2 Brukerhåndtering

Innleggingen av et passord forlanges etter at man trykker på <Opprett PLU>, <Endre PLU> eller <Slette PLU>.

Legg inn passord

- ⇒ Trykk i det tomme feltet.
Innleggingstastaturet åpnes.

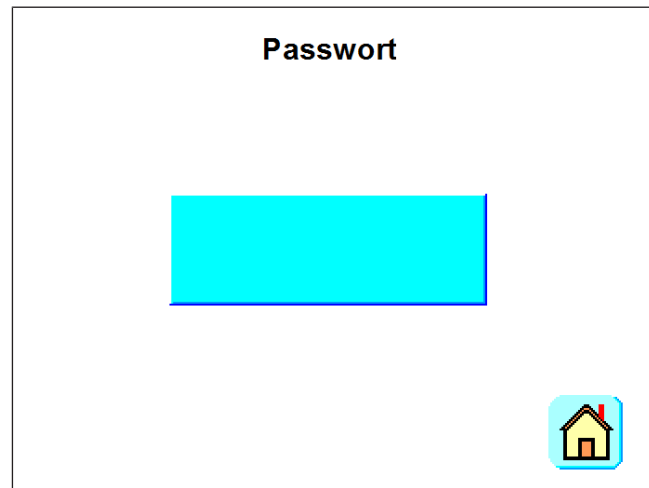


Fig. 23: Legg inn passord

- ⇒ Trykk på <*>, trykk deretter <ENTER>.
Oppretting, endring eller sletting av en PLU kan utføres.

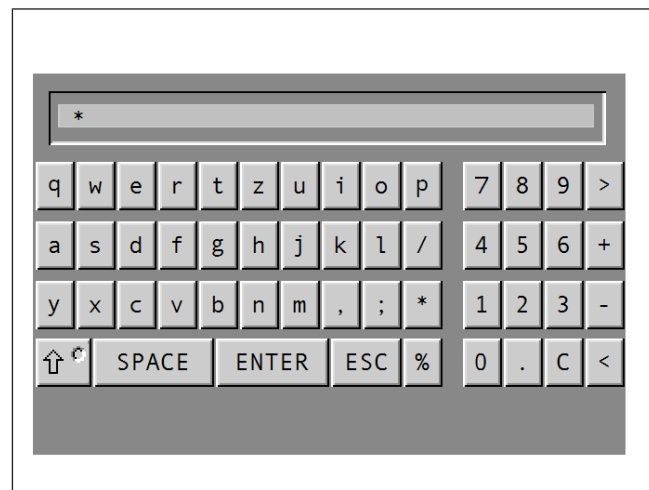



Fig. 24: Inntastingstastatur

Hvis passordet er lagt inn en gang, vises symbolet  **20** oppe til høyre i arbeidsmenyen. Så lenge kan PLUer opprettes, endres og slettes. Ved å trykke på symbolet forsvinner disse og innlegging av passordet forlanges på nytt.



Passordet kan kun opprettes og endres av utdannet servicepersonale.

Alternativ

I tillegg har man alternativet å begrense rettighetene til operatøren (uten passord). Dermed forhindrer man at parametere forandres og lagres, som er vesentlig for produktkvaliteten. Alternativet kan stilles inn i servicemenyen.

Berettigelsesnivåer:

Uten passord

Operatøren kan kun åpne PLUer.



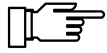
20

Linjeansvarlig kan lagre endrede parametere og opprette nye PLUer.



30

Nivå for utdannet servicepersonale.



Grunninnstillingene for rettighetsnivåene kan kun endres av utdannet servicepersonale.

6.5.3 Endre en PLU

- ⇒ I PLU-menyen trykker man på <Endre PLU>.

Visningen under vises på berøringsskjermen.

- ⇒ Trykk på <ESC>.

Handlingen blir avbrutt.

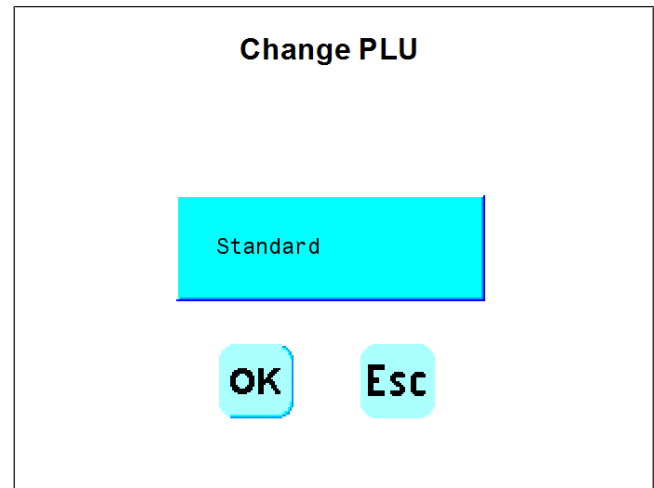


Fig. 25: Endre PLU

- ⇒ Trykk på <OK>.

PLU blir endret, det vil si, den blir overskrevet med de angitte verdiene og vises i arbeidsmenyen.

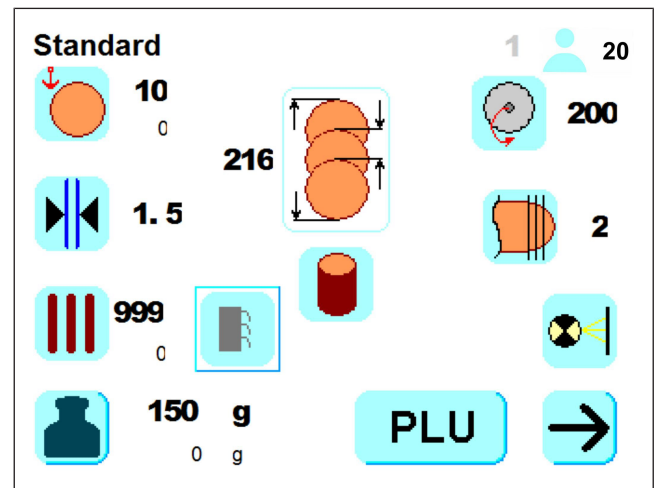
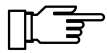


Fig. 26: Arbeidsmeny

6.5.4 Opprette en ny PLU



Anbefaling: for hvert produkt opprettes en egen PLU (datasett med skjæreparametere).

- ⇒ I PLU-menyen trykker man på <Opprette PLU>.
- Visningen under vises på berøringsskjermen.
- ⇒ Trykk i det tomme feltet.
- Innleggingstastaturet åpnes.
- ⇒ Legg inn navnet for den nye PLUen.

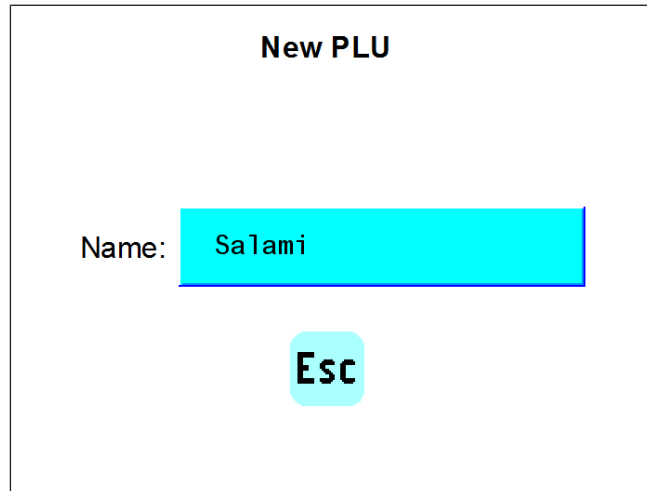


Fig. 27: Opprett PLU

- ⇒ Trykk på <ENTER>.
- Det nye datasettet vises i arbeidsmenyen.

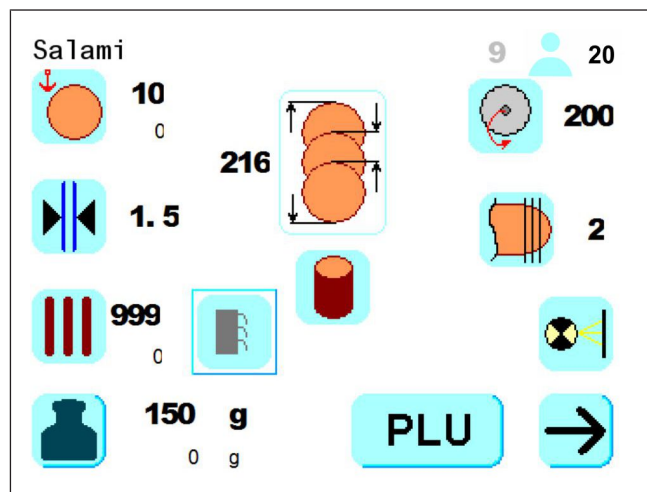


Fig. 28: Arbeidsmeny

6.6 Vektmenyen

Vekten til hver skive eller porsjon bestemmes under oppskjæringen og korrigeres ved endring av skivetykkelsen eller skiveantallet. Etter borttransport av hver porsjon, bestemmes et nytt nullpunkt. Alle parametere blir automatisk lagret i den aktuelle PLUen.



En ny PLU må opprettes **før** operatøren endrer en parameter, som ikke skal lagres i den aktuelle PLUen. [► 38]

Vekten kan brukes i driftsmodusene: <Skiveantall fast> eller <Snittykkelse fast>.

I driftstyken <Skiveantall fast> skal det skjæres minst 5 skiver per porsjon.

Ved innkobling av vekten lastes skjæreparametrene i standard-PLU-en inn.

- Vektlisens tilgjengelig.

- ⇒ I arbeidsmenyen trykkes <Til vektmeny>. Vektmenyen vises.
- ⇒ Etter innlegging av lengde og vekt til produktet, trykk på <calculate>. Referansevekten bestemmes.
- ⇒ Velg om det er snakk om kalibrert, lett ukalibrert eller kraftig ukalibrert produkt og trykk den aktuelle tasten på berøringsskjermen. Blå ramme vises rundt det valgte symbolet.
- ⇒ Hvis nødvendig, kan man her legge inn korreksjonsverdien for generelt over-/undervektige porsjoner. Verdier fra -20 g til 20 g kan stilles inn.

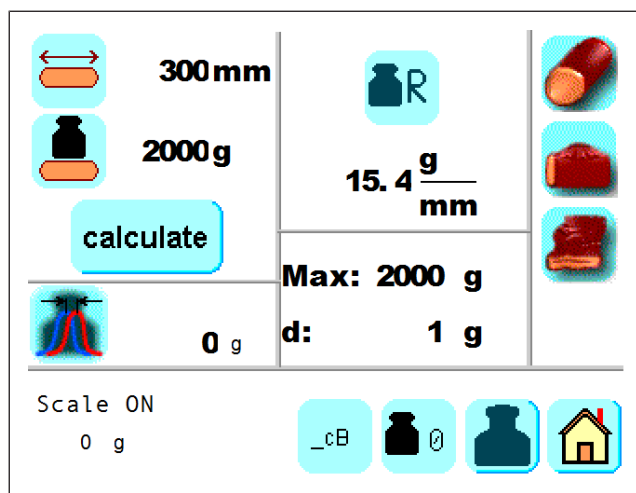


Fig. 29: Vektmeny

- ⇒ I vektmenyen trykker man på <Slå vekt på/av>. Vekten er slått på eller av.
- ⇒ Trykk på <Home>. Arbeidsmenyen vises på berøringsskjermen.

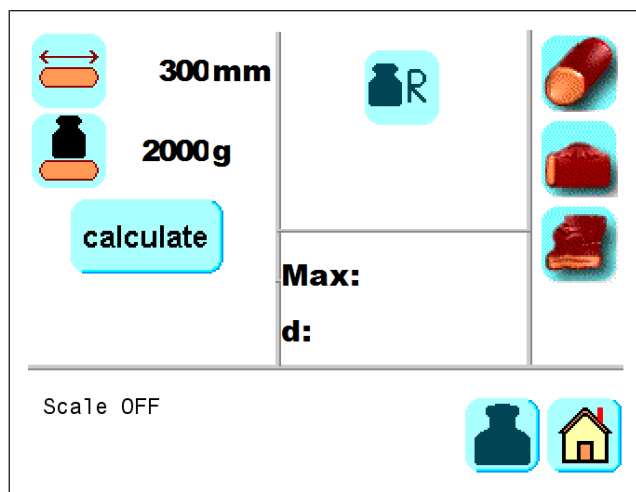


Fig. 30: Vekt frakoblet

Lengden til en porsjon skal ikke overskride 300 mm i veiedrift. Grunnen til dette er dimensjonene til utføringsbåndet, som tar opp det oppskjærte produktet. (Uten vekt er porsjonslengden ikke begrenset.)

Ved viftelegging med vekt kan den maksimale porsjonslengden være mindre enn 300 mm. Det avhenger av konfigureringen av maskinen, og vurderes automatisk ved beregning av vifteavstanden.



Sammenheng mellom porsjonslengde og vifteavstand er gitt ved ligningen:

$(\text{Skiveantall} - 1) \times \text{vifteavstand} + \text{produktthøyde} = \text{porsjonslengde}$

Eksempel:

Skiveantall = 15

Vifteavstand = 10 mm

Produktthøyde = 90 mm

$(15-1) \times 10 \text{ mm} + 90 \text{ mm} = 230 \text{ mm}$

Porsjonen er 230 mm lang og passer på utføringsbåndet.

6.7 Legg inn produkt

- Maskinen er innkoblet. Alle funksjonsdeler står stille.
- Produktstøtten befinner seg i skjærerammen (nedre posisjon [▶ 30]).

⇒ Åpne sjaktdekslet.

Produktframføringen befinner seg på knivside.

⇒ Trykk på <Produktframføring> retur i 2 sekunder.

Produktframføringen kjøres opp til innleggingsposisjonen.

⇒ Kontroller om produktstøtten befinner seg i skjærerammen.



Fig. 31: Innleggingssjakt, innleggingsposisjon

- ⇒ Legg produktet i innleggssjakten til produktstøtten kan gli.
- ⇒ Legg an produktpressen på produktet og stram.
Produktet skal ligge an mot veggen og bunnen.
- ⇒ Trykk <Produkttilførsel> tur til produktholderen er lastet med produkt. Ved behov stukes produktet lett.

FORSIKTIG! Knusingsfare. Produktet må ikke gripes med hånden i griperens arbeidsområde.

- ⇒ Steng sjaktdekslet.
- ⇒ Trykk på <Gripe> på berøringsskjermen.
Gripespissene til produktholderen trenger inn i produktet og holder det fast. Produkttilførselen kjører med produktet tilbake bak fotocellen.
- ⇒ Fjern produktstøtten fra skjærerammen (øvre posisjon [▶ 30]).



Fig. 32: Legg inn produkt

6.8 Skjære produkt



Knivdriften kan kun startes når alle hetter og deksler hhv. sikkerhetsbrytere er stengt.

- ⇒ I arbeidsmenyen for utleggerprogrammet velges <Stabling> eller <Vifteform>.
- ⇒ Angi parametere som antall skiver, antall porsjoner, snitt-tykkelse, skjærehastighet, vekt osv.

eller

- ⇒ Last inn en lagret PLU med <Åpne PLU>.

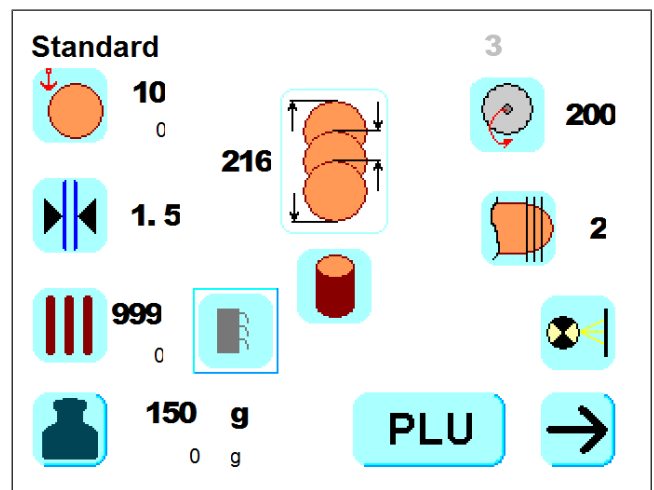


Fig. 33: Arbeidsmeny

- ⇒ Trykk på <Skjæring Start> på betjeningspanelet.
Transportbåndet beveger seg til utgangsstillingen.
Produktet skjæres i henhold til det valgte programmet og legges ut på transportbåndet.



Etter en undervektig/overvektig porsjon (+/-3 %) følger et dobbelt porsjonsskritt.

6.9 Automatisk forløp til man legger inn og skjærer produkt

I undermenyen finner man knappen  <Automatisk forløp>.

Det automatiske forløpet ved innlegging/skjæring kan være aktivert/deaktivert. Tilstanden er lagret i PLU.

Hvis det automatiske forløpet er aktivt, som kan registreres ved rød ramme rundt symbolet, er følgende forløp gitt:

- Produktstøtten befinner seg i skjærerammen.

⇒ Legg produktet i innleggssjaktet til produktstøtten kan gli, fest med produktpressen.

⇒ Steng sjaktdekslet.

⇒ Trykk <Start skjæring> på betjeningspanelet.

Produktholderen kjører til produktet.

Gripespissene til produktholderen trenger inn i produktet.

Produktet posisjoneres for skjæring.



<Fjerne produktstøtte> vises på berøringsskjermen.

⇒ Fjern produktstøtten fra skjærerammen, det vil si at den føres til øvre posisjon. [► 30]

Produktet skjæres i henhold til det valgte programmet og legges ut på transportbåndet.

6.10 Enkeltskiveveing

Enkeltskiver skal skjæres i henhold til angitte vekt opplysninger. Den interne snittykkelsen tilpasses internt, for å nå målvekten.

- Lisens enkeltskiveveing finnes.

- Referansevekten til produktet legges inn direkte i vektmenyen eller beregnes [► 38].

- Produktets beskaffenhet ble lagt inn [► 38].

- Vekten er aktivert.

- Antall skiver er bestemt (lite anker i symbolet).

- ⇒ I arbeidsmenyen legger man inn skiveantallet <1>. Snittykkelsen kan ikke forandres, en utleggsform kan ikke velges.
- ⇒ Ved å trykke på <tallet> ved side av vektsymbolet legger man inn vekten for enkeltskiven. Verdier fra 50-250 g anbefales.
- ⇒ Innlegging av ytterligere skjæreparametere. Skjærehastighet: 40-60 snitt/min kan stilles inn. Antall skiver før oppstart: 0-30 skiver kan stilles inn. De skjæres av produktet, før enkeltskiveveiingen begynner.

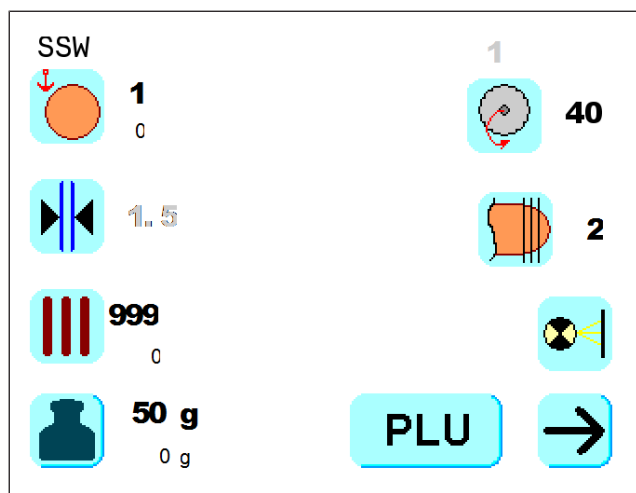



Fig. 34: Enkeltskiveveiing

- ⇒ Legg inn produkt.
- ⇒ Trykk på <Skjæring Start> på betjeningspanelet. Programmet for enkeltskiveveiing bearbejdes.

Anbefaling:




- ⇒ Opprett datasettet som ny PLU [► 38]. PLU til enkeltskiveveiing er lagret og kan ved ny anvendelse åpnes direkte.

6.10.1 Fjern produktoppopping

	⚠ FARE
	<p>Knivens arbeidsområde! Alvorlige kuttskader.</p> <p>– Ved innkoblet maskin skal man ikke gripe inn gjennom skjærerammen i arbeidsområdet til kniven.</p>

Det kan forekomme produktoppopping hvis skjæreparametere ikke er optimalt innstilt og/eller produktet ikke har optimal temperatur.

Hvis produktet kommer i klem i utførselsområdet eller på transportbåndene, stoppes oppskjæringen, på berøringsskjermen vises feilmeldingen.

- ⇒ Trykk på  <Home>. Arbeidsmenyen vises på berøringsskjermen.
- ⇒ Trykk på  <til undermeny>. Undermenyen vises på berøringsskjermen.
- ⇒ Trykk på  <Slipe/Rengjøre>. Kniven beveger seg i sikker grunnposisjon.
- ⇒ Trykk på <Rydd transportbåndet> på betjeningspanelet. Borttransporttrinn blir utført.
- ⇒ Kvitter med <Home> på berøringsskjermen eller trykk en betjeningstast.
- ⇒ Slå av maskinen, hvis produktoppbyggingen ikke kunne rettes ved borttransporttrinnet.
- ⇒ Sving transportbånddekslet opp til det hørbart går i inngrep.
- ⇒ Rydd avleggingsbåndet.

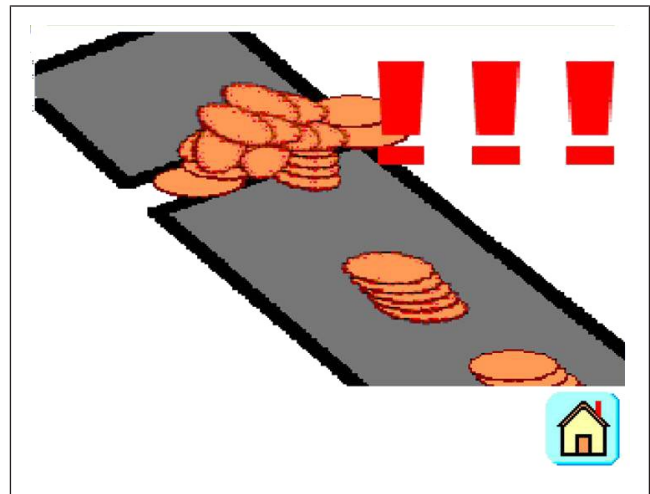


Fig. 35: Feilmelding produktkø

6.11 Hurtigskjæring

Ved hjelp av en spesiell skjærefunksjon kan det oppnås en raskere produktframføring.



Når porsjonene overlapper på grunn av store produkthøyder og/eller høye skjærehastigheter, kan dette avhjelpes ved å redusere FastSlice-parameteren med <->.

- Utleggerprogrammet <Vifteform> er aktivt.
- Vekten er deaktivert.
- Produkthøyden er korrekt angitt.

Aktiver hurtigskjæring

- ⇒ I arbeidsmenyen trykkes <Til undermeny>.
- ⇒ FastSlice-parameteren velges mellom 1 og 9 med <-> og <+>.
Hurtigskjæring aktiveres.
Lysbryteren deaktiveres automatisk.
- ⇒ Trykk på <Skjæring Start> på betjeningspanelet.
Hurtigskjæringen begynner med de innstilte parametrene.
- ⇒ Avslutte hurtigskjæring [▶ 45].

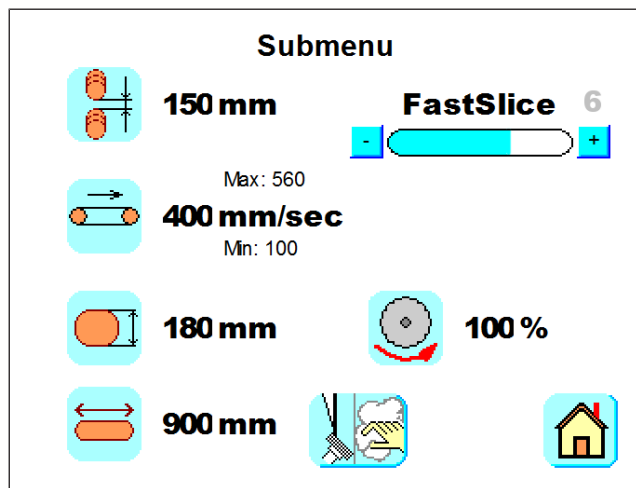
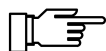


Fig. 36: Undermeny

Deaktiver hurtigskjæring

- ⇒ Trykk på <-> til FastSlice-parameteren er 0.
Hurtigskjæring deaktiveres.

6.12 Avslutte skjæring



Skjæreforløpet avsluttes ved å bruke knappen <Skjæring Stopp>. <Avbryter> skal kun benyttes for å stoppe skjæreforløpet i nødstilfeller.

- ⇒ Trykk på <Skjæring Stopp> på betjeningspanelet.
Motoren utkobles.

Motoren utkobles automatisk:

1. Antall porsjoner i henhold til valgt program er nådd = Avslutning av program.
 2. Når produktet er ferdig.
- ⇒ Legg inn nytt produkt.

Figuren under vises på berørings skjermen, hvis fotocellen i innleggingssjakt påføres i funksjon på grunn av avleiringer.

- ⇒ Befri fotocellen fra avleiringer.
- ⇒ Kvitte med <Home> på berørings skjermen eller trykk en betjeningstast.

Arbeidsmenyen blir vist.

Figuren under vises på berørings skjermen til tross for rengjøring av fotocellen. Fotocellen er defekt og må skiftes ut.

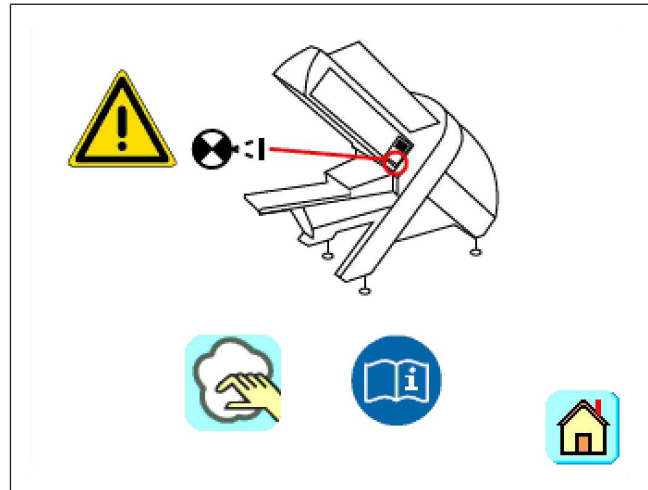


Fig. 37: Fotocelle i innleggingssjakt

3. En produktopphepning ved enkeltskiveveiling fører til feilmeldingen.

FARE! Ved innkoblet maskin skal man ikke gripe inn gjennom skjærerammen i arbeidsområdet til kniven.

- ⇒ Fjern produktopphepning. [▶ 43]

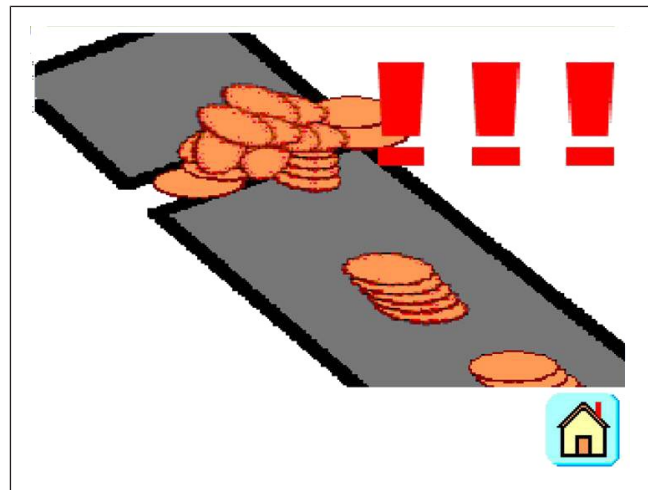


Fig. 38: Feilmelding produktkø

4. En sikringskretsen er brutt.

- ⇒ Kvitte med <Home> på berørings skjermen eller trykk en betjeningstast.
I arbeidsmenyen vises den røde sikkerhetsbryteren.
- ⇒ Trykk <Sikkerhetsbryter> på berørings skjermen.
De åpne sikkerhetsinnretningene vises på berørings skjermen.
- ⇒ Lukk alle sikkerhetsinnretninger, trykk <Home>.



Fig. 39: Sikkerhetsstopp

5. Fotocellen på transportbåndet avbrytes på grunn av forstyrrelser, f.eks. med produktrester, bruker.

Motoren går i venteposisjon

når transportbåndet stanser, da lysbryteren melder "Fullt bånd". Rammen rundt <Lysbryter> blinker rødt.

⇒ Trykk på <Rydd transportbåndet> på betjeningspanelet.

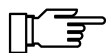
eller

⇒ Rydd vekk produktet manuelt.

Driften fortsetter.

7 Avhjelp feil

7.1 Feilbeskrivelse



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

Feilene som beskrives kan som regel avhjelpes selv.

Feil	Årsaker	Løsning
Berøringsskjermen er mørk.	Ingen nettspenning.	Kontroller og sett i nettkabelen. Trykk <På-bryter> på folietastaturet.
Maskinen blir stående under selvtesten.		Slå av maskinen, vent 5 s, slå på maskinen.
"safety switch open"	En eller flere sikkerhetskretser er åpne.	Steng alle hetter og deksler.
	En eller flere sikkerhetskretser er åpne.	Steng alle hetter og deksler.
	Sjakthettetilholder lukker ikke, da dreiekrysset på tilholderen ikke står korrekt.	For en feilfri funksjon må dreiekrysset ved åpnet sikkerhetsinnretning stå i stilling I eller II.
	Fotocelle i innleggingssjakt er tilsmusset eller defekt.	Rengjør eller skift fotocelle. Kvitter med <Home> på berøringsskjermen eller trykk en betjeningstast.
	Produktoppopping ved enkeltskiveveilingen	Fjern produktoppopping. [▶ 43]
"SAFETY STOP"	Under drift brytes en sikkerhetskrets.	Steng alle hetter og deksler. Kvitter med <Home> på berøringsskjermen eller trykk en betjeningstast.
Gul søyle på vektdisplayet.	Underlast. Avleggingsbånd defekt.	Sett inn avleggingsbånd korrekt. Skift avleggingsbånd.
Blå søyle på vektdisplayet.	Overlast.	Ta av gjenstander fra vekten.

Feil	Årsaker	Løsning
Maskinen blir stående under driften. Rød søyle på vektdisplayet.	Vekt tilsmusset. Vekt defekt.	Rengjør vekt. Erstatt vekt.

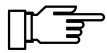
7.2 Metode

- ⇒ 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 merkeskilt)
 - Maskinnummer (se merkeskilt)
 - Feilbeskrivelse

Dette forenkler forberedelsen til kundeservicespesialisten.

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



⚠ ADVARSEL

Ubeskyttet kniv!

Berøring av den skarpe klingene på kniven kan medføre alvorlige snittskader.

- Bruk tykke hansker under rengjøringen.

⇒ På berøringsskjermene trykker man på kombiknappen <Slipe/Rengjøre>.

Kniven beveger seg i sikker grunnposisjon.

Produktframføringen beveger seg oppover.

Transportbåndet senkes ned.

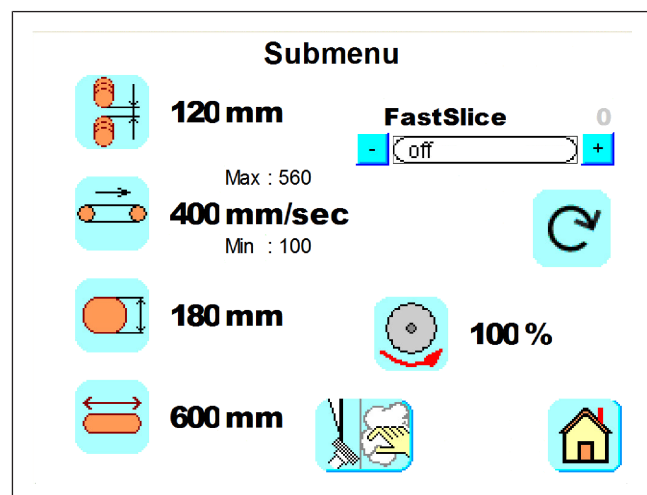


Fig. 40: Undermeny

- ⇒ Trykk <Rengjør> på berøringsskjermen.
- ⇒ Trykk på <Avbryter> på betjeningspanelet.
- ⇒ Trekk ut støpselet og beskytt mot fuktighet.

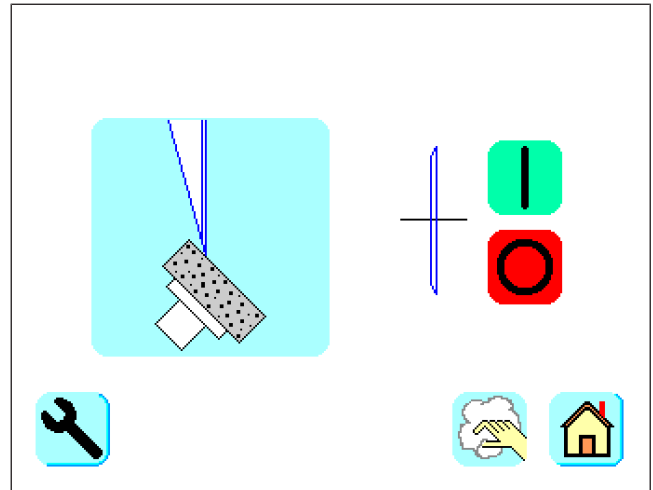
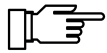


Fig. 41: Slipe/rengjøre-meny

8.2 Fjerne komponenter



Legg ikke deler for hindring av mekaniske skader oppå hverandre.

Fjern komponentene som følger:

- ⇒ Trekk av fotocellen ① oppover og sett den i rengjøringsposisjonen.
- ⇒ Sving transportbånddekslet ② opp til det hørbart går i inngrep.



Fig. 42: Fotocelle

- ⇒ Ta tak i transportbåndet forfra med begge hendene, trykk mot høyre og ta det ut forover.



Fig. 43: Transportbånd

- ⇒ Ta ut skålen.



Fig. 44: Skål

- ⇒ Løft sikkerhetsgitteret og ta det ut.



Fig. 45: Beskyttelsesgitter

- ⇒ Ta tak i avleggingsbåndet forfra med begge hendene, løft det opp og ta det ut forover.



Fig. 46: Avleggingsbånd

- ⇒ Skru ut stjerneskrue ① på innleggingssjakten til anslag.
- ⇒ Hold sjaktåpningen ② trykket, senk samtidig innleggingssjakten til vannrett stilling.
- ⇒ Sikre med stjerneskrue ①.

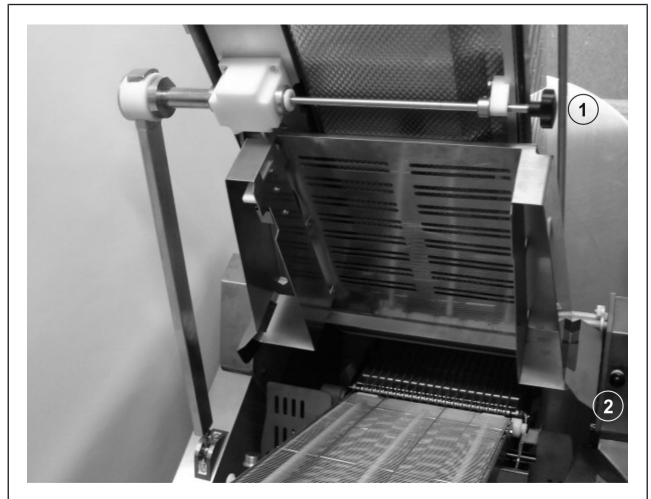


Fig. 47: Innleggingssjakt

- ⇒ Sving opp knivdekslet på håndtaket, fest med staven.



Fig. 48: Fest knivdekslet

- ⇒ Trekk låsebolten ① mot høyre, fjern samtidig produktstøtten ②.

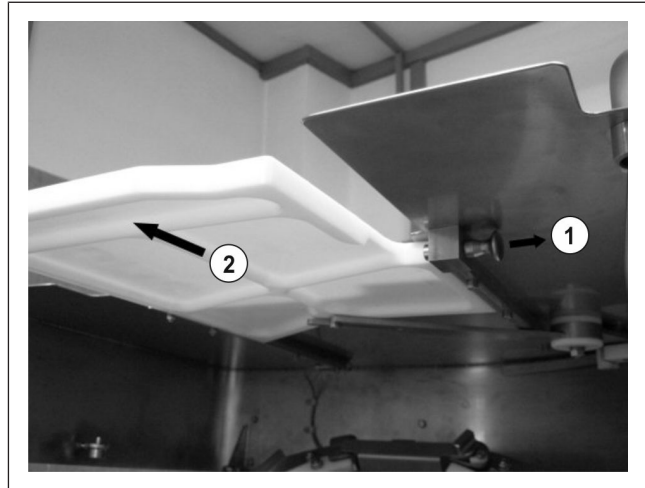


Fig. 49: Produktstøtte

- ⇒ Åpne sjaktdekslet.
Griperspissen på produktholderen må være kjørt inn.
- ⇒ Demontere produktholder. Trykk låseelementet på drivenheten mot venstre, samtidig trekkes produktholderen mot operatøren til anslag og den tast av oppover.

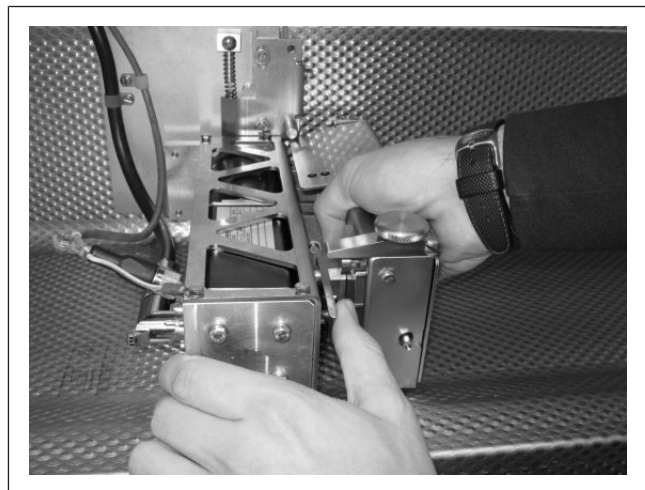


Fig. 50: Demontere produktholder

- ⇒ Løsne skrue.

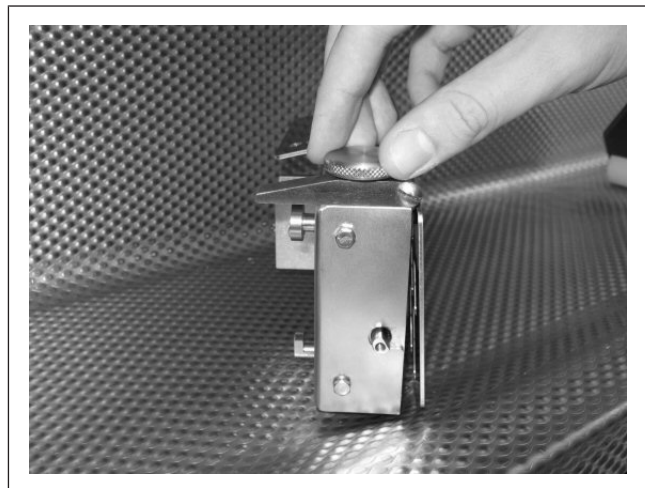


Fig. 51: Produktholder

- ⇒ Ta av betjeningsplaten.
 Utligjengelig områder kan ikke rengjøres med børsten.

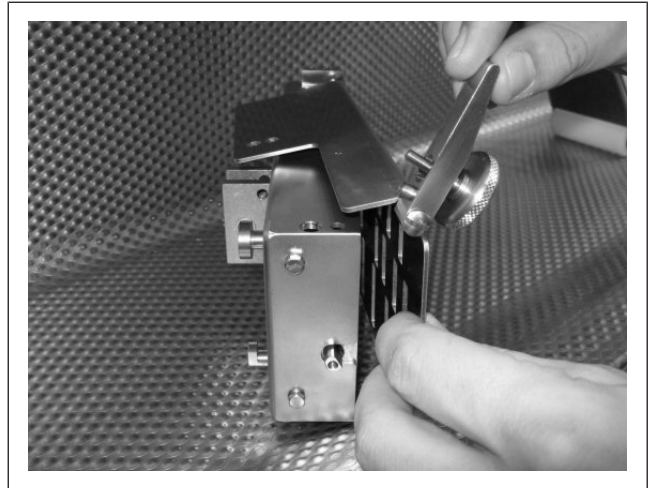


Fig. 52: Produktholder

Maskinen og løse deler er nå forberedt for rengjøring.

8.3 Rengjøring

	⚠ FORSIKTIG
	<p>Høytrykksrensing! Inntrengende vann vil skade elektriske deler.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Det må ikke benyttes høytrykksrensere ved rengjøringen, maskinen skal spyles med vannslange. – Betjeningspanelet med folietaster og berøringsskjerm skal kun rengjøres med en fuktig klut. – Stikkontakten for alternativet <code>_statistics.BRAIN</code> må være lukket med en beskyttelseshette ved ikke isatt kabel.

- ⇒ Fjern produktrester med vannslange fra demonterte og faste maskindeler.



Fig. 53: Forspyling

- ⇒ Påfør rengjøringsmiddel ifølge rengjøringsplanen.




Fig. 54: Innskumming

- ⇒ Skyll alle demonterte og faste maskindeler med drikkevann.



Fig. 55: Spyle av

8.4 Rengjøringsplan A650

Arbeids- punkter	Anbefalte rengjøringsmi- dler	Framgangsmåter	Rengjørings- utstyr	Merknader
Forberedende tiltak		Trykk <Sliping/ rengjøring> slå av maskinen, trekk ut nettkontakten		
Demontering av avtagbare deler		I henhold til driftsveiledning		
Grovrengjørin- g		Fjerning av produktrester Grundig foryskilling med vann (maks. 50 °C avhengig av fettets bløt- gjøringspunkt)	Vannslange, børste	Start rett etter at produksjonen er avsluttet, ved behov også etter at deler er demontert
Rengjøring	2 % P3-steril	Virketid ca. 15 min.	Sprøyteapparat	alle demonterte og faste maskindeler * se merknad
Desinfisering Ekstra tiltak	Benytt konsentrerte 0,5 - 2 % P3- alcodes	Sprøyting Virketid i henhold til produkt- datablad	Sprøyteapparat	Anbefalt bruksmengde 40-50 ml/m ² Ekstra sikringsavstand ved sprøyting på overflaten 0,30 m * se merknad
Syre- rengjøring Ekstra tiltak	maks. 3% P3- riksan	Manuell, mekanisk skumming maks. 15 min. virketid	Børste for fjerning av kalkbelegg Sprøyteapparat	kun ved behov ved kalkbelegg Spyl umiddelbart etter rengjøring * se merknad
Skylling	Drikkevann	Temperatur maks. 50 °C avhengig av fettets bløt- gjøringspunkt	Vannslange	alle demonterte og faste maskindeler
Kontrollere		visuell for synlig renhet		

Arbeids-punkter	Anbefalte rengjøringsmidler	Framgangsmåter	Rengjørings-utstyr	Merknader
Tørking		La det tørke i luft		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 driftsveiledning		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.

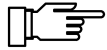


Når det brukes rengjøringsmidler som ikke er anbefalt av produsenten, kan det føre til skader på maskinen som det ikke finnes noe krav i henhold til garantien for.

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



For å hindre forstyrrelser og skader skal monteringen utføres nøye og samvittighetsfullt.

Sett på komponentene som følger:

- ⇒ Sett betjeningsplaten på produktholderen.
- ⇒ Trekk til skruen.



Fig. 56: Produktholder

- ⇒ Sett produktholderen ovenfra inn i drivenheten, skyv bakover til den hørbart går i inngrep.
- ⇒ Steng sjaktdekslet.

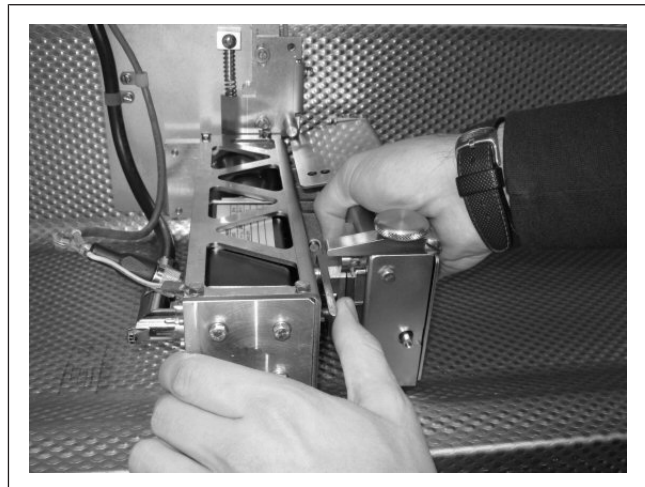


Fig. 57: Montering av produktholder

- ⇒ Trekk låsebolten ① mot høyre, fjern samtidig produktstøtten ② skyv inn til anslag, løsne låsebolten.
- ⇒ Grip tak i knivdekslet på håndtaket, sett staven i hvilestilling, lukk knivdekslet. Produktstøtten må stå i øvre posisjon.

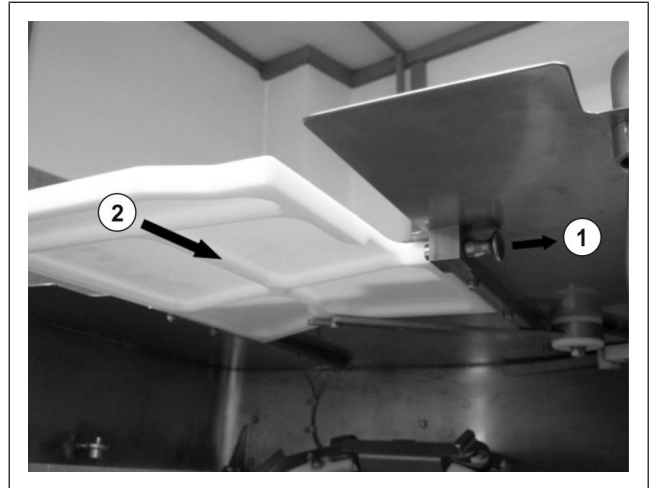


Fig. 58: Produktstøtte

- ⇒ Sving opp innleggingssjakten til inngrep.
- ⇒ Trekk til stjernehandtaket.



Fig. 59: Innleggingssjakt

- ⇒ Sett inn avleggingsbånd, trykk nedover og la gå i inngrep.



Fig. 60: Avleggingsbånd

- ⇒ Sett på beskyttelsesgitteret.
Kroken midt på baksiden må gå i inngrep i det avlange hullet.

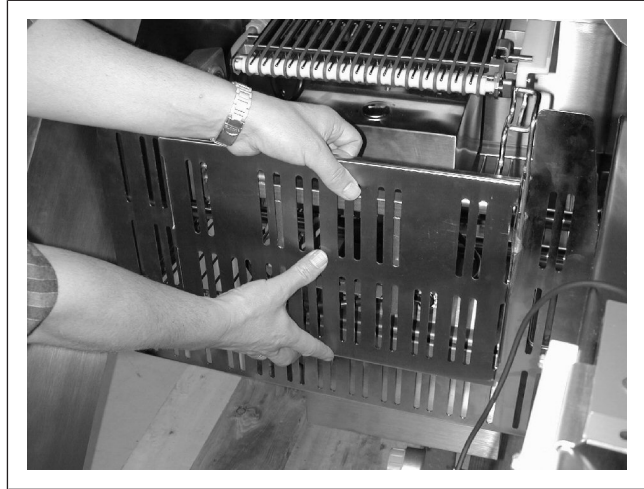


Fig. 61: Beskyttelsesgitter

- ⇒ Sett inn skålen.



Fig. 62: Skål

- ⇒ Før transportbåndet inn i drivenheten, slik at flettebåndet beveger seg litt fram og tilbake. Legg transportbåndet mellom stilleringene.

FORSIKTIG! Monter ikke noe defekt transportbånd f.eks. med påbøyd trådplette.



Fig. 63: Transportbånd

⇒ Åpne transportbånddekslet ved at hendelen trykkes oppover, vipp av transportbånddekslet ②.

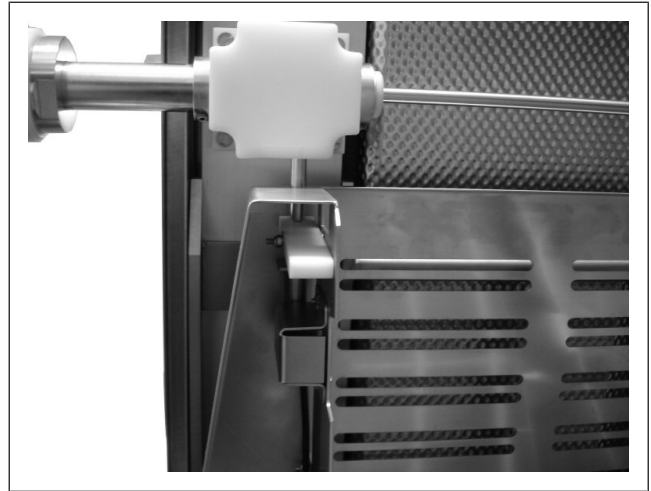


Fig. 64: Låse opp

⇒ Ta av fotocellen ① fra rengjøringsposisjonen og sett den på transportbåndet.



Fig. 65: Fotocelle

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.

8.6 Slipe kniven

Ettersliping kreves når skjæreresultatet er utilfredsstillende.

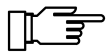
Tidsmellomrommene avhenger av slitasjen på eggen eller brukstidsrommet og produktets beskaffenhet.



Det anbefales å sørge for en ekstern sliping når knivenes diametere er 416 mm og 410 mm.

Ettersliping og nybelegging av den takkede ostekniven må alltid gjennomføres av ekstern slipetjeneste.

Etterslipingen av den takkede ostekniven skal ikke skje når den er montert i maskinen.



Dersom kniven er slipt mer enn 8 mm (knivens diameter er mindre enn 405 mm), forsvinner slipeapparatets slipevirkning og kniven må skiftes ut.



ADVARSEL

Utskifting av kniv!

Alvorlige personskader og skade på materiell.

- Utskifting av kniver må alltid utføres av Bizerba kundetjeneste av sikkerhetsmessige årsaker.
- Maskinen må ikke tas i bruk uten kniv.

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

	⚠ ADVARSEL
	<p>Ubeskyttet kniv!</p> <p>Berøring av den skarpe klingen på kniven kan medføre alvorlige snittskader.</p> <p>– Bruk snittsikre hansker under sliping.</p>

- Alle sikkerhetskretser er lukket.

⇒ På berøringsskjermene trykker man på kombiknappen <Slipe/Rengjøre>.

Kniven beveger seg i sikker grunnposisjon.

Produktframføringen beveger seg oppover.

Transportbåndet senkes ned.

Slipe/rengjøre-menyen vises på berøringsskjermen.

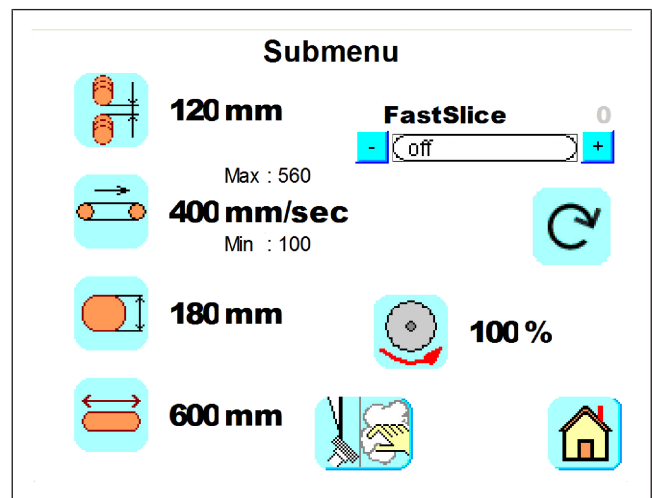


Fig. 66: Undermeny

⇒ Fjerne komponenter [▶ 51].

⇒ Ta på skjæresikre hansker.

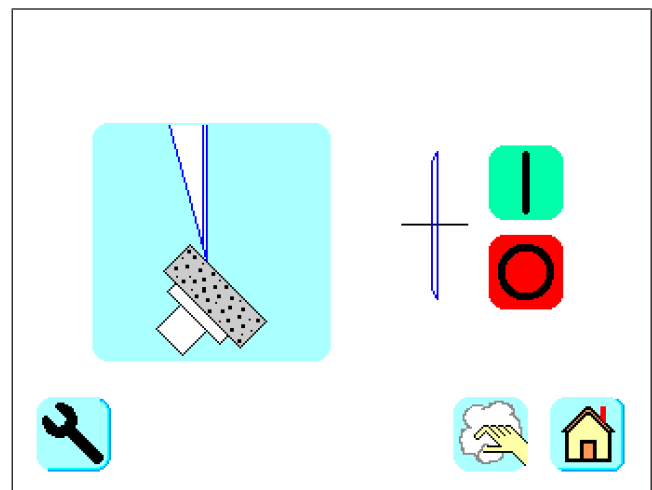


Fig. 67: Slipe/rengjøre-meny

⇒ Løsne skrue på knivbeskyttelse.



Fig. 68: Knivbeskyttelse

⇒ Vipp opp knivbeskyttelse.



Fig. 69: Knivbeskyttelse

- ⇒ Hold papirklut mot kniven.
- ⇒ Vri kniven langsomt for hånd til restløs avfetting.



Fig. 70: Avfett kniven

8.6.3 Sette opp slipeapparatet

- Håndhjulmerket på slipeapparatet står på "0".
- Bruk skjærebestandige hansker.

- ⇒ Sett slipeapparatet til venstre i utsporingen, sett det deretter opp høyre.



Fig. 71: Sette opp slipeapparatet

- ⇒ Skru fast slipeapparatet i denne posisjonen med skruen.

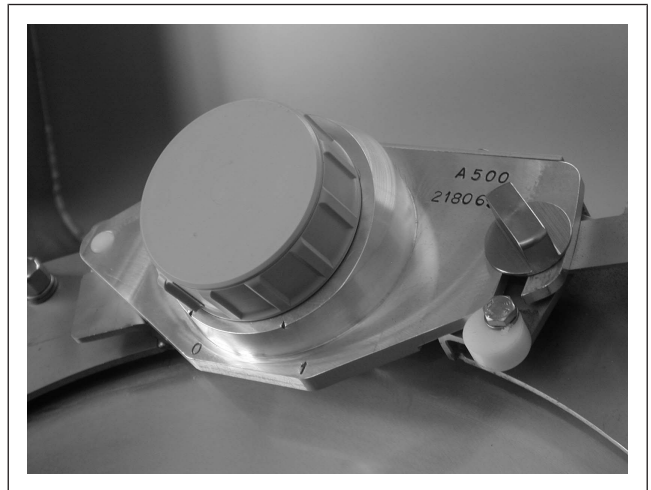


Fig. 72: Skru fast slipeapparatet

8.6.4 Sliping

⇒ Sett på øyevern! Hørselvern anbefales.



- ⇒ Trykk på <Kniv start> på berøringsskjermen.
- ⇒ Sett håndhjulmerkingen på "1".
Slipeskiven kommer i inngrep.
- ⇒ Etter ca. 10-20 sekunder settes håndhjulmerkingen på "0".
- ⇒ Trykk på <Kniv stopp>.
Vent på at kniven løper ut.



Fig. 73: Sett håndhjulmerkingen på "1"

Test slipegraden:

- ⇒ Stryk med en blyant eller kulepenn på venstre knivside innenfra og utover.
Slipegraden må være merkbar, ellers må sliping gjentas.

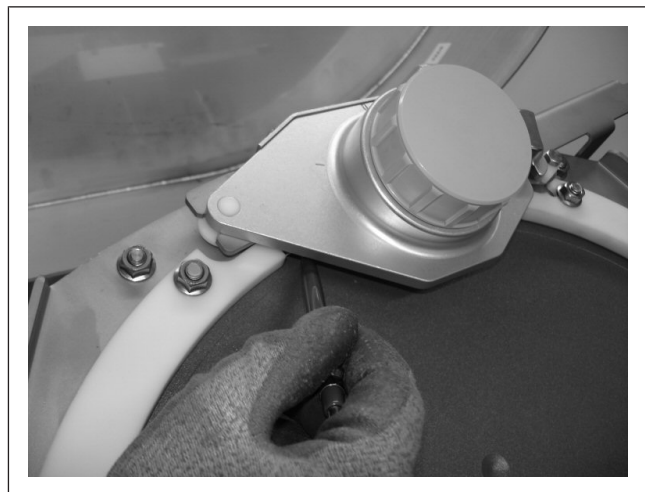


Fig. 74: Kontroller slipegraden

8.6.5 Finsliping

- ⇒ Trykk på <Kniv start> på berøringsskjermen.
- ⇒ Sett håndhjulmerkingen på "2".
Avstrykingsskiven kommer i inngrep.
- ⇒ Etter ca. 3 sekunder settes håndhjulmerkingen på "0".
- ⇒ Trykk på <Kniv stopp>.
Vent på at kniven løper ut.
Avstrykingsfasen på høyre knivside skal være ca. 0,5 - 1 mm.



Fig. 75: Sett håndhjulmerkingen på "2"

8.6.6 Fjerning av slipeapparatet

- ⇒ Ta av slipeapparatet oppover etter at skruen er løsnet.
- ⇒ Lukk og skru fast knivbeskyttelsen.
- ⇒ Åpne sjaktdekslet, for å forberede maskinen for rengjøring.



Fig. 76: Fjerning av slipeapparatet

8.6.7 Fjerne slipestøv

- ⇒ Trykk <Rengjør> på berøringsskjermen.
- ⇒ Trykk på <Avbryter> på betjeningspanelet.
- ⇒ Trekk ut støpselet og beskytt mot fuktighet.
- ⇒ Rengjøre maskinen [▶ 55].
- ⇒ Gjør maskinen driftsklar [▶ 60].

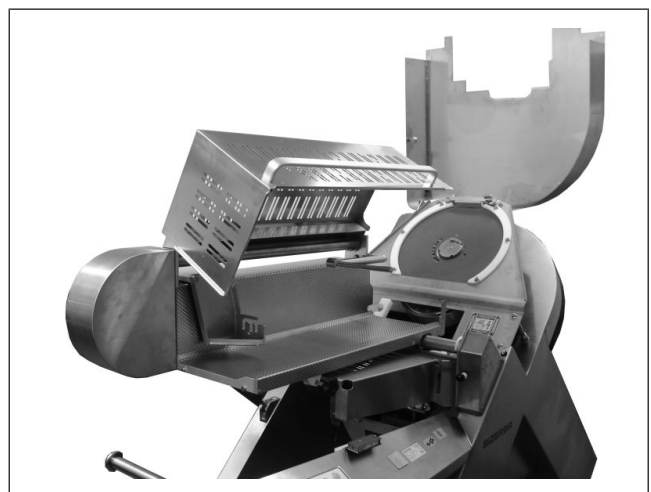




Fig. 77: Rengjøring

	⚠ ADVARSEL
	<p>Manglende deler!</p> <p>Brukeren vil kun være sikret mot personskader og maskinen mot skade på utstyret når alle deler av maskinen er montert.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.

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.
- ⇒ Sjakthettetilholderen skal skiftes etter 10 år.
- ⇒ Drivremmene for kniv og dreiearm skal skiftes ut etter seks år.

Dersom det er tegnet en vedlikeholdsavtale, blir maskinen vedlikeholdt hvert år og etter 6 år skiftes begge remmer ut.

	⚠ ADVARSEL
	<p>Utsifting av kniv!</p> <p>Alvorlige personskader og skade på materiell.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Utsifting av kniver må alltid utføres av Bizerba kundetjeneste av sikkerhetsmessige årsaker. – Knivens demonteringsverktøy må benyttes. – Benytt vernehansker og sko med beskyttelse for tærne. – Maskinen må ikke tas i bruk uten kniv.



Dersom kniven er slipt mer enn 8 mm (knivens diameter er mindre enn 405 mm), forsvinner slipeapparatets slipevirkning og kniven må skiftes ut.



Det anbefales å sørge for en ekstern sliping når knivenes diameter er 416 mm og 410 mm.

9 Tekniske data

9.1 Dimensjoner

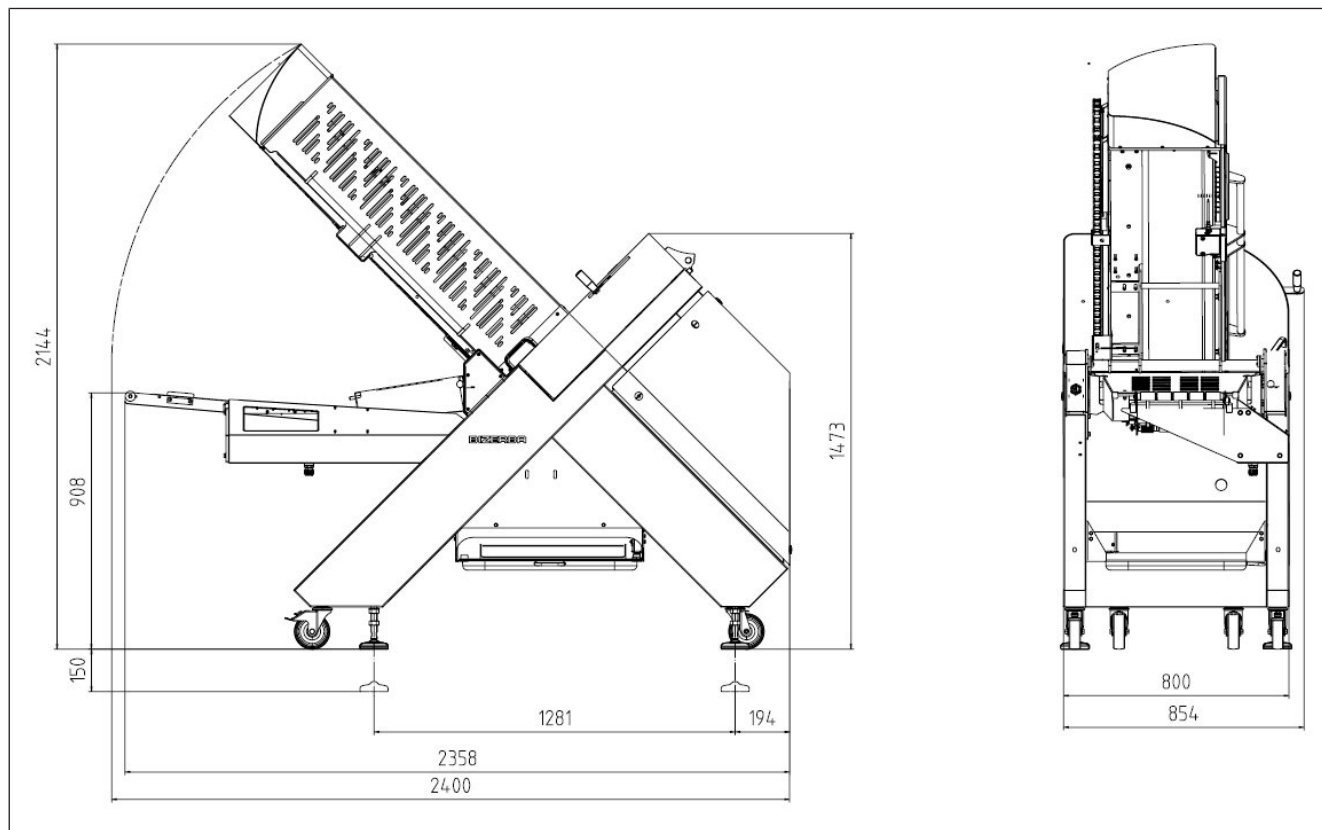


Fig. 78: A650

Yttermål:

Lengde	Lengden til maskinen er avhengig av lengden til transportbåndet som brukes. f.eks. 2400 mm
Bredde	= 854 mm
Høyde	= 2294 mm
Vekt	= ca. 500 kg
Knivdiameter	= 420 mm
Snittyttelse	= 40-200 snitt/min = 40 - 300 snitt/min når vekten er utkoblet = 40-60 snitt/min ved enkeltskiveveiing
Veieområde	= opp til maks. 2000 g
Deling	= 1 g
Produktmål	= 900 x 210 x 180 mm (L x B x H)

Snitt-tykkelse	= 0,5-50 mm
Vifteavstand	= 3-200 mm
maks. stablehøyde	= 60 mm
Strømtyper, spenning, effektbehov	= se merkeskilt
Arbeidsplassrelatert støynivå	$L_{pA} = 75$ dB (A) Verdien oppgis med en måleusikkerhet på 3 dB.

9.2 Strømforsyning

Tekniske data for nettforsyningen

– Nettilkobling

Trefase vekselstrøm, se merkeskilt.

– Nettspenningens tillatte toleranse (statisk) normal

For 100 til 415 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 %

Koblingsskjemaet til maskinen finnes i koblingsskapet.

9.3 Omgivelsesbetingelser

– Fuktighet

Beskyttelse IP X5 vannstrålebeskyttelse.

– 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)

– Foreskrevet belysning

500 Lux

10 Anhang

10.1 Temperaturer testede produkter



Produkttemperaturene for beste oppskjærsresultater med helautomatisk oppskjærmaskin er anbefalinger. De er avhengige av snittykkelse, snitthastighet, innspenningslengde og konsistens til produktet.

Produkt	Temperatur i °Celsius
Kjøttpudding	+3
Leverpostei	+4
Skinke	+2
Tungepålegg	-1 til +4
Lyon	-2 til +3
Salami	-0,4 til +7
Flesk / skinke	-3 til +2



EU-samsvarserklæring

Vi erklærer herved at utgaven av den heretter angitte maskinen overholder alle gjeldende krav og EU-forskrifter.

Apparattype:	Helautomatisk skjæremaskin
Modell:	A650

EU-direktiver:

Maskiner:	2006/42/EU; kunngjort av EU den 9. juni 2006 L157 s. 24-86
EMC:	2014/30/EU; kunngjort av EU den 29. mars 2014 L96 s. 79-106

Anvendte harmoniserte standarder og tekniske spesifikasjoner:

EMC:	EN 61000-6-2:2005 + CENELEC-Cor.:2005; EN 61000-6-4:2007 + A1:2011
------	---

Ansvarlig for den tekniske dokumentasjonen: Bizerba GmbH Co. KG, Balingen

Grunnlag for samsvarserklæringen er kontraktsdokumentene (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: 08.03.2016

Produsent-underskrift:

i.V. 

Opplysninger om undertegnende person:

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

Samsvarserklæring for materialer av kunststoff som kommer i kontakt med næringsmidler

Vi erklærer herved at materialene som er brukt i maskinen:

Betegnelse:	Helautomatisk oppskjærmaskin
Type:	A650

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, pølse og ost i tint, delvis eller fullstendig frossen tilstand. Kjøtt, pølse og ost i tint, delvis eller fullstendig frossen tilstand.
- Behandlings 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: 19.11.2014

Produsent-underskrift:

i.V. 

Opplysninger om undertegnende person:

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