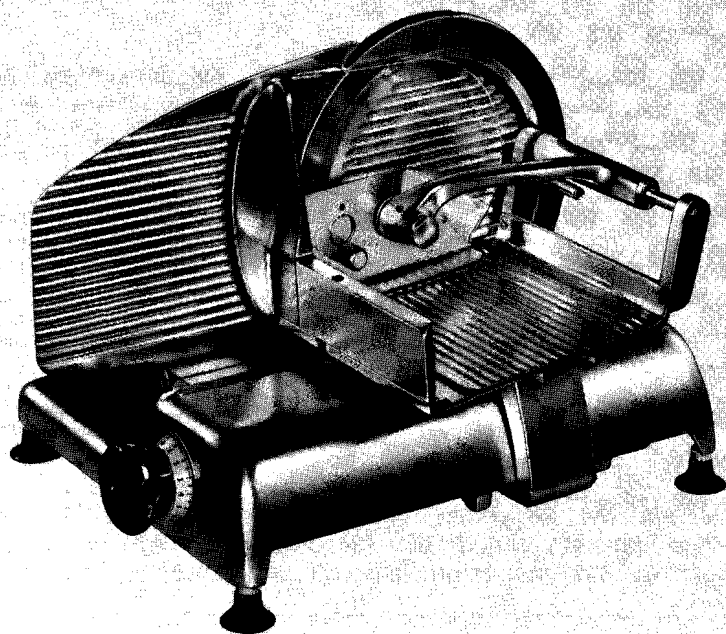


## Bizerba Schneidemaschine

Typ VS 5, Messerdurchmesser 300 mm

Typ VS 6, Messerdurchmesser 250 mm



1. Die Schaltung der Maschine hat zwei getrennte Sperren, die auf mechanischem Wege zwangsläufig bewirken, daß der Schlitten bei laufendem Motor zwar ausgekippt werden kann, der Motor aber gleichzeitig ausgeschaltet wird und daß bei ausgekipptem Schlitten und abgenommener Messerabdeckung oder bei abgenommener Messerabdeckung und wieder eingeklapptem Schlitten, der Motor nicht eingeschaltet werden kann.

2. Der Schlitten hat einen langen Dauenschutz und eine Schutzplatte mit Resthalter, die zwangsläufig beim Schneiden benutzt wird, da sie nicht ausgeklappt oder abgenommen werden kann.

**Das schnelle, zügige Arbeiten wird durch die Schutzvorrichtungen nicht behindert, und die zuführende Hand ist geschützt.**

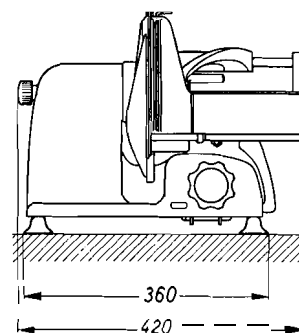
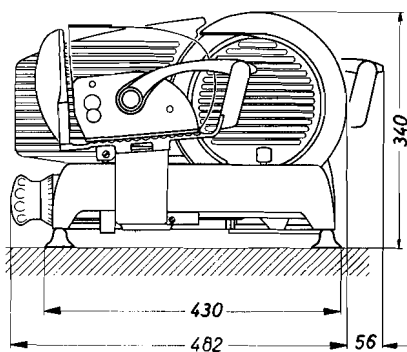
# [ Aufstellen

Die Maschine entspricht den Unfallverhütungs-Vorschriften der Berufsgenossenschaft "Nahrungsmittel und Gaststätten", der "Fleischerei-Berufsgenossenschaft" und der "Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel".

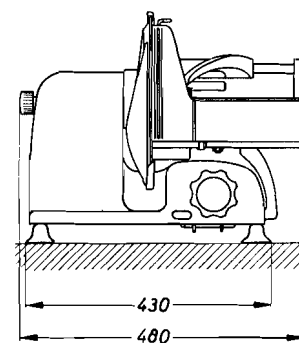
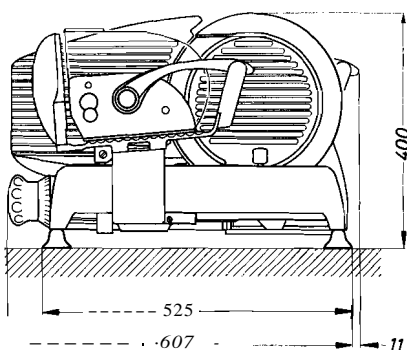
Maschine so hoch über Standfläche (Fußboden) aufstellen, daß sie bequem bedient werden kann; wenn möglich, rechts neben eine Waage platzieren.

Ans Stromnetz anschließen. Zuvor vom Elektrofachmann prüfen lassen, ob Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist.

Spannung der Maschine (siehe Leistungsschild) mit Netzspannung vergleichen. Bei anderer Netzspannung zuständigen BIZERBA-Fachberater benachrichtigen.



VS6



VS5

---

# Bedienen

---

## Schneidgut

Mit Ihrer VS bereiten Sie mühelos feinen, appetitlichen Aufschnitt zu, der zum Zugreifen loekt. Auch Schinken, Fleisch, Speck, Käse, Brot und Gemüse lassen sich einfach und schnell in saubere Scheiben schneiden.

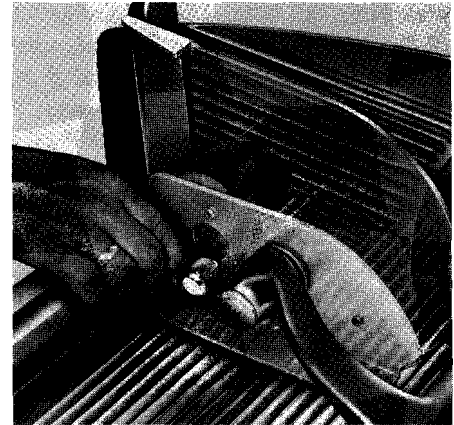
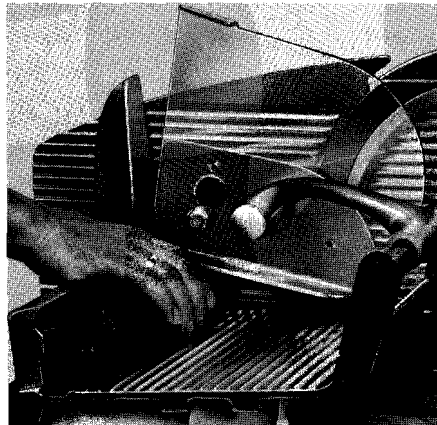
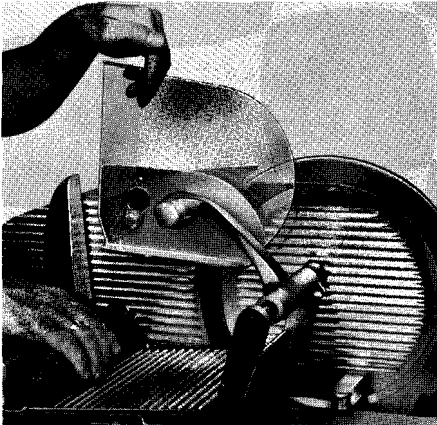
Vor Inbetriebnahme Maschine gründlich reinigen, wie unter „Pflege“ beschrieben, Seite 8.

## Gerade Scheiben schneiden

Schutzplatte anheben, Schneidgut einlegen und Schutzplatte aufs Schneidgut setzen. Schneidgut mit der Hand festhalten, (Abbildungen unten links und Mitte). Maschine einschalten und Schneidgut solange dem Messer zuführen, bis die Schutzplatte nicht weiter vorgeschoben werden kann und die

Hand am umgebogenen Teil der Schutzplatte anstößt.

Um Reste aufschneiden zu können, Schutzplatte am oberen kurzen Umbug anheben und hinter den Rest setzen. Rest mit dem auf der Schutzplatte befestigten Resthalter so festhalten, daß Daumen hinter der Rückwand oder dem Daumenschutz und der Zeigefinger hinter der Schutzplatte liegt. Rest leicht gegen die Anschlagplatte drücken und dem Messer zuführen (Abbildung unten rechts).



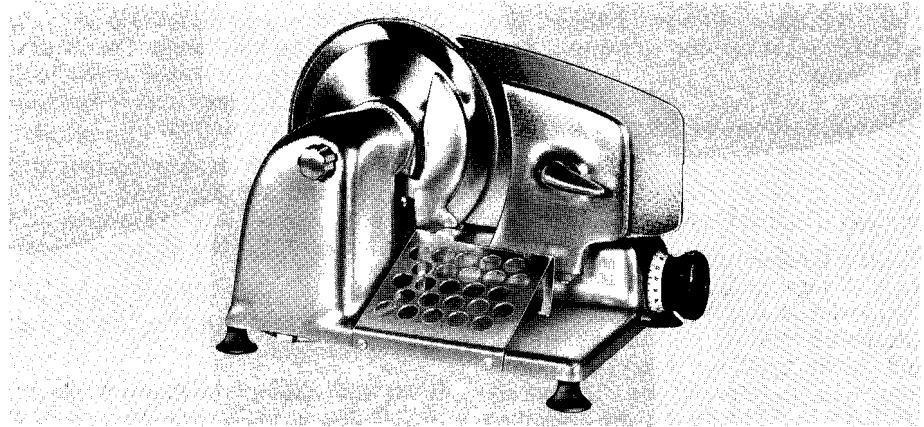
### **Schräge Scheiben schneiden**

Schutzplatte hochheben, Schrägschnittplatte anheben und einklappen. Schneidgut einlegen, mit der Hand festhalten und dem Messer zuführen. Nicht ganz aufschneiden, sondern Schrägschnittplatte in Normallage zurückschwenken und Rest wie beschrieben aufschneiden.

### **Brot schneiden**

Maschinen, die speziell zum Schneiden von Brot verwendet werden, haben eine verstellbare Anschlagplatte, die je nach Dicke der Scheiben zusätzlich verschoben werden kann, um ein Verkeilen der Scheiben zwischen Messer und Anschlagplatte zu vermeiden.

Schutzplatte hochheben, Brat auflegen und dem Messer zuführen. - Der vergrößerte Abstand zwischen Messer und Anschlagplatte, in Längsrichtung gesehen, ermöglicht das Schneiden von verhältnismäßig dicken und harten Scheiben, die über den Gitterrost in einen bereitgestellten Auffangkorb rutschen. Reste wie beschrieben aufschneiden.



# Wartung und Pflege

Bei richtiger Pflege behält das BIZERBA-Eloxal den schönen, matten Glanz.

## Folgende Hinweise beachten:

Motor ausschalten und Schlitten nach hinten schieben, fest zurückdrücken und nach rechts auskippen.

Schnittstärke-Einstellknopf auf Null drehen, Rändelschraube a (links am Gehäuse) lösen, und mit der anderen Hand Messerabdeckung an der Griffleiste b festhalten. Griffleiste nach unten drücken und gleichzeitig die Messerabdeckung in Richtung des ausgekippten

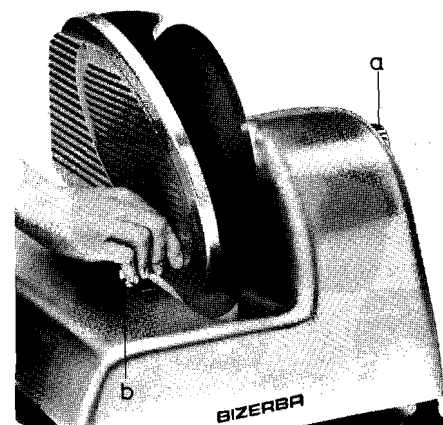
Schlittens bis zur Berührung mit der Grundplatte herausziehen. Durch eine Drehung mit der Griff/eiste in Richtung Kundenseite läßt sich die Messerabdeckung leicht abnehmen.

**Maschine ohne Messerabdeckung bietet erhöhte Verletzungsgefahr.**

**Deshalb Messer nur von Messermitte nach außen mit heiß-feuchtem Lappen säubern.**

**Danach sofort Messerabdeckung anbringen und erst dann die übrige Maschine reinigen.**

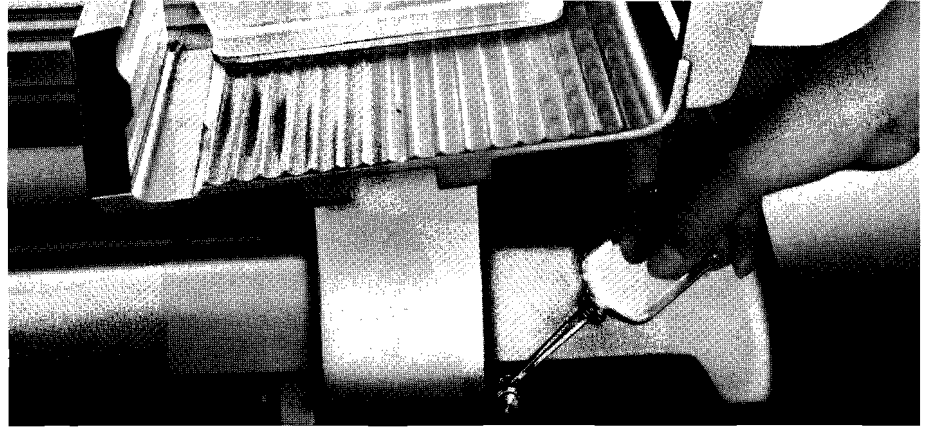
Beim Aufsetzen der Messerabdeckung muß Griffleiste in Richtung Kundenseite



zeigen. So läßt sich der Bolzen leicht in die Messerachse einführen. Dann mit der Griff/eiste über die Drucktaste der Grundplatte schwenken, diese eindrücken und die Messerabdeckung festschrauben.

Nach dem Schneiden von Rouladen, Bratenstücken und Rostbeef empfiehlt es sich, die Messerabdeckung, das Messer und den Restehalter sofort zu reinigen.

Restehalter ist leicht abnehmbar: Bei ausgekipptem Schlitten Griff des Restehalters aufdrehen, hochziehen und durch die Öffnung im Plexiglas schieben.



### **Schmierung**

Schlittenführung nach Bedarf, mindestens alle 3 bis 4 Monate, mit dem beigefügten Spezial-Öl schmieren. Führungssachse (unter der Maschine) vorher säubern; Schlitten dabei mehrmals hin- und herschieben. Öl durch den Drehöler einfüllen.

Messerlagerung und Motor sind wartungsfrei.

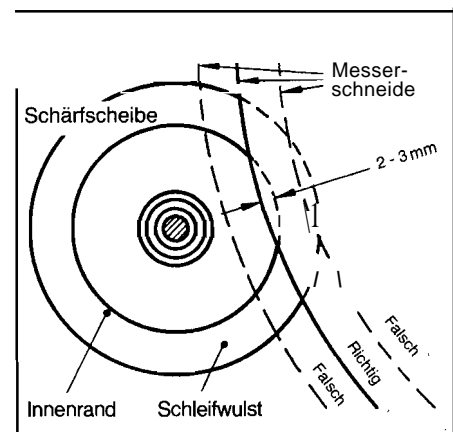
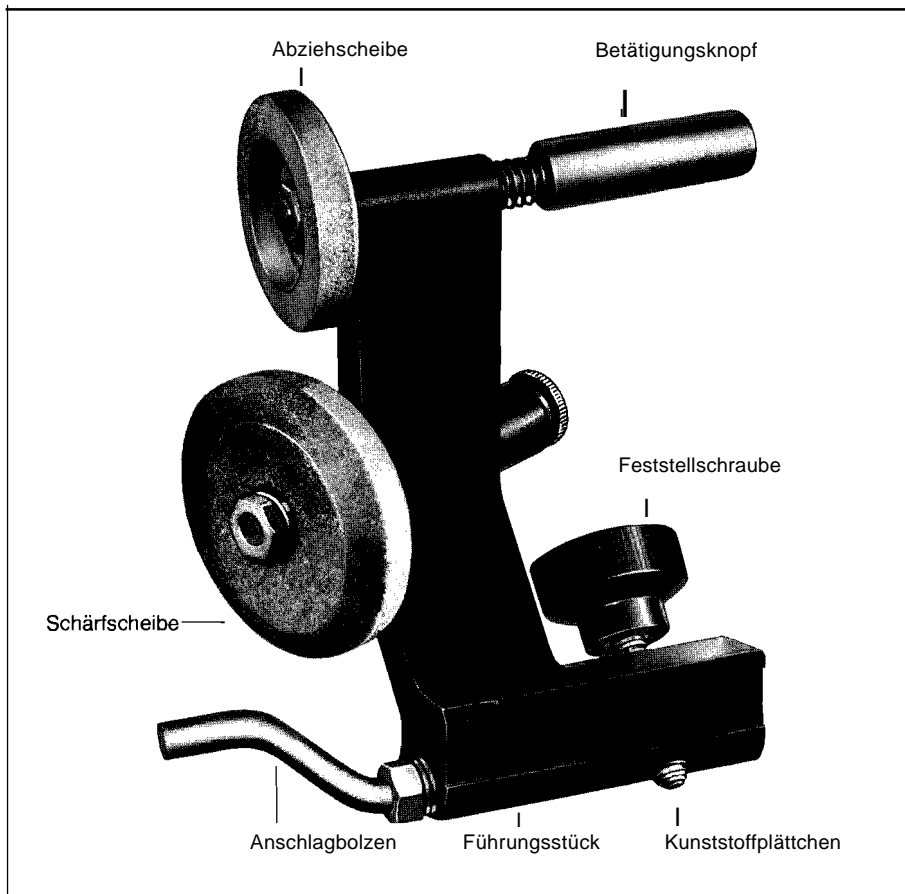
## Messer nachschleifen

Der Schleifapparat ist zur Maschine justiert. Die Nummer auf dem Schleifapparat stimmt mit der Maschinen-Nummer überein.

Zum Schleifapparat gehören eine Schärfscheibe und eine Abziehscheibe. An den Wellen sind sie so befestigt, daß ihre Wulste einander gegenüberstehen. Sobald die Wulste abgenutzt sind, müssen die Scheiben erneuert werden. Ersatz liefert der BIZERBA-Kundendienst.

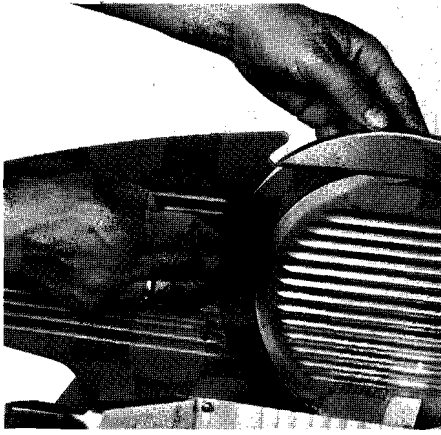
Verschmutzte Schleifscheiben lassen in der Wirkung nach, deshalb mit der beigelegten Perlonbürste unter Verwendung eines Fettlösemittels reinigen. Schleifapparat nicht herumliegen lassen, sondern sorgfältig in der Zubehörtasche der Maschine aufbewahren, um Verschmutzung und Beschädigung zu vermeiden.

Außer Schleifapparat in der Tasche: Spritzkanne mit Öl, Bürste mit Pinsel, Poliertuch, Bierfilz und Ablegebrett aus Holz.



Die Schneide des Messers muß ca. 2 bis 3 mm über den Innenrand des Schleifwulstes der Schärfscheibe hinausragen, um einen guten Schliff zu erzielen. Andernfalls muß der Schleifapparat durch den BIZERBA-Kundendienst nachgestellt werden.

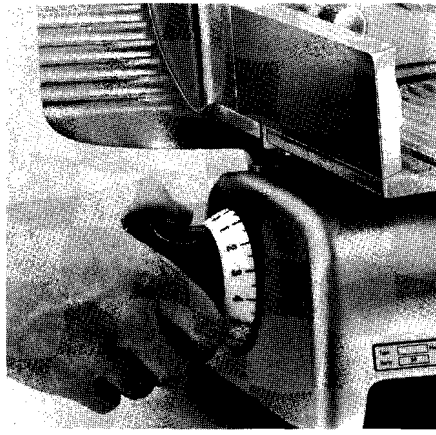




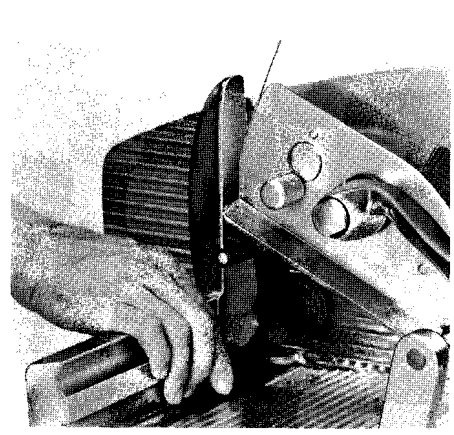
**Vorbereitung:** Messer mit einem Lappen sauber machen.

**Vorsicht! Verletzungsgefahr.**

Schnittstärke 8 einstellen und von beigefügtem Papierfilz einen Streifen abschneiden, um Messerfase restlos von Fett zu säubern.

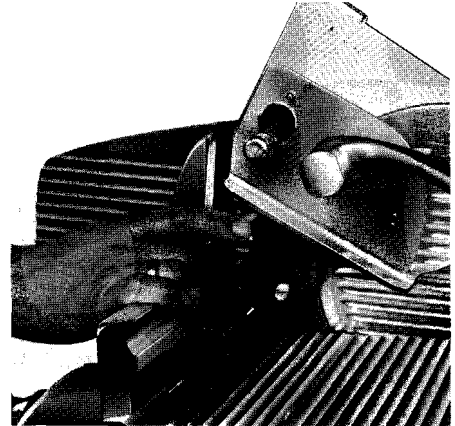
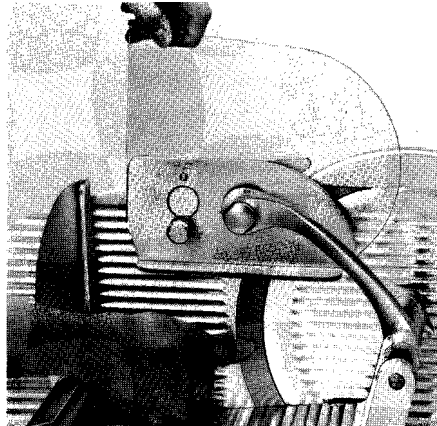
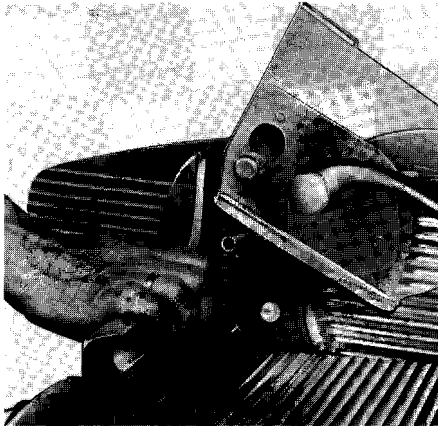


Schnittstärke-Einstellknopf bis zum Anschlag aufdrehen. Schlitten ganz nach vorn ziehen.



Schleifapparat nehmen und Feststellschraube so weit herausdrehen, bis das Kunststoffplättchen nicht mehr aus dem Führungsstück herausragt. Halter anheben, Schleifapparat in die Nut am Schlitten stecken, bis zum Anschlag einschieben und festschrauben. **Schleifapparat muß fest in der Nut sitzen.** Halter auf dem Lagerbock des Schleifapparates absetzen.

Motor einschalten.



**Schärfen:** Sehlitten langsam an das rotierende Messer heranführen. Nach Berührung von Schärfseibe mit Messer, Sehlitten bis zum Anschlag durchdrücken.

Ca. eine halbe Minute schleifen, dann Sehlitten zurückziehen.

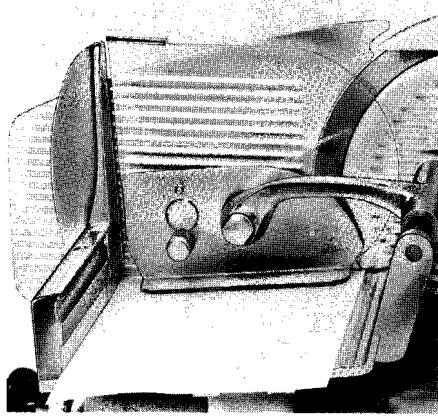
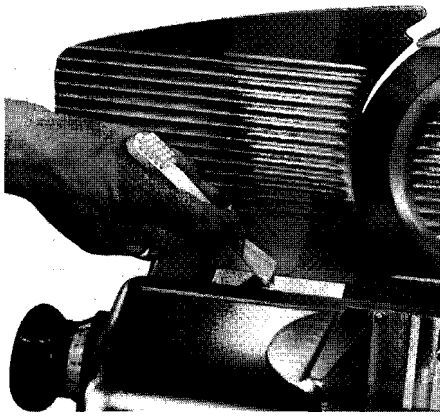
Motor aussehalten. **Warten, bis Messer stillsteht.** An der dem Sehlitten zugekehrten Seite des Messers leicht mit

dem Daumen **von innen nach außen** über die Schneide streifen und prüfen, ob sich ein Schleifgrat gebildet hat. Ist kein Schleifgrat spürbar, Schärfvorgang wiederholen.

**Vorsicht! Verletzungsgefahr.**

**Messer abziehen:** Schärfvorgang wiederholen und gleichzeitig mit dem Zeigefinger auf den Betätigungsknopf der Abziehseibe drücken, so daß die Seibe sich am Messer mitdreht.

**So lange abziehen, evtl. mit Unterbrechungen und "Daumen"-Prüfung, bis kein Schleifgrat mehr spürbar ist, und die Abziehphase mindestens 1/2mm breit sichtbar ist.**



In Kundendienstfragen  
bitte ausschließlic  
Bizerba-Fachmonteure hinzuziehen.

**Reinigen:** Maschine ausschalten. Auf die Führung gefallenen Schleifstaub mit beigefügtem Pinsel entfernen. Erst dann Schnittstärke-Einstellknopf auf Null drehen.

Messer und Maschine vom restlichen Schleifstaub reinigen; Messer aus Sicherheitsgründen mit der Hand weiterdrehen.

**Messerschärfe prüfen:** Schleifapparat abnehmen und ein Stück Seidenpapier auf den Schlitten legen. Motor einschalten und Papier in Streifen schneiden. Wird das Papier abgewiesen oder legt es sich um, Messer noch einmal schärfen und abziehen.