



VAN BERKEL INTERNATIONAL

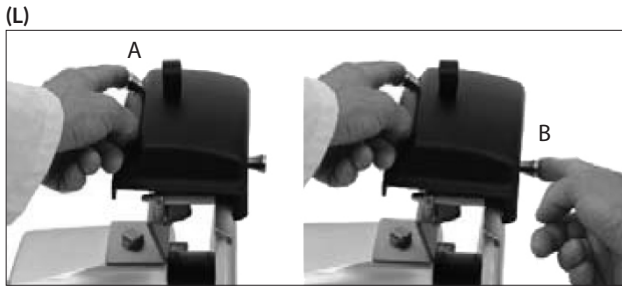
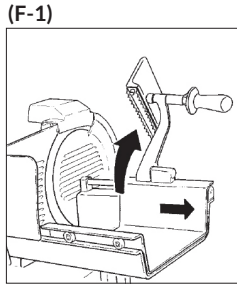
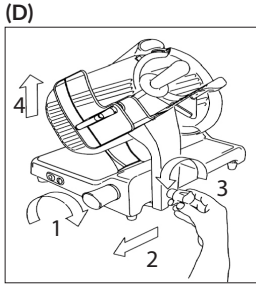
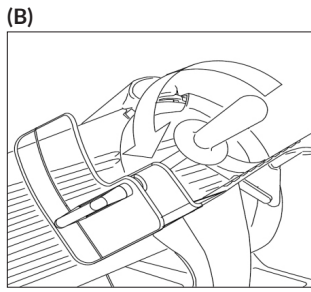
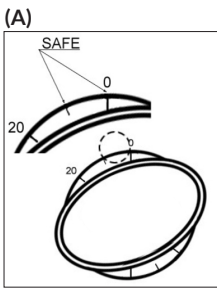
GERMAN

GERMAN 25
GERMAN 30



(EN)	USER MANUAL	(ES)	MANUAL DEL USUARIO
(IT)	MANUALE D'USO	(NL)	HANDLEIDING
(DE)	GEBRAUCHSANLEITUNG	(NO)	BRUKSANVISNING
(FR)	MANUEL D'INSTRUCTIONS	(PT)	MANUAL DE INSTRUÇÕES
(CS)	NÁVOD K POUŽITÍ	(RO)	MANUAL DE INSTRUCȚIUNI
(DA)	BETJENINGSVEJLEDNING	(SV)	BRUKSANVISNING

CODE: MANUALE-GERMAN



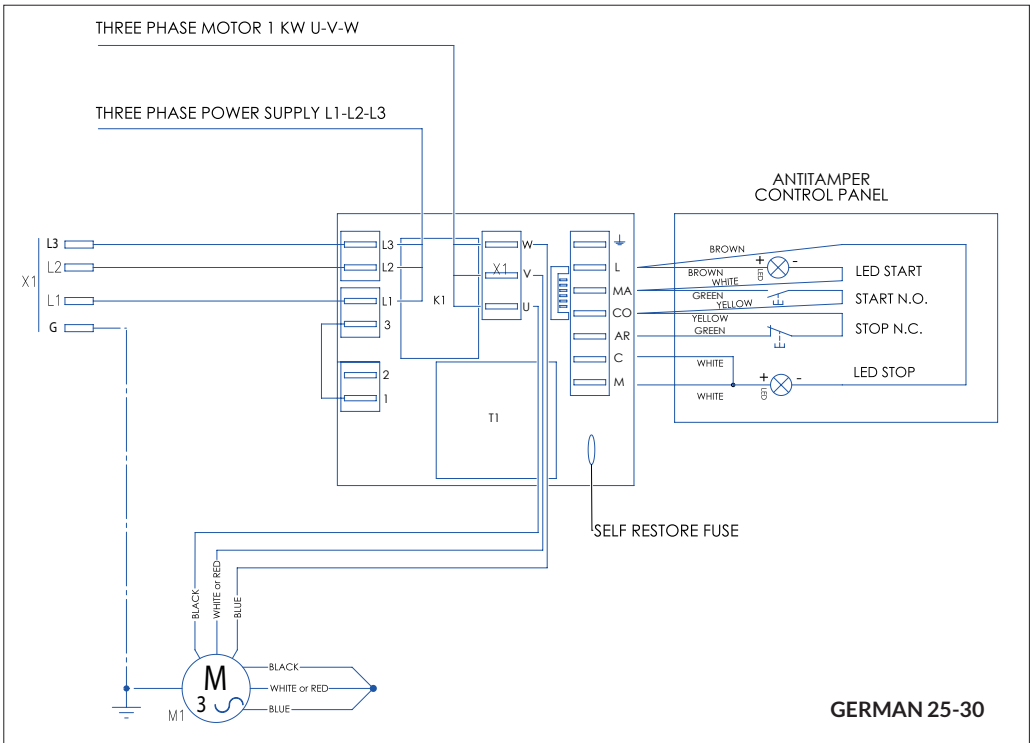
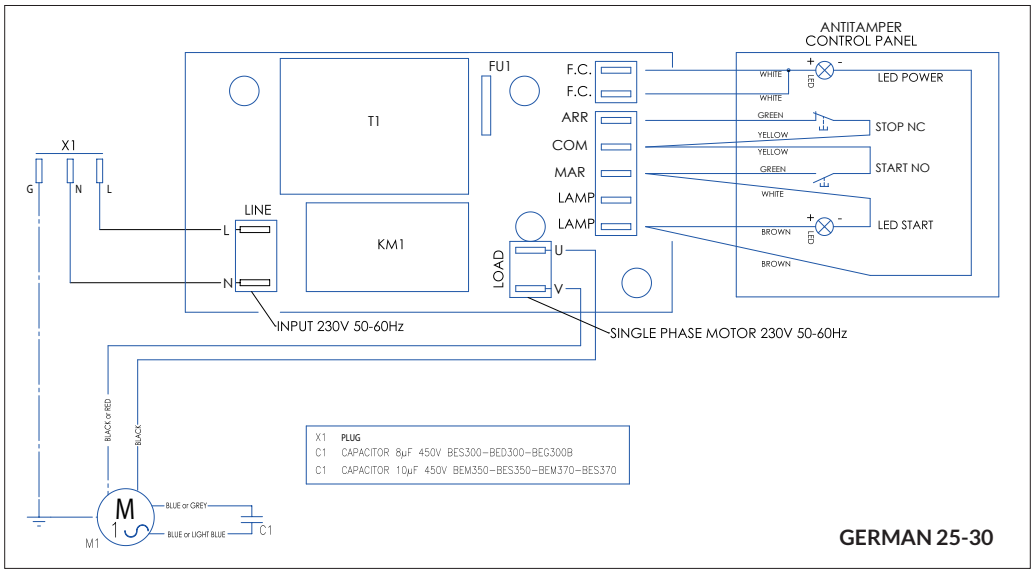
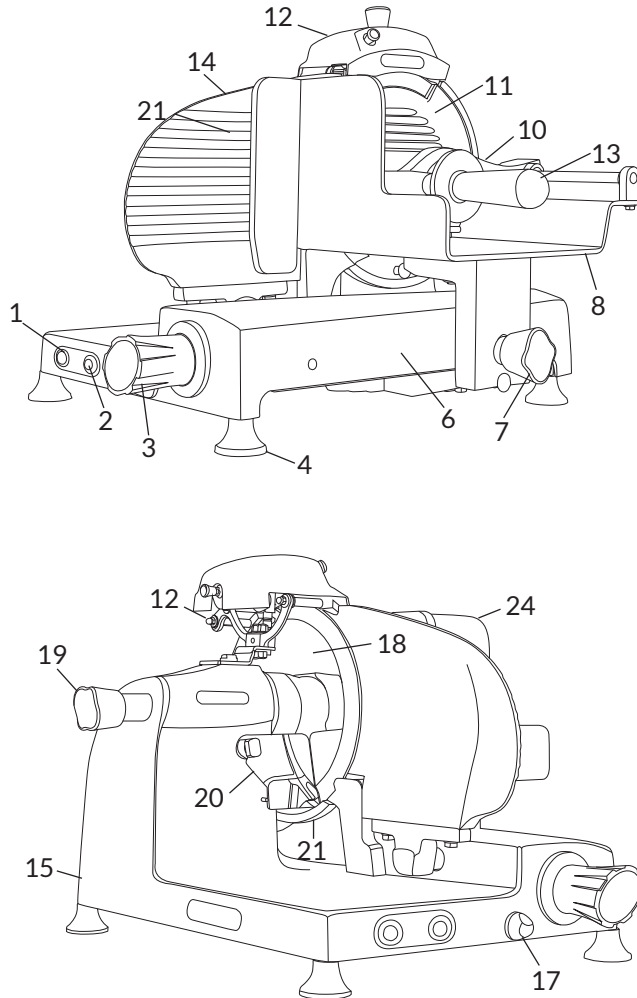


Fig. 1 - Abb. 1 - Obr. 1 - Afb. 1 - Bild 1

USER MANUAL: Electric Slicers German

MODELS:

German 25, German 30



GERMAN 25-30

MAIN COMPONENTS

1. Start button
2. Stop button
3. Slice thickness regulation knob
4. Foot
6. Carriage
7. Plate locking knob
8. Meat table
10. Top clamp
11. Blade cover
12. Sharpener
13. Product holder handle
14. Thickness gauge plate
15. Casing
17. Lubrification point for guide bars
18. Blade
19. Blade cover tension rod
20. Slice deflector
21. Blade guard ring
24. Meat table safety guard

Fig. 2

DESCRIPTION

Circular blade professional slicer machine suitable for cutting only the food products of the types and within the dimensional limits indicated in this manual. The main parts of the machine are shown in the general component diagram reported in picture 2. Electrical diagrams are reported in picture 1.

DECLARATION OF CONFORMITY

The machines described in this manual comply with Directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, Regulation (EC) 1935/2004 and related harmonized standards as EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SAFETY

Pay attention to the following basic safety precautions:

- read all the instructions before using the machine;
- this product is not intended to be used by children;
- operate the machine only if properly trained and in perfect psycho-physical conditions;
- do not use the machine in any way other than what indicated in this manual;
- use the machines only in full structural, mechanical and system efficiency;
- install the machine in conformity to the instructions indicated in the "Installation" section;
- install the machine in a location out of the reach of person-

nel unauthorized to operate it and especially out of the reach of minors;

- stay highly concentrated when using the machine and avoid any distraction during use;
- do not allow the machine to be used by others who have not read and fully understood the content of this manual;
- do not wear baggy clothing or clothing with open sleeves;
- do not allow anyone else, other than the operator, to approach during product cutting operations;
- do not remove, cover or modify the tags located on the machine body and, in case of damage of these, replace them promptly;
- do not remove the transparent guards and do not modify or bypass any mechanical and electrical protective devices;
- slice only the permitted products, do not attempt cuts on prohibited type products;
- always keep clean and dry the sliced product resting surface, the work area all around the machine and the operator floor area;
- do not use the machine as a resting surface and do not place any objects on it other than food used for cutting operations;
- do not use the slicer when, due to normal wear, the distance between the edge of the blade and the blade guard ring exceeds 6 mm. In this case, contact the manufacturer or to one of the Authorized Service Centers to change the blade;
- do not use the machine with temporary or non-insulated cables, power strips or extension cords;
- periodically check the condi-

- tion of the power supply cord on the machine body. When necessary, have qualified personnel replacing it;
 - immediately stop the machine in the event of a defect, abnormal operation, suspicion of breakdown, incorrect movement, unusual noises;
 - before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electrical supply;
 - use protective gloves for cleaning and maintenance operations;
 - place and remove the goods to be sliced on the sliding plate only with the carriage completely pulled back and with the thickness adjustment knob placed in the safety position (on the 0 position);
 - for movement of the meat table during cutting operations use only the handle located on the arm or the product presser grip;
 - never put your hands on the food product while slicing. Always keep your hands behind the protection devices and far from the blade;
 - use of cutting accessories which were not provided by the manufacturer with the machine is prohibited.
- The manufacturer declines any responsibility coming from inappropriate use, modifications and/or repairs carried out by the user or unauthorized personnel, use of replacement parts that are not original or not specific for the machine model.
- The machine shall not be used in open areas and/or areas which are exposed to atmospheric agents and in environments with vapors, fumes or corrosive and/or abrasive pow-

ders, with risk of fire or explosion and in any case where the use of antiexplosive components is required.

Operating conditions:


- Temperature from -5°C to +40°C
- Max. humidity 95%

DO NOT SLICE:

- frozen food products;
- food products with bones;
- vegetables;
- any other product not intended for food use.


RESIDUAL RISKS

The safety ring around the blade is made in conformity to European standards EN 1974:1998 +A1 but, in order to allow the sharpening operations, the protection in the sharpening area may not entirely eliminate the risk of cutting.

 **WARNING! Risk of injury from sharp blade! During the blade cleaning and sharpening operations, pay extra attention to keep your hands as far as possible from the unprotected area. Use of protective gloves is recommended.**

INSTALLATION OF THE MACHINE


Install the machine at a maximum height of 90 cm, on a flat, smooth and dry surface suitable for supporting the weight of the machine itself plus the products to be sliced.

 **WARNING:** Verify that there are no obstacles to the meat table travel and to the loading of products.


The machine must be installed in the immediate vicinity of an EEC standard outlet connected to an electrical supply system which is in conformity with the prevailing regulations for:

- magneto-thermic protection;
- automatic differential switch;
- earthing system.

Before carrying out electrical hook up verify that the characteristics of the electrical power supply is in accordance with those indicated on the machine information plate.

 **WARNING!** For machines with 3-phase motor, check the blade orientation. Push the start button (1) to switch on the machine: looking at the blade from the operator side, the blade has to rotate downwardly (Fig. B).

OPERATION

 **WARNING!** Risk of injury from sharp blade! Check that the thickness adjustment knob (3) is in the safety position (on the 0 position) (Fig. A).


- Be sure that the machine is switched off, if not push the stop button (2);
- pull the meat table (8) all the way back (towards the operator) in the loading position;
- lift the product holder (10) into the standby position;
- Place the product to be sliced on the sliding meat table:
 - **GERMAN version:** move the sliding meat table away from the thickness gauge plate. Set the product to be sliced on the plate near the table edge on the operator side;
- at the end of the cutting op-


erations return the thickness adjustment knob to the safety position and pull the meat table back. Stop the blade motion by pressing the stop button (2);

- move the sliding meat table away from the gauge plate and remove the product.

CLEANING

Before using, clean the machine at least once a day - or more often if necessary - and always after a long period of inactivity.

 **WARNING! Risk of electric shock! Before cleaning, disconnect the plug from the electrical mains socket.**

 **WARNING!** Risk of injury from sharp blade! Check that the thickness adjustment knob (3) is in the safety position (on the 0 position) (Fig. A).


Products for cleaning: use only water and biodegradable mild detergent with PH 7-8, using a soft, spongy cloth and a semi-rigid nylon brush for the sharp areas of the plate and the product holder. Do not clean the machine with jets of water or steam or similar methods. DO NOT DISHWASH.


Cleaning the meat table: Move the top clamp away from the thickness gauge plate and lift it (Fig. F-1). Clean the meat table and lower the product press holder.

Removing the meat table

- with the regulating knob for slice thickness (3) in the safety position (Fig. A, Fig. D-1), pull back the plate support (6) all the way until the travel limit toward the operator (Fig. D-2);

- fully rotate the locking knob in the anticlockwise direction (Fig. D-3) keeping the support at the travel limit, until the safety locking device inter-venes on the gauge plate;
- remove the meat table from the top, sliding it off from the support.

 **WARNING!** Make sure that the product press holder is lowered on the table before removing the plate support.

 **WARNING!** Keep the regulating knob for slice thickness in the safety position "0".

Removing the slice deflector (20)

Loosen the fixing screw(s) and remove the slice deflector.


Sharpener (12)

Clean the body with a damp cloth. Do not submerge in water.

Cleaning:


- the blade: press a damp cloth on the surface of the blade and move it slowly from the center toward the outside on the blade cover side and the opposite side. In the same way dry it using a dry cloth. NEVER turn on the machine while cleaning the blade;
- the safety ring: use a soft brush to clean the area between the blade and the safety ring. Be careful NOT to put your hands close to the blade;
- the machine body: use a damp cloth or a sponge. Dry carefully;
- the sharpener: 1) clean the body with a damp cloth and the springs with a semi-rigid brush. 2) do not submerge the sharpener in water. The sharpening wheel can easily be removed


from the sharpening unit, removing it in the direction of the arrow (Fig. I). Keep the wheel clean for correct sharpening. Remove dirt and grease with alcohol and a semi-rigid nylon brush.

 **WARNING!** Clean all dismantled parts individually in lukewarm water and NON-AGGRESSIVE dishwasher detergent, using a bottle brush or cloth. Rinse in hot water and dry.

Proceed with assembly operations, following the directions described in reverse order.

REMOVING THE BLADE

 **WARNING!** Use original devices only!

 **WARNING!** Danger of being cut! Use only after carefully reading the operating instructions supplied with the device.

If a blade removal device has been purchased, it is recommended that you follow the relevant operating instructions provided with your device to remove the blade.

MAINTENANCE

Blade Sharpening

Frequency and duration of sharpening depend on the use of the equipment.

Before sharpening:

1. make sure that the machine is off;
2. position the thickness adjustment knob in the safety position;
3. set the regulating knob for slice thickness in the safety posi-

tion;

4. pull the meat table all the way back.

For sharpening, follow the instruction:

Completely remove the sharpening unit and turn it 180° to position it in the sharpening configuration. Release the sharpener and start the blade by pressing the start button. Press the sharpening button A for approximately 10-15 seconds and, at the same time, press button B of the deburring wheel for a few seconds. Release both buttons simultaneously. Press the stop button and bring the sharpening unit to the initial position (Fig. L).

Lubrication

After a regular period of use, it may be necessary to lubricate the carriage guides. We recommend executing this operation every 1 month.

For lubrication, only use acid free oil (we recommend Vaseline oil). Do not use vegetable oil.


For lubricating, follow the instruction: 1) move the meat table towards the operator; 2) insert the oiler in the special hole and pour a small amount of oil; 3) remove the oiler and slide the carriage 3-4 times.

SERVICE

No user-serviceable parts are inside. Refer servicing to qualified personnel. All the repair and replacement operations (like blade replacement, replacement of the motor belt, replacement of the sub-basaplate electrical system components, repair of structural parts,

repair and/or re-placement of sub-baseplate components, or similar) shall be executed exclusively by personnel authorized by the manufacturer.

In the event service is needed, you may return your food slicer to the manufacturer or to one of the Authorized Service Centers. For information about service centers please contact us at: service@berkelinternational.com.

 **WARNING! The blade re-placement is mandatory if distance between the edge of the blade and the internal edge of the guard exceeds 6 mm.**

WARRANTY AND RESPONSIBILITY

The manufacturer supplies machines with a limited warranty of 24 months from the purchasing date. The warranty is extended only to defects that arise under intended use conditions and proper use. The warranty does not cover defects resulting from faults caused by transport, purchaser's incompetence or negligence, improper installation or earthing, unauthorised interventions, natural wear and tear, voltage variations greater than 10% of the nominal value. Moreover, the warranty does not cover components intrinsically subject to wear, such as blades and grinders, except in

the event of evident manufacturing defects.

The manufacturer declines any direct and indirect responsibility coming from:

- failure to observe the instructions in this manual;
- use which does not conform to prevailing specific regulations in the country of installation;
- unauthorised modifications and/or repairs carried out on the machine;
- use of non original accessories and replacement parts;
- exceptional events.

Transfer of ownership of the machine automatically defaults the manufacturer's liability for the machine in question with the exception of observance of directive 2006/42/CE (liability for any manufacturing defects of the product).

The Identification tag on the base-plate indicates manufacturer, machine, technical information and CE marking.

DEMOLITION OF THE SLICER

The machines are comprised of:

- aluminum/magnesium alloy structure;
- inserts and various components and stainless steel;
- electrical parts and electrical cables;
- electric motor;
- plastic material, etc.

If dismantling and demolition

are entrusted to third parties, use only companies authorized for disposal of the above-mentioned materials.

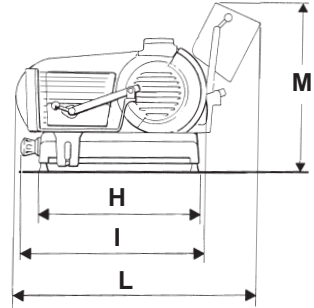
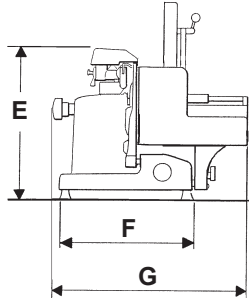
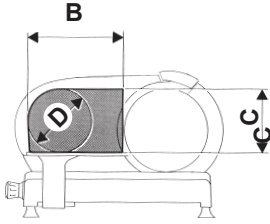
The appliance complies with the EU Directive 2012/19/UE. Packaging materials and appliances contain recyclable materials. Your appliance contains valuable materials that can be recovered or can be recyclable. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliances at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.

Troubleshooting

PROBLEM	REASON	REMEDY
The machine does not start when the on button is pressed	Lack of power or defective control circuit	Check that the plug has been correctly inserted. If the machine still does not start, contact the service center
The machine starts when the on button is pressed but the operation indicator light does not turn on	The indicator light may be defective	Do not use the machine with the indicator light off. Contact the service center
Excessive resistance to cutting of the product	The blade is dull	Sharpen the blade
The blade slows down or stops while cutting the product	The drive belt may be loose or damaged	Contact the service center in order to tension or replace the belt
The machine does not stop when the stop button is pressed	The control circuit may be defective	Immediately stop the machine, removing the plug from the mains outlet. Contact the service center
Excessive resistance in motion of the sliding components (product holder, carriage)	The lubrication of the sliding guide may not be sufficient	Carry out periodical lubrication as described in this manual

DATA SHEET

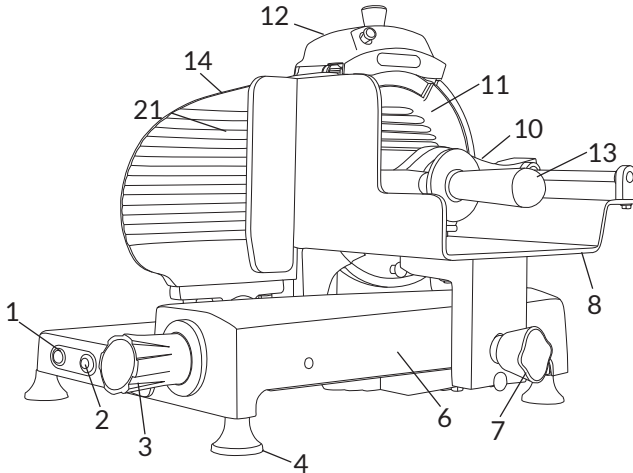
GERMAN 25 - GERMAN 30



MODEL GERMAN	25	30
B	230 mm	260 mm
C	180 mm	230 mm
D	180 mm	230 mm
E	440 mm	480 mm
F	350 mm	400 mm
G	510 mm	570 mm
H	440 mm	520 mm
I	630 mm	650 mm
L	740 mm	820 mm
M	570 mm	550 mm
SPECIFICATIONS		
Circular cutting capacity	180 mm	230 mm
Rectangular cutting capacity	230x180h mm	260x230h mm
Max slice thickness	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Motor rating	0,3 kW	0,3 kW
Blade diameter	250 mm	300 mm
Electrical specification	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	available also with 120V/220V - 60Hz	
Weight	27 kg	37 kg

MODELLI:

German 25, German 30



GERMAN 25-30

COMPONENTI
PRINCIPALI

1. Pulsante di avviamento
2. Pulsante di arresto
3. Pulsante regolazione spessore fetta
4. Piedino
6. Supporto piatto
7. Manopola bloccaggio piatto
8. Piatto portamerce
10. Pressamerce
11. Coprilama (paralama)
12. Affilatoio
13. Maniglia pressamerce
14. Piastra spessimetro (vela)
15. Basamento
17. Oliatore lubrificazione guide
18. Lama
19. Tirante coprilama
20. Parafetta
21. Anello di sicurezza
24. Protezione di sicurezza piatto

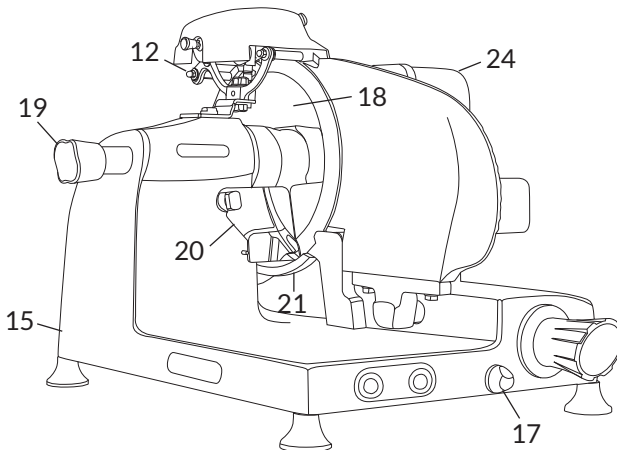


Fig. 2

DESCRIZIONE

Macchine affettatrici professionali con lama circolare, progettate per affettare esclusivamente prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente manuale. Le parti principali che compongono la macchina sono illustrate alla figura 2. Lo schema elettrico è riportato alla figura 1.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Le macchine descritte in questo manuale sono conformi alle direttive 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, al regolamento europeo (EC) 1935/2004 ed ai relativi standard quali EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SICUREZZA

Per la vostra sicurezza, fate attenzione alle seguenti istruzioni:

- leggere attentamente tutte le istruzioni prima di usare la macchina;
- il prodotto non è indicato per l'utilizzo da parte dei bambini;
- utilizzare la macchina solo se propriamente istruiti e in perfetto stato psico-fisico;
- non usare la macchina in alcun modo differente da come indicato nel presente manuale;
- installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo 'Installazione';
- usare la macchina solo in condizioni di perfetta efficienza strutturale, meccanica e di impianto;
- installare la macchina in luogo al di fuori della portata di

- personale estraneo alle operazioni relative all'impiego e soprattutto di minori;
- utilizzare la macchina con grande concentrazione, non distrarsi durante l'uso;
- evitare l'uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;
- non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte;
- non permettere ad alcuno, al di fuori dell'operatore, di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;
- non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente;
- non rimuovere le protezioni trasparenti e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;
- affettare unicamente i prodotti consentiti, non tentare prove di taglio con prodotti di tipo proibito;
- mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona di lavoro tutt'intorno alla macchina e il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti;
- non utilizzare la macchina come superficie d'appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio;
- non usare l'affettatrice quando, a seguito di normale usura, la distanza tra il filo della lama e l'anello para lama ha superato i 6 mm. In tal caso contattare il produttore o uno dei Centri Servizio Autorizzati per cambiare la lama;
- non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', a mezzo di cavi provvisori o non isolati;

- controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituirlo prontamente. Quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;
- arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti;
- prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
- utilizzare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e di manutenzione;
- porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il carrello completamente arretrato e con la manopola regolazione spesso posizionata in sicurezza;
- per il movimento del piatto portamerce durante l'operazione di taglio usare esclusivamente la maniglia di manovra posta sul braccio o impugnatura del pressamerce;
- non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore a corredo della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da uso inappropriato, modifiche e/o riparazioni non autorizzate effettuate sulla macchina non autorizzate, utilizzo di accessori e ricambi non originali.

La macchina non può essere impiegata in luoghi aperti e/o esposta agli agenti atmosferici e in ambienti con vapori, fumi o polveri corrosivi e/o abrasivi, con rischio di incendio o esplosione e comunque ove sia prescritto l'impiego di componenti

antideflagranti.

Condizioni ambientali d'uso:


- Temperatura da -5°C a +40°C
- Umidità max 95%

NON AFFETTARE:

- prodotti alimentari congelati;
- prodotti alimentari surgelati;
- prodotti alimentari con ossa (carne e pesce);
- ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.


RISCHI RESIDUI

L'anello di sicurezza attorno alla lama è realizzato in conformità alla norma europea EN 1974:1998 +A1, tuttavia, la protezione nell'area di affilatura non elimina totalmente il rischio di taglio.

 **ATTENZIONE!** *Rischio di taglio! Durante le operazioni di pulizia lama ed affilatura, fare estrema attenzione a tenere le mani il più lontano possibile dall'area non protetta. Si raccomanda l'uso di guanti di protezione.*

INSTALLAZIONE

Installare la macchina ad un'altezza massima di 90 cm, su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sostenere il peso della macchina stessa più la merce da affettare.


 **AVVERTENZA:** Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto ed al caricamento della merce da affettare sul piatto stesso.

La macchina deve essere installata nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vi-


genti provvisto di:

- protezione magneto-termica;
- interruttore automatico differenziale;
- impianto di messa a terra.

Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

 **ATTENZIONE!** Per le macchine dotate di motore trifase, controllare l'orientamento della lama. Dopo aver verificato che la lama è chiusa in posizione di sicurezza, premere il pulsante di accensione (1) per avviare la macchina: guardando la lama dalla parte del piatto portamerce, assicurarsi che ruoti in senso anti orario, verso il basso lato operatore (Fig. B).

USO DELL'AFFETTATRICE

 **ATTENZIONE!** Lama affilata, pericolo di taglio! Controllare che la manopola di regolazione spessore fetta (3) sia in posizione di sicurezza (in posizione 0) (Fig. A).


- Assicurarsi che la macchina sia spenta, in caso contrario premere il pulsante di spegnimento (2);
- arretrare completamente il piatto portamerce (8) verso l'operatore, in posizione di carico;
- sollevare il pressamerce (10) e porlo in posizione di riposo;
- caricamento del prodotto:
 - **versione GERMAN:** allontanare il piatto scorrevole dal piano spessimetro; appoggiare il prodotto da affettare sul piatto a ridosso della sponda del piatto, lato


operatore; al termine delle operazioni di taglio riportare in sicurezza la manopola regolazione spessore ed arretrare il carrello. Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento (2);

- allontanare il piatto scorrevole dal piano spessimetro e scaricare il prodotto.

PULIZIA

Mantenere una pulizia accurata della macchina. Se utilizzata, deve essere pulita almeno una volta al giorno o con maggior frequenza se necessario. Dopo un periodo di inattività si raccomanda la pulizia anche prima dell'utilizzo.

 **ATTENZIONE!** *Pericolo di scossa elettrica! Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare la spina della rete di alimentazione elettrica e portare in sicurezza la manopola di regolazione spessore.*

 **ATTENZIONE!** Lama affilata, pericolo di taglio! Controllare che la manopola di regolazione spessore fetta (3) sia in posizione di sicurezza (in posizione 0) (Fig. A).

Prodotti per la pulizia:
NON LAVARE NESSUN COMPONENTE IN LAVASTOVIGLIE! Utilizzare esclusivamente acqua e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, impiegando un panno morbido, spugnoso e uno spazzolino di nylon semirigido per le zone del piatto e del pressamerce appuntito. Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi similari.
Pulizia del piatto portamerce:


Allontanare il pressamerce dalla piastra spessimetro e sollevare il pressamerce (Fig. F-1); pulire il piatto e abbassare il pressamerce.


Rimozione piatto portamerce

- con la manopola di regolazione spessore fetta (3) in sicurezza (Fig. A, Fig. D-1), arretrare il supporto piatto (6) completamente, sino a fondo corsa, verso l'operatore (Fig. D-2);

- ruotare completamente la manopola di bloccaggio in senso antiorario (Fig. D-3) mantenendo il supporto a fondo corsa, sino ad avvertire l'intervento del dispositivo di sicurezza di blocco della piastra spessimetro;

- sfilare verso l'alto il piatto portamerce sfilandolo dal supporto.

 **ATTENZIONE!** Assicurarsi che il pressamerce sia abbassato sul piatto prima di estrarre il supporto piatto.

 **ATTENZIONE!** Mantenere la manopola di regolazione spessore fette nella posizione di sicurezza "0".

Rimozione parafetta (20)

Allentare la/e vite/i di fissaggio e rimuovere il parafetta.

Affilatoio (12)

Pulire il corpo con un panno umido, non immergere in acqua.

Proseguire con la pulizia di:


- lama: premere un panno umido sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura, sul lato coprilama e sul lato opposto. Asciugare, nello

stesso modo, utilizzando un panno asciutto. **NON** accendere MAI la macchina durante le fasi di pulizia;

- anello di sicurezza: usare uno spazzolino di nylon semirigido per pulire l'area compresa tra la lama e l'anello di protezione. Fare attenzione a non avvicinare troppo le mani alla lama;

- corpo macchina: pulire il corpo macchina con un panno umido o una spugna risciacquando acqua. Asciugare con cura;


- affilatoio: 1) pulire il corpo con un panno umido e le mole con uno spazzolino di nylon semirigido; 2) non immergere l'affilatoio in acqua. La mola affilatrice può essere facilmente rimossa dal gruppo affilatoio, estraendola nella direzione della freccia (Fig. I). Si consiglia di mantenere la mola pulita per una corretta affilatura. Rimuovere sporco e grasso con alcool e uno spazzolino in nylon semirigido.

 **ATTENZIONE!** Pulire singolarmente tutte le parti smontate in acqua tiepida e detersivo per stoviglie **NON AGGRESSIVO**, utilizzando uno sconvolino o un panno. Risciacquare in acqua calda e asciugare.

Procedere all'operazione di montaggio seguendo le indicazioni descritte in ordine inverso.

RIMOZIONE DELLA LAMA

 **ATTENZIONE!** Utilizzare solo dispositivi originali!

 **ATTENZIONE!** Pericolo di taglio! Utilizzare solo dopo aver letto attentamente le istruzioni d'uso fornite con il dispositivo.

Se è stato acquistato un dispositivo si estrazione lama, per eseguire la rimozione della lama si raccomanda di seguire attentamente le relative istruzioni d'uso fornite insieme al dispositivo.

MANUTENZIONE

Affilatura

Periodicità e durata dell'affilatura dipendono dall'utilizzo dell'apparecchiatura.

Prima di affilare:

1. assicurarsi che la macchina sia spenta;
2. assicurarsi che le mole e la lama siano pulite;
3. posizionare in sicurezza la manopola regolazione spessore fetta;
4. arretrare completamente il piatto portamerce.

Per procedere all'affilatura, seguire le istruzioni:

Sfilare completamente il gruppo affilatoio e ruotarlo di 180° per posizionarlo in configurazione di affilatura. Rilasciare l'affilatoio e avviare la lama premendo il pulsante di accensione. Premere il pulsante A di affilatura per circa 10-15 secondi, poi premere contemporaneamente il pulsante B della mola di sbavatura per un paio di secondi. Rilasciare entrambi i pulsanti contemporaneamente. Premere il pulsante di arresto e riportare il gruppo affilatoio nella posizione iniziale (Fig. L).

Lubrificazione

Dopo un regolare periodo di utilizzo, potrebbe essere necessario lubrificare le guide del carrello. Si consiglia di effettuare l'operazione una vol-

ta al mese. Utilizzare solo olio non acido (consigliamo olio di vasellina). Non utilizzare olio vegetale.


Per lubrificare la macchina, seguire le seguenti indicazioni: 1) spostare il carrello il più vicino possibile all'operatore; 2) introdurre l'oliatore nell'apposito foro e premere per versare una piccola quantità di olio; 3) rimuovere l'oliatore e far scorrere il carrello 2-4 volte.

ASSISTENZA

Non sono forniti pezzi di ricambio all'interno dell'imballo. Tutte le attività di riparazione e sostituzione (quali sostituzione o riparazione di lama, cinghia, componenti elettrici, parti strutturali, etc.) devono essere svolte esclusivamente da personale autorizzato dal produttore stesso.

Nel caso fosse necessaria una riparazione, si raccomanda di ritornare la macchina al produttore o ad un Centro Servizi Autorizzato.

Per informazioni riguardo i centri servizi, rivolgersi a: service@berkelinternational.com.

 **ATTENZIONE! E' obbligatorio sostituire la lama quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno della protezione supera i 6 mm.**

GARANZIA E RESPONSABILITÀ

Il produttore fornisce macchine con una garanzia di durata 24 mesi, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre solo i difetti riscontrati facendone un uso appropriato e secondo le condizioni d'uso previste dal manuale. La garanzia non

copre difetti dovuti a trasporto, incompetenza o negligenza dell'acquirente, installazione o posizionamento improprio, danni da usura, voltaggio superiore al 10% del valore nominale. Inoltre, la garanzia non copre componenti intrinsecamente soggetti a usura, quali la lama e le mole dell'affilatoio, eccetto nel caso di evidente difetto di produzione.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità diretta e indiretta derivante da:

- mancata osservanza delle istruzioni presenti nel manuale;
- uso non conforme alla normativa dominante nel paese di installazione;
- modifiche e/o riparazioni sulla macchina non autorizzate;
- uso di accessori e parti di ricambio non originali;
- eventi eccezionali.

Il trasferimento di proprietà della macchina, comporta l'immediato sollevamento da ogni responsabilità da parte del produttore, con eccezione per l'osservanza della direttiva 2006/42/CE (responsabilità per qualsiasi difetto di produzione del prodotto).

La targhetta di identificazione sulla base della macchina registra il produttore, la macchina, le informazioni tecniche ed il marchio CE.

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

- La macchina è composta da: lega d'alluminio;
- inserti e componenti vari in acciaio inossidabile;
- parti elettriche e cavi elettrici;
- motore elettrico;
- plastica, etc.

Se lo smaltimento è affidato a terze parti, rivolgersi solo a

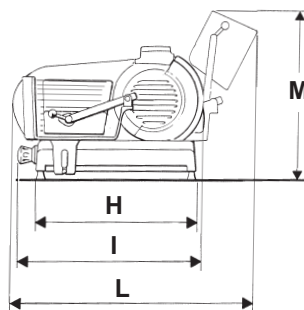
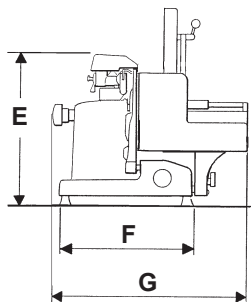
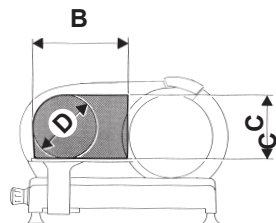
compagnie autorizzate per l'eliminazione dei materiali sopra indicati. Il dispositivo è conforme alle direttive EU 2012/19/UE. Contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati. Una corretta raccolta differenziata ne facilita il riciclaggio. A fine vita depositare il dispositivo presso in punto di raccolta. E' possibile ottenere informazioni sullo smaltimento dalle autorità locali.

Risoluzione problemi

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia	Mancanza di alimentazione o circuito di controllo difettoso	Controllare che la spina sia inserita correttamente, se il problema persiste contattare il Centro Servizi
Premendo il pulsante di avviamento la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento	Spia difettosa	Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento. Interpellare il servizio assistenza
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto	La lama non è affilata	Affilare la lama
La lama sotto sforzo rallenta o si arresta	La cinghia potrebbe essere allentata o danneggiata	Contattare il centro servizi per regolare o sostituire la cinghia
Premendo il pulsante di arresto la macchina non si ferma	Circuito di comando difettoso	Arrestare immediatamente la macchina staccando la spina dall'arete ed interpellare immediatamente il Centro Servizi
Eccessiva resistenza alla movimentazione dei componenti scorrevoli (pressamerce, carrello)	Lubrificazione guide di scorrimento non effettuata periodicamente	Effettuare la lubrificazione periodica

CARATTERISTICHE TECNICHE

GERMAN 25 - GERMAN 30

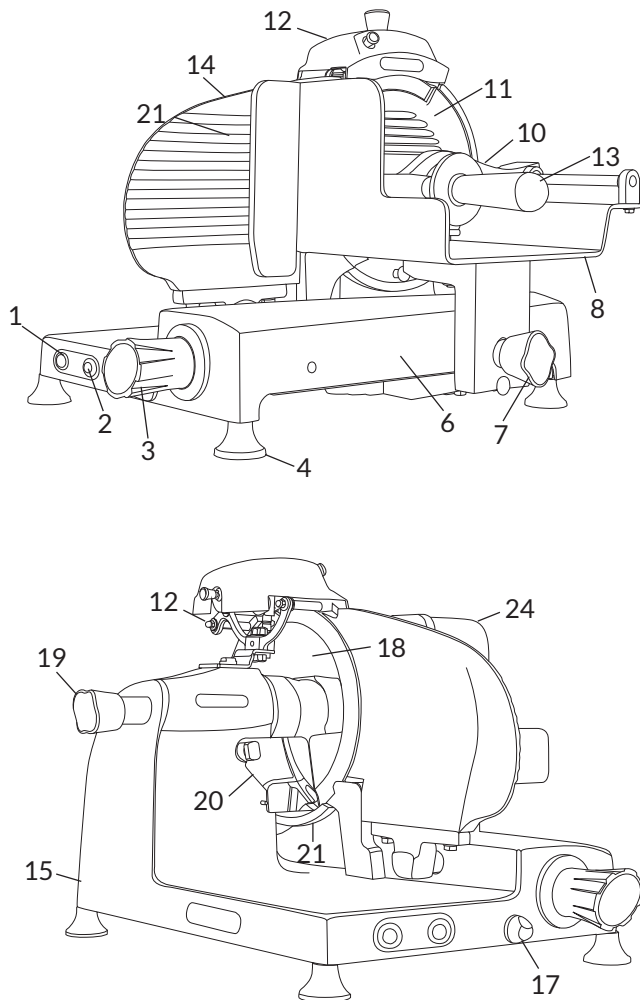


MODELLO GERMAN	25	30
B	230 mm	260 mm
C	180 mm	230 mm
D	180 mm	230 mm
E	440 mm	480 mm
F	350 mm	400 mm
G	510 mm	570 mm
H	440 mm	520 mm
I	630 mm	650 mm
L	740 mm	820 mm
M	570 mm	550 mm
SPECIFICHE		
Capacità di taglio circolare	180 mm	230 mm
Capacità di taglio rettangolare	230x180h mm	260x230h mm
Massimo spessore fetta	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Potenza motore	0,3 kW	0,3 kW
Diametro lama	250 mm	300 mm
Specifiche elettriche	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	disponibile anche con 120V/220V - 60Hz	
Peso	27 kg	37 kg

GEBRAUCHSANLEITUNG: Elektrische aufschnittmaschinen German

MODELL:

German 25, German 30



GERMAN 25-30

COMPONENTI
PRINCIPALI

1. Starttaster
2. Stopptaste
3. Reglerknopf für die schnittdick
4. Fuss
6. Schlittentisch
7. Schlittensperrknopf
8. Schneidgutplatte
10. Anschlagplatte
11. Messerabdeckung (messerschutz)
12. Schleifvorrichtung
13. Griff anschlagplatte
14. Platte fuhrerlehr
15. Sockel
17. Öl für die schmierung der führung
18. Messer
19. Fixierschraube
20. Restehalter
21. Sicherheitsring
24. Daumenschutz

BESCHREIBUNG

Professionelle Aufschnittmaschinen mit kreisrundem Messer, die ausschließlich zum Aufschneiden von Lebensmitteln des Typs und der Größe bestimmt sind, die in der vorliegenden Anleitung genannt werden. Die Hauptbestandteile des Gerätes werden in Abbildung 2 gezeigt. Der Schaltplan ist in Abbildung 1 dargestellt.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die in dieser Anleitung beschriebenen Geräte sind konform mit den Richtlinien 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 2003/108/EG und 2011/65/EG, mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den entsprechenden Normen wie EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1 und EN60335-2-64.



SICHERHEIT

Zu Ihrer Sicherheit möchten wir Sie bitten, unbedingt die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie aufmerksam alle Anweisungen;
- Das Produkt ist nicht zum Gebrauch durch Kinder geeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nur nach entsprechender Anweisung und wenn Sie sich in einwandfreiem körperlichem und geistigem Zustand befinden;
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall anders als in der vorliegenden Anleitung beschrieben;
- Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den Anweisungen im Abschnitt "Ins-

tallation";

- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn sich dieses in perfektem baulichem und mechanischem Zustand befindet und auch die entsprechende Anlage einwandfrei funktioniert;
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, zu dem Unbefugte und vor allem Minderjährige keinen Zugang haben;
- Seien Sie beim Verwenden des Gerätes stets hochkonzentriert und lassen Sie sich nicht ablenken;
- Lassen Sie das Gerät nicht von Personen verwenden, die diese Anleitung nicht gelesen und verstanden haben;
- Tragen Sie bei der Verwendung keine flatternden Kleidungsstücke oder weiten Ärmel;
- Gestatten Sie während des Schneidvorgangs niemandem, außer dem Bediener, sich dem Gerät zu nähern;
- Die Beschilderung am Gerät darf nicht entfernt, überdeckt oder verändert werden und ist im Falle einer Beschädigung umgehend zu ersetzen;
- Die transparente Schutzvorrichtung darf nicht entfernt und die mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen dürfen nicht verändert werden;
- Es dürfen ausschließlich die zugelassenen Produkte aufgeschnitten werden; versuchen Sie niemals, nicht zugelassene Produkte zu schneiden;
- Halten Sie den Ablagebereich für die Aufschnittware, den gesamten Arbeitsbereich um das Gerät und den Fußboden im Arbeitsbereich immer sauber und trocken;
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Fläche zum Abstützen oder zum Ablegen von Gegenstän-

den, die nicht für den Schneidvorgang erforderlich sind;

- Benutzen Sie die Aufschnittmaschine nicht, wenn der Abstand zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring des Messers 6 mm infolge der normalen Abnutzung übersteigt. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller oder an eine autorisierte Kundendienststelle, um das Messer auswechseln zu lassen;
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit provisorischen oder nicht isolierten "fliegenden" elektrischen Verbindungen;
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Stromkabels und der Kabeldurchführung am Gerät und ersetzen Sie diese bei Bedarf zeitnah. Wenden Sie sich dafür an Fachpersonal;
- Halten Sie das Gerät bei einem Defekt, ungewöhnlicher Funktionsweise, Verdacht auf einen Bruch, nicht korrekten Bewegungen oder ungewöhnlichen Geräuschen sofort an;
- Trennen Sie das Gerät vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer erst vom Stromnetz;
- Tragen Sie bei Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe;
- Legen Sie die aufzuschneidende Ware nur auf den Schlitten bzw. entfernen Sie sie von selbigem, wenn dieser vollständig zurückgesetzt ist und sich der Reglerknopf für die Schnittdicke in der sicheren Position befindet;
- Verwenden Sie zum Bewegen der Schneidgutplatte ausschließlich den am Arm angebrachten Manövriergreif oder den Griff der Anschlagplatte;
- Es ist nicht zulässig, für das Aufschneiden andere Zubehörteile als jene zu benutzen,

die vom Hersteller für die Ausstattung des Gerätes vorgesehen sind.

Der Hersteller übernimmt keinerlei direkte oder indirekte Verantwortung für Schäden infolge unsachgemäßer Verwendung, nicht autorisierter Änderungen und/oder Reparaturen am Gerät sowie der Verwendung nicht originaler Zubehör- und Ersatzteile.

Das Gerät darf nicht im Freien bzw. an Orten verwendet werden, wo es den Witterungseinflüssen ausgesetzt ist. Außerdem darf es nicht in Umgebungen mit Dampf, Rauch oder korrosiven bzw. abrasiven Pulvern, mit Brand- oder Explosionsgefahr oder in Umgebungen benutzt werden, in denen die Verwendung von Explosionsschutzkomponenten vorgeschrieben ist.

Umgebungsbedingungen für den Betrieb:

- Temperatur:
zwischen -5°C und +40°C
- Max. Feuchtigkeit 95%

NICHT AUFSCHNEIDEN:

- gefrorene Lebensmittel;
- tiefgekühlte Lebensmittel;
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch);
- alle anderen nicht zu Ernährungszwecken vorgesehenen Produkte.

RESTRISIKEN

Der Sicherheitsring um das Messer ist im Einklang mit der europäischen Norm EN 1974:1998 +A1 konstruiert; trotzdem beseitigt der Schutz die Schneid Gefahr im Bereich der Schneide nicht vollständig.

! ACHTUNG! *Schneid Gefahr! Halten Sie Ihre Hände beim Reinigen und Schleifen des Messers unbedingt möglichst weit vom nicht geschützten Bereich entfernt. Es wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen.*

INSTALLATION

Stellen Sie das Gerät auf eine gut nivellierte, glatte, trockene und dem Gewicht des Gerätes und des Schneidgutes angemessene Fläche in einer Höhe von maximal 90 cm.

! WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Bewegung des Schlittens und das Aufladen des Schneidguts auf diesen durch nichts beeinträchtigt werden.

Das Gerät muss in unmittelbarer Nähe einer Steckdose gemäß EWG-Richtlinie installiert werden, die nach den geltenden Normen mit Folgendem ausgestattet ist:

- FI/LS-Schalter;
- automatischer Fehlerstromschutzschalter;
- Erdungsanlage.

Vergewissern Sie sich, bevor sie das Gerät anschließen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes denen auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.

! ACHTUNG! Kontrollieren Sie bei Geräten, die mit einem Drehstrommotor ausgestattet sind, die Ausrichtung des Messers. Nachdem Sie geprüft haben, dass das Messer in der sicheren Position geschlossen ist, drücken Sie die Start-Taste (1) zum

Starten des Gerätes: Wenn Sie sich das Messer von der Seite der Schneidgutplatte ansehen, muss es sich entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, in Richtung Bedienerseite unten (Abb. B).

GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

! ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneid Gefahr! Kontrollieren Sie, dass sich der Reglerknopf für die Schnittdicke (3) in der sicheren Position (Position 0) befindet (Abb. A).

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist; anderenfalls drücken Sie die Abschalttaste (2);
- Setzen Sie die Schneidgutplatte (8) vollständig zurück in Richtung Bediener und bringen Sie sie so in die Beladeposition;
- Heben Sie die Anschlagplatte (10) an und bringen Sie sie in die Ruhestellung;
- Legen Sie die aufzuschneidende Ware auf die Schneidgutplatte:
 - **Ausführung GERMAN;** den Schlitten von der Schnittstärkenplatte wegbewegen; das Schneidgut auf den Schlitten neben der Seitenwand des Schlittens auf der Bedienerseite legen;
 - Bringen Sie den Reglerknopf der Schnittdicke am Ende des Schneidvorganges wieder in die sichere Position und setzen Sie den Schlitten zurück. Halten Sie die Bewegung des Messers durch Betätigen der Stopp-Taste (2) an;
 - den Schlitten von der Platte Führungslehre wegbewegen und das Produkt herunternehmen.

REINIGUNG

Halten Sie das Gerät stets sauber. Wenn das Gerät genutzt wird, muss es mindestens einmal am Tag oder, bei Bedarf, häufiger gereinigt werden. Wenn das Gerät länger nicht genutzt wurde, sollte es auch vor der Wiederbenutzung gereinigt werden.

⚠ ACHTUNG! Stromschlaggefahr! Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, ziehen Sie seinen Stecker aus der Steckdose und bringen Sie den Reglerknopf der Schnittdicke in die sichere Position.

⚠ ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneid Gefahr! Kontrollieren Sie, dass sich der Reglerknopf für die Schnittdicke (3) in der sicheren Position (Position 0) befindet (Abb. A).

Zu verwendende Reinigungsmittel:

WASCHEN SEIN KEIN GERÄTETEIL IM GESCHIRRSPÜLER! Verwenden Sie ausschließlich warmes Wasser und schäumendes, biologisch abbaubares Geschirrspülmittel mit einem pH-Wert von 7-8, ein weiches Schwammtuch und eine mittelharte Nylonbürste für die spitzen Teile der Schneidgut- und der Anschlagplatte. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Strahlwasser, Dampf oder ähnlichen Methoden.

- Reinigen des Schneidgutplatte:

- Den Schlitten von der Anschlagplatte wegbewegen und die Anschlagplatte anheben (Abb. F-1); den reinigen und die Anschlagplatte absenken;

Entfernen der Schneidgut-

platte

- Bei gesichertem Reglerknopf für die Schnittdicke (3) (Abb. A, Abb. D-1) den Schlittentisch (6) Richtung Bediener bis zum Anschlag schieben und vollständig verriegeln (Abb. D-2);
- den Feststellknopf vollständig (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. D-3) und dabei die Halterung am Anschlag halten, bis der Eingriff der Sicherheits-Blockier Vorrichtung der Platte Führerlehre umgekehrt ist;
- die Schneidgutplatte nach oben von der Halterung abziehen.

⚠ ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass die Anschlagplatte auf die Schneidgutplatte abgesenkt wurde, bevor Sie den Schlittentisch herausziehen

⚠ ACHTUNG! Den Reglerknopf für die Schnittdicke in die Sicherungsposition „0“ bringen.

Entfernen des Restehalters (20)

Die Befestigungsschraube(n) lockern und den Restehalter entfernen.

Schleifvorrichtung (12)

Den Körper mit einem feuchten, jedoch nicht in Wasser getränkten Tuch reinigen.

Fahren Sie dann mit der Reinigung der folgenden Teile fort:

- Messer: Drücken Sie einen feuchten Lappen auf die Oberfläche des Messers und bewegen Sie ihn dann langsam von der Mitte nach außen, wie in der Abbildung gezeigt; gehen Sie sowohl auf der Seite der Messerhaube als auch auf der gegenüberliegende Seite vor.

Trocknen Sie das Messer auf dieselbe Weise mit einem trockenen Tuch ab. Schalten Sie das Gerät während der Reinigung NIEMALS ein;

- Sicherheitsring: Verwenden Sie zum Reinigen des Bereichs zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring eine kleine halbsteife Nylonbürste. Achten Sie darauf, die Hände nicht zu weit an das Messer anzunähern;


- Gerätekorpus: Reinigen Sie den Gerätekorpus mit einem feuchten Lappen oder Schwamm und spülen Sie ihn dann mit warmem Wasser ab. Sorgfältig abtrocknen;


- Schleifvorrichtung: 1) Den Korpus mit einem feuchten Lappen und die Schleifscheiben mit einer kleinen halbsteifen Nylonbürste reinigen; 2) Den Schleifapparat nicht in Wasser tauchen. Die Schleifscheibe kann leicht von der Schleifgruppe entfernt werden, indem sie in Pfeilrichtung herausgezogen wird (Abb. I). Für ein gutes Schleifergebnis sollte die Schleifscheibe stets sauber gehalten werden. Schmutz und Fett mit Alkohol und einer kleinen Bürste mit halbsteifen Nylonborsten entfernen.

⚠ ACHTUNG! Alle abmontierten Teile einzeln in warmem Wasser und mit NICHT AGGRESSIVEM Spülmittel unter Verwendung einer Bürste oder eines Tuches reinigen. Mit heißem Wasser abspülen und abtrocknen.

Zur erneuten Montage die beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen

ENTFERNEN DES MESSERS

 **ACHTUNG!** Nur Originalteile verwenden!

 **ACHTUNG!** Schnittgefahr! Erst nach aufmerksamem Lesen der Gebrauchsanleitung des Gerätes verwenden.

Wenn die spezielle Vorrichtung zum Entfernen des Messers gekauft wurde, zum Entfernen des Messers sorgfältig die Anweisungen der Anleitung der Vorrichtung befolgen.

INSTANDHALTUNG

Schleifen

Wie häufig das Messer geschliffen werden muss, hängt von der Verwendung des Gerätes ab.

Vor dem Schleifen:

1. Vergewissern, dass das Gerät aus ist;
2. Vergewissern Sie sich, dass die Schleifscheiben und das Messer sauber sind;
3. Bringen Sie den Reglerknopf für die Schnittdicke in die Sicherheitsposition;
4. Setzen Sie die Schneidgutplatte vollständig zurück.

Für den Schleifvorgang befolgen Sie die Anweisungen:

Den Schleifapparat vollständig herausziehen und um 180° drehen, um ihn in die Schleifposition zu bringen. Den Schleifapparat loslassen und das Messer durch Drücken der Start-Taste einschalten. Die Schleiftaste A ca. 10-15 Sekunden lang drücken, dann gleichzeitig für einige Sekunden die Taste B der Schleifscheibe zum Entgraten drücken. Beide Tasten gleichzeitig loslassen. Die Stopp-Taste

drücken und den Schleifapparat wieder in die Anfangsposition bringen (Abb. L).

Schmieren

Nach einer gewissen Betriebsdauer kann es erforderlich werden, die Führungen des Schlittens zu schmieren. Wir empfehlen, das Schmieren einmal pro Monat vorzunehmen. Verwenden Sie nur nicht saures Öl (wir empfehlen Vaselineöl). Keine pflanzlichen Öle verwenden.

Gehen Sie zum Schmieren des Gerätes wie folgt vor: 1) Bewegen Sie den Schlitten möglichst nah an den Bediener heran. 2) Setzen Sie den Öler in die entsprechende Öffnung ein und drücken Sie, um eine kleine Menge Öl einzufüllen. 3) Entfernen Sie den Öler und bewegen Sie den Schlitten 2-4 Mal hin und her.

ASSISTENZ

Der Verpackung liegen keine Ersatzteile bei. Sämtliche Reparatur- und Austauscharbeiten (wie Austausch oder Reparatur von Messer, Riemen, elektrischen Bauteilen, strukturellen Teilen usw.) dürfen ausschließlich von Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert ist.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, bringen Sie das Gerät möglichst zum Hersteller oder zu einer autorisierten Kundendienststelle.

Für Informationen zu Kundendienststellen, wenden Sie sich an:

service@berkelinternational.com.

 **ACHTUNG!** Das Messer muss ausgetauscht wer-

den, wenn der Abstand zwischen der Messerschneide und dem Innenrand der Schutzvorrichtung 6 mm übersteigt.

GARANTIE UND HAFTUNG

Der Hersteller liefert Geräte mit einer Garantielaufzeit von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie deckt einzig Defekte ab, wenn das Gerät sachgemäß und im Einklang mit den vorgesehenen Betriebsbedingungen laut Anleitung genutzt wurde. Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch Folgendes verursacht werden: Transport, Unfähigkeit oder Fahrlässigkeit des Käufers, unsachgemäße Installation oder Positionierung, Verschleiß, Versorgung mit einer Spannung, die mehr als 10 % über der Nennspannung liegt. Darüber hinaus gilt die Garantie nicht für Verschleißteile wie das Messer und die Schleifscheiben der Schleifvorrichtung, sofern keine offensichtlichen Herstellungsfehler vorliegen.

Der Hersteller lehnt jede direkte und indirekte Verantwortung ab, die auf Folgendes zurückzuführen ist:

- Nichtbeachtung der Anweisungen der vorliegenden Anleitung;
 - Gebrauch, der nicht den im Aufstellungsland geltenden Normen entspricht;
 - nicht autorisierte Änderungen und/oder Reparaturen am Gerät;
 - Verwendung nicht originaler Zubehör- oder Ersatzteile;
 - außergewöhnliche Ereignisse.
- Die Übertragung des Eigentums des Gerätes entbindet den Hersteller umgehend von jeglicher Verantwortung, mit

Ausnahme der Einhaltung der Richtlinie 2006/42/EG (Haftung für jegliche Herstellungsfehler des Produktes).

Das Typenschild am Gerätesockel weist den Hersteller, den Gerätetyp, die technischen Informationen sowie die CE-Marke au.

ABBAU UND ENTSORGUNG

Das Gerät besteht aus Folgendem:

- Aluminiumlegierung;
- verschiedene Einsätze und Geräteteile aus Edelstahl;
- elektrische Komponenten und Stromkabel;
- Elektromotor;

- Kunststoff usw.

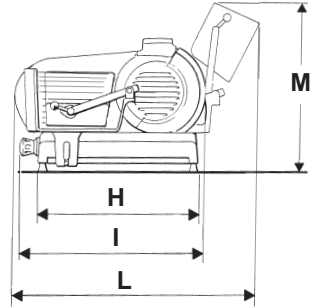
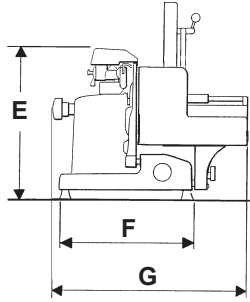
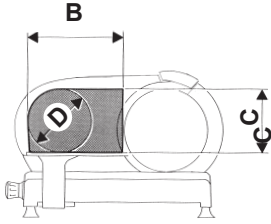
Wenn mit der Entsorgung Dritte beauftragt werden, wenden Sie sich ausschließlich an Firmen, die zur Beseitigung der obigen Materialien befugt sind. Das Gerät ist mit der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU konform. Es enthält Materialien, die wiederverwertet oder recycelt werden können. Eine korrekte differenzierte Entsorgung erleichtert ihr Recycling. Geben Sie das Gerät an seinem Lebensende bei einer Sammelstelle ab. Weitere Informationen zur Entsorgung erhalten Sie bei den lokalen Behörden.

Problembesehung

PROBLEM	MÖGLICH URSACHE	BEHEBUNG
Das Gerät schaltet sich bei Einschalten der Start-Taste nicht ein	Fehlende Stromversorgung oder defekter Steuerkreis	Prüfen Sie, dass der Stecker korrekt eingesetzt ist; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sie an eine Kundendienststelle
Bei Betätigung der Start-Taste startet das Gerät, aber die Leuchtanzeige des Betriebs geht nicht an	Leuchtanzeige defekt	Das Gerät nicht verwenden, wenn die Leuchtanzeige aus ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst
Zu hoher Widerstand beim Schneiden der Aufschnittware	Das Messer ist nicht geschliffen	Das Messer schleifen
Das Messer wird bei Belastung langsamer oder hält an	Der Riemen könnte locker oder beschädigt sein	Wenden Sie sich an den Kundendienst, um den Riemen einstellen oder austauschen zu lassen
Bei Betätigen der Stopp-Taste hält das Gerät nicht an	Steuerkreis defekt	Das Gerät sofort anhalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und umgehend an den Kundendienst wenden
Übermäßiger Widerstand bei der Bewegung der beweglichen Geräteteile (Anschlagplatte, Schlitten)	Schmierung der Gleitführungen nicht regelmäßig durchgeführt	Schmierung regelmäßig durchführen

TECHNISCHE DATEN

GERMAN 25 - GERMAN 30



MODELL GERMAN	25	30
B	230 mm	260 mm
C	180 mm	230 mm
D	180 mm	230 mm
E	440 mm	480 mm
F	350 mm	400 mm
G	510 mm	570 mm
H	440 mm	520 mm
I	630 mm	650 mm
L	740 mm	820 mm
M	570 mm	550 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	180 mm	230 mm
Schnittleistung (rechteckig)	230x180h mm	260x230h mm
Max. Schnittstärke	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Motorleistung	0,3 kW	0,3 kW
Kilngedurchmesser	250 mm	300 mm
Elektrische Eigenschaften	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	verfügbar auch mit 120V/220V - 60Hz	
Gewicht	27 kg	37 kg



Van Berkel International S.r.l.
via Foscolo, 22
21040 Oggiona S. Stefano (VA) - ITALY
T +39 0331 214311
info@berkelinternational.com
www.theberkelworld.com