



VAN BERKEL INTERNATIONAL

FUTURA SERIES

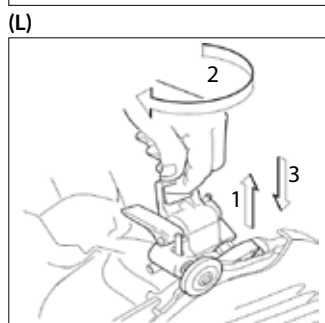
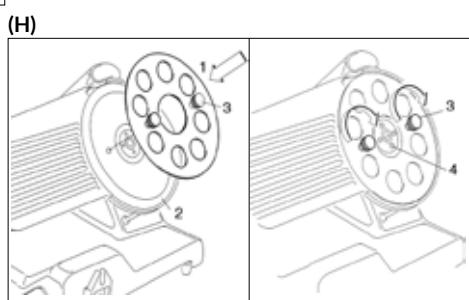
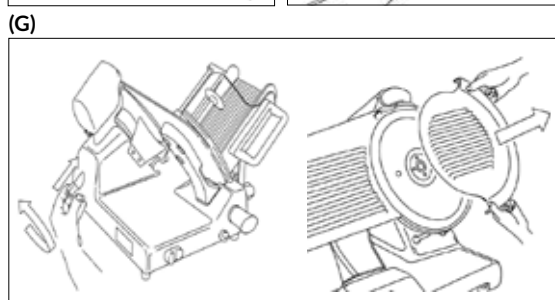
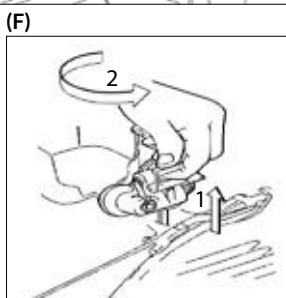
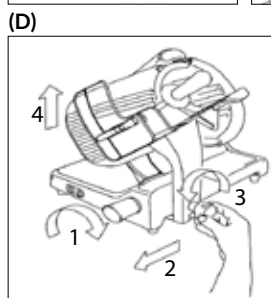
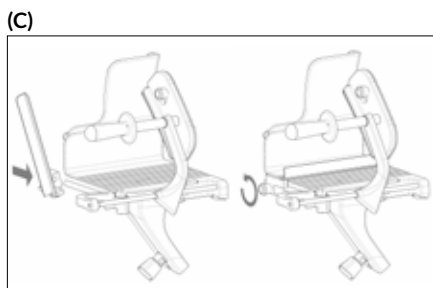
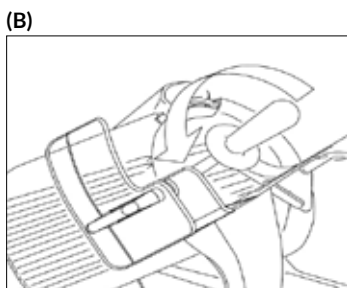
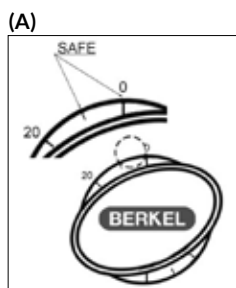
BSFSM/BSFSL/BSFSXL (Futura Salumeria)

BSFMM/BSFML/BSFMXL (Futura Macelleria)

BSFGM/BSFGL/BSFGXL (Futura Gravità)

GEBRAUCHSANLEITUNG

Berkel
Red.
Since 1898.



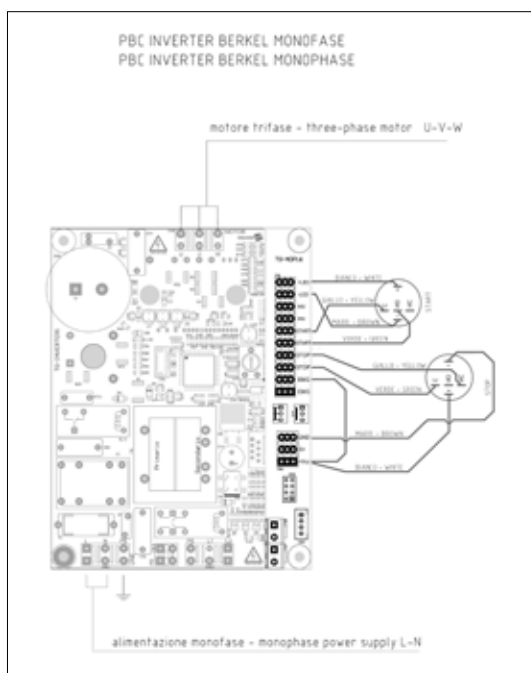
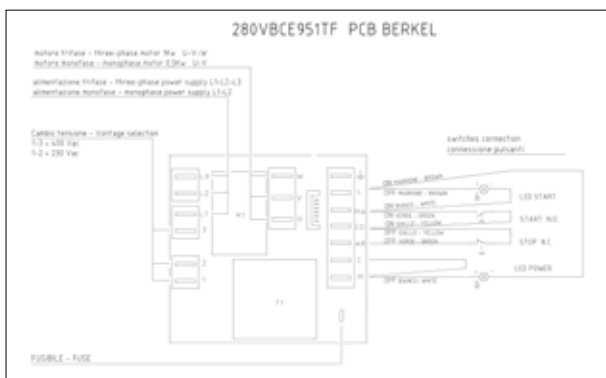
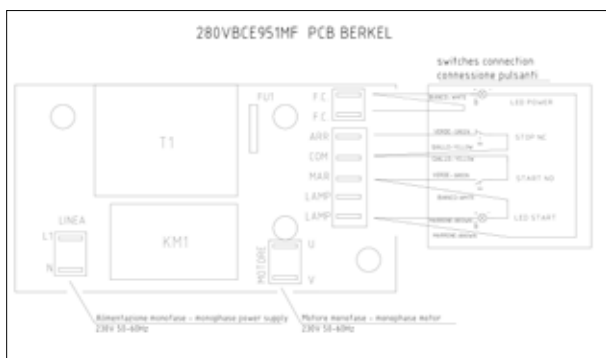
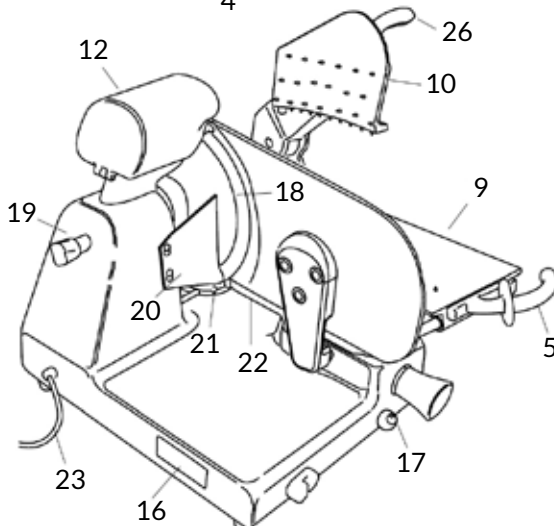
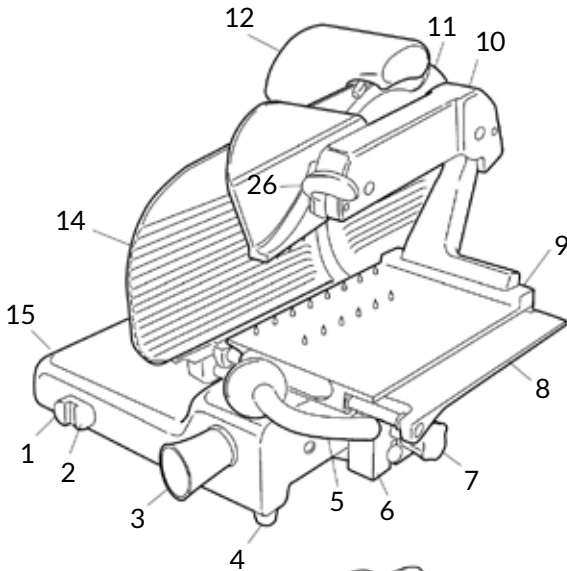


Fig. 1
Abb. 1
Obr. 1
Afb. 1
Bild 1

GEBRAUCHSANLEITUNG: Elektrische aufschnittmaschinen Futura

MODELL:

BSFSM/BSFSL/BSFSXL (Futura Salumeria); BSFMM/BSFML/BSFMXL (Futura Macelleria);
BSFGM/BSFGL/BSFGXL (Futura Gravità)



Baureihe BSFS

HAUPTBESTANDTEILE

1. Stoptaste (Schwarz/Rot)
2. Starttaster (Weiss/HellGrü)
3. Reglerknopf für die schnittdick
4. Fuss
5. Wagenschubgriff
6. Schlittentisch
7. Schlittensperrknopf
8. Schneidgutplatte
9. Beweglicher Oberteller
10. Anschlagplatte (messerschutz)
12. Schleifvorrichtung
14. Platte fuhrerlehr
15. Sockel
16. Typenschild, technische daten, CE kennzeichnung
17. Öler für die schmierung der führung
18. Messer
19. Fixierschraube
20. Restehalter
21. Sicherheitsring
22. Backe
23. Stromkabel
26. Hebel für senkrechte gleitriegelun

Baureihe BSFM

HAUPTBESTANDTEILE

1. Stoptaste (Schwarz/Rot)
2. Starttaster (Weiss/HellGrü)
3. Reglerknopf für die schnittdick
4. Fuss
6. Schlittentisch
7. Schlittensperrknopf
8. Schneidgutplatte
9. Beweglicher Oberteller
10. Anschlagplatte
11. Messerabdeckung (messerschutz)
12. Schleifvorrichtung
13. Griff anschlagplatte
14. Platte fuhrerlehr
15. Sockel
16. Typenschild, technische daten, CE kennzeichnung
17. Öler für die schmierung der führung
18. Messer
19. Fixierschraube
20. Resthalter
21. Sicherheitsring
22. Backe
23. Stromkabel
24. Daumenschutz

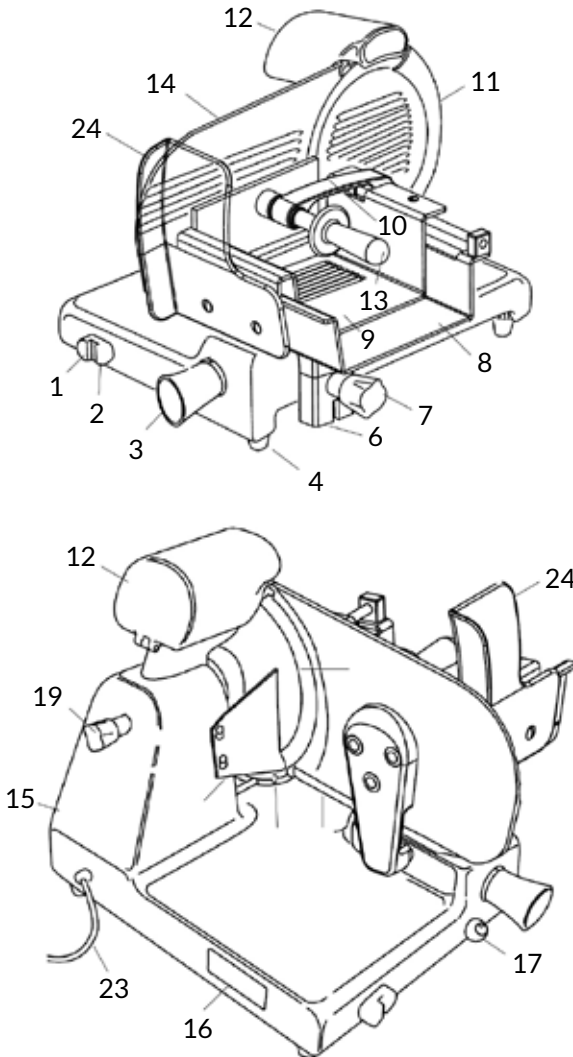
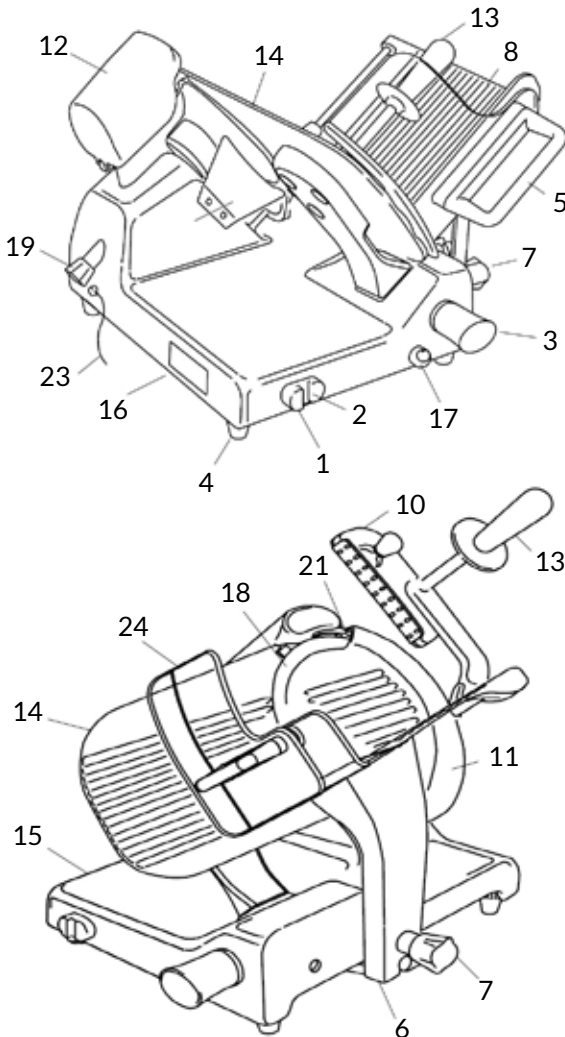


Abb. 2



Baureihe BSG

HAUPTBESTANDTEILE

1. Stoptaste (Schwarz/Rot)
2. Starttaster (Weiss/HellGrü)
3. Reglerknopf für die schnittdick
4. Fuss
5. Wagenschubgriff
6. Schlittentisch
7. Schlittensperrknopf
8. Schneidgutplatte
10. Anschlagplatte
11. Messerabdeckung (messerschutz)
12. Schleifvorrichtung
13. Griff anschlagplatte
14. Platte fuhrerlehr
15. Sockel
16. Typenschild, technische daten, CE kennzeichnung
17. Öler für die schmierung der führung
18. Messer
19. Fixierschraube
20. Restehalter
21. Sicherheitsring
23. Stromkabel
24. Daumenschutz

Abb. 2

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 für 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 Schnittstärke 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 (2) 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).

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist; anderenfalls drücken Sie die Abschalttaste (1);
2. Setzen Sie die Schneidgutplatte (8) vollständig zurück in Richtung Bediener und bringen Sie sie so in die Beladeposition;
3. Heben Sie die Anschlagplatte (10) an und bringen Sie sie in die Ruhestellung;

⚠ ACHTUNG! Bei Senkrechtschneidern mit Plattenerweiterung ist eine zweite Ruhestellung der Anschlagplatte vorgesehen: Schieben Sie den Arm an den Anschlag, drehen Sie ihn um 270° und lassen Sie ihn gleiten, bis der runde Einsatz die zweite Ruhestellung erreicht.

4. Legen Sie die Aufschnittware auf die Platte neben der Seitenwand der Platte auf der Bedienerseite. Blockieren Sie sie mit der Anschlagplatte, indem Sie einen leichten Druck ausüben; bei Senkrechtschneidern wird die Ware durch ihr eigenes Gewicht gegen die Platte gedrückt;
5. Stellen Sie die Schnittdicke mithilfe des entsprechenden Re-

gelknopfes (3) ein. Betätigen Sie das Messer (18) durch Betätigen der Start-Taste (2). Greifen Sie den Griff der Anschlagplatte (13) und beginnen Sie mit der abwechselnden Schneidbewegung;

6. Bei Senkrechtschneidern helfen Sie sich mit dem Griff der Anschlagplatte, wenn das Gewicht oder die Größe des Produktes Größe einzig aufgrund der Wirkung der Schwerkraft kein zufriedenstellendes Schneidergebnis ermöglicht;

7. 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 (1) an.

! ACHTUNG! BEI SENKRECHTSCHNEIDERN MIT ABNEHMBARER PRODUKTFÜHRUNG setzen Sie die Produktführung in die entsprechende runde Stange ein und schrauben Sie den Drehknopf (Abb. C) fest, um sie so zu positionieren, dass das Produkt blockiert ist.

BEI MODELL FÜR FLEISCHEREIEN MIT SPEZIALPLATTE setzen Sie die Produktführung in das entsprechende Profil unter der Platte ein.

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, Schneidgefahr! 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.

Entfernen Sie Folgendes:

- Schneidgutplatte:

1) Während sich der Reglerknopf für die Schnittdicke (3) in der sicheren Position (Abb. A, Abb. D-1) befindet, setzen Sie den Schlittentisch (6) vollständig, bis zum Anschlag und in Richtung Bediener zurück (Abb. D-2); 2) drehen Sie den Feststellknopf (7) entgegen den Uhrzeigersinn (Abb. D-3), wobei Sie die Halterung am Anschlag halten, bis die Sicherheitsvorrichtung zum Feststellen der Führerlehreplatte eingreift;

! ACHTUNG! Zum korrekten Ausführen des Vorgangs kann es erforder-

lich sein, gleichzeitig auch den Reglerknopf für die Schnittdicke leicht in Richtung Sicherheitsposition zu drehen.

3) Ziehen Sie die Schneidgutplatte heraus, indem Sie den Schlittentisch (6) abnehmen (Abb. D-4);

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

- Messerhaube (11):

Schrauben Sie den Reglerknopf zum Entriegeln der Messerhaube (19) vollständig ab; wenn die Messerhaube verriegelt ist, üben Sie Druck auf den Reglerknopf aus, um ihn zu entfernen;

! ACHTUNG! Beschädigungsgefahr! Halten Sie die Messerhaube gut fest, damit sie nicht herunterfällt; ziehen Sie den Zuganker heraus und entfernen Sie die Messerhaube.

- Restehalter (20);

- Schleifvorrichtung (12):

Ziehen Sie sie mithilfe des entsprechenden Hebels an der Schleifvorrichtung nach oben und drehen Sie sie um 45° nach links (in Richtung der Anschlagplatte) und entfernen Sie sie dann, indem Sie sie weiter nach oben ziehen (Abb. F).

! ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneidgefahr! Für die Reinigung von Schleifbereich, Schneidgutplatte, Anschlagplatte und Messer wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen.

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 anzuhängen;

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

- Schleifvorrichtung: 1) Reinigen Sie den Körper mit einem feuchten Lappen und die Schleifscheiben mit einer kleinen halbsteifen Nylonbürste; 2) Tauchen Sie die Schleifvorrichtung nicht in Wasser ein.

Gehen Sie schließlich wie folgt vor, um das Gerät und seine Bestandteile wieder zusammenzubauen:


- Schleifapparat: Setzen Sie die Gruppe der Schneidvorrichtung ausgehend von einer Position von etwa 45° ein, drehen Sie sie, bis sich der Stift auf einer Höhe mit dem Loch befindet, und senken Sie die Schneidvorrichtung dann ab, um sie wieder in ihre Ruheposition zu bringen;

- Resthalter: Setzen Sie ihn

wieder in seinen Sitz ein;


- Messerhaube: 1) Montieren Sie die Messerhaube wieder so, dass sich der Einschub mit quadratischem Querschnitt korrekt in seinem Sitz befindet. 2) Setzen Sie den Zuganker zum Blockieren ein und schrauben Sie ihn vollkommen fest;

- Schneidgutplatte: 1) Setzen Sie die Gruppe der Platte vollständig auf dem Schlitten ein

 **ACHTUNG!** Vergewissern Sie sich, dass der Feststellknopf vollkommen gelöst ist: Andernfalls gleitet der Schlitten nicht richtig auf dem Stift des Schlittentischs; 2) Schrauben Sie den Feststellknopf wieder vollständig fest.

ENTFERNEN DES MESSERS

Wenn das erworbene Gerät mit dem Zubehör zum Ausbauen des Messers geliefert wurde, gehen Sie wie folgt vor:

 **ACHTUNG!** Schnittgefahr! Gehen Sie mit großer Vorsicht vor und lassen Sie sich nicht ablenken.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung;

- Entfernen der Platte;

- Entfernen Sie den Messerschutz, indem Sie den Feststellknopf entgegen den Uhrzeigersinn drehen und so vollständig lösen (Abb. G);

- Stellen Sie sicher, dass der Resthalter abgenommen wurde, bevor Sie fortfahren;

- Positionieren Sie das Zubehörteil (Abb. H-1), setzen Sie den äußeren Rand unter dem Ring (Abb. H-2) ein;

- Bringen Sie das Zubehör in die korrekte Position und schrauben Sie die Schrauben


mit dem gerändelten Knauf ganz in die Gewindeöffnungen des Messers (Abb. H-3) ein;

- Lockern und entfernen Sie die Befestigungsschrauben des Messers (Abb. H-4) am mittleren Stift des Motors;

- Ziehen Sie die Gruppe Zubehör-Messer mithilfe der gerändelten Knäufe (Abb. H-3) heraus;

- Nehmen Sie eine sorgfältige Reinigung des Gerätes vor und vergewissern Sie sich anschließend, dass sie wieder richtig trocken ist;

- Setzen Sie das Messer auf dieselbe Weise wieder in die Aufschnittmaschine ein.

 **ACHTUNG!** Wenn das Zubehör zum Ausbauen des Messers verwendet wird, stellen Sie sicher, dass alle Befestigungsschrauben des Messers korrekt angezogen sind.

INSTANDHALTUNG

Schleifen

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

Vor dem Schleifen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Schleifscheiben und das Messer sauber sind;

2. Bringen Sie den Reglerknopf für die Schnittstärke in die Sicherheitsposition;

3. Setzen Sie die Schneidgutplatte vollständig zurück.

Für den Schleifvorgang befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Modells:

- Ziehen Sie die Schleifvorrichtung mithilfe des Hebels an derselben nach oben, heben Sie sie an (Abb. L-1), drehen Sie die Schleifvorrichtung um 180° (Abb. L-2) und senken

Sie sie vorsichtig ab (Abb. L-3). Starten Sie das Messer, indem Sie die Start-Taste betätigen und nehmen Sie gleichzeitig das Schleifen des Messers vor, indem Sie für 10-15 Sekunden den Hebel der Schleifvorrichtung drücken (Abb. L-4). Lassen Sie den Hebel los und halten Sie das Messer an, indem Sie die Stopp-Taste betätigen. Ziehen Sie den Hebel nach oben, um die Schleifvorrichtung anzuhalten, drehen Sie sie um 180° und senken Sie sie ab, um sie wieder in ihre Anfangsposition zu bringen. Reinigen Sie die Aufschnittmaschine.

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 werden, 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 An-

leitung;

- 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 Geräte-sockel 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.

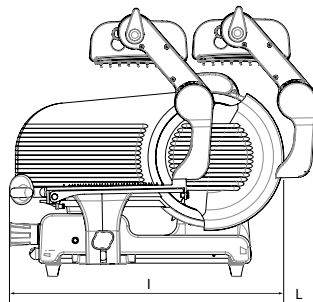
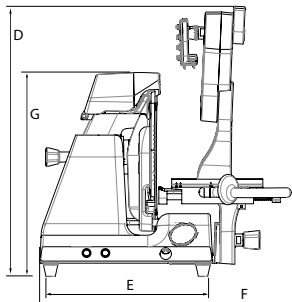
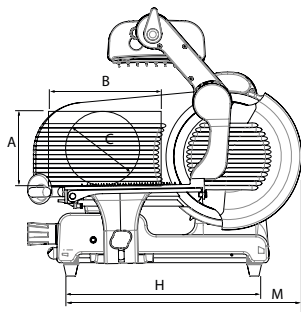
Wenn mit der Entsorgung Dritte beauftragt werden, wenden Sie sich ausschließlich an Firmen, die zur Beseitigung der obigen Materialien befugt sind. Das Gerät ist mit der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU konform. Es enthält Materialien, die wiederverwertet oder recycelt werden können. Eine korrekte differenzierte 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.

Problembhebung

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

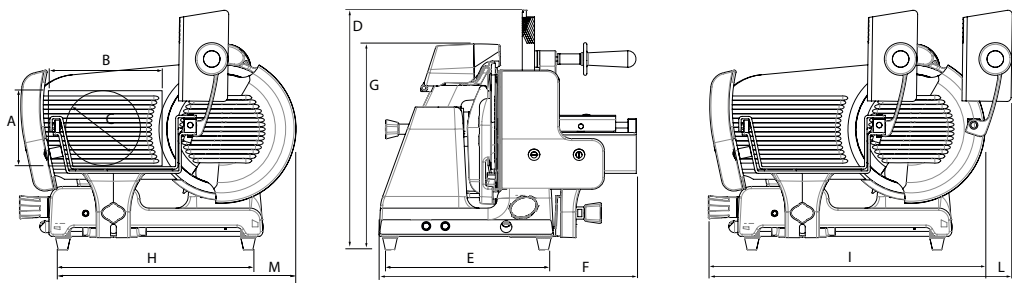
TECHNISCHE DATEN

FUTURA SALUMERIA



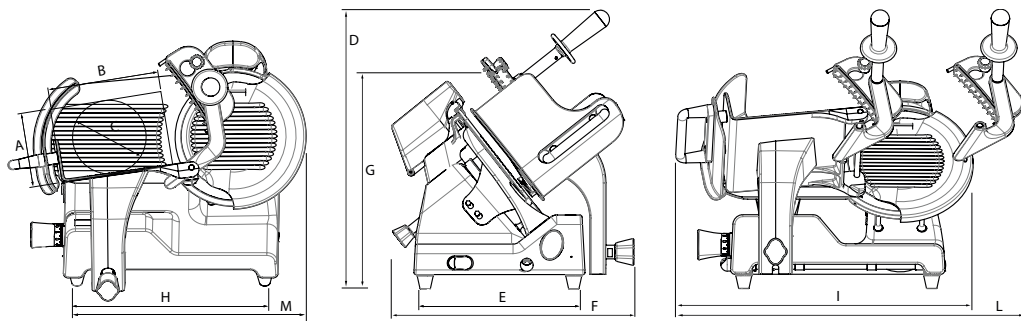
FUTURA SALUMERIA	M	L	XL
A	190 mm	200 mm	245 mm
B	265 mm	285 mm	310 mm
C	215 mm	245 mm	275 mm
D	600 mm	640 mm	620 mm
E	325 mm	375 mm	420 mm
F	550 mm	610 mm	758 mm
G	450 mm	515 mm	560 mm
H	413 mm	453 mm	535 mm
I	665 mm	730 mm	830 mm
L	745 mm	820 mm	880 mm
M	570 mm	640 mm	890 mm
TECHNISCHE MERKMALE			
Schnittleistung (rund)	215 mm	245 mm	275 mm
Schnittleistung (rechteckig)	265x190h mm	285x200h mm	310x245h mm
Max. Schnittstärke	17 mm	17 mm	17 mm
Motorleistung	0,18 kW - na	0,24 kW - 0,27 kW	0,55 kW - 0,55 kW
Kilngedurchmesser	280 mm	315 mm	360 mm
Elektrische Eigenschaften	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	verfügbar auch mit 110V - 60Hz		
Gewicht	34 kg	40 kg	46 kg

FUTURA MACELLERIA



FUTURA MACELLERIA	M	L	XL
A	178 mm	210 mm	232 mm
B	253 mm	270 mm	320 mm
C	213 mm	240 mm	272 mm
D	570 mm	600 mm	650 mm
E	325 mm	375 mm	420 mm
F	565 mm	620 mm	630 mm
G	450 mm	515 mm	565 mm
H	413 mm	453 mm	535 mm
I	630 mm	725 mm	820 mm
L	660 mm	830 mm	885 mm
M	580 mm	665 mm	670 mm
TECHNISCHE MERKMALE			
Schnittleistung (rund)	213 mm	240 mm	275 mm
Schnittleistung (rechteckig)	253x178h mm	270x210h mm	320x232h mm
Max. Schnittstärke	17 mm	17 mm	17 mm
Motorleistung	0,18 kW - na	0,24 kW - 0,27 kW	0,55 kW - 0,55 kW
Kilngedurchmesser	280 mm	315 mm	360 mm
Elektrische Eigenschaften	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	verfügbar auch mit 110V - 60Hz		
Gewicht	34 kg	40 kg	46 kg

FUTURA GRAVITÀ



FUTURA GRAVITÀ	M	L	XL
A	149 mm	215 mm	250 mm
B	252 mm	285 mm	310 mm
C	198 mm	230 mm	264 mm
D	577 mm	640 mm	665 mm
E	326 mm	375 mm	420 mm
F	535 mm	590 mm	620 mm
G	482 mm	510 mm	540 mm
H	413 mm	453 mm	535 mm
I	665 mm	714 mm	805 mm
L	795 mm	833 mm	930 mm
M	635 mm	690 mm	780 mm
TECHNISCHE MERKMALE			
Schnittleistung (rund)	198 mm	230 mm	264 mm
Schnittleistung (rechteckig)	252x149h mm	285x215h mm	310x250h mm
Max. Schnittstärke	17 mm	17 mm	17 mm
Motorleistung	0,18 kW - na	0,24 kW - 0,27 kW	0,55 kW - 0,55 kW
Kilngedurchmesser	280 mm	315 mm	360 mm
Elektrische Eigenschaften	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	verfügbar auch mit 110V - 60Hz		
Gewicht	28 kg	34 kg	40 kg

Anmerkung: Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.



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