



**M 25E - M 30E**

**M 35E**

*MANUALE D'USO*  
*BEDIENUNGSANLEITUNG*

*AFFETTATRICE*  
*AUFSCHNITTMASCHINE*

*Berkel*  
Red.  
Since 1898.

## Parte 1

I

Gentile Cliente

L' affettatrice e i suoi accessori sono stati costruiti secondo la **Direttiva Macchine 2006/42 CEE**, per rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.

Caratteristiche fondamentali sono la facilità di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilità di funzionamento. I materiali utilizzati, alluminio anodizzato, acciaio inox e materie plastiche, sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie, per rendere la macchina inalterabile nel tempo.

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

**EN 1974** Affettatrici: Specifiche di igiene e sicurezza

**EN 60204** Impianto elettrico delle macchine: Parte 1 Regole generali

**89/109/CEE** Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

**Regolamento CE n. 1935/2004** Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

**2004/108/CEE** Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica(EMC).

**2004/95/CEE** Direttiva bassa tensione.

**2002/95/CE** RoHS- Sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

**La Dichiarazione CE di Conformità, lo schema elettrico sono allegati al presente Manuale che, per una corretta installazione e utilizzo della macchina, consigliamo di leggere attentamente.**

Ci auguriamo che possiate apprezzare le prestazioni dei nostri prodotti.

Cordialmente

## Teil 1

D

Sehr geehrter Kunde

Die Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 2006/42 Maschinenrichtlinie** hergestellt und entsprechen den von dem Gesetz am Herstellungsdatum verlangten Vorschriften. Diese Maschine ist einfach zu reinigen, kräftig, sicher und zuverlässig. Laut der Anforderungen an Sicherheit und Hygiene wurden nur rostfreier Stahl, Eloxaluminium und Kunststoffe als Werkstoffe eingesetzt um den typischen Silberglanz der Maschine auf die Dauer beizubehalten.

Die Maschine entspricht nachfolgenden Bestimmungen:

**EN 1974** Aufschnittschneidmaschinen: Sicherheits- und ygieneanforderungen.

**EN 60204** Elektrische Ausrüstung der Maschinen: Teil 1 Allgemeine Bedingungen.

**EWG 89/109** Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen.

**Richtlinie CE n. 1935/2004** Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen.

**EWG 2004/108** Elektromagnetische Kompatibilität - Richtlinien.

**EWG 2004/95** Niederspannungs-richtlinie

**EWG 2002/95/CE** RoHS-Beschränkung der Verwendung von Schadstoffen)

**Die EWG Konformitätserklärung und der Schaltplan werden mit dieser Bedienungsanleitung geliefert. Für eine korrekte Installation und Benutzung wird es empfohlen, sorgfältig auf diese Hinweise zu achten.**

In der Hoffnung, daß Sie alle Leistungen ihrer Produkte voll nutzen, verbleiben wir.

mit Freundlichen Grüßen

<b>Indice</b>	<b>Inhaltsverzeichnis</b>	
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>BESCHREIBUNG</b>	
Parte 1	Teil 1	1
Parte 2	Teil 2	2
<b>Indice</b>	<b>Inhaltsverzeichnis</b>	
Parte 3	Teil 3	3
<b>Note generali alla consegna</b>	<b>Allgemeine Liefernormen</b>	
<b>Condizioni di fornitura</b>	<b>Lieferungsbedingungen</b>	
<b>Identificazione della macchina</b>	<b>Maschinenidentifizierung</b>	
<b>Elenco optionals</b>	<b>Liste der Sonderzubehöerteile</b>	
Parte 4	Teil 4	6
<b>Sicurezze meccaniche</b>	<b>Mechanische Sicherungsvorrichtungen</b>	
<b>Sicurezze elettriche</b>	<b>Elektrische Sicherungsvorrichtungen</b>	
Parte 5	Teil 5	7
<b>Definizione componenti</b>	<b>Beschreibung der Bestandteile</b>	
Parte 6	Teil 6	8
<b>Caratteristiche tecniche</b>	<b>Technische Eigenschaften</b>	
Parte 7	Teil 7	9
<b>Installazione</b>	<b>Installation</b>	
<b>Allacciamento elettrico</b>	<b>Anschluß</b>	
Parte 8	Teil 8	11
<b>Funzionamento e uso dell' affettatrice</b>	<b>Betriebsweise und Gebrauch der Aufschnittmaschine</b>	
Parte 9	Teil 9	14
<b>Affilatura lama</b>	<b>Messerschleifen</b>	
Parte 10	Teil 10	18
<b>Manutenzione</b>	<b>Wartung</b>	
<b>Pulizia</b>	<b>Reinigung</b>	
<b>Lubrificazione guide</b>	<b>Führungsschmierem</b>	
Parte 11	Teil 11	23
<b>Anomalie e soluzioni</b>	<b>Störungen und Lösungen</b>	
Parte 12	Teil 12	24
<b>Garanzia</b>	<b>Garantie</b>	
Parte 13	Teil 13	25
<b>Schemi elettrici</b>	<b>Schaltplan</b>	

## Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.

I componenti dell' imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliuretano espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà.

**Non disperdere nell'ambiente Direttiva 2002/96/CE RAEE: Conferire la macchina alla ditta costruttrice, per effettuare lo smaltimento a norma di legge.**

## Condizioni di fornitura

Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all' ordine e al documento d'accompagnamento; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere.

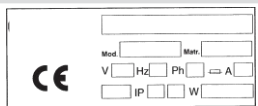
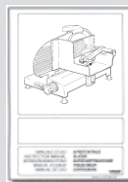
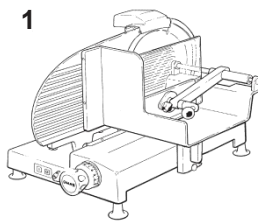
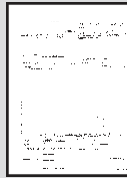
Tolta l'affettatrice dall' imballo, in due persone (Il peso maggiore della macchina è dalla parte della lama), collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso (**Parte 6**).

## Elenco componenti:

- 1 Affettatrice
- 2 Accessori (ampollina, olio per la lubrificazione, spazzolino)
- 3 Dichiarazione CE di conformità
- 4 Manuale d'uso
- 5 Schema elettrico

## Identificazione della macchina

Per qualsiasi informazione, rivolgersi al costruttore, citando sempre il numero di matricola riportato sulla targhetta di identificazione.



## Allgemeine Liefernormen

Die Maschine wird immer mit ihrer Verpackung geliefert.

Die Verpackung besteht aus Karton, Polyäthylenbeutel und verschäumtem Polyurethan, die ohne besondere Schwierigkeiten beseitigt werden kann.

**Der Umwelt zuliebe bitte keine Verpackung in der Natur verlassen.**

**Verordnung 2002/96/CE zur WEEE : Die Maschine dem Hersteller retoursenden, der fuer deren Beseitigung laut Gesetzvorschriften sorgen wird.**

## Lieferungsbedingungen

Kontrollieren Sie bei der Lieferung, daß die Verpackung unversehrt ist und der Inhalt der Bestellung oder dem Lieferschein entspricht.

Andernfalls informieren Sie unmittelbar den Spediteur.

Die Maschine zu zweit hochheben und sie auf eine für ihr Gewicht geeignete Aufstellfläche stellen (die Seite des Messers ist am schwersten) **Teil 6**.

## Liste der Bestandteile:

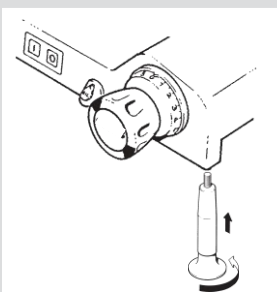
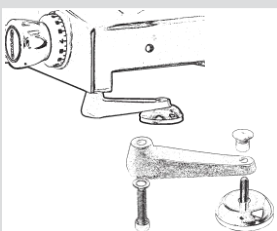
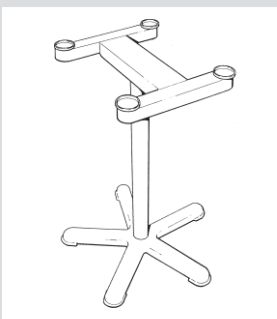
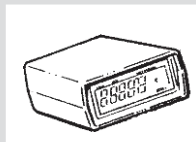
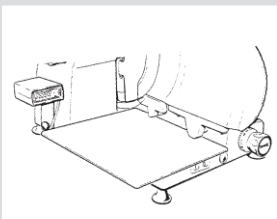
- 1 Aufschnittmaschine
- 2 Zubehörteile (Ölfläschchen für die Schmierung, Bürste)
- 3 EG Konformitätserklärung
- 4 Bedienungsanleitung
- 5 Schaltplan

## Maschinenidentifizierung

In Ihren Mitteilungen mit dem Hersteller bitte unbedingt die Seriennummer auf dem Identifikationsschild der Maschine nennen.

**Elenco Optionals**

N° Rif.	Descrizione
8	Porzionatore: rilevatore digitale del peso del prodotto affettato, al netto della tara
16	Contafette digitale: permette il conteggio delle fette di prodotto affettato
17	Piedistallo affettatrice: permette di installare l'affettatrice in mancanza di un piano di lavoro
56	Piedini rientranti cm 10: sono utilizzati per collocare l'affettatrice su piani di lavoro con dimensioni ridotte
57	Piedini rialzati: sollevano l'affettatrice dal piano di lavoro



**Liste der Sonderzubehöerteile**  
**Bez. Beschreibung**  
**Nr.**

8	Portioniervorrichtung: Digitalanzeiger der Portionnettogewichte
16	Digitalscheibenzähler: um die Scheiben zu zählen
17	Bock für Aufschnitmaschine: um die Maschine aufzustellen, wenn man mit Aufstellfläche nicht versorgt ist.
56	Einspringende Füße 10 cm: um die Maschine auf eine Aufstellfläche mit beschränkten Abmessungen zu stellen
57	Große Füße: erheben die Maschine von der Aufstellfläche

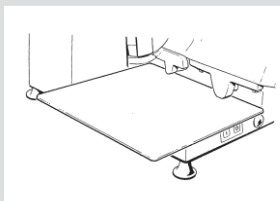
**Elenco Optionals**

**Liste des Options**

**N°  
Rif.**                      **Descrizione**

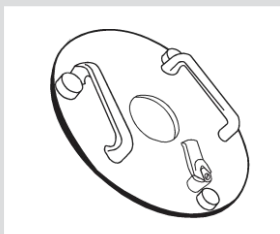
**Ref.  
N°.**                      **Description**

**63** Piatto posamerce:  
amovibile, aumenta la  
superficie del piano  
posafette



**63** Schneidguthalter: Dieser  
abnehmbare Bestandteil  
verbreitert die Oberfläche  
des Scheibenaufnah-  
metablettes

**90** Attrezzo asportazione  
lama: utile per la pulizia  
della lama in condizioni di  
sicurezza



**90** Messerabnehmerwerkzeug:  
um das Messer laut der  
Anforderungen an  
Sicherheit zu reinigen.

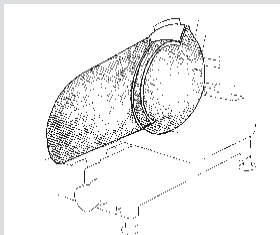
**130** Asportalama rapido

**130** Schnellmesserab-  
nahmesystem.

**ATTENZIONE**  
Seguire attentamente le  
informazioni tecniche  
fornite con l'attrezzo  
asportazione lama, per  
eseguire l'operazione di  
rimozione della lama.

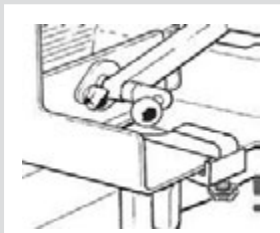
**VORSICHT**  
Um das Messerab-  
nehmerwerkzeug zu  
beseitigen, den mit den  
Werkzeug gelieferten  
Anweisungen sorgfältig  
folgen.

**97** Teflonatura: facilita lo  
scorrimento del prodotto  
da affettare, sul piano  
spessimetro, sulla lama e  
sul disco coprilama.



**97** Teflonüberzug: um die  
Bewegung des Schneid-  
gutes auf die Schnitt-  
stärkenplatte, das Messer  
und die Messerab-  
deckung zu erleichtern.

**101** Spondina M-HM



**101** Rückwand M-HM

## Sicurezze meccaniche

L'affettatrice e' costruita nel rispetto della **Direttiva Macchine 2006/42** e successive modificazioni.

Le sicurezze meccaniche sono:

- Piatto portamerce asportabile solo con il regolatore spessore fette in posizione zero (piano spessimetro in posizione di protezione lama).

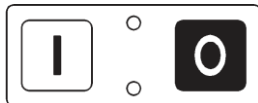
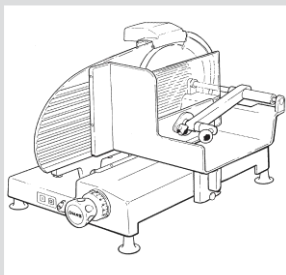
Rimosso

il piatto portamerce, il piano spessimetro rimane meccanicamente bloccato.

- Le protezioni montate sul piatto portamerce evitano all'operatore il contatto accidentale con la lama.

- L' anello paralama è inamovibile, protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.

- Un particolare dispositivo di sicurezza meccanico, permette l' operazione di affilatura senza mai rendere accessibile la parte di lama interessata.



## Sicurezze elettriche

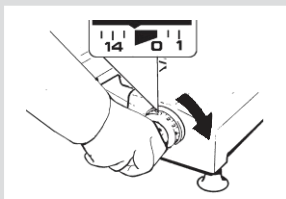
Le sicurezze elettriche, realizzate in conformità alla norme

**EN 60204**, sono:

- Pulsantiera di avviamento e arresto

- Circuito di comando provvisto di un servocomando elettrico; per qualsiasi arresto della lama, è richiesta l'operazione manuale di avviamento.

- Dispositivo di sicurezza che arresta la rotazione della lama se viene allentata l'impugnatura di bloccaggio del disco coprilama.



### ATTENZIONE

**Quando la macchina non e' utilizzata :**

- Assicurarsi che sia spenta
- Riportare il regolatore spessore fette in posizione di zero

Non manomettere le etichette collocate sulla macchina, in caso di danneggiamento sostituirlle.

## Mechanische Sicherungsvorrichtungen

Die Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 2006/42 Maschinenrichtlinie** und nachträgliche.

Mechanische

Sicherungsvorrichtungen:

- Schneidguthalter, der nur bei Schnittstärke Null bzw. bei Schnittstärkenplatte vor dem Messer abnehmbar ist; wenn der Schneidguthalter abgenommen wird, wird die Schnittstärkenplatte blockiert.

- Die an dem Schneidguthalter eingebrachten Schutzvorrichtungen vermeiden dem Benutzer eine zufällige Berührung mit dem Messer.

- Der Messerschutz ist nicht abnehmbar und schützt die Seite des Messers, die bei dem Schneiden nicht benutzt wird.

- Eine dafür geeignete Sicherungsvorrichtung ermöglicht das Messerschleifen, ohne das Messer mit den Fingern zu berühren.

## Elektrische Sicherungsvorrichtungen

Die elektrischen

Sicherungsvorrichtungen laut der Norm **EN 60204** sind:

- Druckschalter EIN-AUS

- Steuerstromkreis mit Servosteuerung; bei jeder Messerblockierung soll die Maschine manuell in Betrieb gesetzt werden.

- Vorrichtung, die das Messerdrehen blockiert, wenn der Befestigungshandgriff losgemacht wird.

### VORSICHT

**Wenn die Maschine nicht benutzt wird:**

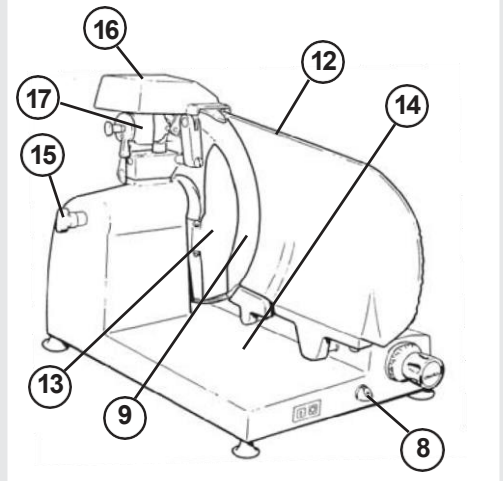
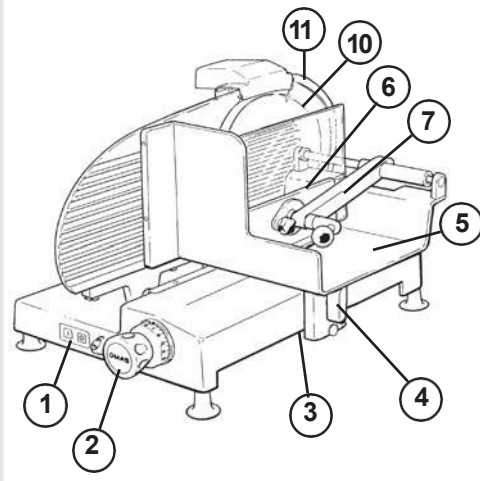
- Vergewissern Sie sich, daß sie ausgeschaltet ist
- Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen

Auf keinen Fall die Etiketten auf der Maschine entfernen; wenn beschädigt müssen sie ersetzt werden.



Definizione componenti

Définitions des composants



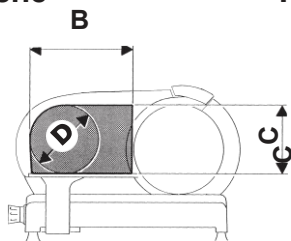
- |   |  |
|---|--|
| 1 Pulsantiera comandi                         | 9 Lama                                   |
| 2 Regolatore spessore fette                   | 10 Disco coprilama                       |
| 3 Carrello                                    | 11 Anello coprilama                      |
| 4 Impugnatura di bloccaggio piatto portamerce | 12 Piano spessimetro                     |
| 5 Piatto portamerce                           | 13 Parafetta                             |
| 6 Dispositivo ultima fetta                    | 14 Piano posafette                       |
| 7 Pressamerce                                 | 15 Impugnatura tirante disco coprilama   |
| 8 Oliatore barra carrello                     | 16 Copertura dispositivo di affilatura   |
|   | 17 Dispositivo di affilatura incorporato |

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1 Druckschalter EIN - AUS                | 9 Messer                      |
| 2 Schnittstärkenkontrolle                | 10 Messerabdeckung            |
| 3 Schlitten                              | 11 Messerschutz               |
| 4 Schneidguthalter-Befestigungshandgriff | 12 Schnittstärkenplatte       |
| 5 Schneidguthalter                       | 13 Abstreifer                 |
| 6 Restehalter                            | 14 Scheibenaufnahmetablett    |
| 7 Schieber                               | 15 Messerabdeckung-Handgriff  |
| 8 Schlittenöler                          | 16 Messerschärferabdeckung    |
|  | 17 Eingebauter Messerschärfer |



**Caratteristiche tecniche**

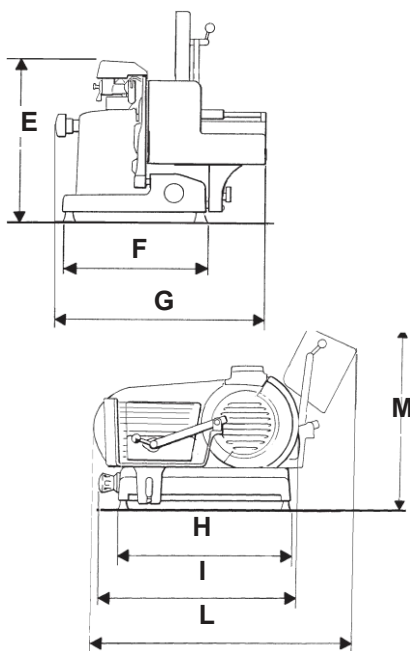
- ① Ø lama mm
- ② Capacità di taglio
- ③ Dimensioni mm
- ④ Peso Kg
  - a senza imballo
  - b con imballo
- ⑤ Temperatura di utilizzo
- ⑥ Regolazione spessore fette mm
- ⑦ Giri al minuto lama
- ⑧ Rumorosità dB
- ⑨ Grado di protezione impianto elettrico e comandi



**Technische Eigenschaften**

- ① Messer Ø mm
- ② Schneidefähigkeit
- ③ Raumbedarf mm
- ④ Gewicht Kg
  - a ohne Verpackung
  - b mit Verpackung
- ⑤ Anwendungstemperatur
- ⑥ Scheibendicke mm
- ⑦ Messer Upm
- ⑧ Geräusch dB
- ⑨ Schutzgrad der elektrischen Schaltung und Tastatur

		M 25E	M 30E	M 35E
①		250	300	350
②	B	230	260	300
	C	180	230	270
	D			
③	E	440	480	530
	F	350	400	430
	G	510	570	720
	H	440	520	570
	I	630	650	840
	L	740	820	950
	M	570	550	620
④	a	27	37	45
	b	34	46	54
⑤	+5 °C ÷ +40 °C			
⑥	0 - 14			
⑦	200			
⑧	<70			
⑨	IP 65			



**Caratteristiche motore**

**Motors data**

	W	V	Hz	Collegamenti Connection	N° Fasi Phase N°	min	CL	Servizio Service	Degree of Protections IP
M 25E-M 30E-M 35E	300	230	50	T	1~	1450	B S1	65	
M 25E-M 30E	300	230	50						
M 35E	350	400	50						
M 25E-M 30E-M 35E	350	400	50	Y	3~				

**Installazione**

L' affettatrice deve essere collocata su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina (**Parte 6**).

L' altezza consigliata del piano di lavoro e' di circa 800 mm. Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto portamerce e che sia facile caricare la merce (**Parte 6**).

**Pulizia preliminare**

La macchina deve essere pulita dall'olio di protezione prima di collegarla alla presa di corrente.

Seguire le indicazioni riportate nella **Parte 10**.

**ATTENZIONE**

**Il piano di lavoro deve essere sempre pulito.**

**Allacciamento elettrico**

La macchina deve essere installata vicino ad una presa di corrente.

Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

- 1 Collegare la macchina alla presa di corrente
- 2 Controllare che l'impugnatura tirante del disco coprilama sia avvitata
- 3 Controllare che il dispositivo di affilatura sia ripiegato e che la copertura di protezione sia chiusa

**Installation**

Die Aufschnittmaschine muß auf eine stabile, waagerechte und rutschfeste Aufstellfläche gestellt werden, die das Gewicht der Maschine stützen kann (**Teil 6**).

Die Höhe der Aufstellfläche soll etwa 800 mm sein.

Prüfen Sie, daß keine Hindernisse beim Lauf des Schlittens auftreten und daß die Ware leicht aufladbar ist (**Teil 6**).

**Reinigung**

Reinigen Sie die Maschine von dem Schutzöl, bevor den Stecker in die Steckdose einzustecken.

Achten Sie auf die Hinweise des **Teil 10**.

**VORSICHT**


**Die Aufstellfläche muß immer rein sein.**

**Anschluß**

Die Maschine muß in der Nähe einer Steckdose installiert werden.

Vor Anschluß der Maschine an das Stromnetz ist zu prüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen. Die Maschine muß geerdet werden


- 1 Den Stecker in die Steckdose einstecken.
- 2 Den Messerabdeckung-Handgriff zuschrauben
- 3 Den Messerschärfer senken und den Schutz zumachen.

- 4 Premendo il pulsante  la macchina si avvia (spia luminosa accesa)



- 5 Controllare che la lama ruoti nella direzione indicata dalla freccia

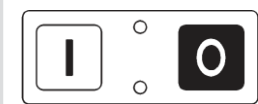
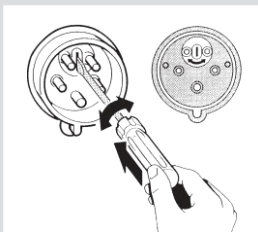
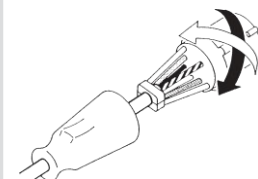
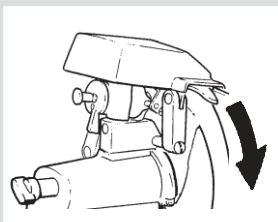
### ATTENZIONE


Nel caso di macchina con motore trifase, quando la lama ruota in senso opposto a quello indicato dalla freccia, operare come segue:

- a) Premendo il pulsante  si arresta la macchina
- b) Togliere la spina ed invertire i fili di collegamento come indicato in figura

Se la macchina è corredata di una spina con invertitore di fase incorporato, utilizzando un cacciavite, premere e ruotare di 180° per ottenere l'inversione automatica delle fasi.

Ricollegare la macchina alla presa di corrente, premere il pulsante , controllare la direzione di rotazione della lama, premere il pulsante  di arresto.




- 4 Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen (die Kontrollampe wird beleuchtet)



- 5 Prüfen Sie, ob das Messer in Pfeilrichtung dreht.

### VORSICHT

Im Falle von Maschine mit dreiphasigem Motor achten Sie auf folgende Hinweise, wenn das Messer nicht in Pfeilrichtung dreht:

- a) Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine auszuschalten
- b) Den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Drähte im Stecker wechseln (siehe Abbildung).

Wenn die Maschine mit Stecker mit eingebautem Wendeschalter versehen ist, drücken und drehen Sie um 180° mittels eines Schraubenziehers, um die Phasen automatisch umzukehren.

Den Stecker in die Steckdose wiedereinstecken, auf den Druckknopf  drücken, die Messerdrehung überprüfen und auf den Druckknopf  drücken.

## Funzionamento e uso dell'affettatrice

La macchina è particolarmente adatta per il taglio di carni fresche.

### ATTENZIONE

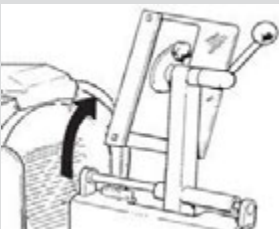
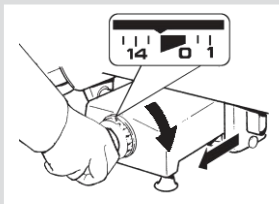
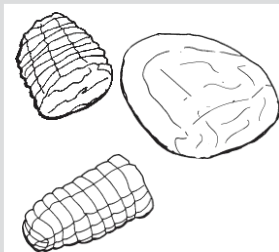
Non si possono affettare:

- prodotti non commestibili
- prodotti con ossa
- merce surgelata o congelata

## Caricamento prodotto da affettare

- 1 Controllare che l'affettatrice sia spenta e che il regolatore di spessore fette sia posizionato sullo zero

- 2 Portare il piatto portamerce verso il lato operatore



## Betriebsweise und Gebrauch der Aufschnittmaschine

Die Maschine ist für frisches Schneidgut besonders geeignet.

### VORSICHT

Es dürfen nicht geschnitten werden:

- Non food Artikel
- Waren mit Knochen
- gefrorene Ware

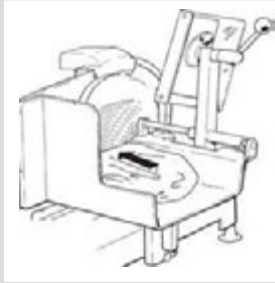
## Einlegung des Schneidgutes

- 1 Prüfen Sie, ob die Aufschnittmaschine ausgeschaltet ist und ob die Schnittstärkenkontrolle auf Null gestellt worden ist.

- 2 Den Schlitten zum Bediener schieben

## Parte 8

- 4 Depositare il prodotto da affettare contro la parete del piatto scorrevole, in direzione del piano spessimetro



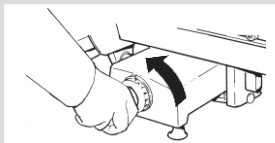
- 4 Das Schneidgut gegen die Schlittenwand zu der Schnittstärkenplatte einlegen.

- 5 Ruotare e premere il dispositivo ultima fetta sul prodotto da affettare




- 5 Den Resthalter drehen und ihn auf das Schneidgut drücken.


- 6 Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata



- 6 Die gewünschte Schnittstärke einstellen

- 7 Premere il pulsante  la macchina si avvia

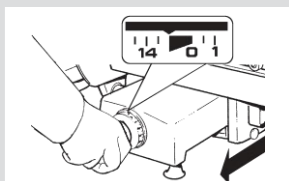
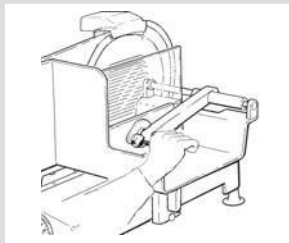


- 7 Durch den Druckknopf  die Maschine einschalten

## Parte 8

8 Con velocità costante e proporzionata alle caratteristiche del prodotto da affettare, premere la merce nella direzione del piano spessimetro e spingere il piatto portamerce verso la lama sino a fine corsa, ritornare verso l'operatore, ripetere l'operazione più volte.

Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto porta-merce verso il lato operatore, premere il pulsante **0** si arresta la rotazione della lama, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero.



## Affilatura

Quando il prodotto non viene affettato regolarmente, eseguire l'operazione di affilatura seguendo le modalità indicate nella **Parte 9**.



8 Mit beständiger Geschwindigkeit das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte drücken. Den Schneidguthalter oftmals hin- und herschieben.

Um die Maschine auszuschalten, auf den Druckknopf **0** drücken. Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen, den Schlitten zum Bediener schieben und das Schneidgut abnehmen.

## Messerschleifen

Wenn das Schneidgut regelmäßig aufgeschnitten wird, soll das Messer wie im **Teil 9** angegeben geschärft werden

**Affilatura lama**

Qualora il risultato del taglio non sia soddisfacente si rende necessaria l'operazione di affilatura della lama.

Gli intervalli di tempo che intercorrono tra una operazione e la successiva, dipendono dall'uso dell'affettatrice e dal tipo di merce tagliata.

Questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.

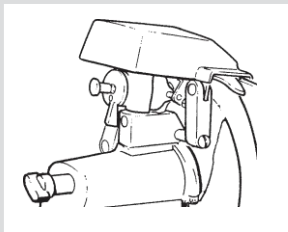
La lama deve essere sostituita quando il diametro é di 10 mm inferiore rispetto al diametro nominale (**Parte 6**).

**ATTENZIONE**

La sostituzione della lama é una operazione pericolosa.

Se l'affilatura non e' soddisfacente sostituire, entrambe le mole.

Interpellare un centro assistenza.



**Messerschleifen**

Das Schleifen ist erforderlich, wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist.

Die zeitliche Abstände sind abhängig von der Abnutzung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidgutes.

Nur Fachpersonal darf das Messer schleifen.

Das Messer ersetzen, wenn sein Durchmesser 10 mm kleiner als die ursprüngliche Abmessung ist (**Teil 6**).

**ACHTUNG**

Der ersatz des Messer auszuwechseln ist eine gefährliche operation.

Wenn das Schleifen nicht zufriedenstellend ist, ersetzen sie die steinen.

Einen Technischen Kundendienst Anrufen.

## OPERAZIONE DI AFFILATURA

### Munirsi di guanti protettivi

Per una corretta affilatura della lama procedere secondo le indicazioni seguenti:

- 1 Eseguire la pulizia della lama liberandola dai residui di grasso (**Parte 10**)

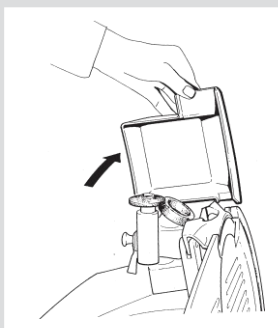
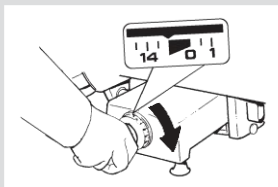
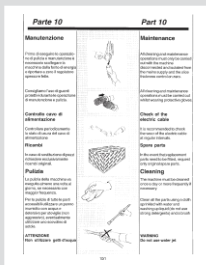
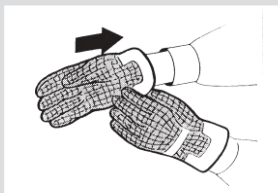
- 2 Assicurarsi che la macchina sia spenta

- 3 Ruotare il regolatore spessore fette in posizione zero per garantire che la lama sia protetta dal piano spessimetro.

### IMPORTANTE

Durante le seguenti operazioni, la lama rimane sempre protetta dalla protezione mobile.

- 4 Sollevare la copertura di protezione del dispositivo di affilatura.



## SCHÄRFEN

### Schutzhandschuhe benutzen

Vor dem Messerschleifen wird es empfohlen:

- 1 Das Messer zu reinigen und die Fettspuren zu beseitigen (Teil 10)

- 2 Die Maschine auszuschalten.

- 3 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen, damit die Schnittstärkenplatte das Messer schützt.

### WICHTIG

Das Messer ist immer durch die verstellbare Abdeckung geschützt


- 4 Die Messerschärferabdeckung aufheben.



5 Tirare l'impugnatura di sbloccaggio del dispositivo di affilatura

6 Ruotare il dispositivo di affilatura in direzione della lama


7 Il dispositivo di affilatura si bloccherà nella corretta posizione

8 Premere il pulsante  per avviare la macchina.

9 **Affilatura:** ruotare moderatamente la leva, portando le due mole a contatto della lama.  
L' affilatura e la sbavatura avvengono simultaneamente.

### ATTENZIONE


Per un valido risultato seguire operazioni di affilatura della durata di 10-15 secondi.

10 Terminata l'operazione di affilatura premere il pulsante  di arresto

5 Den Messerschärferhandgriff ziehen.

6 Den Messerschärfer nach dem Messer drehen.

7 Der Messerschärfer wird in der richtigen Stellung befestigt.

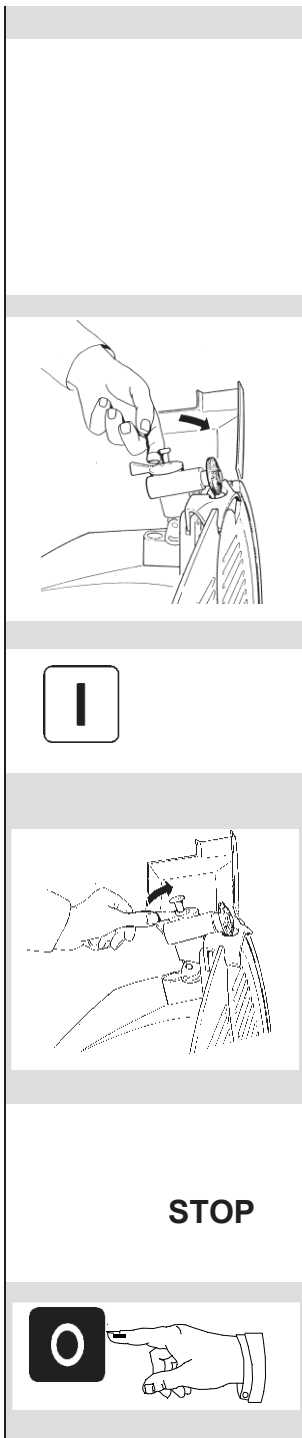
8 Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen.

9 **Schleifen:** den Hebel drehen, um die beiden Schleifscheiben dem Messer zu nähern.  
Das Schärfen und das Schleifen werden gleichzeitig durchgeführt.

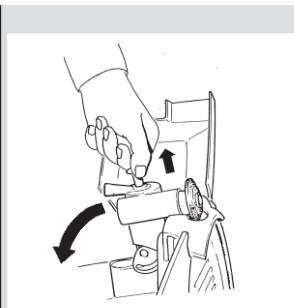
### VORSICHT

Das Schleifen muß 10-15 Sekunde dauern.

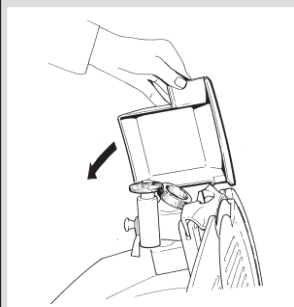
10 Nach dem Schleifen auf den Druckknopf  drücken.



**11** Tirare l'impugnatura per riportare il dispositivo di affilatura nella posizione iniziale

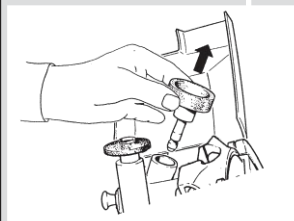


**12** Abbassare la copertura di protezione del dispositivo di affilatura

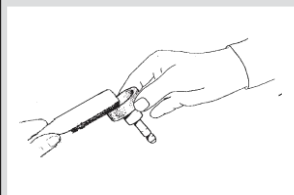


### **Pulizia mole di affilatura**

La mola affilatrice, solidale con il suo perno, puo' essere facilmente rimossa dal gruppo affilatoio, estraendola nella direzione della freccia.



E' indispensabile , per ottenere una valida affilatura, che la mola affilatrice sia mantenuta pulita. Rimuovere sporco e grasso utilizzando alcool con l'apposita spazzolina in dotazione.



**11** Den Handgriff ziehen, um der Messerschärfer in die Ausgangsstellung zu setzen.

**12** Die Messerschärferabdeckung niederlegen.

### **Reinigung der Schleifscheiben**

Die Schleifscheibe mit ihrem Bolzen kann von dem Messersatz leicht abgenommen werden, indem sie in Pfeilrichtung aufgehoben wird.

Verschmutzte bzw. verfettete Scheiben schärfen schlecht. Schmutz und eventuelle Fettspuren vor dem Schleifen mit Alkohol und der mitgelieferten Bürste beseitigen.

## Manutenzione

Prima di eseguire le operazione di pulizia e manutenzione è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia e riportare a zero il regolatore spessore fette.

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazione di manutenzione e pulizia.

## Controllo cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione.

## Ricambi

In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

## Pulizia

La pulizia della macchina va eseguita almeno una volta al giorno, se necessario con maggior frequenza.

Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua e detersivo per stoviglie (non aggressivo), eventualmente utilizzare uno scovolino di setole.

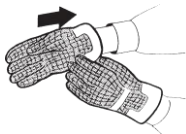
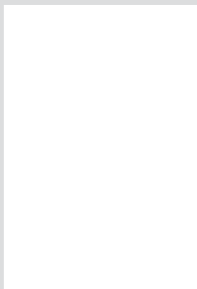
## ATTENZIONE

**Non utilizzare getti d'acqua**

## Messa Fuori Servizio e Smaltimento

Il simbolo apposto sulla macchina indica il divieto di smaltimento con i rifiuti solidi urbani.

La **Direttiva Europea 2002/96/CE** classifica la macchina come **RAEE**, lo smaltimento deve avvenire a norma di legge.



## Wartung

Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen.

Während jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit Schutzhandschuhe anziehen.

## Kontrolle des Anschlußkabels

Die Abnutzung des Anschlußkabels regelmäßig überprüfen.

## Ersatzteile

Im Falle von Teileersatz verwenden Sie nur originale Ersatzteile.

## Reinigung

Die Maschine mindestens einmal täglich oder häufiger, wenn notwendig, reinigen.

Die Oberfläche und die zugänglichen Teile der Maschine mit einem feuchten Tuch mit Geschirrspülmittel oder einem Pinsel reinigen.

## VORSICHT

**Keinen Wasserstrahl benutzen**

## Ausserdienststellung und Beseitigung

Das auf der Maschine geklebte Symbol bedeutet, dass diese keineswegs zusammen mit den üblichen Abfällen weggeworfen werden darf.

Die Maschine faellt unter die **Verordnung 2002/96/CE zur WEEE**, deshalb kann ihre Entsorgung nur laut dieser Verordnung erfolgen.

## PERICOLO

Durante le operazioni di pulizia fare molta attenzione: pericolo di infortunio

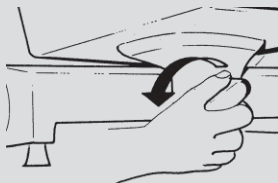
## Rimozione componenti

### Piatto Portamerce

- 1 Ruotare in posizione zero il regolatore spessore fette
  
- 2 Allentare ruotando in senso antiorario l' impugnatura di fissaggio del piatto portamerce
  
- 3 Bloccare il piatto portamerce, tirandolo a fine corsa lato operatore. Uno scatto metallico avvisa l'operatore che il piatto portamerce si e' bloccato.
  
- 4 Sollevare verso l' alto il piatto portamerce sfilandolo dal supporto

### IMPORTANTE

In questa condizione il regolatore spessore fette rimane bloccato nella posizione di zero.



## GEFAHR

Bei der Reinigung sind an dieser Maschine schwere Verletzungen möglich. Arbeiten Sie konzentriert und beachten Sie sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## Teileabnehmen

### Schneidguthalter

- 1 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null drehen.
  
- 2 Den Befestigungshandgriff des Schneidguthalters gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Schneidguthalter zu entfernen.
  
- 3 Den Schneidguthalter zu dem Bediener bis zum Endanschlag schieben. Durch ein Klicken wird die Befestigung des Schneidguthalters angezeigt.
  
- 4 Den Schneidguthalter von dem Schlitten aufwärts heben

### WICHTIG

In dieser Stellung bleibt die Schnittstärkenkontrolle auf Null blockiert.

**Parafetta**

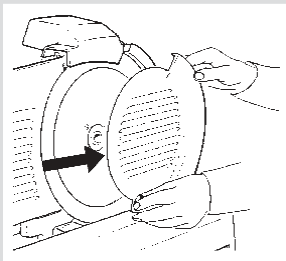
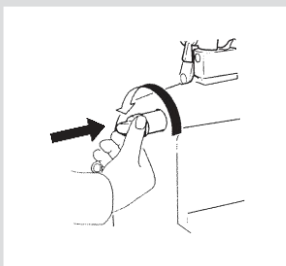
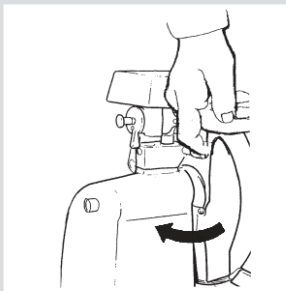
- 5 Ruotare il parafetta allontanandolo dalla lama

**Disco coprilama**

- 6 Allentare ruotando in senso antiorario l' impugnatura tirante disco coprilama.
- 7 Premere sull'impugnatura nella direzione della lama, per sollevare il disco coprilama dalla lama.
- 8 Sollevare il disco coprilama

**ATTENZIONE**

Rimosso il disco coprilama, un dispositivo di interblocco arresta la rotazione della lama.



**Abstreifer**

- 5 Den Abstreifer drehen und ihn von dem Messer entfernen

**Messerabdeckung**

- 6 Den Messerabdeckung-Handgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 7 Auf den Handgriff in Messerrichtung drücken, um die Messerabdeckung aufzuheben.
- 8 Die Messerabdeckung aufheben.

**VORSICHT**

Wenn die Messerabdeckung entfernt ist, ein Blockiersystem stoppt die Rotierung des Messers.

## Pulizia lama

### PERICOLO

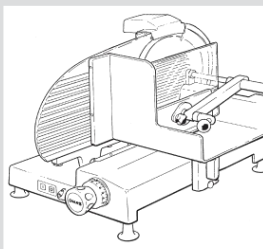
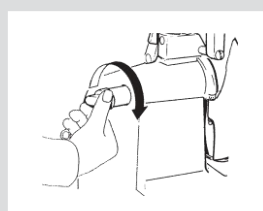
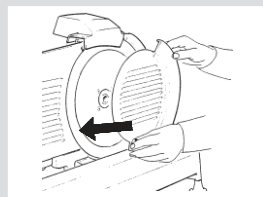
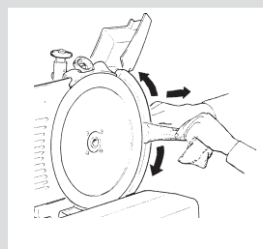
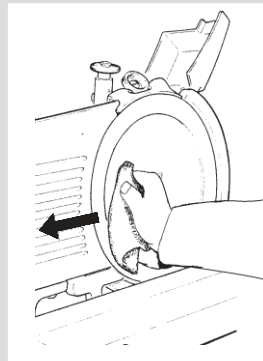
Durante le operazioni di pulizia della lama, fare attenzione al contatto accidentale con la lama.

- 9 Premere un panno umido sulla parte anteriore della lama e spostarsi molto lentamente dal centro verso l'esterno, nella direzione indicata dalla freccia
- 10 Pulire nello stesso modo la parte posteriore della lama
- 11 Asciugare, con un panno, entrambe le parti della lama seguendo lo stesso procedimento.
- 12 Inserire un panno umido tra la lama e l'anello di protezione. Tirarlo verso l'esterno e ruotarlo per pulire la parte interna dell'anello di protezione.
- 13 Terminata la pulizia collocare il disco coprilama, inserire il tirante e avvitare ruotando in senso orario sino a bloccare il disco coprilama

### IMPORTANTE

Pulire singolarmente tutte le parti smontate in acqua tiepida e detersivo per stoviglie "non aggressivo" utilizzando uno scovolino o un panno. Risciacquare in acqua calda e asciugare.

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



## Messerreinigung

### GEFAHR

Während der Reinigung des Messer, sehr Vorsichtig vorgehen: Zufällige berührung mit dem Messer

- 9 Einen feuchten Lappen an die Messerfläche drücken und langsam von innen nach außen in Pfeilrichtung reiben.
- 10 Die Messerrückseite ebenso reinigen
- 11 Die Messerfläche auf dieselbe Weise trockenreiben.
- 12 Einen feuchten Lappen zwischen Messer und Messerschutz einfädeln. Den Lappen nach außen ziehen, um die innere Seite des Messerschutzes zu reinigen.
- 13 Nach der Reinigung die Messerabdeckung in den Messerwulst setzen. Den Befestigungsbolzen bis zum Anschlag einschrauben und den Schutz niederlegen.

### WICHTIG

Die einzelnen zerlegten Teile in ein Gefäß mit warmem Wasser und "nicht aggressiven" Geschirrspülmittel eintauchen und sie mittels einer Reinigungsbürste oder eines Tuchs reinigen.

Die Teile mit warmem Wasser spülen und trocknen.

Der Zusammenbau der Maschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie das Abnehmen.

## Lubrificazione guide

Questa operazione va eseguita dopo la pulizia dell'affettatrice, oppure ogni qualvolta vi siano difficoltà nello scorrimento.

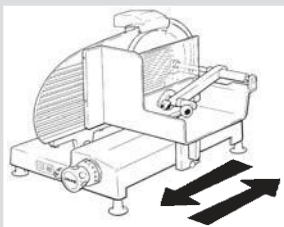
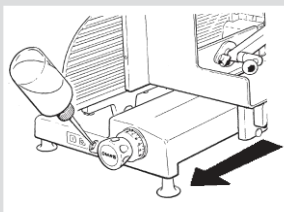
Utilizzare olio tipo SHELL ONDINA 15 oppure ESSO MARCOL 82.

### Oliatura barra guida del piatto scorrevole:

- 1 Lasciare cadere alcune gocce di lubrificante sulla barra
- 2 Far scorrere il piatto scorrevole sulla barra guida

### Oliatura barra guida del carrello portamerce:

- 1 Portare il piatto portamerce verso l'operatore
- 2 Introdurre il lubrificante nell'apposito oliatore barra carrello
- 3 Far scorrere, per alcune volte, il piatto porta merce sino a fine corsa e ritornare verso l'operatore



## Führungsschmier

Die Maschine nach der Reinigung oder im Falle von schlechtem Gleiten schmieren.

Nur SCHELL ONDINA 15 oder ESSO MARCOL 82 Öl benutzen.

### Ölen des Restehalters:

- 1 Einige Tropfen Öl auf die Führung fallen lassen.
- 2 Den Zuführschlitten hin- und herschieben.

### Ölen der Schlittenführung des Schneidguthalters:

- 1 Den Schneidguthalter zum Bediener schieben.
- 2 Den Öler in das dazu bestimmte Loch einführen.
- 3 Den Schneidguthalter bis zum Anschlag oftmals hin- und herschieben

**ANOMALIA**

La macchina vibra, surriscalda, emana un cattivo odore

**Soluzione**

Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa **(Parte 7)**

**ANOMALIA**

La lama non si affila.  
L'operazione di affilatura non e' piu' regolare

**Soluzione**

Pulire le mole del dispositivo di affilatura e controllare lo stato di usura della lama **(Parte 9)**

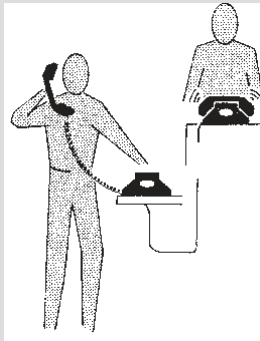
**ANOMALIA**

Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia

**Soluzione**

Controllare se manca l'energia elettrica.  
Controllare i dispositivi di sicurezza **(Parte 7)**

**Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalia indicata, interpellare l'assistenza.**



**STÖRUNG**

Die Maschine vibriert, heißläuft und strömt einen üblen Geruch aus.

**Lösung**

Die Maschine ausschalten und überprüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen **(Teil 7)**.

**STÖRUNG**

Das Messer schleift nicht. Das Schleifen ist unregelmäßig

**Lösung**

Die Schleifscheiben reinigen und die Abnutzung des Messers überprüfen **(Teil 9)**.

**STÖRUNG**

Beim Drücken des Schalters EIN läuft die Maschine nicht an.

**Lösung**

Stromversorgung prüfen. Das Stromnetz und die Sicherungsvorrichtungen überprüfen **(Teil 7)**.

**Für jede Störung immer den Berkel Kundendienst rufen.**



## Garanzia

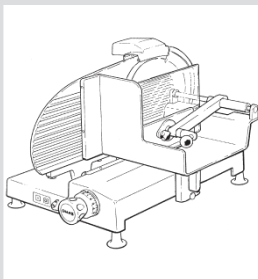
Il fabbricante garantisce, al primo utente, per la durata di sei mesi, l'affettatrice di propria produzione da ogni difetto di costruzione o di montaggio.

Il fabbricante si impegna a sostituire e riparare presso il proprio stabilimento, qualsiasi parte che risulti anche a suo giudizio difettosa.

Sono esclusi dalla riparazione in garanzia tutti i guasti derivanti dal trasporto, cattivo uso e manutenzione, incuria e manomissione della macchina. Sono esclusi dalla garanzia la finitura esterna, le materie plastiche, le parti elettriche e le parti soggette a logorio naturale.

La sostituzione gratuita delle parti in garanzia e' subordinato alla visione del pezzo difettoso. Le spese di trasporto e di trasferta sono a carico di chi richiede il servizio.

Il fabbricante e' esonerato da ogni responsabilita' e obbligazione per qualsiasi incidente alle persone in dipendenza della merce fornita.



## Garantie

Der Hersteller gewährt 24 Monate Garantie gegen Fabrikations- oder Montagefehler.

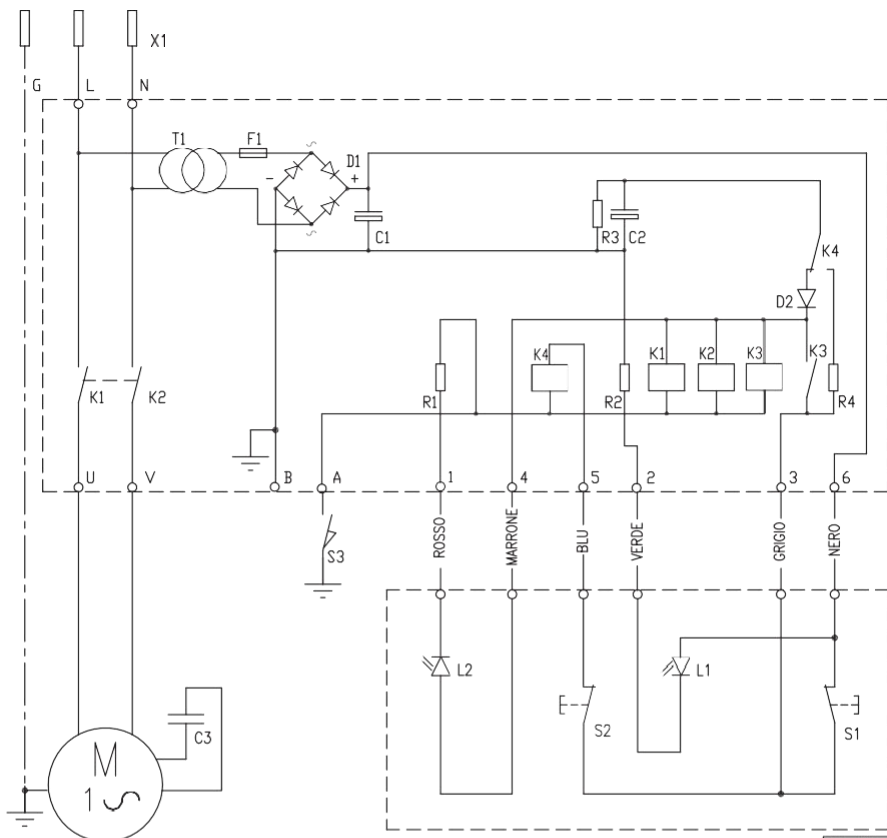
Im Falle von Berechtigung des Garantieanspruches übernimmt der Hersteller die kostenlose Reparatur bzw. den Ersatz des fehlerhaften Bauteiles.

Bei schlechter Beförderung, Mißbrauch, Sorglosigkeit oder Aufbrechen der Maschine lehnt der Hersteller jede Haftung ab. Die äußere Feinarbeitung, die Kunststoffmaterialien, die elektrischen Teile und die Bauteile, die sich natürlich abnutzen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die kostenlose Reparatur erfolgt nur bei der Ansicht des fehlerhaften Teiles.

Der Käufer trägt immer alle Beförderungs- und Reisekosten.

Der Hersteller lehnt jede mögliche Verantwortung für Personenschäden ab.



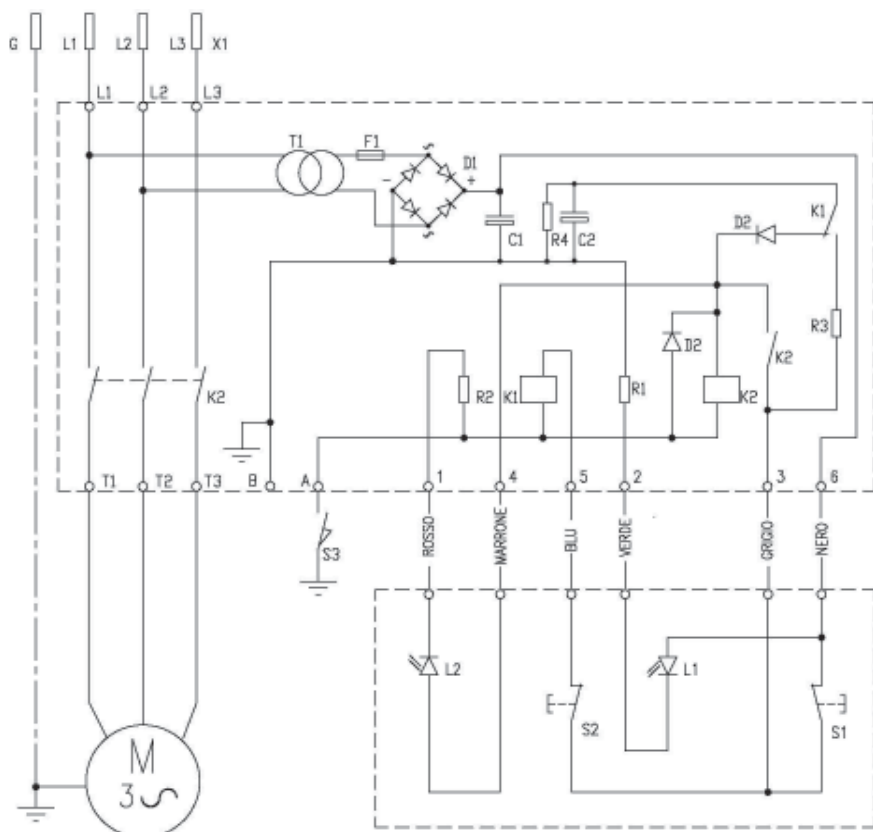
24-07-12

POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
X1	SPINA	C3	CONDENSATORE 8μF 450V H-L-M25E-30E 230V/50Hz
T1	TRASFORMATORE 0-230/0-24V 2,2VA	C3	CONDENSATORE 14μF 450V H-L-M25E-30E 220V/60Hz
F1	FUSIBILE 160mA	R1/R2	RESISTENZA 2k2 1/4W
D1	RADDRIZZATORE 1A	R3	RESISTENZA 10k
D2	DIODO DI PROTEZIONE G001	R4	RESISTENZA 47 Hom
L1	LED LINEA ARANCIONE	K1/K2	RELE' DI POTENZA 24Vcc OMRON
L2	LED MARCIA VERDE	K3/K4	RELE' DI COMANDO 24Vcc OMRON
C1	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220μF 50V	S1	PULSANTE STOP
C2	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220μF 50V	S2	PULSANTE START
C3	CONDENSATORE 8μF 450V GL-GLD 230V/50Hz-220V/60Hz	S3	PROTEZIONE DISCO COPRILAMA

N° DISEGNO	DATA	MACCHINA
SE 2443	11 - 04 - 11	GL25E-30E GLD H-L-M25E-30E
TENSIONE: 230V-50Hz 220V-60Hz		

**Berkel**  
Red.  
Since 1898.

Ci riserviamo la proprietà dei termini di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.



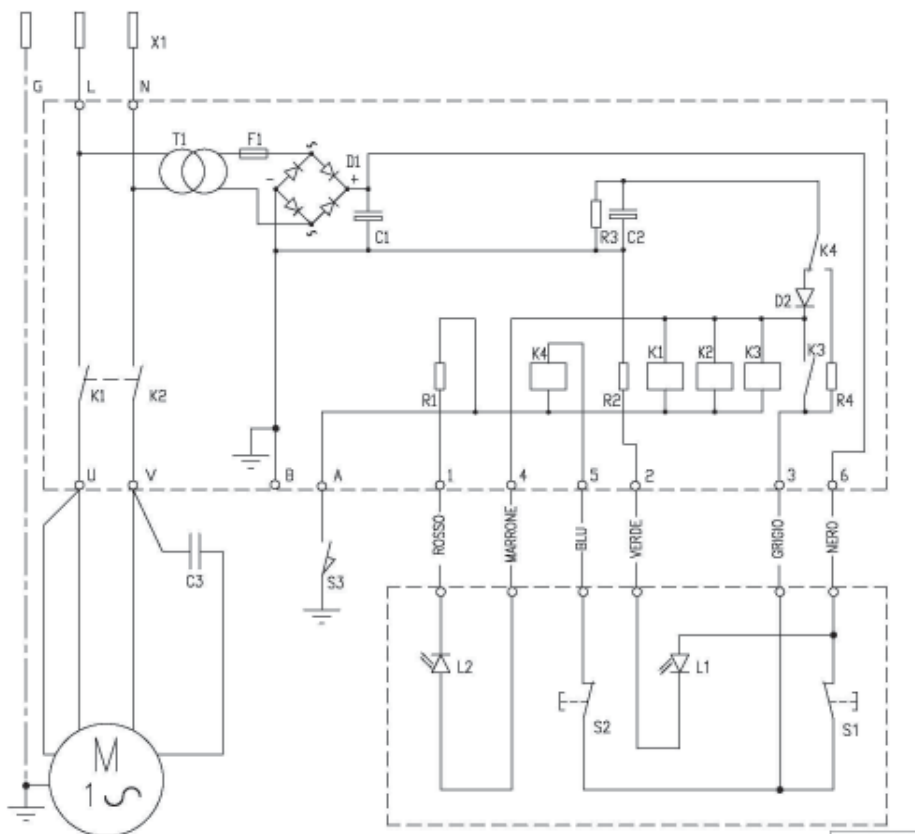
19-02-01

POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
X1	SPINA	R/R2	RESISTENZA 2,2k 1/2W
T1	TRASFORMATORE 0-230-400V/0-24V 5,5VA	R3	RESISTENZA 47 OHM 1/4W
F1	FUSIBILE 500mA	R4	RESISTENZA 10k 1/4W
D1	RADDRIZZATORE 1A	K1	RELE' DI COMANDO 24Vcc OMRON
D2	DIODO	K2	MINICONTATTORE 24Vcc ABB
L1	LED LINEA VERDE	S1	PULSANTE STOP
L2	LED MARCIA BIANCO	S2	PULSANTE START
C1	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V	S3	PROTEZIONE DISCO COPRILAMA
C2	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V		

N° DISEGNO	DATA	MACCHINA
S 2232	24-04-98	H-L(25E-30E-35E-37E) M25E-30E-35E-A31E SUPERSTART350-C30/35E H355-L35S-H37S-L37S
TENSIONE: 400V-50Hz		

**Berkel**  
Red.  
Since 1898.

Si riservano la proprietà a termini di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.



11-04-11

POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
X1	SPINA	C3	CONDENSATORE 14uF 450V
T1	TRASFORMATORE 0-230/0-12V 2,2VA	R1/R2	RESISTENZA 1k 1/4W
F1	FUSIBILE 500mA	R3	RESISTENZA 10k 1/4W
D1	RADDRIZZATORE 1A	R4	RESISTENZA 47 Ohm 1/4W
D2	DIODO DI PROTEZIONE G001	K1/K2	RELE* DI COMANDO 12Vcc OMRON G4A-1A-PE
L1	LED LINEA ARANCIONE	K3/K4	RELE* DI COMANDO 12Vcc OMRON G5V-1
L2	LED MARCIA VERDE	S1	PULSANTE STOP
C1	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 50 V	S2	PULSANTE START
C2	CONDENSATORE ELETTROLITICO 100uF 50 V	S3	PROTEZIONE DISCO COPRILAMA
C3	CONDENSATORE 10uF 450V A31E		
N° DISEGNO	DATA	MACCHINA	
S 2266	09 - 04 - 03	H35S-L35S-H37S-L37S (H-L-M35E)-(H-L37E) C30E-C35E-A31E SUPER START 350	
TENSIONE: 230V-50Hz/220V-60Hz			

Ci riserviamo la proprietà termini di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.



Van Berkel International S.r.l.  
Via Ugo Foscolo, 22 | Oggiona S. Stefano (VA) Italy | 21040  
Tel. +39 0331 214311 | [info@berkelinternational.com](mailto:info@berkelinternational.com)  
[www.theberkelworld.com](http://www.theberkelworld.com)