



VAN BERKEL INTERNATIONAL

PRO LINE SERIES

PRO LINE VS25 - VS30

PRO LINE GL30

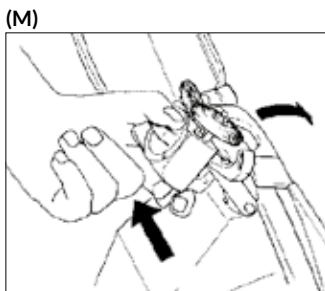
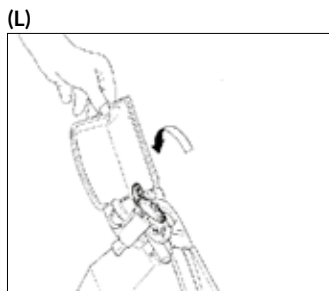
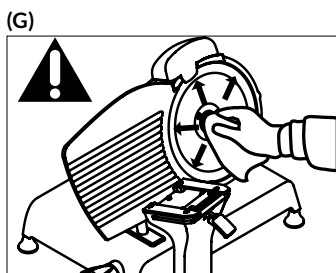
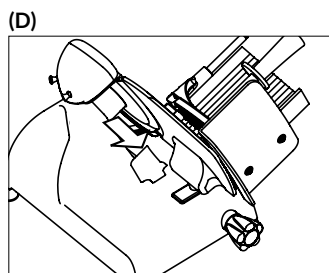
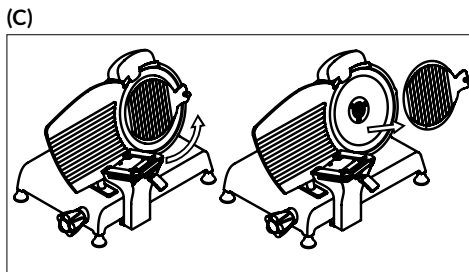
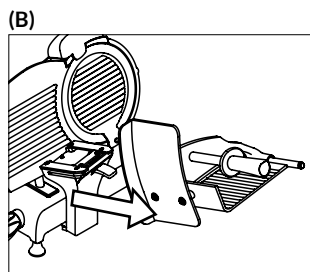
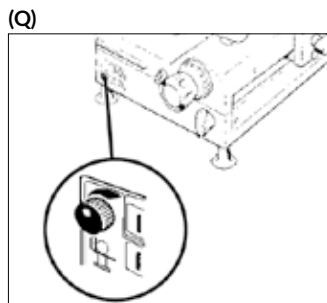
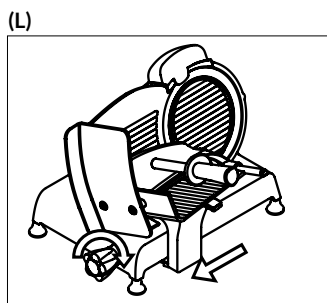
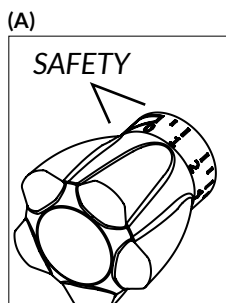
PRO LINE GL30 AUTO

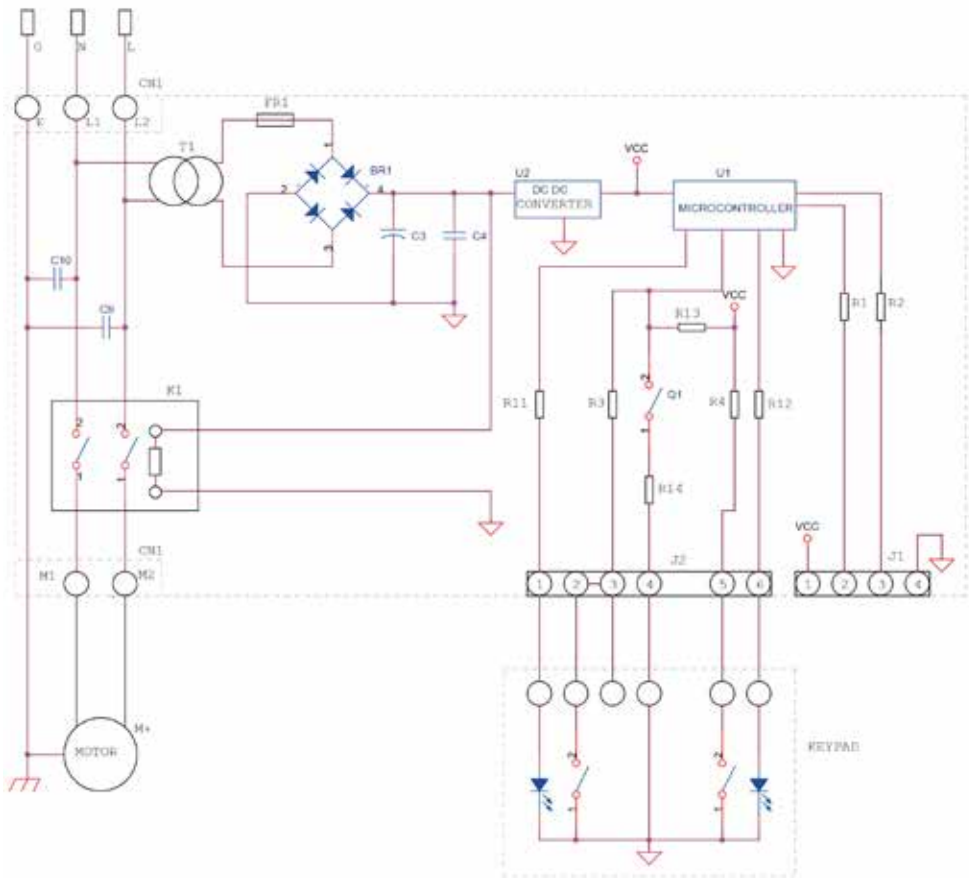
PRO LINE SLC 300 - 330 - 350

PRO LINE SLC 350A



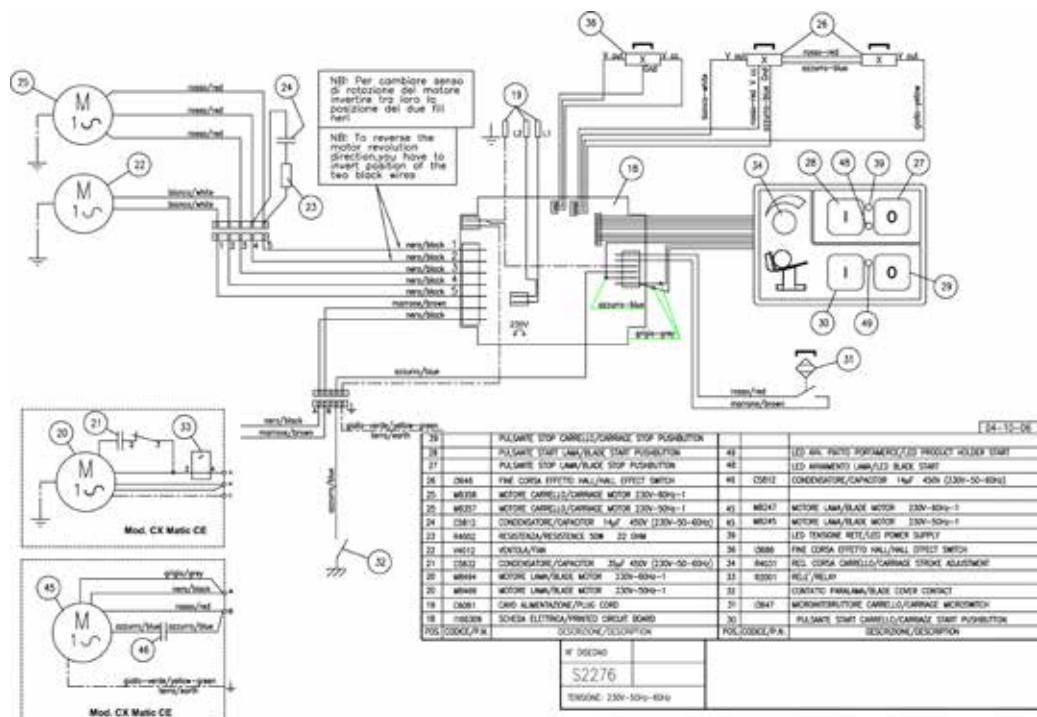
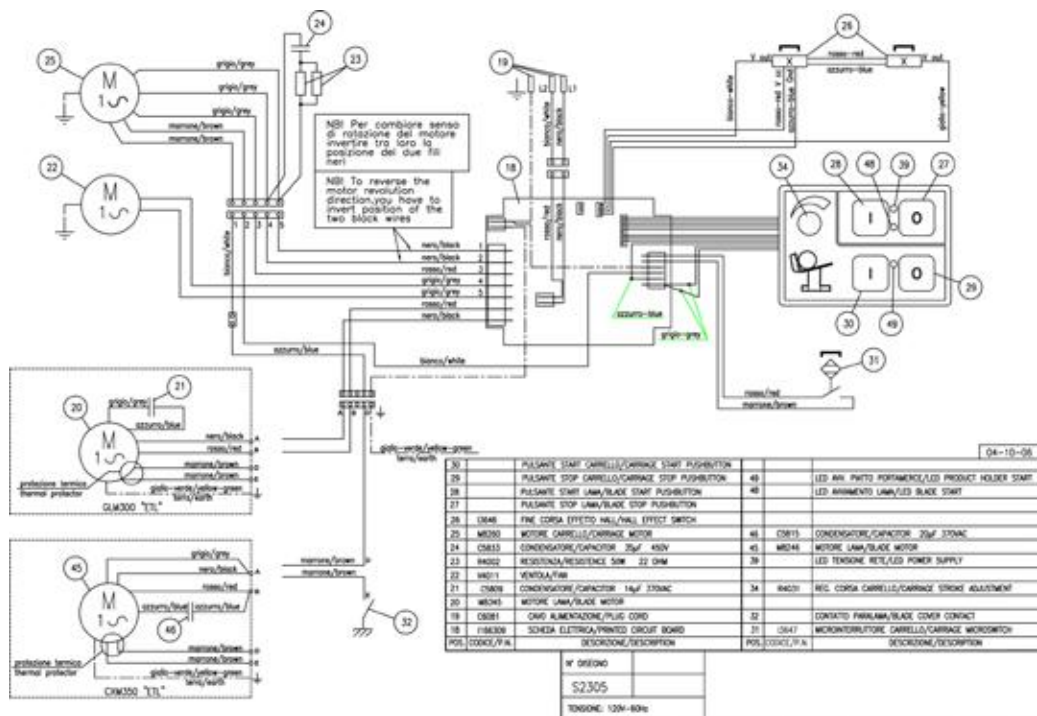
GEBRAUCHSANLEITUNG





POS	DESCRIPTION	POS	DESCRIPTION
T1	TRANSFORMER---0-230V/0-12V, 1VA, 50Hz	U1	MICRO CONTROLLER
F1	FUSE (10A)	J4	KEYPAD CON.
BR1	BRIDGE RECTIFIER	J1	FLASH CON.
K1	RELAY 50-12-3C	R1, R2, R3, R4, R11, R12, R13	LOKE RESISTOR
C3	470uF/35V CAP	R14	SINK RESISTOR
C4	0.1uF/50V D1DC	Q1	TRANSISTOR
U2	DC DC CONVERTER		
C9, C10	0.1uF CAPACITOR		

Fig.2
Abb.2
Obr.2
Afb.2
Bild 2



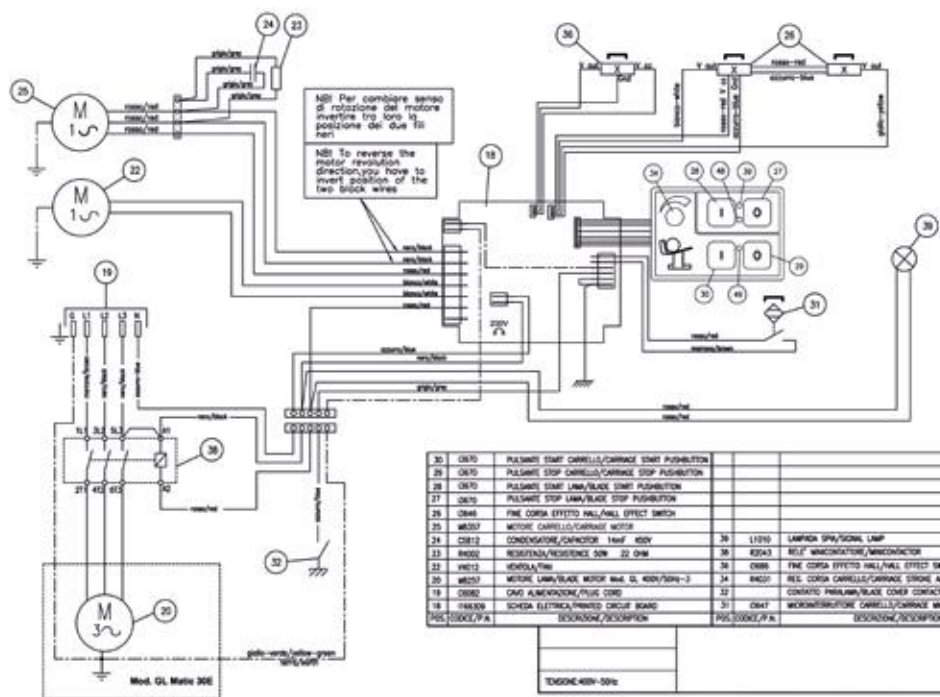


Fig. 2
Abb. 2
Obr. 2
Afb. 2
Bild 2

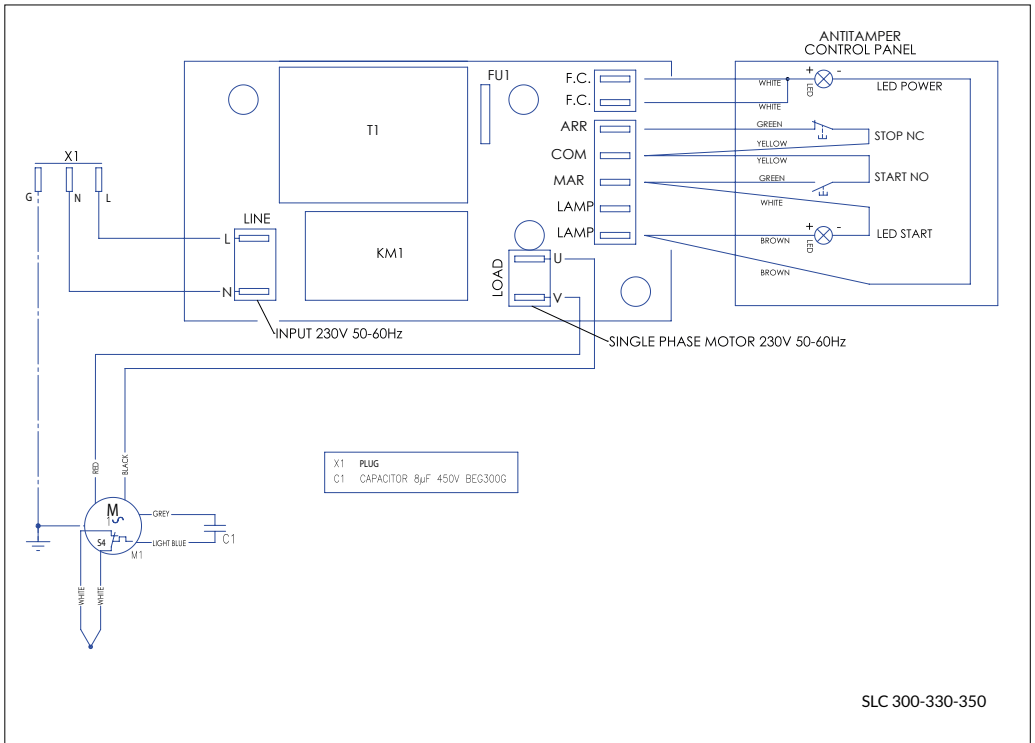
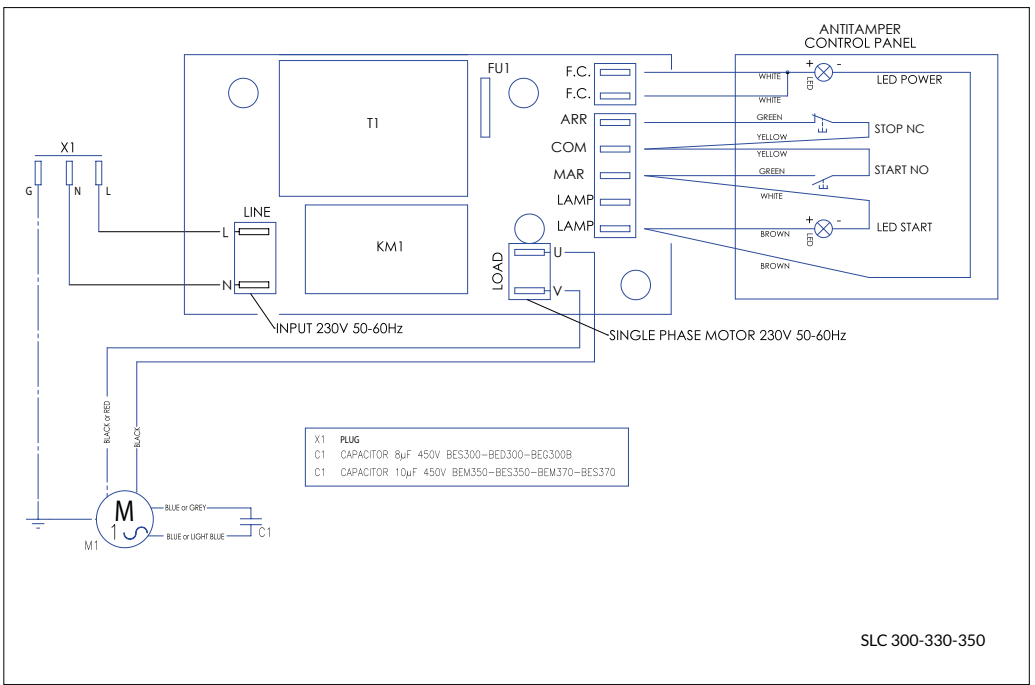


Fig. 1 - Abb. 1 - Obr. 1 - Afb. 1 - Bild 1

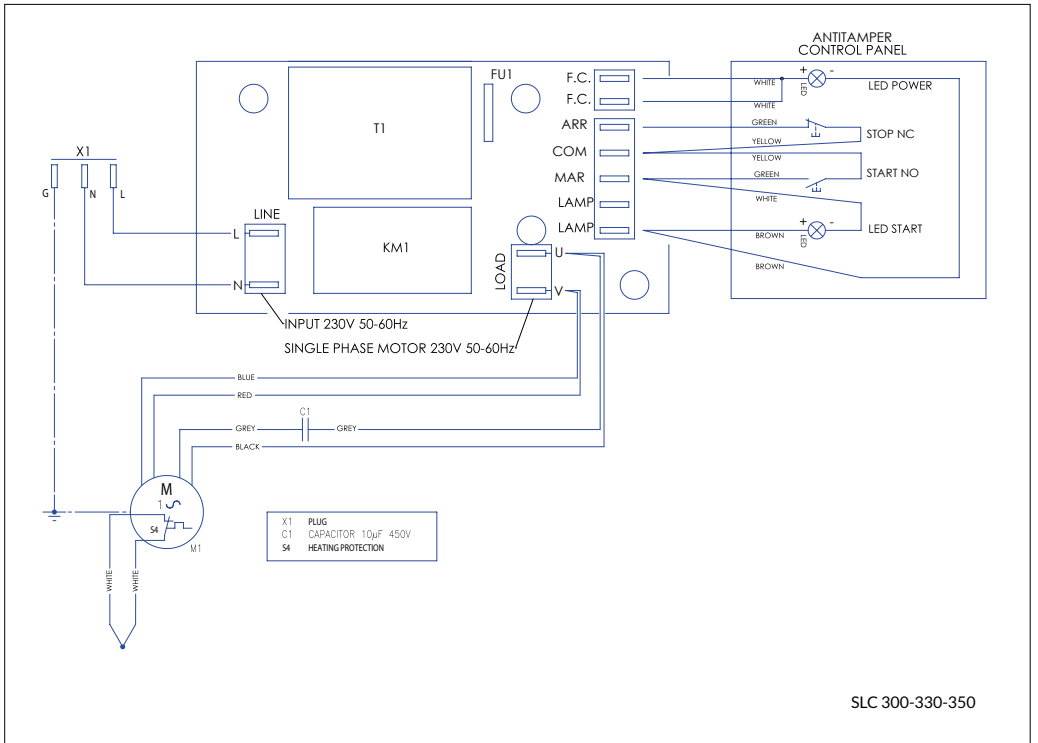
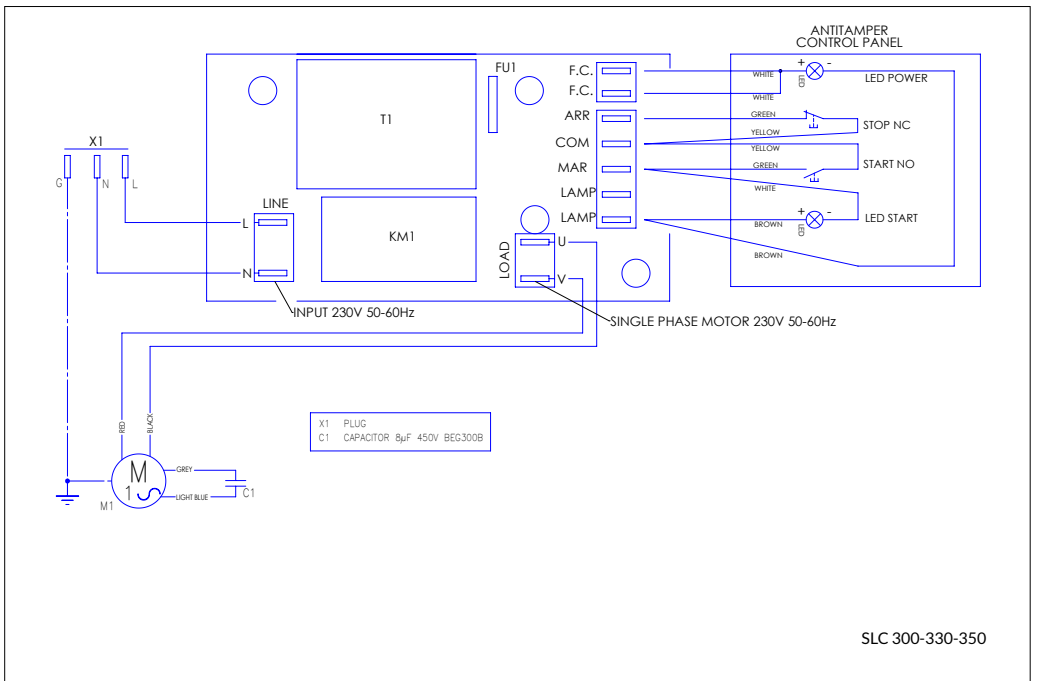


Fig. 1 - Abb. 1 - Obr. 1 - Afb. 1 - Bild 1

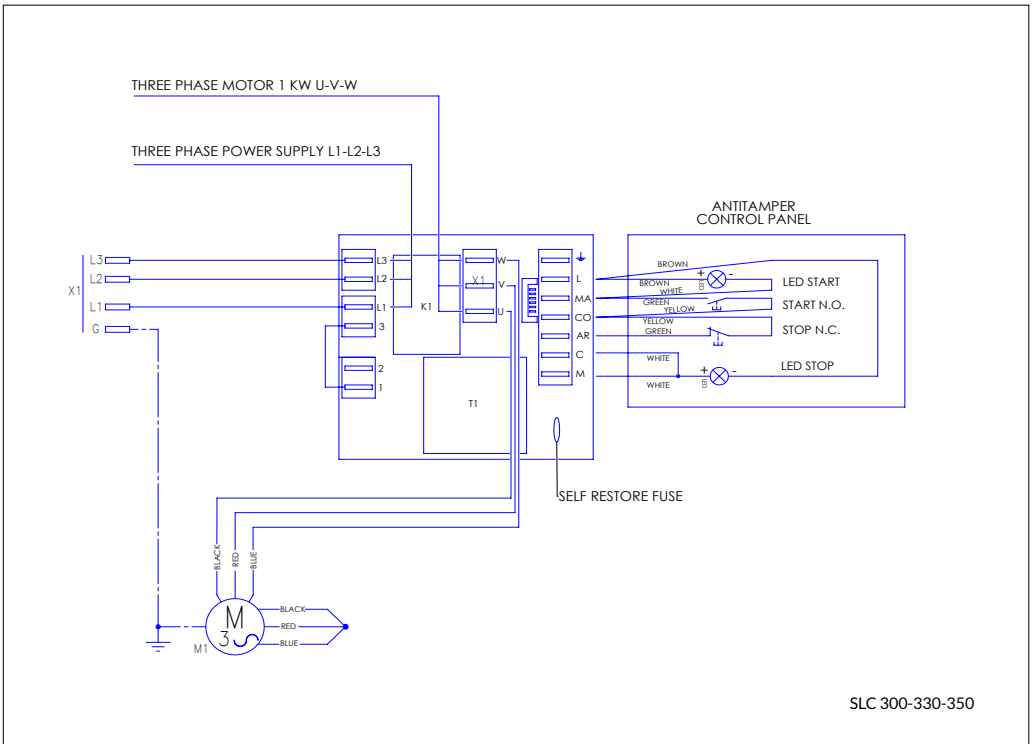
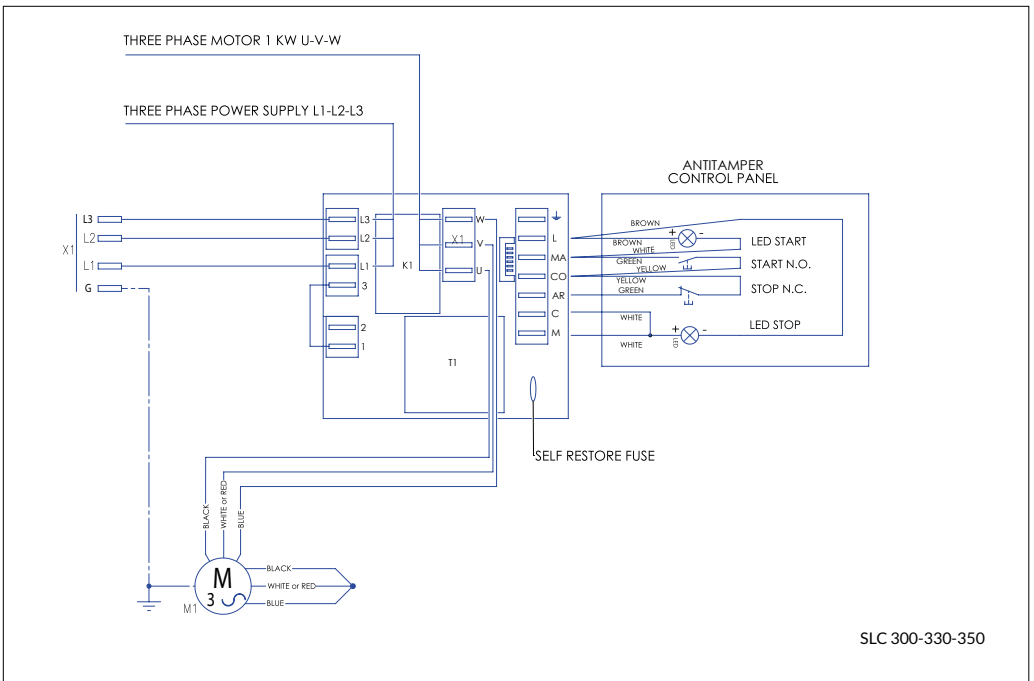
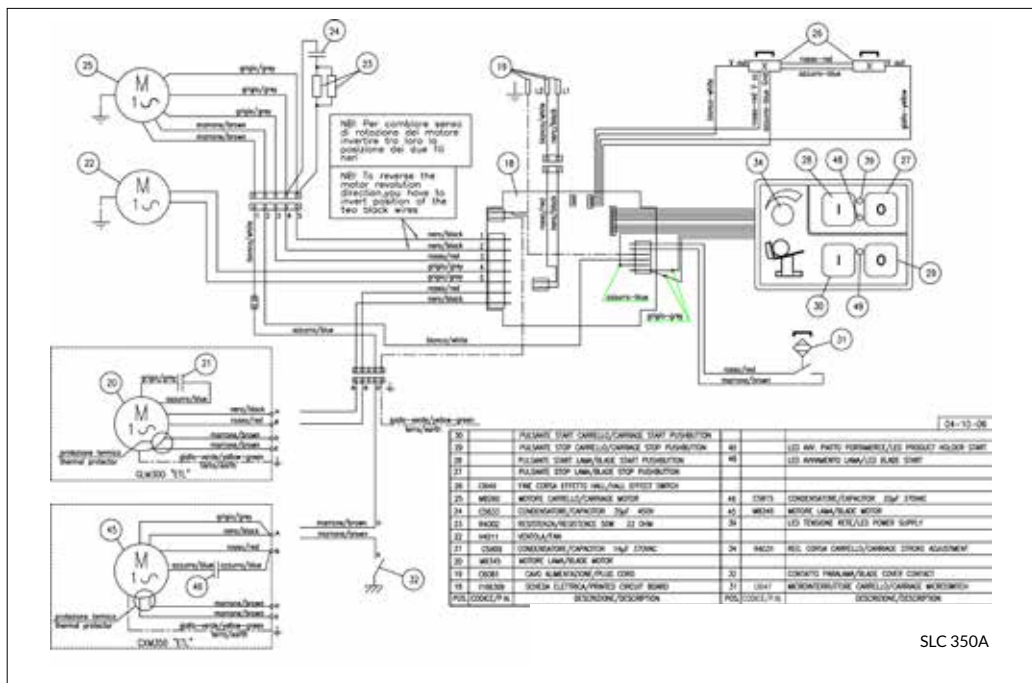
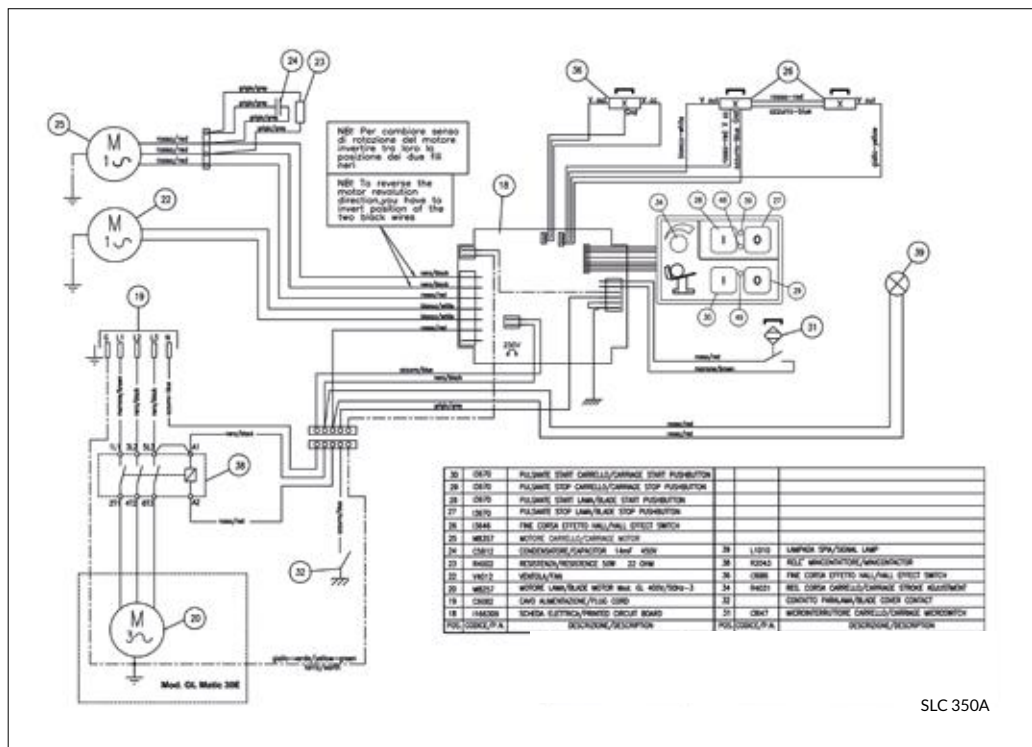


Fig. 1 - Abb. 1 - Obr. 1 - Afb. 1 - Bild 1

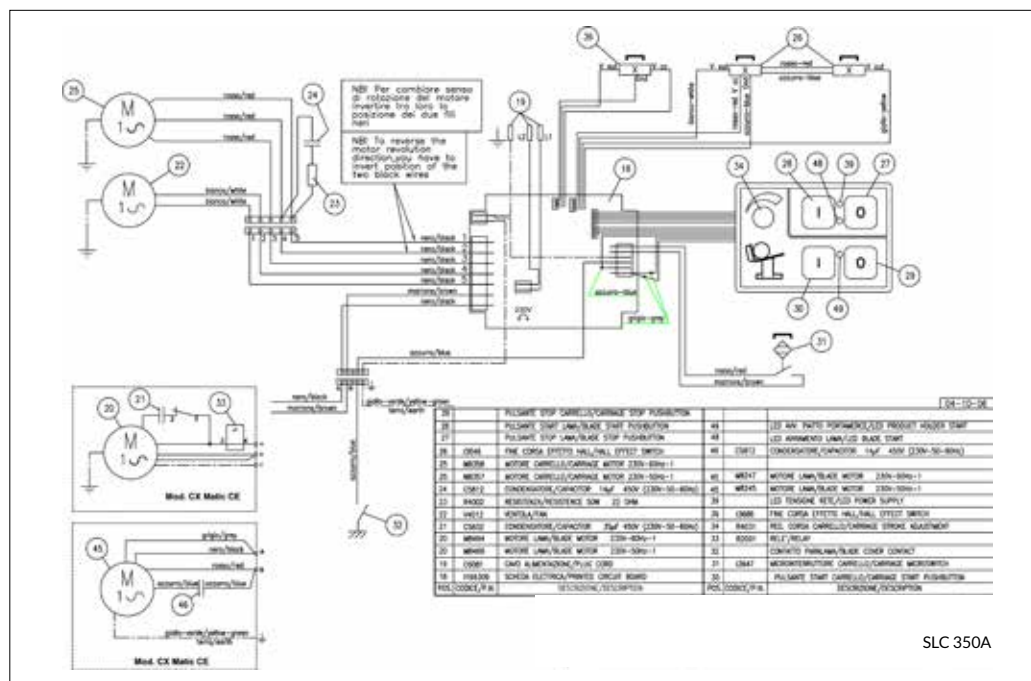


SLC 350A

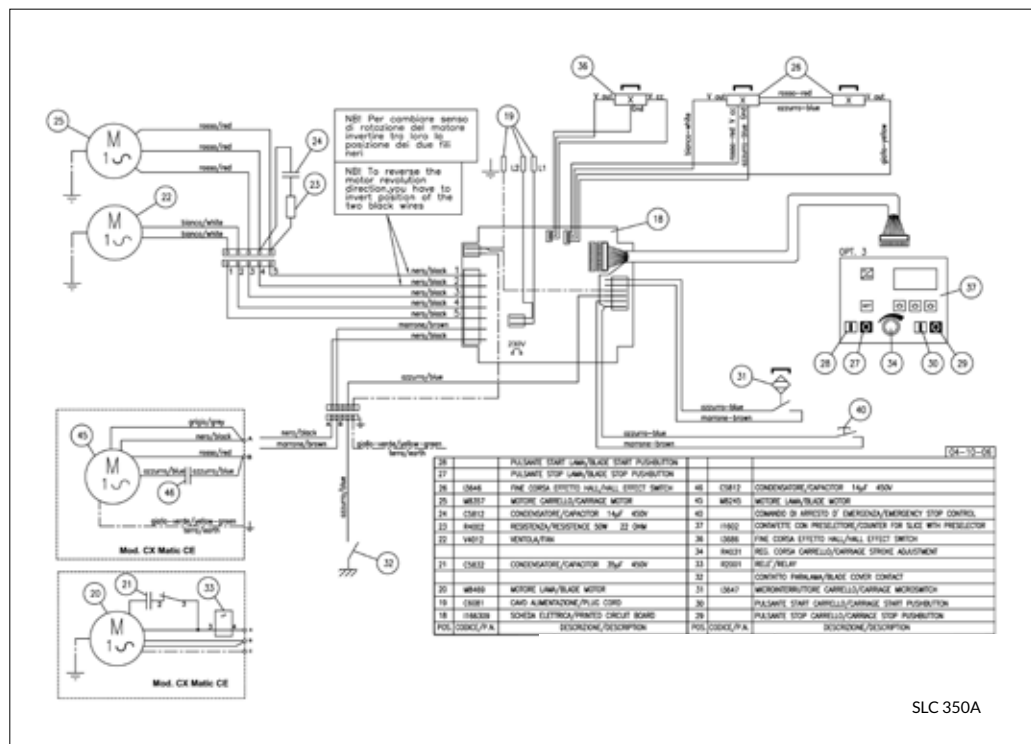


SLC 350A

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



SLC 350A



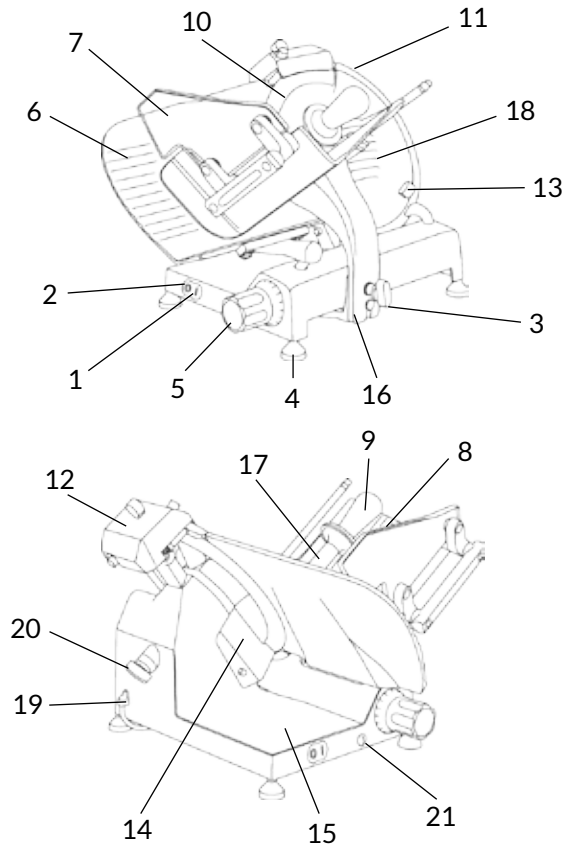
SLC 350A

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

GEBRAUCHSANLEITUNG: Elektrische aufschnittmaschinen Pro Line

MODELLE:

GL30, GL30AUTO, VS25, VS30, SLC 300 - 330 - 350, SLC 350A

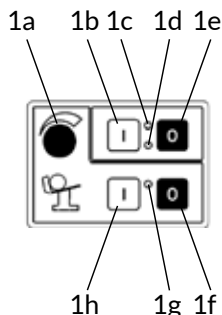
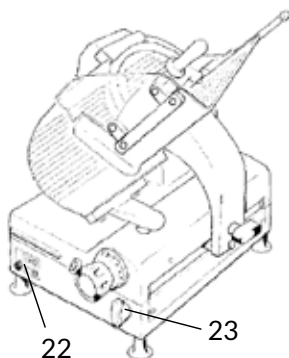


HAUPTBESTANDTEILE

1. Starttaster
2. Stoptaster
3. Schlittensperrknopf
4. Fuss
5. Reglerknopf für die schnittdicke
6. Platte führerlehre
7. Sicherheitseinrichtungen
8. Schneidgutplatte
9. Griff anschlagplatte
10. Messer
11. Sicherheitsring (messerschutz)
12. Schleifvorrichtung
13. Knopf messerhaube
14. Resthalter
15. Sockel
16. Schlitten
17. Anschlagplatte
18. Messerschutzscheibe
19. Stromkabel
20. Fixierschraube
21. Schlittenöler

GL30 AUTO

22. Tastenbedienfeld
23. Griff zum Lösen des Schlittens

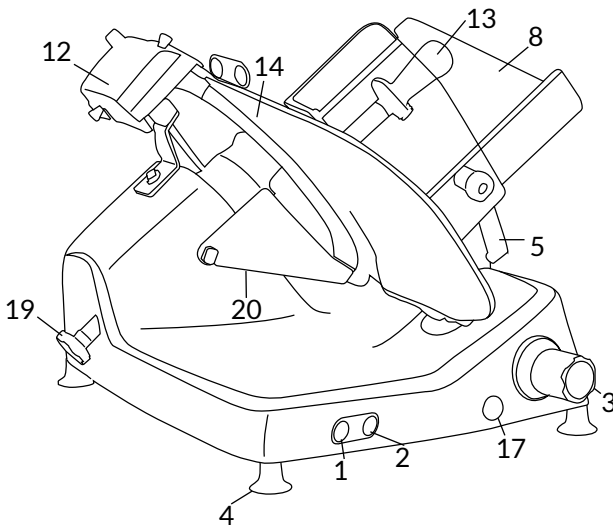


- 1a. Drehknopf zur Einstellung der Scheibenstärke
- 1b. Einschalttaste Messer
- 1c. Led - Einschalttaste Messer
- 1d. Led - Netzspannung
- 1e. Ausschalttaste Messer
- 1f. Ausschalttaste Schlittentisch
- 1g. Led - Einschalttaste Schlittentisch
- 1h. Einschalttaste Schlittentisch

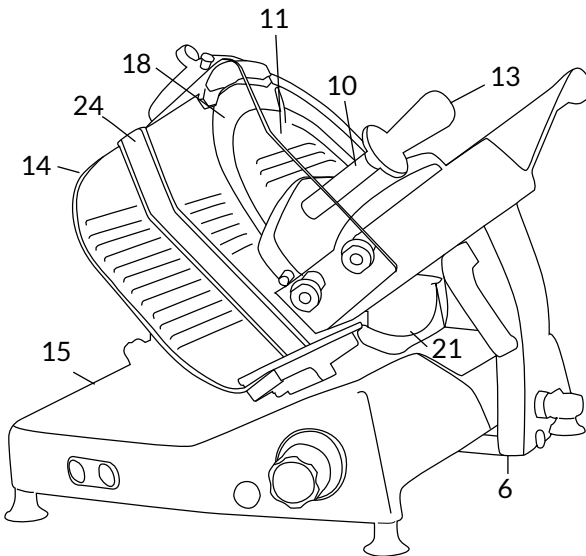
Abb. 1

**SLC 300 - 330 - 350
SLC 350A**

HAUPTBESTANDTEILE

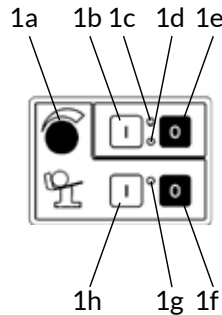
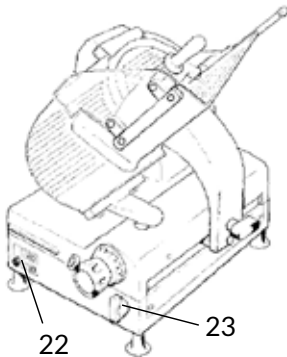


1. Starttaster
2. Stoptaste
3. Reglerknopf für die schnittdick
4. Fuss
5. Wagenschubgriff
6. Schlittentisch
7. Schlittensperrknopf
8. Schneidgutplatte
9. Messerabdeckung (messerschutz)
10. Anschlagplatte
11. Messer
12. Schleifvorrichtung
13. Griff anschlagplatte
14. Platte fuhrerlehr
15. Sockel
16. Öl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



SLC 350A

22. Tastenbedienfeld
23. Griff zum Lösen des Schlittens



- 1a. Drehknopf zur Einstellung der Scheibenstärke
- 1b. Einschalttaste Messer
- 1c. Led - Einschalttaste Messer
- 1d. Led - Netzspannung
- 1e. Ausschalttaste Messer
- 1f. Ausschalttaste Schlittentisch
- 1g. Led - Einschalttaste Schlittentisch
- 1h. Einschalttaste Schlittentisch

Fig. 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 1 gezeigt. Der Schaltplan ist in Abbildung 2 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 An-

weisungen im Abschnitt "Installation";

- 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 Gegenständen, 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 (Abb. A);
- 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.

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

 **ACHTUNG!** 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.

 **ACHTUNG:** 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.

GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

MANUELLER BETRIEB - FÜR MODELLE VS25 - VS30 - GL30:


 **ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneidgefahr!** Kontrollieren Sie, dass sich der Reglerknopf für die Schnittdicke (5) in der sicheren Position (Position 0) befindet (Abb. A).

1. Setzen Sie die Schneidgutplatte (8) vollständig zurück in Richtung Bediener und bringen Sie sie so in die Beladeposition (Abb. B);
2. Heben Sie die Anschlagplatte (17) an und bringen Sie sie in die Ruhestellung;

3. Legen Sie die Aufschnittdüse auf die Platte neben der Seitenwand der Platte auf der Bedienerseite. Halten Sie die Anschlagplatte fest, indem Sie einen leichten Druck ausüben;
4. Stellen Sie die Scheibendicke ein. Betätigen Sie das Messer (10) durch Betätigen der Start-Taste. Greifen Sie den Griff der Anschlagplatte (9) und beginnen Sie mit der abwechselnden Schneidbewegung;
5. 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.

AUTOMATISCHER BETRIEB - FÜR DAS MODELL GL30A:

1. Den Griff zum Lösen des Schlittens (3) um 180° entgegen dem Uhrzeigersinn drehen;
2. die Starttaste des Messers (1b) drücken;
3. die Starttaste der Schneidgutplatte (1h) drücken;
4. Zum Auswählen des Verfahrenswegs, der am besten für die Größe des Schneidguts geeignet ist, den Griff zum Regulieren des Schlitten-Verfahrenswegs (1a) zum Verlängern im Uhrzeigersinn bzw. zum Verkürzen entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Abb. C).

 **ACHTUNG!** Wenn die Maschine in Betrieb ist, niemals die Hände an den Schlitten oder die Schneidgutplatte annähern.

Nach Abschluss des Schneidvorganges die Stopp-Taste der Schneidgutplatte (1f) drücken: Das Messer bleibt in Betrieb, während die Schneidgutplatte

am Ende des Verfahrwegs auf Bedienerseite zum Stillstand kommt und bereit für einen neuen Schneidzyklus ist.

Wenn die Stopp-Taste des Messers (1e) gedrückt wird, hält die Schneidgutplatte in der Position an, in der sie sich gerade befindet.

MANUELLER BETRIEB – FÜR MODELLE SLC 300-330-350, SLC 350A: das Schneidgut auf den Schlitten gegen die Wand der Schneidgutplatte neben der Seitenwand des Schlittens auf Bedienerseite legen; die Anschlagplatte durch Ausüben eines gewissen Drucks blockieren; bei der Schwerkraftausführung wird das Schneidgut durch sein Eigengewicht gegen die Platte gedrückt;

- Stellen Sie die Schnittdicke mithilfe des entsprechen Reglerknopfes (3) ein. Betätigen Sie das Messer (18) durch Betätigen der Start-Taste (1). Greifen Sie den Griff der Anschlagplatte (13) und beginnen Sie mit der abwechselnden Schneidbewegung;

- 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;

- 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.


AUTOMATISCHER BETRIEB (FÜR SLC 350A):

1. Den Griff zum Lösen des Schlittens (3) um 180° entgegen dem Uhrzeigersinn drehen;

2. die Starttaste des Messers (1b) drücken;

3. die Starttaste der Schneidgutplatte (1h) drücken;

4. Zum Auswählen des Verfahrwegs, der am besten für die Größe des Schneidguts geeignet ist, den Griff zum Regulieren des Schlitten-Verfahrwegs (1a) zum Verlängern im Uhrzeigersinn bzw. zum Verkürzen entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Abb. C).

 **ACHTUNG!** Wenn die Maschine in Betrieb ist, niemals die Hände an den Schlitten oder die Schneidgutplatte annähern.


Nach Abschluss des Schneidvorgangs die Stopp-Taste der Schneidgutplatte (1f) drücken: Das Messer bleibt in Betrieb, während die Schneidgutplatte am Ende des Verfahrwegs auf Bedienerseite zum Stillstand kommt und bereit für einen neuen Schneidzyklus ist.


Wenn die Stopp-Taste des Messers (1e) gedrückt wird, hält die Schneidgutplatte in der Position an, in der sie sich gerade befindet.

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 (5) in der sicheren Position (Position 0) befindet (Abb. A).

WASCHEN SEIN KEIN GERÄTETEIL IM GESCHIRRSPÜLER!

Reinigungsmittel:
Verwenden Sie ausschließlich warmes Wasser und schäumendes, biologisch abbaubares Geschirrspülmittel, 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) Die Schneidgutplatte lösen, indem der Feststellgriff im Uhrzeigersinn gedreht wird. Bei gesichertem Reglerknopf für die Schnittdicke den Schlittentisch vollständig, bis zum Anschlag und in Richtung Bediener zurückbewegen: ein metallisches Klicken weist den Bediener darauf hin, dass die Schneidgutplatte eingerastet ist; 2) Die Anschlagplatte abneh-

men; 4) Die Schneidgutplatte herausziehen, indem der Schlitten von seiner Halterung abgenommen wird (Abb. D);

- Messerhaube:
 - 1) Lösen, indem der Griff der Messerabdeckung entgegen den Uhrzeigersinn gedreht wird; 2) zum Anheben der Messerabdeckung Druck auf den Griff in Richtung des Messers ausüben (Abb. E);
- Restehalter:

die Befestigungsschraube lockern und den Restehalter entfernen (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 (Abb. G); 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;
- Sicherheitsring: Verwenden Sie zum Reinigen des Bereichs zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring eine kleine halbsteife Nylonbürste;
- Gerätekorpus: Reinigen Sie den Gerätekorpus mit einem feuchten Lappen oder Schwamm und spülen Sie ihn dann mit warmem Wasser ab. Sorgfältig abtrocknen.

INSTANDHALTUNG

Schleifen des Messers

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

 **ACHTUNG!** Wenn das Gerät mit der integrierten Schleifvorrichtung ausgestattet ist, befolgen Sie aufmerksam die Anweisungen. Anderenfalls wenden Sie sich an den Hersteller oder eine autorisierte Kundendienststellen (siehe SERVICE).

Gehen Sie zum Schleifen wie folgt vor:

1. Bringen Sie den Reglerknopf für die Schnittstärke in die Sicherheitsposition (Abb. A);
2. Setzen Sie die Schneidgutplatte vollständig zurück (Abb. B);
3. die Schutzabdeckung der Schleifvorrichtung anheben (Abb. L);
4. am Entsperrhebel ziehen und die Schleifvorrichtung in Richtung des Messers drehen (Abb. M);
5. den Hebel loslassen, woraufhin die Vorrichtung in der korrekten Position blockiert wird;
6. die Start-Taste drücken;
7. den Hebel etwas drehen, um die beiden Schleifscheiben für 10-15 Sekunden mit dem Messer in Kontakt zu bringen (Abb. N);
8. das Schleifen und Entgraten erfolgen gleichzeitig;
9. Halten Sie die Bewegung des Messers durch Betätigen der Stopp-Taste an;
10. am Hebel ziehen, um die Vorrichtung wieder in die Anfangsposition zu bringen;
11. die Schutzabdeckung der Schleifvorrichtung absenken;
12. Mit der Reinigung der Auf-

schnittmaschine fortfahren.

Schmierung


Nach einer gewissen Betriebsdauer des Gerätes kann es erforderlich werden, die Führungen des Schlittens zu schmieren. Wir empfehlen, diesen Vorgang alle 3 Monate durchzuführen. Verwenden Sie zum Schmieren nur nicht saure Öle (wir empfehlen Vaselineöl). Keine pflanzlichen Öle verwenden.

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 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 aus.

ABBAU UND ENTSORGUNG

Das Gerät besteht aus Folgen-

dem:

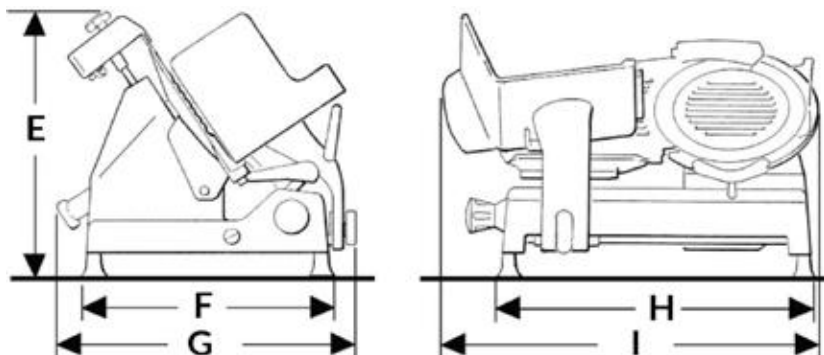
- Aluminiumlegierung;
- verschiedene Einsätze und Geräteteile aus Edelstahl;
- elektrische Komponenten und Stromkabel;
- Elektromotor;
- Kunststoff usw.

Wenn mit der Entsorgung Dritte beauftragt werden, wenden Sie sich ausschließlich an Firmen, die zur Beseitigung der obigen Materialien befugt sind. Das Gerät 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

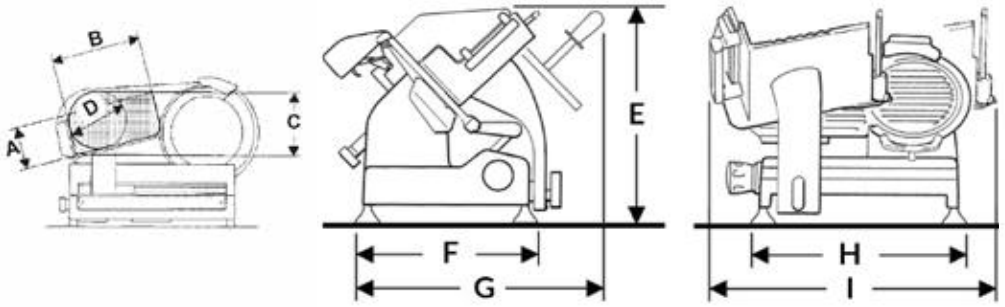
PROBLEM	MÖGLICH URSACHE	BEHEBUNG
Das Gerät schaltet sich bei Einschalten der Start-Taste nicht ein	Fehlende Stromversorgung oder defekter Steuerkreis	Prüfen Sie, dass der Stecker korrekt eingesetzt ist; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine Kundendienststelle
Bei Betätigung der 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

PRO LINE VS25 -VS30



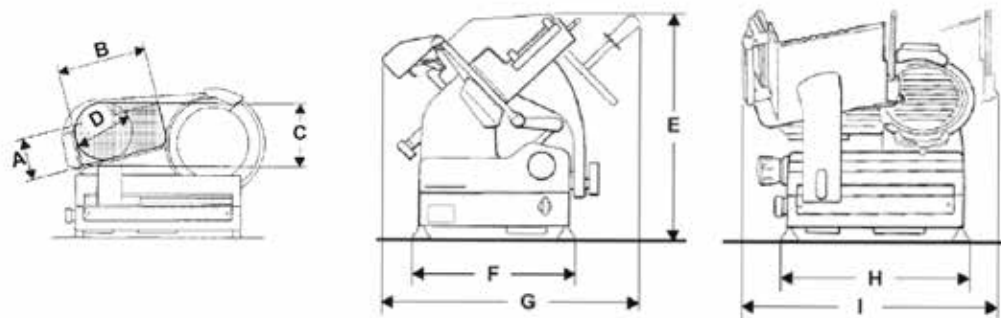
MODELL	VS25	VS30
E	380 mm	400 mm
F	300 mm	300 mm
G	380 mm	420 mm
H	380 mm	380 mm
I	550 mm	610 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
ø Messer	250 mm	300 mm
Schnittbreite	0 -14 mm	0 -14 mm
Nettogewicht	17 kg	20 kg
Schnittleistung (rechteckig)	210x120 mm	210x160 mm
Schnittleistung (rund)	165 mm	200 mm
Motorleistung	0,20 kW	0,20 kW
Elektrische Eigenschaften	230 V - 50 Hz 220 V - 60 Hz 120 V 60 Hz	

PRO LINE GL30

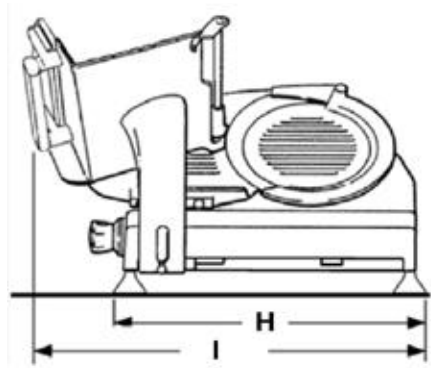
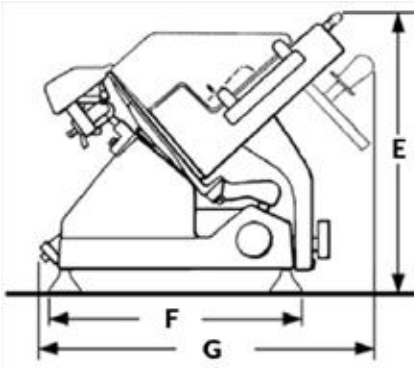


MODELL	GL30
A	170 mm
B	200 mm
C	225 mm
D	200 mm
E	460 mm
F	340 mm
G	530 mm
H	430 mm
I	630 mm
TECHNISCHE MERKMALE	
∅ Messer	300 mm
Schnittbreite	0 - 14 mm
Nettogewicht	41 kg
Schnittleistung (rechteckig)	200x170 mm
Schnittleistung (rund)	200 mm
Motorleistung	0,20 - 0,30 kW
Elektrische Eigenschaften	230 V 50 Hz 220 V 60 Hz 120 V 60 Hz

PRO LINE GL30 AUTO

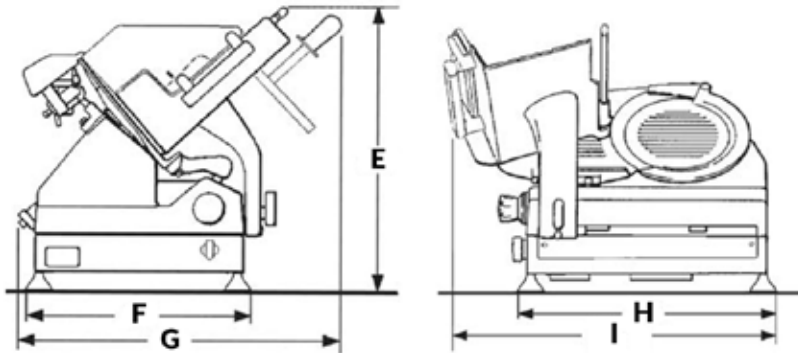


MODELL	GL30 AUTO
A	170 mm
B	200 mm
C	225 mm
D	200 mm
E	530 mm
F	340 mm
G	550 mm
H	430 mm
I	640 mm
TECHNISCHE MERKMALE	
∅ Messer	300 mm
Schnittbreite	0 - 14 mm
Nettogewicht	41 kg
Schnittleistung (rechteckig)	200x170 mm
Schnittleistung (rund)	200 mm
Motorleistung	0,40 kW
Elektrische Eigenschaften	120 V 60 Hz - 230 V 50 Hz



MODELL	SLC300	SLC330	SLC350
E	530 mm	530 mm	530 mm
F	450 mm	450 mm	450 mm
G	650 mm	670 mm	670 mm
H	580 mm	580 mm	580 mm
I	700 mm	740 mm	730 mm
TECHNISCHE MERKMALE			
ø Messer	300 mm	330 mm	350 mm
Schnittbreite	0-14	0-25	0-14
Nettogewicht	41 kg	43 kg	43 kg
Schnittleistung (rech)	260x150h	280x170h	260x190h
Schnittleistung (rund)	210 mm	240 mm	250 mm
Motorleistung	0,30 kW	0,30 0,35 kW	0,35 kW
Elektrische Eigenschaften	120/60/1 V - Hz 230/50/1 v - Hz	120/60/1 - 230/50/1 V - Hz 220/60/1 - 400/50/3 V - Hz	220/60/1 V - Hz 400/50/3 V - Hz

SLC 350A



MODELL	SLC 350A
E	620 mm
F	430 mm
G	650 mm
H	570 mm
I	700 - 760 mm
TECHNISCHE MERKMALE	
ø Messer	350 mm
Schnittbreite	0-14
Nettogewicht	61 kg
Schnittleistung (rech)	250x190h
Schnittleistung (rund)	250 mm
Motorleistung	0,45 kW
Elektrische Eigenschaften	230/50/1 V - Hz 120/60/1 V - Hz

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