



VAN BERKEL INTERNATIONAL

RED LINE SERIES

RED LINE 220

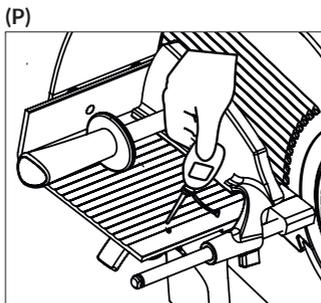
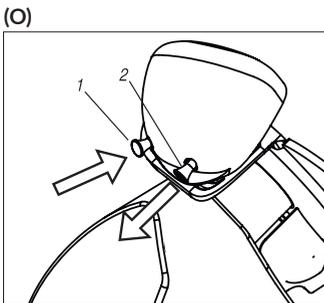
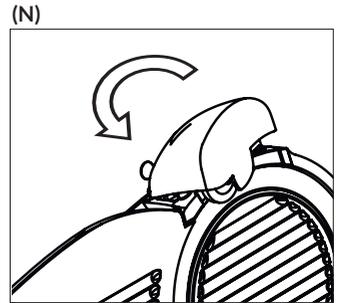
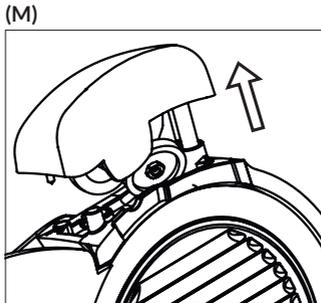
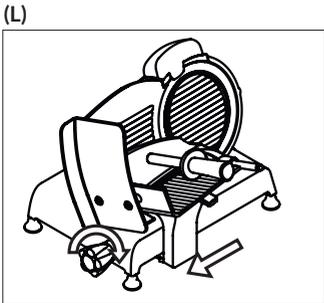
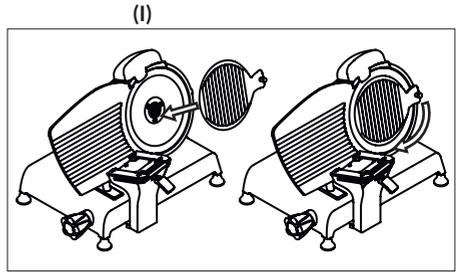
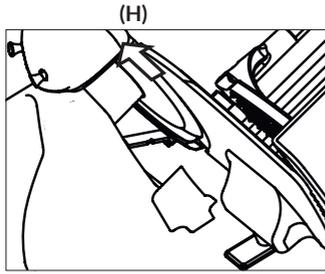
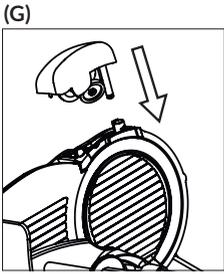
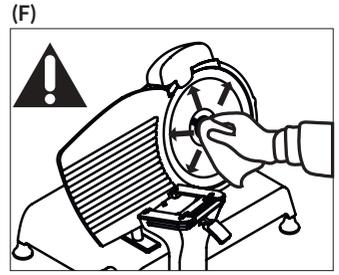
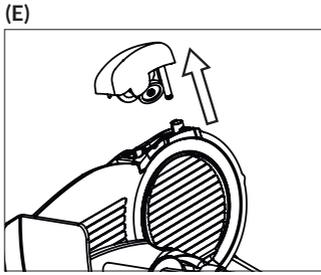
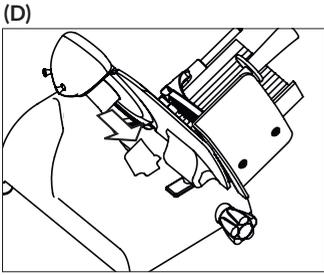
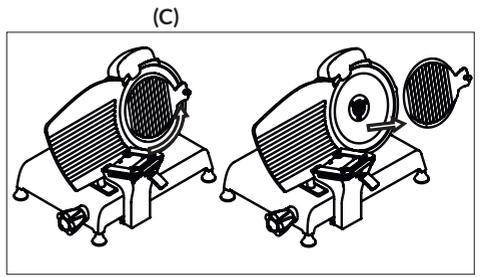
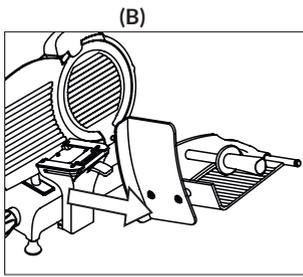
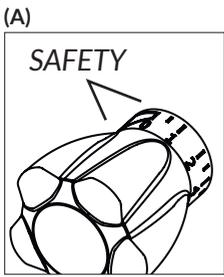
RED LINE 250

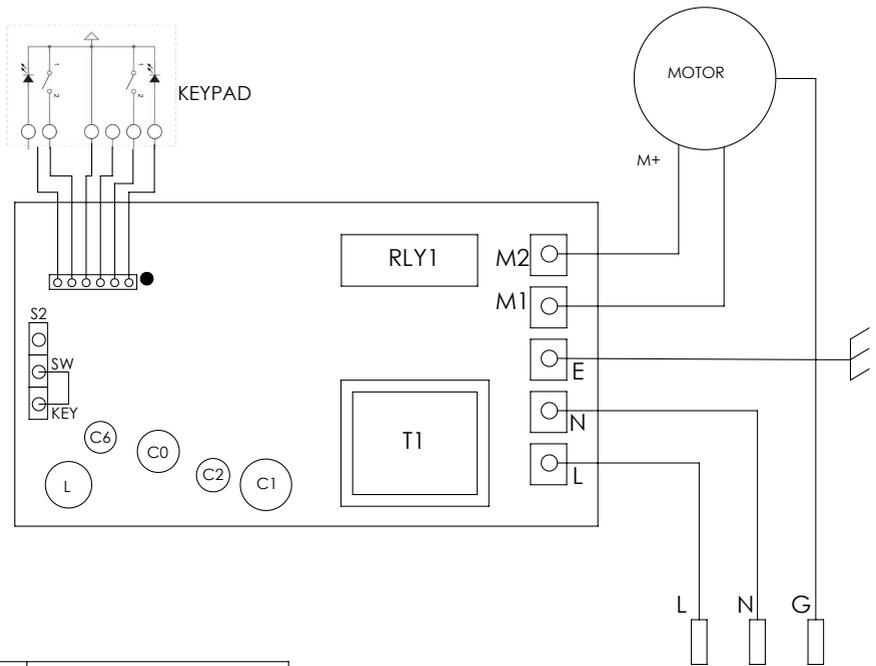
RED LINE 300

GEBRAUCHSANLEITUNG

Berkel
Red.
Since 1898.

OMAS
Food technology





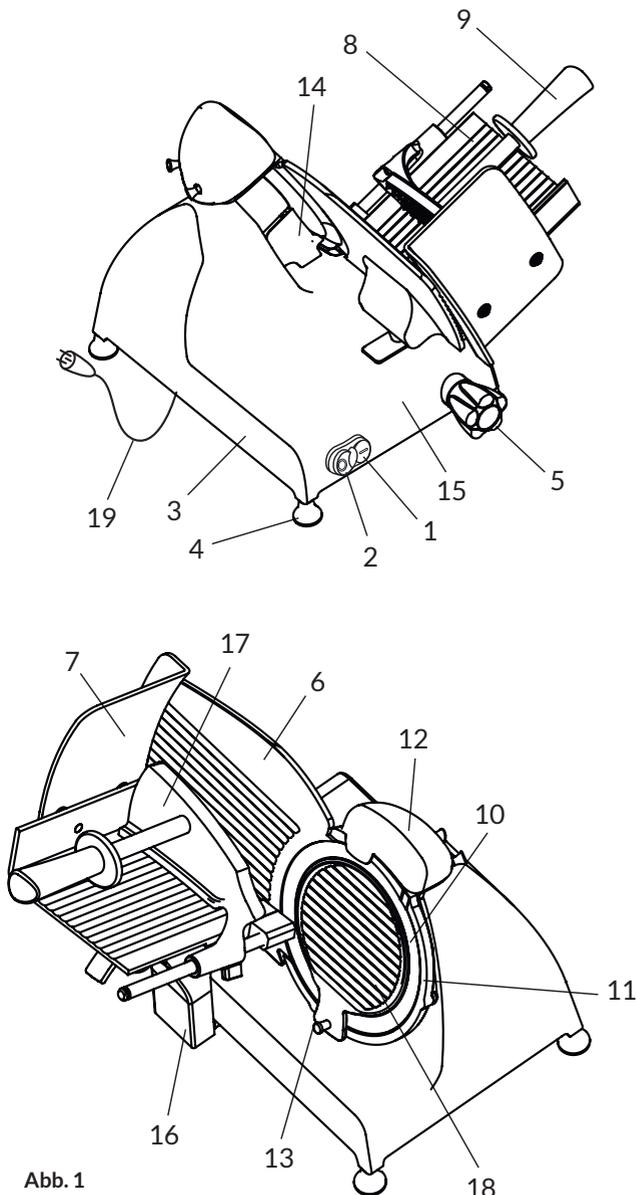
T1	transformer
RLY 1	relè
C6,C0	capacitor
C1	capacitor
C2	capacitor
L	capacitor

GEBRAUCHSANLEITUNG: Elektrische aufschnittmaschinen Red Line

MODELLE:

RL220, RL250, RL300.

HAUPTBESTANDTEILE



1. Starttaster (weiss)
2. Stopptaster (rot)
3. Typenschild, Technische daten, CE kennzeichnung
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. Restehalter
15. Sockel
16. Schlittentisch
17. Anschlagplatte
18. Messerschutzscheibe
19. Stromkabel

Abb. 1

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 auszuwechseln 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.

 **ACHTUNG!** Der Motor könnte überhitzen! Schalten Sie das Gerät nach 15 Minuten durchgängiger Nutzung ab und lassen Sie den Motor abkühlen.

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!** 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

 **ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneid Gefahr!** 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 Beladepo-

- sition (Abb. L);
2. Heben Sie die Anschlagplatte (17) an und bringen Sie sie in die Ruhestellung;
 3. Legen Sie die Aufschnitware 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.

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

 **ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneid Gefahr!** Kontrollieren Sie, dass sich der Reglerknopf für die Schnittdicke (5) in der sicheren Position

(Position 0) befindet (Abb. A).

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 (nur für Geräte mit Mechanismus zum Entfernen der Schneidgutplatte):

1) Während sich der Reglerknopf für die Schnittdicke in der sicheren Position befindet, setzen Sie den Schlittentisch vollständig, bis zum Anschlag und in Richtung Bediener zurück; 2) Nutzen Sie das Hebel zum Entriegeln der Platte und halten Sie den Schlittentisch am Anschlag, um die Schneidgutplatte vom Schlittentisch freizuhalten. Zum korrekten Ausführen des Vorgangs kann es erforderlich sein, gleichzeitig auch den Reglerknopf für die Schnittdicke leicht in Richtung Sicherheitsposition zu drehen; 3) Ziehen Sie die Schneidgutplatte heraus, indem Sie den Schlittentisch abnehmen (Abb. B);

- Messerhaube:

1) Drehen Sie die Messerschuttscheibe um 90° entgegen den Uhrzeigersinn mithilfe des entsprechenden Knopfes; 2) Eine Feder erleichtert das Herausziehen der Messerschuttscheibe (Abb. C);

- Restehalter:

Entfernen Sie den Restehalter

in der Richtung, die in der Abbildung gezeigt wird (Abb. D);

- Schleifvorrichtung:

Entfernen Sie die komplette Gruppe der Schleifvorrichtung, indem Sie sie nach oben ziehen (Abb. E).

 **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. F); 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.

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

- Schleifvorrichtung:

Setzen Sie die Gruppe der Schleifvorrichtung wie in der Abbildung gezeigt (Abb. G) bis zum Anschlag in der korrekten Position ein;

- Restehalter:

Positionieren Sie den Restehalter sorgfältig in seinem Sitz, wie in der Abbildung gezeigt (Abb. H);

- Messerhaub:

1) Bringen Sie die Messerhaube wieder an, wie in der Abbildung gezeigt; 2) Drehen Sie die Messerhaube im Uhrzeigersinn um 90 Grad, bis sie in ihrer Anfangsposition einrastet (Abb. I);

- Schneidgutplatte (nur für Geräte mit Mechanismus zum Entfernen der Schneidgutplatte):

Setzen Sie die Platte auf dem Schlitten ein, prüfen Sie, dass der Befestigungshebel in die Anfangsposition zurückkehrt und kontrollieren Sie die korrekte Funktionsweise des Reglerknopfes der Schnittdicke und dass der Schlitten ungehindert gleitet.

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 Schnittdicke in die Sicherheitsposition (Abb. A);
2. Setzen Sie die Schneidgutplatte vollständig zurück (Abb. L);
3. Heben Sie die Schleifvorrichtung

- tung an (Abb. M) und drehen Sie sie, um sie in die Schleifposition zu bringen (Abb. N);
 4. Lassen Sie die Schleifvorrichtung wieder los;
 5. Starten Sie das Messer durch Drücken der Start-Taste;
 6.. Nehmen Sie das Schleifen des Messers vor, indem Sie die Taste der Schleifscheibe 10-15 Sekunde lang gedrückt halten (Abb. O-1);
 7. Lassen Sie die genannte Taste wieder los;
 8. Ziehen Sie die Taste der Feinschleifscheibe für 2-3 Sekunden (Abb. O-2);
 9. Lassen Sie die Taste wieder los;
 10. Halten Sie die Bewegung des Messers durch Betätigen der Stopp-Taste an;
 11. Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie in ihre Ausgangsposition;
 12. Lassen Sie sie wieder los, bis sie stehen bleibt;
 13. Mit der Reinigung der Aufschnittmaschine 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 Anwei-

sungen 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 Folgendem:

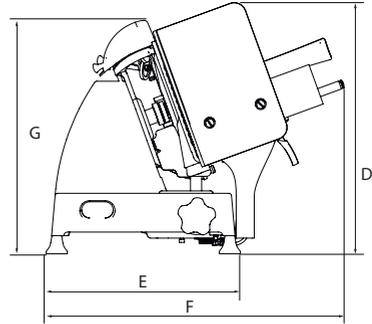
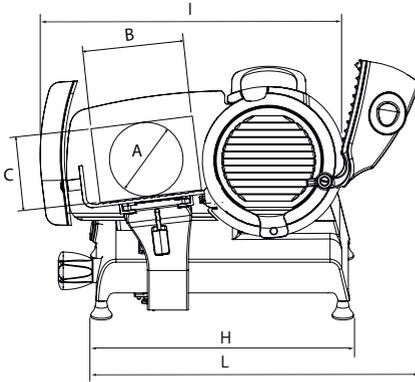
- Aluminiumlegierung;
- verschiedene Einsätze und Geräteteile aus Edelstahl;
- elektrische Komponenten und Stromkabel;
- Elektromotor;
- Kunststoff usw.

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

Problembesehung

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

TECHNISCHE DATEN



MODELL	220	250	300
A	168 mm	178 mm	230 mm
B	185 mm	185 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	395 mm	480 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	505 mm	505 mm	475 mm
G	390 mm	390 mm	430 mm
H	435 mm	435 mm	485 mm
I	490 mm	515 mm	635 mm
L	580 mm	570 mm	630 mm
TECHNISCHE MERKMALE			
Schnittleistung (rund)	168 mm	178 mm	230 mm
Schnittleistung (rechteckig)	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Max. Schnittstärke	14 mm	14 mm	12 mm
Kilngedurchmesser	220 mm	250 mm	300 mm
Gewicht	22 Kg	22 Kg	27 kg
Motorleistung	0,17 kW	0,17 kW	0,23 kW

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
www.omas1949.com