



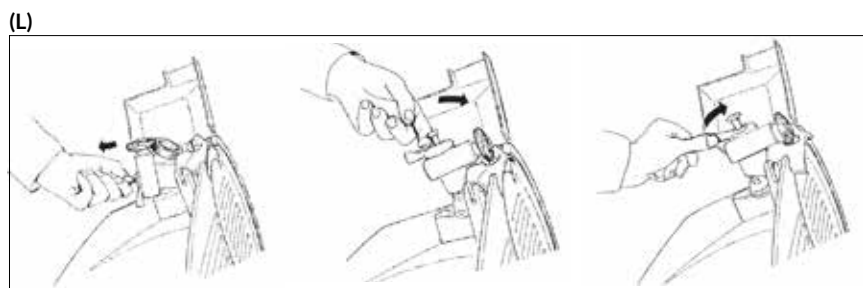
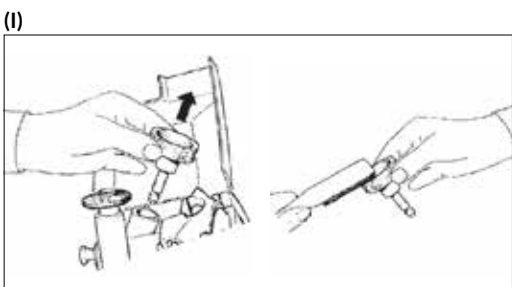
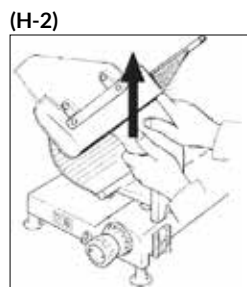
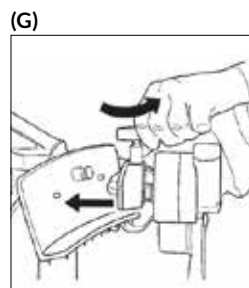
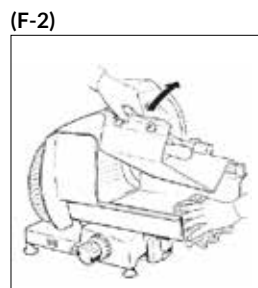
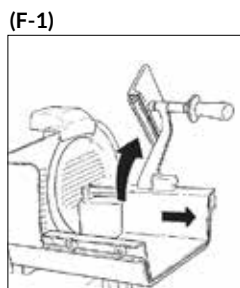
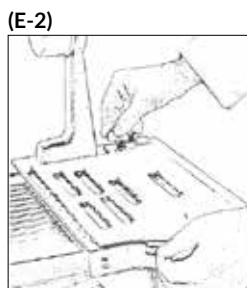
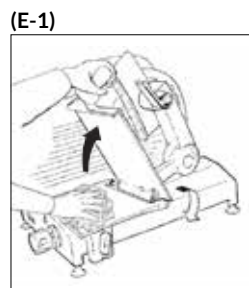
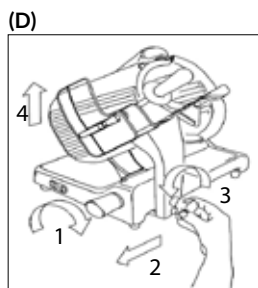
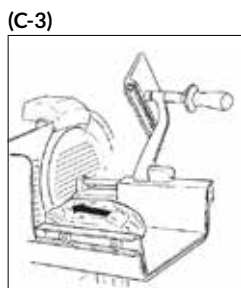
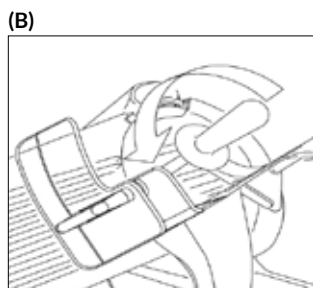
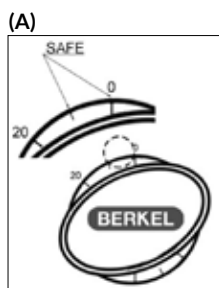
VAN BERKEL INTERNATIONAL

SUPREMA SERIES

PES315/PES350/PES370 (Salumeria)
PEM350/PEM370 (Macelleria)
PEG315/PEG350/PEG370 (Gravità)
PED315 (Delicatessen)

GEBRAUCHSANLEITUNG

Berkel
Red.
Since 1898.



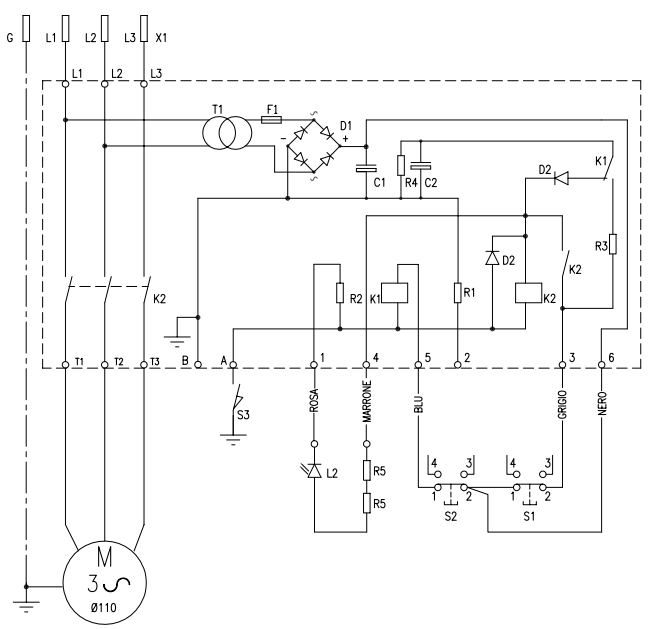
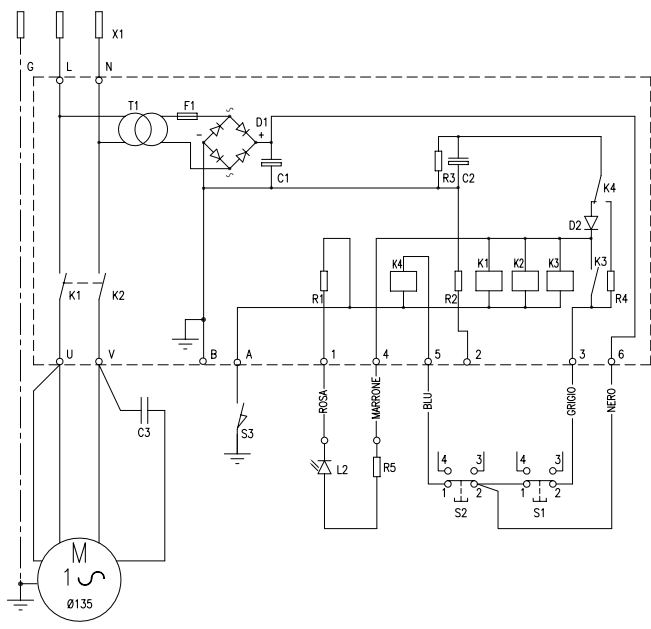


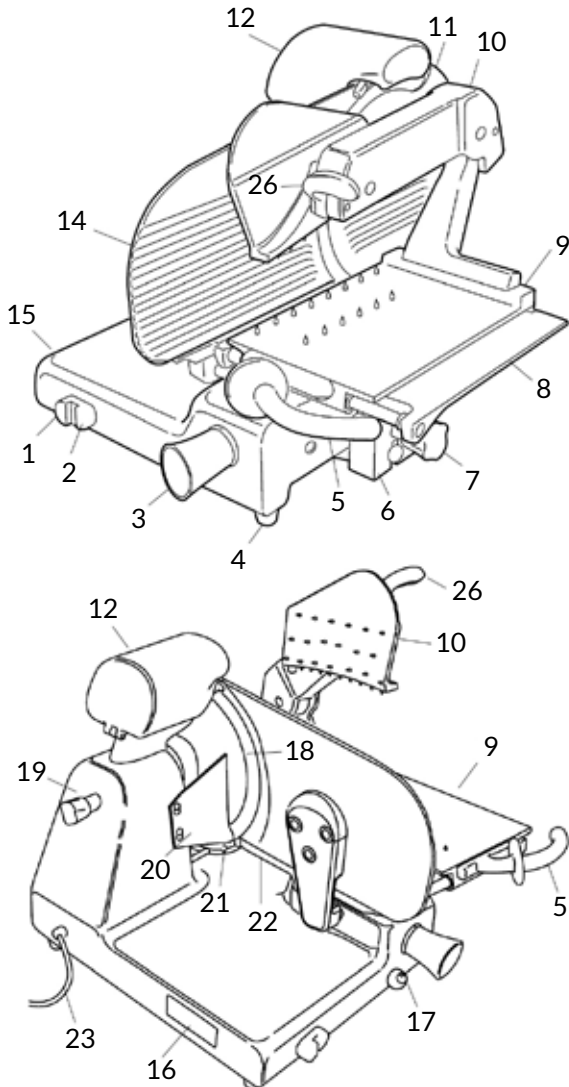
Fig. 1
 Abb. 1
 Obr. 1
 Afb. 1
 Bild 1

GEBRAUCHSANLEITUNG: Elektrische aufschnittmaschinen Suprema

MODELL:

PES315/PES350/PES370 (Suprema Salumeria); PEM350/PEM370 (Suprema Macelleria);

PEG315/PEG350/PEG370 (Suprema Gravità); PED315 (Suprema Delicatessen)



Baureihe PES

HAUPTBESTANDTEILE

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

Baureihe PEM - PED

HAUPTBESTANDTEILE

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

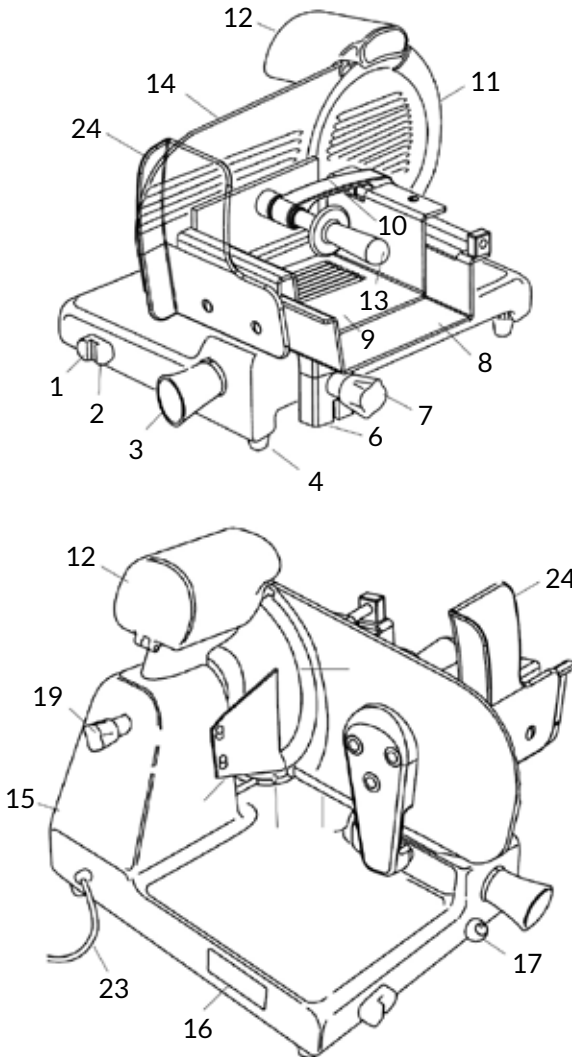
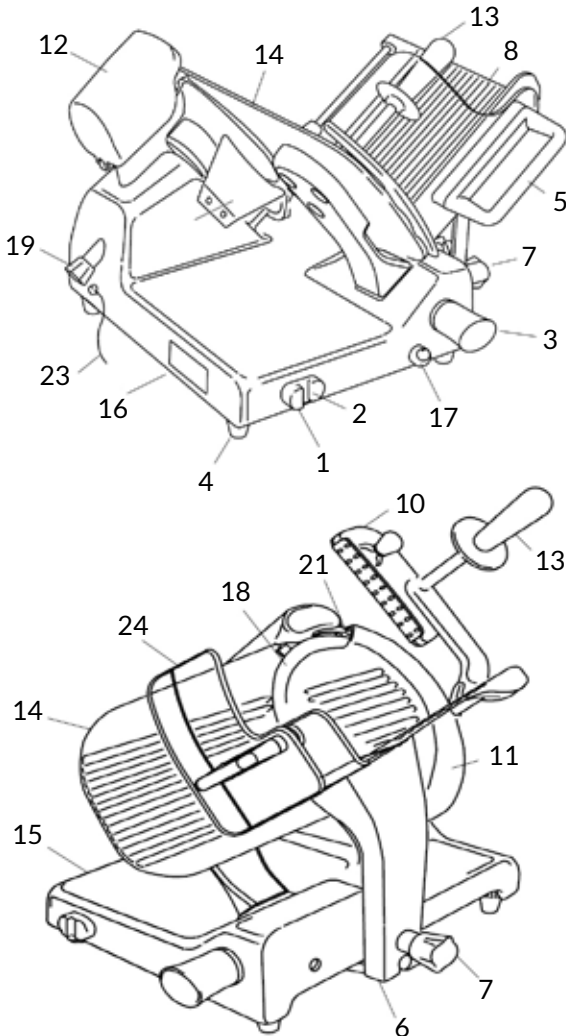


Abb. 2



Baureihe PES

HAUPTBESTANDTEILE

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

BESCHREIBUNG

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



SICHERHEIT

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

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

tallation";

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

den, die nicht für den Schneidvorgang erforderlich sind;

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

die vom Hersteller für die Ausstattung des Gerätes vorgesehen sind.

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

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

Umgebungsbedingungen für den Betrieb:

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

NICHT AUFSCHNEIDEN:

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

RESTRISIKEN

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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

GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

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

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist; anderenfalls drücken Sie die Abschalttaste (2);
- Setzen Sie die Schneidgutplatte (8) vollständig zurück in Richtung Bediener und bringen Sie sie so in die Beladeposition;
- Heben Sie die Anschlagplatte (10) an und bringen Sie sie in die Ruhestellung;
- Legen Sie die aufzuschneidende Ware auf die Schneidgutplatte:
 - **Ausführung Wurstwaren (PES):** die Schlittenblockierung zum Entriegeln entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Abb. C-1); den Schlitten von der Platte Führerlehre wegbewegen; den Schlitten zum Blockieren im Uhrzeigersinn drehen; das Schneidgut auf den Schlitten neben der Seitenwand des Schlittens auf der Bedienerseite legen; die Anschlagplatte durch Ausüben eines gewissen Drucks blockieren (Abb. C-2);
 - **Ausführung Fleischerei (PEM):** den Schlitten von der Platte Führerlehre weg-

bewegen; das Schneidgut auf den Schlitten neben der Seitenwand des Schlittens auf der Bedienerseite legen (Abb. C-3);

- **Ausführung Delikatessen (PED):** das Schneidgut auf den Schlitten neben der Seitenwand des Schlittens auf der Bedienerseite legen; die Anschlagplatte durch Ausüben eines gewissen Drucks blockieren (Abb. C-4);

- **Schwerkraftausführung (PEG):** 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 entsprechenden Reglerknopfes (3) ein. Betätigen Sie das Messer (18) durch Betätigen der Start-Taste (1). Greifen Sie den Griff der Anschlagplatte (PEM 13; PES-PEG 5) 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;

- **Ausführung Wurstwaren (PES) und Fleischerei (PEM):** den Griff der Blockiervorrichtung des Schlittens drehen, den Schlitten von der Platte Führungslehre wegbewegen und das Produkt herunternehmen.

REINIGUNG

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

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

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

Zu verwendende Reinigungsmittel:

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

Reinigen des Schlittens bei den Ausführungen Wurstwaren (PES) und Fleischerei (PEM)

- Bei gesichertem Reglerknopf für die Schnittdicke (3) (Abb. A, Abb. D-1) den Schlittentisch (6) Richtung Bediener bis zum Anschlag schieben und vollständig verriegeln (Abb. D-2);

- den Feststellknopf vollständig (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. D-3) und dabei die Halterung am Anschlag halten, bis der Eingriff der Sicherheits-Blockiervorrichtung der Platte Führerlehre umgekehrt ist;

- je nach Modell fortfahren:


- Ausführung Wurstwaren (PES): den Schlitten zum Anschlag ziehen, vollständig anheben und den Schlitten reinigen (Abb. E-1); Den Vorgang in umgekehrter Richtung wiederholen, um den Schlitten neu zu positionieren und die Blockierung der Schneidgutplatte aufzuheben. Den Blockierstift am Schlitten lösen und die Edelstahlplatte herausziehen (Abb. E-2);


- Ausführung Fleischerei (PEM): den Feststellknopf zum Lösen entgegen den Uhrzeigersinn drehen (7); den Schlitten von der Platte Führerlehre wegbewegen und die Anschlagplatte anheben (Abb. F-1); den Schlitten reinigen und die Anschlagplatte absenken; den Schlitten anheben und die Schneidgutplatte reinigen (Abb. F-2);

Entfernen der Schneidgutplatte

- Bei gesichertem Reglerknopf für die Schnittdicke (3) (Abb. A, Abb. D-1) den Schlittentisch

(6) Richtung Bediener bis zum Anschlag schieben und vollständig verriegeln (Abb. D-2);
- den Feststellknopf vollständig (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. D-3) und dabei die Halterung am Anschlag halten, bis der Eingriff der Sicherheits-Blockiervorrichtung der Platte Führerlehre umgekehrt ist;
- die Schneidgutplatte nach oben von der Halterung abziehen.


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

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

Entfernen der Anschlagplatte
Den Griff drehen und die Anschlagplatte herausziehen (Abb. G).

Entfernen der Messerabdeckscheibe (11)

- Den Griff der Fixierschraube (19) entgegen den Uhrzeigersinn drehen und so lockern;
- auf den Griff Fixierschraube drücken und die Messerabdeckscheibe zum Entdecken anheben.

 **ACHTUNG!** Nach Entfernen der Messerabdeckung hält eine Verriegelungsvorrichtung die Rotation des Messers an.

Entfernen des Restehalters (20)

Den Restehalter drehen und von oben herausziehen.
Bei den Schwerkraftausführungen PEG: den Blockierstift

lockern und den Restehalter nach unten drehen, um ihn vom Stift abzuziehen.

Fahren Sie dann mit der Reinigung der folgenden Teile fort:


- Messer: Drücken Sie einen feuchten Lappen auf die Oberfläche des Messers und bewegen Sie ihn dann langsam von der Mitte nach außen, wie in der Abbildung gezeigt; gehen Sie sowohl auf der Seite der Messerhaube als auch auf der gegenüberliegende Seite vor. Trocknen Sie das Messer auf dieselbe Weise mit einem trockenen Tuch ab. Schalten Sie das Gerät während der Reinigung NIEMALS ein;


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

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

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

ENTFERNEN DES MESSERS

 **ACHTUNG!** Nur Originalteile verwenden!

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

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

INSTANDHALTUNG

Schleifen

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

Vor dem Schleifen:

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

Für den Schleifvorgang befolgen Sie die Anweisungen:

die Schutzabdeckung der Schleifgruppe anheben, am Griff zum Lösen des Schleifapparates ziehen und ihn um 180° drehen, um ihn in die Schleifposition zu bringen. Den Schleifapparat loslassen und das Messer durch Drücken der Start-Taste einschalten. Den Hebel etwas drehen, um die Schleifscheiben 10-15 Sekunden mit dem Messer in Kontakt zu bringen. Schleifen und Entgraten erfolgen gleichzeitig.

Den Hebel loslassen und die Bewegung des Messers durch Drücken der Stopp-Taste anhalten. Am Griff ziehen, um den Schleifapparat wieder in die Anfangsposition zu bringen und die Schutzabdeckung der Schleifgruppe wieder absenken (Abb. L).

⚠ ACHTUNG! Die Schleifscheibe kann leicht von der Schleifgruppe entfernt werden, indem sie in Pfeilrichtung herausgezogen wird. Für ein gutes Schleifergebnis sollte die Schleifscheibe stets sauber gehalten werden. Schmutz und Fett mit Alkohol und einer kleinen Bürste mit halbstifen Nylonborsten entfernen.

Schmieren

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

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

ASSISTENZ

Der Verpackung liegen keine Ersatzteile bei. Sämtliche Reparatur- und Austauscharbeiten (wie Austausch oder Reparatur von Messer, Riemen,

elektrischen Bauteilen, strukturellen Teilen usw.) dürfen ausschließlich von Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert ist.

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

Für Informationen zu Kundendienststellen, wenden Sie sich an: service@berkelinternational.com.

⚠ ACHTUNG! Das Messer muss ausgetauscht werden, wenn der Abstand zwischen der Messerschneide und dem Innenrand der Schutzvorrichtung 6 mm übersteigt.

GARANTIE UND HAFTUNG

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

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

zurückzuführen ist:

- Nichtbeachtung der Anweisungen der vorliegenden Anleitung;
- Gebrauch, der nicht den im Aufstellungsland geltenden Normen entspricht;
- nicht autorisierte Änderungen und/oder Reparaturen am Gerät;

- Verwendung nicht originaler Zubehör- oder Ersatzteile;
- außergewöhnliche Ereignisse.

Die Übertragung des Eigentums des Gerätes entbindet den Hersteller umgehend von jeglicher Verantwortung, mit Ausnahme der Einhaltung der Richtlinie 2006/42/EG (Haftung für jegliche Herstellungsfehler des Produktes).

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

ABBAU UND ENTSORGUNG

Das Gerät besteht aus Folgendem:

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

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

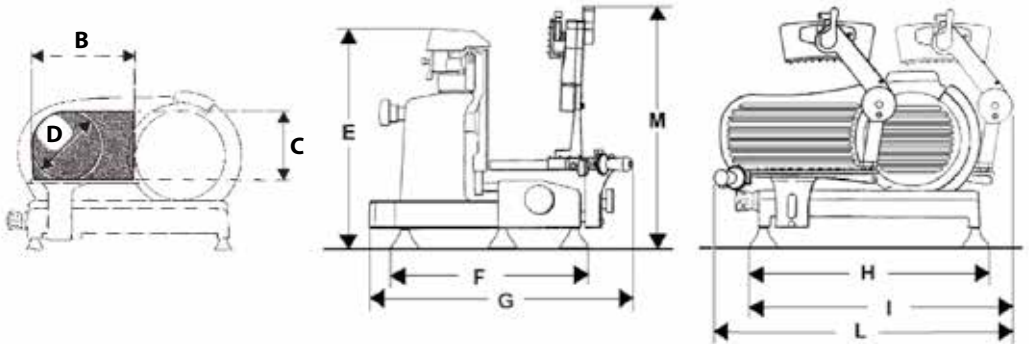
Sammelstelle ab. Weitere Informationen zur Entsorgung erhalten Sie bei den lokalen Behörden.

Problembhebung

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

TECHNISCHE DATEN

SUPREMA SALUMERIA PES315 - PES350 - PES370

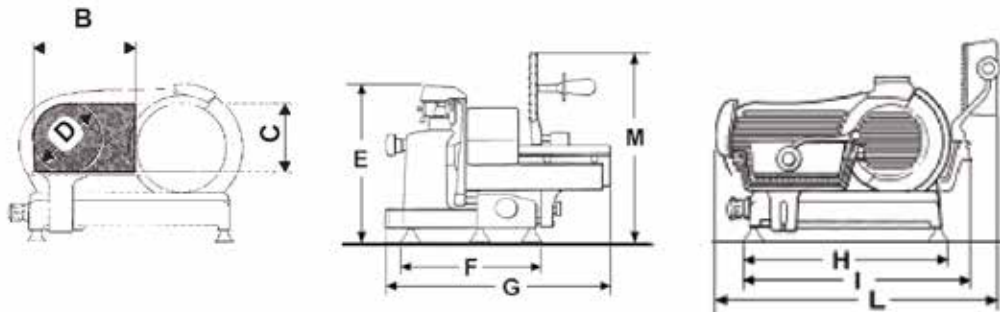


MODELL SALUMERIA PES	315	350	370
B	280 mm	310 mm	340 mm
C	225 mm	270 mm	280 mm
D	225 mm	270 mm	280 mm
E	510 mm	550 mm	560 mm
F	465 mm	490 mm	530 mm
G	640 mm	670 mm	725 mm
H	570 mm	600 mm	640 mm
I	660 mm	710 mm	800 mm
L	840 mm	890 mm	970 mm
M	670 mm	665 mm	660 mm

TECHNISCHE MERKMALE

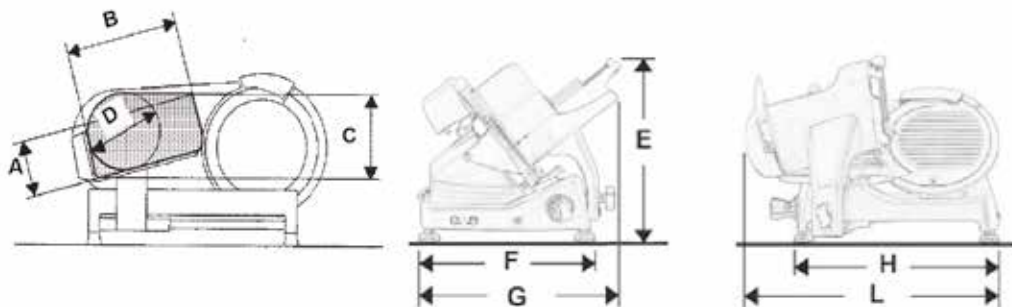
Schnittleistung (rund)	225 mm	270 mm	280 mm
Schnittleistung (rechteckig)	280x225h mm	310x270h mm	340x280h mm
Max. Schnittstärke	14 mm	14 mm	14 mm
Motorleistung	0,30 kW - 0,35 kW	0,30 kW - 0,35 kW	0,30 kW - 0,35 kW
Kilngedurchmesser	315 mm	350 mm	370 mm
Elektrische Eigenschaften	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	verfügbar auch mit 120V/220V - 60Hz		
Gewicht	41 kg	45 kg	56 kg

SUPREMA MACELLERIA PEM350 - PEM370



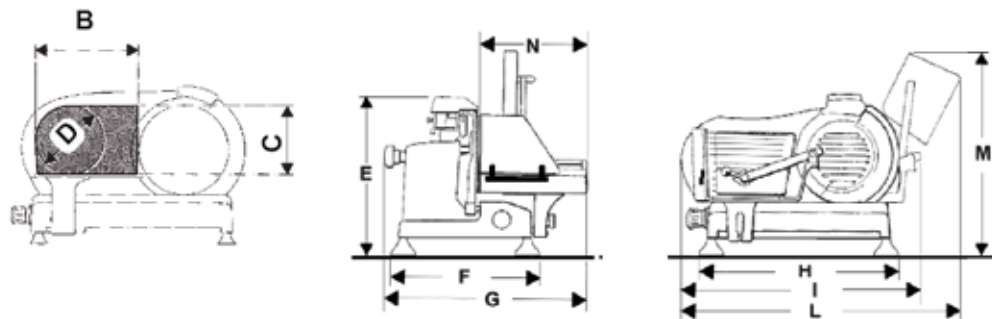
MODELL MACELLERIA PEM	350	370
B	320 mm	370 mm
C	260 mm	265 mm
D	260 mm	560 mm
E	540 mm	530 mm
F	490 mm	820 mm
G	705 mm	640 mm
H	600 mm	760 mm
I	650 mm	980 mm
L	910 mm	910 mm
M	680 mm	750 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	260 mm	560 mm
Schnittleistung (rechteckig)	320x260h mm	370x265h mm
Max. Schnittstärke	25 mm	25 mm
Motorleistung	0,30 kW - 0,35 kW	0,30 kW - 0,35 kW
Kilngedurchmesser	350 mm	370 mm
Elektrische Eigenschaften	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	verfügbar auch mit 120V/220V - 60Hz	
Gewicht	46 kg	56 kg

SUPREMA GRAVITÀ PEG315 - PEG350 - PEG370



MODELLO GRAVITÀ PEG	315	350	370
A	160 mm	195 mm	210 mm
B	255 mm	300 mm	300 mm
C	230 mm	280 mm	295 mm
D	205 mm	250 mm	265 mm
E	500 mm	540 mm	540 mm
F	420 mm	490 mm	490 mm
G	740 mm	800 mm	800 mm
H	525 mm	615 mm	615 mm
I	670 mm	750 mm	830 mm
L	750 mm	800 mm	890 mm
TECNICHE MERKMALE			
Schnittleistung (rund)	205 mm	250 mm	265 mm
Schnittleistung (rechteckig)	255x160h mm	300x195h mm	300x210h mm
Max. Schnittstärke	14 mm	14 mm	14 mm
Motorleistung	315B 0,30-0,35 kW	350B 0,25-0,30 kW	370B 0,25-0,30 kW
	315G 0,25-0,30 kW	350G 0,30-0,35 kW	370G 0,30-0,35 kW
Kilngedurchmesser	315 mm	350 mm	370 mm
Elektrische Eigenschaften	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	verfügbar auch mit 120V/220V - 60Hz		
Gewicht	32 kg	44 kg	49 kg

SUPREMA DELICATESSEN PED315



MODELL DELICATESSEN PED	315
B	250 mm
C	220 mm
D	220 mm
E	500 mm
F	465 mm
G	610 mm
H	575 mm
I	730 mm
L	860 mm
M	560 mm
TECHNISCHE MERKMALE	
Schnittleistung (rund)	220 mm
Schnittleistung (rechteckig)	250x220h mm
Max. Schnittstärke	25 mm
Motorleistung	0,30 kW - 0,35 kW
Kilngedurchmesser	315 mm
Elektrische Eigenschaften	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.
	verfügbar auch mit 120V/220V - 60Hz
Gewicht	37 kg

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



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