



VAN BERKEL INTERNATIONAL

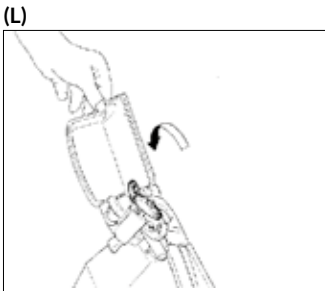
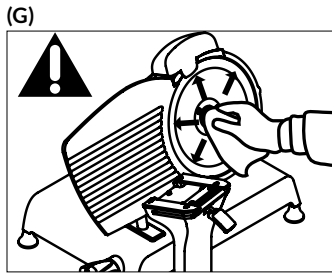
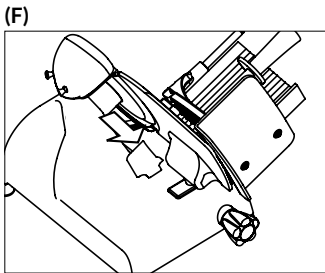
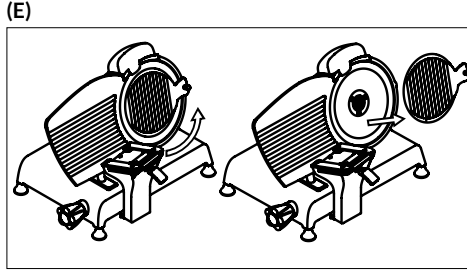
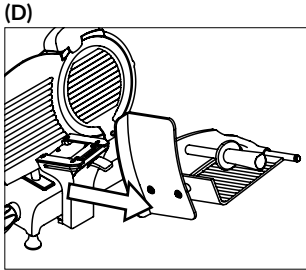
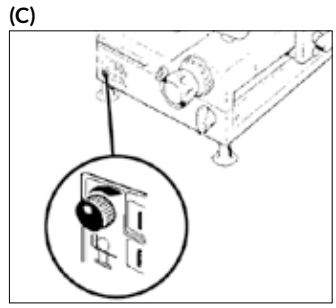
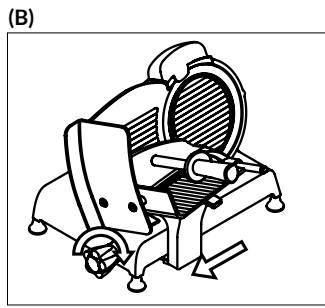
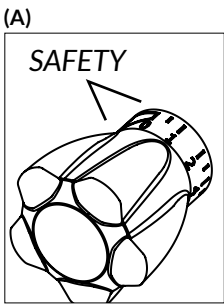
**PRO LINE**

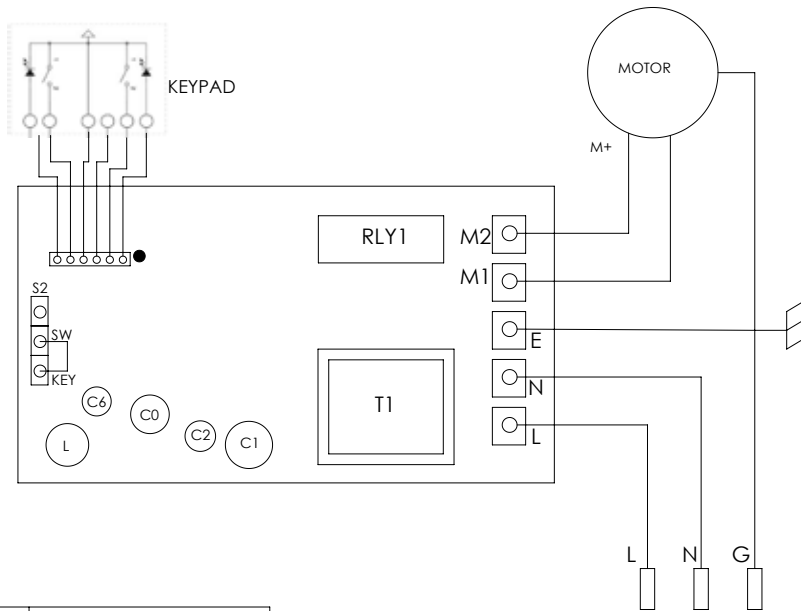
---

PRO LINE XS 25 - 30

GEBRAUCHSANLEITUNG

*Berkel*  
Red.  
Since 1898.

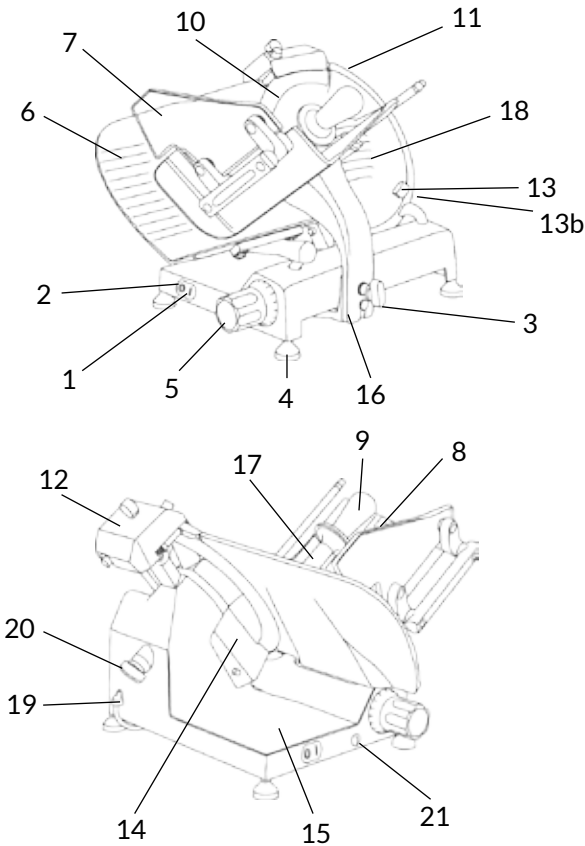




T1	transformer
RLY 1	relè
C6,C0	capacitor
C1	capacitor
C2	capacitor
L	capacitor

## GEBRAUCHSANLEITUNG: Elektrische aufschnittmaschinen Pro Line

MODELLE:  
XS 25, XS 30



## 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
- 13b.
14. Knopf messerhaube für XS
15. Restehalter
16. Sockel
17. Schlitten
18. Anschlagplatte
19. Messerschutzscheibe
20. Stromkabel
21. Fixierschraube Schlittenöler (wo vorhanden)

## 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 Kontakt der Aluminiumkomponenten mit stark sauren oder stark gesalzenen Lebensmitteln ist zu vermeiden.

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 Schneidgutes 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, 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 Aufschnittdose 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! 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 GERÄTE-TEIL 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 abnehmen; 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 (falls vorhanden) (Abb. F).

**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 Schnittdicke in die Sicherheitsposition (Abb. A);
2. Setzen Sie die Schneidgutplatte vollständig zurück (Abb. B);
3. die Schutzabdeckung der Schleifvorrichtung anheben (Abb. L);
4. die Start-Taste drücken;
5. drücken Sie den Schleifen für 10-15 Sekunden (Abb. O1); Drücken Sie dann die Entgraten für 3-5 Sekunden (Abb. O2)
6. Halten Sie die Bewegung des Messers durch Betätigen der Stopp-Taste an;
7. Vorrichtung wieder in die Anfangsposition zu bringen;
8. die Schutzabdeckung der Schleifvorrichtung absenken;
9. 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 HAFTUN**

---

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 Änderun-

gen 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.

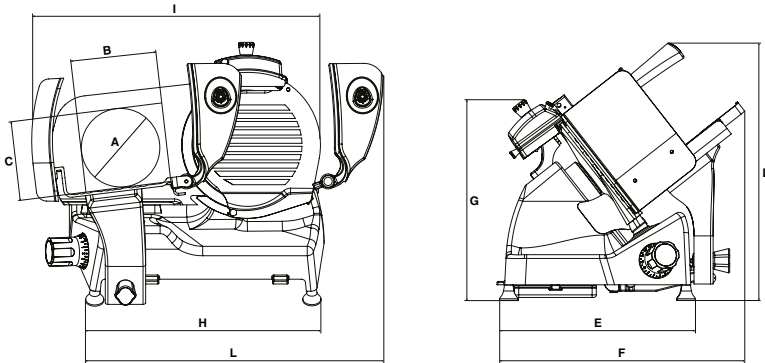
Wenn mit der Entsorgung Dritte beauftragt werden, wenden Sie sich ausschließlich an Firmen, die zur Beseitigung der obigen Materialien befugt sind. Das Gerät enthält Materialien, die wiederverwertet oder recycelt werden können. Eine korrekte differenzierte Entsorgung erleichtert ihr Recycling. Geben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



## 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

## PRO LINE XS 25 - XS 30



MODELL	XS 25	XS 30
A	188 mm	215 mm
B	225 mm	245 mm
C	178 mm	195 mm
D	505 mm	545 mm
E	378 mm	415 mm
F	480 mm	595 mm
G	445 mm	435 mm
H	450 mm	506 mm
I	565 mm	640 mm
L	575 mm	645 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
ø Messer	250 mm	300 mm
Schnittbreite	0 -14 mm	0 -14 mm
Nettogewicht	19 kg	26 kg
Schnittleistung (rech)	225x178 mm	245x195 mm
Schnittleistung (rund)	188 mm	230 mm
Motorleistung	0,32 kW	0,35 kW
Elektrische Eigenschaften	230/50/1 V - Hz	230/50/1 V - Hz 400/50/3 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  
**theberkelworld.com**