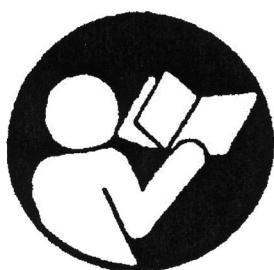


Bedienungsanleitung

Aufschnittmaschine TOP Modell 250JB CE



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, um sich mit der Aufschnittmaschine vertraut zu machen und um die höchstmögliche Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz zu erreichen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem Ort auf, an dem Sie leicht erreichbar ist, um nachschlagen zu können.

TOPERCZER GESMBH - *Der starke Partner für Sie!*

A-2324 Schwechat - Rannersdorf
Reinhartsdorfgasse 21
Tel. (01) 706 47 47-0; Fax (01) 706 47 47-47
e-mail-Adresse: office@toperczer.com
<http://www.toperczer.com>

Allgemeine Beschreibung

- ➔ Die Präzisionsaufschnittmaschine TOP 250JB CE ist aus eloxierter Aluminiumlegierung gefertigt und im neuen Design gestaltet. Aufgrund der geringen Schräglage des Schlittens kann die Maschine sowohl als Vertikalschneider als auch als Schrägschneider gesehen werden. Ein leistungsstarker Motor mit speziellem Rillenriemenantrieb eignet sich für den Dauerbetrieb und ein kraftvolles Schneiden.
- ➔ Empfehlenswert für folgende Anwendungsbereiche: Wurst, Schinken, Käse und Fleisch

Technische Daten

- ➔ volleloxierte Ausführung
- ➔

Messer:	250 mm
Stellfläche:	450 x 360 mm
Außenmaße:	T 540 x B 480 x H 420 mm
Schnitthöhe:	180 mm
Schnittlänge:	200 mm
Gewicht:	24 kg
- ➔

Motorstärke:	220 Watt
Anschlußwert:	230 V Wechselstrom
- ➔ Schnittbreite von 0 bis 16 mm stufenlos einstellbar

Technische Funktion

- ➔ Mit aufgesetztem Schleifapparat
- ➔ Anschlagplatte und Messerabdeckplatte mit spitz herausgearbeiteter Rillung für eine widerstandslose Führung des Schnittgutes
- ➔ Am Resthalter feine Zacken zur Schonung des Schneidgutes
- ➔ Schlitten wegklappbar, Resthalterplatte und Fettabstreifer leicht abnehmbar, somit ist eine leichte Reinigung gewährleistet

Optionen

- ➔ Teflonbeschichtung für Rundmesser

TOPERCZER GESMBH - *Der starke Partner für Sie!*

A-2324 Schwechat - Rannersdorf
Reinhartsdorfgasse 21
Tel. (01) 706 47 47-0; Fax (01) 706 47 47-47
e-mail-Adresse: office@toperczer.com
<http://www.toperczer.com>

Vorwort

- 1. Diese Anleitung ist von der Berkel Deutschland GmbH geschrieben worden, um unsere Kunden mit allen Informationen zur Schneidemaschine und den dazugehörigen Sicherheitsvorkehrungen vertraut zu machen. Gleichzeitig soll sie die Bedienung und die Pflege der Maschine erklären, um die bestmögliche Leistung zu erzielen und eine effiziente Nutzung für eine sehr lange Zeit zu gewährleisten.**
- 2. Diese Anleitung sollte allen Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden, die mit der Maschine arbeiten und/oder sie pflegen.**
- 3. Die Ausführung unserer Maschine kann möglicherweise geringfügig verändert werden. Aus diesem Grund könnten einige Modelle Teile oder Baugruppen beinhalten, die sich von dem in dieser Anleitung gezeigten Zeichnungen unterscheiden. In keinem Fall wird das die Erklärungen dieser Anleitung ungültig machen.**
- 4. Die Service-Techniker unserer Vertragsfirmen repräsentieren eine große Erfahrung im Umgang mit Schneidemaschinen, die sie in jahrelanger Zusammenarbeit mit unseren Kunden erlangt haben. Sie werden Ihnen im Bedarfsfall beratend zur Seite stehen und Sie bei Bedarf mit Original-Ersatzteilen versorgen.**
- 5. Wir bedanken uns, dass Sie ein Berkel Produkt ausgewählt haben und stehen Ihnen jederzeit mit allen gewünschten Informationen zur Verfügung.**

Inhaltsverzeichnis

		Seite
Kapitel 1	Sicherheitsinformationen	
1.1	Grundsätzliche Vorkehrungen	3
1.2	Mechanische Sicherheit	3
1.3	Elektrische Sicherheit	4
Kapitel 2	Technische Daten	
2.1	Generelle Beschreibung	5
2.2	Hauptmerkmale	5
2.3	Mitgeliefertes Zubehör	5
Kapitel 3	Bereitstellung der Maschine	
3.1	Überprüfung der Maschine	7
3.2	Entsorgung der Verpackung	7
Kapitel 4	Installation der Maschine	
4.1	Positionierung der Maschine	7
4.2	Elektrischer Anschluß	8
4.3	Funktionskontrolle	8
Kapitel 5	Bedienung der Maschine	
5.1	Einlegen des Schneidgutes und Schnitt	9
5.2	Schleifen des Messers	9
Kapitel 6	Reinigung und Wartung	
6.1	Grundsätzliche Bemerkungen	10
6.2	Reinigung der Maschine	10
6.2.1	Zerlegen zum Reinigen	11
6.2.2	Reinigung der Maschine	11
6.2.2.1	Reinigung des Messers	11
6.2.2.2	Reinigung des Messerschutzes	12
6.2.2.3	Reinigung des Gehäuses und der ausgebauten Teile	12
6.3	Normale Wartung der Maschine	12
Kapitel 7	Zerlegen und Entsorgen	13

Zeichnungen und Skizzen

Bild 1	Abmessungen und Leistungsmerkmale	6
Bild 2	Elektrische Teile, Schaltschema und Typenschild	14
Bild 3	Perspektivische Darstellungen	15
Bild 4	Schmierstellen	16

Sicherheitsinformationen

1.1 Grundsätzliche Vorkehrungen

Die Schneidemaschine darf nur von ausgebildetem Personal bedient werden, das über alle Sicherheitsvorschriften dieser Anleitung informiert ist.

Wenn neues Bedienungspersonal eingesetzt werden muß, soll für die Ausbildung an der Maschine genügend Zeit zur Verfügung stehen.

Obwohl die Maschine mit allen nötigen Sicherheitsvorkehrungen ausgestattet ist, sollen Hände bzw. Finger nicht in die Nähe des Messers oder anderer beweglichen Teile kommen.

Vor der Reinigung oder Wartung ist in jedem Fall der Netzstecker zu ziehen.

Benutzen Sie die Maschine nicht zum Schneiden von Gemüse. Ausnahme ist nur Schneidgut, das auf vorgeschriebene Art mit Schlitten und Resthalter geschnitten werden kann.

Überprüfen Sie immer ob die Kontrollampe leuchtet, wenn die Maschine eingeschaltet ist.

Benutzen Sie die Maschine nicht für tiefgefrorene Produkte, Fleisch oder Fisch mit Knochen oder Gräten, oder anderes als Lebensmittel.

Während der Reinigung oder Wartung der Maschine (z.B. nach Entfernen des Messerschutzes) vergessen Sie bitte nicht das verbleibende Sicherheitsrisiko.

Während der Wartung oder Reinigung sorgen Sie bitte dafür, daß alle Ihre Handlungen bewußt und überprüft durchgeführt werden.

Überprüfen Sie das Netzkabel von Zeit zu Zeit. Ein abgenutztes oder beschädigtes Kabel bedeutet eine ernsthafte Gefahr.

Benutzen Sie die Schneidemaschine nicht mehr, wenn durch Schleifvorgänge der Durchmesser des Messers um ca. 10 mm reduziert wurde.

Führen Sie keine Reparatur selber durch, beauftragen Sie in jedem Fall den von der Berkel Deutschland GmbH autorisierten Kundendienst.

1.2 Mechanische Sicherheit

Soweit es um Sicherheit gegen mechanische Risiken geht, entspricht die in dieser Anleitung beschriebene Schneidemaschine den Anforderungen der EEC Richtlinie 98/37 und der europäischen Norm EN 1974 „Lebensmittelverarbeitende Maschinen-Schneidemaschinen-Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Sicherheit ist erreicht worden durch:

- Einen nicht abnehmbaren Messerschutz um das Messer herum.
- Der Schlitten kann nur abgekippt werden wenn die Schnittstärkenkontrolle auf Null steht (wenn die Schnittkante des Messers geschützt ist) und der Schlitten in der Ausgangsposition zum Bediener steht. Die Funktionen sind mechanisch blockiert, wenn der Schlitten abgekippt ist.
- Ein Fingerschutz aus transparentem Plastikmaterial ist auf dem Schlitten montiert.

Vorsicht !

In Ergänzung zum Paragraphen 1.7.2

„Warnung über verbleibende Risiken“ der EEC Richtlinie 98/37 Anhang 1 weisen wir Sie auf die Tatsache hin, daß der Messerschutz nicht das Risiko der Schneidverletzung im Schleifbereich vollkommen ausschließt, obwohl die Möglichkeit und die Gefahr von Verletzungen drastisch reduziert wird. Der Messerschutz entspricht in jedem Fall der europäischen Norm EN 1974

1.2 Elektrische Sicherheit

Der Schutz gegen elektrische Risiken entspricht der Norm EN 60204 und EN 60335-2-64.

Zusätzlich ist die Kontrollschaltung mit einem Relais ergänzt worden, das ein erneutes Einschalten der Schneidemaschine bei Stromausfall erforderlich macht.

Wegen der guten Isolation der elektrischen Schaltung und des verwendeten rostabweisenden Materials kann die Schneidemaschine auch in feuchter Umgebung eingesetzt werden.

Technische Daten

2.1 Generelle Beschreibung

Diese Schneidemaschine ist entwickelt worden um Ihnen folgende Voraussetzungen zur Verfügung zu stellen:

- Die Möglichkeit, ohne Störung und Unterbrechung arbeiten zu können.
- Sicherheit in Bedienung, Reinigung und Wartung.
- Größtmögliche Hygiene, ermöglicht durch die exakte Planung und Herstellung der Teile, die mit dem Schneidgut in Berührung kommen.
- Dabei wurde jede scharfe Kante vermieden, um einfach und leicht die Maschine reinigen zu können. Das verwendete Material ist entweder rostfrei oder entsprechend geschützt gegen Oxidierung.
- Präzises Schneidergebnis.
- Hohe Qualität der verwendeten Materialien.
- Ergonomische und rationelle Abläufe zur optimalen Ausnutzung der Schneidvorgänge.
- Zu verwenden im Temperaturbereich von 5°C bis 40°C.

2.2 Hauptmerkmale

- Das Messer wird durch einen belüfteten Motor angetrieben. Der Antrieb wird über einen PolyV-Antriebsriemen durchgeführt, der die Geräuscentwicklung der Maschine unter 70dBA bringt.
- Der Schleifapparat und seine Abdeckung wurden entwickelt für größtmögliche Sicherheit und Einfachheit der Bedienung. Diese Baugruppe ist separat, zur einfachen und kompletten Reinigung.
- Die sicheren Baugruppen entsprechen den gültigen Anforderungen. Einige von ihnen bestehen aus widerstandsfähigem Plastikmaterial, das für die Verwendung im Lebensmittelbereich geeignet ist. Andere sind aus transparentem Plastikmaterial, um eine einfache Kontrolle der Schneidvorgänge zu ermöglichen.
- Die An- und Auskontrolle ist einfach zu erkennen, sowohl an ihrer Position als auch an ihrer Farbe. Eine weiße Kontrolllampe signalisiert, daß das Messer funktioniert.

2.3 Mitgeliefertes Zubehör

Mit der Schneidemaschine, die in einem festen Karton verpackt ist, liefern wir folgendes Zubehör:

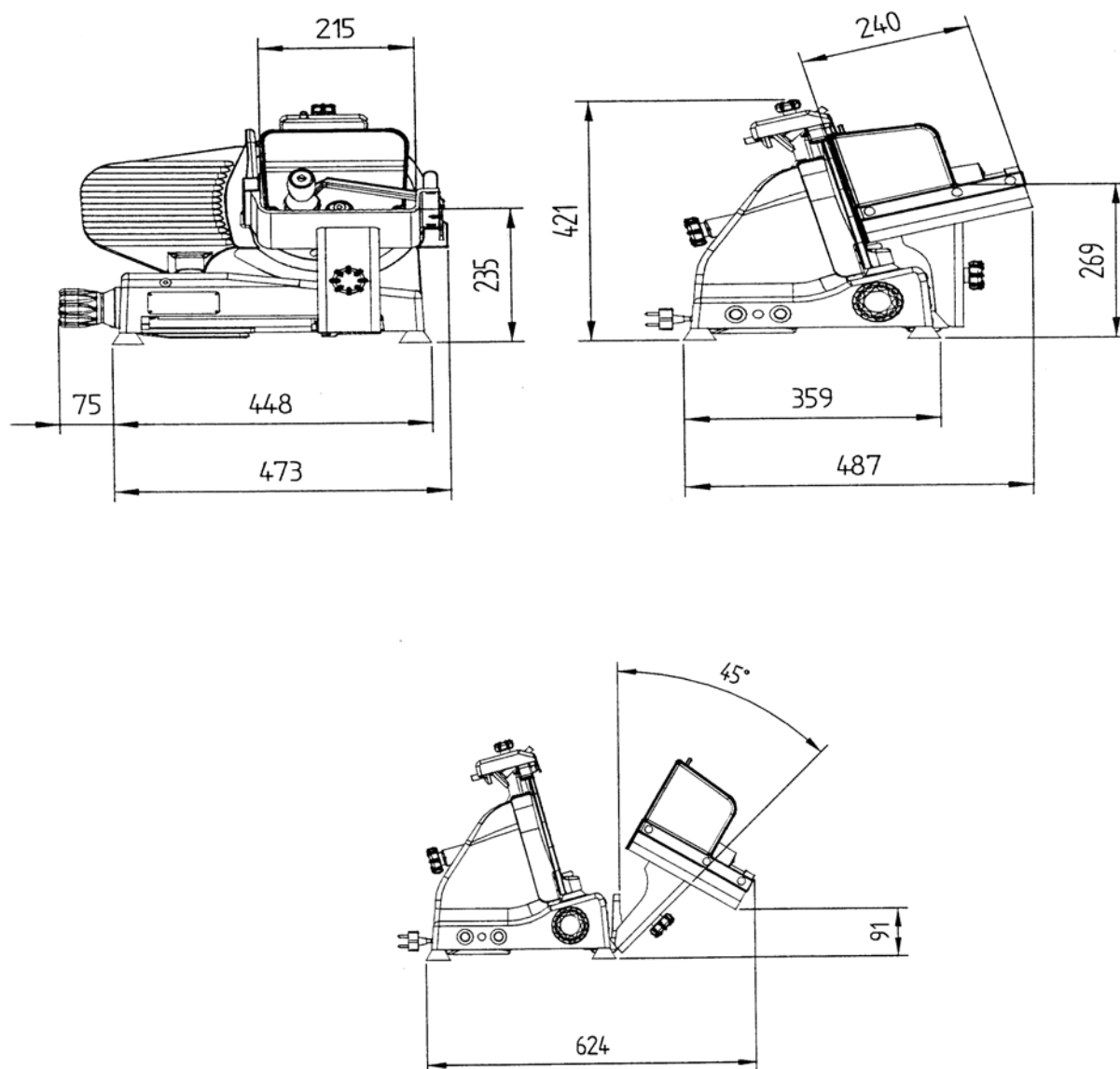
Konformitätserklärung

Anleitung zur Bedienung und Wartung

Öl zur Schmierung der beweglichen Teile

Reinigungstuch

Abmaße und Leistungsmerkmale



Schlitten hub (mm)	Gewicht (kg)	Messer UpM (n/1')	max. Schnittstärke (mm)	Gleichstrom Motor (Kw)	Schneide- kapazität (mm)
244	24	280	16	0.220	180 max.Länge 215

Bild 1

Bereitstellung der Maschine

3.1 Überprüfung der Maschine

Nach Erhalt der Schneidemaschine überprüfen Sie die Sendung bitte sorgfältig auf Transportschäden.

Wenn eine Sichtkontrolle vermuten läßt, daß die Sendung nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder beschädigt ist, muß sofort der Spediteur informiert werden. Sollten sich nach dem Auspacken Schäden an der Maschine zeigen, die auf einen Transportschaden hinweisen, ist der Spediteur innerhalb von 3 Tagen schriftlich zu informieren.

ACHTUNG

Beschädigte Verpackung bedeutet nicht unbedingt eine Beschädigung der Maschine, weil diese durch eine spezielle Schaumverpackung zusätzlich gegen Stoß gesichert ist.

3.2 Entsorgung der Verpackung

Die Teile der Verpackung (Karton, Plastikteile und Schaumverpackung) sind Produkte, die ohne jegliche Probleme mit normalem Abfall entsorgt werden können.

Installation der Maschine

4.1 Positionierung der Maschine

(Bild 1)

Der Standort der Maschine muß den in Bild 1 gezeigten Maßen entsprechen, das heißt, er muß entsprechend groß, waagerecht, trocken, glatt, und stabil sein und eine Höhe von ca. 80 cm haben.

Bei Festlegung des Standortes der Maschine ist es wichtig, die Position und den Hub des Schlittens zu berücksichtigen(wie in Bild 1 gezeigt).

4.2 Elektrischer Anschluß

(Bild 2)

Die Schneidemaschine darf nur an einen genormten Netzstecker angeschlossen werden. Die Voltzahl ist auf dem Typenschild der Maschine angegeben (siehe Bild 2)

4.3 Funktionskontrolle

(Bild 3)

Testen Sie mehrmals die Funktionen gemäß folgender Beschreibung:

- Drücken Sie den grünen ON-Schalter (1) und den roten OFF-Schalter (2) und kontrollieren Sie das Anlaufen und Halten des Motors und die Funktion der weißen Kontrollampe (3)
- Überprüfen Sie den glatten Lauf des Schlittens (4) (in Richtung des Schnittes) und den Resthalter (5) (rechtwinklig zum Schnitt).
- Prüfen Sie die Funktion und die Einstellung der Anschlagplatte (6).
- Überprüfen Sie, daß der Schlitten nur abgekippt werden kann, wenn er in seiner Ausgangsposition zum Schnittstärkenregler (7) steht und die Schnittstärke „Null“ beträgt. Nach dem Abkippen des Schlittens muß der Schnittstärkenregler in dieser Position blockiert bleiben, um eine Veränderung der Anschlagplatte zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Funktion des Schleifapparates (beschrieben unter Punkt 5.2)

Kapitel 5

Bedienung der Maschine

ACHTUNG !

1. Das Schneidgut darf nur dann auf den Schlitten gelegt werden, wenn der Schnittstärkenregler (7) auf Null steht und der Motor ausgeschaltet ist. Diese Bedingungen, die außerdem wichtige Sicherheitsregeln sind, sorgen dafür, daß das zu schneidende Produkt (besonders wenn es hart ist) nicht an die Schneidkante des Messers schlägt, das dadurch beschädigt werden könnte.
2. Alle Schneidvorgänge dürfen nur unter Benutzung der entsprechenden Griffe und Knöpfe durchgeführt werden.
3. Der Schnittvorgang soll mit einer Geschwindigkeit durchgeführt werden, die konstant ist und der Härte des zu schneidenden Produkts angepaßt ist. Dadurch erreicht man eine gute Qualität des Schnittguts und bringt keinen unnötigen Druck auf die Anschlagplatte, das Messer und keine zu große Belastung des Motors.
4. Schleifen Sie das Messer sobald das Schnittgut nicht glatt und sauber geschnitten aussieht oder die Schneidleistung erhöht werden soll. Das Schleifen ist unter 5.2 beschrieben.

5.1 Einlegen des Schneidgutes und Schnitt

(Bild 3)

- Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten (4) mit der Schnittkante zum Messer.
- Blockieren Sie die Position des Schneidguts indem Sie den Resthalter (5) gegen das Schneidgut drücken. Benutzen Sie dazu den entsprechenden Handgriff (8)
- Benutzen Sie den Schnittstärkenregler (7) um die Stärke der zu schneidenden Scheiben einzustellen.
- Starten Sie die Maschine mit dem grünen Schalter (1).
- Starten Sie den Schneidvorgang und benutzen Sie dazu den Handgriff (8). Drücken Sie das Schneidgut mit entsprechendem Druck gegen die Anschlagplatte (6).
- Um auch für den Rest des Schneidgutes eine gute Schnittqualität zu erreichen, benutzen Sie den Resthalter (9), um das Schneidgut gegen die Anschlagplatte zu drücken
- Nach Abschluß des Schneidvorgangs drehen Sie den Schnittstärkenregler (7) auf Null und schalten die Maschine mit dem roten Schalter (2) aus.

5.2 Schleifen des Messers

(Bild 3)

ACHTUNG !

1. **Das Messer soll nur nach dem Entfetten und Reinigen geschliffen werden (siehe 6.2.2.1)**
2. **Das Messer darf nicht weiter geschliffen werden, wenn der Abstand zwischen der Messerkante und dem internen Ring des Messerschutzes 6 mm erreicht hat. Ist der Abstand größer, ist ein Auswechseln des Messers erforderlich. Bitte informieren Sie Ihren Berkel-Kundendienst.**

Das Messer benötigt einen regelmäßigen und korrekten Schliff, um eine effiziente Funktion zu gewährleisten. Die Häufigkeit und die Dauer des Schleifvorgangs ist abhängig vom Zustand des Messers nach dem Gebrauch und der Art der Produkte die geschnitten wurden. Empfohlen wird regelmäßiger Schliff (spätestens wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist), durch den eingebauten Schleifapparat ist der Schleifvorgang einfach und erfordert wenig Zeit.

Arbeitsgänge des Schleifens:

1. Heben Sie den Schleifapparat mit dem Knopf (20) bis zum Anschlag an. Drehen Sie ihn um 180° im Uhrzeigersinn und drücken ihn in die Ausgangsstellung zurück.
2. Schalten Sie die Maschine ein.
3. Drücken Sie den Knopf (11) vorsichtig herunter und halten Sie den Schleifstein in Kontakt mit dem Messer, bis ein feiner Grat auf der Messerschutzseite des Messers sichtbar wird.
4. Halten Sie den Knopf (11) gedrückt und drücken gleichzeitig den Knopf (12) um den Abziehstein zu aktivieren. Halten Sie diese Position so lange, bis die Gratkante nicht mehr sichtbar ist (ca. 10 Sekunden)
5. Lassen Sie **gleichzeitig** beide Knöpfe los.
6. Drücken Sie den Knopf (2) um das Messer zu stoppen. Nach dem Schleifen entfernen Sie die Schleifrückstände mit einem trockenen Tuch und/oder einer Bürste

Reinigung und Wartung

Achtung ! (Bild 3)

Vor jeglicher Reinigung und Wartung beachten Sie bitte folgendes:

- a) Ziehen Sie den Netzstecker.**
- b) Drehen Sie den Schnittstärkenregler (7) auf Null.**
- c) Bringen Sie den Schlitten in seine Ausgangsposition zum Bediener. Drehen Sie den Knopf (13) heraus bis die Schraube sichtbar wird. Kippen Sie den Schlitten OHNE BESONDEREN DRUCK bis zum Anschlag.**

6.1 Grundsätzliche Bemerkungen

Dieses Kapitel beschreibt sowohl Reinigung als auch normale Wartung der Schneidemaschine. Wie bei allen anderen Vorgängen sind auch hier die gleichen Sicherheitsmaßnahmen zu berücksichtigen.

Wir empfehlen eine gründliche Einweisung des Bedienungspersonals während der Aufstellung durch einen autorisierten Kundendienst.

6.2 Reinigung der Maschine

1. Die Maschine sollte wenigstens 1 x pro Tag gereinigt werden, wenn nötig auch öfter.
2. Die Schneidemaschine ist so konstruiert, daß eine optimale Reinigung in einer akzeptablen Zeit durchgeführt werden kann. Das bedeutet eine Verbindung von Qualität (maximale Hygiene) und Effizienz (Reduzierung der Kosten)
3. Dieses Modell ist in der IPX 3-Version gebaut. Das bedeutet, daß die abnehmbaren Teile unter fließendem Wasser gereinigt werden können.
4. Alle Teile der Maschine, die direkt oder indirekt mit dem Schneidgut in Verbindung kommen, müssen entsprechend der EEC Anordnungen 93/43 und 96/3 gereinigt werden.
5. Die elektromagnetischen Teile, die an der Unterseite der Maschine montiert sind, und der Schleifapparat dürfen nicht gereinigt werden.

6.2.1 Zerlegen zum Reinigen

(Bild 3)

1. Abnahme des Restehalters (9).
 - a) Heben Sie den Arm (5) an, um leichter an den Arretierungsknopf des Restehalters zu kommen (14).
 - b) Greifen Sie den Knopf und drehen ihn um 90 Grad nach oben zum Rand des Plastikschutzes (15).
 - c) Lassen Sie den Knopf los.
 - d) Nehmen Sie den Restehalter vom Plastikschutz.
2. Abnahme des Messerschutzes.
 - a) Greifen Sie den schmalen Griff (17) des Messerschutzes.
 - b) Drehen Sie den Knopf (18) heraus.
 - c) Nehmen Sie den Messerschutz ab.
3. Abnahme des Abstreifers (19)
 - a) Greifen Sie das obere Ende des Abstreifers und drücken es vom magnetischen Halter weg.
 - b) Heben Sie den Abstreifer an und nehmen ihn heraus.
4. Abnahme des Schleifapparat-Gehäuses
Schrauben Sie den Knopf (20) komplett heraus und nehmen Sie das Gehäuse ab.
5. Abnahme des Schleifapparates
 - a) Greifen Sie den Winkel des Schleifapparates und ziehen ihn so weit wie möglich nach oben.
 - b) Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und behalten Sie einen leichten Druck nach oben bei. Nach einer Drehung von 90 Grad entfernen Sie den Schleifapparat komplett.

6.2.2 Reinigung der Maschine

WICHTIG !

Verwenden Sie nur Wasser und neutrale Reinigungsmittel (PH 7-8) zum Entfetten, klares Wasser zur Reinigung und weiche Tücher zum Trocknen. Die Wassertemperatur darf nicht höher als 45 Grad sein.

6.2.2.1 Reinigung des Messers

VORSICHT !

Die Reinigung des Messers ist wegen der Verletzungsgefahr mit größter Sorgfalt durchzuführen.

- a) Benutzen Sie zwei feuchte Tücher. Drücken Sie diese vorsichtig gegen die äußere und innere Seite des Messers und bewegen Sie diese langsam von der Mitte des Messers nach außen.
- b) Trocknen Sie das Messer auf gleiche Art. Zum Trocknen benutzen Sie weiche, trockene Tücher.

6.2.2.2 Reinigung des Messerschutzes

- a) Reinigen Sie den Zwischenraum zwischen Messer und Schutz (21) mit einem feuchten Tuch.
- b) Drücken Sie das Tuch gegen die Innenseite des Messerschutzes und ziehen es entlang des Schutzes.

6.2.2.3 Reinigung des Gehäuses und der ausgebauten Teile

Das Schneidemaschinen-Gehäuse und die ausgebauten Teile, mit Ausnahme des Schleifapparates, können mit feuchten Tüchern gereinigt werden.

Der Schleifapparat darf nur mit einer trockenen Bürste gereinigt werden.

Die Teile, die im Gehäuse montiert sind, benötigen keine spezielle Reinigung, sondern nur eine normale Wartung, wie nachfolgend beschrieben

6.3 Normale Wartung der Maschine (Bild 4)

Die normale Wartung, die vom Bediener durchgeführt werden kann, beinhaltet die folgenden Schritte:

- a) Kontrollieren Sie den Durchmesser des Messer nach dem Schleifen. Wenn der Durchmesser um ca. 10 mm reduziert wurde, lassen Sie ein neues Messer einsetzen.
(erlaubter Abstand zwischen Messerschutz und Schnittkante max. 6 mm)
- b) Schmieren Sie die beweglichen Teile der Schneidemaschine mit Vaseline-Oel und benutzen Sie hierfür die vorgesehenen Schmierstellen am vorderen und hinteren Anschlag des Schlittens
- c) Überprüfen Sie das Netzkabel auf eventuelle Schäden

Die spezielle Wartung sollte nur durch einen autorisierten Berkel-Kundendienst durchgeführt werden:

- a) Der Austausch eines abgenutzten Messers .
- b) Der Austausch von abgenutzten Schleifsteinen

Zerlegen und Entsorgen

Die Teile der Schneidemaschine bestehen aus verschiedenen Materialien:

- Eine Aluminium-Guss Struktur
- Teile aus Stahl
- Dem Motor und dazugehörige Teile, elektrische Kabel
- Plastikteile

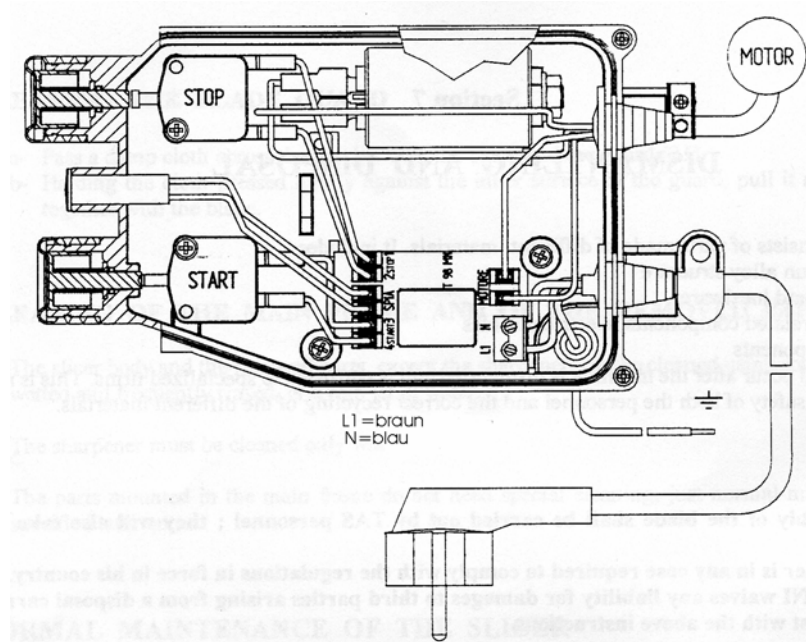
Nachdem die Baugruppen der Maschine demontiert wurden, können sie zur Entsorgung an eine dafür spezialisierte Firma übergeben werden. Das ist nötig, um die Sicherheit des Personals und eine korrekte Entsorgung der verschiedenen Materialien zu gewährleisten.

Achtung !

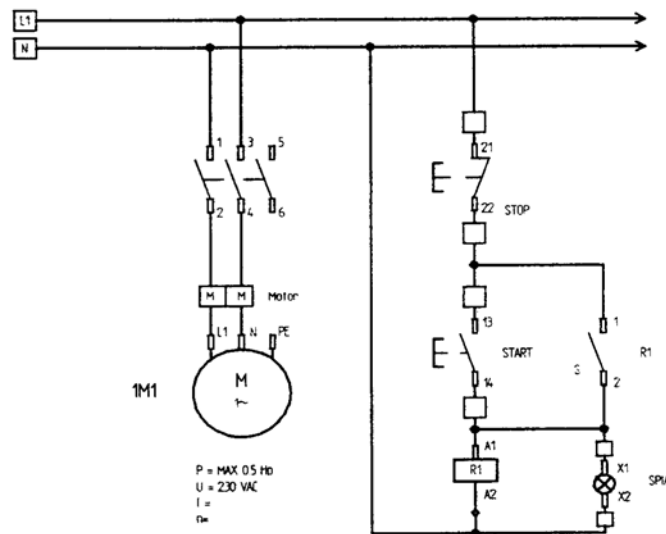
Der Ausbau des Messers darf nur von einem autorisierten Berkel-Kundendienst durchgeführt werden. Dieser sorgt auch für die Entsorgung.

In jedem Fall ist der Inhaber der Schneidemaschine aufgefordert, alle Vorschriften und Gesetze in Bezug auf die Schneidemaschine einzuhalten. Die Berkel Deutschland GmbH lehnt jede Verantwortung für einen Schaden an Dritte ab, der durch Mißachtung der oben genannten Vorschriften entsteht.

Elektrische Teile



Schaltschema



Typenschild

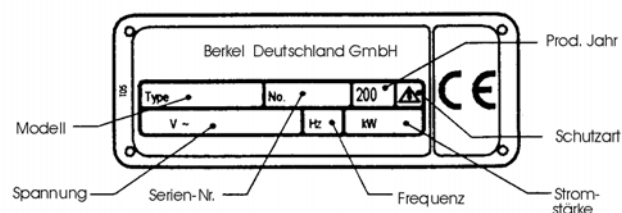


Bild 2

Perspektivische Darstellungen

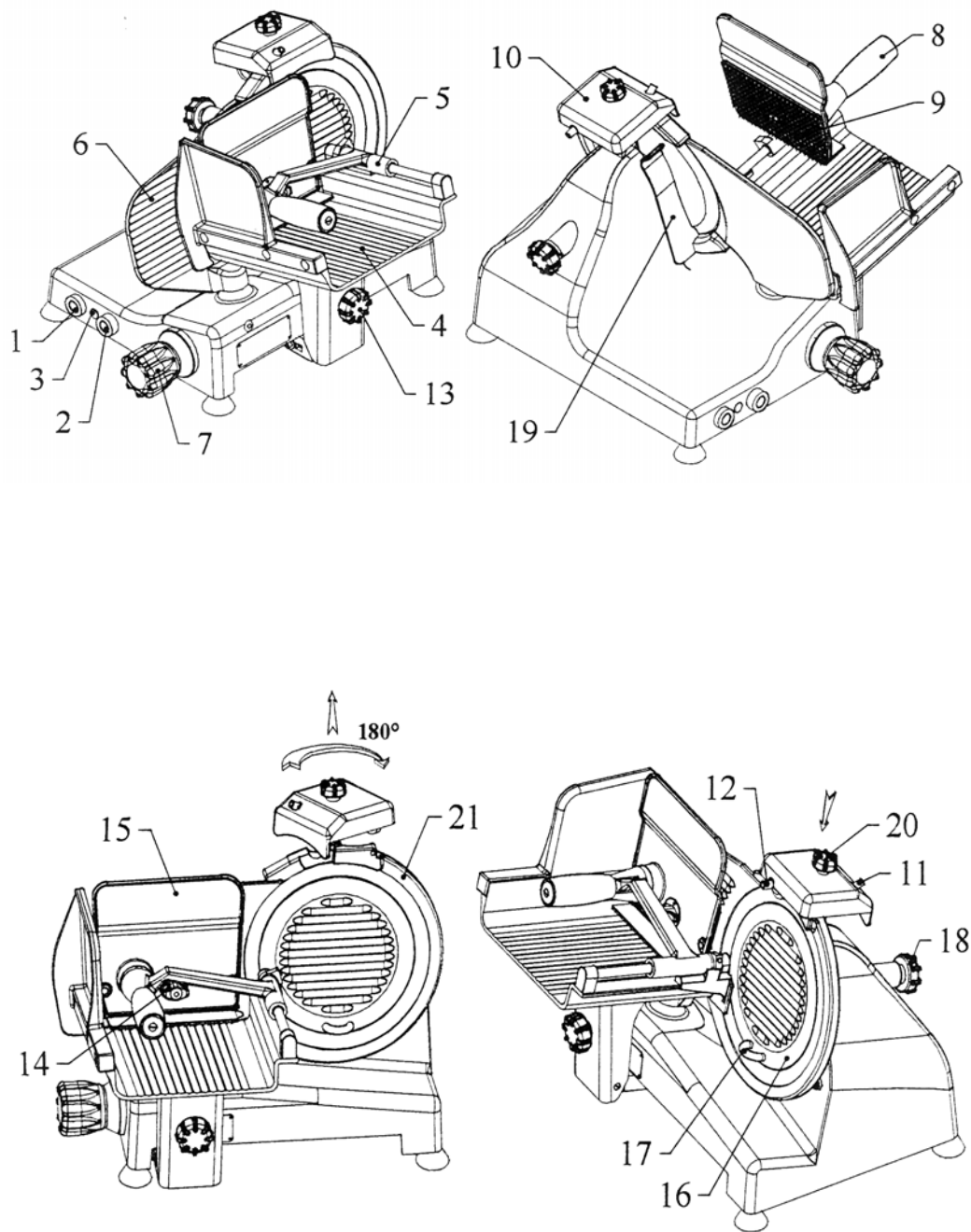


Bild 3

Schmierstellen

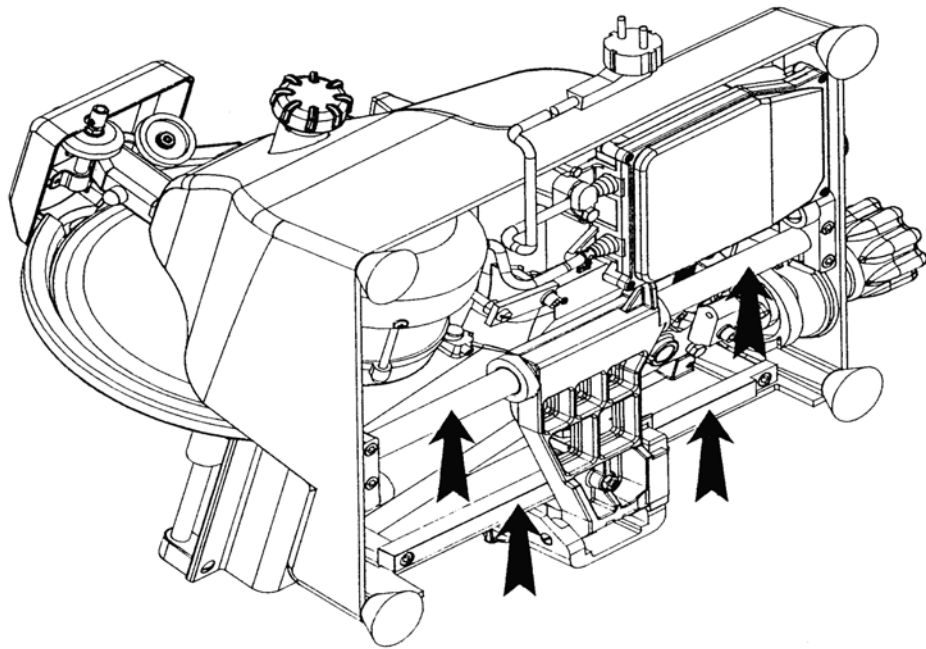


Bild 4