



VAN BERKEL INTERNATIONAL

VOLANO SERIES

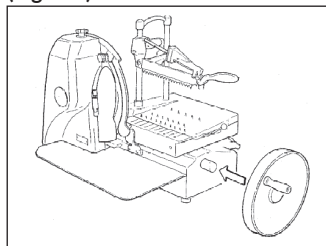
VOLANO B116SA
VOLANO B116A



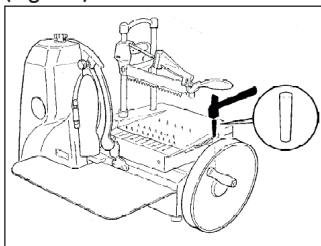
(EN)	USER MANUAL	(ES)	MANUAL DEL USUARIO
(IT)	MANUALE D'USO	(NL)	HANDLEIDING
(DE)	GEBRAUCHSANLEITUNG	(NO)	BRUKSANVISNING
(FR)	MANUEL D'INSTRUCTIONS	(PT)	MANUAL DE INSTRUÇÕES
(CS)	NÁVOD K POUŽITÍ	(RO)	MANUAL DE INSTRUCTIUNI
(DA)	BETJENINGSVEJLEDNING	(SV)	BRUKSANVISNING

CODE: MANUALE-VOLANO/A-BK

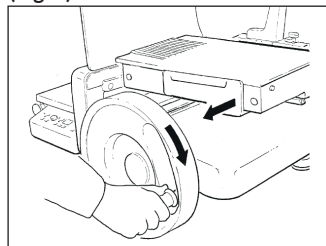
(Fig. 3-A)



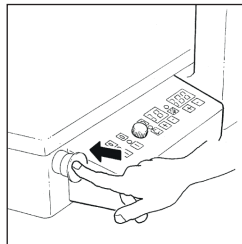
(Fig. 3-B)



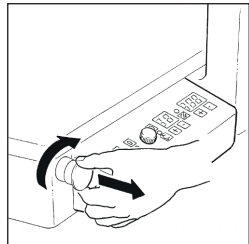
(Fig. 5)



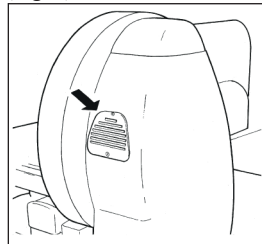
(Fig. 4-A)



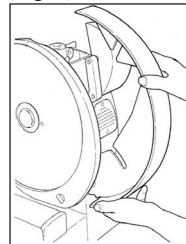
(Fig. 4-B)



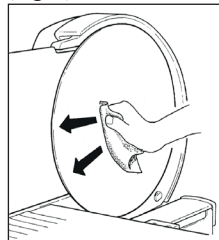
(Fig. 6)



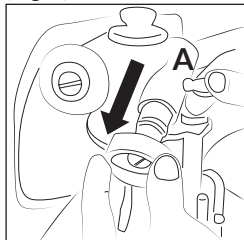
(Fig. 7)



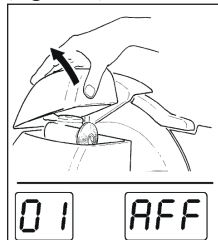
(Fig. 8)



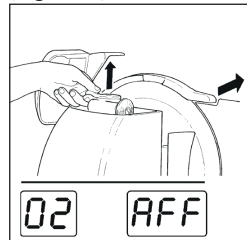
(Fig. 9)



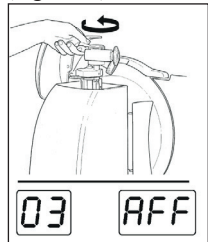
(Fig. 10-A)



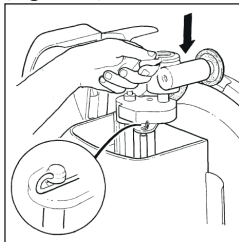
(Fig. 10-B)



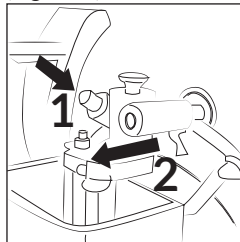
(Fig. 10-C)



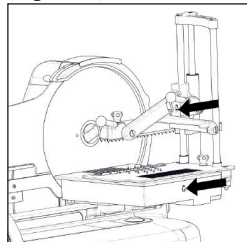
(Fig. 10-D)



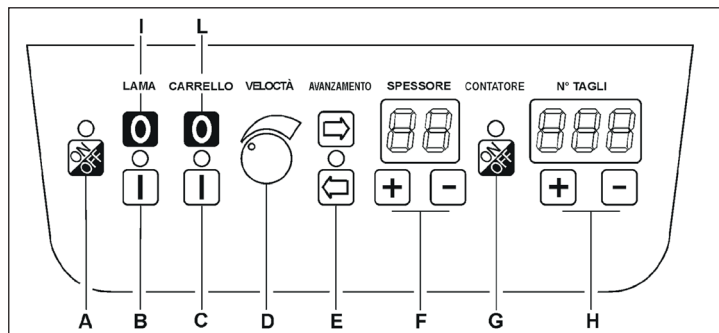
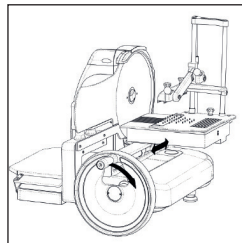
(Fig. 10-E)

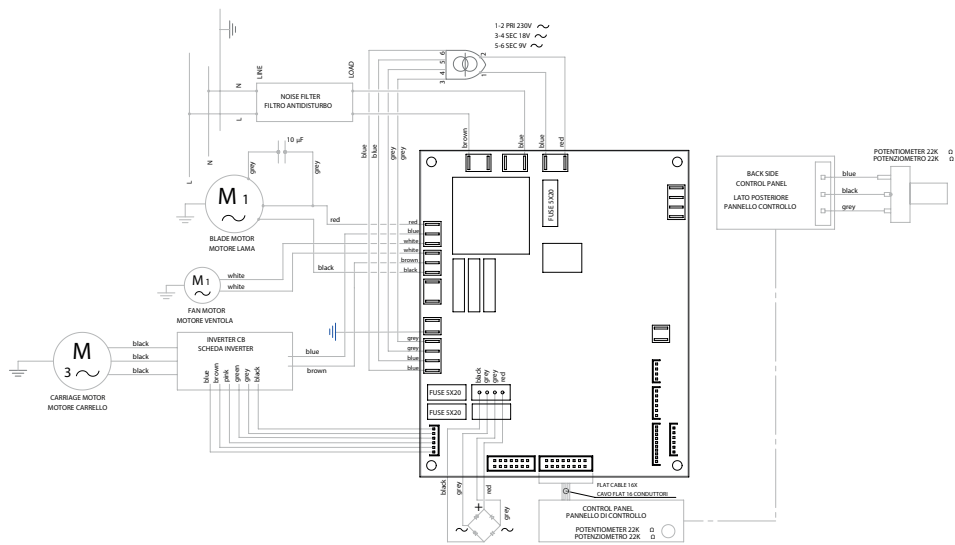


(Fig. 11-A)

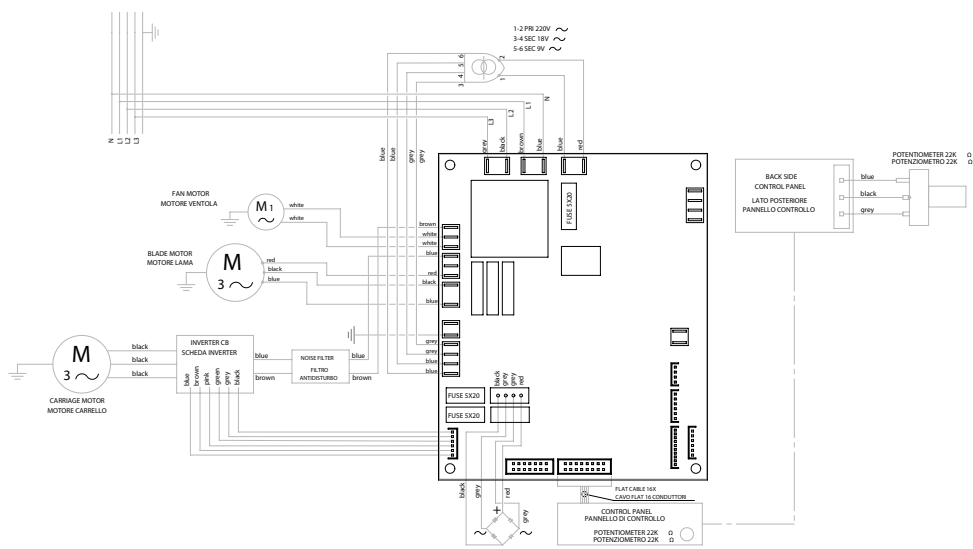


(Fig. 11-B)





S9MA,VB116A MF



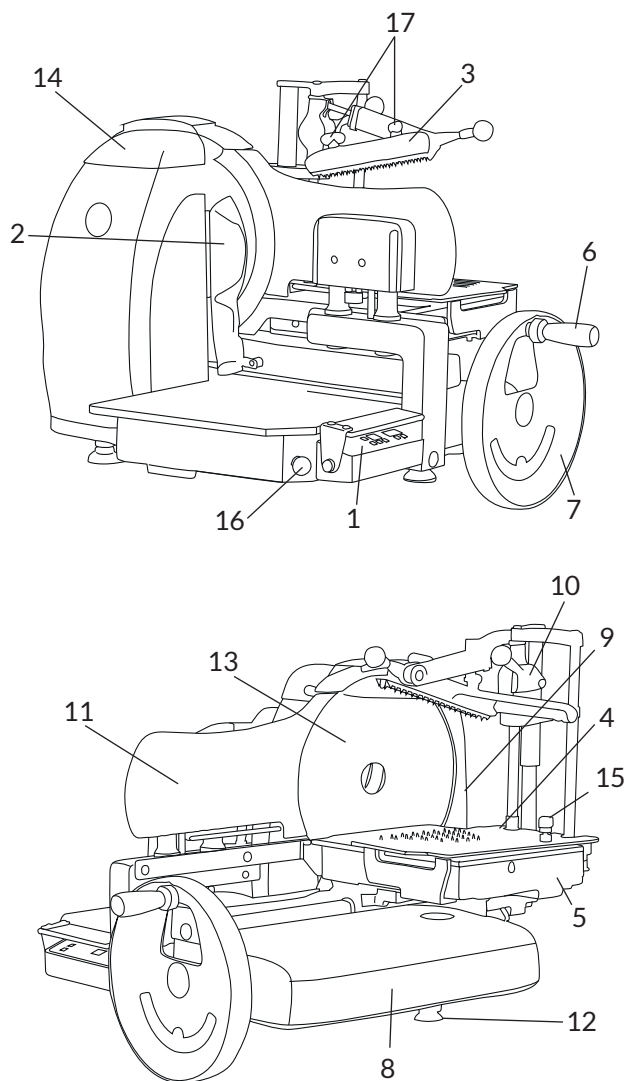
S9MA,VB116A TF

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

USER MANUAL: AUTOMATIC FLYWHEEL SLICER

MODELS:

Volano B116SA, Volano B116A



MAIN COMPONENTS

1. Control display
2. Slice deflector
3. Top clamp
4. Meat table
5. Carriage
6. Flywheel operating handle
7. Flywheel
8. Casing
9. Blade protection
10. Vertical sliding top clamp
11. Blade guard
12. Foot
13. Blade
14. Sharpener
15. Table attach/release knob
16. Emergency stop push-button
17. Presser rack grip

Fig. 2

DESCRIPTION

Flywheel slicer machine, equipped with a circular blade, suitable for cutting only the food products of the types and within the dimensional limits indicated in this manual. The main parts of the machine are shown in the general component diagram reported in picture 2. Electrical diagrams are reported in picture 1.

DECLARATION OF CONFORMITY

The machines described in this manual comply with Directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, Regulation (EC) 1935/2004 and related harmonized standards as EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SAFETY

The machines described in this manual comply with the latest European hygiene and safety standards.

Pay attention to the following basic safety precautions:

- read all the instructions before using the machine;
- this product is not intended to be used by children;
- operate the machine only if properly trained and in perfect psycho-physical conditions;
- do not use the machine in any way other than what indicated in this manual;
- use the machines only in full structural, mechanical and system efficiency;
- install the machine in conformity to the instructions

indicated in the "Installation" section;

- install the machine in a location out of the reach of personnel unauthorized to operate it and especially out of the reach of minors;
- stay highly concentrated when using the machine and avoid any distraction during use;
- do not allow the machine to be used by others who have not read and fully understood the content of this manual;
- do not wear baggy clothing or clothing with open sleeves;
- do not allow anyone else, other than the operator, to approach during product cutting operations;
- do not remove, cover or modify the tags located on the machine body and, in case of damage of these, replace them promptly;
- do not remove, modify or bypass any mechanical protective devices;
- slice only the permitted products, do not attempt cuts on prohibited type products;
- always keep clean and dry the sliced product resting surface, the work area all around the machine and the operator floor area;
- do not use the machine as a resting surface and do not place any objects on it other than food used for cutting operations;
- do not use the slicer when, due to normal wear, the distance between the edge of the blade and the blade guard ring exceeds 6 mm. In this case, contact the manufacturer or one of the Authorized Service Centers to change the blade;
- do not use the machine with temporary or non-insulated cables, power strips or exten-

sion cords;

- periodically check the condition of the power supply cord on the machine body. When necessary, have qualified personnel replacing it;
- immediately stop the machine in the event of a defect, abnormal operation, suspicion of breakdown, incorrect movement, unusual noises;
- before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electrical supply;
- immediately stop the machine in the event of a defect, abnormal operation, suspicion of breakdown, incorrect movement, unusual noises;
- use protective gloves for cleaning and maintenance operations;
- place and remove the goods to be sliced on the sliding plate only with the carriage completely pulled back and put the blade protection in safety position;
- for movement of the meat table during cutting operations use only the flywheel;
- never put your hands on the food product while slicing. Always keep your hands far from the blade;
- use of cutting accessories which were not provided by the manufacturer with the machine is prohibited.

The manufacturer declines any responsibility coming from inappropriate use, modifications and/or repairs carried out by the user or unauthorized personnel, use of replacement parts, which are not original or not specific for the machine model.

Operating conditions:

- Temperature from -5°C to

+40°C

- Max. humidity 95%

DO NOT SLICE:

- frozen food products;
- food products with bones;
- vegetables in general
- any other product not intended for food use.

Residual risks

The safety ring around the blade protects the operator from incidental contact with the blade although, in order to allow the sharpening operations, the protection in the sharpening area may not entirely eliminate the risk of cutting.

 **WARNING!** during the blade cleaning and sharpening operations, pay extra attention to keep your hands as far as possible from the unprotected area. Use of protective gloves is recommended.

INSTALLATION OF THE MACHINE

If you do not use the stand (optional), install the machine on a flat, smooth and dry surface suitable for supporting the weight of the machine itself plus the goods to be sliced. The recommended height of the worktop is approximately 80 cm. Lift the machine carefully and insert all the feet in the specific lodgings in the base. For some models, the front support feet can be unscrewed and placed in the desired position depending on the depth of the worktop.

To prevent damage, some models are packaged separately from the disassembled flywheel during transport. If the

received machine flywheel is not assembled, follow these instructions:

- insert the flywheel on the shaft, checking correct correspondence with the flywheel-shaft sleeve holes (Fig. 3-A);
 - insert the taper pin in the sleeve with the tapered end (smaller diameter) turned toward the sleeve itself (Fig. 3-B);
-  **WARNING!** If the pin is correctly positioned, it will insert almost entirely without being forced.
- hammer down the pin to insert it fully.

The machine must be installed in the immediate vicinity of an EEC standard outlet connected to an electrical supply system which is in conformity with the prevailing regulations for:

- magneto-thermic protection;
- automatic differential switch;
- earthing system.

Before carrying out electrical hook up verify that the characteristics of the electrical power supply is in accordance with those indicated on the machine information plate.

- Connect the machine to the power outlet
- Make sure that the sharpening device protection cover is positioned correctly (closed).
- Make sure that the emergency stop button is not pressed.
- Connect the electrical machine equipment to the mains, pressing button A on/off (LED on).

OPERATION

- Make sure that the sharpening device protection cover is

positioned correctly (closed).

- Make sure that the emergency stop button is not pressed. Press the red button all the way down (Fig. 4-A) to activate the stop function for all machine activations. Once activated, the emergency stop button stays in position (self-hold). To restart machine operation, rotate button in the clockwise direction and set it to the raised run consent position (Fig. 4-B).
- Press button (A) on/off (LED on).
- Manually activate the flywheel, move the carriage with the meat table toward the operator side (Fig. 5).

- Move the meat table (away from the front blade guard plate) just enough in order to cut the desired amount of product, press the button (E);

 **WARNING!** To avoid problems with cutting (irregular thickness, incomplete slices, etc.), it is best not to set out too much product from the presser arm. If necessary if cutting a considerable quantity of product is necessary, reposition the product multiple times, re-locking the presser arm.

- Set the product to be sliced on the meat table, resting the part to be cut against the front blade guard plate and lock it using the meat table arm.

 **WARNING!** If the product has already been processed, correctly align the "cutting plate" preceding the front blade guard plate

- If necessary, move the product to the front blade guard plate using the button (E).

 **WARNING!** Quickly release the button (E) to avoid pressing the product against the front blade guard

plate. A safety device will stop the motor, stopping carriage feeding, but excessive product pressing against the plate could cause the first slice to be coarse and irregular.

- Set the desired slice thickness by means of the buttons (F).

- Slice thickness can be increased 5 hundredths of a millimetre at a time up to 1 millimetre of thickness. After one millimetre, the increase is 0.1 mm at a time up to 7 mm of thickness.

- Activate the blade by pressing the button (B).

SEMI-AUTOMATIC

OPERATION FOR MODELS:

**Semi-automatic Volano B116SA,
Automatic Volano B116A**

 **WARNING! The AUTOMATIC VOLANO B116A MODEL can be used both in semi-automatic and in automatic mode.**

- Press and hold the blade start button with the left hand and activate the flywheel, having it rotate in the clockwise direction. When the blade guard plate moves, release the button (B) and continue turning the flywheel. The product will feed forward and a slice of the previously set thickness will be obtained.

TEMPORARY STOP

- Rotate the flywheel until the carriage is moved completely toward the operator, then stop rotation and stop the blade by pressing the button (I). The front blade guard plate will return to the original closed position.

 **WARNING! Stop flywheel rotation and, after**

approximately 20 seconds, the front blade guard plate will automatically return to the original position.

FINAL SHUT-DOWN

- After having followed the instructions for a temporary stop, complete shut-down by pressing the button (A).

- Enable the slice counter function (G) (LED on). Set the number of slices to be cut.

WARNING!

Counter not enabled: display 000, continuous cutting.

Counter enabled: the number of slices to be cut, from 001 to 999, can be set on the display.

WARNING! An acoustic signal will warn the operator when the set number of slices has been reached.

AUTOMATIC OPERATION

- Completely rotate the carriage speed adjustment knob (D) in the anticlockwise direction.

- If you wish to slice automatically, switch on the slice counter device (G) (LED on) and set the number of slices by means of the buttons (H).

 **WARNING! If no number has been set and 000 appears on the display: cutting is not permitted.**

- Fold down the flywheel grip, pulling it toward the operator, and reposition it against the flywheel itself.

- Start cutting operations by starting up the carriage (C). The product will feed forward and a slice of the previously set thickness will be obtained.

- To adjust speed, rotate the knob (D) in the clockwise direction.

DURING CUTTING

- The counter can be enabled or disabled (G).

- The value set on the slice counter display (H) can be edited.

- TEMPORARY STOP

- Press the button (L) and wait for the carriage to stop.

- Stop the blade (I); the front blade guard plate will move transversely, returning to the original closed position.

 **WARNING! To prevent the carriage from blocking during cutting, never stop the blade before stopping the carriage. Stop carriage movement and the front blade guard plate will move automatically after 20 seconds, returning to its original position.**

- To re-start cutting, start the blade by pressing the button (B) and repeat the operations listed in the paragraph on “AUTOMATIC OPERATION”.

 **WARNING! After a temporary stop with the counter enabled, cutting will re-start with the slice counter display showing the residual value.**

 **WARNING! Cutting can be started in manual mode by rotating the flywheel in the clockwise direction before the front blade guard plate repositions.**

FINAL SHUT-DOWN

- Perform operations as with a temporary stop and then press the button (A).

EMERGENCY STOP

- For immediate blade stop, press the red mushroom-shaped button (Fig. 4-A) all the way down. In automatic operating mode, also check that the carriage has stopped.

 **WARNING! The button (Fig. 4-A) maintains its**

position when activated.

RESET AFTER AN EMERGENCY STOP

- Rotate the button in the clockwise direction and bring it to the raised position (Fig. 4-B): the blade cover gauge plate will return to its original position. Resume cutting activity in the preferred mode.

ERROR MESSAGES ON THE "SLICE THICKNESS" AND "NUMBER OF CUTS" DISPLAYS

Upon blade start-up:

1. 00 - Err: emergency stop button activated - solution: rotate the button in the clockwise direction;
2. 03 - Err: blade not present or incorrectly positioned - solution: check correct blade position;
3. 05 - Err: set number of cuts = 0 - solution: deactivate the counter or set a value.

Upon carriage start-up in automatic mode:

1. 06 - Err: meat table against the front blade guard plate - solution: move the meat table away by pressing the button (E);
2. 07 - Err: meat table not present - solution: verify correct table positioning.

 **WARNING!** If error signals persist even after the appropriate checks have been made, contact Van Berkel International service assistance (see the par. on "Assistance").

During blade sharpening:

1. 01 - SHR: if the mobile blade guard opens or is not present during sharpening device cover lifting;
2. 02 - SHR: when the sharp-

ening device is lifted;

3. 03 - SHR: when the sharpening device is rotated toward the blade in the working position.

PROGRAMMING

SETTING PARAMETERS

Make sure that the slicer is in "final shut-down" mode and press the slice counter increase/decrease buttons at the same time to access parameters as follows:

1. ACOUSTIC SIGNAL ENABLE (00 o 01)

PARAMETER P.00

DEFAULT VALUE: Press the + and - buttons to edit the value:

default value 00: acoustic signal only in the event of anomalies or at the end of work;

default value 01: acoustic signal also when each button is pressed.

To go to the next parameter, press the + and - buttons.

2. AUTOMATIC SHUT-DOWN ENABLE (from 00 to 99)

PARAMETER P.01

DEFAULT VALUE: press + and - buttons of the default value to set minutes:

default value 00: disables this function;

default value from 01 to 99: sets the minutes after which the slicer will switch off automatically.

3. AUTOMATIC BLADE ROTATION STOP (from 00 to 99)

PARAMETER P.02

DEFAULT VALUE: press + and - buttons of the default value:

default value 00: disables this function;

default value from 01 to 99: sets the minutes after which the slicer will switch off auto-

matically.

4. PRODUCT DISTANCE AWAY FROM BLADE (from 00 to 99)

After cutting slices, the carriage returns toward the operator, rubbing the product against the blade. When a distance is set, the carriage can move away from the blade before returning toward the operator, avoiding product rubbing.

PARAMETER P.03

DEFAULT VALUE: allows the user to set the distance between the meat table and the blade during the table return phase.

 **WARNING!!** The default values corresponding to relative parameters must not be changed.

DEFAULT VALUE: 10 - PARAMETER: P.04

DEFAULT VALUE: 20 - PARAMETER: P.05

DEFAULT VALUE: 20 - PARAMETER: P.06

DEFAULT VALUE: 10 - PARAMETER: P.07

DEFAULT VALUE: 08 - PARAMETER: P.09

DEFAULT VALUE: 15 - PARAMETER: P.10

5. AUTOMATIC FRONT BLADE GUARD PLATE CLOSING DELAY TIME (from 00 to 25)

PARAMETER P.08

DEFAULT VALUE: allows the user to set the maximum time that the carriage is stopped (no operations in progress) before the front blade guard plate automatically re-closes. Default value 00: automatic closing is disabled; therefore, the plate only re-closes when the blade is shut down.

Press the button (A) (LED

on) to go from programming mode to operating mode. All data previously displayed will be confirmed when you exit from programming mode. For final meat slicer shut-down, press the button (A) (LED off) again.

CLEANING

Clean the machine at the end of their use and always before using, after a long period of inactivity. Use cut and tear resistant gloves and perform all operations with great care.

Products for cleaning: use only water and biodegradable mild detergent, using a soft, spongy cloth and a semi-rigid nylon brush for the sharp areas of the plate and the product holder. Do not clean the machine with jets of water or steam or similar methods.

 **WARNING!** Disconnect the machine from sources of energy and move the slice thickness adjuster to zero before performing cleaning operations.

 **WARNING!** Ventilation grille control. The grille for forced ventilation of the motors (Fig. 6) is found at the bottom of the machine. Keep the exhaust slots free, cleaning them periodically with a bottle brush.

DISMANTLING

- Check that the guard is covering the blade properly (9).
- Loosen the two grips and slide off the rack (20).
- Loosen the meat table locking lever in the anticlockwise direction to free it and remove it.

- Rotate the slice deflector, moving it away from the blade.
- Remove the pan.
- Lift the sharpening device guard cover, then remove the mobile guard on the back (Fig. 7).

CLEANING

- The blade: press a damp cloth on the surface of the blade and move it slowly from the center toward the outside on the blade cover side and the opposite side. In the same way, dry it using a dry cloth;

 **WARNING!** Never activate the flywheel while cleaning the blade.

- the safety ring: use a soft brush to clean the area between the blade and the safety ring;

 **WARNING! Sharp blade, cutting hazard!** When the blade is not covered by the guard, be extremely careful to keep your hands as far away from the unprotected area as possible.

- the machine body: use a damp cloth or a sponge. Dry carefully;
- grinding wheel: lift the sharpener together with its support column. Tighten the grip (Fig. 9, A) and remove the grinding wheel. Remove dirt and grease using a nylon brush.

MAINTENANCE

Blade Sharpening

The frequency and duration of sharpening depends on the use made of it.

 **WARNING: Sharp blade, cutting hazard!** When the blade is not covered by the guard, be extremely careful to keep your hands as far away from the unprotected

area as possible. Use protective gloves.

Follow the instructions below for sharpening the blade:

- Clean the blade, freeing it of residual grease.

- Make sure that the machine is off but that the power cable plug is inserted into the corresponding electrical outlet.

- Check that the guard is covering the blade properly.

- Move the meat table away from the blade.

- Lift the sharpener cover (Fig. 10-A).

- Lift the sharpener: the outer blade cover will automatically move transversely (Fig. 10-B).

- Rotate the sharpener in the direction of the blade (Fig. 10-C).

- Carefully lower the sharpener. The blade will be automatically centred between the two grinding wheels thanks to the action of the stop spring (Fig. 10-D).

- Press the button (A) on-off, then start the blade by pressing the button (B).

- Press the sharpening button (1) for approximately 10-15 seconds and, at the same time, pull the lever 2 on the deburring wheel for a few seconds (Fig. 10-E).

- Release the two wheels at the same time. Sharpening and deburring occur simultaneously.

- Once sharpening has been completed, stop the blade and release the retaining spring on the sharpener, then lift it and rotate it to move it to its original position. The outer blade cover will move transversely, moving to its original position.

- Lower the sharpener cover.

 **WARNING: risk of damages!** Do not over-ex-

tend (no more than 2-3 seconds) the deburring operation to avoid damaging the blade.

Lubrication (Fig. 9)

Place a few drops of oil in the corresponding lubricating point.
1. Carriage bar lubricating point (Fig. 11-A). Briefly activate the flywheel to slide the carriage a few times.

2. Presser lubricating point (Fig. 11-B).

Only use oils without acids for lubrication (Vaseline oil is recommended). Do not use vegetable oils.

SERVICE

No user-serviceable parts are inside. Refer servicing to qualified personnel. All the repair and replacement operations (like blade replacement, repair of structural parts, repair and/or re-placement of sub-base-plate components, or similar) shall be executed exclusively by personnel authorized by the manufacturer.

In the event service is needed, you may return your food slicer to the manufacturer or to one of the Authorized Service Centers. For information about service, centers please contact us at:

service@berkelinternational.com.

 **WARNING: risk of injury from sharp blade!**
The blade replacement is mandatory if distance between the edge of the blade and the internal edge of the guard exceeds 6 mm.

WARRANTY AND RESPONSIBILITY

The manufacturer supplies The

manufacturer supplies machines with a limited warranty of 24 months from the purchasing date. The warranty is extended only to defects that arise under intended use conditions and proper use. The warranty does not cover defects resulting from faults caused by transport, purchaser's incompetence or negligence, improper installation, unauthorised interventions, natural wear and tear greater than 10% of the nominal value. Moreover, the warranty does not cover components intrinsically subject to wear, such as blades and grinders, except in the event of evident manufacturing defects.

The manufacturer declines any direct and indirect responsibility coming from:

- failure to observe the instructions in this manual;
- use which does not conform to prevailing specific regulations in the country of installation;
- unauthorized modifications and/or repairs carried out on the machine;
- use of non-original accessories and replacement parts;
- exceptional events.

machine automatically defaults the manufacturer's liability for the machine in question with the exception of observance of directive 2006/42/CE (liability for any manufacturing defects of the product).

The Identification tag on the base-plate indicates manufacturer, machine, technical information and CE marking.

DEMOLITION OF THE SLICER

The machines are comprised of:

- aluminum alloy structure;
- inserts and various components and stainless steel;
- electrical parts and electrical cables;
- electric motor;
- plastic material, etc.

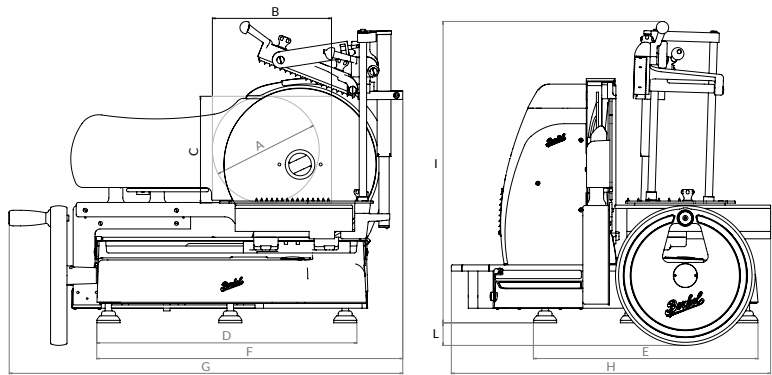
If dismantling and demolition are entrusted to third parties, use only companies authorized for disposal of the above-mentioned materials.

The appliance complies with the EU Directive 2012/19/UE. Packaging materials and appliances contain recyclable materials. Your appliance contains valuable materials that can be recovered or can be recyclable. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliances at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.

Troubleshooting

PROBLEM	REASON	REMEDY
Excessive resistance to cutting of the product	The blade is dull	Sharpen the blade
The machine does not start when the on button is pressed	Lack of power or defective control circuit	Check that the plug has been correctly inserted. If the machine still does not start, contact the service center
Excessive resistance in motion of the sliding components (product holder, carriage)	The lubrication of the sliding guide may not be sufficient	Carry out periodical lubrication as described in this manual

VOLANO B116SA - B116A



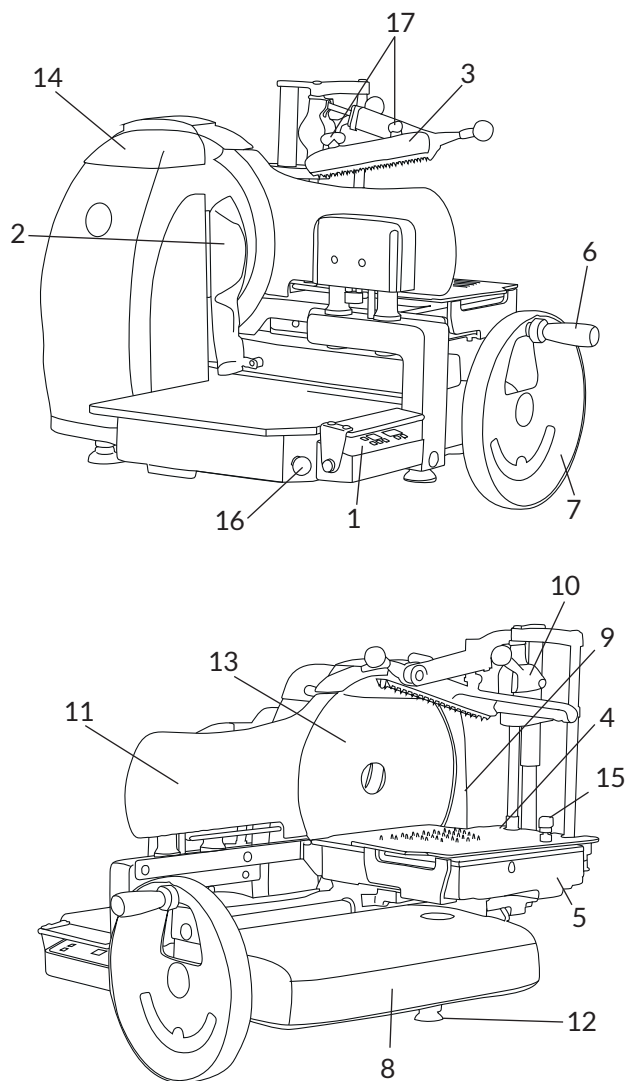
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
SPECIFICATIONS		
Circular cutting capacity	260 mm	260 mm
Rectangular cutting capacity	290x260h mm	290x260h mm
Max slice thickness	7 mm	7 mm
Motor rating	0,75 kW	0,75 kW
Blade diameter	370 mm	370 mm
Electrical specification	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Weight	100 kg	100 kg

Note: As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice.

MANUALE D'USO: AFFETTATRICE AUTOMATICA A VOLANO - VERSIONE EU

MODELLI:

Volano B116SA, Volano B116A

COMPONENTI
PRINCIPALI

1. Pulsantiera comandi
2. Parafetta
3. Pressamerce
4. Piatto portamerce scorrevole
5. Carrello
6. Maniglia di manovra volano
7. Volano
8. Basamento
9. Paralama
10. Maniglia scorrimento verticale pressamerce
11. Protezione lama
12. Piedino di appoggio
13. Lama
14. Affilatoio
15. Pomello aggancio/sgancio piatto
16. Pulsantiera arresto di emergenza
17. Impugnatura cremagliera pressamerce

Fig. 2

DESCRIZIONE

Macchine affettatrici a volano con lama circolare, progettate per affettare esclusivamente prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente manuale. Le parti principali che compongono la macchina sono illustrate alla figura 2. Lo schema elettrico è riportato alla figura 1.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Le macchine descritte in questo manuale sono conformi alle direttive 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, al regolamento europeo (EC) 1935/2004 ed ai relativi standard quali EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SICUREZZA

Le macchine descritte in questo manuale rispettano gli standard Europei di igiene e sicurezza imposti dalle ultime normative.

Per la vostra sicurezza, fate attenzione alle seguenti istruzioni:

- leggere attentamente tutte le istruzioni prima di usare la macchina;

- il prodotto non è indicato per l'utilizzo da parte dei bambini;

- utilizzare la macchina solo se propriamente istruiti e in perfetto stato psico-fisico;

- non usare la macchina in alcun modo differente da come indicato nel presente manuale;

- installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo 'installazione';
- usare la macchina solo in con-

dizioni di perfetta efficienza strutturale, meccanica e di impianto;

- installare la macchina in luogo al di fuori dalla portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego della stessa e soprattutto di minori;

- utilizzare la macchina con grande concentrazione ed evitare di distrarsi;

- non permettere l'utilizzo della macchina ad alcuno che non abbia letto e compreso pienamente il presente manuale;

- non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte;
- non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;

- non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo della macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente;
- non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche;

- affettare unicamente i prodotti di tipo consentito, non tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito;
- mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona tutt'intorno alla macchina ed il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti;

- non utilizzare la macchina come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio;

- non usare l'affettatrice quando, a seguito di normale usura, la distanza tra il filo della lama e l'anello para lama ha superato i 6 mm, in tal caso contattare il produttore o uno dei Centri Servizio Autorizzati per cambiare la lama;

- non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di

tipo 'volante', a mezzo di cavi provvisori o non isolati;

- controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituirlo prontamente. Quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;

- arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti;

- prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;

- arrestare immediatamente la macchina e richiedere l'intervento di personale di assistenza autorizzato in caso di funzionamento anomalo, sospetto di rotture, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.;

- utilizzare sempre guanti del tipo resistente al taglio ed alla lacerazione per le operazioni di pulizia e di manutenzione;

- porre e rimuovere la merce da affettare sul sovrappiatto scorrevole solo con il piatto completamente reintrodotto (lontano dalla lama) ed il carrello totalmente verso l'operatore;

- far scorrere il piatto durante le operazioni di taglio solo ed esclusivamente mediante l'utilizzo del volano;

- non toccare mai con le mani il prodotto durante l'operazione di taglio. Mantenere sempre le mani lontane dalla lama;

- non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da un uso inappropriato, modifiche e/o riparazioni effettuate

dall'utente o da personale non autorizzato, utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifiche per il modello di macchina.

Condizioni ambientali d'uso:

- Temperatura da -5° C a +40° C
- Umidità max 95%

NON AFFETTARE:

- prodotti alimentari congelati;
- prodotti alimentari surgelati;
- prodotti alimentari con ossa (carne e pesce);
- ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.

Rischi residui

L'anello di protezione intorno alla lama protegge l'operatore dal contatto accidentale con la lama tuttavia, al fine di consentire le operazioni di affilatura, la protezione non elimina completamente il rischio di taglio.

 **ATTENZIONE!** Durante le operazioni di pulizia e affilatura della lama, fare estrema attenzione a mantenere le mani il più lontano possibile dall'area non protetta. Si raccomanda di utilizzare guanti di protezione.

INSTALLAZIONE

Se non si utilizza la colonna di supporto (opzionale) installare la macchina su di un piano ben livellato, asciutto ed adatto a sostenere il peso della macchina stessa più la merce da affettare. L'altezza consigliata del piano di lavoro è di circa 80 cm. Verificare che non ci siano impedimenti al movimento del volano, alla corsa del carrello ed al caricamento della merce da affettare. Sollevare la macchina con attenzione ed inse-

rare i piedini in gomma nelle relative sedi del basamento. Per alcuni modelli, i piedini di appoggio anteriori possono essere svitati e collocati nella posizione desiderata in funzione della profondità del piano di lavoro. Per evitare danneggiamenti, durante il trasporto alcuni modelli sono imballati con il volano a parte, non montato. Se il volano della macchina ricevuta non è montato, seguire le istruzioni:

- inserire il volano sull'albero verificando la corretta corrispondenza delle forature manicotto volano-albero (Fig. 3-A);
- inserire nel manicotto la spina conica con l'estremità rastremata (diametro minore) rivolta verso il manicotto stesso (Fig. 3-B);

 **ATTENZIONE** Se la spina è posizionata correttamente, si inserirà quasi completamente senza forzature.

- battere la spina per inserirla completamente.

La macchina deve essere installata nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti provvisto di:

- protezione magneto-termica;
- interruttore automatico differenziale;
- impianto di messa a terra.

Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

- Collegare la macchina alla presa di corrente
- Controllare che la copertura di protezione del dispositivo

di affilatura sia correttamente posizionata (chiusa)

- Controllare che il pulsante per l'arresto di emergenza non sia premuto
- Collegare alla rete l'equipaggiamento elettrico macchina premendo il pulsante A on/off (led acceso).

USO DELL'AFFETTATRICE

- Controllare che la copertura di protezione del dispositivo di affilatura sia correttamente posizionata (chiusa);
- controllare che il pulsante per l'arresto di emergenza non sia premuto. Premendo a fondo il pulsante rosso (Fig. 4-A) si attiva la funzione di arresto di tutti gli azionamenti macchina. Una volta azionato, il pulsante per l'arresto emergenza mantiene la sua posizione (autoritenuta); per permettere il funzionamento della macchina è necessario ruotarlo in senso orario e riportarlo in posizione rialzata di consenso marcia (Fig. 4-B);
- premere il pulsante (A) on/off (led acceso);
- azionando manualmente il volano portare il carrello con il piatto portamerce verso il lato operatore (Fig. 5);
- arretrare il piatto portamerce (lontano dal piano protezione lama anteriore) quanto basta per consentire il taglio della quantità di prodotto desiderata premendo il pulsante (E);

 **ATTENZIONE!** Per evitare anomalie di taglio (spessore irregolare, fette incomplete, etc.) è consigliabile non esporre una quantità eccessiva di prodotto dal braccio pressa merce. Se è necessario tagliare una notevole quantità di prodotto eseguire più volte l'operazione di riposizio-

namento del prodotto stesso e ribloccaggio con il braccio pressa merce.

- porre il prodotto da affettare sul piatto porta merce appoggiando la parte destinata al taglio contro il piano protezione lama anteriore e bloccarla con il braccio porta merce;

 **ATTENZIONE!** Se il prodotto è già stato lavorato, allineare correttamente il "piano di taglio" precedente al piano della protezione lama anteriore;

- se necessario è possibile avvicinare il prodotto al piano protezione lama anteriore utilizzando il pulsante (E);

 **ATTENZIONE!** Rilasciare prontamente il pulsante (E) per evitare di pressare il prodotto contro il piano di protezione lama anteriore. Un dispositivo di sicurezza arresterà il motore fermando l'avanzata del carrello, ma la pressione eccessiva del prodotto contro il piano potrebbe generare una prima fetta grossolana e irregolare;

- predisporre lo spessore fetta desiderato operando sui pulsanti (F);
- lo spessore fette viene incrementato di 5 centesimi di millimetro alla volta fino al raggiungimento di 1 millimetro di spessore. Dopo il millimetro l'incremento è 0,1 mm alla volta fino al raggiungimento di 7 mm di spessore;

- avviare la lama premendo il pulsante (B).

FUNZIONAMENTO SEMI-AUTOMATICO PER I MODELLI: Volano Semiautomatica B116SA, Volano Automatica B116A

 **ATTENZIONE! IL MODELLO VOLANO AU-**

TOMATICA B116A può essere utilizzato sia in modalità semiautomatica che in modalità automatica.

- Mantenendo premuto il pulsante di avviamento della lama con la mano sinistra, azionare il volano facendolo ruotare in senso orario. Quando il piano di protezione lama si sarà spostato, lasciare il pulsante (B) e continuare a girare il volano. Il prodotto avanza e si ottiene una fetta dello spessore impostato in precedenza.

ARRESTO MOMENTANEO

- Ruotare il volano fino a portare il carrello completamente verso l'operatore, quindi interrompere la rotazione ed arrestare la lama premendo il pulsante (I). Il piano di protezione lama anteriore ritorna nella posizione originale di chiusura.

 **ATTENZIONE!** Interrompendo la sola rotazione del volano, dopo circa 20 secondi il piano protezione lama anteriore tornerà automaticamente nella sua posizione originale.

ARRESTO DEFINITIVO

- Dopo aver seguito le istruzioni per l'arresto momentaneo e terminare l'operazione premendo il pulsante (A);

- abilitare al funzionamento il contafette (G) (led acceso). Impostare il numero di fette da tagliare.

 **ATTENZIONE!** Contatore non abilitato: display 000, taglio continuo.

Contatore abilitato: sul display è possibile impostare il numero di fette che si intende tagliare da 001 a 999. **ATTENZIONE!** Al raggiungimento del numero di fette impostato, un segnale acustico avviserà l'operatore.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

- Ruotare completamente in senso antiorario il pomello di regolazione velocità del carrello (D);

- se si intende affettare in modo del tutto automatico, accendere il dispositivo contafette (G) (led acceso) e impostare il numero di fette tramite i pulsanti (H);

 **ATTENZIONE!** Se il numero non è impostato e sul display appare 000: il taglio non è consentito.

- ripiegare l'impugnatura del volano tirandola verso l'operatore e riposizionandola contro il volano stesso;

- iniziare le operazioni di taglio avviando il carrello (C). Il prodotto avanza e si ottiene una fetta dello spessore impostato in precedenza;

- per regolare la velocità, intervenire sul pomello (D) ruotandolo in senso orario.

DURANTE IL TAGLIO

- Il contatore può essere abilitato o disabilitato (G);

- Il valore impostato sul display contafette (H) può essere modificato.

ARRESTO MOMENTANEO

- Premere il pulsante (L) ed attendere l'arresto del carrello;

- arrestare la lama, (I) il piano protezione lama anteriore si sposterà trasversalmente ritornando nella posizione originaria di chiusura;

 **ATTENZIONE!** Per evitare che il carrello si blocchi durante la fase di taglio, non arrestare mai la lama prima del carrello. Interrompendo il solo movimento del carrello, il piano protezione lama anteriore si sposterà automaticamente dopo circa 20

secondi, tornando nella sua posizione originaria.

- per riavviare il taglio, avviare la lama premendo il pulsante (B) e ripetere le operazioni al paragrafo "FUNZIONAMENTO AUTOMATICO".

 **ATTENZIONE!** Dopo un eventuale arresto momentaneo con contatore abilitato, il taglio ricomincia con visualizzazione al display con tafette del valore residuo.

 **ATTENZIONE!** E' possibile riavviare il taglio in modalità manuale facendo ruotare il volano in senso orario, prima che il piano protezione lama anteriore si riposizioni.

ARRESTO DEFINITIVO

- Operare come un arresto momentaneo quindi premere il pulsante (A).

ARRESTO DI EMERGENZA

- Per l'immediato arresto della lama, premere a fondo il pulsante (Fig. 4-A) a fungo di colore rosso. In modalità di funzionamento automatico, si verificherà anche l'arresto del carrello.

 **ATTENZIONE!** Il pulsante (Fig. 4-A) azionato mantiene la sua posizione.

RIPRISTINO DOPO L'ARRESTO DI EMERGENZA

- Ruotare il pulsante in senso orario e riportarlo in posizione rialzata (Fig. 4-B): la vela paralama tornerà nella sua posizione originaria. Riprendere l'attività di taglio nella modalità preferita.

MESSAGGI DI ERRORE SUI DISPLAY "SPESSORE FETTE" E "NUMERO TAGLI"

All'avviamento della lama:

1. 00 - Err: pulsante arresto di emergenza attivato - rimedio: ruotare il pulsante in senso orario;

2. 03 - Err: lama non presente o non correttamente posizionata - rimedio: verificare corretto posizionamento lama;

3. 05 - Err: numero di tagli impostati = 0 - rimedio: disattivare il contatore o impostare un valore.

All'avviamento del carrello, in modalità di funzionamento automatico:

1. 06 - Err: piatto portamerce contro il piano protezione lama anteriore - rimedio: allontanare il piatto portamerce premendo il pulsante (E);

2. 07 - Err: piatto portamerce non presente - rimedio: verificare corretto posizionamento piatto.

 **ATTENZIONE!** Se le segnalazioni di errore persistono anche dopo le opportune verifiche, rivolgersi all'assistenza Van Berkel International (vedi par. "Assistenza").

Durante le operazioni di affilatura lama:

1. 01 - AFF: se, durante l'operazione di sollevamento della copertura dispositivo di affilatura, si apre o non è presente la protezione mobile lama;

2. 02 - AFF: quando viene sollevato il dispositivo di affilatura;

3. 03 - AFF: quando il dispositivo di affilatura viene ruotato verso la lama in posizione di lavoro.

PROGRAMMAZIONE

IMPOSTAZIONE PARAMETRI
Verificare che l'affettatrice sia in modalità "arresto definitivo" e premere contemporaneamente i pulsanti incremento/decremento contatore fette per accedere ai parametri come di seguito:

1. ABILITAZIONE DI SEGNALE ACUSTICA (00 o 01) PARAMETRO P.00

VALORE DI DEFAULT: Premendo i tasti + e - modificare il valore:

valore di default 00: segnalazione acustica solo in caso di anomalie o fine lavoro;

valore di default 01: segnalazione acustica anche alla pressione di ogni tasto.

Per passare al parametro successivo premere i tasti + e -.

2. ABILITAZIONE SPEGNIMENTO AUTOMATICO (da 00 a 99)

PARAMETRO P.01

VALORE DI DEFAULT: premendo i tasti + e - del valore di default, impostare i minuti: valore di default 00: la funzione viene disabilitata.;

valore di default da 01 a 99: impostare i minuti passati i quali l'affettatrice si dovrà spegnerà automaticamente.

3. ARRESTO AUTOMATICO ROTAZIONE LAMA (da 00 a 99)

PARAMETRO P.02

VALORE DI DEFAULT: premendo i tasti + e - del valore di default:

valore di default 00: la funzione viene disabilitata;

valore di default da 01 a 99: impostare i minuti passati i quali l'affettatrice si dovrà spegnerà automaticamente.

4. DISTANZA DI ARRETRAMENTO PRODOTTO DALLA LAMA (da 00 a 99)

Dopo il taglio della fetta, il carrello ritorna verso l'operatore sfregando il prodotto contro la lama. Impostando una distanza, è possibile fare in modo che il carrello si allontani dalla lama prima di ritornare verso l'operatore, evitando lo sfregamento del

prodotto.

PARAMETRO P.03

VALORE DI DEFAULT: permette di impostare la distanza che tra il piatto e la lama durante la fase di ritorno del piatto.

 **ATTENZIONE!!** I valori di default corrispondenti ai relativi parametri non devono essere assolutamente modificati.

VALORE DI DEFAULT: 10 – PARAMETRO: P04

VALORE DI DEFAULT: 20 – PARAMETRO: P05

VALORE DI DEFAULT: 20 – PARAMETRO: P06

VALORE DI DEFAULT: 10 – PARAMETRO: P07

VALORE DI DEFAULT: 08 – PARAMETRO: P09

VALORE DI DEFAULT: 15 – PARAMETRO: P10

5. TEMPO DI RITARDO CHIUSURA AUTOMATICA PIANO PROTEZIONE LAMA ANTERIORE (da 00 a 25)

PARAMETRO P.08

VALORE DI DEFAULT: permette di impostare il tempo massimo di carrello fermo (nessuna operazione in corso), prima che venga richiuso automaticamente il piano protezione lama anteriore.

Valore di default 00: viene disabilitata la chiusura automatica, quindi il piano si richiuderà unicamente all'arresto della lama.

Per passare dalla modalità di programmazione alla modalità di lavoro, premere il pulsante (A) (led acceso).

Uscendo dalla modalità di programmazione tutti i dati visualizzati in precedenza vengono confermati.

Per arrestare l'affettatrice in modo definitivo, premere

nuovamente il pulsante (A) (led spento).

PULIZIA

Le macchine devono essere accuratamente pulite al termine del loro utilizzo. Dopo un periodo di inattività devono essere pulite anche prima dell'utilizzo. Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con grande attenzione.

Prodotti per la pulizia: usare esclusivamente acqua con un panno morbido, spugnoso ed eventualmente uno spazzolino di nylon semi rigido per le zone del piatto e del pressamerce. Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi simili.

 **ATTENZIONE!** Prima di eseguire le operazioni di pulizia è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia e riportare a zero il regolatore spessore fette.

 **ATTENZIONE!** Controllare la griglia di ventilazione. Nella parte inferiore della macchina è collocata la griglia per la ventilazione forzata dei motori (Fig. 6). Tenere libere le fessure di aspirazione pulendo periodicamente con uno scoverlo.

SMONTAGGIO

- Assicurarsi che la protezione copra debitamente la lama (9);
- allentare le due impugnature e sfilare la cremagliera (20);
- svitare in senso antiorario la leva di bloccaggio del piatto portamerce per liberarlo e ri-

muoverlo;

- ruotare il paraferza allontanandolo dalla lama;
- rimuovere la vaschetta;
- sollevare la copertura di protezione del dispositivo di affilatura, quindi rimuovere la protezione mobile sul lato posteriore (Fig. 7).

PULIZIA

- Lama: premere un panno umido sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura (Fig. 8), e sul lato opposto. Asciugare, nello stesso modo, utilizzando un panno asciutto;

 **ATTENZIONE!** Non attivare l'affettatrice mentre si pulisce la lama.

- anello di sicurezza: usare uno spazzolino di nylon semirigido per pulire l'area compresa tra la lama e l'anello di protezione;

 **ATTENZIONE Lama affilata, pericolo di taglio!**

Quando la lama non è coperta dalla protezione, prestare estrema attenzione nel mantenere le mani il più possibile lontano dall'area non protetta.

- corpo macchina: pulire il corpo macchina con un panno umido o una spugna risciacquando acqua. Asciugare con cura;

- mole affilatura: sollevare l'affilatoio unitamente alla propria colonnina di supporto. Allentare l'impugnatura (Fig. 9, A) e rimuovere la mola affilatura. Rimuovere sporco e grasso utilizzando uno spazzolino di nylon.

MANUTENZIONE

Affilatura lama

La frequenza e la durata dell'affilatura dipende dall'uso che viene effettuato.

ATTENZIONE Lama affilata, pericolo di taglio!

Quando la lama non è coperta dalla protezione, prestare estrema attenzione nel mantenere le mani il più possibile lontano dall'area non protetta. Si raccomanda di utilizzare guanti di protezione.

Per l'affilatura della lama, seguire le istruzioni:

- eseguire la pulizia della lama liberandola dai residui di grasso;
- assicurarsi che la macchina sia spenta ma che la spina del cavo di alimentazione sia inserita nella corrispondente presa elettrica;
- verificare che la protezione copra debitamente la lama;
- allontanare il piatto portamerce dalla lama;
- sollevare la capottina dell'affilatoio (Fig. 10-A);
- sollevare l'affilatoio: automaticamente il paralama esterno si sposterà trasversalmente (Fig. 10-B);
- ruotare l'affilatoio in direzione della lama (Fig. 10-C);
- riabbassare l'affilatoio con cura, la lama si centerà automaticamente tra le due mole grazie all'azione di una molla d'arresto (Fig. 10-D);
- premere il pulsante (A) on-off, quindi avviare la lama premendo il pulsante (B);
- premere il pulsante di affilatura (1) per circa 10-15 secondi e contemporaneamente tirare la leva 2 della mola di sbavatura per un paio di secondi (Fig. 10-E);
- rilasciare le due mole contemporaneamente. L'affilatura e la sbavatura avvengono simultaneamente;
- terminata l'operazione di affilatura, arrestare la lama e sganciare la molla di ritenuta dell'affilatoio, quindi sollevarlo

e ruotarlo per riportarlo nella posizione originaria. Il paralama esterno si sposterà trasversalmente, riportandosi nella posizione originaria;

- abbassare la capottina dell'affilatoio.

ATTENZIONE: rischio di danneggiamento!

Non prolungare eccessivamente (non più di 2-3 secondi) l'operazione di sbavatura per evitare di danneggiare la lama.

Lubrificazione (Fig. 9)

Introdurre alcune gocce di olio negli appositi oliatori:

1. Oliatore della barra carrello (Fig. 11-A). Azionare brevemente il volano per far scorrere il carrello alcune volte;

2. Oliatore del pressamerce (Fig. 11-B).

Per la lubrificazione usare solo oli senza acidi (si consiglia olio di vaselina). Non usare oli vegetali.

ASSISTENZA

Non sono forniti pezzi di ricambio all'interno dell'imballo. Tutte le attività di riparazione e sostituzione (quali sostituzione o riparazione di lama, cinghia, componenti elettrici, parti strutturali, etc.) devono essere svolte esclusivamente da personale autorizzato dal produttore stesso.

Nel caso fosse necessaria una riparazione, si raccomanda di ritornare la macchina al produttore o ad un Centro Servizi Autorizzato.

Per informazioni riguardo i centri servizi, rivolgersi a: service@berkelinternational.com.

ATTENZIONE! E' obbligatorio sostituire la

lama quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno della protezione supera i 6 mm.

GARANZIA E RESPONSABILITA'

Il produttore fornisce macchine con una garanzia di durata 24 mesi, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre solo i difetti riscontrati facendone un uso appropriato e secondo le condizioni d'uso previste dal manuale. La garanzia non copre difetti dovuti a trasporto, incompetenza o negligenza dell'acquirente, installazione o posizionamento improprio, danni da usura, voltaggio superiore al 10% del valore nominale. Inoltre, la garanzia non copre componenti intrinsecamente soggetti a usura, quali la lama e le mole dell'affilatoio, eccetto nel caso di evidente difetto di produzione.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità diretta e indiretta derivante da:

- mancata osservanza delle istruzioni presenti nel manuale;
- uso non conforme alla normativa dominante nel paese di installazione;
- modifiche e/o riparazioni sulla macchina non autorizzate;
- uso di accessori e parti di ricambio non originali;
- eventi eccezionali.

Il trasferimento di proprietà della macchina, comporta l'immediato sollevamento da ogni responsabilità da parte del produttore, con eccezione per l'osservanza della direttiva 2006/42/CE (responsabilità per qualsiasi difetto di produzione del prodotto).

La targhetta di identificazione sulla base della macchina regi-

stra il produttore, la macchina, le informazioni tecniche ed il marchio CE.

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

La macchina è composta da:

- lega d'alluminio;
- inserti e componenti vari in acciaio inossidabile;
- parti elettriche e cavi elettrici;
- motore elettrico;
- plastica, etc.

Se lo smaltimento è affidato a terze parti, rivolgersi solo a compagnie autorizzate per l'eliminazione dei materiali sopra indicati. Il dispositivo è conforme alle direttive EU 2012/19/UE. Contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati. Una corretta raccolta differenziata ne facilita il rici-

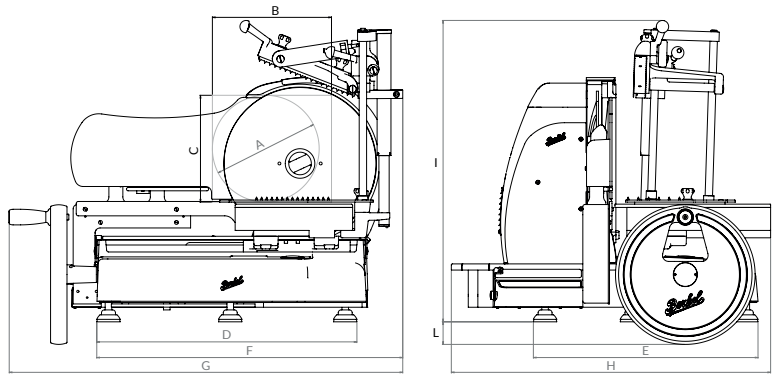
claggio. A fine vita depositare il dispositivo presso in punto di raccolta. E' possibile ottenere informazioni sullo smaltimento dalle autorità locali.

Risoluzione problemi

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto	La lama non è affilata	Affilare la lama
Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia	Mancanza di alimentazione o circuito di controllo difettoso	Controllare che la spina sia inserita correttamente, se il problema persiste contattare il Centro Servizi
Eccessiva resistenza alla movimentazione dei componenti scorrevoli (pressamerce, carrello)	Lubrificazione guide di scorrimento non effettuata periodicamente	Effettuare la lubrificazione periodica

CARATTERISTICHE TECNICHE

VOLANO B116SA - B116A



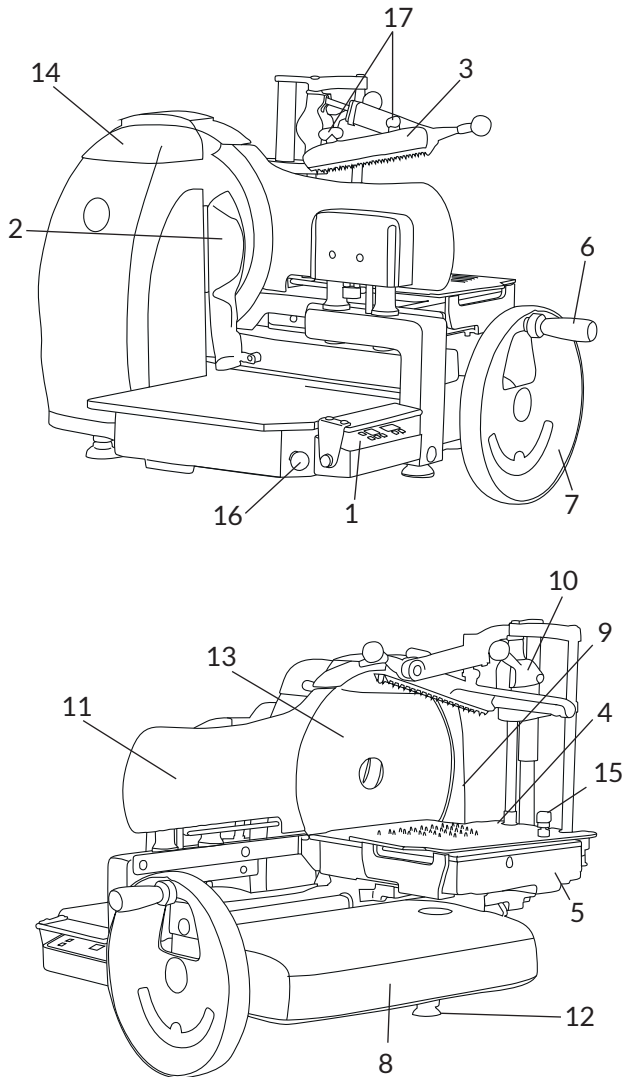
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
SPECIFICHE		
Capacità di taglio circolare	260 mm	260 mm
Capacità di taglio rettangolare	290x260h mm	290x260h mm
Massimo spessore fetta	7 mm	7 mm
Potenza motore	0,75 kW	0,75 kW
Diametro lama	370 mm	370 mm
Specifiche elettriche	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Peso	100 kg	100 kg

Nota: A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni.

GEBRAUCHSANLEITUNG: AUTOMATIK-VERSION AUFSCHNITTMASCHINE MIT SCHWUNGRAD

MODELLE:

Volano B116SA, Volano B116A



HAUPTBESTANDTEILE

1. Kontrollanzeige
2. Restehalter
3. Schneidgutpresse
4. Schneidgutplatte
5. Schlitten
6. Schwungradgriff
7. Schwungrad
8. Gehäuse
9. Messerschutz
10. Senkrechtlauf der Schneidgutpresse
11. Messerschutz
12. Stützfuß
13. Messer
14. Schleifapparat
15. Knauf zum Befestigen/
Lösen der Schneidgutplatte
16. Notaus-Tastenfeld
17. Griff Zahnstange und
Anschlagplatte

BESCHREIBUNG

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

Die in dieser Anleitung beschriebenen Geräte erfüllen die europäischen Hygiene- und Sicherheitsstandards der aktuellen Bestimmungen.

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 „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;
- Gestatten Sie den Gebrauch des Gerätes niemandem, der die vorliegende Anleitung nicht gelesen und/oder verstanden hat;
- 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 Schutzvorrichtung darf nicht entfernt und die mechanischen 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 Bereich 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;
- Halten Sie das Gerät bei einem Defekt, ungewöhnlicher Funktionsweise, Verdacht auf einen Bruch, nicht korrekten Bewegungen oder ungewöhnlichen Geräuschen sofort an und fordern Sie den Eingriff von autorisiertem Kundendienstpersonal an;
- Tragen Sie bei den Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer schnitt- und rissfeste Schutzhandschuhe;
- Legen Sie die aufzuschneidende Ware nur auf der beweglichen Oberplatte ab bzw. entfernen Sie sie von selbiger, wenn die Platte vollständig

zurückgesetzt ist (weit entfernt vom Messer) und der Schlitten sich vollständig in Richtung Bediener befindet;

- Lassen Sie die Platte während des Schneidvorgangs ausschließlich mithilfe des Schwungrades gleiten.

- Berühren Sie das Produkt während des Schneidvorgangs nie mit den Händen. Halten Sie die Hände immer vom Messer fern;

- Es ist nicht zulässig, für das Aufschneiden andere als die vom Hersteller für die Ausstattung der Maschine vorgesehenen Zubehörteile zu benutzen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die die Folge von unsachgemäßem Gebrauch, von durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Änderungen und/oder Reparaturen sowie Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Gerätemodell geeigneten Ersatzteilen sind.

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 Schutzring um das Messer schützt den Bediener vor dem versehentlichen Kontakt mit dem Messer; trotzdem kann dieser Schutz die Schneidgefahr nicht vollständig beseitigen.



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

Wenn keine Standsäule (optional) verwendet wird, stellen Sie das Gerät auf eine gut nivellierte, glatte, trockene und dem Gewicht des Gerätes und des Schneidgutes angemessene Fläche. Stellen Sie sicher, dass die Bewegung von Schwungrad und Schlitten sowie das Aufladen des Schneidguts durch nichts beeinträchtigt werden. Die empfohlene Höhe der Arbeitsfläche beträgt ca. 80 cm. Heben Sie das Gerät vorsichtig an und setzen Sie die Gummifüße in die zugehörigen Sitze des Sockels ein. Bei einigen Modellen können die vorderen Stützfüße abmontiert und in der gewünschten Position, je nach Tiefe der Arbeitsfläche, angebracht werden.

Um Transportschäden zu vermeiden, werden einige Modelle mit separatem, nicht montiertem Schwungrad geliefert. Wenn das Schwungrad bei Lieferung des Gerätes nicht montiert ist, gehen Sie wie folgt vor:

- Das Schwungrad auf die Welle setzen und die korrekte Übereinstimmung der Bohrungen der Muffe für Schwungrad und Welle überprüfen (Abb. 3-A).
- Den Konusstift in die Muffe einsetzen, wobei das spitze Ende (kleinerer Durchmesser) zur Muffe hin zeigen muss (Abb. 3-B).



ACHTUNG! Ist der Stift korrekt positioniert,

lässt er sich beinahe mühelos einfügen.

- auf den Stift klopfen, bis er vollständig eingeführt ist.

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.

- Die Maschine an die Steckdose anschließen.
- Prüfen, dass die Schutzabdeckung der Schleifgruppe richtig positioniert (geschlossen) ist.
- Sicherstellen, dass die Notaus-Taste nicht gedrückt ist.
- Die elektrische Ausrüstung der Maschine an das Stromnetz anschließen, indem die Taste A gedrückt wird (LED eingeschaltet).

BEDIENUNG

- Prüfen, dass die Schutzabdeckung der Schleifgruppe richtig positioniert (geschlossen) ist;
- Sicherstellen, dass die Notaus-Taste nicht gedrückt ist. Durch das Drücken der roten Taste (Abb. 4-A) wird die Stopp-Funktion aller Maschinenantriebe aktiviert. Nach seiner Betätigung bleibt der Not-Aus-Taster in seiner Position (selbsthaltend); damit die

Maschine arbeiten kann, muss er im Uhrzeigersinn gedreht und in die erhöhte Position der Betriebsfreigabe zurückgestellt werden (Abb. 4-B);

- Die Taste (A) On/Off drücken (LED eingeschaltet);

- Den Schlitten mit der Schneidgutplatte durch die manuelle Betätigung des Schwungrads zur Bedienerseite bringen (Abb. 5);

- Schneidgutplatte so weit zurücksetzen (vom vorderen Messerschutz entfernt), um die gewünschte Produktmenge schneiden zu können, wozu die Taste (E) zu drücken ist;

 **ACHTUNG!** Um Schnittfehler (unregelmäßige Dicke, unvollständige Scheiben, usw.) zu vermeiden, ist es ratsam, keine übermäßige Produktmenge aus dem Schneidgutarm freizugeben. Muss eine große Produktmenge geschnitten werden empfiehlt es sich, das Produkt selbst mehrmals neu zu positionieren und es mit dem Schneidgutarm zu blockieren.

- Das zu schneidende Produkt auf die Schneidgutplatte legen, indem das zu schneidende Teil gegen die vordere Messerschutzfläche gelegt und mit dem Schneidgutarm gesichert wird;

 **ACHTUNG!** Wurde das Produkt bereits bearbeitet, ist die vorherige „Schnittebene“ korrekt auf die vordere Messerschutzfläche auszurichten;

- Bei Bedarf kann das Produkt mit der Taste (E) näher an die vordere Messerschutzfläche herangeführt werden;

 **ACHTUNG!** Den Knopf (E) sogleich wieder freigeben, um zu vermeiden, dass das Produkt gegen die vordere

Messerschutzfläche gedrückt wird. Eine Sicherheitseinrichtung stoppt den Motor, indem sie den Vorschub des Wagens stoppt, allerdings könnte der übermäßige Druck des Produkts gegen die Fläche eine grobe und unregelmäßige erste Scheibe erzeugen;

- Die gewünschte Scheibenstärke durch Betätigung der Tasten (F) voreinstellen;

- Die Scheibenstärke wird bis zur Erreichung einer Stärke von 1 Millimeter um jeweils 5 hunderstel Millimeter erhöht. Nach dem Millimeter beträgt die Schrittweite bis zur Erreichung einer Stärke von 7 mm jeweils 0,1 mm;

- Das Messer durch das Drücken der Taste (B) einschalten.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB FÜR DIE MODELLE:

Halbautomatisch Volano B116SA, Automatisch Volano B116A

 **ACHTUNG!** Das **AUTOMATISCHE MODELL VOLANO B116A** kann sowohl im halbautomatischen als auch im automatischen Modus betrieben werden.

- Während mit der linken Hand die Starttaste des Messers gedrückt gehalten wird, wird das Schwungrad betätigt, indem es im Uhrzeigersinn gedreht wird. Wenn sich die Messerschutzfläche verstellt hat, ist die Taste (B) freizugeben und das Schwungrad weiterzudrehen. Das Produkt bewegt sich nach vorne und es wird eine Scheibe von der zuvor eingestellten Stärke erlangt.

VORRÜBERGEHENDES ANHALTEN

- Das Schwungrad drehen, bis

der Wagen vollständig zum Bediener zeigt, dann die Drehung und das Messer durch Drücken der Taste (I) stoppen. Die vordere Messerschutzfläche kehrt wieder in die ursprüngliche Schließposition zurück.

 **ACHTUNG!** Wird nur die Schwungradrehung gestoppt, kehrt die vordere Messerschutzfläche nach ca. 20 Sekunden automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

DEFINITIVES ANHALTEN

- Nach Befolgung der Anweisungen für das vorübergehende Anhalten und das Beenden des Vorgangs durch Drücken der Taste (A);

- Den Betrieb der Scheibenzählung (G) aktivieren (LED eingeschaltet). Die Anzahl der zu schneidenden Scheiben einstellen.

 **ACHTUNG!** Zähler nicht aktiviert: Display 000, fortwährendes Schneiden. Zähler aktiviert: Auf dem Display kann die zu schneidende Scheibenzahl von 001 bis 999 eingestellt werden. **ACHTUNG!** Ein Tonsignal meldet dem Bediener die Erreichung der eingestellten Scheibenzahl.

AUTOMATISCHER BETRIEB

- Den Reglerknopf für die Wangengeschwindigkeit (D) ganz im Uhrzeigersinn drehen;

- Soll vollkommen automatisch geschnitten werden, ist der Scheibenzähler (G) einzuschalten (LED ein) und die Anzahl der Scheiben mit den Tasten (H) einzustellen;

 **ACHTUNG!** Ist die Zahl nicht eingestellt und auf dem Display wird 000: angezeigt, ist das Schneiden nicht gestattet.

- Griff des Handrads zusammenklappen, indem er zum Bediener gezogen und wieder unter dem Schwungrad positioniert wird;

- Mit dem Schneiden beginnen, indem der Wagen (C) gestartet wird. Das Produkt bewegt sich nach vorne und es wird eine Scheibe von der zuvor eingestellten Stärke erlangt;

- Die Geschwindigkeit wird mit dem Knauf (D) eingestellt, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird.

WÄHREND DES SCHNEIDENS

- Der Zähler kann aktiviert oder deaktiviert (G) werden;

- Der auf dem Display des Scheibenzählers (H) eingestellte Wert kann modifiziert werden.

VORRÜBERGEHENDES ANHALTEN

- Die Taste (L) drücken und warten, dass der Wagen stehen bleibt;

- Das Messer anhalten, (I) die vordere Messerschutzfläche wird quer verstellt und kehrt in die ursprüngliche Schließposition zurück;

 **ACHTUNG!** Um zu vermeiden, dass der Wagen beim Schneiden blockiert, darf das Messer niemals vor dem Wagen angehalten werden. Wenn nur die Bewegung des Wagens gestoppt wird, bewegt sich die vordere Messerschutzfläche automatisch nach ca. 20 Sekunden und kehrt in ihre Ausgangsposition zurück.

- Um den Schneidevorgang erneut zu starten, ist das Messer durch das Drücken der Taste (B) einzuschalten und die Schritte im Abschnitt „AUTOMATISCHER BETRIEB“ zu wiederholen.

 **ACHTUNG!** Nach einem möglichen vorü-

bergelenden Anhalten bei aktiviertem Zähler beginnt der Schneidevorgang wieder mit der Anzeige des Restwertes auf dem Display des Scheibenzählers.

 **ACHTUNG!** Das Schneiden kann im manuellen Modus wieder aufgenommen werden, indem das Schwungrad im Uhrzeigersinn gedreht wird, bevor die vordere Messerschutzfläche neu positioniert wird.

DEFINITIVES ANHALTEN

- Wie beim vorübergehenden Anhalten vorgehen und dann die Taste (A) drücken.

NOTAUS

- Für das sofortige Anhalten des Messers ist der rote (Abb. 4-A) Pilztaster zu drücken. Beim automatischen Betrieb wird auch der Wagen angehalten.

 **ACHTUNG!** Die aktivierte Taste (Abb. 4-A) behält ihre Position bei.

WIEDERHERSTELLUNG NACH DEM NOT-AUS

- Die Taste im Uhrzeigersinn drehen und wieder in die erhöhte Position zurückführen (Abb. 4-B): die Anschlagplatte und der Messerschutz kehren in ihre ursprüngliche Position zurück. Den Schneidevorgang im bevorzugten Modus wiederaufnehmen.

FEHLERMELDUNG AUF DEM DISPLAY „SCHEIBENDICKE“ UND „SCHEIBENZAHL“

Beim Einschalten des Messers:

1. 00 – Err: Notaus-Taste aktiviert - Abhilfe: Taste im Uhrzeigersinn drehen;

2. 03 - Err: Messer nicht vorhanden oder nicht korrekt positioniert - Abhilfe: die korrekte Messerposition prüfen;

3. 05 – Err: Eingestellte Schei-

benzahl= 0 – Abhilfe: Zähler deaktivieren oder einen Wert einstellen.

Beim Starten des Wagens in der automatischen Betriebsweise:

1. 06 – Err: Schneidgutplatte gegen vordere Messerschutzfläche – Abhilfe: Schneidgutplatte durch das Drücken der Taste (E) entfernen;

2. 07 – Err: Err: Schneidgutplatte nicht vorhanden – Abhilfe: korrekte Positionierung der Platte prüfen.

 **ACHTUNG!** Halten die Fehlermeldungen auch noch nach den angebrachten Prüfungen an, ist der Kundendienst von Van Berkel International zu kontaktieren (siehe Abschnitt „Kundendienst“).

Beim Schleifen des Messers:

1. 01 – AFF: wenn es sich beim Heben der Abdeckung der Schleifgruppe öffnet oder der bewegliche Messerschutz nicht vorhanden ist;

2. 02 – AFF: wenn die Schleifgruppe angehoben wird;

3. 03 – AFF: wenn die Schleifgruppe Richtung Messer in die Arbeitsposition gedreht wird.

PROGRAMMIERUNG

PARAMETEREINSTELLUNG
Sicherstellen, dass sich die Aufschnittmaschine im „definitiven Anhalten“ befindet, und gleichzeitig die Tasten zum Erhöhen/Verringern des Scheibenzählers drücken, um auf die folgenden Parameter zuzugreifen:

1. **AKTIVIERUNG DER TONANZEIGE** (00 oder 01)

PARAMETER P.00

STANDARDWERT: Wert mit den Tasten + und - modifizie-

ren:

Standardwert 00: Tonanzeige nur bei einer Störung oder am Ende der Arbeit;

Standardwert 01: Tonanzeige auch beim Drücken jeder Taste.

Für den Übergang auf den folgenden Parameter die Tasten + und – drücken.

2. AKTIVIERUNG AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN (von 00 bis 99)

PARAMETER P.01

STANDARDWERT: Durch das Drücken der Tasten + und – des Standardwerts die Minuten einstellen:

Standardwert 00: die Funktion wird deaktiviert;

Standardwert von 01 bis 99: Minuten einstellen, nach deren Ablauf sich die Aufschnittmaschine automatisch ausschalten muss.

3. AUTOMATISCHES ANHALTEN MESSERDREHUNG (von 00 bis 99)

PARAMETER P.02

STANDARDWERT: Durch das Drücken der Tasten + und – des Standardwerts:

Standardwert 00: die Funktion wird deaktiviert;

Standardwert von 01 bis 99: Minuten einstellen, nach deren Ablauf sich die Aufschnittmaschine automatisch ausschalten muss.

4. ENTFERNUNG DER PRODUKTZURÜCKSETZUNG VOM MESSER (von 00 bis 99)

Nach dem Schneiden der Scheibe kehrt der Wagen zum Bediener zurück, wobei das Produkt am Messer entlang geführt wird. Durch die Einstellung eines Abstandes kann der Wagen vom Messer wegbewegt werden, bevor er zum Bediener zurückkehrt, um zu vermeiden, dass das

Produkt am Messer entlanggeführt wird.

PARAMETER P.03

STANDARDWERT: Ermöglicht es, während der Rücklaufphase der Platte den Abstand zwischen der Platte und dem Messer einzustellen.



ACHTUNG!! Die den jeweiligen Parametern entsprechenden Standardwerte dürfen keinesfalls verändert werden.

STANDARDWERT: 10 –

PARAMETER: P04

STANDARDWERT: 20 –

PARAMETER: P05

STANDARDWERT: 20 –

PARAMETER: P06

STANDARDWERT: 10 –

PARAMETER: P07

STANDARDWERT: 08 –

PARAMETER: P09

STANDARDWERT: 15 –

PARAMETER: P10

5. VERZÖGERUNGSZEIT AUTOMATISCHE SCHLIESSUNG VORDERE Messerschutzfläche (von 00 bis 25)

PARAMETER P. 08

STANDARDWERT: Ermöglicht die Einstellung der maximalen Stoppzeit des Wagens (kein Betrieb läuft), bevor die vordere Messerschutzfläche automatisch geschlossen wird.

Standardwert 00: Die automatische Schließung ist deaktiviert, so dass die Platte nur geschlossen wird, wenn das Messer stoppt.

Um von dem Programmiermodus auf den Betriebsmodus überzugehen ist die Taste (A) zu drücken (LED leuchtet). Beim Verlassen des Programmiermodus werden alle zuvor angezeigten Daten bestätigt. Zum endgültigen Anhalten

der Aufschnittmaschine ist die Taste (A) erneut zu drücken (LED ausgeschaltet).

REINIGUNG

Die Maschinen müssen nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Nach einem mehr oder weniger langen Stillstand müssen diese auch vor Gebrauch gereinigt werden.

Tragen Sie schnitt- und rissfeste Schutzhandschuhe und führen Sie alle Arbeiten mit höchster Vorsicht aus.

Reinigungsprodukte:

Verwenden Sie ausschließlich Wasser und ein weiches Schwammtuch und bei Bedarf eine kleine halbsteife Nylonbürste für die Bereiche von Schneidgut- und Anschlagplatte. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Strahlwasser, Dampf oder ähnlichen Methoden.



ACHTUNG! Vor der Reinigung müssen die Maschine von der Steckdose getrennt und der Reglerknopf der Schnittdicke auf null gestellt werden.



ACHTUNG! Kontrolle des Belüftungsgitters. Im unteren Teil der Maschine befindet sich das Gitter für die Zwangsbelüftung der Motoren (Abb. 6). Die Saugschlitze durch regelmäßiges Reinigen mit einer Bürste freihalten.

AUSEINANDERBAUEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer (9) gut bedeckt;

- Die beiden Griffe lösen und die Zahnstange abziehen (20);

- Den Sperrhebel der Schneidgutplatte gegen den Uhrzei-

gersinn abschrauben, um diese zu befreien und abzunehmen;
- Den Restehalter drehen und vom Messer entfernen;
- Entfernen Sie die Schale.
- Die Schutzabdeckung der Schleifgruppe anheben und dann den beweglichen Schutz auf der Rückseite entfernen (Abb. 7).

REINIGUNG

- 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;

 **ACHTUNG!** Schalten Sie die Aufschnittmaschine niemals ein, während Sie das Messer reinigen.

- Sicherheitsring: Verwenden Sie zum Reinigen des Bereichs zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring eine kleine halbsteiße Nylonbürste;

 **ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneidgefahr!** Wenn das Messer nicht vom Schutz bedeckt ist, achten Sie besonders darauf, Ihre Hände weit vom ungeschützten Bereich entfernt zu halten.

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

- Schleifscheiben: Die Schleifvorrichtung zusammen mit ihrem Ständer anheben. Griff lockern (Abb. 9, A) und die Schleifscheibe entfernen. Schmutz und Fett mit einer kleinen

Nylonbürste entfernen.

INSTANDHALTUNG

Schleifen des Messers

Wie oft das Messer geschliffen werden muss, hängt vom Gebrauch ab.

 **ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneidgefahr!**

Wenn das Messer nicht vom Schutz bedeckt ist, achten Sie besonders darauf, Ihre Hände weit vom ungeschützten Bereich entfernt zu halten. Es wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen.

Gehen Sie zum Schleifen des Messers wie folgt vor:

- Das Messer bei der Reinigung von Fettrückständen befreien;

- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, aber dass der Stecker des Netzkabels in die entsprechende Steckdose eingesteckt ist;

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt;

- Die Schneidgutplatte vom Messer entfernen;

- Heben Sie die Kappe der Schleifvorrichtung an (Abb. 10-A);

- Schleifvorrichtung anheben: der äußere Messerschutz stellt sich automatisch quer (Abb. 10-B);

- Die Schleifvorrichtung in Richtung Messer drehen (Abb. 10-C);

- Die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder senken, das Messer wird dank der Wirkung einer Sperrfeder automatisch zwischen den beiden Schleifscheiben zentriert (Abb. 10-D);

- Die On/Off-Taste (A) drücken und dann das Messer mit

der Taste (B) starten;

- Die Schleiftaste (1) ca. 10-15 Sekunden lang drücken, dann gleichzeitig für einige Sekunden den Hebel 2 der Schleifscheibe zum Entgraten drücken (Abb. 10-E);

- Die beiden Schleifscheiben gleichzeitig wieder freigeben. Schleifen und Entgraten erfolgen gleichzeitig;

- Ist das Schleifen abgeschlossen, muss das Messer gehalten und die Haltefeder der Schleifvorrichtung gelöst werden, die dann anzuheben und zu drehen ist, um sie wieder in ihre ursprüngliche Position zu bringen. Der äußere Messerschutz wird quer verschoben und in die ursprüngliche Position zurückgebracht;

- Die Kappe der Schleifvorrichtung senken.

 **ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!** Lassen Sie sich für den Vorgang des Abgratens nicht zu viel Zeit (nicht mehr als 2-3 Sekunden), um eine Beschädigung des Messers zu verhindern.

Schmierung (Abb. 9)

Einige Tropfen Öl in die vorgesehenen Öler einfüllen:

1. Öler der Gleitstangen des Wagens (Abb. 11-A). Kurz das Schwungrad betätigen, um den Wagen ein paar Mal zu bewegen;

2. Öler der Anschlagplatte (Abb. 11-B).

Verwenden Sie zum Schmieren nur nicht saure Öle (wir empfehlen Vaselineöl). Keine pflanzlichen Öle verwenden.

ASSISTENZ

Der Verpackung liegen keine Ersatzteile bei. Sämtliche Repara-

tur- 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.

tums des Gerätes entbindet den Hersteller umgehend von jeglicher Verantwortung, mit Ausnahme der Einhaltung der Richtlinie 2006/42/EG (Haftung für jegliche Herstellungs-

fehler 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:

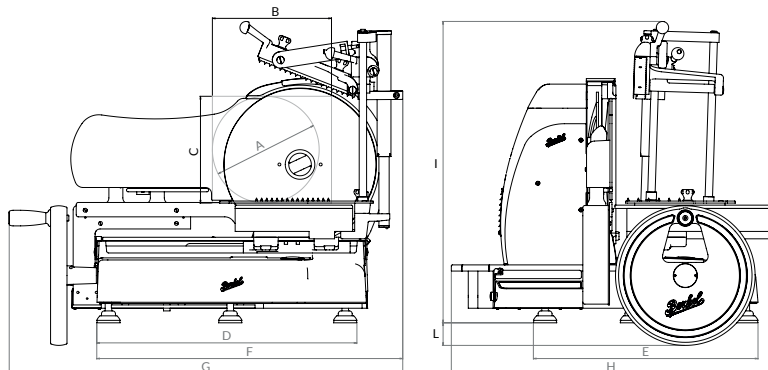
- Aluminiumlegierung;
- verschiedene Einsätze und Geräteteile aus Edelstahl;
- elektrische Komponenten und Stromkabel;
- Elektromotor;
- Kunststoff usw.

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.

Problembesehung

PROBLEM	MÖGLICH URSACHE	BEHEBUNG
Zu hoher Widerstand beim Schneiden der Aufschnittware	Das Messer ist nicht geschliffen	Das Messer schleifen
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
Übermäßiger Widerstand bei der Bewegung der beweglichen Geräteteile (Anschlagplatte, Schlitten)	Schmierung der Gleitführungen nicht regelmäßig durchgeführt	Schmierung regelmäßig durchführen

VOLANO B116SA - B116A



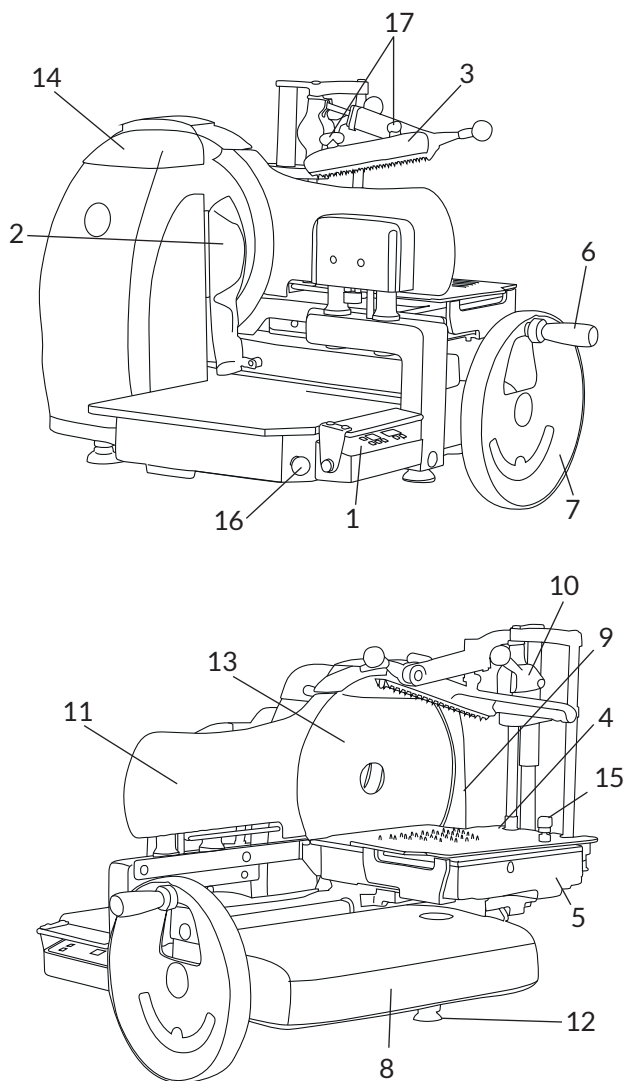
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	260 mm	260 mm
Schnittleistung (rechteckig)	290x260h mm	290x260h mm
Max. Schnittstärke	7 mm	7 mm
Motorleistung	0,75 kW	0,75 kW
Kilngedurchmesser	370 mm	370 mm
Elektrische Eigenschaften	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Gewicht	100 kg	100 kg

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

MANUEL D'INSTRUCTIONS : TRANCHEUSE AUTOMATIQUE À VOLANT

MODÈLES:

Volano B116SA, Volano B116A



ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

1. Affichage de contrôle
2. Protège-tranche
3. Presse-produit
4. Plateau port-aliment
5. Chariot
6. Poignée de manoeuvre du volant
7. Volant
8. Base
9. Anneau protecteur lame
10. Glissement vertical presse-produit
11. Protection lame
12. Pied d'appui
13. Lame
14. Aiguisoir
15. Pommeau accrochage/décrochage plat
16. Boîtier de commande arrêt d'urgence
17. Poignée crémaillère presse-aliments

Fig. 2

DESCRIPTION

Trancheuses à volant avec lame circulaire, conçues pour trancher exclusivement les produits alimentaires indiqués dans ce manuel et dans les limites dimensionnelles prévues. Les parties principales qui composent la machine sont illustrées sur la figure 2. Le schéma électrique est indiqué sur la figure 1.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Les machines décrites dans ce manuel sont conformes aux directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, au règlement européen (EC) 1935/2004 et aux standards correspondants comme EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SÉCURITÉ

Les machines décrites dans ce manuel sont conformes aux standards européens dictés par les dernières normes en vigueur en termes d'hygiène et de sécurité.

Faire attention aux instructions suivantes pour votre sécurité:

- lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la machine;
- le produit n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part des enfants;
- utiliser la machine seulement après s'être instruit sur son fonctionnement et si l'on se trouve dans des conditions d'aptitude physique et mentale

parfaites;

- ne pas utiliser la machine de manière différente que celle indiquée dans ce manuel;
- installer la machine en conformité avec les instructions indiquées dans le paragraphe «installation»;
- installer la machine dans un lieu hors de portée de personnel étranger aux opérations relatives à l'utilisation, en particulier les mineurs;
- utiliser la machine de manière très concentrée, sans se distraire pendant l'utilisation;
- ne pas autoriser l'utilisation de la machine à toute personne n'ayant pas lu et assimilé pleinement ce manuel;
- ne pas porter de vêtements flottants ou avec des manches ouvertes;
- ne permettre à personne de s'approcher pendant le fonctionnement de découpe du produit;
- ne pas retirer, couvrir ou modifier les plaques situées sur la structure de la machine et, en cas d'endommagement de celles-ci, les remplacer rapidement;
- ne pas retirer les protections et ne pas modifier ou exclure les protections mécaniques;
- trancher uniquement les produits autorisés, ne pas essayer de découper des produits interdits;
- maintenir la zone d'appui du produit découpé, la zone tout autour de la machine et le sol au niveau de l'opérateur toujours propres et secs;
- ne pas utiliser la machine comme surface d'appui et ne poser aucun objet étranger aux opérations normales de découpe;
- ne pas utiliser la trancheuse lorsqu'à la suite d'une utilisation

normale, la distance entre le fil de la lame et l'anneau pare-lame a dépassé 6 mm, dans ce cas, contacter le fabricant ou l'un des centres assistances agréés pour changer la lame;

- ne pas utiliser la machine avec les branchements électriques de type "provisoire", à l'aide de câbles provisoires ou non isolés;
- contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation et du presse-étoupe sur la structure de la machine, remplacer le rapidement. Si besoin en s'adressant à du personnel qualifié pour l'intervention;
- arrêter immédiatement la machine en cas de défaut, de dysfonctionnement, de suspicion de casse, de mouvements incorrects, de bruit insolites;
- avant d'exécuter le nettoyage ou d'effectuer des interventions d'entretien, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique;
- arrêter immédiatement la machine et contacter un centre d'assistance agréé en cas de dysfonctionnement, de suspicion de casse, de mouvements incorrects, de bruit insolites, etc.;
- toujours utiliser des gants de protection résistant aux coupures et aux lacérations pour les opérations de nettoyage et d'entretien;
- placer et déplacer le produit à trancher sur le plateau supérieur coulissant seulement avec le plat complètement reculé (loin de la lame) et le chariot totalement vers l'opérateur;
- faire glisser le plat durant les opérations de découpe seulement et exclusivement au moyen du volant;

- ne jamais toucher le produit avec les mains durant la découpe. Garder les mains toujours éloignées de la lame;

- l'utilisation d'accessoires pour la découpe qui n'ont pas été fournis par le fabricant de la machine n'est pas autorisé.

Le fabriquant décline toute responsabilité dérivant d'une utilisation impropre, de modifications et/ou de réparations effectuées par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé, d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de la machine.

Conditions de service ambiantes:

- Température de -5°C à +40°C
- Humidité max 95%

NE PAS TRANCHER:

- produits alimentaires congelés;
- produits alimentaires surgelés;
- produits alimentaires avec os (viandes et poissons);
- tout autre produit non destiné à une utilisation alimentaire.

Risques résiduels

L'anneau de protection autour de la lame protège l'opérateur du contact accidentel avec la lame. Toutefois, afin de consentir les opérations d'aiguisage, la protection n'élimine pas complètement le risque de coupure.

 **ATTENTION!** Durant les opérations de nettoyage et d'aiguisage de la lame, faire extrêmement attention à garder les mains le plus loin possible de la zone non protégée. L'utilisation de gants de protection est conseillée.

INSTALLATION

Si la colonne de support n'est pas utilisée (en option), installer la machine sur un plan bien nivelé, sec et adapté pour soutenir le poids de la machine, en plus du produit à trancher. Vérifier l'absence d'obstacles empêchant le mouvement du volant, la course du chariot et le chargement du produit à trancher. La hauteur conseillée du plan de travail est d'environ 80 cm. Soulever attentivement la machine et insérer les pieds en caoutchouc dans les sièges correspondant sur la base. Pour certains modèles, les pieds d'appui avant peuvent être dévissés et placés sur la position désirée en fonction de la profondeur du plan de travail.

Pour éviter des endommagements, certains modèles sont emballés avec le volant à part, non monté, durant le transport. Suivre ces instructions si le volant de la machine reçue n'est pas monté :

- insérer le volant sur l'arbre en vérifiant la juste correspondance des perçages manchon volant-arbre (Fig. 3-A) ;
- insérer dans le manchon la fiche conique avec l'extrémité conique (diamètre inférieur) orientée vers le manchon (Fig. 3-B) ;

 **ATTENTION !** Si la fiche est positionnée correctement, elle s'insérera complètement sans forcer.

- battre la fiche pour l'insérer complètement.

La machine doit être installée à proximité d'une prise au norme CEE dérivée d'une installation conforme aux normes en vigueur équipée de:

- protection magnétothermique;
- interrupteur automatique différentiel;
- installation de mise à la terre.

Avant de procéder au branchement, vérifier que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique correspondent avec celles indiquées sur la plaque des données de la machine.

- Brancher la machine à la prise de courant
- Contrôler que la couverture de protection du dispositif d'affilage soit correctement positionnée (fermé)
- Contrôler que le bouton pour l'arrêt d'urgence ne soit pas appuyé
- Brancher au réseau électrique la machine en appuyant sur le bouton A on/off (LED allumé).

OPÉRATION

- Contrôler que la couverture de protection du dispositif d'affilage soit correctement positionnée (fermé) ;
- contrôler que le bouton pour l'arrêt d'urgence ne soit pas appuyé. En appuyant à fond sur le bouton rouge (Fig. 4-A), la fonction d'arrêt de tous les actionnements de la machine s'active. Une fois actionné, le bouton pour l'arrêt d'urgence maintient sa position (auto-tenue) : pour permettre le fonctionnement de la machine, il faut le tourner dans le sens horaire et le remettre en position rehaussée d'autorisation de la marche (fig. 4-B) ;
- appuyer sur le bouton (A) on/off (LED allumée) ;
- en actionnant manuellement

le volant, mettre le chariot avec le plat porte-aliment vers le côté opérateur (Fig. 5) ;
- faire reculer le plat porte-aliment (éloigné du plan de protection lame antérieure) suffisamment pour permettre la découpe de la quantité de produit désirée en appuyant sur le bouton (E) ;

 **ATTENTION !** Pour éviter les anomalies de découpe (épaisseur irrégulière, tranches incomplètes, etc.), il est conseillé de ne pas exposer une quantité excessive de produit du bras presse-aliments. S'il devait être nécessaire de couper une quantité importante de produit, exécuter plusieurs fois l'opération de repositionnement du produit même et de blocage avec le bras presse-aliments.

- placer le produit à trancher sur le plat porte-aliment en appuyant la partie destinée à la découpe contre le plan de protection de la lame antérieure et la bloquer avec le bras porte-marchandises ;

 **ATTENTION !** Si le produit a déjà été travaillé, aligner correctement le « plan de découpe » précédent au plan de la protection de la lame antérieure ;

- si besoin, il est possible de rapprocher le produit au plan de protection de la lame antérieure en utilisant le bouton (E) ;

 **ATTENTION !** Relâcher rapidement le bouton (E) pour éviter de presser le produit contre le plan de protection de la lame antérieure. Un dispositif de sécurité arrêtera le moteur arrêtant l'avancée du chariot, mais la pression excessive du produit contre le plan pourrait générer une première tranche grossière et

irrégulière ;
- régler l'épaisseur de la tranche désirée en agissant sur les boutons (F) ;
- l'épaisseur de la tranche est augmentée de 5 centièmes de millimètre à la fois jusqu'à atteindre 1 millimètre d'épaisseur. Après le millimètre, l'augmentation est de 0,1 mm à la fois jusqu'à atteindre 7 mm d'épaisseur ;
- démarrer la lame en appuyant sur le bouton (B).

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE POUR LES MODÈLES :

Volano Semi-automatique B116SA, Volano Automatique B116A

 **ATTENTION ! LE MODÈLE VOLANT AUTOMATIQUE B116A peut être utilisé aussi bien en modalité semi-automatique qu'en modalité automatique.**

- En maintenant appuyé le bouton de démarrage de la lame avec la main gauche, actionner le volant en le faisant tourner dans le sens horaire. Lorsque le plan de protection de la lame se sera déplacé, lâcher le bouton (B) et continuer à tourner le volant. Le produit avance et on obtient une tranche de l'épaisseur réglée précédemment.

ARRÊT MOMENTANÉ

- Tourner le volant jusqu'à placer le chariot entièrement vers l'opérateur, puis interrompre la rotation et arrêter la lame en appuyant sur le bouton (I). Le plan de protection de la lame antérieure revient dans sa position originale de fermeture.

 **ATTENTION !** En interrompant la seule rotation du volant, après environ

20 minutes, le plan de protection de la lame antérieure reviendra automatiquement dans sa position originale.

ARRÊT DÉFINITIF

- Après avoir suivi les instructions pour l'arrêt momentané et terminé l'opération en appuyant sur le bouton (A) ;
- activer le fonctionnement du compte-tranche (G) (LED allumée). Régler le nombre de tranches à couper.

 **ATTENTION !** Compteur non activé : écran 000, découpe continue. Compteur activé : depuis l'écran, il est possible de régler le nombre de tranches à découper, allant de 001 à 999. **ATTENTION !** Une fois le nombre de tranches réglé, un signal sonore avertira l'opérateur.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

- Tourner entièrement dans le sens antihoraire le pommeau de réglage de la vitesse du chariot (D) ;

- pour trancher de manière entièrement automatique, allumer le dispositif compte-tranches (G) (LED allumée) et régler le nombre de tranches à l'aide des boutons (H) ;

 **ATTENTION !** Si le nombre n'est pas réglé et que l'écran affiche 000 : la découpe n'est pas autorisée.

- replier la poignée du volant en la tirant vers l'opérateur et en la repositionnant contre le volant même ;

- commencer les opérations de découpe en démarrant le chariot (C). Le produit avance et on obtient une tranche de l'épaisseur réglée précédemment ;
- pour régler la vitesse, inter-

venir sur le pommeau (D) en le tournant dans le sens horaire.

PENDANT LA DÉCOUPE

- Le compteur peut être activé ou désactivé (G) ;

- La valeur réglée sur l'écran compte-tranches (H) peut être modifié.

ARRÊT MOMENTANÉ

- Appuyer sur le bouton (L) et attendre l'arrêt du chariot ;

- arrêter la lame, (I) le plan de protection de la lame antérieure se déplacera transversalement en revenant dans la position d'origine de fermeture ;

 **ATTENTION !** Pour éviter que le chariot se bloque pendant la phase de découpe, ne jamais arrêter la lame avant le chariot. En interrompant le seul mouvement du chariot, le plan de protection de la lame antérieure se déplacera automatiquement après environ 20 secondes, en revenant dans sa position d'origine.

- pour redémarrer la découpe, démarrer la lame en appuyant sur le bouton (B) et répéter les opérations présentes dans le paragraphe "FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE".

 **ATTENTION !** Après un éventuel arrêt momentané avec le compteur activé, la découpe recommence avec la visualisation sur l'écran du compte-tranches de la valeur résiduelle.

 **ATTENTION !** Il est possible de redémarrer la découpe en modalité manuelle en faisant tourner le volant dans le sens horaire, avant que le plan de protection de la lame antérieure se replace.

ARRÊT DÉFINITIF

- Opérer comme un arrêt momentané puis appuyer sur le bouton (A).

ARRÊT D'URGENCE

- Pour l'arrêt immédiat de la lame, appuyer à fond sur le bouton (Fig. 4-A) champignon de couleur rouge. En modalité de fonctionnement automatique, on vérifie également l'arrêt du chariot.

 **ATTENTION !** Le bouton (Fig. 4-A) actionné maintient sa position.

RESTAURATION APRÈS L'ARRÊT D'URGENCE

- Tourner le bouton dans le sens horaire et le remettre en position rehaussée (Fig. 4-B) : le voile couvre-lame reviendra dans sa position d'origine. Reprendre l'activité de découpe dans la modalité préférée.

MESSAGES D'ERREUR SUR LES ÉCRANS "ÉPAISSEUR TRANCHES" ET "NOMBRE DE DÉCOUPES"

Au démarrage de la lame :

1. 00 - Err : bouton d'arrêt d'urgence activé - remède : tourner le bouton dans le sens horaire ;
2. 03 - Err : lame non présente ou non correctement positionnée - remède : vérifier le positionnement correct de la lame ;
3. 05 - Err : nombre de découpes réglées= 0 - remède : désactiver le compteur ou régler une valeur.

Au démarrage du chariot, en modalité de fonctionnement automatique :

1. 06 - Err : plat porte-aliment contre le plan de protection de la lame antérieure - remède : éloigner le plat porte-aliments en appuyant sur le bouton (E) ;
2. 07 - Err : plat porte-aliments non présent - remède : vérifier le positionnement correct du plat.

 **ATTENTION !** Si les signaux d'erreur

persistent même après les vérifications appropriées, s'adresser à l'assistance Van Berkel International (voir parag. « Assistance »).

Pendant les opérations d'aiguisage de la lame :

1. 01 - AFF : se, pendant l'opération de levage de la couverture du dispositif d'aiguisage, la protection mobile de la lame s'ouvre ou n'est pas présente ;
2. 02 - AFF : lorsque le dispositif d'aiguisage n'est pas soulevé ;
3. 03 - AFF : lorsque le dispositif d'aiguisage est tourné vers la lame en position de travail.

PROGRAMMATION

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES

Vérifier que la trancheuse soit en modalité « arrêt définitif » et appuyer en même temps sur les boutons augmentation/diminution du compte-tranches pour accéder aux paramètres comme décrit ci-dessous :

1. ACTIVATION DE SIGNALISATION SONORE (00 ou 01)

PARAMÈTRE P.00

VALEUR PAR DÉFAUT : En appuyant sur les touches + et -, modifier la valeur :

valeur par défaut 00 : signalisation sonore uniquement en cas d'anomalie ou de fin de travail ;

valeur par défaut 01 : signalisation sonore même en appuyant sur chaque touche.

Pour passer au paramètre suivant, appuyer sur les touches + et -.

2. ACTIVATION ARRÊT AUTOMATIQUE (de 00 à 99)

PARAMÈTRE P.01

VALEUR PAR DÉFAUT : en appuyant sur les touches + et - de la valeur par défaut, régler les minutes :

valeur par défaut 00 : la fonction est désactivée ;
valeur par défaut de 01 à 99 : régler les minutes ; une fois écoulées, la trancheuse s'arrêtera automatiquement.

3. ARRÊT AUTOMATIQUE ROTATION LAME (de 00 à 99)

PARAMÈTRE P.02

VALEUR PAR DÉFAUT : en appuyant sur les touches + et - de la valeur par défaut :

valeur par défaut 00 : la fonction est désactivée ;

valeur par défaut de 01 à 99 : régler les minutes ; une fois écoulées, la trancheuse s'arrêtera automatiquement.

4. DISTANCE DE REcul DU PRODUIT DE LA LAME (de 00 à 99)

Après la découpe de la tranche, le chariot revient vers l'opérateur en frottant le produit contre la lame. En réglant une distance, il est possible de faire en sorte que le chariot s'éloigne de la lame avant de revenir vers l'opérateur, en évitant le frottement du produit.

PARAMÈTRE P.03

VALEUR PAR DÉFAUT : permet de régler la distance entre le plat et la lame pendant la phase de recul du plat.

 **ATTENTION !** Les valeurs par défaut correspondant aux paramètres relatifs ne doivent surtout pas être modifiées.

VALEUR PAR DÉFAUT : 10 – PARAMÈTRE : P.04

VALEUR PAR DÉFAUT : 20 – PARAMÈTRE : P.05

VALEUR PAR DÉFAUT : 20 – PARAMÈTRE : P.06

VALEUR PAR DÉFAUT : 10 – PARAMÈTRE : P.07

VALEUR PAR DÉFAUT : 08 – PARAMÈTRE : P.09

VALEUR PAR DÉFAUT : 15 –

PARAMÈTRE : P.10

5. TEMPS DE RETARD DE FERMETURE AUTOMATIQUE PLAN PROTECTION LAME ANTÉRIEURE (de 00 à 25)

PARAMÈTRE P.08

VALEUR PAR DÉFAUT :

permet de régler le temps maximum du chariot à l'arrêt (aucune opération en cours), avant que ne soit refermé automatiquement le plan de protection de la lame antérieure.

Valeur par défaut 00 : la fermeture automatique est désactivée, puis le plan se refermera uniquement avec l'arrêt de la lame.

Pour passer de la modalité de programmation à la modalité de travail, appuyer sur le bouton (A) (LED allumée).

En sortant de la modalité de programmation, toutes les données visualisées précédemment seront confirmées.

Pour arrêter définitivement la trancheuse, appuyer de nouveau sur le bouton (A) (LED éteinte).

NETTOYAGE

Les machines doivent être soigneusement nettoyées à la fin de leur utilisation. Après une période d'inactivité, elles doivent être nettoyées avant d'être utilisées.

Utiliser des gants de protection résistant aux coupures et aux lacerations et effectuer très attentivement toutes les opérations.

Produits pour le nettoyage :

utiliser uniquement de l'eau avec un torchon doux, spongieux et éventuellement une brosse à dent en nylon semi-ri-

gide pour les zones du plat et du presse-aliment. Ne pas nettoyer la machine avec des jets d'eau ou de vapeur ou méthodes équivalentes.



ATTENTION ! Avant de nettoyer le dispositif, il faut débrancher la machine et remettre le régulateur d'épaisseur de tranche sur zéro.



ATTENTION ! Contrôle grille de ventilation. Sur la partie inférieure de la machine se trouve la grille pour la ventilation forcée des moteurs (Fig. 6). Ne pas obstruer les fentes d'aspiration en nettoyant périodiquement à l'aide d'un goupillon.

DÉMONTAGE

- S'assurer que la protection couvre dûment la lame (9) ;

- desserrer les deux poignées et retirer la crémaillère (20) ;

- desserrer en sens antihoraire le levier de blocage du plat porte-aliment pour le libérer et le retirer ;

- tourner le pare-tranche en l'éloignant de la lame ;

- retirer la cuvette ;

- soulever la couverture de protection du dispositif d'aiguisage, puis retirer la protection mobile sur le côté postérieur (Fig. 7).

NETTOYAGE

- lame: presser un torchon humide sur la surface de la lame et le déplacer lentement du centre vers l'extérieur, comme sur la figure, sur le côté du couvre-lame et sur le côté opposé. De la même manière, sécher en utilisant un chiffon sec ;



ATTENTION ! Ne pas activer la trancheuse pendant le nettoyage de la lame.

- anneau de sécurité: utiliser une brosse à dent en nylon semi-rigide pour nettoyer la zone qui se situe entre la lame et l'anneau de protection;

 **ATTENTION! Lame aiguisée, danger de coupe !**

Quand la lame n'est pas couverte par l'anneau protecteur, faire extrêmement attention à garder les mains les plus éloignées possible de la zone non protégée.

- structure machine: nettoyer la structure de la machine avec un torchon humide ou une éponge en rinçant avec de l'eau. Sécher avec soin ;

- essort aiguisage : soulever l'aiguiseur avec la propre colonne de support. Desserrer la poignée (Fig. 9, A) et retirer le ressort d'aiguisage. Retirer la saleté et la graisse en utilisant une brosse en nylon.

ENTRETIEN

Aiguisage de la lame

La fréquence et la durée de l'aiguisage dépendent de l'utilisation qui en est faite.

 **ATTENTION! Lame aiguisée, danger de coupe!**

Quand la lame n'est pas couverte par l'anneau protecteur, faire extrêmement attention à garder les mains les plus éloignées possible de la zone non protégée. L'utilisation de gants de protection est conseillée.

Suivre les instructions pour l'aiguisage de la lame :

- xécuter le nettoyage de la lame en la libérant des résidus de graisse ;

- s'assurer que la machine soit éteinte mais que la fiche du câble d'alimentation soit insérée dans la prise électrique

correspondante ;

- vérifier que la protection couvre dûment la lame ;

- éloigner le plat porte-aliments de la lame ;

- soulever le couvercle de l'aiguiseur (Fig. 10-A) ;

- soulever l'aiguiseur : automatiquement le couvre-lame externe se déplacera transversalement (Fig. 10-B) ;

- tourner l'aiguiseur en direction de la lame (Fig. 10-C) ;

- baisser soigneusement l'aiguiseur, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts grâce à l'action d'un ressort d'arrêt (Fig. 10-D) ;

- appuyer sur le bouton (A) on-off, puis démarrer la lame en appuyant sur le bouton (B) ;

- appuyer sur le bouton d'aiguisage (1) pendant environ 10-15 secondes, puis appuyer au même moment tirer sur le levier 2 du ressort d'ébarbage pendant quelques secondes (Fig. 10-E) ;

- relâcher les deux ressorts en même temps. L'aiguisage et l'ébarbage se font simultanément ;

- une fois l'opération d'aiguisage terminée, arrêter la lame et décrocher le ressort de retenue de l'aiguisage, puis le soulever et le tourner pour le remettre dans la position d'origine. Le couvre-lame externe se déplacera transversalement, en se remettant dans la position d'origine ;

- baisser le couvercle de l'aiguiseur.

 **ATTENTION: risque d'endommagement!** Ne pas prolonger excessivement (pas plus de 2-3 secondes) l'opération d'ébarbage pour éviter d'endommager la lame.

Lubrification (Fig. 9)

Verser quelques gouttes Introduire quelques gouttes d'huile dans les graisseurs :

1. Graisseur de la barre du chariot (Fig. 11-A). Actionner brièvement le volant pour faire défiler le chariot quelques fois ;
2. Graisseur du presse-aliments (Fig. 11-B).

Pour la lubrification, utiliser seulement des huiles sans acides (on conseille de l'huile de vaseline). Ne pas jeter les huiles végétales.

ASSISTANCE

Les pièces de rechange ne sont pas fournies à l'intérieur de l'emballage. Toutes les activités de réparation et remplacement (comme le remplacement ou la réparation de lame, courroie, composants électriques, parties structurelles, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel autorisé par le fabricant même.

Si une réparation est nécessaire, il est recommandé de retourner la machine au fabricant ou à un centre d'assistance agréé.

Pour des informations concernant les centres d'assistance, contacter le:

service@berkelinternational.com.

 **ATTENTION! Il est obligatoire de remplacer la lame quand la distance entre le fil de la lame et le bord interne de la protection dépasse 6 mm.**

GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

La fabricant fournit les machines avec une garantie de 24 mois, à partir de la date d'achat.

La garantie couvre seulement les défauts rencontrés durant une utilisation appropriée de la machine et conformément aux conditions d'utilisation prévues par le manuel. La garantie ne couvre pas les défauts liés au transport, incompétence ou négligence de l'acheteur, installation ou mauvais positionnement, dommages par usure, tension supérieure à 10% de la valeur nominale. De plus, la garantie ne couvre pas les composants intrinsèquement sujets à l'usure, comme la lame et les ressorts de l'aiguiseur, exception faite pour un défaut

évident de fabrication.
Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte dérivant de:

- manque d'observation des instructions présentes dans le manuel;
- utilisation non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'installation;
- modifications et/ou réparations non autorisées effectuées sur la machine;
- utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non originales;
- événements exceptionnels.

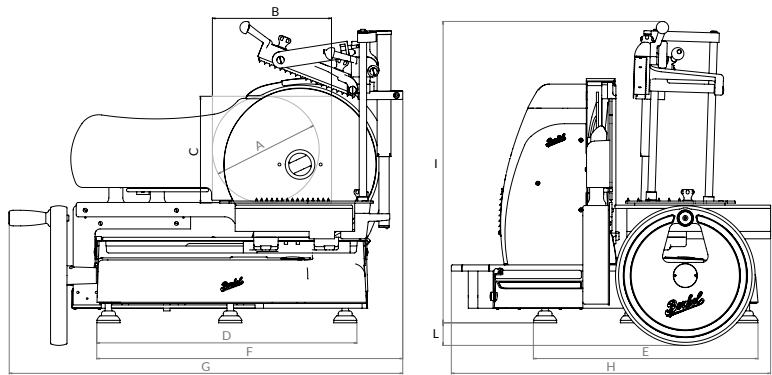
Le transfert de propriété de la

machine comporte l'annulation immédiate de toute responsabilité de la part du fabricant. La plaque d'identification sur la base de la machine enregistre le fabricant, la machine, les informations techniques.

Résolution problèmes

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
Résistance excessive à la découpe du produit	La lame n'est pas aiguisée	Aiguiser la lame
En appuyant sur le bouton de démarrage, la machine ne démarre pas	Alimentation absente ou circuit de contrôle défectueux	Contrôler que la fiche soit correctement introduite dans la prise, si le problème persiste contacter le centre assistance
Résistance excessive au mouvement des composants coulissants (presse-aliment, chariot)	Lubrification guides de coulissement non effectuée périodiquement	Effectuer le lubrification périodique

VOLANO B116SA - B116A



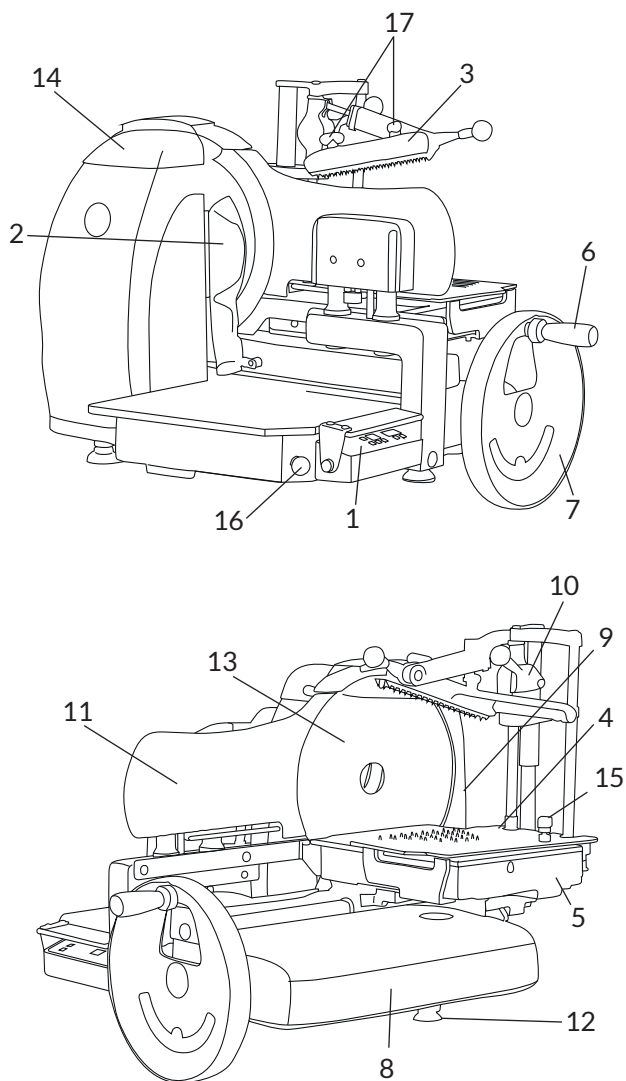
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
SPÉCIFICATIONS		
Capacité de découpe circulaire	260 mm	260 mm
Capacité de découpe rectangulaire	290x260h mm	290x260h mm
Capacité max. de coupe	7 mm	7 mm
Puissance moteur	0,75 kW	0,75 kW
Diamètre Lame	370 mm	370 mm
Caractéristiques électriques	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Poids	100 kg	100 kg

Remarque: En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits, les spécifications techniques sont sujettes à des possibles variations.

NÁVOD K POUŽITÍ: AUTOMATICKÝ KRÁJEČ SE SETRVAČNÍKEM

MODELY:

Volano B116SA, Volano B116A



ČÁSTI STROJE

1. Řídící displej
2. Kryt plátků
3. Přítlačný prvek
4. Nosná deska
5. Suport
6. Manipulační rukojeť kotouče
7. Kotouč
8. Základna
9. Kryt nože
10. Svislý posun přítlačného prvku
11. Chráníč nože
12. Opěrná nožka
13. Nůž
14. Brousek
15. Kolečko pro zablokování/odblokování desky
16. Tlačítko nouzového zastavení
17. Rukojeť ozubené dráhy přítlačného zařízení

POPIS

Manuální kráječ se setrvačnickem vybavený kotoučovou čepelí, vhodný pouze pro krájení potravinářských produktů jednotlivých typů v rámci rozměrových možností uvedených v této příručce. Hlavní části, z nichž se stroj skládá, jsou znázorněny na obrázku 2. Elektrické schéma je znázorněno na obrázku 1.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Stroje popsané v tomto návodu jsou v souladu se směrnici 2006/42/ES, 2006/95/ES, 2004/108/ES, 2003/108/ES, 2011/65/ES, evropským nařízením (ES) 1935/2004 a příslušnými standardy EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



BEZPEČNOST

Stroje popsané v tomto návodu jsou v souladu s nejnovějšími evropskými hygienickými a bezpečnostními normami.

Věnujte pozornost následujícím základním bezpečnostním opatřením:

- před použitím si přečtěte všechny pokyny;
- tento produkt není určen k používání dětmi;
- s přístrojem pracujte pouze za předpokladu důkladného školení a v perfektní psychické i fyzické kondici;
- nepoužívejte kráječ jiným způsobem, než je uvedeno v tomto návodu;
- používejte kráječ pouze v plně strukturální, mechanické a systémové efektivitě.
- zařízení instalujte v souladu s pokyny uvedenými v kapitole

„Instalace“;

- zařízení instalujte na místě mimo dosah nepovolaných osob, zejména mimo dosah dětí a mladistvých;
- během používání zůstaňte vysoce koncentrovaní a vyvarujte se rozptýlování;
- nenechte kráječ používat další osoby, které si nenastudovali obsah této příručky;
- během krájení nenoste volné oblečení nebo oblečení s volnými rukávy;
- nedovolte nikomu dalšímu, kromě obsluhy, přiblížit se k přístroji během procesu krájení;
- neodstraňujte, nezakrývejte ani neupravujte značky umístěné na těle přístroje a v případě jejich poškození je neprodleně vyměňte;
- neodstraňujte, neupravujte ani neobcházejte žádná mechanická ochranná zařízení;
- krájejte pouze povolené produkty, nepokoušejte pořezání na zakázaných typech produktů;
- kráječ, okolní pracovní plochu i podlahu udržujte vždy v čistotě a suchu;
- kráječ nepoužívejte jako odkládací plochu a nepokládejte na něj žádné jiné objekty než potraviny, které je potřeba nakrájět;
- nepoužívejte kráječ, přesahuje-li v důsledku běžného opotřebení vzdálenost mezi okrajem čepele a ochranným kroužkem čepele 6mm. V tomto případě kontaktujte výrobce nebo jednoho z autorizovaných servisních center pro výměnu čepele;
- nepoužívejte stroj s neodborně provedenou elektroinstalací, s provizorními nebo nezaizolovanými kabely;
- pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu a kabelové spojky na tělese stroje; v případě poškození je neprodleně vy-

měňte. Je-li to nutné, obraťte se na kvalifikované pracovníky;

- v případě závady, špatného fungování, podezření na poškození, nesprávných pohybů a nezvyklého hluku stroj okamžitě vypněte;
 - před vyčištěním nebo provedením údržby stroj odpojte od elektrického napájení;
 - v případě poškození, abnormálního provozu, podezření na poruchu, nesprávného pohybu nebo neobvyklých zvuků, okamžitě zastavte stroj;
 - během čištění a údržby používejte ochranné rukavice;
 - pokládejte a odebírejte produkty, které mají být nakrájeny, pouze na posuvnou desku s vozíkem zcela staženým a položte ochranu čepele do bezpečné polohy;
 - k rozhýbání desky používejte během krájení pouze setrvačnicku;
 - během krájení nikdy nepokládejte ruce na krájené potraviny. Vždy držte ruce co nejdále od čepele;
 - používání krájícího příslušenství, které nebylo dodané výrobcem spolu s přístrojem, je zakázáno.
- Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost vycházející z nesprávného používání, úprav a/ nebo oprav prováděných uživatelem nebo neoprávněnou osobou, použití náhradních dílů, které nejsou originální nebo nejsou specifické pro daný model stroje.

Podmínky používání:

- Teplota od -5°C do +40°C
- Maximální vlhkost 95%

NEKRÁJEJTE:

- zmrzlé potravinářské produkty;
- potravinářské produkty s kostí;
- zeleninu obecně;
- jakýkoliv jiný výrobek, který

není určen pro použití v potravinách.

Zbylá rizika

Ačkoliv bezpečnostní kroužek kolem ostří chrání obsluhu před náhodným kontaktem s čepelí, aby bylo možné další broušení čepele, nemusí ochrana v oblasti ostření zcela eliminovat riziko porážení.

 **POZOR: během čištění a broušení čepele věnujte zvýšenou pozornost, aby se Vaše ruce držely co nejdále od nechráněné oblasti. Doporučujeme použít ochranné rukavice.**

INSTALACE KRÁJEČE

Přístroj instalujte na rovný, hladký a suchý povrch vhodný pro udržení hmotnosti přístroje vč.váhy krájených produktů. Doporučená výška pracovní plochy je cca 80 cm. Opatrně nadzvedněte přístroj a vložte všechny nožičky do příslušných otvorů v základně. U některých modelů lze přední opěrné nožky odšroubovat a umístit do požadované polohy v závislosti na hloubce pracovní plochy.

Aby nedošlo k poškození, některé modely jsou během přepravy zabalené s nenamontovaným kotoučem zvlášť.

Není-li kotouč obdrženého stroje namontován, postupujte podle pokynů:

- vložte kotouč na hřídel a zkontrolujte, zda odpovídají otvory objímky kotouče – hřídel (Obr. 3-A)

- vložte do objímky kónický kolík se zúženým koncem (menší průměr) orientovaným směrem k objímce (Obr. 3-B)

 **POZOR!** Pokud je kolík umístěn správně, zasune

se téměř bez použití síly.

- pro úplné vsunutí kolík zatlačte.

Stroj musí být instalován v bezprostřední blízkosti zásuvky, která je v souladu s normami EHS a která je součástí elektrozařízení vyhovujícího platným předpisům, jež je vybaveno:

- jističem;
- proudovým chráničem;
- uzemněním.

Před zapojením zkontrolujte, zda vlastnosti elektrické napájecí sítě souhlasí s údaji uvedenými na štítku stroje.

- Připojte stroj do elektrické zásuvky

- Zkontrolujte, zda je ochranný kryt brousku správně umístěn (zavřený)

- Zkontrolujte, zda tlačítko nouzového zastavení není stisknuté

- Připojte elektrické zařízení stroje k elektrické síti stisknutím tlačítka A on/off (rozsvícená kontrolka).

POUŽÍVÁNÍ

- Zkontrolujte, zda je ochranný kryt brousku správně umístěn (zavřený);

- Zkontrolujte, zda tlačítko nouzového zastavení není stisknuté. Při celkovém stisknutí červeného tlačítka (Obr. 4-A) se aktivuje funkce zastavení všech pohonů stroje. Po aktivaci tlačítko nouzového zastavení zůstane v této poloze (stisknuté); pro obnovení provozu stroje je nutné otočit tlačítko po směru hodinových ručiček a vrátit jej do zdvižené polohy pro umožnění provozu (Obr. 4-B);

- stiskněte tlačítko (A) on/off (rozsvícená kontrolka);

- manuálním otáčením setrvač-

níku umístěte vozík s nosnou deskou směrem k obsluze (Obr. 5);

- posuňte nosnou desku dozadu (daleko od předního ochranného krytu nože) tak, aby bylo možné nakrátet požadované množství výrobku stisknutím tlačítka (E);

 **POZOR!** Aby nedocházelo k nepravidelnému krájení (nesouměrná tloušťka, necelé plátky apod.) doporučujeme neumísťovat přitlačné rameno příliš daleko od nože. Pokud má být krájeno větší množství výrobku, doporučujeme vícekrát zopakovat správné umístění výrobku a zablokování přitlačným ramenem.

- položte výrobek, který má být nakrájen, na nosnou desku tak, aby byla krájená strana opřena o přední ochranný kryt nože a zablokujte výrobek přitlačným ramenem;

 **POZOR!** Pokud byl výrobek již krájen, proveďte správné vyrovnaní předchozí „řezné plochy“ s předním ochranným krytem nože;

- v případě potřeby je možné přiblížit výrobek k přednímu ochrannému krytu za použití tlačítka (E);

 **POZOR!** Tlačítko (E) rychle uvolněte, aby výrobek nebyl příliš tláčen k přednímu ochrannému krytu nože. Bezpečnostní zařízení sice zastaví motor pojezdu vozíku, ale nadměrný tlak výrobku na ochranný kryt by mohl způsobit to, že první plátek bude příliš silný a nepravidelný;

- nastavte požadovanou tloušťku plátku za použití tlačítek (F);

- tloušťka plátku se postupně zvyšuje o 5 setin milimetru, až do dosažení tloušťky ve výši 1 milimetru. Po jednom milimetru se tloušťka postupně zvyšuje o

0,1 mm, až do dosažení tloušťky ve výši 7 mm;

- spusťte nůž stisknutím tlačítka (B).

POLOAUTOMATICKÝ PROVOZ PRO MODELÝ:

Volano Poloautomatický B116SA, Volano Automatický B116A

POZOR! AUTOMATICKÝ SETRVAČNÍKOVÝ NÁŘEZOVÝ STROJ B116A může být používán jak v poloautomatickém, tak v automatickém režimu.

- Levou rukou přidržeťte stisknuté tlačítko pro spuštění nože a otáčejte setrvačnicku po směru hodinových ručiček. Po posunutí ochranného krytu nože uvolněte tlačítko (B) a pokračujte v otáčení setrvačnicku. Výrobek se posune dopředu a bude ukrojen plátek s předem nastavenou tloušťkou.

DOČASNÉ ZASTAVENÍ

- Otáčejte setrvačnickem až do umístění vozíku zcela k obsluze, poté jej přestaňte otáčet a zastavte nůž stisknutím tlačítka (I). Přední ochranný kryt nože se vrátí do původní zavřené polohy.

 **POZOR!** Pokud pouze přestanete otáčet setrvačnickem, po přibližně 20 vteřinách se přední ochranný kryt nože vrátí do své původní polohy.

DEFINITIVNÍ ZASTAVENÍ

- Po provedení výše uvedeného postupu dočasného zastavení ukončete úkon stisknutím tlačítka (A);

- aktivujte režim sčítání plátků (G) (rozsvícená kontrolka). Nastavte požadovaný počet plátků.

POZOR!

Contatore non abilitato: display Čítač není aktivován: dis-

plej 000, nepřetržitě krájení.

Čítač je aktivován: na displeji je možné nastavit požadovaný počet plátků v rozsahu od 001 do 999. **POZOR!** Po dosažení požadovaného počtu plátků bude obsluha upozorněna zvukovým signálem.

AUTOMATICKÝ PROVOZ

- Zcela otočte proti směru hodinových ručiček kolečko pro regulaci rychlosti vozíku (D);

- pokud chcete krájet ve zcela automatickém režimu, zapněte čítač plátků (G) (rozsvícená kontrolka) a nastavte požadovaný počet plátků prostřednictvím tlačítek (H);

 **POZOR!** Pokud počet nebyl nastaven, na displeji se objeví hodnota 000: Krájení není povoleno.

- ohněte držák setrvačnicku jeho přitažením směrem k obsluze a umístěte jej do polohy proti setrvačnicku;

- začněte krájet spuštěním vozíku (C). Výrobek se posune dopředu a bude ukrojen plátek s předem nastavenou tloušťkou;

- pro regulaci rychlosti otáčejte kolečko (D) po směru hodinových ručiček.

BĚHEM ŘEZÁNÍ

- Čítač může být aktivován nebo deaktivován (G);

- Hodnota nastavená na displeji čítače plátků (H) může být změněna.

DOČASNÉ ZASTAVENÍ

- Stiskněte tlačítko (L) a počkejte, dokud se vozík nezastaví;

- zastavte nůž, (I) přední ochranný kryt nože se posune příčným směrem a vrátí se do původní zavřené polohy;

 **POZOR!** Pro zamezení záblokování vozíku během krájení nikdy nezastavujte nůž před zastavením vozíku. Pokud

zastavíte pouze pohyb vozíku, přední ochranný kryt nože se po přibližně 20 vteřinách automaticky posune a vrátí se do své původní polohy.

- pro pokračování v krájení spusťte nůž stisknutím tlačítka (B) a zopakujte úkony uvedené v odstavci „AUTOMATICKÝ PROVOZ“.



POZOR! Po případném dočasném zastavení s aktivovaným čítačem bude po obnovení krájení na displeji čítače plátků zobrazen zbývající počet plátků.



POZOR! Je možné pokračovat v krájení v manuálním režimu, otáčením setrvačnicku po směru hodinových ručiček, dokud se přední ochranný kryt nože nevrátí do správné polohy.

DEFINITIVNÍ ZASTAVENÍ

- Postupujte jako v případě dočasného zastavení a poté stiskněte tlačítko (A).

NOUZOVÉ ZASTAVENÍ

- Pro okamžité zastavení nože stiskněte až na doraz červené tlačítko (Obr. 4-A) ve tvaru hříbku. V automatickém režimu dojde i k zastavení vozíku.



POZOR! Aktivované tlačítko (Obr. 4-A) zůstává ve stisknuté poloze.

OBNOVENÍ PROVOZU PO NOUZOVÉM ZASTAVENÍ

- Otočte tlačítko po směru hodinových ručiček a vraťte jej do zdvižené polohy (Obr. 4-B): ochranná plachta nože se vrátí do výchozí polohy. Pokračujte v krájení v požadovaném režimu.

CHYBOVÉ ZPRÁVY NA DISPLEJI „TLOUŠŤKA PLÁTKŮ“ A „POČET ŘEZŮ“

Při spuštění nože:

1. 00 – Err: aktivované nouzové tlačítko - řešení: otočte tlačítko po směru hodinových ručiček;
2. 03 - Err: chybějící nebo ne-

právně umístěný nůž – řešení: zkontrolujte správné umístění nože;

3. 05 – Err: nastavený počet řezů = 0 – řešení: deaktivujte čítač nebo nastavte hodnotu.

Při spuštění vozíku v automatickém režimu:

1. 06 – Err: nosná deska opřena o přední ochranný kryt nože – řešení: oddalte nosnou desku stisknutím tlačítka (E);

2. 07 – Err: chybějící nosná deska – řešení: zkontrolujte správné umístění desky.

 **POZOR!** Pokud chybové zprávy přetrvávají i po prověrkách, obraťte se na servisní středisko společnosti Van Berkel International (viz odst. „Servis“).

Během broušení nože:

1. 01 – AFF: pokud se během zvedání krytu brousku otevře nebo chybí pohyblivý kryt nože;

2. 02 – AFF: při zdvižení brousku;

3. 03 – AFF: pokud je brousek otočen směrem k noži v pracovní poloze.

PROGRAMOVÁNÍ

NASTAVENÍ PARAMETRŮ

Zkontrolujte, zda je nářezový stroj v režimu „definitivního zastavení“ a stiskněte současně tlačítka zvýšení/snížení čítače plátků pro přístup na dále uvedené parametry:

1. AKTIVACE ZVUKOVÉ SIGNALIZACE (00 nebo 01)

PARAMETR P.00

VÝCHOZÍ HODNOTA: Stisknutím tlačítek + a – změníte hodnotu:

výchozí hodnota 00: zvuková signalizace pouze v případě poruchy nebo po ukončení provozu;

výchozí hodnota 01: zvuková

signalizace i při stisknutí jakéhokoli tlačítka.

Pro přestup na následující parametr stiskněte tlačítka + a –.

2. AKTIVACE AUTOMATICKÉHO VYPÍNÁNÍ (od 00 do 99)

PARAMETR P.01

VÝCHOZÍ HODNOTA: stisknutím tlačítek + a – výchozí hodnoty nastavte minuty:

výchozí hodnota 00: funkce je deaktivována;

výchozí hodnota od 01 do 99: nastavte minuty, po uplynutí kterých se má nářezový stroj automaticky vypnout.

3. AUTOMATICKÉ ZASTAVENÍ OTÁČENÍ NOŽE (od 00 do 99)

PARAMETR P.02

VÝCHOZÍ HODNOTA: stisknutím tlačítek + a – výchozí hodnoty:

výchozí hodnota 00: funkce je deaktivována;

výchozí hodnota od 01 do 99: nastavte minuty, po uplynutí kterých se má nářezový stroj automaticky vypnout.

4. HODNOTA VZDÁLENÍ VÝROBKU OD NOŽE (od 00 do 99)

Po ukrojení plátku se vozík vrátí směrem k obsluze s výrobkem těsně u nože. Při nastavení určité hodnoty vzdálení se vozík před pohybem směrem k obsluze vzdálí od nože, aby nedocházelo ke tření výrobku.

PARAMETR P.03

VÝCHOZÍ HODNOTA: permettedi impostare la distanzamožňuje nastavit vzdálenost mezi deskou a nožem během zpětného pohybu desky.

 **POZOR!!** Výchozí hodnoty jednotlivých parametrů nesmí být v žádném případě měněny.

VÝCHOZÍ HODNOTA: 10 –

PARAMETR: P.04

VÝCHOZÍ HODNOTA: 20 –

PARAMETR: P.05

VÝCHOZÍ HODNOTA: 20 –

PARAMETR: P.06

VÝCHOZÍ HODNOTA: 10 –

PARAMETR: P.07

VÝCHOZÍ HODNOTA: 08 –

PARAMETR: P.09

VÝCHOZÍ HODNOTA: 15 –

PARAMETR: P.10

5. DOBA ZPOŽDĚNÍ AUTOMATICKÉHO ZAVÍRÁNÍ PŘEDNÍHO OCHRANNÉHO KRYTU NOŽE (od 00 do 25)

PARAMETR P. 08

VÝCHOZÍ HODNOTA: umožňuje nastavit maximální dobu zastavení vozíku (pokud neprobíhá žádný úkon), před automatickým zavřením předního ochranného krytu nože.

Výchozí hodnota 00: je deaktivováno automatické zavírání, to znamená, že kryt se zavře pouze po zastavení nože.

Pro přestup z režimu programování na pracovní režim stiskněte tlačítko (A) (rozsvícená kontrolka).

Při opuštění režimu programování budou potvrzeny všechny předchozí zobrazené údaje.

Pro definitivní zastavení nářezového stroje znovu stiskněte tlačítko (A) (zhasnutá kontrolka).

ČIŠTĚNÍ

Po ukončení používání přístrojů je třeba je pečlivě vyčistit. Přístroj čistěte vždy před použitím po dlouhé době nečinnosti. Používejte ochranné rukavice proti pořezání, odolné protřetí, a veškeré operace provádějte s velkou opatrností.

Čistící produkty:

používejte pouze vodu a biologicky odbouratelný jemný čistící prostředek, měkký hadřík nebo houbičku a polotuhý nylonový kartáč na ostré oblasti desky a

držák výrobku. Přístroj nemyjte proudem vody, párou nebo podobnými metodami.

 **POZOR!** Před zahájením čištění je nutné odpojit stroj od zdroje energie a nastavit regulátor tloušťky plátků na nulu.

 **POZOR!** Kontrola větrací mřížky. Ve spodní části stroje se nachází mřížka pro nucené větrání motorů (Obr. 6). Větrací otvory pravidelně čistěte kartáčkem, aby byly stále volné.

DEMONTÁŽ

- Zkontrolujte, zda kryt patřičně zakrývá nůž (9);
- povolte dvě rukojeti a vysuňte ozubenou dráhu (20);
- otáčením proti směru hodinových ručiček vyšroubujte blokovací páku nosné desky pro její uvolnění a vyjmutí;
- otáčením krytu plátku jej oddalte od nože;
- vyjměte vaničku;
- zvedněte ochranný kryt brousíku a vyjměte pohyblivý kryt na zadní straně (Obr. 7).

ČIŠTĚNÍ

- Čepel: stiskněte vlhký hadřík na povrchu čepele a pomalu otřete ze středu směrem ven ke straně krytu ostří a na opačnou stranu. Stejným způsobem osušte suchým hadříkem;

 **POZOR!** Nikdy v průběhu čištění čepele nespouštějte setrvačnick.

- Bezpečnostní kroužek: použijte jemný kartáč k očištění prostoru mezi čepelí a bezpečnostním kroužkem;

 **POZOR Ostrý nůž, nebezpečí pořezání!** Pokud nůž není chráněn krytem, velmi pozorně dbejte toho, abyste udržovali ruce co možná nejdále

od nechráněného prostoru.

- Tělo stroje: použijte vlhký hadřík nebo houbu. Pečlivě osušte;
- brusné kotouče: zvedněte brousek společně s odpovídajícím nosným sloupkem. Povolte rukojeť (Obr. 9, A) a vyjměte brusný kotouč. Pomocí nylonového kartáčku odstraňte nečistoty a tuk.

ÚDRŽBA

Broušení nože

Intervaly a délka broušení záleží na daném použití.

 **POZOR! Nebezpečí pořezání ostrým nožem!** Pokud nůž není chráněn krytem, velmi pozorně dbejte toho, abyste udržovali ruce co možná nejdále od nechráněného prostoru. Používejte ochranné rukavice.

Při broušení nože postupujte následujícím způsobem:

- vyčistěte nůž a odstraňte z něj zbytky tuku;
- zkontrolujte, zda je stroj vypnutý, ale vidlice napájecího kabelu je zasunuta do odpovídající elektrické zásuvky;
- zkontrolujte, zda kryt patřičně pokrývá nůž;
- oddalte nosnou desku od nože;
- zvedněte kryt brousíku (Obr. 10-A);
- zvedněte brousek: vnější kryt nože se posune příčným směrem (Obr. 10-B);
- otočte brousek ve směru nože (Obr. 10-C);
- opatrně snižte brousek; nůž se automaticky umístí mezi dva brusné kotouče díky aretační pružině (Obr. 10-D);
- stiskněte tlačítko (A) on-off a pusťte nůž stisknutím tlačítka (B);

- stiskněte tlačítko pro broušení (1) na přibližně 10-15 vteřin a současně na pár vteřin zatáhněte za páku 2 brusného kotouče pro odstranění otřepů (Obr. 10-E);
- současně uvolněte oba brusné kotouče. Nabroušení a odstranění otřepů probíhá současně;
- po ukončení broušení zastavte nůž a uvolněte aretační pružinu brousíku; poté brousek zvedněte a otočte do původní polohy. Vnější kryt nože se posune příčným směrem a vrátí se do původní polohy;
- snižte kryt brousíku..

 **POZOR nebezpečí poškození!** Odstraňování otřepů by nemělo trvat zbytečně dlouho (ne déle než 2-3 vteřiny), aby nedošlo k poškození nože.

MAZÁNÍ (Obr. 9)

Nalijte několik kapek oleje do příslušných mazniček:

1. Namažte tyč vozíku (Obr. 11-A). Prostřednictvím setrvačnicku několikrát posuňte vozík;
2. Maznička přítlačného zařízení (Obr. 11-B).

Pro mazání používejte pouze oleje bez obsahu kyselin (doporučujeme vazelinový olej). Nepoužívejte rostlinné oleje.

SERVIS

Uvnitř přístroje se nenachází žádné uživatelsky opravitelné součásti. Výrobek světe kvalifikovaným pracovníkům. Veškeré opravy a výměny (jako například výměna čepele, opravy konstrukčních dílů, opravy a/nebo opětovné umístění komponentů apod.) musí být provedeny osobou pověřenou výhradně výrobcem.

Pokud je potřeba provést servis, můžete kráječ vrátit výrobci

nebo ho předat jednomu s autorizovaných servisních center. Pro informace o servisu nás kontaktujte na:
service@berkelinternational.com.

! POZOR! Výměna čepele je povinná, přesahuje-li vzdálenost mezi okrajem čepele a vnitřním okrajem krytu 6 mm.

ZÁRUKA A ODPOVĚDNOST

Výrobce dodává přístroj s omezenou zárukou 24 měsíců od data nákupu. Záruka se vztahuje pouze na závady vzniklé za pod-

mínek určeného použití, během správné manipulace. Záruka se nevztahuje na vady vzniklé způsobem dopravy, nedbalostí kupujícího, nesprávnou instalací, neoprávněnými zásahy nebo v případě přirozeného opotřebení nebo při kolísání napětí vyšším než 10% jmenovité hodnoty. Kromě toho se záruka nevztahuje na komponenty podléhající opotřebení, jako jsou například čepele a brousky s výjimkou zjevné výrobní vady.

Výrobce odmítá jakoukoliv přímou i nepřímou odpovědnost vyplývající z:

- nedodržení pokynů uvede-

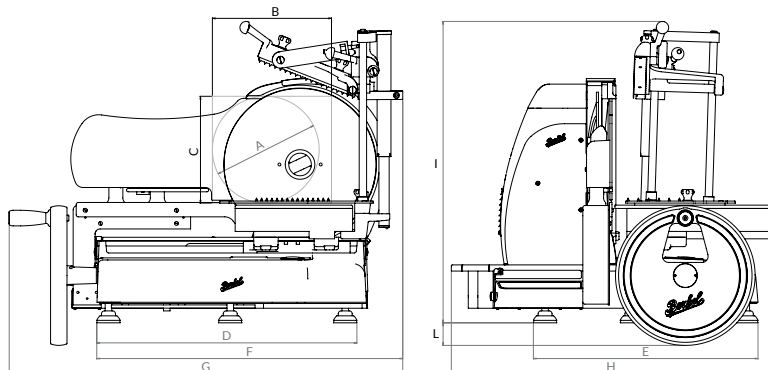
ných v tomto návodu k obsluze;
- používání, které není v souladu se specifickými předpisy země instalace;
- neautorizované modifikace a/ nebo opravy prováděné na přístroji;
- použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- mimořádných událostí.
Převod vlastnictví přístroje automaticky zbavuje výrobce odpovědnosti za příslušný přístroj. Identifikační štítek zespolu desky označuje výrobce, přístroj a technické informace.

Řešení problémů

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ODSTRANĚNÍ PROBLÉMU
Výrobek při krájení vyvíjí příliš velký odpor	Nůž není nabroušený	Nabruste nůž
Stroj se po stisknutí spouštěcího tlačítka nespustí	Výpadek napájení nebo vadný kontrolní okruh	Zkontrolujte, zda je správně vložena zástrčka; pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko
Příliš velký odpor při pohybu posuvných komponentů (přítlačného prvku, posuvného suportu)	Mazání vodicích prvků není prováděno pravidelně	Provádějte mazání pravidelně

PODROBNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE

VOLANO B116SA - B116A



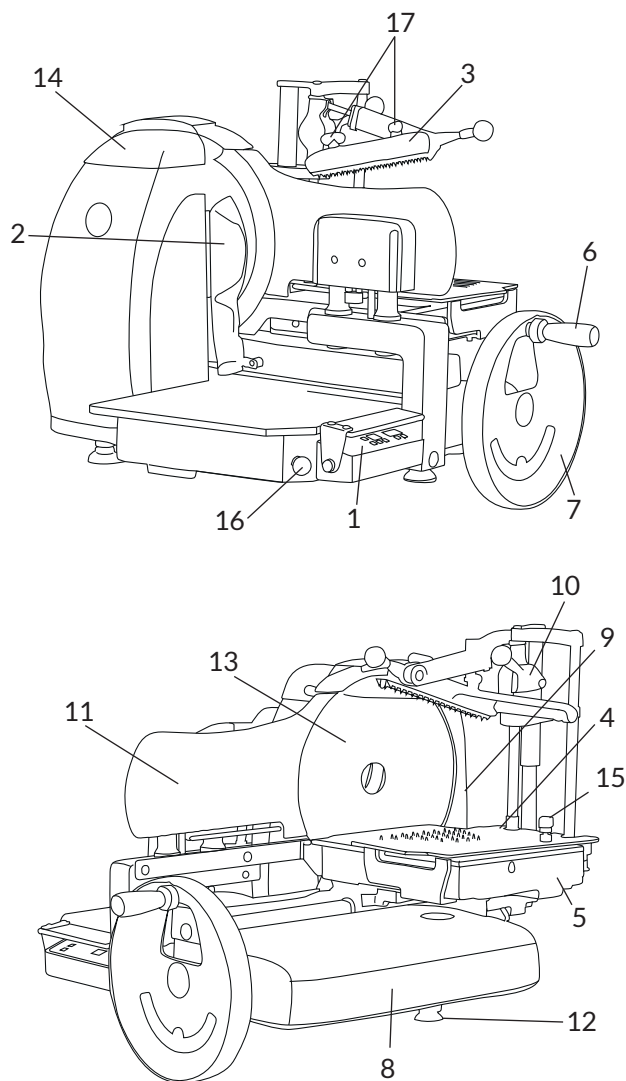
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
SPECIFIKACE		
Výkon při kruhovém řezání	260 mm	260 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	290x260h mm	290x260h mm
Maximální tloušťka plátku	7 mm	7 mm
Výkon motoru	0,75 kW	0,75 kW
Průměr nože	370 mm	370 mm
Elektrické specifikace	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Hmotnost	100 kg	100 kg

Poznámka: V důsledku neustálého výzkumu neustále zlepšovat naše výrobky, technické specifikace jsou předmětem možných variací.

BETJENINGSVEJLEDNING MANUEL AUTOMATISK SLICER MED HÅNDHJUL

MODELLER:

Volano B116SA, Volano B116A



MASKINDELE

1. Kontrol display
2. Skiveføring
3. Pigplade
4. Plade til produkt
5. Slæde
6. Manøvrehandtag håndhjul
7. Håndhjul
8. Base
9. Klingeafskærmning
10. Lodret kørsel pigplade
11. Klingebeskyttelse
12. Støttefod
13. Klinge
14. Slibeanordning
15. Håndtag til fastspænding/udløsning af plade
16. Nødstopknap
17. Låsehåndtag til pigpladens tangstang

Fig. 2

BESKRIVELSE

Slicere med rund klinge, designet til udskæring af fødevarer af den type og med de størrelser, som er anført i denne betjeningsvejledning. Maskinens vigtigste dele er illustreret i figur 2. El-diagrammet er vist i figur 1.

OVERENSSTEMMELSESKLÆRING

Maskinerne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning, er i overensstemmelse med direktiv 2006/42/EF, 2006/95/EF, 2004/108/EF, 2003/108/EF, 2011/65/EF, forordningen (EF) 1935/2004 samt de tilhørende standarder EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SIKKERHED

Maskinerne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning opfylder kravene i de europæiske standarder til hygiejne og sikkerhed i henhold til de seneste forordninger.

Af hensyn til din sikkerhed, bør du følge disse anvisninger:

- Læs nøje alle instruktioner, før du tager maskinen i brug;
- Produktet er ikke beregnet til brug af børn;
- Brug kun maskinen, hvis du har tilstrækkelig uddannelse og er i perfekt psyko-fysisk tilstand;
- Brug aldrig maskinen på andre måder end som anvist i denne betjeningsvejledning;
- Installér maskinen i overensstemmelse med instruktionerne i afsnittet "Installation";
- Installér maskinen på et sted,

som er uden for andet personales rækkevidde, der ikke benytter maskinen, navnlig mindreårige;

- Vær koncentreret, når du benytter maskinen, og sørg for ikke at blive distraheret under brug;
- Lad ikke personale, som ikke har læst og forstået indholdet i denne betjeningsvejledning, benytte maskinen;
- Bær ikke løstsiddende tøj eller med åbne manchetter;
- Tillad aldrig, at andre end operatøren nærmer sig maskinen, mens produktet skæres;
- Fjern, tildæk eller manipuler aldrig med skiltene på maskinen, og sørg for, at de omgående bliver udskiftet, hvis de er defekte;
- Fjern aldrig beskyttelsessværn, og manipuler eller tilsidesæt aldrig de mekaniske eller elektriske sikkerhedsanordninger;
- Skær kun de tilladte produkter; forsøg aldrig at skære i produkter, som ikke er tilladt;
- Hold altid området, hvor det afskårne produkt lægges ned, hele området omkring maskinen og gulvet rent og tørt;
- Brug ikke maskinen som støtte, og læg aldrig genstande på maskinen, som ikke anvendes til skæringen;
- Brug ikke sliceren, når afstanden mellem klingens kant og ringen på klingens sikkerhedssværn er mere end 6 mm. Hvis dette er tilfældet skal producenten eller et af de autoriserede servicecentre tilkaldes for at udskifte klingen;
- Brug ikke maskinen med elektriske forlængerledninger, midlertidige eller uisolerede kabler;
- Kontroller regelmæssigt strømforsyningskablets til-

stand og kabelholderen på maskinen. Udskift omgående i tilfælde af slid eller defekter. Ret i dette tilfælde henvendelse til kvalificeret personale;

- Stop omgående maskinen i tilfælde af fejlfunktioner, mistanke af defekter, forkerte bevægelser, usædvanlige lyde;
 - Før maskinen gøres rent eller vedligeholdes, skal den afbrydes fra lysnettet;
 - Stop omgående maskinen i tilfælde af fejlfunktioner, mistanke om defekter, forkerte bevægelser, usædvanlige lyde osv.;
 - Benyt altid snitresistente handsker til rengøring og vedligeholdelse;
 - læg og fjern kun produktet, som skal snittes, fra slædens plade, når den er trukket helt tilbage (langt væk fra klingen) mod operatøren;
 - brug kun håndhjulet til at bevæge slæden frem og tilbage, når der snittes;
 - Rør aldrig ved produktet med hænderne, når der snittes. Hold altid hænderne langt væk fra klingen;
 - Det er ikke tilladt bruge andet tilbehør til sliceren end det, som er leveret af maskinens producent sammen med maskinen.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug, ændringer og/eller reparationer udført af brugeren eller uautoriseret personale, brugen af ikke-originale reservedele eller dele, som ikke er specifikke for den pågældende model.

Kan anvendes i omgivelser med:

- Temperaturer fra -5 ° C til +40 ° C
- Luftfugtighed maks. 95%

SNIT ALDRIG:

- dybfrosne fødevarer;
- frosne fødevarer;
- fødevarer med knogler (kød og fisk);
- ethvert andet produkt, som ikke er fødevarer.

Resterende risici

Ringen omkring klingen beskytter operatøren mod tilfældig kontakt med klingen. Dette eliminerer dog ikke helt risikoen for skæring.

 **ADVARSEL! Når klingen gøres rent og slibes, er det nødvendigt at være meget forsigtig og holde hænderne så langt som muligt borte fra området, som ikke er beskyttet. Det anbefales at bruge beskyttelseshandsker.**

INSTALLATION

Hvis støttesøjlen (ekstraudstyr) ikke anvendes, skal maskinen installeres på en plan og glat overflade, tør og egnet til at bære vægten af selve maskinen samt fødevarerne, som skal snittes. Kontrollér, at der ikke er forhindringer for håndhjulets bevægelse og placeringen af produkterne, som skal snittes, på slæden. Arbejdsfladens anbefalede højde er på ca. 80 cm. Løft forsigtigt maskinen ud, og sæt gummifødderne på deres pladser i maskinens base. Det er muligt på visse modeller at løsne støtteføddernes skruer, og at anbringe dem i den ønskede position, afhængigt af arbejdsfladens dybde. For at undgå skader under transport, emballeres visse modeller med håndhjulet adskilt og ikke monteret. Hvis håndhjulet ikke er monteret på maskinen, som leveres, er

fremgangsmåden følgende:

- anbring håndhjulet på akslen og kontrollér, at hullerne på muffen og håndhjulets aksel flugter (Fig. 3-A)
- isæt den koniske stift i muffen, med den spidse ende (mindre diameter), der vender mod selve muffen (Fig. 3-B)

 **ADVARSEL!** Hvis stiften er korrekt placeret, trænger den næsten helt ind, uden at forcere.

- slå på stiften for at føre den helt ind.

Maskinen skal være installeret i umiddelbar nærhed af en stikkontakt, som opfylder EØS-betingelserne. Stikket skal være afledt fra et anlæg, som opfylder betingelserne i de gældende standarder, og være udstyret med:

- termomagnetisk sikring;
- automatisk differentialafbryder;
- jordforbindelse.

Inden strømforsyningen sluttes til maskinen er det nødvendigt at kontrollere, at specifikationerne svarer til dem, som er anført på maskinens typeskilt.

- Tilslut maskinen til stikkontakten
- Kontrollér, at beskyttelsesdækslet på slibningsenheden er korrekt placeret (lukket)
- Kontrollér, at nødstopknappen ikke er trykket ned
- Tilslut maskinens elektriske udstyr til elnettet ved at trykke på tænd/sluk-knappen A (LED tændt).

BRUG AF MASKINEN

- Kontrollér, at beskyttelsesdækslet på slibningsenheden er korrekt placeret (lukket).

- kontrollér, at nødstopknappen ikke er trykket ned. Ved at trykke den røde knap helt ned (fig. 4-A) aktiveres stopfunktionen for alle maskinens drev. Når nødstopknappen er aktiveret, bevarer den sin position (selvholdende). For at få maskinen i funktion, er det nødvendigt at dreje knappen med uret og føre den tilbage til den hævede position for funktion af drift (Fig. 4-B);

- Tryk på knappen (A) on/off (LED tændt);

- ved manuel betjening af håndhjulet skal du bringe slæden med pladen til produkter mod operatørens side (fig. 5);
- træk pladen til produkter (væk fra forreste klingebeskyttelse) tilstrækkeligt nok, så den ønskede mængde produkt kan skæres ved at trykke på knappen (E);

 **ADVARSEL!** For at undgå anomalier i skæringen (uregelmæssig tykkelse, ufuldstændige skiver osv.), anbefales det ikke at udsætte en for stor mængde af produktet fra pigpladens arm. Hvis det er nødvendigt at skære en stor mængde af produktet, skal produktets genplaceres flere gange og sættes på plads igen med pigpladens arm.

- læg produktet, der skal skæres, på pladeenheden, så den del, der skal skæres, ligger mod forreste klingebeskyttelse, og blokér produktet med pigpladens arm;

 **ADVARSEL!** Hvis produktet allerede er blevet bearbejdet, skal du justere den forrige "skæreplade" ud for forreste klingebeskyttelse;

- om nødvendigt, er det muligt at bringe produktet tæt på forreste klingebeskyttelse ved hjælp af knappen (E);

 **ADVARSEL!** Løsn knappen (E) omgående for at undgå at trykke produktet mod forreste klingebeskyttelse. En sikkerhedsanordning stopper motoren ved at stoppe slædens fremdrift, men det uforholdsmæssigt store tryk af produktet mod pladen kan skabe en grov og uregelmæssig første skive;
- forbered den ønskede tykkelse af skiven med på knapperne (F);
- skivens tykkelse øges med 5 hundrededele af en millimeter ad gangen, indtil der nås 1 millimeter i tykkelse. Efter millimeteren er stigningen 0,1 mm ad gangen, indtil en tykkelse på 7 mm nås;
- tart klingen ved at trykke på knappen (B).

HALVAUTOMATISK FUNKTION FOR MODELLERNE:

Halvautomatisk Volano B116SA ,Automatisk Volano B116A

 **ADVARSEL! MODELLEN HALVAUTOMATISK VOLANO B116A kan anvendes både i halvautomatisk tilstand og i automatisk tilstand.**

- Ved at holde startknappen til klingen presset med venstre hånd, skal du styre håndtaget ved at dreje det med uret. Når klingebeskyttelsen er flyttet, slippes knappen (B) og fortsæt med at dreje håndtaget. Produktet løber frem, og der fås en skive med den tidligere indstillede tykkelse.

KORTVARIGT STOP

- Drej håndtaget for at bringe slæden helt mod operatøren, stop derefter drejningen og stands klingen ved at trykke på knappen (I). Den forreste klin-

gebeskyttelse vender tilbage til dens oprindelige lukkestilling.

 **ADVARSEL!** Ved afbrydelse af håndtagets rotation, vender forreste klingebeskyttelse automatisk tilbage efter ca. 20 sekunder til sin oprindelige position.

ENDELIGT STOP

- Efter at have fulgt instruktionerne for det kortvarige stop, afsluttes driften ved at trykke på knappen (A),
- aktivér skivetælleren (G) (tændt LED). Indstil antallet af skiver.

ADVARSEL!

Tæller ikke aktiveret: display 000, kontinuerlig skæring. Tæller aktiveret: på displayet kan der indstilles antallet af skiver, der skal skæres, 001 til 999. **ADVARSEL!** Når det indstillede antal skiver er nået, vil et akustisk signal advare operatøren.

AUTOMATISK FUNKTION

- Drej håndtaget til indstilling af slædens hastighed (D) helt mod uret;
- hvis du vil skære helt automatisk, skal du tænde skivetælleren (G) (tændt LED), og indstille antallet af skiverne med knapperne (H);

 **ADVARSEL!** Hvis antallet ikke er indstillet, og displayet viser 000: er skæringen ikke tilladt.

- bøj håndtagets greb ved at trække det mod operatøren og placere det mod selve håndtaget,

- start skæringen ved at starte slæden (C). Produktet løber frem, og der fås en skive med den tidligere indstillede tykkelse,

- for at justere hastigheden drejes håndtaget (D) med uret.

UNDER SKÆRING

- Tælleren kan aktiveres eller deaktiveres (G).

- Værdien, der er indstillet på skivetælleren display (H) kan ændres.

KORTVARIGT STOP

- Tryk på knappen (L) og vent på, at slæden stopper;

- stop klingen, (I) den forreste klingebeskyttelse vil bevæge sig på tværs tilbage til sin oprindelige lukkestilling;

 **ADVARSEL!** For at forhindre, at slæden låses under skæringen, skal du aldrig standse klingen før slæden. Ved afbrydelse af slædens bevægelse vil den forreste klingebeskyttelse automatisk bevæge sig efter ca. 20 sekunder og vende tilbage til dens oprindelige position.

- for at genstarte skæringen, start klingen ved at trykke på knappen (B) og gentag operationerne i afsnittet "AUTOMATISK FUNKTION". **A D V A R -**

 **SEL!** Efter et eventuelt kortvarigt stop med skivetælleren aktiveret, starter skæringen igen med visning på skivetælleren display af restværdien.

 **ADVARSEL!** Det er muligt at genstarte skæringen i manuel tilstand ved at dreje håndtaget med uret, inden den forreste klingebeskyttelse er sat tilbage.

ENDELIGT STOP

- Betjen som et kortvarigt stop, og tryk derefter på knappen (A).

NØDSTOP

- For at standse klingen straks, tryk den røde svampeformede knap (Fig. 4-A) helt ned. I automatisk funktion standser slæden også.

 **ADVARSEL!** Den aktive-rede Knap (fig. 4-A) bibeholder sin position.

GENOPRETTELSE EFTER NØDSTOP

- Drej knappen med uret og før den tilbage til den hævede position (fig. 4-B): stoppladen, der beskytter klingen, vender tilbage til dens oprindelige position. Genoptag skæringen i den foretrukne tilstand.

FEJLMEDDELELSER PÅ DISPLAYENE "SKIVETYKKELSE" OG "ANTAL SKÆRINGER"

Ved start af klingen:

1. 00 - Err: nødstopknap aktiveret - afhjælpning: drej knapperne med uret;
2. 03 - Err: klinge ikke til stede eller forkert placeret - afhjælpning: kontrollér klingens korrekte positionering;
3. 05 - Err: antal indstillede skæringer = 0 - afhjælpning: deaktiver tælleren eller indstil en værdi.

Når slæden er startet i automatisk tilstand:

1. 06 - Err: pladen til produktet mod den forreste klinge-beskyttelse - afhjælpning: tag pladen til produkter ud ved at trykke på knappen (E);
2. 07 - Err: plade til produktet ikke til stede - afhjælpning: kontrollér pladens korrekte positionering.

 **ADVARSEL!** Hvis fejlmeddelelserne fortsætter, selv efter de nødvendige kontroller, kontakt Van Berkel International assistance (se afsnit "Servicecenter").

Under slibning af klinge:

1. 01 - SLIB: hvis klingens mobile beskyttelse åbner eller ikke er til stede under åbning af dækslet til skæreenheden;

2. 02 - SLIB: når slibeanordningen åbnes;
3. 03 - SLIB: når slibeanordningen drejes mod klingen i arbejdsstilling.

PROGRAMMERING

INDSTILLING AF PARAMETRE
Kontrollér, at sliceren er i tilstanden "endeligt stop", og tryk samtidigt på knapperne for forøgelse/formindskelse af skivetælleren for at få adgang til parametrene som følger:

1. AKTIVERING AF LYDSIGNAL (00 eller 01)

PARAMETER P.00

STANDARDVÆRDI: Ændr værdien med tasterne + og - : standardværdi 00: lydsignal kun i tilfælde af anomalier eller afslutning af arbejdet, standardværdi 01: lydsignal ved tryk på hver tast.

For at gå til næste parameter, tryk på tasterne + og -.

2. AKTIVERING AF AUTOMATISK SLUKNING (fra 00 til 99)

PARAMETER P.01

STANDARDVÆRDI: indstil minutterne med tasterne + og - for standardværdi: standardværdi 00: funktionen deaktiveres, standardværdi fra 01 til 99: indstil de minutter, hvor sliceren automatisk slukker.

3. AUTOMATISK STOP AF KLINGENS ROTATION (fra 00 til 99)

PARAMETER P.02

STANDARDVÆRDI: med tasterne + og - for standardværdi: standardværdi 00: funktionen deaktiveres, standardværdi fra 01 til 99: indstil de minutter, hvor sliceren automatisk slukker.

4. AFSTAND FOR TILBAGEVENDING AF PRODUKTET

FRA KLINGEN (fra 00 til 99)

Efter skæring af skiven vender slæden tilbage til operatøren ved at gnide produktet mod klingen. Ved at indstille en afstand er det muligt at lade slæden bevæge sig væk fra klingen, før den vender tilbage til operatøren, idet man undgår gnidning af produktet.

PARAMETER P.03

STANDARDVÆRDI: giver mulighed for at indstille afstanden mellem pladen og klingens under pladens returfase.

 **ADVARSEL!!** Standardværdierne svarer til de tilhørende parametre må ikke ændres på nogen måde.

STANDARDVÆRDI: 10 -

PARAMETER: P.04

STANDARDVÆRDI: 20 -

PARAMETER: P.05

STANDARDVÆRDI: 20 -

PARAMETER: P.06

STANDARDVÆRDI 10 -

PARAMETER: P.07

STANDARDVÆRDI: 08 -

PARAMETER: P.09

STANDARDVÆRDI: 15 -

PARAMETER: P.10

5. FORSINKELSE FOR AUTOMATISK LUKNING AF FORRESTE KLINGEBESKYTTELSE (fra 00 til 25)

PARAMETER P.08

STANDARDVÆRDI: gør det muligt at indstille den maksimale tid for stoppet slæde (ingen drift i gang), inden den forreste klinge-beskyttelse lukkes automatisk.

Standardværdi 00: den automatiske lukning er deaktiveret, derfor vil pladen kun lukke, når klingens stopper.

For at skifte fra programmeringstilstand til arbejdstil-

stand, tryk på knappen (A) (tændt LED).

Når man forlader programmeringsfunktionen, bekræftes alle tidligere viste data.

For at stoppe sliceren permanent, skal du trykke på knappen (A) igen (slukket LED).

RENGØRING

Maskinen skal gøres omhyggeligt rent efter anvendelse. Efter en periode med inaktivitet skal maskinen gøres rent, før den igen tages i brug. Brug altid snitresistent handske, og vær ekstremt opmærksom, når arbejdet udføres.

Rengøringsmidler:

Brug kun vand og en blød klud, eventuelt en halvtiv nylonbørste til områderne omkring pladen og pigpladen. Gør aldrig maskinen rent med vand- eller dampstråler eller tilsvarende metoder.

 **ADVARSEL!** Før maskinen gøres ren, skal den afbrydes fra strømkilden og håndtaget, som regulerer skivetykkelsen, skal indstilles på nul.

 **ADVARSEL!** Kontrol af ventilationsgitter. I den nederste del af maskinen er der et gitter til tvungen ventilation af motorerne (fig. 6). Hold udsugningsslidserne frie ved regelmæssigt at rengøre dem med en børste.

AFMONTERING

- Kontrollér, at afskærmningen (9) dækker klingens helt,
- løsne de to håndtag og fjern pigpladen (20),
- skru låsegrebet til pladen til produkter mod uret for at fri-

gøre det og fjerne det,
- drej skiveføringen og fjern den fra klingens,
- fjern bakken,
- løft beskyttelsesdækslet til slibeanordningen, og fjern derefter den mobile beskyttelse på bagsiden (fig. 7).

RENGØRING

- klingens: tryk en fugtig klud mod klingens overflade på siden med klingeafskærmningen og den modsatte side, og før den langsomt i en bevægelse fra midten mod kanten, sådan som vist i figuren. Tør klingens på samme måde med en tør klud;

 **ADVARSEL!** Sliceren må ikke startes, mens rengøringen udføres.

- sikkerhedsring: brug en halvtiv nylonbørste til at gøre området mellem klingens og sikkerhedsringen rent;

 **ADVARSEL Skarp klinge, skærefare!** Når klingens ikke er afskærmet, er det nødvendigt at udvise stor forsigtighed og holde hænderne så langt væk som muligt fra området, som ikke er beskyttet.

- maskinhuset: gør maskinhuset rent med en fugtig klud eller svamp, som skylles under rindende vand. Tør omhyggeligt;
- slibesten: løft slibeanordningen sammen med dens støttesøjle. Løsn grebet (fig. 9, A) og fjern slibestenen. Fjern snavs og fedt ved hjælp af en nylonbørste.

VEDLIGEHOLDELSE

Slibning af klingens

Det afhænger af den faktiske brug, hvor hyppigt klingens skal slibes, og hvor længe den holder sig skarp.

 **ADVARSEL! Skarp klinge, skærefare!** Når klingens ikke er afskærmet, er det nødvendigt at udvise stor forsigtighed og holde hænderne så langt som muligt væk fra området, der ikke er beskyttet. Det anbefales at bruge beskyttelseshandske.

Følg disse trin for at slibe klingens:

- rengør klingens og fjern fedtrestene,
- sørg for, at maskinen er slukket, men at stikket til ledningen er sat i den tilsvarende stikkontakt,
- kontrollér, at afskærmningen dækker klingens,
- fjern pladen til produkter fra klingens,
- løft hættens på slibeanordningen (fig. 10-A);
- løft slibeanordningen: automatisk vil den ydre klingeafskærmning bevæge sig på tværs (fig. 10-B);
- drej slibeanordningen i klingens retning (fig. 10-C);
- sænk slibeanordningen forsigtigt, og klingens vil automatisk centrere sig mellem de to slibesten takket være en stopfjederens handling (fig. 10-D);
- tryk på knappen (A) on-off, og start klingens ved at trykke på knappen (B),
- tryk på slibeknappen (1) i cirka 10-15 sekunder, og træk derefter samtidig i grebet 2, der findes på afgratningshjulet i et par sekunder (fig. 10-E);
- slip de to slibesten samtidigt. Slibningen og afgratningen udføres samtidigt,
- når slibningen er udført, skal du standse klingens og afmontere slibeanordningens holdefjeder, løft den og drej den for at bringe den tilbage til dens oprindelige position. Den ydre

klungeafskærmning bevæger sig på tværs og vender tilbage til sin oprindelige position:
- sænk hættten på slibeanordningen.

Smøring (Fig. 9)

Påfør et par dråber olie i de relevante smørekopper:

1. Smørekop til slædestang (fig. 11-A). Aktivér håndtaget kort for at glide slæden nogle gange;
2. Smørekop til pigpladen (fig. 11-B).

Brug kun syrefri olie (vi anbefaler olie eller vaseline). Brug aldrig vegetabilske olier.

ASSISTANCE

Der følger ikke reservedele med leveringen. Al reparation og udskiftning af dele (f.eks. klinge, drivrem, elektriske komponenter, strukturelle dele) må udelukkende udføres af producentens autoriserede personale.

Hvis reparation er nødvendig, anbefales det at returnere ma-

skinen til producenten eller et autoriseret servicecenter. Oplysninger om servicecentre kan fås ved henvendelse til: service@berkelinternational.com.



ADVARSEL! Klingen skal udskiftes, når afstanden mellem selve klingens kant og afskærmningen indvendige kant overstiger 6 mm.

GARANTI OG HÆFTELSE

Producenten leverer maskinerne med en garanti på 24 måneder med start fra købsdatoen. Garantien omfatter kun defekter, som opstår i forbindelse med korrekt brug og ved overholdelse af instruktionerne i betjeningsvejledningen. Garantien dækker ikke skader opstået som følge af transporten eller køberens uagtsomhed, forkert installation eller placering, skader som følge af slid eller forsyningsspænding, som overskrider den nominelle værdi med mere end 10%.

Desuden dækker garantien ikke sliddele som f.eks. klinge og fjedrene i slibeanordningen med undtagelse af tydelige fabrikationsfejl.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for direkte og indirekte skader som følge af:

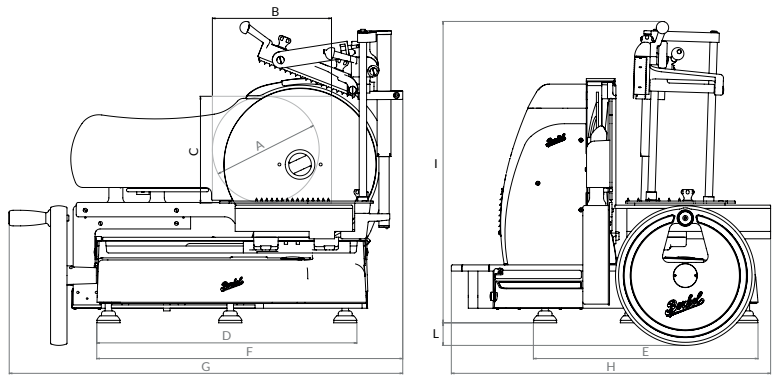
- manglende overholdelse af instruktionerne i denne betjeningsvejledning;
- brug af maskinen i uoverensstemmelse med bestemmelser og standarder gældende i landet, hvor maskinen er installeret;
- uautoriserede ændringer og/eller reparationer på maskinen;
- brug af ikke-originale reservedele og tilbehør;
- usædvanlige begivenheder.

Overførsel af ejendomsretten til maskinen medfører øjeblikket ophør af ethvert ansvar for producenten. Maskinens typeskilt indeholder oplysninger om producent, maskine og tekniske specifikationer.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
For stor modstand, når produktet skæres	Klingen er ikke skarp	Slib klingen
Maskinen starter ikke, når der trykkes på startknappen	Strømforsyning mangler, eller styrekredsløbet er defekt	Kontrollér, som stikket er sat korrekt i stikkontakten. Hvis problemet fortsætter, skal servicecenteret kontaktes
For stor modstand, når glidekomponenterne bevæges (pigplade, slæde)	Glideskinnerne er ikke blevet smurt regelmæssigt	Smør skinnerne regelmæssigt

VOLANO B116SA - B116A



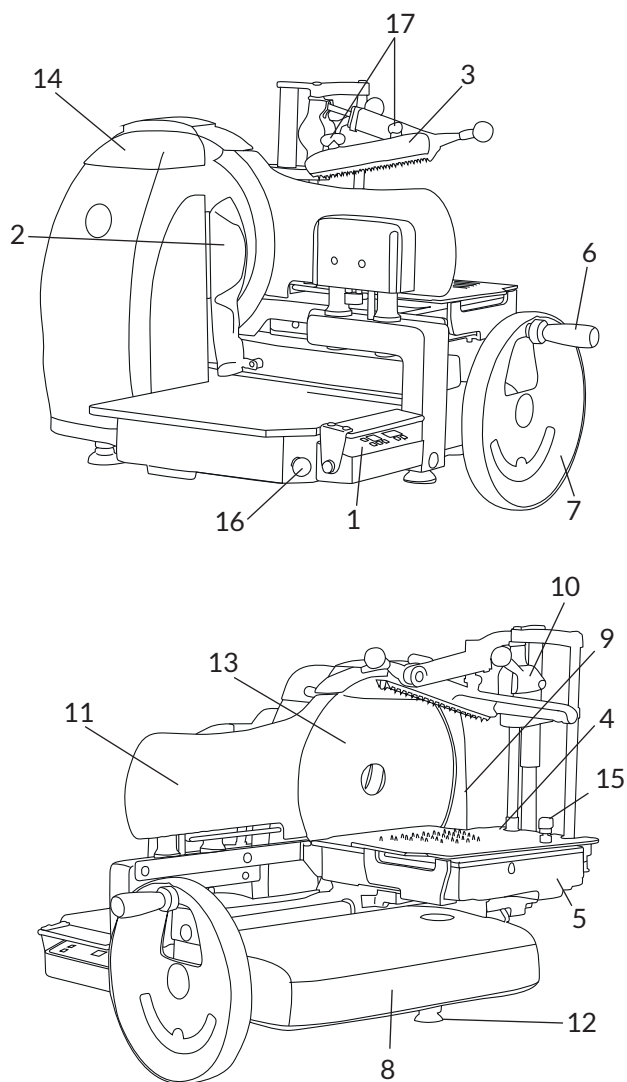
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet rundskæring	260 mm	260 mm
Kapacitet lineær skæring	290x260h mm	290x260h mm
Maks. skivetykkelse	7 mm	7 mm
Motoreffekt	0,75 kW	0,75 kW
Klangediameter	370 mm	370 mm
Elektriske specifikationer	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Vægt	100 kg	100 kg

Bemærk: Som et resultat af løbende forskning til løbende at forbedre vores produkter, tekniske specifikationer kan mulige variationer.

MANUAL DE INSTRUCCIONES: CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA CON VOLANTE

MODELOS:

Volano B116SA, Volano B116A



COMPONENTES PRINCIPALES

1. Pantalla de control
2. Paralanchas
3. Sujetador de alimentos
4. Plato
5. Carro
6. Manija del volante
7. Volante
8. Basamento
9. Paracuchilla
10. Desplazamiento vertical prensa producto
11. Protección cuchilla
12. Pie de apoyo
13. Cuchilla
14. Afilador
15. Pomo enganche/desenganche bandeja
16. Botones de parada de emergencia
17. Mango cremallera del sujetador de alimentos

Fig. 2

DESCRIPCIÓN

Cortadoras de fiambres de volante con cuchilla circular, diseñadas para cortar exclusivamente productos alimentarios del tipo y dentro de los límites de tamaño indicados en el presente manual. Las piezas principales de la máquina se han representado en la figura 2. El esquema eléctrico en la figura 1.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Las máquinas descritas en este manual cumplen con las Directivas 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, con el reglamento europeo (EC) 1935/2004 y con los relativos estandar como EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SEGURIDAD

Las máquinas descritas en este manual respetan los estándares europeos de higiene y seguridad establecidos por las últimas normativas.

Para su seguridad, siga las siguientes instrucciones:

- lea atentamente la totalidad de las instrucciones antes de usar la máquina;
- el producto no puede ser utilizado por niños;
- utilice la máquina sólo si se encuentra debidamente entrenado y en perfectas condiciones físicas y mentales;
- no use la máquina de forma alguna que no sea la indicada en este manual;
- instale la máquina siguiendo

las instrucciones del apartado 'Instalación';

- instale la máquina en un lugar fuera del alcance de personal ajeno a su uso y, sobre todo, de los menores de edad;
- use la máquina con gran concentración y evite distraerse;
- no permita el uso de la máquina a alguien que no haya leído y entendido completamente el presente manual;
- no utilice vestimenta demasiado holgada o con mangas abiertas;
- no permita que ninguna persona, además del operario, se acerque mientras la máquina se encuentra funcionando;
- no extraiga, cubra o modifique las placas informativas situadas en el cuerpo de la máquina y, si estuvieran dañadas, cámbielas sin demorarse;
- no extraiga las protecciones, ni modifique o desactive ningún dispositivo de protección mecánica;
- corte únicamente i productos admitidos, no realice pruebas con productos no admitidos;
- mantenga la zona de apoyo del producto loncheado, la zona de trabajo alrededor de la máquina y el pavimento donde se sitúa el operador siempre limpios y secos;
- no utilice la máquina como superficie de apoyo ni apoye objetos no relacionados con las operaciones normales de corte;
- no use la cortadora si, debido al desgaste normal, la distancia entre el filo de la cuchilla y el aro protector de cuchilla ha superado los 6 mm, en ese caso póngase en contacto con el fabricante o con uno de los centros de Servicio Autorizados para cambiar la cuchilla;
- no use la máquina con cone-

xiones eléctricas de tipo 'aéreo', cables provisionales o no aislados;

- revise periódicamente el cable de alimentación y el prensacables situado en el cuerpo de la máquina, cámbielos inmediatamente si se requiere. Si resulta necesaria la asistencia, diríjase a personal cualificado;
 - detenga inmediatamente la máquina en caso de defecto, funcionamiento anómalo, sospechase la existencia de una rotura, movimientos incorrectos, ruidos anómalos;
 - para realizar la limpieza o el mantenimiento desconecte previamente la máquina de la red de alimentación eléctrica;
 - detenga de inmediato la máquina y solicite la intervención de personal de asistencia autorizado en caso de funcionamiento anómalo, sospecha de roturas, movimientos incorrectos, ruidos insólitos, etc.;
 - utilice siempre guantes del tipo resistente al corte y al desgarrar para las operaciones de limpieza y de mantenimiento;
 - coloque y retire el producto que desea lonchear sobre la superficie de apoyo del plato solo con el plato completamente retraído (lejos de la cuchilla) y el carro totalmente hacia el operador;
 - deslice el plato durante las operaciones de corte única y exclusivamente utilizando el volante;
 - nunca toque con las manos el producto durante las operaciones de corte. Mantenga siempre las manos alejadas de la cuchilla;
 - no se permite el uso de accesorios de corte no suministrados por el fabricante de la máquina.
- El fabricante declina toda res-

ponsabilidad derivada de un uso inapropiado, modificaciones y/o reparaciones efectuadas por el usuario o por personal no autorizado, uso de piezas de recambio no originales o no específicas para el modelo de máquina.

Condiciones ambientales de uso:

- Temperatura de -5°C a +40°C
- Humedad máx. 95%

NO CORTAR:

- productos alimentarios congelados;
- productos alimentarios ultracongelados;
- productos alimentarios con huesos o espinas (carnes y pescados);
- cualquier otro producto no destinado al uso alimentario.

Riesgos residuales

El aro de protección alrededor de la cuchilla protege al operador del contacto accidental con la cuchilla; sin embargo, a fin de permitir las operaciones de afilado, la protección no elimina completamente el riesgo de corte.

 **¡ATENCIÓN!** Durante las operaciones de limpieza y afilado de la cuchilla, mantenga las manos lo más alejadas posible del área no protegida. Se recomienda utilizar guantes de protección.

INSTALACIÓN

Si no se utiliza la columna de soporte (opcional), instale la máquina sobre una superficie bien nivelada, lisa, seca y capaz de soportar el peso de la máquina más el del producto que se va a cortar. Compruebe que

no hay impedimentos al movimiento del volante, a la carrera del carro y a la carga del producto a lonchar. La altura recomendada de la superficie de trabajo es de 80 cm aprox. Levante la máquina recordando introducir las patas de goma en los relativos alojamientos del basamento. En algunos modelos, los pies de apoyo delanteros se pueden desatornillar y colocar en la posición deseada según la profundidad de la superficie de trabajo.

Para evitar daños, durante el transporte algunos modelos se embalan con el volante por separado, no montado. Si el volante de la máquina recibida no está montado, siga las instrucciones:

- introduzca el volante en el eje comprobando que exista una correspondencia correcta entre los orificios del manguito volante-eje (Fig. 3-A)
- introduzca la clavija cónica en el manguito con el extremo cónico (diámetro inferior) hacia el manguito (Fig. 3-B)

 **¡ATENCIÓN!** Si la clavija está colocada correctamente, se introducirá casi sin forzarla.

- golpee la clavija para introducirla correctamente.

La máquina se ha de instalar cerca de una base eléctrica reglamentaria CEE, conectada a una instalación conforme con las normativas vigentes y que disponga de:

- protección magnetotérmica;
 - interruptor automático diferencial;
 - instalación de puesta a tierra.
- Antes de realizar la conexión eléctrica asegúrese de que las características de la red de ali-

mentación coincidan con las indicadas en la placa de datos de la máquina.

- Conectar la máquina a la toma de corriente
- Comprobar que la tapa de protección del dispositivo de afilado esté colocado correctamente (cerrada)
- Comprobar que el botón de parada de emergencia no esté pulsado
- Conectar a la red el equipo eléctrico de la máquina pulsando el botón A on/off (LED encendido).

OPERACIÓN

- Comprobar que la tapa de protección del dispositivo de afilado esté colocado correctamente (cerrada);
- Comprobar que el botón de parada de emergencia no esté pulsado. Pulsando completamente el botón rojo (Fig. 4-A) se activa la función de parada de todos los accionamientos de la máquina. Una vez activado, el botón para la parada de emergencia mantiene su posición (autorretención); para permitir el funcionamiento de la máquina es necesario girarlo hacia la derecha y ponerlo en posición levantada de consentimiento de marcha (Fig. 4-B);
- Pulsar el botón (A) on/off (LED encendido);
- Activando manualmente el volante, llevar el carro con la bandeja de alimentos hacia el lado de operador (Fig 5);
- Detener la bandeja de alimentos (lejos de la superficie de protección cuchilla anterior) lo suficiente como para permitir cortar la cantidad de producto deseada pulsando el botón (E);

 **¡ATENCIÓN!** Para evitar anomalías en el corte (espesor irregular, lonchas incompletas, etc.), se recomienda no exponer una cantidad excesiva de producto desde el brazo del empujador. Si es necesario cortar una gran cantidad de producto, realizar varias veces la operación de reposicionamiento del producto y volver a bloquearlo con el brazo del empujador.

- Poner el producto que se debe cortar en la bandeja de alimentos apoyando que se debe cortar contra la superficie de protección cuchilla anterior y bloquearla con el brazo del empujador;

 **¡ATENCIÓN!** Si el producto ya se ha elaborado, alinear correctamente la «superficie de corte» anterior a la superficie de protección cuchilla anterior;

- Si fuera necesario, se puede acercar el producto a la superficie de protección cuchilla anterior mediante el botón (E);

 **¡ATENCIÓN!** Soltar rápidamente el botón (E) para evitar empujar el producto contra la superficie de protección cuchilla anterior. Un dispositivo de seguridad detendrá el motor y se parará la carrera del carro, pero la presión excesiva del producto contra la superficie podría generar una primera loncha gruesa e irregular;

- Ajustar el grosor de la loncha mediante los botones (F);

- El grosor de las lonchas aumenta 5 céntimos de milímetro a la vez hasta alcanzar de 1 milímetro. Después del milímetro, el aumento es de 0,1 mm a la vez hasta alcanzar 7 mm de grosor;

- Activar la cuchilla con el bo-

tón (B).

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO PARA LOS MODELOS:

Volano Semiautomático B116SA, Volano Automático B116A

 **¡ATENCIÓN! EL MODELO VOLANO AUTOMÁTICO B116A se puede utilizar tanto en modo semiautomático como en modo automático.**

- Manteniendo pulsado el botón de activación de la cuchilla con la mano izquierda, activar el volante girándolo hacia la derecha. Cuando la superficie de protección cuchilla se haya desplazado, soltar el botón (B) y continuar girando el volante. El producto avanza y se obtiene una loncha con el grosor establecido anteriormente.

PARADA MOMENTÁNEA

- Girar el volante hasta llevar el carro completamente hacia el operador, y después interrumpir la rotación y detener la cuchilla pulsando el botón (I). La superficie de protección anterior volverá a la posición original de cierre.

 **¡ATENCIÓN!** Interrumpiendo la rotación del volante, después de aproximadamente 20 segundos la superficie de protección de la cuchilla anterior volverá automáticamente a su posición original.

PARADA DEFINITIVA

- Después de haber seguido las instrucciones para la parada momentánea, finalizar la operación pulsando el botón (A);

- Activar el contador de lonchas (G) (LED encendido). Determinar el número de lonchas que se deben cortar.

 **¡ATENCIÓN!** Contador no habilitado: pantalla 000, corte continuo. Contador habilitado: en la pantalla se puede establecer el número de lonchas que se desea cortar de 001 a 999. **¡ATENCIÓN!** Al llegar al número de lonchas establecido, una señal acústica le avisará al operador.

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

- Girar completamente el pomo de regulación de velocidad del carro (D) hacia la izquierda;

- Si se quiere cortar en completamente con el modo automático, encender el dispositivo de contador de lonchas (G) (LED encendido) y establecer el número de lonchas mediante los botones (H);

 **¡ATENCIÓN!** Si no se ha determinado el número y aparece 000 en la pantalla: no se puede cortar.

- Retraer el mango del volante tirándolo hacia el operador y volver a colocarlo contra el mismo volante;

- Comenzar las operaciones de corte activando el carro (C). El producto avanza y se obtiene una loncha con el grosor establecido;

- Para regular la velocidad, gire el pomo (D) hacia la derecha.

DURANTE EL CORTE

- Se puede activar o desactivar el contador (G);

- El valor establecido en la pantalla del contador de lonchas (H) se puede modificar.

PARADA MOMENTÁNEA

- Pulsar el botón (L) y esperar a que se detenga el carro;

- Detener la cuchilla; (I) la superficie de protección cuchilla anterior se desplazará trans-

versalmente volviendo a su posición original de cierre;

 **¡ATENCIÓN!** Para evitar que el carro se bloquee durante la fase de corte, no detener nunca la cuchilla antes del carro. Interrumpiendo el movimiento del carro, la superficie de protección cuchilla anterior se desplazará automáticamente después de aproximadamente 20 segundos volviendo a su posición original.

- Para reanudar el corte, activar la cuchilla pulsando el botón (B) y repetir las operaciones del apartado "FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO".

 **¡ATENCIÓN!** Tras una posible parada momentánea con el contador activado, se reanudará el corta y en la pantalla del contador de lonchas se verá el valor residual.

 **¡ATENCIÓN!** Se puede reanudar el corte en modo manual girando el volante hacia la derecha antes de que la superficie de protección cuchilla anterior vuelva a su posición.

PARADA DEFINITIVA

- Realizar lo mismo que para una parada momentánea: pulsar el botón (A).

PARADA DE EMERGENCIA

- Para detener la cuchilla inmediatamente, pulsar completamente el botón (Fig. 4-A) tipo seta de color rojo. En modo automático, también se detendrá el carro.

 **¡ATENCIÓN!** El botón (Fig. 4-A) activado, mantiene su posición.

RESTABLECIMIENTO TRAS LA PARADA DE EMERGENCIA

- Girar el botón hacia la derecha y levantarlo (Fig. 4-B): el tope paracuchilla volverá a su posición original. Reanudar el corte en el modo deseado.

MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA «GROSOR LONCHAS» Y «NÚMERO DE CORTE»

Al activar la cuchilla:

1. 00 - Err: botón de parada de emergencia activado - solución: girar el botón hacia la derecha;
2. 03 - Err: lama no presente o no está correctamente colocada - solución: verificar la posición de la cuchilla;
3. 05 - Err: número de cortes establecidos= 0 - solución: desactivar el contador o configurar un valor.

Al activar el carro, en modo automático:

1. 06 - Err: bandeja de alimentos contra la superficie de protección cuchilla anterior - solución: alejar la bandeja de alimentos pulsando el botón (E);
2. 07 - Err: bandeja de alimentos no presente - solución: verificar la posición de la bandeja.

 **¡ATENCIÓN!** Si las señales de error persistieran incluso tras comprobar que todo esté bien, póngase en contacto con Van Berkel International (véase apart. «Asistencia»).

Durante las operaciones del afilado de la cuchilla:

1. 01 - AFF: si durante la operación de elevación de la tapa del dispositivo de afilado se abre o no está presente la protección móvil de la cuchilla;
2. 02 - AFF: cuando se levanta el dispositivo de afilado;
3. 03 - AFF: cuando el dispositivo de afilado se gira hacia la cuchilla en la posición de trabajo.

PROGRAMACIÓN

CONFIGURACIÓN DE PARÁ-

METROS

Verificar que la cortadora esté en modo «parada definitiva» y pulsar al mismo tiempo los botones de aumento/reducción del contador de lonchas para acceder a los parámetros como se muestra a continuación:

1. ACTIVACIÓN DE SEÑAL ACÚSTICA (00 o 01)

PARÁMETRO P.00

VALOR POR DEFECTO: Pulsando los botones + y -, modificar el valor:

Valor por defecto 00: señal acústica solo en caso de anomalías o fin de trabajo.

Valor por defecto 01: señal acústica incluso pulsando cualquier botón.

Para pasar al parámetro siguiente, pulsar los botones + y -.

2. ACTIVACIÓN APAGADO AUTOMÁTICO (de 00 a 99)

PARÁMETRO P.01

VALOR POR DEFECTO: pulsando los botones + y - del valor por defecto, indicar los minutos:

Valor por defecto 00: se activa la función.

Valor por defecto de 01 a 99: establecer después de cuántos minutos la cortadora se debe apagar automáticamente.

3. PARADA AUTOMÁTICA ROTACIÓN CUCHILLA (de 00 a 99)

PARÁMETRO P.02

VALOR POR DEFECTO: pulsando los botones + y - del valor por defecto:

Valor por defecto 00: se desactiva la función.

Valor por defecto de 01 a 99: establecer después de cuántos minutos la cortadora se debe apagar automáticamente.

4. DISTANCIA DE RETROCESO DEL PRODUCTO DESDE LA CUCHILLA (de 00 a 99)

Tras cortar la loncha, el carro

vuelve hacia el operador rozando el producto contra la cuchilla. Estableciendo una distancia, se puede alejar el carro de la cuchilla antes de que vuelva hacia el operador y evitando que el producto roce.

PARÁMETRO P.03

VALOR POR DEFECTO: permite establecer la distancia que hay entre la bandeja y la cuchilla durante la fase de retorno de la bandeja.

 **¡ATENCIÓN!!** Los valores por defecto que corresponden a los parámetros no se deben modificar bajo ningún aspecto.

VALOR POR DEFECTO: 10 – PARÁMETRO: P04

VALOR POR DEFECTO: 20 – PARÁMETRO: P05

VALOR POR DEFECTO: 20 – PARÁMETRO: P06

VALOR POR DEFECTO: 10 – PARÁMETRO: P07

VALOR POR DEFECTO: 08 – PARÁMETRO: P09

VALOR POR DEFECTO: 15 – PARÁMETRO: P10

5. TIEMPO DE RETRASO CIERRE AUTOMÁTICO SUPERFICIE DE PROTECCIÓN CUCHILLA ANTERIOR (de 00 a 25)

PARÁMETRO P.08

VALOR POR DEFECTO: permite determinar el tiempo máximo del carro parado (ninguna operación en curso) antes de que se vuelva a cerrar automáticamente la superficie de protección cuchilla anterior.

Valor por defecto 00: se desactiva el cierre automático y la superficie solamente se cerrará cuando se detenga la cuchilla.

Para pasar del modo de programación al modo de trabajo, pulsar el botón (A) (LED

encendido).

Al salir del modo de programación, se confirmarán todos los datos que se vieron anteriormente.

Para detener la cortadora de forma definitiva, volver a pulsar el botón (A) (LED apagado).

LIMPIEZA

La máquina debe ser limpiada cuando se termina de usar, y siempre antes de usarse después de largos periodos de inactividad. Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro y realice todas las operaciones con sumo cuidado.

Productos de limpieza:

use únicamente agua con un paño suave, esponjoso y en su caso un cepillo de naylon semirrígido para las zonas del plato y del sujetador de alimentos. No use agua o vapor a presión ni métodos similares.

 **¡ATENCIÓN!** Antes de realizar las operaciones de limpieza, es necesario desconectar la máquina de la fuente de energía y poner a cero el regulador de grosor de lonchas.

 **¡ATENCIÓN!** Control de la rejilla de ventilación. En la parte inferior de la máquina se ubica la rejilla para la ventilación forzada de los motores (Fig. 6). Mantener libres las ranuras de aspiración limpiando periódicamente con una escobilla.

DESMONTAJE

- Compruebe que la protección cubra adecuadamente la cuchilla (9);

- Aflojar los dos mangos y extraer la cremallera (20);

- Aflojar la palanca de bloqueo de la bandeja de alimentos hacia la izquierda para liberarla o moverla;

- Girar el desviador de lonchas alejándolo de la cuchilla;

- Retirar la cubeta;

- Levantar la tapa de protección del dispositivo de afilado y quitar la protección móvil del lado posterior (Fig. 7).

LIMPIEZA

- Cuchilla: presione con un paño húmedo la superficie de la cuchilla, moviéndolo lentamente desde el centro hacia afuera, como en la figura en el lado cubrecuchilla y en el lado opuesto. Seque la zona, con el mismo procedimiento, utilizando un paño seco;

 **¡ADVERTENCIA!** No active la cortadora de fiambres mientras se limpia la cuchilla.

- aro de protección: use un cepillo de nylon semirrígido para la zona entre el aro y la cuchilla;

 **¡ATENCIÓN! ¡Cuchilla afilada, peligro de corte**
Cuando la cuchilla no está cubierta por la protección, preste la máxima atención a mantener las manos lo más lejos posible del área no protegida.

- cuerpo de la máquina: límpielo con un paño húmedo o una esponja, enjuagándolo con agua. Séquelo con cuidado;

- Muela de afilado: levantar el afilador junto con la columna de soporte. Aflojar el mango (Fig. 9, A) y quitar la muela de afilado. Limpiar la suciedad y la grasa con un cepillo de nailon.

MANTENIMIENTO

Afilado de la cuchilla

La frecuencia y la duración del afilado dependen del uso que se haga.

ATENCIÓN ¡Cuchilla afilada, peligro de corte!

Cuando la cuchilla no está cubierta por la protección, preste la máxima atención a mantener las manos lo más lejos posible del área no protegida. Se recomienda utilizar guantes de protección.

Para afilar la cuchilla, seguir las siguientes instrucciones:

- Limpiar la cuchilla eliminando los residuos de grasa;
- Asegurarse de que la máquina esté apagada pero que la toma del cable de alimentación esté conectada al enchufe correcto;
- Comprobar que la protección cubra adecuadamente la cuchilla;
- Alejare la bandeja de alimentos de la cuchilla;
- Levantar la lapa del afilador (Fig. 10-A);
- Levantar el afilador: automáticamente, el paracuchilla externo se moverá transversalmente (Fig. 10-B);
- Girar el afilador en dirección de la cuchilla (Fig. 10-C);
- Volver a bajar el afilador con cuidado; la cuchilla se centrará automáticamente entre las dos muelas gracias a la acción de un muelle de parada (Fig. 10-D);
- Pulsar el botón (A) on-off y activar la cuchilla pulsando el botón (B);
- Pulsar el botón de afilado (1) durante aproximadamente 10-15 segundos y, al mismo tiempo, tirar de la palanca 2 de la muela de te simultáneamente el botón B de la muela de rebabado durante un par de segundos (Fig. 10-E);

- Soltar las dos muelas simultáneamente. El afilado y el rebabado se realizan de forma contemporánea.

- Tras el afilado, detener la cuchilla y desenganchar la muela de retención del afilador. Después, levantarlo y girarlo para que vuelva a la posición original. El paracuchilla externo se moverá transversalmente, volviendo a su posición original;
- Levantar la lapa del afilador.

ATENCIÓN ¡Riesgo de daño! No prolongue excesivamente (no más de 2-3 segundos) la operación de rebabado para evitar dañar la cuchilla.

Lubricación (Fig. 9)

Echar algunas gotas de aceite en los aceitadores correspondientes:

1. Aceitador de la barra del carro (Fig. 11-A). Activar brevemente el volante para que el carro se desplace algunas veces;
2. Aceitador del sujetador de alimentos (Fig. 11-B).

Para lubricar, usar solo aceites sin ácidos (recomendamos aceite de vaselina). No usar aceites vegetales.

ASISTENCIA

El embalaje de suministro no contiene piezas de repuesto. Las reparaciones y cambios (cuchilla, correa, componentes eléctricos, piezas estructurales, etc.) han de ser llevados a cabo exclusivamente por personal autorizado por el fabricante.

Si fuese necesaria una reparación, se recomienda devolver la máquina al fabricante o a un

Centro de Servicios Autorizado. Para ampliar la información sobre los centros de servicios, diríjase a: service@berkelinternational.com.

¡ATENCIÓN! Es obligatorio sustituir la cuchilla cuando la distancia entre el filo de la cuchilla y el borde interno de la protección supera los 6 mm.

GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD

El fabricante suministra máquinas con una garantía de 24 meses de duración, a partir de la fecha de compra. La garantía solo cubre los defectos detectados haciendo un uso apropiado y según las condiciones de uso previstas por el manual. La garantía no cubre defectos debidos al transporte, incompetencia o negligencia del comprador, instalación o posicionamiento impropio, daños por desgaste, voltaje superior al 10 % del valor nominal. Además, la garantía no cubre componentes intrínsecamente sujetos a desgaste, como la cuchilla y los muelles del afilador, excepto en caso de evidente defecto de fabricación.

El fabricante declina toda responsabilidad directa e indirecta derivada de:

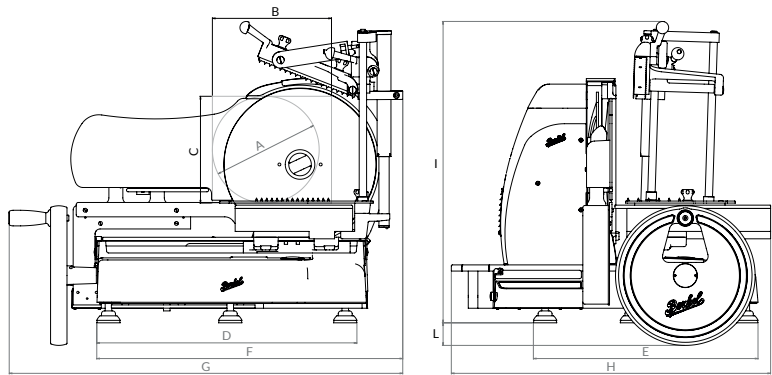
- incumplimiento de las instrucciones del manual;
 - uso no conforme a la normativa dominante en el país de instalación;
 - modificaciones y/o reparaciones en la máquina no autorizadas;
 - uso de accesorios y piezas de recambio no originales;
 - eventos excepcionales.
- La transferencia de propiedad

de la máquina implica la exención inmediata de cualquier responsabilidad por parte del fabricante. La placa de identificación situada en la base de la máquina indica el fabricante, la máquina y la información técnica.

Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Excesiva resistencia al corte del producto	Cuchilla desafilada	Aflar la cuchilla
Cuando se pulsa el botón de encendido la máquina no se pone en marcha	Falla de alimentación o circuito de control defectuoso	Compruebe que la clavija esté correctamente enchufada, si el problema continúa contacte con el Centro de Servicios
Excesiva resistencia al desplazamiento de componentes móviles (sujetador de alimentos, carro)	Lubricación de las guías de deslizamiento no realizada periódicamente	Lubricar periódicamente

VOLANO B116SA - B116A



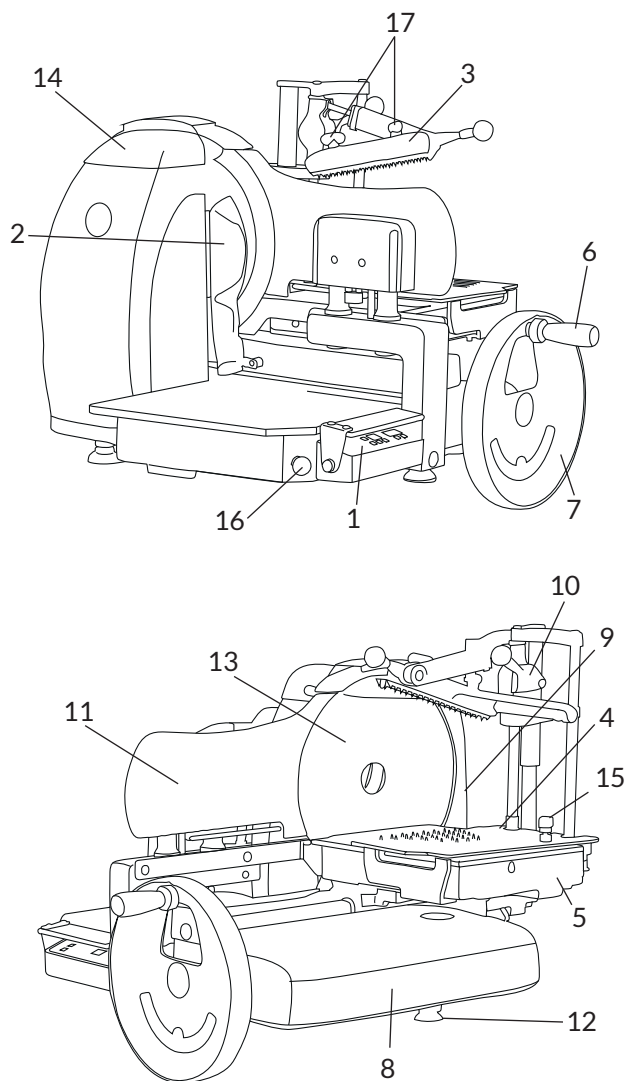
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
ESPECIFICACIONES		
Capacidad (circular)	260 mm	260 mm
Capacidad (rectangular)	290x260h mm	290x260h mm
Capacidad máxima de corte	7 mm	7 mm
Potencia motor	0,75 kW	0,75 kW
Diámetro cuchilla	370 mm	370 mm
Electromotor	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Peso	100 kg	100 kg

Nota: Dada la continua mejora de nuestros productos, las características técnicas están sujetas a posibles variaciones sin previo aviso por parte de nuestra empresa.

HANDLEIDING: VOLANO AUTOMATISCHE SNIJMACHINE

MODELLEN:

Volano B116SA, Volano B116A

ONDERDELEN
VAN DE MACHINE

1. Besturingsdisplay
2. Kroon
3. Vleesklem
4. Vleestafel
5. Wagen
6. Greep volano
7. Volano
8. Onderstel
9. Mesbescherming
10. Verticale verplaatsing vleesklem
11. Mesbescherming
12. Steunpoot
13. Mes
14. Slijpapparaat
15. Platte aanhaak-/loshaakknop
16. Noodstopstop
17. Hendel tandheugel vleestafel

BESCHRIJVING

Professionele handsnijmachines met rond mes, ontworpen voor het snijden van levensmiddelen van het soort en met de afmetingen beschreven in deze handleiding. Afbeelding 2 toont de hoofdonderdelen van de machine. Afbeelding 1 toont het schakelschema.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

De machines beschreven in deze handleiding stemmen overeen met de richtlijnen 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 2003/108/EU, 2011/65/EG, het Europese reglement (EG) 1935/2004 en de desbetreffende normen EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



VEILIGHEID

De machines beschreven in deze handleiding stemmen overeen met de Europese hygiëne- en veiligheidsnormen van de meest recente regelgevingen.

Let voor uw veiligheid goed op de volgende aanwijzingen:

- lees aandachtig de aanwijzingen door voordat u de machine gebruikt;
- het product mag niet worden gebruikt door kinderen;
- gebruik de machine uitsluitend als u voldoende ingelicht bent en u in perfecte lichamelijke en geestelijke toestand verkeert;
- gebruik de machine op geen enkele andere wijze dan degene die in deze handleiding is beschreven;

- installeer de machine in overeenstemming met de aanwijzingen beschreven in de paragraaf 'installatie';
- installeer de machine op een plaats buiten bereik van mensen en met name kinderen die niet in het gebruik betrokken zijn;
- wees geconcentreerd tijdens het gebruik van de machine, laat u niet afleiden;
- laat de machine niet gebruiken door mensen die deze handleiding niet hebben gelezen en begrepen;
- geen loshangende kleding of kleding met wijde mouwen dragen;
- sta nooit toe dat iemand anders de machine tijdens het snijden van het product benadert;
- de plaatjes van de machine niet verwijderen, afdekken of wijzigen en ze onmiddellijk vervangen wanneer ze beschadigd raken;
- de beveiligingen niet verwijderen of wijzigen en de mechanische beveiligingen niet omzeilen;
- snij uitsluitend de toegestane producten, probeer geen verboden producten te snijden;
- houd het steunvlak van het gesneden product, de ruimte rondom de machine en de vloer waar de gebruiker op staat altijd schoon en droog;
- de machine niet gebruiken als een steunvlak en er geen voorwerpen op aanbrengen die niet tijdens de normale snijwerkzaamheden nodig zijn;
- de snijmachine niet gebruiken als de afstand tussen de snede van het mes en de mesbescherming door normale slijtage groter dan 6 mm is geworden. Neem in dit geval contact op met de fabrikant of een van de

- erkende servicecentra om het mes te laten vervangen;
- gebruik de machine niet met 'zwevende' elektrische aansluitingen met tijdelijke of niet-geïsoleerde kabels;
- controleer regelmatig de staat van de voedingskabel en de kabelwartel op het huis van de machine; vervang de kabel onmiddellijk wanneer dit nodig is. Wend u voor de ingreep tot gekwalificeerd personeel;
- leg de machine onmiddellijk stil in het geval van een defect, een vreemde werking, een vermeende breuk, verkeerde bewegingen of vreemde geluiden;
- haal de machine van de elektrische voeding los alvorens reinigingen of onderhoud te verrichten;
- leg de machine onmiddellijk stil en vraag de ingreep van erkend personeel aan in het geval van een defect, een vreemde werking, een vermeende breuk, verkeerde bewegingen of vreemde geluiden;
- gebruik voor de schoonmaak en het onderhoud altijd handschoenen die tegen sneden en scheuren bestendig zijn;
- breng het te snijden product op de snijtafel aan en verwijder het ervan wanneer de vleestafel helemaal is ingetrokken (bij het mes vandaan) en de wagen helemaal naar achteren, in de richting van de gebruiker, is verplaatst;
- laat de vleestafel tijdens het snijden uitsluitend verplaatsen met behulp van het wiel;
- tijdens het snijden het product niet met de handen aanraken. Houd de handen altijd buiten bereik van het mes;
- het is niet toegestaan om snijaccessoires te gebruiken die niet door de fabrikant van de

machine zijn geleverd.

De fabrikant acht zich niet aansprakelijk voor een oneigenlijk gebruik, wijzigingen en/of reparaties aan de machine door de gebruiker of onbevoegd personeel, of het gebruik van niet-originele onderdelen of onderdelen die niet voor het machinemodel geschikt zijn.

Gebruiksomstandigheden:

- Temperatuur -5°C tot +40°C
- Max. vochtigheid 95%

NIET SNIJDEN:

- bevroren levensmiddelen;
- diepgevroren levensmiddelen;
- levensmiddelen met bot (vlees en vis);
- elk ander product dat geen levensmiddel is.

Restrisico's

De veiligheidsring rondom het mes beschermt de gebruiker tegen de ongewenste aanraking met het mes. Om het slijpen van het mes mogelijk te maken, kan de beveiliging echter niet volledig het gevaar voor snijwonden elimineren.

 **OPGELET! Zorg ervoor dat u de handen zo ver mogelijk bij de onbeschermd zone verwijderd houdt tijdens het schoonmaken en slijpen van het mes. Het gebruik van beschermende handschoenen wordt aanbevolen.**

INSTALLATIE

Installeer de machine op een droge, gladde en vlakke ondergrond die het gewicht van de machine en het te snijden product kan dragen als de (optionele) steunpilaar niet wordt gebruikt. Verifieer of het wiel ongehinderd kan draaien, de

vleestafel ongehinderd kan bewegen en of het te snijden product zonder problemen op de vleestafel kan worden geplaatst. De aanbevolen hoogte van de werktafel is ongeveer 80 cm. Til de machine voorzichtig op en breng de rubberen voeten op hun plaats in het onderstel aan;

- verplaats de wagen van de machine helemaal naar de gebruiker. Bij een aantal modellen kunnen de voorste steunpootjes worden losgedraaid en in de gewenste positie worden gezet, afhankelijk van de diepte van de werktafel.

- Om schade tijdens het transport te voorkomen worden bepaalde modellen met gedeonteerd wiel verpakt. Volg de onderstaande aanwijzingen als het wiel van de machine niet gemonteerd is:

- breng het wiel aan op de as en zorg ervoor dat het goed samenvalt met de openingen mof wiel-as (Afb. 3-A)

- breng in de mof de conische spie met het tapse uiteinde aan (kleinere diameter), gericht naar de mof zelf (Afb. 3-B)

 **OPGELET! Wanneer de spie op de juiste wijze is geplaatst wordt deze bijna volledig zonder forceren aangebracht.**

- sla op de spie, om het volledig aan te brengen.

Installeer de machine in de buurt van een stopcontact die overeenstemt met de EEG-normen en die is aangesloten op een installatie die voldoet aan de toepasselijke normen inzake:

- magnetothermische beveiliging;
- automatische differentieel-

schakelaar (aardlekschakelaar);

- aarding.

Verifieer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet met de gegevens op het typeplaatje van de machine overeenstemmen, alvorens de machine erop aan te sluiten.

- Sluit de machine aan op het stopcontact

- Controleer of de beschermkap van het slijpparaat correct is geplaatst (gesloten)

- Controleer of de noodstopknop niet is ingedrukt.

- Sluit de elektrische apparatuur van de machine aan op het stroomnet door op de aan/uitknop A te drukken.

GEBRUIK

- Controleer of de beschermkap van het slijpparaat correct is geplaatst (gesloten);

- controleer of de noodstopknop niet is ingedrukt. Door de rode knop helemaal in te drukken (Afb. 4-A) wordt de stopfunctie van alle machineaandrijvingen ingeschakeld.

Eenmaal ingeschakeld houdt de noodstopknop zijn positie op zijn plaats; om de machine te laten werken moet deze rechtsom gedraaid worden en teruggezet worden naar de verhoogde positie van de loopvrijgave (Afb.. 4-B);

- druk op knop (A) aan/uit (LED brandt);

- door het vlieg wiel met de hand in te schakelen de wagen met de vleestafel naar de zijde van de gebruiker verplaatsen (Afb.). 5);

- verplaats de vleestafel (weg uit de beschermplaat van het voorste mes) zo veel als nodig

is om de gewenste hoeveelheid product te snijden door op de knop (E) te drukken;

 **OPGELET!** Om afwijkingen bij het snijden te vermijden (onregelmatige dikte, onvolledige plakken enz.) is het raadzaam om geen te grote hoeveelheid product uit de arm van de vleesklem uit te stallen. Indien het nodig is om een aanzienlijke hoeveelheid product te snijden dient u het product meerdere malen te verplaatsen en opnieuw te blokkeren met de arm van de vleesklem.

- plaats het te snijden product op de vleestafel en laat het te snijden onderdeel tegen de beschermplaat van het voorste mes rusten en vergrendel het met de arm van de vleestafel;

 **OPGELET!** Als het product reeds bewerkt is moet u het vorige "snijvlak" goed uitlijnen met het beschermplaat van het voorste mes;

- Indien nodig is het mogelijk om het product dicht bij de beschermplaat van het voorste mes te brengen met behulp van de knop (E);

 **OPGELET!** De knop (E) snel loslaten, om te voorkomen dat het product tegen de beschermplaat van het voorste mes wordt gedrukt. Een veiligheidsinrichting brengt de motor tot stilstand door de voortgang van de wagen te stoppen, maar de overdruk van het product tegen de plaat kan een grove en onregelmatige eerste plak veroorzaken;

- Stel de gewenste dikte van de plak in door op de toetsen (F) te drukken;
- de dikte van de plakken wordt met 5 honderdsten van een millimeter verhoogd tot 1

millimeter dikte. Na de millimeter is de verhoging 0,1 mm tegelijk, totdat de dikte 7 mm bedraagt;

- start het mes met een druk op de knop (B).

HALFAUTOMATISCHE WERKING VOOR DE MODELLEN:

Half-automatisch Volano B116SA, Automatisch Volano B116A

 **OPGELET! HET MODEL AUTOMATISCH VOLANO B116A kan zowel in de half-automatische modus als in de automatische modus worden gebruikt.**

- Houd de startknop van het mes met uw linkerhand ingedrukt en bedien het vliegwiel door het vliegwiel linksom te draaien. Wanneer de beschermplaat van het blad is verschoven de knop (B) los laten en het vliegwiel verder draaien. Het product gaat naar voren en er wordt een plak van de eerder ingestelde dikte verkregen.

KORTSTONDIGE STOP

- Draai het vliegwiel totdat de wagen volledig naar de bediener is gericht, onderbreek dan de rotatie en breng het mes tot stilstand door op knop (I) te drukken. De beschermplaat van het voorste mes keert terug naar de oorspronkelijke gesloten positie.

 **OPGELET!** Wanneer alleen de rotatie van het vliegwiel wordt onderbroken keert de beschermplaat van het voorste mes na ongeveer 20 seconden automatisch terug naar de oorspronkelijke positie.

DEFINITIEVE STOP

- Volg de instructies voor de

kortstondige stop en beëindig de handeling door op de knop (A) te drukken;

- schakel de werking van de plakenteller (G) in (LED brandt). Stel het aantal te snijden plakken in.

 **OPGELET!**

Teller niet ingeschakeld: display 000, continu snijden.

Teller ingeschakeld: op het display kan het aantal plakken dat men wil snijden van 001 tot 999 worden ingesteld. **OPGELET!** Wanneer het ingestelde aantal plakken is bereikt waarschuwt een geluidssignaal de bediener.

AUTOMATISCHE WERKING

- Draai de instelknop voor de snelheid van de wagen (D) volledig naar links;

- als u volledig automatisch wilt snijden schakelt u de plakenteller (G) (led brandt) in en stelt u met de knoppen (H) het aantal plakken in;

 **OPGELET!** Als het aantal niet is ingesteld en 000 op het display verschijnt: het snijden is niet toegestaan.

- vouw de stuurhendel van het vliegwiel door het naar de bediener toe te trekken en het tegen het vliegwiel te plaatsen;
- begin met het snijden door de wagen (C) te starten. Het product gaat naar voren en er wordt een plak van de eerder ingestelde dikte verkregen;

- om de snelheid aan te passen draait u de knop (D) rechtsom.

TIJDENS HET SNIJDEN

- De teller kan in- of uitgeschakeld worden (G);
- De waarde die is ingesteld op het display van de plakenteller (H) kan worden gewijzigd.

KORTSTONDIGE STOP

- Druk op de knop (L) en wacht tot de wagen tot stilstand komt;

- stop het mes, (I) de beschermplaat van het voorste mes beweegt dwars en keert terug naar de oorspronkelijke gesloten positie;



OPGELET! Om te voorkomen dat de wagen tijdens het snijden klapt mag het mes nooit voor de wagen worden gestopt. wanneer alleen de beweging van de wagen wordt gestopt beweegt de beschermplaat van het voorste mes automatisch na ongeveer 20 seconden en keert terug naar de oorspronkelijke positie.

- tart om het snijden opnieuw te starten het mes door op de knop (B) te drukken en de handelingen in de paragraaf "AUTOMATISCHE WERKING" te herhalen.



OPGELET! Na een kortstondige stop met ingeschakelde teller begint het snijden opnieuw, met weergave van de restwaarde op het display van de plakenteller.



OPGELET! U kunt het snijden opnieuw starten in de handmatige modus door het vlieg wiel rechtsonder te draaien voordat de beschermplaat van het voorste mes zich herstelt.

DEFINITIEVE STOP

- Bedienen als een kortstondige stop en vervolgens op knop (A) drukken.

NOODSTOP

- Om het mes onmiddellijk te laten stoppen de rode paddenstoelknop helemaal indrukken (Afb.). 4-A). In de automatische bedrijfsmodus stopt de wagen ook.



OPGELET! De ingeschakelde knop (Afb. 4-A) blijft in dezelfde positie.

HERSTEL NA NOODSTOP

- Draai de knop rechtsonder en zet deze terug in de verhoogde positie (Afb. 4-B): De dikteplaat van de mesbescherming keert terug naar de oorspronkelijke positie. Hervat de snijhandelingen in de gewenste modus.

FOUTMELDINGEN OP DE DISPLAYS "DIKTEREGELAAR" EN "AANTAL SNEDEN"

Bij het starten van het mes:

1. 00 - Fout: noodstopknop geactiveerd - oplossing: draai de knop rechtsonder;
2. 03 - Fout: mes niet aanwezig of niet goed geplaatst - oplossing: controleer de juiste plaatsing van het mes;
3. 05 - Fout: aantal ingestelde sneden = 0 - oplossing: schakel de teller uit of stel een waarde in.

Bij het starten van de wagen in de automatische modus:

1. 06 - Fout: vleestafel tegen de beschermplaat van het voorste mes - oplossing: verwijder de vleestafel door op de knop (E) te drukken;
2. 07 - Fout: geen vleestafel aanwezig - oplossing: controleer de correcte vlakke plaatsing.



OPGELET! Als de foutmeldingen ook na verificatie aanhouden neem dan contact op met Van Berkel International (zie par. "Assistentie").

Tijdens het slijpen van het mes:

1. 01 - AFF: Als tijdens het opheffen van de afdekking van de slijpinrichting de mobiele mesbescherming opengaat of niet aanwezig is;

2. 02 - AFF: wanneer de slijpinrichting wordt opgeheven;
3. 03 - AFF: wanneer de slij-

pinrichting in de werkstand naar het mes toe wordt gedraaid.

PROGRAMMERING

PARAMETERS INSTELLEN

Controleer of de snijder in de modus "definitieve stop" staat en druk tegelijkertijd op de knoppen voor toename/afname plakenteller, voor toegang tot de parameters, zoals hieronder:

1. GELUIDSSIGNAAL INSCHAKELN (00 of 01)

PARAMETER P.00

STANDAARDWAARDE:

Druk op de toetsen + en - om de waarde te wijzigen:

standaardwaarde 00: geluidssignaal alleen bij afwijkingen of aan het einde van het werk;

standaardwaarde 01: geluidssignaal ook bij elke druk op een toets.

Druk om verder te gaan naar de volgende parameter op de toetsen + en -.

2. AUTOMATISCHE UITSCHAKELING INSCHAKELN (van 00 tot 99)

PARAMETER P.01

STANDAARDWAARDE: door op de + en - toetsen van de standaardwaarde te drukken, kunt u de minuten instellen: standaardwaarde 00: De functie wordt uitgeschakeld.; standaardwaarde van 01 tot 99: stel het aantal minuten in waarna de snijmachine automatisch uitgeschakeld moet worden.

3. AUTOMATISCHE STOP ROTATIE MES (van 00 tot 99)

PARAMETER P.02

STANDAARDWAARDE: door op de + en - toetsen van de standaardwaarde te drukken:

standaardwaarde 00: De functie wordt uitgeschakeld; standaardwaarde van 01 tot 99: stel het aantal minuten in waarna de snijmachine automatisch uitgeschakeld moet worden.

4. VERTRAGINGS-AFSTAND PRODUCT VAN HET MES (van 00 tot 99)

Na het snijden van de plak keert de wagen terug naar de bediener door het product tegen het mes te wrijven. Door een afstand in te stellen kunt u de wagen van het mes af laten bewegen voordat deze terugkeert naar de bediener, zonder het product te wrijven.

PARAMETER P.03

STANDAARDWAARDE: hiermee kan de afstand tussen de snijplaat en het mes tijdens de retourfase van de snijplaat worden ingesteld.

 **OPGELET!!** De standaardwaarden voor de betreffende parameters mogen absoluut niet worden gewijzigd.

STANDAARDWAARDE: 10 –
PARAMETER: P.04

STANDAARDWAARDE: 20 –
PARAMETER: P.05

STANDAARDWAARDE: 20 –
PARAMETER: P.06

STANDAARDWAARDE: 10 –
PARAMETER: P.07

STANDAARDWAARDE: 08 –
PARAMETER: P.09

STANDAARDWAARDE: 15 –
PARAMETER: P.10

5. VERTRAGINGSTIJD AUTOMATISCHE SLUITING BESCHERMPLAAT VOORSTE MES (van 00 tot 25)

PARAMETER P.08

STANDAARDWAARDE: hiermee kunt u de maximale stoptijd van de wagen instellen (geen handeling aan de

gang), voordat de beschermplaat van het voorste mes automatisch wordt gesloten. Standaardwaarde 00: automatisch sluiten wordt uitgeschakeld, dus de plaat wordt alleen opnieuw gesloten wanneer het mes tot stilstand komt.

Om te schakelen tussen de programmeermodus en de werkmodus drukt u op de knop (A) (LED brandt).

Bij het verlaten van de programmeermodus worden alle eerder weergegeven gegevens bevestigd.

Druk om de snijder permanent te stoppen nogmaals op knop (A) (LED uit).

REINIGING

De machines moeten aan het einde van hun gebruik schoongemaakt. De machines moeten ook vóór het gebruik schoongemaakt worden als ze een tijd lang niet zijn gebruikt. De machines moeten ook vóór het gebruik schoongemaakt worden als ze een tijd lang niet zijn gebruikt. Draag handschoenen die bestendig zijn tegen sneden en scheuren en let goed op tijdens de handelingen.

Schoonmaakmiddelen: gebruik uitsluitend water, een zachte sponsdoek en een half-zachte nylon borstel voor de zones van de vleestafel en de vleesklem. Maak de machine niet schoon met waterstralen of stoom of soortgelijke methoden.

 **OPGELET!** Koppel de machine los van de energiebron en zet de dikteregelaar op nul voordat u de reiniging

gaat uitvoeren.

 **OPGELET!** Controle ventilatierooster. Het rooster voor de gedwongen luchtventilatie van de motoren bevindt zich aan de onderkant van de machine (Afb. 6). Houd de aanzuigopeningen vrij door ze regelmatig te reinigen met een pijpenrager.

DEMONTAGE

- Controleer of de beveiliging het mes (9) goed afdekt;
- Draai de twee handgrepen los en verwijder de tandheugel (20);
- Draai de vergrendelingshendel van de vleestafel linksom los om deze vrij te maken en te verwijderen;
- draai de kroon en haal het weg van het mes;
- verwijder het opvangbakje;
- til de beschermkap van de slijper omhoog en verwijder vervolgens de beweegbare afscherming aan de achterzijde (Afb. 7)..

REINIGING

- mes: druk een vochtige doek tegen het oppervlak van het mes en verplaats de doek aan de zijde van de mesplaat en aan de andere zijde langzaam vanuit het midden naar buiten, zie de afbeelding. Maak het mes op dezelfde wijze droog met een droge doek;

 **WAARSCHUWING!** Activeer de snijmachine niet terwijl u het mes schoonmaakt.

- veiligheidsring: maak de zone tussen het mes en de veiligheidsring schoon met een halfzacht nylon borsteltje;

 **OPGELET Scherp mes, gevaar voor snijwonden!** Zorg ervoor dat u de handen zo ver mogelijk bij de

onbeschermde zone verwijderd houdt wanneer het mes niet door de beveiliging wordt afgedekt.

- machinebehuizing: maak de machinebehuizing schoon met een vochtige doek of een spons en spoel met water af. Maak zorgvuldig droog;

- slijpstenen: til de slijper samen met de eigen steunkolom op. Draai de handgreep los (afb.). 9, A) en verwijder de slijpsteen. Verwijder vuil en vet met een nylon borstel.

ONDERHOUD

Mes slijpen

De regelmaat en duur van het slijpen hangen af van het gebruik.

 **OPGELET Scherp mes, gevaar voor snijwonden!** Zorg ervoor dat u de handen zo ver mogelijk bij de onbeschermde zone verwijderd houdt wanneer het mes niet door de beveiliging wordt afgedekt. Het gebruik van beschermende handschoenen wordt aanbevolen.

- reinig het mes en maak het vrij van resten vet;

- zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld, maar dat de stekker van het netsnoer in het overeenkomstige stopcontact is gestoken;

- controleer of de beveiliging het mes goed afdekt;

- verwijder de vleestafel bij het mes vandaan;

- til de kap van het slijpparaat op (Afb. 10-A);

- til de slijper op: automatisch beweegt de buitenste mesbeschermers dwars (afb.). 10-B);

- draai de slijper in de richting van het mes (Afb.. 10-C);

- zorgvuldig de slijper laten zakken, het mes zal dankzij de werking van een vergrendelingsveer automatisch tussen de twee slijpstenen centreren (Afb. 10-D);

- druk op knop (A) aan-uit en start daarna het mes door op knop (B) te drukken;

- druk de slijpknop (1) ongeveer 10-15 seconden in en druk tegelijkertijd een enkele seconde lang de knop 2 van de polijststeen in (Afb. 10-E);

- laat de twee slijpstenen tegelijkertijd los. Het slijpen en verwijderen van bramen vinden gelijktijdig plaats;

- wanneer de slijpbewerking voltooid is stopt u het mes en maakt u de vergrendelingsveer van de slijper los, tilt u het daarna omhoog en draait u het om het weer in zijn oorspronkelijke positie terug te brengen. De buitenste mesbeschermers zal dwars bewegen en terugkeren naar zijn oorspronkelijke positie;

- laat de kap van het slijpparaat naar beneden gaan.

 **OPGELET: Gevaar voor schade!** Laat de handeling voor het verwijderen van bramen niet te lang (niet langer dan 2-3 seconden) duren om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt.

Smeren (Afb. 9)

Breng een paar druppels olie aan n de daarvoor bestemde oliespuiten:

1. Oliespuit van de stang van de wagen (Afb. 11-A). Druk kort op het vlieg wiel om de wagen een paar keer te laten schuiven;

2. Oliespuit van de vleesklem (Afb. 11-B).

Gebruik voor het smeren uit-

sluitend niet-zure olies (we adviseren vaseline-olie). Geen plantaardige olie gebruiken

ASSISTENTIE

In de verpakking zijn geen vervangende onderdelen aangebracht. Reparaties en vervangingen (zoals het vervangen of repareren van het mes, de riem, de elektrische componenten, onderdelen van de structuur, enz.) mogen uitsluitend worden verricht door personeel dat door de fabrikant is aangewezen.

Stuur de machine naar de fabrikant of een erkend servicecentrum als een reparatie nodig is. Wend u tot service@berkelinternational.com voor informatie over de servicecentra.

 **OPGELET! Het mes moet worden vervangen wanneer de afstand tussen de snede van het mes en de binnenste rand van de bescherming groter dan 6 mm is.**

GARANTIE EN AANSPRAKELIJKHEID

De machines van de fabrikant worden gedekt door een garantie van 24 maanden met ingang van de aankoopdatum. De garantie dekt uitsluitend defecten die worden vastgesteld bij een correct gebruik in overeenstemming met de aanwijzingen van de handleiding. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het transport, nalatigheid of onbekwaamheid van de koper, een verkeerde installatie of plaatsing, slijtage of een spanning die meer dan 10% hoger dan de nominale waarde is. De garantie dekt geen intrinsiek

slijtagegevoelige onderdelen, zoals het mes en de slijpstenen van het slijpapparaat, tenzij er sprake is van een duidelijk defect in de productie.

De fabrikant acht zich niet direct of indirect aansprakelijk voor:

- de veronachtzaming van de aanwijzingen van deze handleiding;
- gebruik zonder naleving van de toepasselijke wetgeving van het land van installatie;
- onbevoegde reparaties en/of

wijzigingen aan de machine;

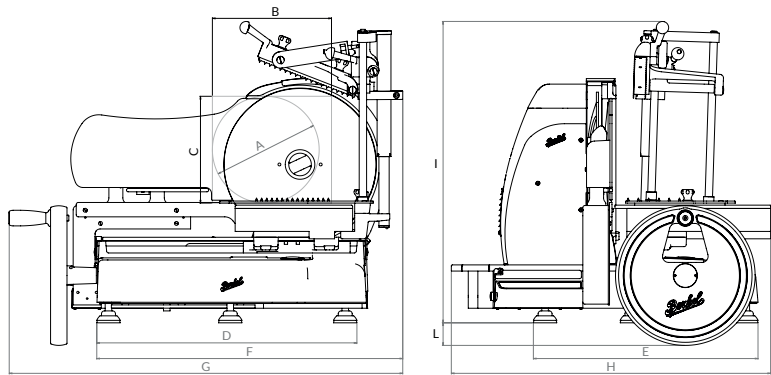
- gebruik van niet-originele accessoires of onderdelen;
- buitengewone gebeurtenissen.

Bij een eigendomsoverdracht komt elke vorm van aansprakelijkheid van de fabrikant te vervallen. Het typeplaatje op het onderstel van de machine bevat de fabrikant, de machine, de technische informatie.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Te grote weerstand bij het snijden van het product	Het mes is bot	Slijp het mes
De machine schakelt niet in wanneer op de startknop wordt gedrukt	Geen voeding of controlecircuit defect	Controleer of de stekker goed is aangebracht. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem niet kan worden verholpen
Te veel weerstand bij de verplaatsing van de bewegende componenten (vleesklem, wagen)	Geleiders niet regelmatig gesmeerd	De periodieke smering verrichten

VOLANO B116SA - B116A



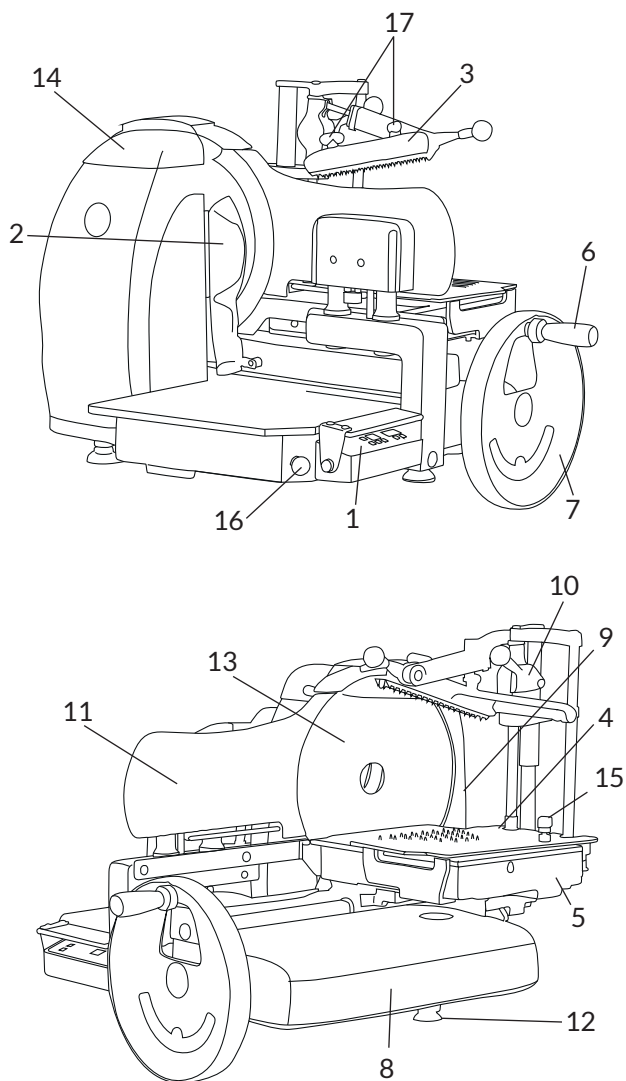
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
SPECIFICATIES		
Snijcapaciteit (rond)	260 mm	260 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	290x260h mm	290x260h mm
Maximale snijdikte	7 mm	7 mm
Vermogen motor	0,75 kW	0,75 kW
Mesdiameter	370 mm	370 mm
Elektrische specificaties	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Gewicht	100 kg	100 kg

Opmerking: Zoals we voortdurend verbeteren van onze producten, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

BRUKSANVISNING: AUTOMATISK SKJÆREMASKIN MED SVINGHJUL

MODELLER:

Volano B116SA, Volano B116A



MASKINDELER

1. Kontroll skjerm
2. Skiveleder
3. Produktskyver
4. Produktholderplate
5. Vogn
6. Manøvreringshåndtak
svinghjul
7. Svinghjul
8. Sokkel
9. Bladdeksel
10. Vertikalt løp produktskyver
11. Skjærebladbeskyttelse
12. Støttefot
13. Skjæreblad
14. Skjæreenhet
15. Knott for feste/løsning av
plate
16. Nødstansknapp
17. Håndtak for tannstang
produktskyver

Fig. 2

BESKRIVELSE

Skjæremaskiner med svinghjul med rundt knivblad, laget utelukkende for oppskjæring av matvarer av den typen og innenfor de dimensjonsgrensene som er angitt i denne bruksanvisningen. De viktigste delene som maskinen består av er illustrert i figur 2. Det elektriske skjematet er angitt i figur 1.

SAMSVARSERKLÆRING

Maskinene som er beskrevet i denne bruksanvisningen er i samsvar med direktivene 2006/42/EF, 2006/95/EF, 2004/108/EF, 2003/108/EF, 2011/65/EF, med Europadirektivet (EF) 1935/2004 og tilhørende normativer EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SIKKERHET

Maskinen beskrevet i denne bruksanvisningen er i samsvar med de europeiske standardene for hygiene og sikkerhet som er satt i de nyeste standardene.

For din egen sikkerhet, vær oppmerksom på følgende instruksjoner:

- les alle instruksjonene grundig før du bruker maskinen;
- produktet er ikke laget for å brukes av barn;
- Bruk kun maskinen hvis du har fått skikkelig opplæring og er i utmerket fysisk og mental form;
- ikke bruk maskinen på noen måte annen den som er angitt i denne bruksanvisningen;
- installer maskinen i overensstemmelse med instruksjone-

- negitt i kapittelet 'Installasjon';
- installer maskinen på et sted der den er utenfor utenforståendes og særlig barns, rekkevidde;
- bruk maskinen med maksimal konsentrasjon og unngå å bli distraheret;
- ikke la noen som ikke har lest og forstått denne bruksanvisningen til fulle bruke maskinen;
- ikke bruk løstsittende plagg eller plagg med vide ermer;
- ikke la noen nærme seg maskinen når du skjærer;
- ikke fjerner, dekk til eller endre etikettene som er plassert på selve maskinen. Skift dem ut hvis de skulle bli skadet;
- ikke fjern beskyttelsene og ikke endre eller utelukke mekaniske beskyttelser;
- skjær kun opp tillatte produkter, forsøk aldri å skjære opp produkter som ikke er tillatt;
- hold alltid området der det oppskårede produktet plasseres, området rundt hele maskinen og gulvet der operatøren står rent og tørt;
- ikke bruk maskinen til å legge fra deg ting og ikke legg noen ting som ikke angår selve skjæreoperasjonen på maskinen;
- ikke bruk skjæremaskinen når avstanden mellom kanten på skjærebladet og sikkerhetsringen som beskytter bladet, som følge av normal slitasje, har oversteget 6 mm. I så tilfelle må du ta kontakt med produsenten eller et autorisert serviceverksted for å bytte ut bladet;
- ikke bruk maskinen med elektriske koblinger av den provisoriske typen, slik som provisoriske eller ikke isolerte kabler;
- kontroller regelmessig tilstanden til strømkabelen og hylsen på maskinens hoveddel, skift dem ut om nødvendig Når

det er behov for inngrep, ta kontakt med kvalifisert personale;

- stans maskinen umiddelbart i tilfelle av defekter, unormal bruk, mistanke om skader, feilaktige bevegelser, uvanlige lyder;

- før du foretar rengjøring eller vedlikehold må du alltid koble maskinen fra strømmettet;

- stans maskinen umiddelbart og be om assistanse fra autorisert teknisk personale i tilfelle av unormal funksjon, mistanke om skader, feilaktige bevegelser, uvanlige lyder, etc.;

- bruk alltid hansker som er motstandsdyktige mot kutt og rifter ved rengjøring og vedlikehold;

- legg varene som skal skjæres opp på og ta dem av den bevegelige platen kun når denne er helt trukket tilbake (langt fra bladet) og med matervognen trukket helt mot operatøren;

- beveg platen under skjæring utelukkende ved hjelp av svinghjulet;

- ta aldri på produktet med hendene under skjæring. Hold alltid hendene langt borte fra skjærebladet;

- det er ikke tillatt å bruke skjæretilbehør som ikke har blitt levert av maskinprodusenten.

Produsenten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes upassende bruk, endringer og/eller reparasjoner som har blitt utført av brukeren eller av ikke autorisert personale, bruk av ikke originale reservedeler eller som ikke er spesifikk for maskinmodellen.

Bruksbetingelser:

- Temperatur fra -5°C til +40°C
- Maks. fuktighet 95%

IKKE SKJÆR OPP:

- dypfrysede matvarer;
- frosne matvarer;
- matvarer med bein (kjøtt og fisk);
- alle eventuelle produkter som ikke er matvarer.

Restrisiko

Sikkerhetsringen rundt skjærebladet beskytter operatøren mot utilsiktet kontakt med bladet, men all fare for kutt kan likevel ikke fjernes fullstendig under skjæring.

 **ADVARSEL!** Under ren-
gjøring av og sliping av
knivbladet må du utvise mak-
simal forsiktighet og holde
hendene lengst mulig borte
fra det ubeskyttede området.
Vi anbefaler at du bruker be-
skyttende hansker.

INSTALLASJON

Hvis du ikke bruker en støt-
tekolonne (ekstraustyr) må
du installere maskinen på et
jevnt og glatt underlag som er
i stand til å tåle vekten av selve
maskinen pluss varene som
skal skjæres opp. Kontroller at
det ikke er noen hindringer for
bevegelse av svinghjulet, for
banen til matervognen eller for
lasting av varer som skal skjæ-
res opp. Anbefalt høyde på
arbeidsbenken er cirka 80 cm.
Løft maskinen forsiktig og sett
inn gummiføttene på plassene
sine i sokkelen. På enkelte mo-
deller kan de fremre føttene
løsnes og krus i ønsket posisjon
på bakgrunn av dybden på ar-
beidsbenken.

For å unngå skader er enkelte
modeller pakket med svinghju-
let for seg, ikke montert. Hvis
du har mottatt en maskin med
svinghjulet demontert, gjør

som følger:

- sett svinghjulet inn på akselen og kontroller at det er plas-
sert riktig i forhold til hullene
på hylsen svinghjul-akse (Fig.
3-A).
 - sett en kjegleformede plug-
gen inn i hylsen, men den smale
enden (minst diameter) vendt
mot selve hylsen (Fig. 3-B)
-  **ADVARSEL!** Hvis plug-
gen er riktig plassert skal
den kunne føres nesten helt
inn, uten at du må tvinge den.
- dunk på pluggen for å sette
den helt inn.

Kontroller at det ikke fore-
kommer noen hindringer for
platens løp og for plassering av
varene som skal skjæres opp
på selve platen:

- magnetotermisk beskyttelse;
- automatisk skillebryter;
- jording.

Før du kobler til maskinen må
du kontrollere at egenskapene
for strømmettet er i samsvar
med dem som er angitt på mas-
kinens merkeetikett.

- Koble maskinen til stikkon-
takten.
- Kontroller at beskyttelses-
dekselet på slipeenhet er kor-
rekt plassert (lukket)
- Kontroller at nødstopknapp-
en ikke er trykket inn
- Koble maskinen til strømmet-
tet ved å trykke på knappen A
on/off (tent led).

BRUK

- Kontroller at beskyttelses-
dekselet på slipeenhet er kor-
rekt plassert (lukket),
- kontroller at nødstopknapp-
en ikke er trykket inn. Når du
trykker den røde knappen helt
inn (Fig. 4-A) aktiveres stans

for av alle maskinens funksjo-
ner. Når den er aktivert forblir
nødstopknappen i posisjon
(den holdes automatisk inne).
For at maskinen skal kunne
fungere igjen må du dreie den
i klokkeretningen og sette den
i hevet posisjon igjen (Fig. 4-B),

- Trykk på tasten (A) on/off (led
tent),

- start svinghjulet manuelt og
flytt vognen med produkthol-
derplaten mot operatørsiden
(Fig. 5),
- beveg produktholderplaten
bakover (lang fra den fremre
beskyttelsesplaten for kniven)
så lang det er nødvendig for å
skjære ønsket mengde produkt
ved å trykke på tasten (E);

 **ADVARSEL!** For å unngå
uregelmessigheter under
skjæring (ujevn tykkelse,
ufullstendige skiver, etc), an-
befaler vi at du ikke utsetter en
overdreven mengde produkt
for produktskyverarmen. Hvis
du skal skjære en betydelig
mengde produkt må du foreta
operasjonen med plassering av
selve produktet flere ganger,
og hver gang blokkere det med
produktskyverarmen.

- legg produktet som skal
skjæres opp på produktholder-
platen og legg den delen som
skal skjæres mot den fremre
beskyttelsesplaten for kniven
og blokker den med produkt-
holderarmen;

 **ADVARSEL!** Hvis pro-
duktet allerede har blitt
skåret i, plasserer du den tidli-
gere "skjæreflaten" korrekt på
linje med den fremre knivbe-
skyttelsen;

- om nødvendig er det mulig å la
produktet nærme seg den frem-
re beskyttelsesplaten for kni-
ven ved å trykke på tasten (E);

 **ADVARSEL!** Slipp straks
tasten (E) for å unngå

å presse produktet mot den framre skjærebladbeskyttelsen. En sikkerhetsinnretning stanser motoren og fremdriften av vognen, men for sterkt trykk av produktet mot beskyttelsesplaten vil kunne føre til at den første skiven blir tykk og ujevn;

- still inn ønsket skivetykkelse ved hjelp av tastene (F),
- skivetykkelsen økes med 5 hundredels millimeter om gangen fram til 1 millimeters tykkelse. Etter en millimeter er økningen 0,1 mm om gangen til du oppnår en tykkelse på 7 mm,
- start bladet ved å trykke på tasten (B).

HALVAUTOMATISK FUNKSJON FOR MODELLENE:

**Volano Semiautomatica
B116SA, Volano Automatica
B116A**

 **ADVARSEL! MODELLEN VOLANO AUTOMATICA B116A kan både brukes i halvautomatisk og automatisk modus.**

- Hold tasten som starter kniven inne med høyre hånd, og aktiver svinghjulet ved å rotere det med klokkeretningen. Når du skal flytte beskyttelsesplaten for kniven slipper du tasten (B) mens du fortsetter å dreie svinghjulet. Produktet skyves framover og du får en skive med den tykkelsen som er stilt inn på forhånd.

MIDLERTIDIG STANS

- Drei svinghjulet til du flytter vognen helt mot operatøren, avbryt deretter roteringen og stans bladet ved å trykke på tasten (I). Den fremre beskyttelsesplaten for kniven går tilbake i opprinnelig lukkeposisjon.

 **ADVARSEL!** Ved å avbryte rotering av

svinghjulet går den fremre beskyttelsesplaten på kniven automatisk tilbake til utgangsposisjonen etter viske 20 sekunder.

ENDELIG STANS

- Etter å ha fulgt instruksjonene for midlertidig stans og avslutte operasjonen, trykker du på tasten (A),

- aktiverer skiveteller-funksjonen (G) (led tent). Still inn antallet skiver som skal skjæres.

 **ADVARSEL!** Teller ikke aktivert: display 000, kontinuerlig skjæring. Teller aktivert: på displayet er det mulig å stille inn antallet skiver du har tenkt til å skjære, fra 001 til 999. **ADVARSEL!** Når det innstilte antallet skiver er nådd, utløses det et lydsignal for å varsle operatøren.

AUTOMATISK FUNKSJON

- Drei knotten for vognens hastighetsregulering så langt det går mot klokkeretningen (D),

- Hvis du skal skjære helt automatisk, slå på skivetelleren (G) (tent led) og still inn antallet skiver med tastene (H);

 **ADVARSEL!** Hvis antallet ikke er stilt inn og tallene 000 vises på displayet: Skjæring ikke tillatt.

- Grip tak i håndtaket på svinghjulet og dra det mot operatøren og sett det så tilbake mot selve svinghjulet,

- start skjæringen ved å sette i gang vognen (C). Produktet skyves framover og du får en skive med den tykkelsen som er stilt inn på forhånd.

- for å regulere hastigheten bruker du knotten (D) og dreier den mot klokkeretningen.

UNDER SKJÆRING

- Telleren kan være aktivert eller deaktivert (G).

- Verdien som er stilt inn på skivetellerdisplayet (H) kan endres.

UMIDDELBAR STANS

- Trykk på tasten (L) og vent til vognen stanser,

- Stans knivbladet (I) den fremre beskyttelsesplaten for knivbladet flytter seg tverrgående og returnerer til opprinnelig lukkeposisjon;

 **ADVARSEL!** For å unngå at vognen blokkeres under skjæring må du aldri stanse kniven før du stanser vognen. Når du avbryter bevegelsen til vognen flyttes den fremre beskyttelsesplaten for kniven automatisk etter cirka 20 sekunder, og går tilbake til utgangsposisjonen.

- For å sette i gang skjæringen igjen starter du bladet ved å trykke på tasten (B), og gjentar operasjonene som er beskrevet i avsnittet "AUTOMATISK FUNKSJON". **A D V A R S E L!** Etter en eventuell

 midlertidig stans med telleren aktivert, begynner skjæringen med visning av restantallet for skivetelleren på displayet.

 **ADVARSEL!** Det er mulig å starte skjæringen i manuell modus ved å dreie svinghjulet i klokkeretningen, før beskyttelsesplaten setter seg på plass igjen.

ENDELIG STANS

- Gjør som for en midlertidig stans, og trykk deretter på tasten (A).

NØDSTANS

- For umiddelbar stans av skjærebladet, trykk helt inn (Fig. 4-A) den røde soppknappen. I automatisk funksjonsmodus kontrolleres også stans

av vognen.

 **ADVARSEL!** Tasten (Fig. 4-A) beholder posisjonen sin når den er trykket inn. GJENOPPRETTING ETTER EN NØDSTANS

- Drei knappen med klokke-retningen og sett den tilbake i hevet posisjon (Fig. 4-B): knivbeskyttelsesplaten går tilbake til utgangsposisjonen. Fortsett skjæringen i foretrukken modus.

FEILMELDINGER PÅ DISPLAYENE "SKIVETYKKELSE" OG "ANTALL SKJÆRINGER"

Ved start av skjærebladet:

1. 00 - Err: nødstopknapp aktivert - løsning: rei knappen i klokke-retningen;
2. 03 - Err: finner ikke knivbladet eller knivbladet er ikke korrekt plassert - løsning: kontroller korrekt plassering av knivbladet;
3. 05 - Err: innstilt antall skiver = 0 - løsning: deaktiver telleren eller still inn en verdi.

Ved start av vognen, i automatisk funksjonsmodus:

1. 06 - Err: produktholderplaten treffer den framre beskyttelsesplaten for kniven - løsning: fjern produktholderplaten ved å trykke på tasten (E);
2. 07 - Err: finner ikke produktholderplaten - løsning: kontroller korrekt plassering av platen.

 **ADVARSEL!** Hvis feilmeldingene vedvarer også etter at du har gjennomført de riktige kontrollene, må du ta kontakt med assistansetjenestene hos Van Berkel International (se avsn. "Assistanse").

Under sliping av knivbladet:

1. 01 - AFF: hvis den mobile beskyttelsen av knivbladet åp-

nes eller ikke er til stede under operasjon med løfting av dekselet på slipeenheten;

2. 02 - AFF: når slipeenheten løftes;
3. 03 - AFF: når slipeenheten roteres mot knivbladet i arbeidsposisjon.

PROGRAMMERING

INNSTILLING AV PARAMETERE

Kontroller at skjæremaskinen er i modusen "definitiv stans" og trykk samtidig på tasten for økning/reduksjon av skivete telleren for å få adgang til parametrene som herunder:

1. . AKTIVERING AV LYDSIGNAL (00 eller 01)

PARAMETER P.00

STANDARDVERDI: Ved å trykke på tastene + e - endrer du verdien:

standardverdi 00: lydsignal kun i tilfelle av uregelmessigheter eller avsluttet arbeid, standardverdi 01: lydsignal også ved trykking på hver enkelt tast.

For å gå over til neste parameter, trykk på tastene + og -.

2. AKTIVERING AV AUTOMATISK SLUKKING (fra 00 til 99)

PARAMETER P.01

STANDARDVERDI: trykk på tastene + og - i standardverdien, still inn minuttene:

standardverdi 00: funksjonen deaktiveres,

standardverdi fra 01 til 99: still etter hvor mange minutter skjæremaskinen skal slå seg av automatisk.

3. AUTOMATISK STANS AV ROTERING AV KNIVBLAD (fra 00 til 99)

PARAMETER P.02

STANDARDVERDI: trykk på tastene + og - i standardverdien:

standardverdi 00: funksjonen deaktiveres, standardverdi fra 01 til 99: still etter hvor mange minutter skjæremaskinen skal slå seg av automatisk.

4. AVSTAND FOR TILBAKE-TREKKING AV PRODUKT FRA KNIVEN (fra 00 til 99)

Etter å ha skåret skiven returnerer vognen mot operatøren og produktet gnisser mot knivbladet. Ved å stille inn en avstand er det mulig å gjøre det slik at vognen fjerner seg fra knivbladet før den returnerer mot operatøren, slik at du unngår at den gniser mot produktet.

PARAMETER P.03

STANDARDVERDI: gjør det mulig å stille inn avstand mellom platen og knivbladet under fasen der platen returner.

 **ADVARSEL!!** Standardverdiene som tilhører de forskjellige parametrene må absolutt ikke endres.

STANDARDVERDI: 10 -

PARAMETER: P.04

STANDARDVERDI: 20 -

PARAMETER: P.05

STANDARDVERDI: 20 -

PARAMETER: P.06

STANDARDVERDI: 10 -

PARAMETER: P.07

STANDARDVERDI: 08 -

PARAMETER: P.09

STANDARDVERDI: 15 -

PARAMETER: P.10

5. FORSINKELSESTID FOR AUTOMATISK LUKKING AV FREMRE BESKYTTESPLATE FOR KNIVEN (fra 00 til 25)

PARAMETER P.08

STANDARDVERDI: gjør det mulig å stille inn den maksimale tiden vognen står stille (ingen operasjon pågår), før den framre beskyttelsesplaten før skjærebladet lukkes

igjen automatisk.

Standardverdi 00: den automatiske lukkingen deaktiveres, dermed lukkes platen kun når skjærebladet stanser.

For å gå over fra programmeringsmodus til driftsmodus trykker du på tasten A (led tent).

Når du går ut fra programmeringsmodus vil alle dataene som tidligere har blitt vist bli bekreftet.

For å stanse skjæremaskinen definitivt trykker du en gang til på tasten (A) (led slukket).

RENGJØRING

Maskinene må rengjøres grundig etter bruk. Etter en periode der maskinene ikke har vært i bruk må de rengjøres også før bruk. Bruk hansker som er motstandsdyktige mot kutt og rifter og vær veldig forsiktig når du foretar alle operasjonene.

Rengjøringsprodukter:

bruk utelukkende vann med en myk klut og eventuelt en halvstiv nylonbørste for området rundt platen og produktskyveren. Ikke rengjør maskinen med vannsprut eller damp eller lignende metoder.

 **ADVARSEL!** Før du foretar noen rengjøringsoperasjoner må du koble maskinen fra strømforsyningen og sette regulatoren for skivetykkelse på null.

 **ADVARSEL!** Kontroll av ventilasjonsristen. I den nedre delen av maskinen finner du risten for tvungen ventilasjon av motorene. 6). Hold lufteåpningene frie ved å rengjøre dem jevnlig med en liten

tynn børste.

DEMONTERING

- Kontroller at beskyttelsen dekker bladet (9) skikkelig,
- løsne de to håndtakene og trekk ut tannstangen (20),
- skru spaken som låser produktholderplaten mot klokke retningen for å løsne den og fjern den,
- drei skivelederen ved å fjerne den fra knivbladet,
- fjern brettet,
- løft beskyttelsesdekselet fra slipeenheten, flytt deretter den mobile beskyttelsen på baksiden (Fig. 7).

RENGJØRING

- skjærebladet: press en fuktig klut mot overflaten på skjærebladet og flytt den langsomt fra midten og utover, som vist i figuren, på knivdekselsiden og på motsatt side. Tørk på samme måte med en tørr klut;

 **ADVARSEL!** Ikke start skjæremaskinen mens du rengjør skjærebladet.

- sikkerhetsring: bruk en halvstiv børste i nylon til å rengjøre området mellom skjærebladet og beskyttelsesringen;

 **ADVARSEL Skarpt blad, fare for kutt!** Når knivbladet ikke er dekket av beskyttelsen

- maskinens hoveddel: rengjør selve maskinen med en myk klut eller svamp fuktet med vann. Tørk grundig;
- Slipeskiver: løft slipeenheten sammen med støttekolonnen. Løsne håndtaket (Fig. 9, A) og fjern slipeskiven. Fjern smuss og fett ved hjelp av en nylonbørste.

VEDLIKEHOLD

Sliping av knivbladet

Hvor hyppig og hvor lenge du må slipe bladet avhenger av hvor mye og hvordan det brukes.

 **ADVARSEL! Skarpt blad, fare for kutt!** Når knivbladet ikke er dekket av beskyttelsen må du utvise ekstrem forsiktighet og alltid holde hendene lengst mulig borte fra det beskyttede området. Vi anbefaler at du bruker beskyttende hansker.

Følg disse instruksjonene for sliping av knivbladet:

- Rengjør skjærebladet og fjern alle rester av fett,
- forsikre deg om at maskinen er avslått, men at strømkabelen er satt inn i riktig stikkontakt.
- Kontroller at beskyttelsen dekker bladet skikkelig,
- Fjern produktholderplaten fra skjærebladet,
- løft dekselet fra slipeenheten (Fig. 10-A),
- løft slipeenheten, det automatiske utvendige knivdekselet flyttes tverrgående (Fig. 10-B),
- drei slipeenheten i retning av skjærebladet (Fig. 10-C),
- senk slipeenheten forsiktig, skjærebladet sentreres automatisk mellom de to slipeskivene takket være funksjonen til en stansefjæren (Fig. 10-D),
- trykk på tasten (A) on-off, start deretter bladet ved å trykke på tasten (B),
- Trykk på slipetasten (1) i cirka 10-15 sekunder, trekk deretter samtidig spaken 2 på smøreskiven i et par sekunder (Fig. 10-E),
- slipp de to skivene samtidig. Sliping og smøring skjer samtidig.
- Når sliping er over sanser

du bladet og løsner festefjæren på slipeenheten, deretter løfter du denne og setter den tilbake i utgangsposisjonen. Det utvendige knivdekselet flyttes tverrgående, og går tilbake til utgangsposisjonen, - senk dekkelet på slipeenheten.

⚠ ADVARSEL! Fare for skader! Ikke fortsett med slipeoperasjoner for lenge (ikke mer enn 2-3 sekunder), slik at du unngår å skade bladet.

Smøring (Fig. 11)
Hell i noen dråper olje i de egne smøreenhetene:

1. Smøreenhet for vognstangen (Fig. 11-A). Start svinghjul kort for å la vognen kjøre fram og tilbake noen ganger.

2. Smøreenhet på produktskiver (Fig. 11-B).

Bruk kun ikke syreholdig olje (vi anbefaler vaselinolje) til smøring. Ikke bruk vegetabiliske oljer.

ASSISTANSE

Det er ingen reservedeler inne i pakningen. All utskifting og reparasjon (slik som utskifting eller reparasjon av skjærebladet,

reimen, elektriske deler, strukturelle deler, etc.), må kun gjennomføres av personale som er autorisert av produsenten.

Hvis det skulle bli nødvendig med en reparasjon må du levere maskinen tilbake til produsenten eller til et autorisert serviceverksted.

For informasjonen om serviceverksteder, ta kontakt med: service@berkelinternational.com.

⚠ ADVARSEL! Det er påbudt å skifte ut skjærebladet når avstanden mellom kanten på selve bladet og den innvendige kanten på beskyttelsen overstiger 6 mm.

GARANTI OG ANSVAR

Produsenten leverer maskinene med en garanti på 24 måneder, som løper fra kjøpsdato. Garantien dekker utelukkende defekter som har oppstått under korrekt bruk i henhold til instruksjonene og betingelsene gitt i denne bruksanvisningen. Garantien dekker ikke defekter som skyldes transport, inkompetanse eller skjødesløshet fra brukerens side, upassende eller feilaktig installasjon eller plassering, skader som skyldes slitasje eller spen-

ning over 10% over merkespenningen. Garantien dekker dessuten ikke komponenter som utsettes for regelmessig slitasje, slik som skjærebladet, slipeskivene, med mindre det er tydelige tegn på produksjonsfeil.

Produsenten fraskriver seg alt direkte eller indirekte ansvar for situasjoner som oppstår som følge av:

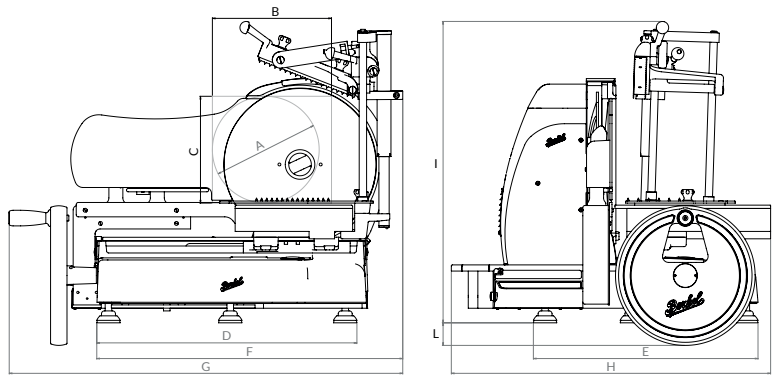
- manglende overholdelse av instruksjonene gitt i denne bruksanvisningen;
- bruk som ikke er i samsvar med gjeldende regler og standarder i installasjonslandet;
- uautoriserte endringer og/eller reparasjoner utført på maskinen;
- bruk av ikke originalt tilbehør eller reservedeler;
- eksepsjonelle hendelser.

Overføring av maskinen til andre fører til umiddelbart bortfall av alt produsentansvar. Merkeplaten som er plassert nederst på maskinen identifiserer produsenten, maskinen, teknisk informasjon.

Problemløsning

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Overdreven motstand ved skjæring av produktet	Bladet er ikke slipt	Slip skjærebladet
Maskinen starter ikke når du trykker på startknappen	Manglende strømforsyning eller defekt kontrollkrets	Kontroller at støpselet sitter korrekt i, og ta kontakt med servicesenteret hvis problemet vedvarer
Overdreven motstand i komponentenes bevegelser bevegelige delene (produkskyver, matervogn)	Smøring av sporene ikke utført regelmessig	Foreta smøring regelmessig

VOLANO B116SA - B116A



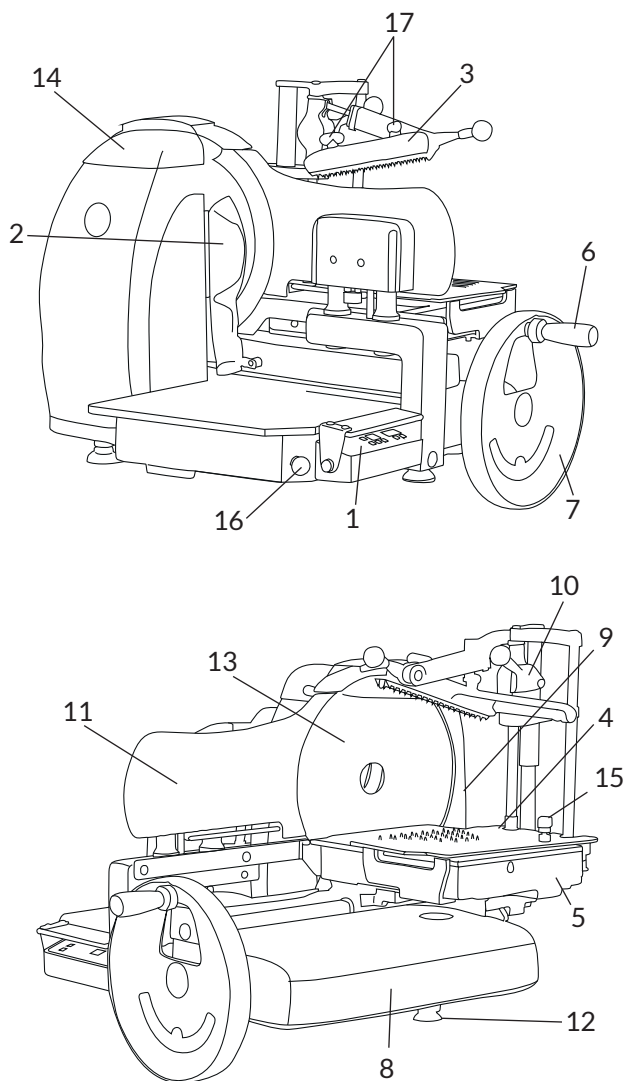
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
SPESIFIKASJONER		
Sirkelformet skjærekapasitet	260 mm	260 mm
Rektangulær skjærekapasitet	290x260h mm	290x260h mm
Maksimal skivetykkelse	7 mm	7 mm
Motoreffekt	0,75 kW	0,75 kW
Diameter skjæreblad	370 mm	370 mm
Elektrische specificaties	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Vekt	100 kg	100 kg

Merk: Som et resultat av kontinuerlig forskning for å kontinuerlig forbedre våre produkter, tekniske spesifikasjoner er gjenstand for mulige variasjoner.

MANUAL DE INSTRUÇÕES: MÁQUINA DE CORTAR FIAMBRE AUTOMÁTICA COM VOLANTE

MODELOS:

Volano B116SA, Volano B116A



PARTES DA MÁQUINA

1. Exibição de controle
2. Protetor de fatia
3. Empurrador
4. Mesa móvel
5. Carro
6. Alça de manobra do volante
7. Volante
8. Base
9. Protetor da lâmina
10. Movimento vertical do empurrador
11. Protecção da lâmina
12. Pé de apoio
13. Lâmina
14. Afiaador
15. Manípulo de engate/desengate da mesa
16. Botoeira para parada de emergência
17. Alça da cremalheira do empurrador

Fig. 2

DESCRIÇÃO

Máquinas de cortar fiambre com volante e lâmina circular, projectadas para cortar e fatar exclusivamente produtos alimentares do tipo e dentro dos limites especificados neste manual. As principais partes componentes da máquina estão ilustradas na figura 2. O esquema eléctrico é mostrado na figura 1.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

As máquinas descritas neste manual estão em conformidade com as Directivas 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, com o Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e com as normas de referência (EN 1974:1998 +A1, EN 60204-1, EN 60335-1, EN 60335-2-64, etc).



SEGURANÇA

As máquinas descritas neste manual estão de acordo com os padrões europeus de higiene e segurança previstos pelas normativas mais recentes.

Preste a devida atenção às instruções aqui apresentadas para garantir a sua própria segurança:

- leia atentamente todas as instruções antes de utilizar a máquina;

- o produto não deve ser utilizado por crianças;

- o uso da máquina exige uma instrução adequada e que as faculdades psicofísicas do operador estejam em perfeitas condições;

- não utilize a máquina de formas diferentes das constantes neste manual de instruções;

- instale a máquina respeitando as instruções incluídas no parágrafo 'Instalação';

- instale a máquina num local fora do alcance das pessoas não envolvidas no trabalho e especialmente das crianças;

- mantenha-se concentrado nas suas tarefas durante o trabalho, não se distraia;

- a máquina não pode ser utilizada por pessoas que não tenham lido e compreendido o teor deste manual;

- não utilize vestuário largo ou com mangas largas e abertas;

- não permita que ninguém se aproxime durante as operações de corte do produto;

- não remova, cubra ou adulte as placas aplicadas ao corpo da máquina e substitua prontamente as placas ilegíveis;

- não remova as protecções e não modifique ou exclua as protecções mecânicas;

- corte exclusivamente os produtos permitidos e jamais tente cortar produtos de tipo proibido;

- mantenha a zona de apoio do produto cortado, toda a zona de trabalho ao redor da máquina e o pavimento sempre limpos e secos;

- não utilize a máquina como superfície de apoio de objectos estranhos, particularmente durante as operações de corte;

- não utilize a máquina de cortar fiambre se, devido ao desgaste, a distância entre o gume da lâmina e o anel de protecção for superior a 6 mm. Neste caso, entre em contacto com o fabricante ou com um centro de assistência autorizado para a substituição da lâmina;

- não utilize a máquina com ligações eléctricas 'improvisadas', realizadas por meio de cabos provisórios ou não adequadamente isolados;

- verifique periodicamente o estado do cabo de alimentação e do prensa-cabos junto ao corpo da máquina; substitua prontamente os componentes desgastados. Solicite a intervenção de um técnico qualificado sempre que houver a necessidade;

- interrompa imediatamente o funcionamento da máquina na ocorrência de defeitos ou anomalias funcionais, suspeita de ruptura, movimentos não correctos, ruídos incomuns;

- desconecte a máquina da rede de alimentação eléctrica antes de efectuar a limpeza ou intervenções de manutenção;

- interrompa imediatamente o funcionamento da máquina e solicite a intervenção de um assistente técnico autorizado na ocorrência de defeitos ou anomalias funcionais, suspeita de ruptura, movimentos não correctos, ruídos incomuns, etc.;

- utilize sempre luvas de protecção resistentes ao corte e ao rasgo durante as operações de limpeza e manutenção;

- apoie o produto sobre a mesa superior móvel (ou remova o produto a partir da mesma) somente se a mesa principal estiver completamente recuada (afastada da lâmina) e o carro o mais próximo possível de si;

- o movimento da mesa durante as operações de corte deve ser comandado exclusivamente através do volante;

- nunca toque no produto durante a operação de corte. Mantenha as mãos sempre afastadas da lâmina;

- não é permitido o uso de acessórios de corte que não tenham sido fornecidos pelo fabricante em conjunto com a máquina.

O fabricante declina qualquer responsabilidade, directa e indirecta, que possa decorrer do uso inapropriado, alterações e/ou reparos efectuados sem autorização prévia, uso de acessórios e peças sobressalentes não originais ou não específicos para o modelo da máquina.

Condições ambientais de uso:

- Temperatura de -5 °C a +40 °C
- Humidade máx. 95%

NÃO CORTE:

- produtos alimentares congelados;
- produtos alimentares ultra-congelados;
- produtos alimentares com ossos (carne e pescado);
- qualquer outro produto não destinado a uso alimentar.

Riscos residuais

O anel de segurança ao redor da lâmina protege o operador contra o contacto accidental com a lâmina mas, para permitir a operação de afiação, a protecção não elimina totalmente o risco de corte.

 **CUIDADO!** Durante as operações de limpeza da lâmina e afiação, preste a máxima atenção e mantenha as mãos o mais afastado possível da zona não protegida. Recomenda-se vivamente o uso de luvas de protecção.

INSTALAÇÃO

Se a coluna de suporte (opcional) não for utilizada, instale a máquina sobre uma superfície

bem nivelada, seca e adequadamente dimensionada para suportar o peso da máquina e do produto a cortar. Verifique a presença de eventuais obstáculos ao movimento do volante e do carro e certifique-se de que a operação de carregamento do produto possa ser feita sem impedimentos. A altura recomendada da superfície de trabalho é de aproximadamente 80 cm. Levante a máquina atentamente e insira os pés de borracha nos respectivos alojamentos junto à base. Em alguns modelos, os pés de apoio anteriores podem ser regulados e colocados na posição desejada em função da profundidade total da superfície de trabalho.

Para prevenir danos durante a operação de transporte, alguns modelos são fornecidos com o volante separado, não montado. Se o volante da máquina não estiver montado, siga os passos abaixo:

- insira o volante no eixo verificando a correcta posição dos furos presentes na manga/grupo volante-eixo (Fig. 3-A);
- insira o pino cónico na manga com a extremidade afunilada (diâmetro inferior) direccionada para a própria manga (Fig. 3-B);

 **CUIDADO!** Se o pino estiver posicionado correctamente, será possível inseri-lo quase por completo sem forçar.

- Empurre e encaixe o pino completamente.

A máquina deve ser instalada nas imediatas proximidades de uma tomada eléctrica CEE, derivada de uma instalação em conformidade com as normas vigentes e dotada de:

- protecção magnetotérmica;

- interruptor automático diferencial;
- instalação de ligação à terra.

Antes de estabelecer a conexão certifique-se de que as características da rede de alimentação eléctrica correspondam às indicadas na placa de identificação da máquina.

- Conecte a máquina directamente à tomada eléctrica
- Assegure-se de que a cobertura de protecção do dispositivo de afiação esteja posicionada correctamente (fechada)
- Certifique-se de que o botão de parada de emergência não tenha sido accionado.
- Conecte à rede o equipamento eléctrico do máquina mediante pressão do botão (A) ON/OFF (LED aceso).

OPERAÇÃO

- assegure-se de que a cobertura de protecção do dispositivo de afiação esteja posicionada correctamente (fechada);
- certifique-se de que o botão de parada de emergência não tenha sido accionado. Pressione completamente o botão vermelho (Fig. 4-A) a fim de activar a função de parada de todos os accionamentos da máquina. Uma vez activado, o botão de parada de emergência mantém a sua posição (retenção automática); para permitir o funcionamento da máquina é preciso girá-lo no sentido horário e restabelecer a sua posição original elevada (Fig. 4-B);
- pressione o botão (A) ON/OFF (LED aceso);
- accione manualmente o volante e mova o carro com a

mesa móvel em direcção ao lado do operador (Fig. 5);

- recue a mesa móvel (afastando-a da superfície de protecção da lâmina anterior) apenas o suficiente para permitir o corte da quantidade de produto desejada mediante pressão do botão (E);

 **CUIDADO!** Para prevenir cortes anómalos (espessura irregular, fatias incompletas, etc.) é aconselhável não expor uma quantidade excessiva de produto a partir do braço empurrador. Sempre que for necessário cortar uma grande quantidade de produto, repita com frequência a operação de reposicionamento do próprio produto e bloqueio com o braço empurrador.

- posicione o produto a cortar sobre a mesa móvel, apoiando a parte destinada ao corte contra a superfície de protecção da lâmina anterior e bloqueando-a com o braço empurrador;

 **CUIDADO!** Ao trabalhar com um produto já cortado, alinhe correctamente a “superfície de corte” com a superfície de protecção da lâmina anterior;

- sempre que necessário, é possível aproximar o produto à superfície de protecção da lâmina mediante o botão (E);

 **CUIDADO!** Solte prontamente o botão (E) para não pressionar o produto contra a superfície de protecção da lâmina anterior. Um dispositivo de segurança desligará o motor interrompendo o avanço do carro, mas uma pressão excessiva do produto contra a superfície pode gerar uma primeira fatia grosseira e irregular;

- defina a espessura da fatia desejada actuando nos botões (F);

- a espessura da fatia é aumentada de 5 centésimos de milímetro por vez até atingir 1 milímetro de espessura. Após 1 milímetro, o aumento gradual é de 0,1 mm até atingir 7 mm de espessura;

- accione a lâmina mediante pressão do botão (B).

FUNCIONAMENTO SEMI-AUTOMÁTICO PARA OS MODELOS:

Volano Semiautomática B116SA, Volano Automática B116A

 **CUIDADO! O MODELO “VOLANO AUTOMÁTICA B116A” pode ser utilizado em ambos os modos (modo semi-automático e modo automático.**

- Mantendo o botão de arranque da lâmina pressionado com a mão esquerda, accione o volante girando-o no sentido horário. Após o deslocamento da superfície de protecção da lâmina, solte o botão (B) e continue a girar o volante. O produto avança e obtém-se, desta forma, uma fatia com a espessura configurada anteriormente.

PARADA TEMPORÁRIA

- Gire o volante até alcançar o fim-de-curso do carro (a sua posição mais próxima do operador); em seguida, interrompa o movimento de rotação e o funcionamento da lâmina mediante o botão (I). A superfície de protecção da lâmina anterior volta para a sua posição original de fechamento.

 **CUIDADO!** Após cerca de 20 segundos da interrupção da rotação do volante, a superfície de protecção da lâmina anterior retorna automa-

ticamente para a sua posição original.

PARADA DEFINITIVA

- Siga atentamente as instruções fornecidas para a parada temporária e pressione o botão (A) para concluir a operação;

- habilite o funcionamento do contador de fatias (G) (LED aceso). Defina a quantidade de fatias que deverão ser cortadas.

 **CUIDADO!** Contador não habilitado: ecrã 000, corte contínuo. Contador habilitado: é possível definir no ecrã o número desejado de fatias de 001 a 999. **CUIDADO!** Após o atingimento do número de fatias definido, um sinal sonoro avisará o operador.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

- Gire completamente no sentido anti-horário o manípulo de regulação da velocidade do carro (D);

- se desejar trabalhar no modo completamente automático, accione o dispositivo contador de fatias (G) LED aceso) e defina o número de fatias mediante os botões (H);

 **CUIDADO!** Se o número não estiver configurado e no ecrã for exibido 000: não é permitido o corte.

- recolha o manípulo do volante puxando-o para si e reposicione-o correctamente junto ao próprio volante;

- inicie as operações de corte accionando o carro (C). O produto avança e obtém-se, desta forma, uma fatia com a espessura configurada anteriormente;

- para regular a velocidade, ac-tue no manípulo (D) girando-o

no sentido horário.

DURANTE O CORTE

- O contador pode ser habilitado ou desabilitado (G);
- O valor definido no ecrã do contador de fatias (H) pode ser alterado.

PARADA TEMPORÁRIA

- Pressione o botão (L) e aguarde até a parada total do carro;
- interrompa o funcionamento da lâmina (I), a superfície de protecção da lâmina anterior se deslocará transversalmente retornando para a posição original de fechamento;

 **CUIDADO!** Para prevenir fenómenos de bloqueio durante a fase de corte não interrompa o funcionamento da lâmina antes de actuar no carro. A interrupção do movimento do carro faz com que a superfície de protecção da lâmina anterior se desloque automaticamente após cerca de 20 segundos e retorne para a sua posição original.

- para reiniciar a operação de corte accione a lâmina pressionando o botão (B) e repita as operações descritas no parágrafo “FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO”.

 **CUIDADO!** Após uma eventual parada momentânea com o contador habilitado, a operação de corte é retomada com exibição no ecrã do contador de fatias do valor residual.

 **CUIDADO!** É possível retomar a operação de corte no modo manual girando o volante no sentido horário antes do reposicionamento automático da superfície de protecção da lâmina anterior.

PARADA DEFINITIVA

- Execute uma parada momentânea e pressione, em seguida, o botão (A).

PARADA DE EMERGÊNCIA

- Para permitir uma parada imediata da lâmina pressione completamente o botão (Fig. 4-A) em forma de cogumelo de cor vermelha. No modo de funcionamento automático ocorrerá também a parada do carro.

 **CUIDADO!** O botão (Fig. 4-A) accionado mantém a sua posição.

RESTAURAÇÃO APÓS UMA PARADA DE EMERGÊNCIA

- Gire o botão no sentido horário e restaure a sua posição elevada (Fig. 4-B): a superfície de suporte com o protector de fatia retornará para a sua posição original. Continue com a operação de corte no modo preferido.

MENSAGENS DE ERRO NO ECRÃ “ESPESSURA DAS FATIAS” E “NÚMERO DE CORTES”

Durante o arranque da lâmina:

1. 00 - Err: botão de parada de emergência accionado - solução: gire o botão no sentido horário;
2. 03 - Err: lâmina não presente ou não posicionada correctamente - solução: verifique o posicionamento da lâmina;
3. 05 - Err: número de cortes definido = 0 - solução: desactive o contador ou defina um valor válido.

Após o accionamento do carro, no modo de funcionamento automático:

1. 06 - Err: mesa móvel contra a superfície de protecção da lâmina anterior - solução: afaste a mesa móvel mediante pressão do botão (E);
2. 07 - Err: mesa móvel não presente - solução: verifique o posicionamento da mesa.

 **CUIDADO!** Se os sinais de erro persistirem após

os controlos, entre em contacto com o serviço de assistência Van Berkel International (consulte o par. “Assistência”).

Durante as operações de afiação da lâmina:

1. 01 - AFF: se, durante a operação de elevação da cobertura do dispositivo de afiação, se abre ou não está presente a protecção móvel da lâmina;
2. 02 - AFF: quando o dispositivo de afiação é erguido;
3. 03 - AFF: quando o dispositivo de afiação é girado em direcção à lâmina na posição de trabalho.

PROGRAMAÇÃO

CONFIGURAÇÃO DOS PARÂMETROS

Assegure-se de que a máquina de cortar esteja configurada no modo de “parada definitiva” e pressione contemporaneamente os botões de aumento/diminuição do contador de fatias para aceder aos parâmetros conforme mostrado a seguir:

1. HABILITAÇÃO DO SINAL SONORO (00 ou 01)

PARÂMETRO P.00

VALOR PADRÃO: Pressione os botões + e - a fim de alterar o valor:

valor padrão 00: sinal sonoro somente em caso de anomalias o término do trabalho;
valor padrão 01: sinal sonoro seguido também após o posicionamento de cada botão.

Para ir/voltar para o parâmetro sucessivo/anterior pressione os botões + e -.

2. HABILITAÇÃO DO DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO (de 00 a 99)

PARÂMETRO P.01

VALOR PADRÃO: pressione

os botões + e - do valor padrão e configure os minutos: valor padrão 00: a função é desabilitada;

valor padrão de 01 a 99: define o tempo (em minutos) após o qual a máquina de cortar se desligará automaticamente.

3. PARADA AUTOMÁTICA DA ROTAÇÃO DA LÂMINA (de 00 a 99)

PARÂMETRO P.02

VALOR PADRÃO: pressione os botões + e - do valor padrão:

valor padrão 00: a função é desabilitada;

valor padrão de 01 a 99: define o tempo (em minutos) após o qual a máquina de cortar se desligará automaticamente.

4. DISTÂNCIA DE AFASTAMENTO DO PRODUTO DA LÂMINA (de 00 a 99)

Ao término da operação de corte da fatia, o carro retorna em direcção ao operador friccionando o produto contra a lâmina. A configuração de uma distância possibilita o afastamento do carro a partir da lâmina antes do movimento de retorno, evitando assim o fenómeno de fricção.

PARÂMETRO P.03

VALOR PADRÃO: permite configurar a distância entre a lâmina e a mesa durante a fase de retorno desta última.

 **CUIDADO!!** Os valores padrão correspondentes aos respectivos parâmetros não devem ser alterados.

VALOR PADRÃO: 10 -

PARÂMETRO: P04

VALOR PADRÃO: 20 -

PARÂMETRO: P05

VALOR PADRÃO: 20 -

PARÂMETRO: P06

VALOR PADRÃO: 10 -

PARÂMETRO: P07

VALOR PADRÃO: 08 -

PARÂMETRO: P09

VALOR PADRÃO: 15 -

PARÂMETRO: P10

5. TEMPO DE ATRASO PARA FECHAMENTO AUTOMÁTICO DA SUPERFÍCIE DE PROTECÇÃO DA LÂMINA ANTERIOR (de 00 a 25)

PARÂMETRO P.08

VALOR PADRÃO: permite configurar o tempo máximo de parada do carro (nenhuma operação em execução) antes do fechamento automático da superfície de protecção da lâmina anterior.

Valor padrão 00: é desabilitado o fechamento automático e, portanto, a superfície será fechada somente depois da interrupção do funcionamento da lâmina.

Para mudar do modo de programação para o modo de trabalho pressione o botão (A) (LED aceso).

Ao sair do modo de programação, todos os dados exibidos anteriormente são confirmados.

Para interromper definitivamente o funcionamento da máquina de cortar pressione novamente o botão (A) (LED apagado).

LIMPEZA

As máquinas devem ser limpas cuidadosamente depois do seu uso. Devem também ser limpas após um período de inactividade, antes do uso. Utilize luvas de protecção resistentes ao corte e ao rasgo e opere sempre com extremo cuidado.

Produtos para a limpeza:

utilize exclusivamente água com um pano macio e esponjo-

so e eventualmente uma escova de nylon semi-rígida para as zonas da mesa e do empurrador. Não limpe a máquina com jactos de água ou vapor ou com métodos similares.

 **CUIDADO!** Antes de realizar as operações de limpeza é preciso desconectar a máquinas das fontes de energia e colocar na posição zero o regulador de espessura da fatia.

 **CUIDADO!** Inspeção da grade de ventilação. Na parte inferior da máquina está instalada a grade para a ventilação forçada dos motores (Fig. 6). Mantenha as aberturas de aspiração livres limpando-as periodicamente com o auxílio de uma pequena escova.

DESMONTAGEM

- Assegure-se de que a protecção cubra devidamente a lâmina (9);

- afrouxe as duas alças e extraia a cremalheira (20);

- desapeire (girando no sentido anti-horário) a alavanca de bloqueio da mesa móvel a fim de desprender e extrair esta última.

- gire o protector de fatia afastando-o da lâmina;

- remova a bandeja;

- levante a cobertura de protecção do dispositivo de afiação; enfim, remova a protecção móvel no lado posterior (Fig. 7).

LIMPEZA

- Lâmina: pressione um pano humedecido contra a superfície da lâmina e mova-o lentamente a partir do centro para fora, conforme mostrado na figura, no lado do protector da

lâmina e também no lado oposto. Seque executando a mesma operação e utilizando um pano seco;

 **ADVERTÊNCIA!** Não accione a máquina de cortar durante as fases de limpeza da lâmina.

- anel de segurança: utilize uma escova de nylon semi-rígida para limpar a zona compreendida entre a lâmina e o anel de protecção;

 **CUIDADO Lâmina afiada, perigo de corte!** Sempre que a lâmina não estiver coberta pela protecção, preste a máxima atenção para manter as mãos o mais afastado possível da zona não protegida.

- corpo da máquina: limpe o corpo da máquina com um pano humedecido ou uma esponja e água. Seque cuidadosamente;

- mós de afiação: levante o afiador em conjunto com a sua coluna de suporte. Afrouxe o manípulo (Fig. 9-A) e extraia a mó de afiação. Remova as sujidades e as gorduras residuais com o auxílio de uma escova em nylon.

MANUTENÇÃO

Afiação da lâmina

Frequência e tempo de duração da afiação dependem do tipo de uso do equipamento.

 **CUIDADO Lâmina afiada, perigo de corte!** Sempre que a lâmina não estiver coberta pela protecção, preste a máxima atenção para manter as mãos o mais afastado possível da zona não protegida. Recomenda-se vivamente o uso de luvas de protecção.

No que respeita à operação de afiação, siga atentamente as instruções abaixo:

- limpe cuidadosamente a lâmina removendo os resíduos de gordura;

- a máquina deve estar desligada mas a ficha do cabo de alimentação deve permanecer conectada à tomada eléctrica, verifique;

- assegure-se de que a protecção cubra devidamente a lâmina;

- afaste a mesa móvel da lâmina;

- levante a peça de cobertura do grupo afiador (Fig. 10-A);

- levante o afiador: o protector de fatia externo se deslocará transversalmente em modo automático (Fig. 10-B);

- gire o afiador na direcção da lâmina (Fig. 10-C);

- abaixe cuidadosamente o afiador: a lâmina se posicionará automaticamente entre as duas mós graças à acção de uma mola de parada (Fig. 10-D);

- pressione o botão (A) ON-OFF e, em seguida, accionar a lâmina utilizando o botão (B);

- pressione o botão de afiação (1) por cerca de 10-15 segundos e, contemporaneamente, puxe a alavanca 2 da mó de rebarba por cerca de 2 segundos (Fig. 10-E);

- solte as duas mós contemporaneamente. Os processos de afiação e rebarba são executados simultaneamente;

- ao término da operação de afiação interrompa o funcionamento da lâmina e desengate a mola de retenção do afiador; enfim, levante o afiador e gire-o a fim de restaurar a sua posição original. O protector de fatia externo se deslocará transversalmente, voltando para a sua posição inicial;

- abaixe a peça de cobertura do grupo afiador.

 **CUIDADO! Risco de danos!** Não estenda em demasia a duração (não mais de 2-3 segundos) da operação de rebarba para prevenir danos à lâmina.

Lubrificação (Fig. 9)

Coloque algumas gotas de óleo nos lubrificadores:

1. Lubrificador da barra do carro (Fig. 11-A). Accione brevemente o volante para permitir o movimento deslizante do carro;

2. Lubrificador do empurrador (Fig. 11-B).

Para a lubrificação, utilize somente óleos não ácidos (nós aconselhamos o óleo de vaselina). Não utilize óleos de origem vegetal.

ASSISTÊNCIA

A embalagem fornecida não inclui peças sobressalentes. Todas as operações de reparo e substituição (tais como de reparo e substituição da lâmina, correia, componentes eléctricos, peças estruturais etc.) devem ser efectuadas somente por técnicos autorizados pelo fabricante.

Se a máquina precisar de reparo, envie-a para o fabricante ou para um centro de assistência autorizado.

A fim de obter maiores informações em relação aos centros de assistência, escreva para service@berkelinternational.com.

 **CUIDADO! A distância entre o gume da lâmina e a borda interior de protecção não deve exceder 6 mm: caso contrário, a lâmina deve ser obrigatoriamente substituída.**

**GARANTIA
E RESPONSABILIDADE**

O fabricante garante as suas máquinas por um período de 24 meses contados a partir da data de aquisição. A garantia cobre os defeitos eventualmente detectados somente se a máquina for utilizada em modo adequado e de acordo com as condições previstas neste manual. A garantia não cobre defeitos ocasionados pelas operações de transporte, por imperícia ou negligência do comprador, instalação ou posicionamento inadequado, da-

nos devido ao desgaste natural, tensão superior a 10% em relação ao valor nominal. Ademais, a garantia não cobre os componentes intrinsecamente sujeitos a desgaste, tais como a lâmina e as mós do afiador, excepto no caso de evidente defeito de fabrico. O fabricante declina qualquer responsabilidade, directa e indirecta, que possa decorrer de:

- inobservância das instruções presentes no manual;
- uso não conforme com as normas dominantes no país de instalação;
- adulterações e/ou realização

de reparos na máquina não autorizados;

- uso de acessórios e peças sobressalentes não originais;
- eventos extraordinários.

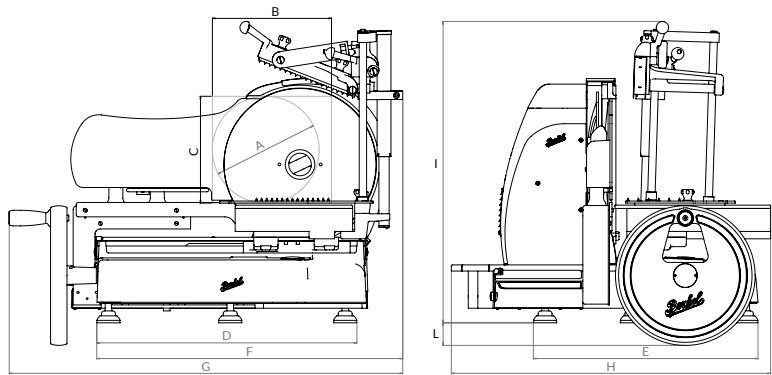
A transferência da propriedade da máquina implica a isenção do fabricante de qualquer responsabilidade. A placa de identificação na base da máquina inclui o nome do fabricante, do modelo, as informações técnicas.

Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Resistência excessiva ao movimento de corte do produto	Lâmina não afiada	Afie a lâmina
A máquina não liga após o accionamento do botão de arranque	Falta de alimentação eléctrica ou circuito de controlo defeituoso	Assegure-se de que o cabo de alimentação esteja conectado correctamente; entre em contacto com o serviço de assistência se o problema persistir
Resistência excessiva ao movimento dos componentes móveis (empurrador, carro)	Lubrificação das guias corrediças não realizada periodicamente	Lubrifique periodicamente

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

VOLANO B116SA - B116A



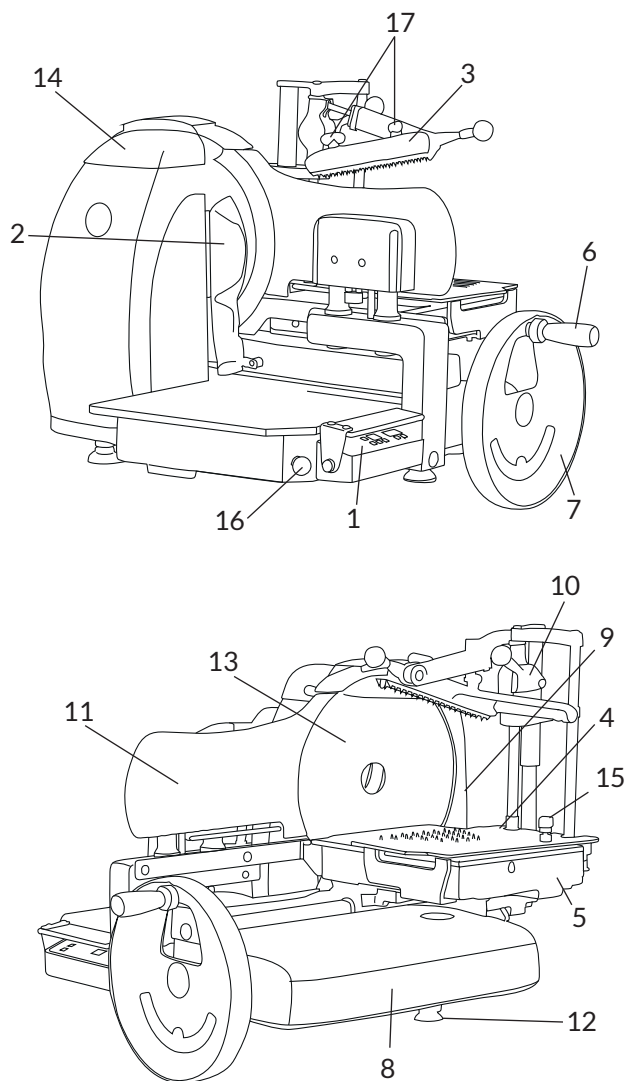
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
ESPECIFICAÇÕES		
Capacidade de corte circular	260 mm	260 mm
Capacidade de corte rectangular	290x260h mm	290x260h mm
Espessura máxima da fatia	7 mm	7 mm
Potência do motor	0,75 kW	0,75 kW
Diâmetro da lâmina	370 mm	370 mm
Especificações eléctricas	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Peso	100 kg	100 kg

Nota: Como resultado da pesquisa contínua para melhorar continuamente os nossos produtos, especificações técnicas estão sujeitos a possíveis variações.

MANUAL DE INSTRUȚIUNI: MAȘINĂ DE FELIAT AUTOMATĂ CU VOLANTĂ

MODELE:

Volano B116SA, Volano B116A



PĂRȚI ALE MAȘINII

1. Afîșaj de control
2. Deviator felii
3. Dispozitiv de împingere
4. Platou produse
5. Cărucior
6. Mâner de manevrare volantă
7. Volantă
8. Soclu
9. Protecție lamă
10. Alunecare verticală produs
11. Protecție lamă
12. Picior de sprijin
13. Lamă
14. Dispozitivul de ascuțire
15. Buton prindere/desprindere platou
16. Panou de comenzi oprire de urgență
17. Mâner cremalieră dispozitiv de împingere

Fig. 2

DESCRIERE

Mașini de feliat cu volantă și lamă circulară, proiectate să fie exclusiv produse alimentare de tipul și în limitele de dimensiune indicate în prezentul manual. Piese principale care alcătuiesc mașina sunt ilustrate la figura 2. Schema electrică este indicată la figura 1.

DECLARAȚIA DE CONFORMITATE

Mașinile prezentate în acest manual sunt conforme cu directivele 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, Regulamentul European (CE) 1935/2004 și standardele aferente EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SIGURANȚĂ

Mașinile descrise în acest manual respectă standardele europene de igienă și siguranță impuse de cele mai noi normative.

Pentru siguranța dvs., respectați următoarele instrucțiuni:

- citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza mașina;
- produsul nu este recomandat a fi utilizat de către copii;
- utilizați mașina doar dacă sunt instruiți adecvat și aveți o stare psiho-fizică perfectă;
- nu utilizați mașina în alt mod decât cel indicat în prezentul manual;
- instalați mașina în conformitate cu instrucțiunile din paragraful Instalare;
- nu instalați mașina la îndemâna personalului nefamiliarizat cu operațiunile de utilizare și mai

ales a minorilor;

- utilizați mașina cu mare atenție și nu vă lăsați distrași în timpul folosirii;
- nu permiteți niciunei persoane care nu a citit și înțeles prezentul manual să folosească mașina;
- nu folosiți îmbrăcăminte largă sau cu mâneci desfăcute;
- nu permiteți nimănui să se apropie în timpul operațiunii de tăiere a produsului;
- nu îndepărtați, acoperiți sau modificați plăcuțele de pe corpul mașinii; în caz de deteriorare a acestora, înlocuiți-le;
- nu îndepărtați protecțiile și nu modificați sau excludeți protecțiile mecanice;
- feliați doar produsele permise, nu încercați să faceți teste de tăiere cu produse de tip interzis;
- păstrați zona de sprijin a produsului feliat, zona din jurul mașinii și pardoseala de lucru mereu curate și uscate;
- nu utilizați mașina ca suprafață de sprijin și nu sprijiniți niciun obiect străin față de operațiunile normale de tăiere;
- nu folosiți mașina de feliat când, ca urmare a uzurii normale, distanța dintre tășul lamei și inelul de protecție a lamei a depășit 6 mm; în acest caz, contactați producătorul sau unul dintre centrele de service autorizate pentru înlocuirea lamei;
- nu utilizați mașina cu conexiuni electrice de tip temporar, cu cabluri provizorii sau neizolate;
- Verificați periodic starea cablului de alimentare și a presetepei de pe corpul mașinii, înlocuindu-le în mod prompt. Când este necesar, adresați-vă personalului calificat pentru a efectua intervenția;
- Opriți imediat mașina în caz de defecțiuni, funcționare anormală, suspiciune de defecțiuni, mișcări incorecte, zgomote ciudate;

- înainte de a curăța sau de a efectua intervenții de întreținere, deconectați mașina de la rețeaua de alimentare electrică;
- opriți imediat mașina și solicitați intervenția personalului de asistență autorizat în caz de defecțiuni, funcționare anormală, suspiciune de defecțiuni, mișcări incorecte, zgomote ciudate;
- folosiți întotdeauna mănuși rezistente la tăiere și rupere pentru operațiunile de curățare și întreținere;
- așezați și îndepărtați produsul de feliat de pe platoul glisant doar atunci când platoul este complet retras (departe de lamă) și căruciorul se află integral spre operator;
- glisați platoul în timpul operațiunilor de tăiere folosind doar volanta;
- nu atingeți niciodată cu mâinile produsul în timpul operațiunii de tăiere. Țineți mâinile la distanță de lame;
- nu este permisă utilizarea accesoriilor de tăiere care nu au fost furnizate de producător împreună cu mașina. Producătorul își declină orice răspundere ca urmare a utilizării inadecvate, a modificărilor și/sau reparațiilor neautorizate efectuate la mașină, a utilizării pieselor de schimb neoriginale sau nespecifice pentru modelul de mașină.

Condiții ambientale de utilizare:

- Temperatura între -5°C și +40°C
- Umiditate max 95%

NU FELIAȚI:

- produse alimentare înghețate;
- produse alimentare congelate;
- produse alimentare cu os (carne și pește);
- orice alt produs nedestinat utilizării alimentare.

Riscuri reziduale

Inelul de protecție din jurul lamei protejează operatorul de contactul accidental cu lama, totuși, pentru a permite operațiunile de ascuțire, protecția nu elimină complet riscul de tăiere.

 **ATENȚIE! În timpul operațiunilor de curățare și ascuțire a lamei, țineți mâinile cât mai departe de zona neprotejată. Se recomandă folosirea mănușilor de protecție.**

INSTALARE

Dacă nu se utilizează coloana de susținere (opțională), instalați mașina pe o suprafață bine nivelată, uscată și adecvată să susțină greutatea mașinii și a produsului de feliat. Verificați să nu existe blocaje la mișcarea volantei, la rularea căruciorului și la încărcarea produsului de feliat. Înălțimea recomandată a planului de lucru este de circa 80 cm. Ridicați mașina cu atenție și introduceți picioarele de cauciuc în locașurile din soclu. Pentru unele modele, picioarele de sprijin anterioare pot fi deșurubate și plasate în poziția dorită în funcție de adâncimea planului de lucru.

Pentru a evita deteriorarea, în timpul transportului unele modele sunt ambalate cu volanta separat, nemontată. Dacă volanta mașinii primite nu este montată, urmați instrucțiunile:

- introduceți volanta pe arbore verificând corespondența corectă dintre orificiile manșonului volantei și arbore (Fig. 3-A)

- Introduceți în manșon splințul conic cu extremitatea ascuțită (diametrul mai mic) orientată spre manșon (Fig. 3-B)

 **ATENȚIE!** Dacă splințul este poziționat corect, va

putea fi introdus aproape complet fără a fi forțat

- loviți splințul pentru a-l introduce corect.

Mașina trebuie instalată în imediata apropiere a unei prize conforme CEE inclusă într-o instalație care respectă standardele în vigoare și este prevăzută cu:

- protecție magneto-termică;
- întrerupător automat diferențial;
- instalație de împământare.

Înainte de efectuarea conexiunii, verificați dacă caracteristicile rețelei de alimentare electrică corespund celor indicate pe plăcuța cu datele mașinii.

- Conectați mașina la priza de curent
- Verificați dacă capacul de protecție al dispozitivului de ascuțire este poziționat corect (închis)
- Verificați dacă butonul pentru oprirea de urgență nu este apăsat
- Conectați la rețea echipamentul electric al mașinii apăsând butonul A pornit/oprit (led aprins).

FUNCȚIONARE

- Verificați dacă capacul de protecție al dispozitivului de ascuțire este poziționat corect (închis);
- verificați dacă butonul pentru oprirea de urgență nu este apăsat. Prin apăsarea până la capăt a butonului roșu (Fig. 4-A) se activează funcția de oprire a tuturor acțiunilor mașinii. După acționare, butonul pentru oprirea de urgență își menține poziția (autoblocant); pentru a permite funcționarea mașinii, trebuie să-l rotiți în sens orar și să-l readuceți în poziția ridicat care permite funcționarea (fig. 4-B);

- apăsați butonul (A) pornit/oprit (led aprins);

- acționând manual volanta, aduceți căruciorul cu platoul pentru produse spre latura operatorului (fig. 5);

- retrageți platoul pentru produse (departe de planul de protecție lamă anterioară) atât cât trebuie pentru a permite tăierea cantității dorite de produs apăsând butonul (E);

 **ATENȚIE!** Pentru a evita anomaliile de tăiere (grosime neregulată, felii incomplete, etc.) se recomandă să nu expuneți o cantitate excesivă de produs de pe brațul de împingere. Dacă este necesar să tăiați o cantitate mare de produs, efectuați de mai multe ori operațiunea de re poziționare a produsului și reblocare cu brațul de împingere.

- așezați produsul de feliat pe platoul pentru produse sprijinind partea destinată tăierii pe planul de protecție al lamei anterioare și blocați-l cu brațul de împingere;

 **ATENȚIE!** Dacă produsul a fost deja prelucrat, aliniați corect planul de tăiere înainte față de planul de protecție a lamei anterioare;

- dacă este necesar puteți apropia produsul de planul de protecție a lamei anterioare folosind butonul (E);

 **ATENȚIE!** Eliberați imediat butonul (E) pentru a evita împingerea produsului de planul de protecție a lamei anterioare. Un dispozitiv de siguranță va opri motorul blocând înaintarea căruciorului, însă presiunea excesivă a produsului față de plan poate genera o primă felie grosă și neregulată;

- stabiliți grosimea dorită a feliei acționând asupra butoanelor (F);

- grosimea feliilor este mărită cu 5 sutimi de milimetru pe rând până se atinge 1 milimetru. După ce se atinge un milimetru, mărirea este de 0,1 mm pe rând până se ating 7 mm în grosime;

- porniți lama apăsând butonul (B).

FUNCȚIONAREA SEMI-AUTOMATĂ PENTRU MODELELE:

Volano Semi-automată B116SA
Volano Automată B116A

 **ATENȚIE! MODELUL AUTOMATĂ B116A poate fi utilizat în modul semi-automat și modul automat.**

- Menținând apăsat butonul de pornire a lamei cu mâna stângă, acționați volanta rotind-o în sens orar. Când planul de protecție a lamei s-a deplasat, eliberați butonul (B) și continuați să rotiți volanta. Produsul înaintea și se obține o felie la grosimea setată anterior.

OPRIREA TEMPORARĂ

- Rotiți volanul până aduceți căruciorul integral spre operator, apoi întrerupeți rotirea și opriți lama apăsând butonul (I). Planul de protecție a lamei anterioare revine în poziția inițială de închidere.

 **ATENȚIE!** Întrerupând rotirea volantei, după circa 20 de secunde, planul de protecție a lamei anterioare va reveni automat în poziția inițială.

OPRIREA DEFINITIVĂ

- După ce ați urmat instrucțiunile pentru oprirea temporară încheiați operațiunea apăsând butonul (A);

- puneți în funcțiune dispozitivul de numărare a feliilor (G) (led aprins). Setări numărul de felii de tăiat.

 **ATENȚIE!**

Contor neactivat: afișaj

000, tăiere continuă.

Contor activat: pe afișaj se poate seta numărul de felii ce se dorește tăiat de la 001 la 999.

ATENȚIE! La atingerea numărului de felii setat, un semnal acustic va aviza operatorul.

FUNCȚIONARE AUTOMATĂ

- Rotiți complet în sens antiorar butonul de reglare a vitezei căruciorului (D);

- dacă se dorește felierea integrală automată, porniți dispozitivul de numărare a feliilor (G) (led aprins) și setați numărul de felii prin intermediul butoanelor (H);

 **ATENȚIE!** Dacă numărul nu este setat și pe afișaj apare 000: tăierea nu este permisă.

- pliați mânerul volantei trăgându-l spre operator și re poziționați-l pe volantă;

- începeți operațiunile de tăiere pornind căruciorul (C). Produsul înaintea și se obține o felie la grosimea setată anterior;

- pentru reglarea vitezei, acționați asupra butonului (D) rotindu-l în sens orar.

ÎN TIMPUL TĂIERII

- Contorul poate fi activat sau dezactivat (G);

- Valoarea setată pe afișajul dispozitivului de numărare a feliilor (H) poate fi modificată.

OPRIREA TEMPORARĂ

- Apăsăți butonul (L) și așteptați oprirea căruciorului;

- opriți lama (I), planul de protecție a lamei anterioare se va deplasa transversal revenind în poziția inițială de închidere;

 **ATENȚIE!** Pentru a evita blocarea căruciorului în faza de tăiere, nu opriți niciodată lama înainte de cărucior. Întrerupând doar mișcarea căruciorului, planul de protecție a lamei anterioare se va deplasa auto-

mat după circa 20 de secunde, revenind în poziția inițială.

- pentru a relua tăierea, porniți lama apăsând butonul (B) și repetați operațiunile din paragraful FUNCȚIONAREA AUTOMATĂ.

 **ATENȚIE!** După o eventuală oprire temporară cu contorul activat, tăierea este reluată prin afișarea valorii reziduale pe afișajul dispozitivului de numărare a feliilor.

 **ATENȚIE!** Puteți reporni tăierea în modul manual rotind volanta în sens orar, înaintea ca planul de protecție a lamei anterioare să se re poziționeze.

OPRIREA DEFINITIVĂ

- Operați ca oprire temporară, apoi apăsați butonul (A).

OPRIREA DE URGENȚĂ

- Pentru oprirea imediată a lamei, apăsați până la capăt (fig. 4-A) butonul de culoare roșie. În modul de funcționare automată, se va opri și căruciorul.

 **ATENȚIE!** Butonul (Fig. 4-A) acționat își menține poziția.

RESETAREA DUPĂ OPRIREA DE URGENȚĂ

- Rotiți butonul în sens orar și readuceți-l în poziția ridicat (fig. 4-B): pânza pentru protecția lamei va reveni în poziția inițială. Reluați activitatea de tăiere în modul preferat.

MESAJE DE EROARE PE AFIȘAJ GROSIME FELII ȘI NUMĂR TĂIER

La pornirea lamei:

1. 00 – Er: buton de oprire de urgență activat - soluție: rotiți butonul în sens orar;
2. 03 – Er: lama nu este prezentă sau nu este poziționată corect - soluție: verificați poziționarea corectă a lamei;
3. 05 – Er: număr de tăieri setate=0 – soluție: dezactivați contorul sau setați o valoare.

La pornirea căruciorului, în modul de funcționare automat:

1. 06 – Er: platoul pentru produse contra planului de protecție a lamei anterioare - soluție: îndepărtați platoul pentru produse apăsând butonul (E);

2. 07 – Er: platoul pentru produse nu este prezent - soluție: verificați poziția corectă a platoului.

 **ATENȚIE!** Dacă semnalizările de eroare persistă după verificările efectuate, adresați-vă Van Berkel International (vezi par. Asistență).

În timpul operațiunilor de ascuțire a lamei:

1. 01 – ASC: dacă în timpul operațiunii de ridicare a capacului dispozitivului de ascuțire se deschide sau nu este prezentă protecția mobilă a lamei;

2. 02 – ASC: când este ridicat dispozitivul de ascuțire;

3. 03 – ASC: când dispozitivul de ascuțire este rotit spre lamă în poziția de lucru.

PROGRAMARE

SETARE PARAMETRI

Verificați dacă mașina de feliat este în modul oprire definitivă și apăsați simultan butoanele creștere/diminuare contor felii pentru a accesa parametri după cum urmează:

1. ACTIVAREA SEMNALIZĂRII ACUSTICE (00 sau 01)

PARAMETRUL P.00

VALOARE IMPLICITĂ: Apăsând tastele + și – modificați valoarea: valoarea implicită 00: semnalizare acustică doar în caz de anomalii sau încheiere a lucrului; valoarea implicită 01: semnalizare acustică și la apăsarea fiecărei taste.

Pentru a trece la parametrul succesiv apăsați tastele + și –.

2. ACTIVARE OPRIRE AUTOMATĂ

(de la 00 la 99)

PARAMETRUL P.01

VALOARE IMPLICITĂ: apăsând tastele + și – pentru valoarea implicită, setați minutele:

valoare implicită 00: funcția este dezactivată;

valoare implicită de la 01 la 99: setați minutele după care mașina de feliat se va opri automat.

3. OPRIRE AUTOMATĂ ROTIRE LAMĂ (de la 00 la 99)

PARAMETRUL P.02

VALOARE IMPLICITĂ: apăsând tastele + și – pentru valoarea implicită:

valoare implicită 00: funcția este dezactivată;

valoare implicită de la 01 la 99: setați minutele după care mașina de feliat se va opri automat.

4. DISTANȚA DE RETRAGERE A PRODUSULUI FAȚĂ DE LAMĂ (de la 00 la 99)

După tăierea feliei, căruciorul revine la operator frecând produsul de lamă. Setând o distanță, puteți proceda astfel încât căruciorul să se îndepărteze de lamă înainte să revină spre operator, evitând frecarea produsului.

PARAMETRUL P.03

VALOARE IMPLICITĂ: permite setarea distanței dintre platou și lamă în faza de întoarcere a platoului.

 **ATENȚIE!!** Valorile implicate corespunzătoare parametrilor aferenți nu trebuie modificate deloc.

VALOARE IMPLICITĂ: 10 –

PARAMETRUL: P04

VALOARE IMPLICITĂ: 20 –

PARAMETRUL: P05

VALOARE IMPLICITĂ: 20 –

PARAMETRUL: P06

VALOARE IMPLICITĂ: 10 –

PARAMETRUL: P07

VALOARE IMPLICITĂ: 08 –

PARAMETRUL: P09

VALOARE IMPLICITĂ: 15 –

PARAMETRUL: P10

5. TIMP DE ÎNTÂRZIERE ÎNCHIDERE AUTOMATĂ PLAN DE PROTECȚIE LAMĂ ANTERIOARĂ (de la 00 la 25)

PARAMETRUL P.08

VALOARE IMPLICITĂ: permite setarea timpului maxim cât căruciorul este oprit (nicio operațiune în curs), înainte să fie închis automat planul de protecție a lamei anterioare.

Valoare implicită 00: este dezactivată închiderea automată, apoi planul se va închide doar la oprirea lamei.

Pentru a trece de la modul de programare la modul de lucru, apăsați butonul (A) (led aprins). Ieșind din modul de programare, toate datele afișate anterior sunt confirmate.

Pentru a opri mașina de feliat în mod definitiv, apăsați din nou butonul (A) (led stins).

CURĂȚAREA

Mașinile trebuie curățate atent cel la sfârșitul utilizării. După o perioadă de inactivitate trebuie curățate și înainte de prima utilizare. Utilizați mănuși de protecție rezistente la tăiere și rupere și efectuați toate operațiunile cu mare atenție.

Produse pentru curățenie:

folosiți exclusiv apă cu o cârpă moale, buretoasă și eventual o perie din nylon semirigidă pentru zonele platoului și ale dispozitivului de împingere. Nu curățați mașina cu jeturi de apă sau vapori ori metode similare.

 **ATENȚIE!** Înainte de curățare, este necesară deconectarea mașinii de la sursa

de alimentare și readucerea la zero a regulatorului de grosime a feliilor.

 **ATENȚIE!** Controlul grilajului de ventilație. În partea inferioară a mașinii se află grilajul pentru ventilația forțată a motoarelor (fig. 6). Mențineți libere orificiile de aspirație curățând periodic cu o periuță.

DEMONTAREA

- Asigurați-vă că protecția acoperă adecvat lama (9);
- slăbiți cele două mânere și glișați cremaliera (20);
- deșurubați în sens orar maneta de blocare a platoului pentru produse pentru a-l elibera și îndepărta;
- rotiți deviatorul de felii îndepărtându-l de lamă;
- îndepărtați tăvița;
- îndepărtați capacul de protecție al grupului de ascuțire, apoi îndepărtați protecția mobilă de pe latura posterioară (fig. 7).

CURĂȚAREA

- Lama: aplicați o cârpă umedă pe suprafața lamei și deplasați-o lent de la centru spre exterior, ca în figură, pe latura protecției lamei și pe latura opusă. Ușați, în același mod, utilizând o cârpă uscată;

 **AVERTISMENT!** Nu porniți mașina de feliat când lama este curățată.

- inelul de siguranță: utilizați peria de nylon semirigidă pentru a curăța zona cuprinsă între lamă și inelul de protecție;

 **ATENȚIE! Lamă ascuțită, pericol de tăiere!** Când lama nu este acoperită de protecție, țineți mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată.

- corpul mașinii: curățați corpul mașinii cu o cârpă umedă sau un

burete clătind cu apă. Ușați cu grijă;

- discuri de rectificat pentru ascuțire: ridicați dispozitivul de ascuțit împreună cu propria coloană de susținere. Slăbiți mânerul (fig. 9, A) și îndepărtați discul de rectificat pentru ascuțit. Îndepărtați mizeria și grăsimea folosind o perie din nylon.

ÎNȚREȚINERE

Ascuțirea lamei

Frecvența și durata ascuțirii depinde de utilizarea mașinii.

 **ATENȚIE! Lamă ascuțită, pericol de tăiere!**

Când lama nu este acoperită de protecție, țineți mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată. Se recomandă folosirea mănușilor de protecție.

Pentru ascuțirea lamei, urmați instrucțiunile:

- curățați lama îndepărtând reziduurile de grăsime;
- asigurați-vă că mașina este oprită și că ștecherul cablului de alimentare este conectat la priza electrică;
- asigurați-vă că protecția acoperă adecvat lama;
- îndepărtați platoul de produse de pe lamă;
- ridicați capota dispozitivului de ascuțire (fig. 10-A);
- ridicați dispozitivul de ascuțire: automat protecția pentru lamă externă se va deplasa transversal (fig. 10-B);
- rotiți dispozitivul de ascuțire în direcția lamei (fig. 10-C);
- coborâți dispozitivul de ascuțire cu grijă, lama se va centra automat între cele două discuri de rectificat datorită acțiunii unui resort de oprire (fig. 10-D);
- apăsați butonul (A) pornit-oprit, apoi porniți lama apă-

sând butonul (B);

- apăsați butonul de ascuțire (1) circa 10-15 secunde și trageți simultan maneta 2 a discului de debavurare câteva secunde (fig. 10-E);

- eliberați cele două discuri simultan. Ascuțirea și debavurarea au loc simultan;

- la finalizarea operațiunii de ascuțire, opriți lama și decuplați resortul de fixare a dispozitivului de ascuțire, apoi ridicați-l și rotiți-l pentru a-l aduce în poziția inițială. Protecția pentru lamă se va deplasa transversal ajungând în poziția inițială;
- coborâți capota dispozitivului de ascuțire.

 **ATENȚIE risc de deteriorare!** Nu prelungiți excesiv (nu mai mult de 2-3 secunde) operațiunea de debavurare pentru a evita deteriorarea lamei.

Lubrifiere (Fig. 9)

Introduceți câteva picături de ulei în ungătoare:

1. Ungătorul barei căruciorului (fig. 11-A). Acționați scurt volanta pentru glisarea căruciorului de câteva ori;

2. Ungătorul platoului pentru produse (fig. 11-B).

Pentru lubrifiere, utilizați doar ulei non acid (vă recomandăm ulei de vaselină). Nu folosiți uleiuri vegetale.

ASISTENȚĂ

Nu sunt furnizate piese de schimb în interiorul ambalajului. Toate activitățile de reparații și înlocuire (înlocuirea sau reparația lamei, curelei, componentelor electrice, pieselor structurale, etc.) trebuie desfășurate exclusiv de personal autorizat de producător.

Dacă este necesară reparația,

se recomandă să duceți mașina la producător sau un centru de service autorizat.
Pentru informații privind centrele de service, consultați service@berkelinternational.com.

 **ATENȚIE! Este obligatorie înlocuirea lamei când distanța dintre tăișul acesteia și marginea internă a protecției depășește 6 mm.**

GARANȚIE ȘI RĂSPUNDERE

Producătorul furnizează mașini cu o garanție de 24 de luni de la data achiziției. Garanția acoperă doar defecțiunile cauzate ca urmare a utilizării adecvate conform condițiilor de folosire

prevăzute în manual. Garanția nu acoperă alte defecte datorate transportului, incompetenței sau neglijenței cumpărătorului, instalării sau amplasării inadecvate, daunelor de uzură, tensiunii care depășește 10% din valoarea nominală. În plus, garanția nu acoperă componentele supuse intrinsec uzurii, precum lama și discurile de rectificat ale dispozitivului de ascuțire, cu excepția unui defect de producție evident.

Producătorul își declină orice răspundere directă sau indirectă derivată din:

- nerespectarea instrucțiunilor din manual;
- utilizarea neconformă cu standardele din țara de instalare;

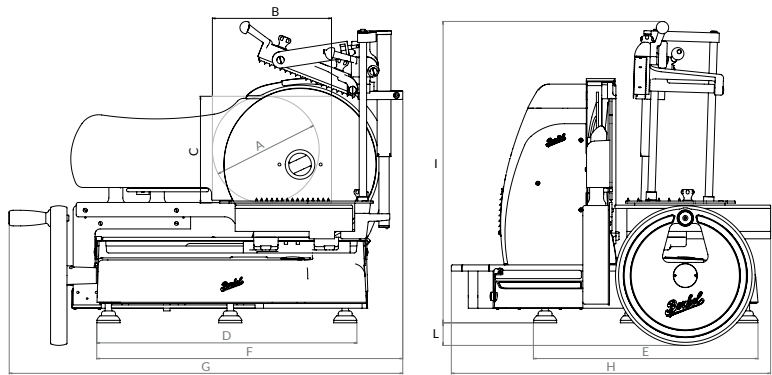
- modificările și/sau reparațiile neautorizate la mașină;
- utilizarea accesoriilor și a pieselor de schimb neoriginale;
- evenimente excepționale.

Transferul de proprietate a mașinii presupune exonerarea imediată de orice răspundere din partea producătorului. Plăcuța de identificare de la baza mașinii indică producătorul, mașina, informațiile tehnice.

Rezolvarea problemelor

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Rezistență excesivă la tăierea produsului	Lama nu este ascuțită	Ascuțiți lama
Mașina nu pornește la apăsarea butonului de pornire	Lipsa alimentării sau circuit de control defect	Verificați dacă ștecherul este introdus corect, dacă problema persistă contactați centrul de service
Rezistență excesivă la mișcarea componentelor glisante (dispozitiv de împingere, cărucior)	Lubrifierea ghidajelor de alunecare nu a fost efectuată periodic	Efectuați lubrifierea periodică

VOLANO B116SA - B116A



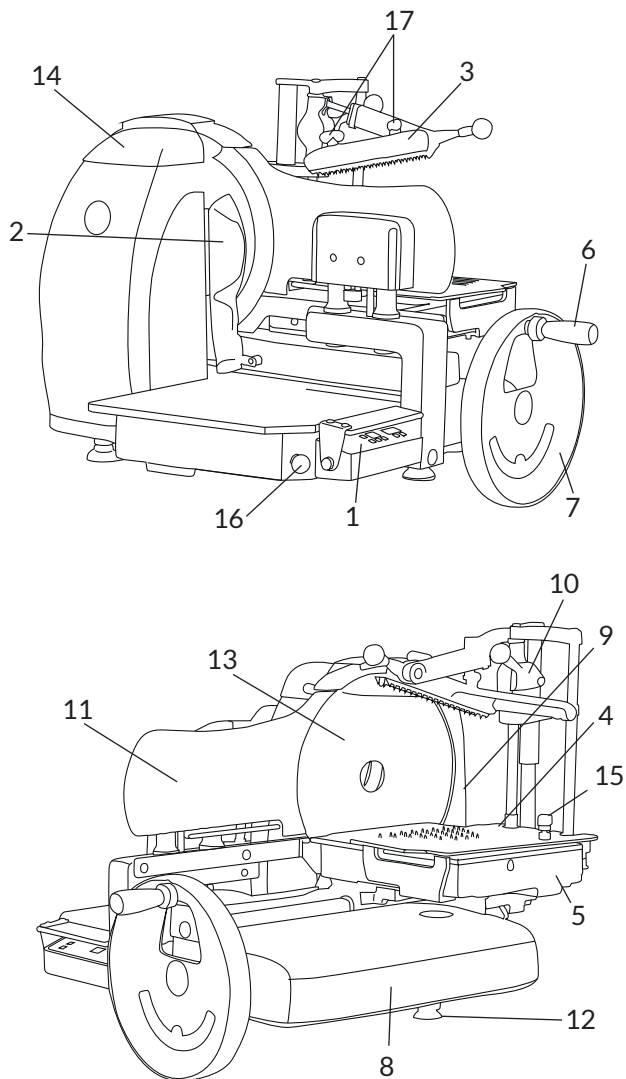
	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
SPECIFICAȚII		
Capacitate de tăiere circulară	260 mm	260 mm
Capacitate de tăiere rectangulară	290x260h mm	290x260h mm
Grosime maximă felie	7 mm	7 mm
Výkon motora	0,75 kW	0,75 kW
Diametru lamă	370 mm	370 mm
Elektrické špecifikácie	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Greutate	100 kg	100 kg

Notă: Ca rezultat al cercetării continue pentru a îmbunătăți continuu produsele noastre, specificațiile tehnice sunt supuse unor posibile variații.

BRUKSANVISNING: AUTOMATISKA SKÄRMASKIN MED SVÄNGHJUL

MODELLER:

Volano B116SA, Volano B116A



MASKINDELAR

1. Kontrolldisplay
2. Skivskydd
3. Produktpress
4. Produkthållarplatta
5. Vagn
6. Manöverhandtag svänghjul
7. Svänghjul
8. Sockel
9. Klingskydd
10. Produktpressens vertikala glidning
11. Klingskydd
12. Stödfot
13. Klinga
14. Sliptillsats
15. Vred för att låsa/låsa upp plattan
16. Nödstoppsknapp
17. Handtag till pressens kuggstång

BESKRIVNING

Skärmaskiner med svänghjul och cirkelformad klinga. Maskinerna är framställda för att skära enbart sådana livsmedel vars typ och storlek finns angivna i denna bruksanvisning. I bild 2 visas maskinens huvudsakliga beståndsdelar. Kopplings schemat finns i bild 1.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Maskinerna som finns beskrivna i denna bruksanvisning överensstämmer med direktiv 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 2003/108/EG, 2011/65/EU, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr. 1935/2004 och respektive standarder EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



SÄKERHET

Maskinerna som finns beskrivna i denna bruksanvisning följer de senaste kraven i europeiska standarder gällande hygien och säkerhet.

För er säkerhet ber vi att ni följer nedanstående anvisningar:

- Läs noggrant igenom alla anvisningar innan ni använder maskinen;
- produkten är inte avsedd att användas av barn;
- den person som använder maskinen ska ha fått lämplig utbildning och vara i god psykisk och fysisk form;
- använd inte maskinen på något sätt som skiljer sig från beskrivningen i denna bruksanvisning;
- installera maskinen i enlighet

med anvisningarna i avsnittet 'installation';

- installera maskinen på en plats där den är utom räckhåll för personer som inte är bekanta med hur den ska användas, och framför allt på en plats utom räckhåll för minderåriga;
- var alltid koncentrerad när du använder maskinen och undvik att distraheras av annat;
- låt inte någon som inte läst och förstått allt innehåll i denna bruksanvisning använda maskinen;
- bär inte löst sittande kläder eller kläder med öppna ärmar;
- låt inte någon närma sig maskinen medan produkten skärs;
- det är förbjudet att ta bort, täcka eller ändra plåtarna som sitter på maskinstommen. Om de skadas ska de omedelbart bytas ut;
- avlägsna inte skydden, och ändra eller fränkoppla inte de mekaniska skydden;
- skär endast tillåtna livsmedel. Försök inte att skära produkter som är förbjudna;
- området där den skivade produkten placeras, arbetsområdet runt maskinen och golvet användaren står på ska alltid vara rena och torra;
- använd inte maskinen som en stödyta och placera inga föremål som inte hör hemma under normala skivningsarbeten på den;
- använd inte skärmaskinen när mellanrummet mellan klinga och klingskydd på grund av normalt slitage överskrider 6 mm. Om det inträffar ska man kontakta ett behörigt servicecenter för att byta ut klingan;
- använd inte maskinen med grenuttag, förlängningssladar eller med provisoriska eller

icke isolerade kablar;

- kontrollera regelbundet skicket på strömkabeln och kabeltätningen på maskinstommen. Byt ut vid behov. Om det krävs ska man kontakta kvalificerad personal för detta ingrepp;
 - stanna omedelbart maskinen om du upptäcker en defekt eller felfunktion, om du misstänker att maskinen är sönder, om den gör felaktiga manövrer eller ger ifrån sig ovanliga ljud;
 - innan man påbörjar rengöring eller underhållsarbete ska man koppla bort maskinen från elnätet;
 - stoppa omedelbart maskinen och kontakta behörig servicepersonal om du upptäcker en felfunktion, om du misstänker att maskinen är sönder, om den gör felaktiga manövrer eller ger ifrån sig ovanliga ljud, etc.;
 - använd alltid svänghjulet som skyddar mot skär- och rivsår under rengörings- och underhållsarbete;
 - när man placerar eller tar bort produkten som ska skivas på/från glidplattan ska plattan alltid vara i helt tillbakadraget läge (bort från klingan) och vagnen förd mot användaren;
 - använd alltid svänghjulet för att flytta plattan fram och tillbaka under skärningen;
 - Rör aldrig produkten med händerna under skärningen. Håll alltid händerna på avstånd från klingan;
 - det är inte tillåtet att använda skärningstillbehör som inte levererats av maskinens tillverkare.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för felaktig användning, ändringar och/eller reparationer som utförts av användaren eller obehörig personal, an-

vändning av reservdelar som inte är i original eller inte specifika för den aktuella maskinmodellen.

Miljömässiga förhållanden under drift:

- Temperatur mellan -5°C och +40°C
- Maximal fuktighet 95%

SKIVA INTE:

- frysta livsmedel;
- djupfrysta livsmedel;
- livsmedel med ben (kött och fisk);
- alla andra produkter som inte är livsmedel.

Kvarvarande risker

Skyddsringen runt klingen skyddar operatören mot oavsiktlig kontakt med klingen, men för att möjliggöra slipning kan skyddet inte helt eliminera risken att skära sig.

 **OBSERVERA!** Under rengöring eller slipning av klingen ska man vara mycket uppmärksam och hålla händerna på så långt avstånd från det oskyddade området som möjligt. Vi rekommenderar att man bär skyddshandskar.

INSTALLATION

Om man inte använder underredet (tillval) ska man installera maskinen på en jämn, torr yta som tål att belastas med maskinens vikt plus vikten på de varor som ska skivas. Kontrollera att det inte finns något som hindrar svänghjulets rörelse, vagnens slaglängd eller matning av de varor som ska skivas. Rekommenderad höjd på arbetsbordet är cirka 80 cm. Lyft försiktigt upp maskinen och sätt på stödfötterna i gum-

mi på respektive plats på stommen. På vissa modeller kan de främre stödfötterna lossas och sättas på önskad plats beroden på arbetsbordets djup.

För att undvika skada under transporten förpackas vissa modeller med svänghjulet nedmonterat. Om maskinen levereras med svänghjulet nedmonterat ska man följa nedanstående anvisningar:

- för på svänghjulet på axeln och kontrollera att hålen på svänghjul-axel stämmer överens (Bild. 3-A)
- sätt in stiftet i hylsan med den smalare änden (den med minst diameter) vänd mot själva hylsan (Bild. 3-B)

 **OBSERVERA!** Om stiftet är korrekt placerat kommer det att föras in nästan hela vägen, utan att man behöver forcera det

- banka på stiftet tills det förts in hela vägen.

Maskinen ska installeras i närheten av ett uttag som överensstämmer med gällande EEC-föreskrift, kopplat till ett system som överensstämmer med gällande föreskrifter och vara försett med:

- termomagnetiskt skydd;
- automatisk differentialbrytare;
- jordningssystem.

Innan anslutning ska man kontrollera att elsystemets specifikationer överensstämmer med informationen på maskinens identifikationsplåt.

- Koppla maskinen till vägguttaget
- Kontrollera att sliptillsatsens skyddshölje sitter korrekt på plats (i stängt läge)
- Kontrollera att nödstoppsk-

nappen inte är intryckt

- Koppla till maskinens elektriska utrustning genom att trycka på On/Off-knappen A (lampan tänds).

ANVÄNDNING

- Kontrollera att sliptillsatsens skyddshölje sitter korrekt på plats (i stängt läge);

- Kontrollera att nödstoppsknappen inte är intryckt. Om man trycker på den röda knappen (Fig. 4-A) aktiveras ett nödstopp för alla maskinens drivenheter. När nödstoppsknappen har tryckts in förblir den intryckt (automatisk kvarhållning). För att kunna använda maskinen måste man vrida nödstoppsknappen i medurs riktning så att den släpps upp till det läge där funktionen aktiveras igen (Fig. 4-B);

- tryck på On/Off-knappen (A) on/off (lampan tänds);

- aktivera svänghjulet för hand och för vagnen med produkt-hållarplattan mot operatörsidan (Fig. 5);

- dra tillbaka produkthållarplattan (bort från det främre klingskyddets platta bara så mycket som krävs för att kunna skära den önskade mängden produkt, och tryck på knappen (E);

 **OBSERVERA!** För att undvika problem när man skivar (ojämn tjocklek, halva skivor, etc.) rekommenderar vi att man inte låter en för stor mängd produkt sticka ut från pressens arm. Om man behöver skiva en stor mängd produkt ska man sätta produkten på plats och blockera den med pressarmen upprepade gånger.

- placera produkten som ska skivas på produkthållarplattan,

och se till att den del som ska skivas är vänd mot det främre klingskyddets platta. Blockera med hjälp av produkthållarens arm;

 **OBSERVERA!** Om produkten redan har bearbetats ska "skivningsplattan" ställas in korrekt innan det främre klingskyddet;

- vid behov kan man föra produkten närmre det främre klingskyddets platta med hjälp av knappen (E);

 **OBSERVERA!** Släpp snabbt upp knappen (E) för att förhindra att produkten pressas mot det främre klingskyddets platta. En säkerhetsanordning kommer att stoppa motorn och därmed vagnens frammatning, men om produkten trycks för hårt mot skyddet kan skivan bli tjock och ojämn;

- ställ in önskad skivtjocklek med hjälp av knapparna (F);

- tjockleken ökar med 5 hundradelars millimeter åt gången tills man nått en tjocklek på 1 millimeter. Efter den första millimetern blir ökningen 0,1 mm åt gången tills man nått en tjocklek på 7 mm;

- starta klingen genom att trycka på knappen (B).

HALVAUTOMATISK FUNKTION FÖR FÖLJANDE MODELLER:

Volano Semiautomatica B116SA
Volano Automatica B116A

 **OBSERVERA! MODELLEN VOLANO AUTOMATICA B116A kan användas både i halvautomatiskt och automatiskt läge.**

- Håll in klingans startknapp med vänster hand och aktivera svänghjulet genom att rotera det i moturs riktning. När

klingskyddets platta har flyttat sig ska man släppa upp knappen (B) och fortsätta rotera svänghjulet. Produkten matas fram och man får en skiva med den tidigare inställda tjockleken.

TILLFÄLLIGT STOPP

- Roter svänghjulet tills vagnen förts hela vägen mot operatören. Sluta rotera och stoppa klingen genom att trycka på knappen (I). Det främre klingskyddets platta återställs till sitt ursprungliga stängda läge.

 **OBSERVERA!** När man slutar rotera svänghjulet kommer det främre klingskyddets platta efter 20 sekunder automatiskt att gå tillbaka till ursprungsläget.

DEFINITIVT STOPP

- När man följt anvisningarna för tillfälligt stopp och avslutat genom att trycka på knappen (A) ska man;

- aktivera skivräknaren (G) (lampan tänds). Ställ in antal skivor som ska skivas.

 **OBSERVERA!**

Räknare ej aktiverad: displayen visar 000, konstant skivning.

Räknare aktiverad: antal skivor som ska skäras kan ställas in till mellan 001 och 999. **OBSERVERA!** När det inställda antalet skivor har nåtts aktiveras en ljudsignal för att informera operatören.

AUTOMATISK FUNKTION

- Vrid vredet för inställning av vagnens hastighet (D) helt moturs;

- om man avser skiva i helt automatiskt läge ska man starta skivräknaren (G) (lampan tänds) och ställa in antal skivor med knapparna (H);

 **OBSERVERA!** Om inget antal har ställts in och displayen visar värdet 000: ingen skivning tillåts.

- vik in svänghjulets handtag genom att dra det mot operatören och placera det mot själva svänghjulet;

- börja skiva genom att starta vagnen (C). Produkten matas fram och man får en skiva med den tidigare inställda tjockleken;

- för att ställa in hastigheten ska man rotera vredet (D) i medurs riktning.

UNDER SKIVNING

- Räknaren kan vara aktiverad eller inaktiverad (G);

- Det värde som ställts in på skivräknaren (H) kan justeras.

TILLFÄLLIGT STOPP

- Tryck på knappen (L) och vända tills vagnen stannat;

- stoppa klingen, (I) det främre klingskyddets platta flyttas i sidled och återgår till sitt ursprungliga stängda läge;

 **OBSERVERA!** För att förhindra att vagnen blockeras under skivningen ska man aldrig stoppa klingen innan man stannar vagnen. När man avbryter endast vagnens förflyttning kommer det främre klingskyddets platta automatiskt att flytta sig efter cirka 20 sekunder och återgå till sitt ursprungliga läge.

- för att starta om skivningen ska man starta klingen genom att trycka på knappen (B) och upprepa momenten i avsnittet "AUTOMATISK FUNKTION".

 **OBSERVERA!** Efter ett eventuellt tillfälligt stopp med räknaren aktiverad återupptas skivningen och det återstående antalet skivor visas på skivräknarens display.

 **OBSERVERA!** Man kan starta om skivningen i

manuellt läge genom att rotera svänghjulet i medurs riktning, innan det främre klingskyddets platta har ställt sig i position igen.

DEFINITIVT STOPP

- Följ anvisningarna för tillfälligt stopp och tryck sedan på knappen (A).

NÖDSTOPP

- För att omedelbart stoppa klingen ska man trycka ner den röda svampformade knappen (Fig. 4-A) helt. I automatiskt driftsläge kommer även vagnen att stoppa.

 **OBSERVERA!** Knappen (Fig. 4-A) förblir intryckt när den har aktiveras.

ÅTERSTÄLLNING EFTER NÖDSTOPP

- Vrid knappen i medurs riktning så att den höjs igen (Fig. 4-B): klingskyddets måttplatta återgår till sitt ursprungliga läge. Återuppta skivningen i önskat funktionsläge.

FELMEDDELANDEN PÅ DISPLAYEN - "SKIVTJOCKLEK" OCH "ANTAL SKIVOR"

När klingen startas:

1. 00 - Err: nödstoppsknapp aktiverad - åtgärd: vrid knappen i medurs riktning;
2. 03 - Err: klingen saknas eller är inte korrekt placerad - åtgärd: kontrollera att klingen är korrekt placerad;
3. 05 - Err: antal skivor inställt till = 0 - åtgärd: inaktivera räkaren eller ställ in ett värde.

När vagnen startas, i automatiskt läge:

1. 06 - Err: : produkthållarplatta mot det främre klingskyddets platta - åtgärd: för bort produkthållarplattan genom att trycka på knappen (E);
2. 07 - Err: produkthållarplatta saknas - åtgärd: kont-

rollera att plattan är korrekt placerad.

 **OBSERVERA!** Om fel-signaleringsarna kvarstår efter lämpliga kontroller ska man kontakta serviceavdelningen hos Van Berkel International (se avsn. "Service").

Medan klingen slipas:

1. 01 - AFF: om det rörliga klingskyddet öppnar sig eller saknas när sliptillsatsens hölje höjs;
2. 02 - AFF: när sliptillsatsen höjs;
3. 03 - AFF: när sliptillsatsen roteras mot klingen i arbetsläge.

PROGRAMMERING

STÄLLA IN PARAMETRAR

Kontrollera att skärmaskinen är ställd till läget "definitivt stopp" och tryck samtidigt in skivräknarens öka/minska-knappar för att komma åt parametrarna enligt nedanstående:

1. AKTIVERA LJUDSIGNALERING (00 eller 01)

PARAMETER P.00

STANDARDVÄRDE: Tryck på knapparna + och - för att justera värdet:

standardvärde 00: ljudsignalerings endast vid fel eller vid arbetets slut;

standardvärde 01: ljudsignalerings även vid varje knapptryck.

För att gå till nästa parameter trycker man på knapparna + och -.

2. AKTIVERA AUTOMATISK AVSTÄNGNING (från 00 till 99)

PARAMETER P.01

STANDARDVÄRDE: tryck på standardvärdets knappar för + och - för att ställa in minuter:

standardvärde 00: funktionen inaktiveras;

standardvärde mellan 01 och 99: ställ in efter hur många minuter skärmaskinen ska stängas av automatiskt.

3. AUTOMATISKT STOPP AV KLINGAS ROTATION (mellan 00 och 99)

PARAMETER P.02

STANDARDVÄRDE: tryck på standardvärdets knappar för + och -:

standardvärde 00: funktionen inaktiveras;

standardvärde mellan 01 och 99: ställ in efter hur många minuter skärmaskinen ska stängas av automatiskt.

4. PRODUKTENS AVSTÅND FRÅN KLINGAN (mellan 00 och 99)

När skivan har skurits återgår vagnen mot operatören och produkten stryks då mot klingen. Genom att ställa in ett visst avstånd kan man se till att vagnen förs längre bort från klingen innan den går tillbaka mot operatören, så att produkten inte nuddar klingen.

PARAMETER P.03

STANDARDVÄRDE: ger möjlighet att ställa in avståndet mellan platta och klinga under plattans återgång.

 **OBSERVERA!!** Parametrarnas standardvärden får inte under några omständigheter ändras.

STANDARDVÄRDE: 10 -

PARAMETER: P.04

STANDARDVÄRDE: 20 -

PARAMETER: P.05

STANDARDVÄRDE: 20 -

PARAMETER: P.06

STANDARDVÄRDE: 10 -

PARAMETER: P.07

STANDARDVÄRDE: 08 -

PARAMETER: P.09

STANDARDVÄRDE: 15 -

PARAMETER: P.10

5. FÖRDRÖJNINGSTID VID

AUTOMATISK STÄNGNING AV DET FRÄMRE KLINGSKYDDETS PLATTA (mellan 00 och 25)

PARAMETER P.08

STANDARDVÄRDE: ger möjlighet att ställa in maximal tid vagnen ska vara stilla (inget moment pågår), innan det främre klingskyddets platta stängs automatiskt.

Standardvärde 00: den automatiska stängningen inaktiveras så att skyddet stängs samtidigt som klingan stannar.

För att gå från programmeringsläge till driftsläge ska man trycka på knappen (A) (lampan tänds).

När man lämnar programmeringsläget kommer samtliga data som visats tidigare att bekräftas.

För att stoppa skärmaskinen definitivt ska man trycka på knappen (A) igen (lampan slocknar).

RENGÖRING

Maskinerna måste rengöras noggrant efter användning. Efter en period när maskinen inte använts måste den rengöras även innan användning. Använd handskar som skyddar mot skär- och rivsår och var mycket uppmärksam under hela arbetet.

Rengöringsprodukter:

använd endast vatten med en mjuk och svampig trasa, och eventuellt en flaskborste av nylon för plattan och pressen. Rengör aldrig maskinen med vatten- eller ångstrålar eller liknande metoder.

 **OBSERVERA!** Innan man går vidare med ren-

göring måste man koppla bort maskinen från energikällan och ställa tjockleksvredet till nolläge igen.

 **OBSERVERA!** Kontroll av ventilationsgaller. På maskinens nedre del finns ett galler för en forcerad ventilation av motorerna (Fig. 6). Se till att ventilationsöppningarna aldrig täpps igen genom att regelbundet rengöra dem med en liten borste.

NEDMONTERING

- Kontrollera att skyddet täcker klingan (9) som det ska;
- lossa de två handtagen och dra av kuggstängen (20);
- vrid produkthållarplattans blockeringspak i moturs riktning för att lossa och kunna ta bort den;
- vrid skivskyddet bort från klingan;
- ta bort brickan;
- höj sliptillsatsens hölje och ta sedan bort det rörliga skyddet på den bakre sidan (Fig. 7).

RENGÖRING

- klinga: tryck en mjuk trasa mot klingan och för trasan försiktigt från mitten och utåt, som på bilden, både på sidan med klingskyddet och den andra sidan. Torka efter på samma sätt med en torr trasa;

 **OBSERVERA!** Aktivera aldrig skärmaskinen medan klingan rengörs.

- skyddsring: använd en flaskborste i nylon för att rengöra området mellan klingan och skyddsringen;

 **OBSERVERA!** **Vass klinga, risk att skära sig!** När klingan inte täcks av skyddet ska man vara mycket noggrann med att hålla händerna

så långt bort från det oskyddade området som möjligt.

- maskinstomme: rengör maskinstommen med en fuktig trasa eller en svamp och skölj med vatten. Torka noggrant;
- sliptrissor: höj sliptillsatsen tillsammans med stödstången. Lossa handtaget (Fig. 9, A) och ta bort sliptrissan. Avlägsna smuts och fett med en nylonborste.

UNDERHÅLL

Slipning av klinga

Hur ofta och hur mycket man måste slipa beror på användningen.

 **OBSERVERA!** **Vass klinga, risk att skära sig!**

När klingan inte täcks av skyddet ska man vara mycket noggrann med att hålla händerna så långt bort från det oskyddade området som möjligt. Vi rekommenderar att man bär skyddshandskar.

Vid slipning ska man följa nedanstående anvisningar:

- rengör klingan genom att ta bort rester av fett;
- säkerställ att maskinen är avstängd men att strömkabelns kontakt sitter i motsvarande vägguttag;
- kontrollera att skyddet täcker klingan som det ska;
- för produkthållarplattan längre bort från klingan;
- höj sliptillsatsens skydd (Fig. 10-A);
- höj sliptillsatsen: det yttre klingskyddet kommer automatiskt att flytta sig i sidled (Fig. 10-B);
- rotera sliptillsatsen mot klingan (Fig. 10-C);
- sänk försiktigt sliptillsatsen igen. Klingan kommer automa-

tiskt att centreras mellan de båda sliptrissorna tack vare en en spärarfjäder (Fig. 10-D);

- tryck på on/off-knappen (A) och starta sedan klingan genom att trycka på knappen (B);
- Tryck in knappen för slipning (1) under cirka 10-15 sekunder och dra samtidigt i spaken 2 på gradslipen under ett par sekunder (Fig. 10-E);
- släpp upp båda sliptrissorna samtidigt. Slipning och gradning sker samtidigt;
- när slipningen avslutats ska man stoppa klingan och haka loss sliptillsatsens kvarhållningsfjäder. Hög och rotera slipen för att återställa den till ursprungsläget. Det yttre klingskyddet rör sig i sidled till sitt ursprungliga läge;
- sänk sliptillsatsens skydd.

 **OBSERVERA: Risk för skada!** Låt inte slipningen pågå för länge (inte mer än 2-3 sekunder) eftersom klingan annars kan skadas.

Smörjning (Fig. 9)

Håll i några droppar olja i smörjanordningarna:

1. Smörjanordning till vagnens stång (Fig. 11-A). Aktivera svänghjulet under en kort stund så att vagnen glider ett par gånger;
2. Pressens smörjpunkt (Fig.

11-B).

Använd uteslutande syrafri olja för smörjningen (vi rekommenderar vaselinolja). Använd inte vegetabilisk olja

SERVICE

Det finns inga reservdelar inne i förpackningen. Alla reparationer och byten (som exempelvis byte eller reparation av klingan, remmen, de elektriska komponenterna, delar av stommen, etc.) ska uteslutande utföras av tillverkarens behöriga personal.

Vid behov av reparation rekommenderar vi att man skickar tillbaka maskinen till tillverkaren eller till ett behörigt servicecenter.

För information om servicecenter ska man vända sig till service@berkelinternational.com.

 **OBSERVERA! Klingan måste bytas ut när mellanrummet mellan klingans kant och skyddets inre kant överstiger 6 mm.**

GARANTI OCH ANSVAR

Tillverkaren lämnar 24 månaders garanti på maskinen med start från inköpsdatumet. Garantin täcker endast defekter som uppstått under korrekt

användning i enlighet med de anvisningar som finns i bruksanvisningen. Garantin täcker inte defekter som orsakats under transport, av köparens inkompetens eller försummelse, en felaktig installation eller placering, av slitage eller vid strömvärden som överskrider det nominella värdet med 10% eller mer. Dessutom täcker inte garantin förbrukningskomponenter, som klingan eller slipskivan, förutom i uppenbara fall av fabriktionsfel.

Tillverkaren avsäger sig allt direkt och indirekt ansvar för:

- att användaren inte följt anvisningarna i bruksanvisningen;
- användning som strider mot gällande föreskrifter i installationslandet;
- icke godkända ändringar och/eller reparationer på maskinen;
- användning av tillbehör eller reservdelar som inte är original;
- exceptionella händelser.

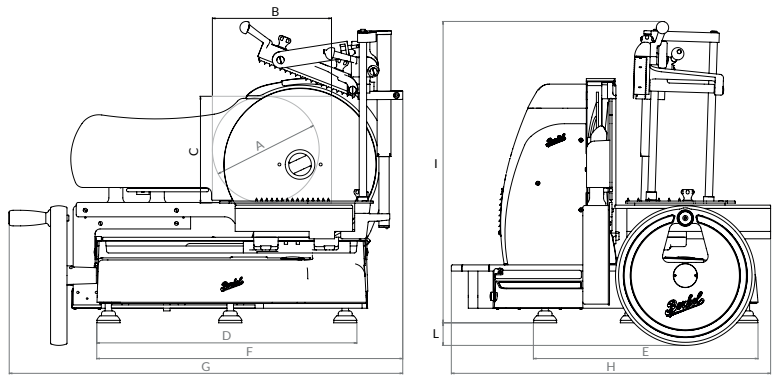
När äganderätten till maskinen överförs frigörs tillverkaren omedelbart från allt ansvar. På märkplåten som finns på maskinstommen återfinns tillverkare, maskininformation och teknisk information.

Problemlösning

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
För mycket motstånd vid skärning av produkten	Klingan är inte slipad	Slipa klingan
Maskinen startar inte när man trycker på startknappen	Det saknas ström eller så är kontrollkretsen skadad	Kontrollera att stickkontakten sitter i korrekt. Om problemet kvarstår ska man kontakta Kundservice
För stort motstånd vid de glidande komponenternas rörelse (press, vagn)	Glidskenorna har inte smörjts in regelbundet	Smörj in dem

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

VOLANO B116SA - B116A



	B116SA	B116A
A	260 mm	260 mm
B	290 mm	290 mm
C	260 mm	260 mm
D	590 mm	590 mm
E	550 mm	550 mm
F	755 mm	755 mm
G	960 mm	960 mm
H	780 mm	780 mm
I	720 mm	720 mm
L	55 mm	55 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet cirkelformad skärning	260 mm	260 mm
Kapacitet rektangulär skärning	290x260h mm	290x260h mm
Maximal skivtjocklek	7 mm	7 mm
Motoreffekt	0,75 kW	0,75 kW
Klingans diameter	370 mm	370 mm
Elektriska specifikationer	230V 50Hz - 1ph. 400V 50Hz - 3ph.	230V 50Hz - 1ph.
Vikt	100 kg	100 kg

Notera: Som ett resultat av kontinuerlig forskning för att ständigt förbättra våra produkter, tekniska specifikationer kan möjliga variationer.



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