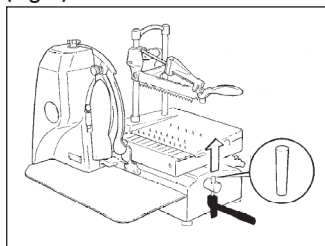




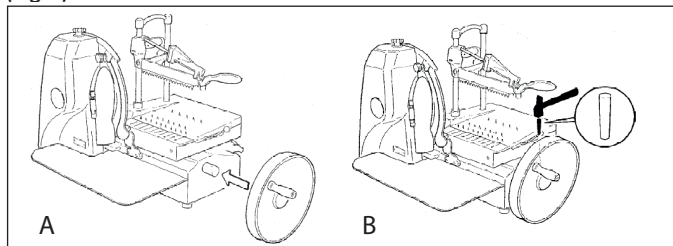
**VOLANO P15 – VOLANO TRIBUTE
VOLANO B2 – VOLANO B3
VOLANO L16 – VOLANO B300
VOLANO B114 - VOLANO B116**

EN	USER MANUAL	LT	NAUDOTOJO VADOVAS
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	SK	NÁVOD NA POUŽITIE
ES	MANUAL DEL USUARIO	SV	BRUKSANVISNING

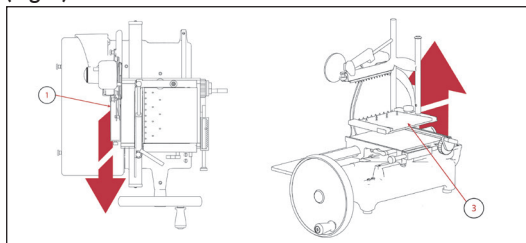
(Fig. 3)



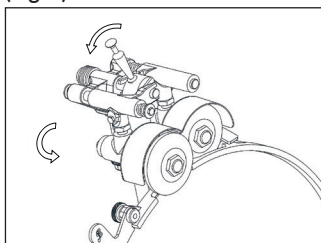
(Fig. 4)



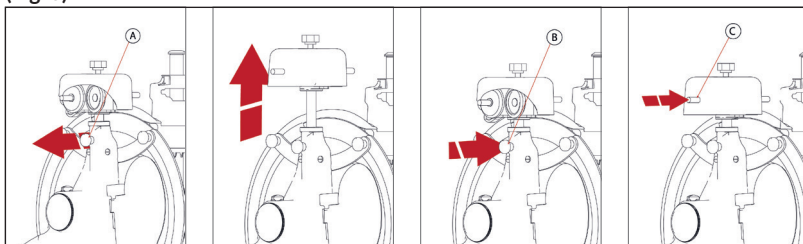
(Fig. 5)



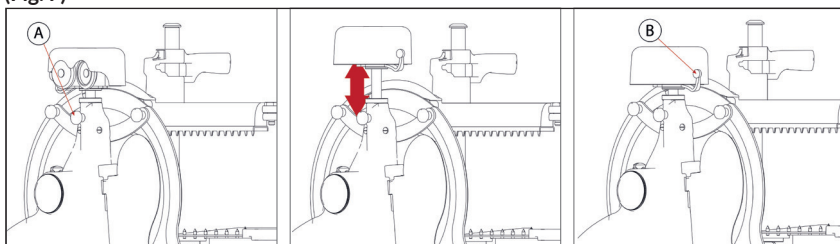
(Fig. 9)



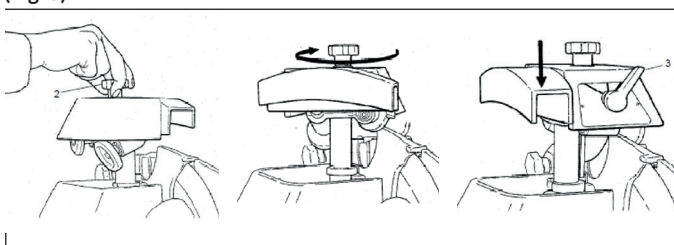
(Fig. 6)



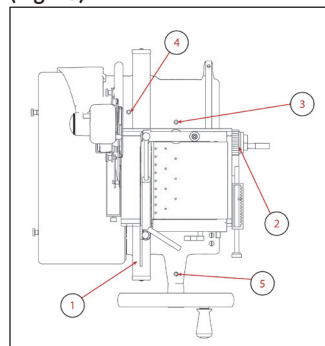
(Fig. 7)



(Fig. 8)



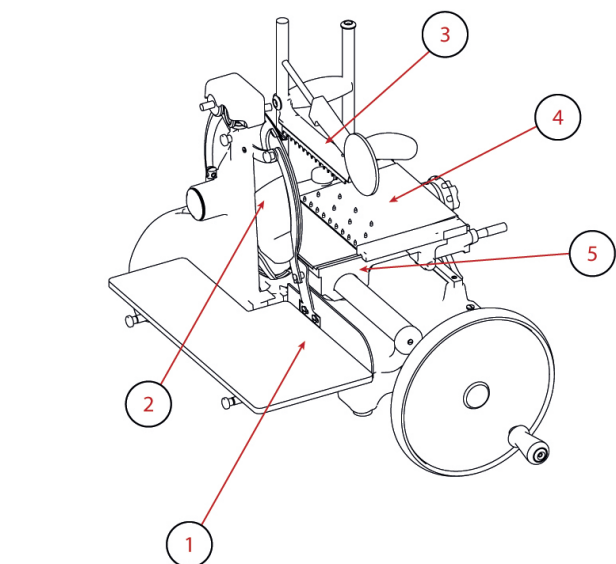
(Fig. 10)



USER MANUAL: FLYWHEEL SLICER

MODELS:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



MAIN COMPONENTS

1. Receiving plate
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. Feed plate fast forward lever
12. Feed plate forward handle
13. Slice thickness regulating knob
14. Blade cover
15. Foot
16. Blade
17. Sharpener

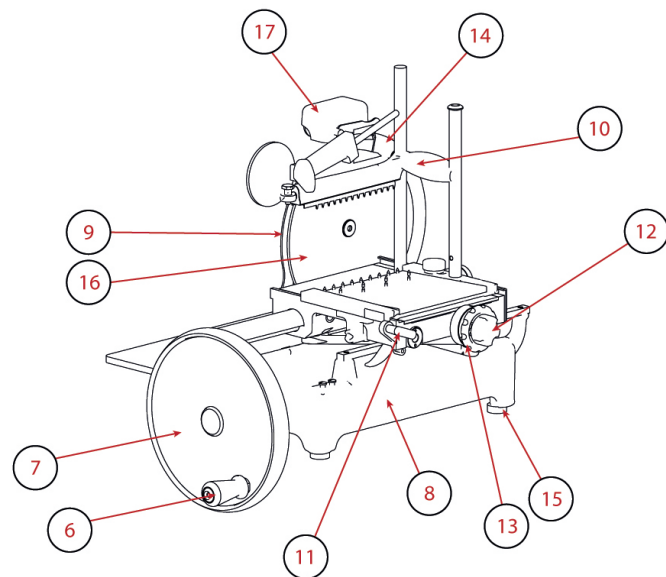


Fig. 1

DESCRIPTION

Manual, 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 1.

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.

- 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 (op-

tional), 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.

To avoid damages, during the transport some models are packaged with the flywheel disassembled from the machine. If the flywheel of your machine is not already assembled when you receive it:

- lift the machine carefully and insert all the feet in the specific lodgings in the base;
- move the machine carriage all the way towards the operator;
- take out the taper pin from the flywheel shaft (Fig. 3) by hammering the pin at the tapered end (smaller diameter). Insert the flywheel so that the maneuvering handle is at the top and to the left compared to the hole for the taper pin (Fig. 4A);
- check the correct correspondence of the holes and insert the pin with the tapered end (smaller diameter) towards the sleeve itself;
- hammer the opposite end of the pin (larger diameter) inserting it all the way (Fig. 4B).

OPERATION

- Using the flywheel handle, rotate the flywheel (7) to bring the carriage (5) fully forward (toward the operator);
- pull back (away from the blade) the meat table (4) using the meat table rapid advance device (11) or meat table advance mechanism (12);
- place the product to be sliced on the sliding meat table;
- hold the handles of the top clamp: pulling the triggers move the top clamp to regula-

te the height until locking the product;

- move the blade protection in its specific seat to uncover the blade;

WARNING: risk of injury from sharp blade!

When the blade is not covered with the blade protection, pay extra attention to keep your hands as far as possible from the unprotected area.

- arrange the desired slice thickness, according to the device present on your machine (13): sliding the lever with graduation or pulling and rotating the knob at the same time and select the thickness;
- move the meat table with product forward (toward the blade), using the meat table rapid advance device (11) or meat table advanced mechanism (12);
- using the flywheel handle, activate the flywheel turning it clockwise;

WARNING: risk of damages! Never turn the flywheel anti-clockwise, reverse flywheel rotation may seriously damage the machine.

- during the return movement of the carriage (towards the operator) the meat table will automatically move towards the blade;
- when the meat table gets to limit advancing towards the blade, stop slicing and lift up the top clamp. Use the meat table rapid advance device or the meat table advance mechanism to pull the meat table away from the blade. Reposition the product, relock it with the top clamp and restart slicing.

CLEANING

Clean the machine at least once a day or more frequently - if necessary - 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.

DISMANTLING

- Check that the blade protection duly covers the blade (9);
- open the slice deflector;
- remove the waste tray;
- if present, loosen the knob on the meat table. Lift the meat table with its top clamp arm (Fig. 5) and remove it.

WARNING! For some models, push the meat table forward before lifting it with its top clamp arm.

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;
- the machine body: use a damp cloth or a sponge. Dry carefully.

REASSEMBLING

- Check that the blade protection duly covers the blade (9);
- put the waste tray in its specific position;
- close the slice deflector;
- using the flywheel handle, rotate the flywheel (7) to bring the sliding meat table (4) fully forward (towards the operator);
- with a vertical movement from top to bottom, place the meat table in its position.

 **WARNING: risk of injury from sharp blade!** For some models, after placing the meat table, push it forward in order to secure it completely in the carriage. If present, tighten the knob on the meat table.

MAINTENANCE

Blade Sharpening

Frequency and duration of sharpening depend on the use of the equipment.

 **WARNING: risk of injury from sharp blade!** When the blade is not covered with the blade protection, pay extra attention to keep your hands as far as possible from the unprotected area.

For sharpening, follow the instruction according to the model:

FOR MODEL

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Fig. 6)

- Check that the blade protection duly covers the blade;
- check the cover of the sharpener: if it is removable, just lift it up;
- loosen the sharpener-locking knob (A);
- lift the sharpener and rotate it 180°;

- lower the sharpener back down with care; the blade will automatically center between the two grinding wheels;
- re-lock the knob;
- press the button (A) for approximately 10-15 seconds and simultaneously rotate the flywheel. Release the button (B), press the button (C) for 2-3 seconds and then release it;
- stop turning the flywheel;
- only when the blade is fixed, return the sharpener to its original position and relock the knob;
- close the cover, if present.

FOR MODEL

P15 (Fig. 7)

- Check that the blade protection duly covers the blade;
- loosen the sharpener-locking knob (A);
- lift the sharpener and rotate it 180°;
- lower the sharpener back down with care; the blade will automatically center between the two grinding wheels;
- re-lock the knob;
- pull the lever (B) in an anticlockwise for approximately 10-15 seconds and simultaneously rotate the flywheel;
- stop turning the flywheel;
- only when the blade is fixed, return the sharpener to its original position and relock the knob.

FOR MODEL

B114, B116 (Fig. 8)

- Check that the blade protection duly covers the blade;
- helping with the knob, lift the sharpener and rotate it 180°;
- lower the sharpener back down with care; the blade will automatically center between the two grinding wheels;
- turn the lever clockwise for

- approximately 10-15 seconds and simultaneously rotate the flywheel;
- turn the lever anticlockwise for approximately 2-3 seconds and simultaneously rotate the flywheel;
- stop turning the flywheel;
- only when the blade is fixed, return the sharpener to its original position.

FOR MODEL

L16, (Fig. 9)

- Check that the blade protection duly covers the blade;
- loosen the sharpener-locking knob;
- lift the sharpener and rotate it 180°;
- lower the sharpener back down with care; the blade will automatically center between the two grinding wheels;
- re-lock the knob;
- pull the lever anticlockwise for approximately 10-15 seconds and simultaneously rotate the flywheel;
- turn the lever clockwise for approximately 2-3 seconds and simultaneously rotate the flywheel;
- stop turning the flywheel;
- only when the blade is fixed, return the sharpener to its original position.

 **WARNING: risk of damages!** Do not excessively force (more than 2-3 seconds) the deburring operation to prevent damaging of the blade.

Lubrication (Fig. 10)

- Put some drops of oil over the bar (1) and in the junction of the slice thickness-regulating knob (2);
- put some drops of oil in the holes (3 and 4);
- put some drops of oil on the

flywheel in its junction to the tree (5);

- briefly activate the flywheel.
For lubrication only use acid free oil (we recommend Vaseline oil). Do not use vegetable oil.

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 incom-

petence or negligence, improper installation, unauthorised interventions, natural wear and tear greater than 10% of the nominal value. More-over, 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:

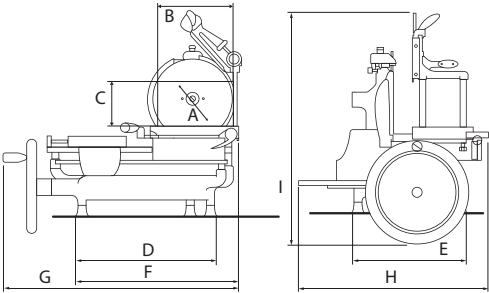
- failure to observe the instructions in this manual;
- use which does not conform to prevailing specific regulations in the country of installation;
- unauthorized modifications and/or repairs carried out on the machine;
- use of non-original accessories and replacement parts;
- exceptional events.

Transfer of ownership of the machine automatically defaults the manufacturer's liability for the machine in question.

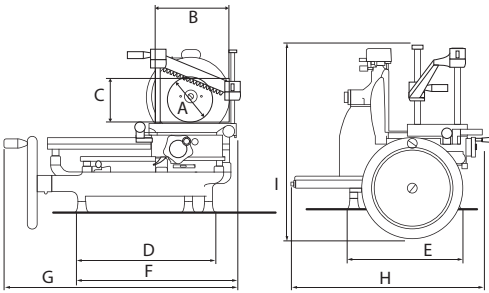
The Identification tag on the base-plate indicates manufacturer, machine, technical information.

DATA SHEET

VOLANO
TRIBUTE

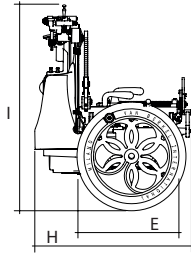
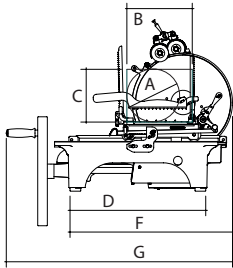


VOLANO
P15

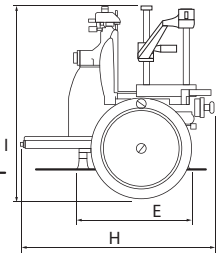
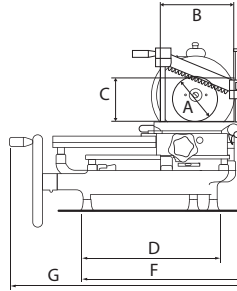


MODEL	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPECIFICATIONS		
Circular cutting capacity	184 mm	180 mm
Rectangular cutting capacity	230x184 mm	210x180 mm
Max slice thickness	3 mm	3 mm
Blade diameter	300 mm	285 mm
Weight	60 Kg	60 kg

**VOLANO
L16**



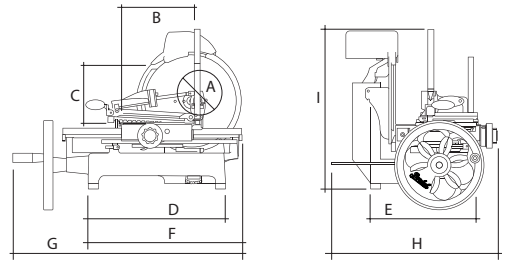
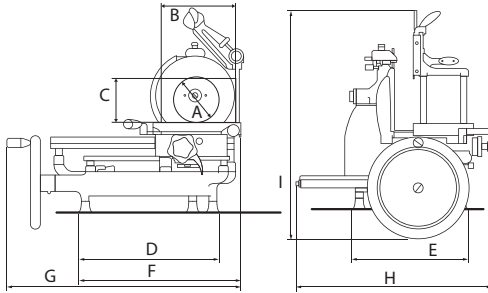
**VOLANO
B2**



MODEL	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPECIFICATIONS		
Circular cutting capacity	210 mm	160 mm
Rectangular cutting capacity	260x200 mm	190x150 mm
Max slice thickness	4 mm	2 mm
Blade diameter	350 mm	265 mm
Weight	105 Kg	60 kg

**VOLANO
B3**

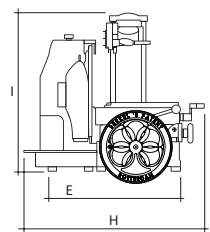
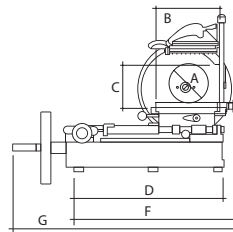
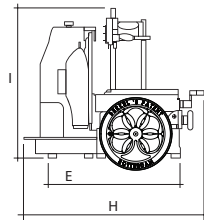
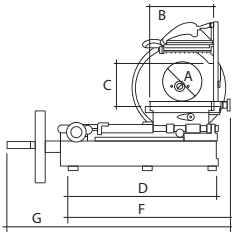
**VOLANO
B300**



MODEL	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPECIFICATIONS		
Circular cutting capacity	184 mm	215 mm
Rectangular cutting capacity	230x184 mm	240x215 mm
Max slice thickness	3 mm	3 mm
Blade diameter	300 mm	300 mm
Weight	45 Kg	50 kg

**VOLANO
B114**

**VOLANO
B116**



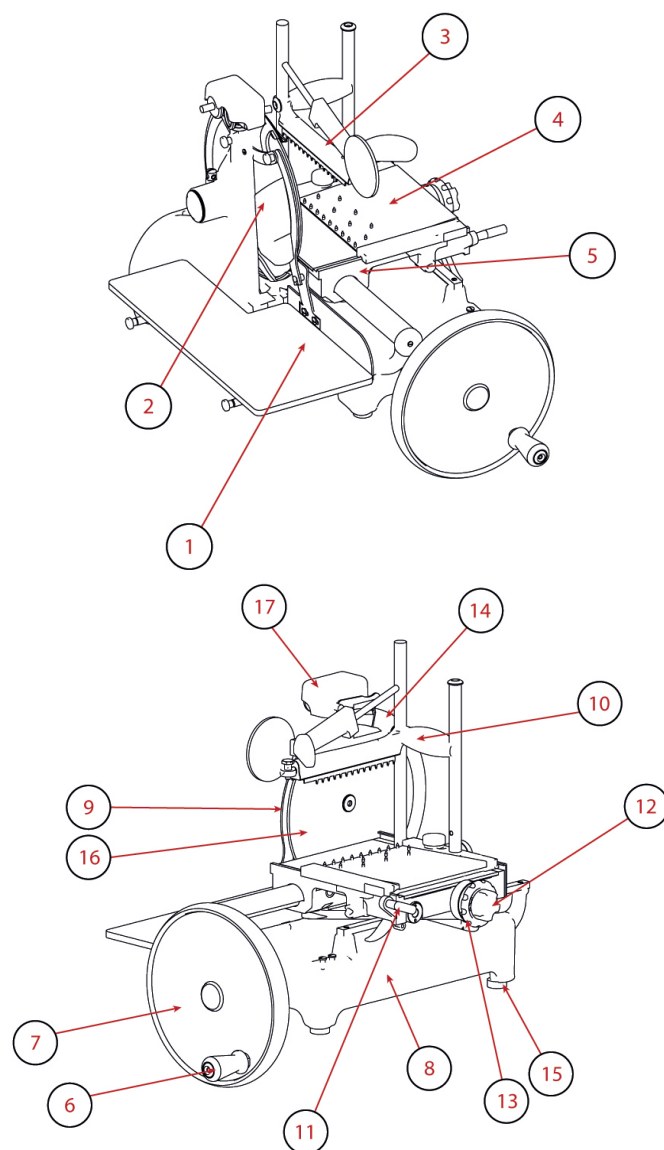
MODEL	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPECIFICATIONS		
Circular cutting capacity	220 mm	235 mm
Rectangular cutting capacity	280x220 mm	280x235 mm
Max slice thickness	3 mm	5 mm
Blade diameter	300 mm	370 mm
Weight	62 Kg	88 kg

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

MANUALE D'USO: AFFETTATRICE MANUALE A VOLANO

MODELLI:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



COMPONENTI PRINCIPALI

1. Piatto raccoglitore
2. Parafetta
3. Pressamerce
4. Piatto portamerce scorrevole
5. Carrello
6. Maniglia di manovra volano
7. Volano
8. Basamento
9. Paralama
10. Scorrimento verticale pressamerce
11. Leva avanzamento rapido sovrappiatto
12. Volantino avanzamento sovrappiatto
13. Regolazione spessore fetta
14. Coprilama
15. Piedino di appoggio
16. Lama
17. Affilatoio

Fig. 1

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 1.

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';
- 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 operativo 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;
- 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. Verificare che non ci siano impedimenti al movimento del volano, alla corsa del carrello ed al caricamento della merce da affettare.

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:

- sollevare la macchina con attenzione ed inserire i piedini in gomma nelle relative sedi del basamento;
- portare il carrello della macchina totalmente verso l'operatore;
- estrarre la spina conica dall'albero del volano (Fig. 3) battendo la spina con un martello all'estremità rastremata (diametro inferiore). Inserire il volano in modo che la maniglia di manovra dello stesso venga a trovarsi in alto e a sinistra rispetto all'asse del foro per la spina conica di fissaggio. (Fig. 4A);
- verificare la corretta corrispondenza delle forature ed inserire la spina nel manicotto con l'estremità rastremata (diametro inferiore) rivolta verso il manicotto stesso;
- battere l'estremità opposta della spina (diametro superiore) inserendola totalmente. (Fig. 4B).

USO DELL'AFFETTATRICE

- Azionando il volano (7) portare il carrello (5) totalmente in avanti (verso l'operatore);
- arretrare completamente (lontano dalla lama) il piatto

porta merce (4) usando il sistema di avanzamento rapido (11) oppure sul sistema di avanzamento del piatto (12);

- porre la merce da affettare sul piatto porta merce;
- impugnare le maniglie del pressamerce: tirando i grilletti sollevare o abbassare il pressamerce per regolare l'altezza fino a bloccare il prodotto;
- spostare la protezione della lama nella sua postazione di riposo per scoprire la lama;

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.

- predisporre lo spessore fetta desiderato, secondo il dispositivo di cui è dotata la macchina: a. far scorrere la leva (13) con graduazione o b. tirare e ruotare la manopola allo stesso tempo e selezionare lo spessore;
- avvicinare il piatto portamerce (verso la lama) intervenendo sul sistema di avanzamento rapido del piatto (11) o sul sistema di avanzamento (12);
- azionare il volano facendolo ruotare in senso orario;

ATTENZIONE rischio di danneggiamento!

Non ruotare il volano del carrello in senso contrario, la rotazione inversa del volano può seriamente danneggiare la macchina.

- durante la corsa di ritorno del carrello (verso l'operatore) viene azionato il dispositivo meccanico che fa avanzare, in senso trasversale, il sovrappiatto verso la lama;
- quando il piatto portamerce

raggiunge il limite di avanzamento verso la lama, fermarsi e sollevare il pressamerce. Utilizzando il sistema di avanzamento del piatto o quello di avanzamento rapido, allontanare il piatto dalla lama. Riposizionare il prodotto, bloccarlo nuovamente con il pressamerce e ricominciare ad affettare.

PULIZIA

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno. 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.

SMONTAGGIO

- Assicurarsi che la protezione copra debitamente la lama (9);
- aprire il paraftetta;
- rimuovere la vaschetta;
- se presente, svitare la manopola sul piatto portamerce. Sollevare il piatto insieme al pressamerce (Fig. 5) e rimuoverlo.

 **ATTENZIONE!** Per alcuni modelli, spingere il piatto portamerce in avanti prima di sollevarlo insieme al porta merce.

PULIZIA

- Lama: premere un panno umi-

do sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura, sul lato corpilama 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;
- corpo macchina: pulire il corpo macchina con un panno umido o una spugna risciacquando acqua. Asciugare con cura.

RIASSEMBLAGGIO

- Controllare che la protezione copra debitamente la lama (9);
- rimettere la vaschetta nella sua posizione;
- chiudere il parafetta;
- utilizzando la manopola del volano, ruotare il volano (7) per portare completamente in avanti (verso l'operatore) il piatto portamerce scorrevole (4);
- con un movimento verticale dall'alto verso il basso, rimettere il piatto portamerce nella sua posizione iniziale.

ATTENZIONE: per alcuni modelli, dopo aver posizionato il piatto portamerce, spingerlo per fissarlo al supporto piatto. Se presente, stringere la manopola sul piatto portamerce.

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 coper-

ta dalla protezione, prestare estrema attenzione nel mantenere le mani il più possibile lontano dall'area non protetta.

Per l'affilatura della lama, seguire le istruzioni a seconda del modello indicato:

PER I MODELLI

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Fig. 6)

- Verificare che la protezione copra debitamente la lama;
- controllare la capottina dell'affilatoio: se è removibile, sollevarla;
- allentare il pomello di bloccaggio dell'affilatoio (A);
- sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°;
- abbassare l'affilatoio con cura, la lama si centerà automaticamente tra le due mole;
- ribloccare il pomello;
- premere il pulsante (B) per circa 10-15 secondi e contemporaneamente ruotare il volano. Lasciare il pulsante (B), premere il pulsante (C) per 2-3 secondi e lasciarlo;
- interrompere la rotazione del volano;
- solo quando la lama è ferma, riposizionare l'affilatoio nella sua posizione originale e avvitare il pomello;
- chiudere la capottina, se presente.

PER IL MODELLO

P15 (Fig. 7)

- Verificare che la protezione copra debitamente la lama;
- allentare il pomello di bloccaggio dell'affilatoio (A);
- sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°;
- abbassare l'affilatoio con cura, la lama si centerà automaticamente tra le due mole;
- ribloccare il pomello;
- girare la leva (B) in senso

antiorario per circa 10-15 secondi e contemporaneamente ruotare il volano;

- interrompere la rotazione del volano;
- solo quando la lama è ferma, rimettere l'affilatoio nella sua posizione originale e avvitare il pomello.

PER IL MODELLO

B114, B116 (Fig. 8)

- Verificare che la protezione copra debitamente la lama;
- aiutandosi con il pomello, sollevare l'affilatoio e ruotare di 180°;
- abbassare l'affilatoio con cura, la lama si centerà automaticamente tra le due mole;
- girare la leva in senso orario per circa 10-15 secondi e contemporaneamente ruotare il volano;
- girare la leva in senso antiorario per circa 2-3 secondi e contemporaneamente ruotare il volano;
- interrompere la rotazione del volano;
- solo quando la lama è ferma, rimettere l'affilatoio nella sua posizione originale.

PER IL MODELLO

L16 (Fig. 9)

- Verificare che la protezione copra debitamente la lama;
- allentare il pomello di bloccaggio dell'affilatoio;
- sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°;
- abbassare l'affilatoio con cura, la lama si centerà automaticamente tra le due mole;
- avvitare il pomello;
- girare la leva in senso orario per circa 10-15 secondi e contemporaneamente ruotare il volano;
- girare la leva in senso antiorario per circa 2-3 secondi e

contemporaneamente ruotare il volano;
- interrompere la rotazione del volano;
- solo quando la lama è ferma, rimettere l'affilatoio nella sua posizione originale.

! 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. 10)

- Versare alcune gocce di olio sulla barra (1) e nella giunzione della manopola regolazione spessore fetta (2);
- versare alcune gocce di olio nei buchi (3 e 4);
- versare alcune gocce di olio nella giunzione tra volano e corpo dell'affettatrice (5);
- azionare brevemente il volano.

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.

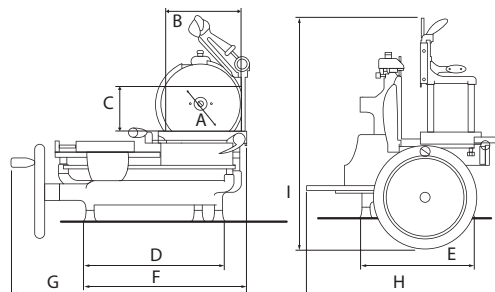
Il produttore declina qualsiasi responsabilità diretta e indiretta derivante da:

- 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.

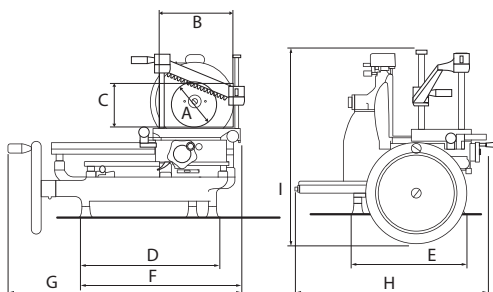
Il trasferimento di proprietà della macchina, comporta l'immediato sollevamento da ogni responsabilità da parte del produttore. La targhetta di identificazione sulla base della macchina registra il produttore, la macchina, le informazioni tecniche.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VOLANO TRIBUTE

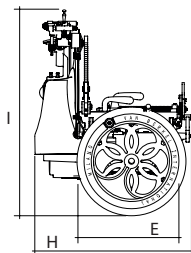
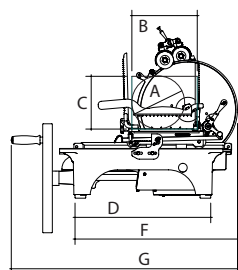


VOLANO P15

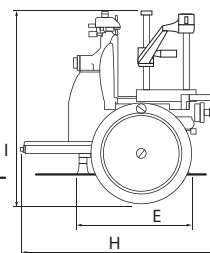
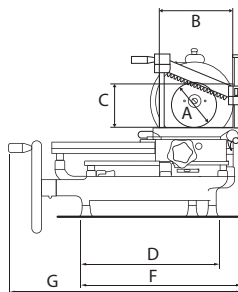


MODELLO	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPECIFICHE		
Capacità di taglio circolare	184 mm	180 mm
Capacità di taglio rettangolare	230x184 mm	210x180 mm
Massimo spessore fetta	3 mm	3 mm
Diametro lama	300 mm	285 mm
Peso	60 Kg	60 kg

VOLANO L16

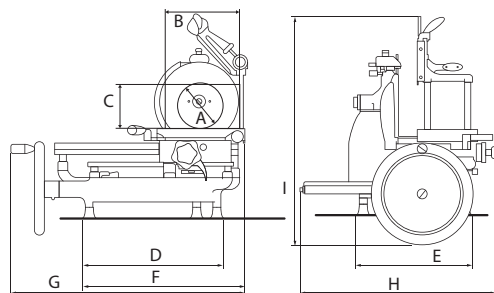


VOLANO B2

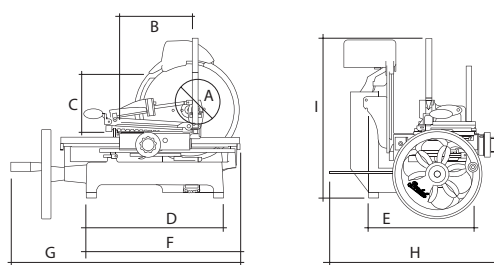


MODELLO	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPECIFICHE		
Capacità di taglio circolare	210 mm	160 mm
Capacità di taglio rettangolare	260x200 mm	190x150 mm
Massimo spessore fetta	4 mm	2 mm
Diametro lama	350 mm	265 mm
Peso	105 Kg	60 kg

VOLANO B3

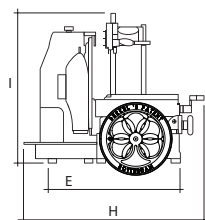
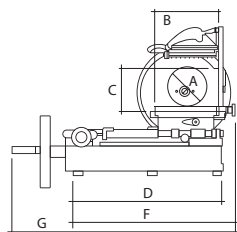


VOLANO B300

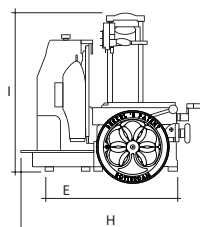
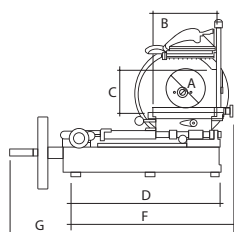


MODELLO	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPECIFICHE		
Capacità di taglio circolare	184 mm	215 mm
Capacità di taglio rettangolare	230x184 mm	240x215 mm
Massimo spessore fetta	3 mm	3 mm
Diametro lama	300 mm	300 mm
Peso	45 Kg	50 kg

VOLANO B114



VOLANO B116



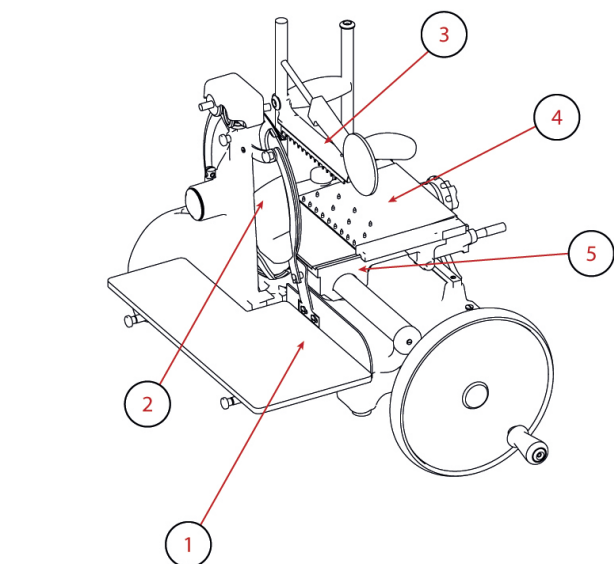
MODELLO	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPECIFICHE		
Capacità di taglio circolare	220 mm	235 mm
Capacità di taglio rettangolare	280x220 mm	280x235 mm
Massimo spessore fetta	3 mm	5 mm
Diametro lama	300 mm	370 mm
Peso	62 Kg	88 kg

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

GEBRAUCHSANLEITUNG: HANDBETRIEBENE AUFSCHNITTMASCHINE MIT SCHWUNGRAD

MODELLE:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



HAUPTBESTANDTEILE

1. Auffangteller
2. Restehalter
3. Schneidgutpresse
4. Schneidgutplatte
5. Schlitten
6. Schwungradgriff
7. Schwungrad
8. Gehäuse
9. Messerschutz
10. Senkrechtlauf der Schneidgutpresse
11. Hebel für schnelle Bewegung des Obertellers
12. Handrad für Vorwärtsbewegung des Obertellers
13. Reglerknopf für die schnittdicke
14. Messerabdeckung
15. Stützfuß
16. Messer
17. Schleifvorrichtung

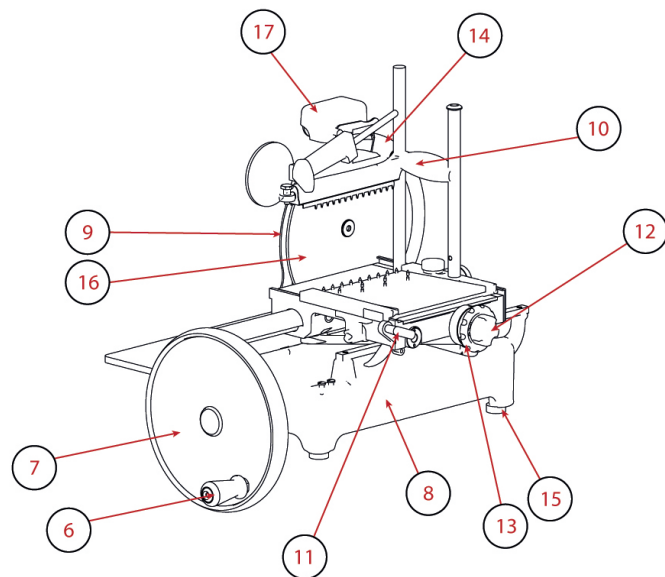


Abb. 1

BESCHREIBUNG

Schwungrad-Aufschnittmaschinen mit kreisrundem Messer, die ausschließlich zum Aufschneiden von Lebensmitteln des Typs und der Größe bestimmt sind, die in der vorliegenden Anleitung genannt werden. Die Hauptbestandteile des Gerätes werden in Abbildung 1 gezeigt.

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 Gebrau-

ch 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;
- 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.

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:

- Heben Sie das Gerät vorsichtig an und setzen Sie die Gummifüße in die zugehörigen Sitze des Sockels ein;
- Schieben Sie den Schlitten

des Gerätes bis zum Anschlag in der Nähe des Bedieners;

- Ziehen Sie den konischen Stecker der Welle des Schwungrads (Abb. 3) heraus und schlagen Sie mit einem Hammer auf das verjüngte Ende des Steckers (kleinerer Durchmesser). Setzen Sie das Schwungrad so ein, dass sich der Manövriergreif desselben oben links von der Achse des Lochs für den konischen Befestigungsstift befindet (Abb. 4A);
- Prüfen Sie die korrekte Übereinstimmung der Löcher und setzen Sie den Stecker so in die Muffe ein, dass das verjüngte Ende (kleiner Durchmesser) in Richtung der Muffe zeigt;
- Schlagen Sie auf das gegenüberliegende Ende des Steckers (größerer Durchmesser), um ihn vollständig einzusetzen (Abb. 4B).

BEDIENUNG

- Betätigen Sie das Schwungrad (7), um den Schlitten (5) bis an den vorderen Anschlag (Bediener) zu bewegen;
- Fahren Sie die Schneidgutplatte (4) mithilfe des Schnellvorschubsystems (11) oder des Vorschubsystems der Platte (12) vollständig zurück (weg vom Messer);
- Legen Sie die aufzuschneidende Ware auf die Schneidgutplatte;
- Greifen Sie die Griffe der Anschlagplatte: Ziehen Sie die Auslöser, um die Anschlagplatte (3) anzuheben oder abzusenken und so die Höhe einzustellen, bis das Produkt blockiert wird;
- Bewegen Sie den Messerschutz in seine Ruheposition, um das Messer freizulegen;

! 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.

- Stellen Sie die gewünschte Scheibendicke ein; die genaue Vorgehensweise dafür hängt von der Vorrichtung ab, mit der das Gerät ausgestattet ist: a. Bewegen Sie den Hebel (13) mit Skala oder b. ziehen und drehen Sie den Knopf gleichzeitig und wählen Sie die Stärke aus;
- Nähern Sie die Schneidgutplatte (Richtung Messer) mithilfe des Schnellvorschubsystems der Platte (11) oder des Vorschubsystems (12) an;
- Betätigen Sie das Schwungrad, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen;

! ACHTUNG Beschädigungsgefahr! Drehen Sie

das Schwungrad des Wagens nicht in der entgegengesetzten Richtung; die umgekehrte Rotation des Schwungrads kann ernsthafte Schäden am Gerät verursachen.

- Während der Rückkehr des Schlittens (in Richtung Bediener) wird die mechanische Vorrichtung betätigt, die die Oberplatte quer in Richtung Messer bewegt;
- Wenn die Schneidgutplatte den Anschlag der Bewegung Richtung Messer erreicht, halten Sie an und heben Sie die Anschlagplatte an. Nutzen Sie das Vorschubsystem oder das Schnellvorschubsystem der Platte, um diese vom Messer wegzubewegen. Legen Sie das Produkt wieder auf, blockieren

Sie es erneut mit der Anschlagplatte und beginnen Sie wieder mit dem Aufschneiden.

REINIGUNG

Die Geräte müssen wenigstens einmal am Tag 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 halbstife Nylonbürste für die Bereiche von Schneidgut- und Anschlagplatte. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Strahlwasser, Dampf oder ähnlichen Methoden.

AUSEINANDERBAUEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer (9) gut bedeckt;
- Öffnen Sie den Restehalter;
- Entfernen Sie die Schale;
- Wenn vorhanden, schrauben Sie den Knopf auf der Schneidgutplatte ab. Heben Sie die Schneidgutplatte zusammen mit der Anschlagplatte (Abb. 5) an und entfernen Sie sie.

 **ACHTUNG!** Bei einigen Modellen müssen Sie die Schneidgutplatte nach vorne schieben, bevor Sie sie gemeinsam mit der Anschlagplatte anheben können.

REINIGUNG

- Messer: Drücken Sie einen feuchten Lappen auf die Oberfläche des Messers und bewe-

gen 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;

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

ZUSAMMENBAUEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer (9) gut bedeckt;
- Setzen Sie die Wanne wieder ein;
- Schließen Sie den Restehalter;
- Drehen Sie das Schwungrad (7) mithilfe seines Knopfes, um die bewegliche Schneidgutplatte (4) ganz nach vorn (in Richtung Bediener) zu bewegen;
- Bringen Sie die Schneidgutplatte mit einer senkrechten Bewegung von oben nach unten wieder in ihre Anfangsposition.

 **ACHTUNG:** Bei einigen Modellen müssen Sie die Schneidgutplatte nach ihrer Positionierung in den Schlitten drücken, bis sie einrastet. Wenn vorhanden, schrauben Sie den Knopf auf der Schneidgutplatte wieder an.

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.

Für den Schleifvorgang befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Modells:

FÜR DIE MODELLE

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Abb. 6)

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt;
- Kontrollieren Sie die Haube der Schleifvorrichtung; wenn sie beweglich ist, heben Sie sie an;
- Lockern Sie den Feststellknopf auf der Schleifvorrichtung (a);
- Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180°;
- Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;
- Ziehen Sie den Knauf wieder fest;
- Drücken Sie die Taste (B) etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad. Lassen Sie die Taste (B) losen, drücken Sie die Taste (C) für 2-3 Sekunden, und lassen Sie die los;
- Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;
- Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre

ursprüngliche Position und ziehen Sie den Knauf fest;
- Schließen Sie die Kappe, falls vorhanden.

FÜR DAS MODELL

P15 (Abb. 7)

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt;
- Lockern Sie den Feststellknauf der Schleifvorrichtung (A);
- Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180°;
- Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;
- Ziehen Sie den Knauf wieder fest;
- Drehen Sie den Hebel entgegen den Uhrzeigersinn für etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad;
- Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;
- Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position und ziehen Sie den Knauf fest.

FÜR DIE MODELLE

B114 und B116 (Abb. 8)

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt;;
- Heben Sie die Schleifvorrichtung mithilfe des Knaufts an und drehen Sie sie um 180°;
- Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;
- Drehen Sie den Hebel im

Uhrzeigersinn für etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad;
- Drehen Sie den Hebel entgegen den Uhrzeigersinn für etwa 2-3 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad;
- Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;
- Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position.

FÜR DAS MODELL

L16 (Abb. 9)

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt;
- Lockern Sie den Feststellknauf der Schleifvorrichtung;
- Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180°;
- Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;
- Ziehen Sie den Knauf fest;
- Drehen Sie den Hebel im Uhrzeigersinn für etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad;
- Drehen Sie den Hebel entgegen den Uhrzeigersinn für etwa 2-3 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad;
- Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;
- Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position.

 **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.

Schmieren (Abb. 10)

- Geben Sie einige Tropfen Öl auf die Stange (1) und in die Dichtung des Reglerknopfes für die Scheibendicke (2);
 - Geben Sie einige Tropfen Öl in die Löcher (3 und 4);
 - Geben Sie einige Tropfen Öl in die Dichtung zwischen Schwungrad und Korpus der Aufschnittmaschine (5);
 - Betätigen Sie kurz das Schwungrad.
- Verwenden Sie zum Schmieren nur nicht saure Öle (wir empfehlen Vaselineöl). Keine pflanzlichen Öle verwenden.

ASSISTENZ

Der Verpackung liegen keine Ersatzteile bei. Sämtliche Reparatur- und Austauscharbeiten (wie Austausch oder Reparatur von Messer, Riemen, elektrischen Bauteilen, strukturellen Teilen usw.) dürfen ausschließlich von Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert ist. Sollte eine Reparatur erforderlich sein, bringen Sie das Gerät möglichst zum Hersteller oder zu einer autorisierten Kundendienststelle. Für Informationen zu Kundendienststellen, wenden Sie sich an:
service@berkelinternational.com.

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

GARANTIE UND HAFTUNG

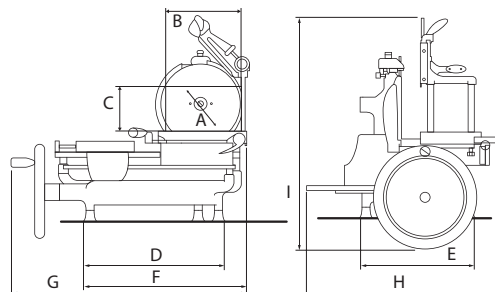
Der Hersteller liefert Geräte mit einer Garantielaufzeit von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie deckt einzig Defekte ab, wenn das Gerät sachgemäß und im Einklang mit den vorgesehenen Betriebsbedingungen laut Anleitung genutzt wurde. Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch Folgendes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

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

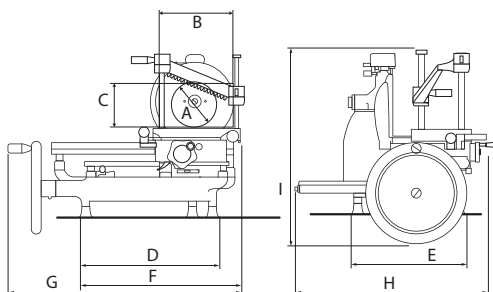
- Nichtbeachtung der Anweisungen der vorliegenden Anleitung;
 - Gebrauch, der nicht den im Aufstellungsland geltenden Normen entspricht;
 - nicht autorisierte Änderungen und/oder Reparaturen am Gerät;
 - Verwendung nicht originaler Zubehör- oder Ersatzteile;
 - außergewöhnliche Ereignisse.
- Die Übertragung des Eigentums des Gerätes entbindet den Hersteller umgehend von jeglicher Verantwortung. Das Typenschild am Gerätesockel weist den Hersteller, den Gerätetyp und die technischen Informationen aus.

TECHNISCHE DATEN

VOLANO TRIBUTE

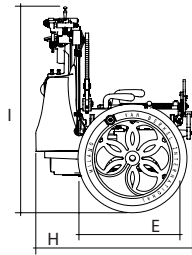
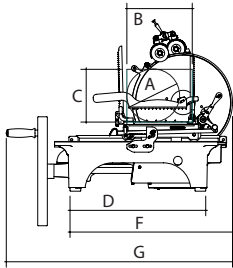


VOLANO P15

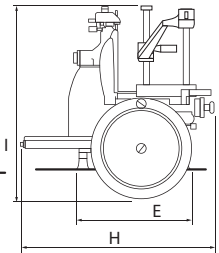
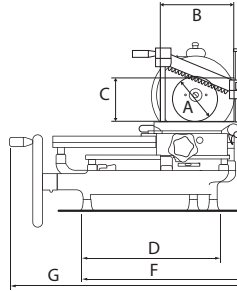


MODELL	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	184 mm	180 mm
Schnittleistung (rechteckig)	230x184 mm	210x180 mm
Max. Schnittstärke	3 mm	3 mm
Kilngedurchmesser	300 mm	285 mm
Gewicht	60 Kg	60 kg

**VOLANO
L16**

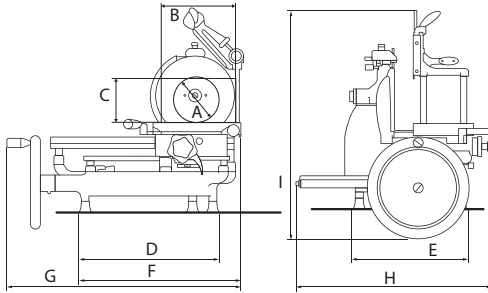


**VOLANO
B2**

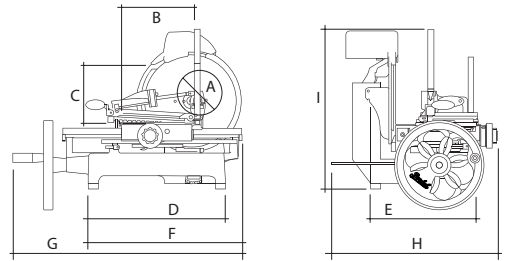


MODELL	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	210 mm	160 mm
Schnittleistung (rechteckig)	260x200 mm	190x150 mm
Max. Schnittstärke	4 mm	2 mm
Kilngedurchmesser	350 mm	265 mm
Gewicht	105 Kg	60 kg

VOLANO B3



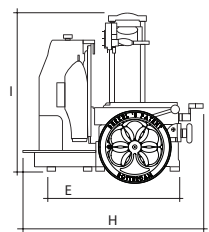
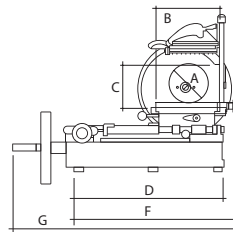
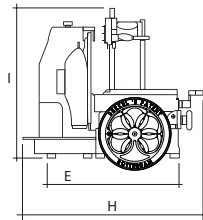
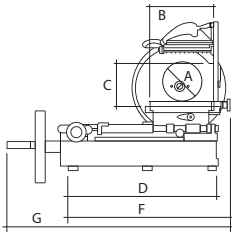
VOLANO B300



MODELL	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	184 mm	215 mm
Schnittleistung (rechteckig)	230x184 mm	240x215 mm
Max. Schnittstärke	3 mm	3 mm
Kilngedurchmesser	300 mm	300 mm
Gewicht	45 Kg	50 kg

**VOLANO
B114**

**VOLANO
B116**



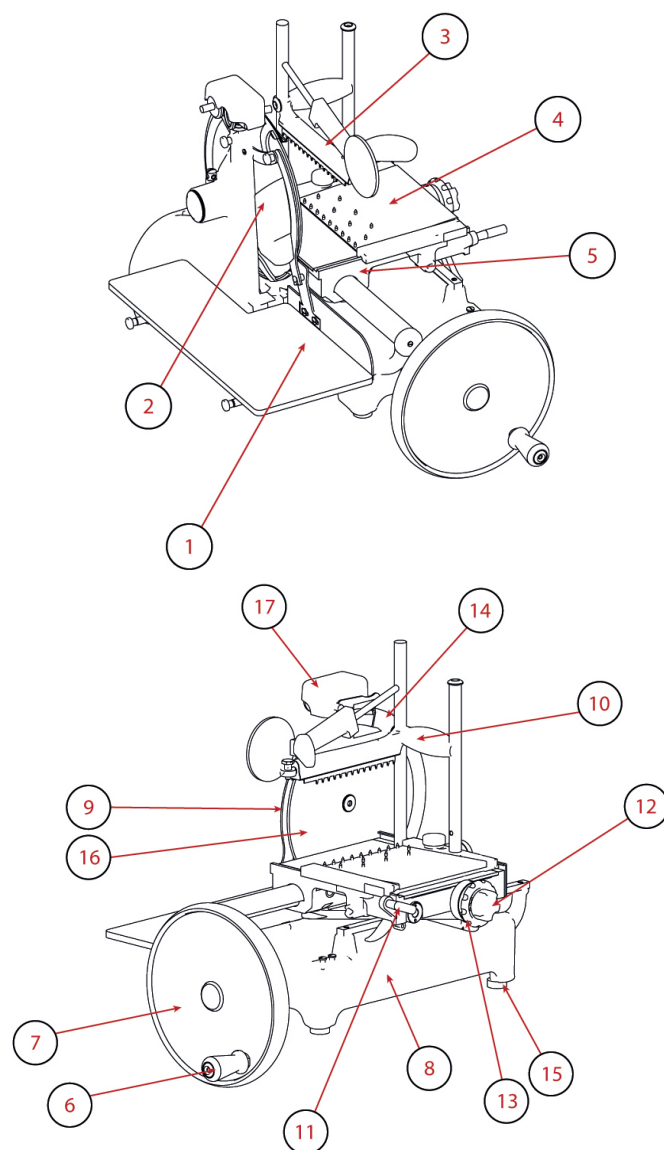
MODELL	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	220 mm	235 mm
Schnittleistung (rechteckig)	280x220 mm	280x235 mm
Max. Schnittstärke	3 mm	5 mm
Kilngedurchmesser	300 mm	370 mm
Gewicht	62 Kg	88 kg

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

MANUEL D'INSTRUCTIONS : TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

MODÈLES:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

1. Plateau de récupération
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. Levier pour l'avance rapide du plateau supérieur
12. Poignée pour l'avance du plateau supérieur
13. Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche
14. Protection de lame
15. Pied d'appui
16. Lame
17. Aiguiseur

Fig. 1

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 1.

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;
- 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 fabricant 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'aiguillage, 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.

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:

- soulever attentivement la machine et insérer les pieds en caoutchouc dans les sièges correspondant sur la base;
- porter le chariot de la machine totalement vers l'opérateur;
- retirer la goupille conique de l'arbre du volant (Fig. 3) en tapant sur la goupille à l'aide d'un marteau à l'extrémité effilée (diamètre inférieur). Introduire le volant de sorte que sa poignée de manœuvre se trouve en haut à gauche par rapport à l'axe du trou pour la goupille conique de fixation. (Fig. 4A);
- vérifier la correspondance

exacte des perçages et introduire la goupille dans le manchon avec l'extrémité effilée (diamètre inférieur) tournée vers la manchon;

- taper sur l'extrémité opposée à la goupille (diamètre supérieur) en l'introduisant totalement (Fig. 4B).

OPÉRATION

- En actionnant le volant (7) placer le chariot (5) totalement en avant (vers l'opérateur);
- reculer complètement (loin de la lame) le plat porte-aliment (4) en utilisant le levier pour l'avance rapide du plateau supérieur (11) ou la poignée pour l'avance du plateau supérieur (12);
- placer le produit à découper sur le plat porte-aliment;
- empoigner les poignées du presse-aliment: en tirant les gâchettes, soulever ou baisser le presse-aliment (3) pour régler la hauteur jusqu'à bloquer le produit;
- déplacer l'anneau protecteur de la lame dans sa position de repos pour découvrir la lame;

⚠ 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.

- régler l'épaisseur de tranche désirée selon le dispositif dont est doté la machine: 1) faire glisser le levier (13) gradué ou 2) tirer et tourner la poignée au même moment et sélectionner l'épaisseur;
- approcher le plat porte-aliment (vers la lame) en interve-

nant sur le levier pour l'avance rapide du plateau supérieur (11) ou sur la poignée pour l'avance de plateau supérieur (12);

- actionner le volant en le faisant tourner dans le sens contraire;

⚠ ATTENTION! Risque d'endommagement! Ne

pas tourner le volant du charriot dans le sens contraire, la rotation inverse du volant peut endommager sérieusement la machine.

- durant la course de retour du chariot (vers l'opérateur), le dispositif mécanique qui fait avancer le plateau supérieur vers la lame est actionné en sens transversal;
- quand le plat porte-aliment atteint la limite d'avance vers la lame, s'arrêter et soulever le presse-aliment. En utilisant la poignée pour l'avance de plateau supérieur ou le levier pour l'avance rapide, éloigner le plateau de la lame. Replacer le produit, le bloquer à nouveau au moyen du presse-aliment et recommencer à trancher.

NETTOYAGE

Les machines doivent être soigneusement nettoyées au moins une fois par jour. 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, spon-

gieux et éventuellement une brosse à dent en nylon semi-rigide 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.

DÉMONTAGE

- S'assurer que la protection couvre dûment la lame (9);
- ouvrir le pare-tranche;
- retirer la cuvette;
- dévisser la poignée sur le plat porte-aliment si présente. Soulever le plat avec le presse-aliment (Fig. 5) et le retirer.

 **ATTENTION!** Sur certains modèles, pousser le plat porte-aliment en avant avant de la soulever avec le porte-aliment.

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

REMONTAGE

- Contrôler que la protection couvre dûment la lame (9);

- remettre la cuvette à sa place;
- fermer le pare-tranche;
- en utilisant la poignée du volant, tourner le volant (7) pour placer complètement en avant (vers l'opérateur) le plat porte-aliment coulissant (4);
- avec un mouvement vertical du haut vers le bas, remettre le plat porte-aliment en position initiale.

 **ATTENTION!** Sur certains modèles, après avoir placé le plat porte-aliment, le pousser pour le fixer sur le support du plat. Serrer la poignée sur le plat porte-aliment si présente.

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.

Pour l'aiguisage de la lame, suivre les instructions selon le modèle indiqué:

POUR LES MODÈLES

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Fig. 6)

- Vérifier que la protection couvre dûment la lame;
- contrôler le couvercle de l'aiguisoir: le soulever s'il est amovible;
- desserrer le pommeau de blocage de l'aiguisoir (A);
- soulever l'aiguisoir et le tourner de 180°;
- baisser attentivement l'aigui-

soir, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts;

- bloquer à nouveau le pommeau;
- appuyer sur le bouton (B) pendant environ 10-15 secondes et tourner au même moment le volant. Lâcher le bouton (B), appuyer sur le bouton (C) pendant 2-3 secondes et le relâcher;
- interrompre la rotation du volant;
- seulement quand la lame est arrêtée, replacer l'aiguisoir dans sa position d'origine et visser le pommeau;
- fermer le couvercle si présent.

POUR LE MODÈLE

P15 (Fig. 7)

- Vérifier que la protection couvre dûment la lame;
- desserrer le pommeau de blocage de l'aiguisoir (A);
- soulever l'aiguisoir et le tourner de 180°;
- baisser attentivement l'aiguisoir, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts;
- bloquer à nouveau le pommeau;
- tourner le levier (B) dans le sens anti-horaire pendant environ 10-15 secondes et tourner au même moment le volant;
- interrompre la rotation du volant;
- seulement quand la lame est arrêtée, replacer l'aiguisoir dans sa position d'origine et visser le pommeau.

POUR LE MODÈLE

B114, B116 (Fig. 8)

- Vérifier que la protection couvre dûment la lame;
- en s'aidant du pommeau, sou-

lever l'aiguisoir et tourner à 180°;

- baisser attentivement l'aiguisoir, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts;
- tourner la poignée dans le sens horaire pendant environ 10-15 secondes et tourner au même moment le volant;
- tourner la poignée dans le sens anti-horaire pendant environ 2-3 secondes et tourner au même moment le volant;
- interrompre la rotation du volant;
- seulement quand la lame est arrêtée, replacer l'aiguisoir dans sa position d'origine.

POUR LE MODÈLE L16 (Fig. 9)

- Vérifier que la protection couvre dûment la lame;
- desserrer le pommeau de blocage de l'aiguisoir;
- soulever l'aiguisoir et le tourner de 180°;
- baisser attentivement l'aiguisoir, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts;
- visser le pommeau;
- tourner la poignée dans le sens horaire pendant environ 10-15 secondes et tourner au même moment le volant;
- tourner la poignée dans le sens anti-horaire pendant environ 2-3 secondes et tourner au même moment le volant;
- interrompre la rotation du volant;
- seulement quand la lame est arrêtée, replacer l'aiguisoir dans sa position d'origine.



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. 10)

- Verser quelques gouttes d'huile sur la barre (1) et dans la jonction de la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (2);
 - verser quelques gouttes d'huile dans les trous (3 et 4);
 - verser quelques gouttes d'huile dans la jonction entre le volant et la structure de la trancheuse (5);
 - actionner brièvement le volant.
- Pour la lubrification, utiliser seulement des huiles sans acides (on conseille huile de vaseline). Ne pas utiliser d'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'aiguisoir, exception faite pour un défaut évident de fabrication.

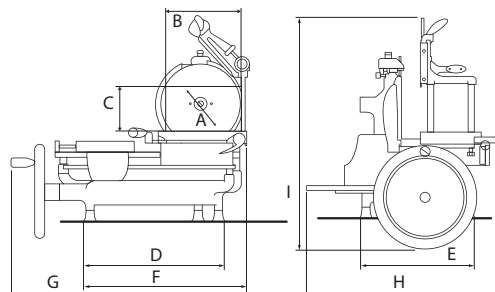
Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte dérivant de:

- 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.

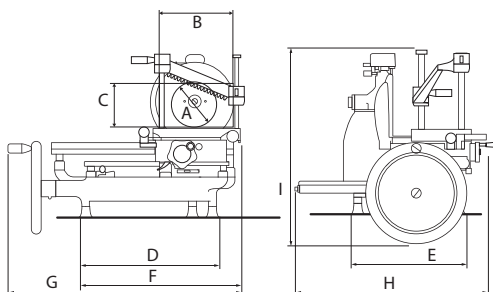
Le transfert de propriété de la machine comporte l'annulation immédiate de toute responsabilité de la part du fabricant. La plaque d'identification sur la base de la machine enregistre le fabricant, la machine, les informations techniques.

DONNÉES TECHNIQUES

VOLANO TRIBUTE

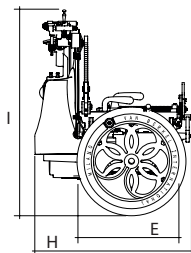
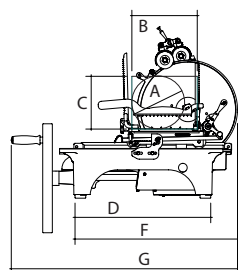


VOLANO P15

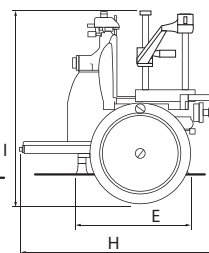
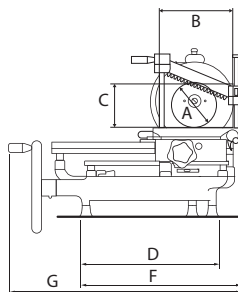


MODÈLE	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPÉCIFICATIONS		
Capacité de découpe circulaire	184 mm	180 mm
Capacité de découpe rectangulaire	230x184 mm	210x180 mm
Capacité max. de coupe	3 mm	3 mm
Diamètre Lame	300 mm	285 mm
Poids	60 Kg	60 kg

**VOLANO
L16**

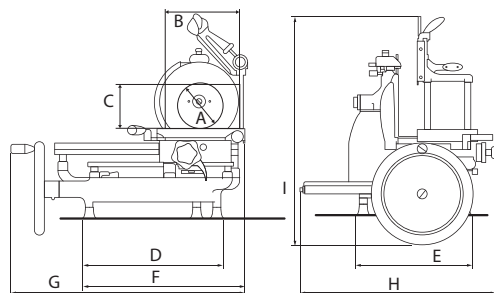


**VOLANO
B2**

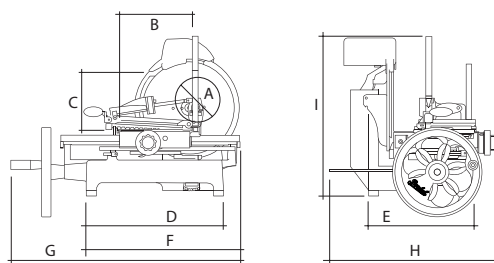


MODÈLE	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPÉCIFICATIONS		
Capacité de découpe circulaire	210 mm	160 mm
Capacité de découpe rectangulaire	260x200 mm	190x150 mm
Capacité max. de coupe	4 mm	2 mm
Diamètre Lame	350 mm	265 mm
Poids	105 Kg	60 kg

VOLANO B3



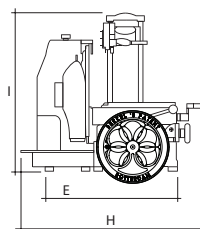
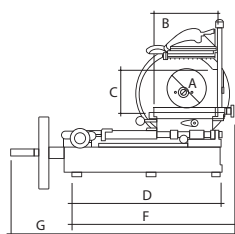
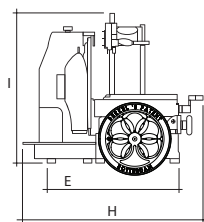
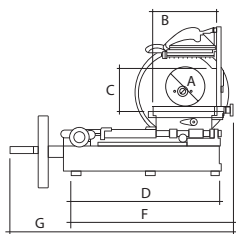
VOLANO B300



MODÈLE	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPÉCIFICATIONS		
Capacité de découpe circulaire	184 mm	215 mm
Capacité de découpe rectangulaire	230x184 mm	240x215 mm
Capacité max. de coupe	3 mm	3 mm
Diamètre Lame	300 mm	300 mm
Poids	45 Kg	50 kg

VOLANO B114

VOLANO B116



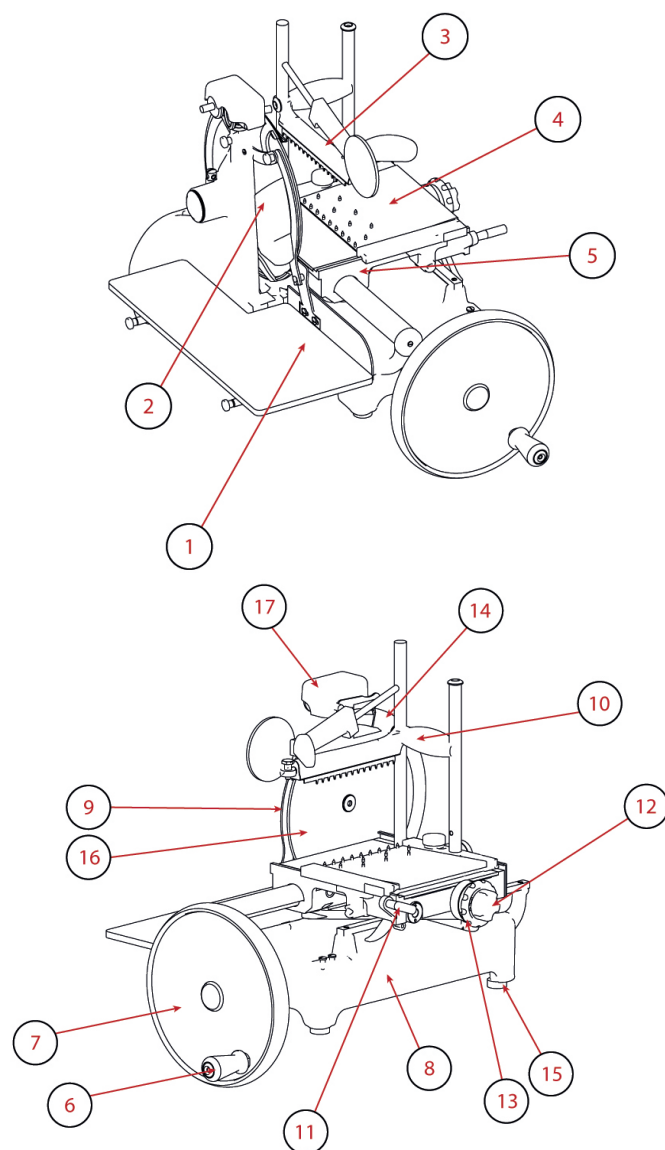
MODÈLE	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPÉCIFICATIONS		
Capacité de découpe circulaire	220 mm	235 mm
Capacité de découpe rectangulaire	280x220 mm	280x235 mm
Capacité max. de coupe	3 mm	5 mm
Diamètre Lame	300 mm	370 mm
Poids	62 Kg	88 kg

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

NÁVOD K POUŽITÍ: MANUÁL KRÁJEČE SE SETRVAČNÍKEM

MODELY:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



ČÁSTI STROJE

1. Sběrná deska
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. Páčka pro rychlý posun horní desky
12. Kolečko pro posun horní desky
13. Regulace tloušťky plátku
14. Kryt nože
15. Opěrná nožka
16. Nůž
17. Brousek

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 1.

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 proškolení 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 výsoce koncentrovaní a vyvarujte se rozptylování;
- 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 pořezení 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 nakrájet;
- 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;
- 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 rozhybání desky používejte během krájení pouze setrvačnický;
- 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.

Zbýlá 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 pořezení.

 **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.

Aby se zabránilo poškození, jsou některé modely během přepravy baleny se setrvačnickem odmontovaným z kráječe. Pro případ, že setrvačnický není namontován, když kráječ obdržíte:

- Opatrně nadzvedněte přístroj a vložte všechny nožičky do příslušných otvorů v základně;
- Přesuňte přístrojový vozík zcela směrem k obsluze;
- Vyměňte zúžený kolík z hřídele setrvačnicku (Obr.3) vytlučením zúženého konce (užší průměr). Vsuňte setrvačnick tak, aby rukojeť byla v horní části a po levé straně ve srovnání s otvorem pro čep kolíku (Obr. 4A);
- Zkontrolujte správnou korespondenci děr a vloženého kolíku s úženým koncem (užší průměr) směrem k samotné objímce;
- Zcela zatlačte opačný konec kolíku (širší průměr) (Obr. 4B).

POUŽÍVÁNÍ

- Použijte rukojeť setrvačnicku, otočte setrvačnickem (7) tak, aby se vozík (5) zcela přesunul vpřed (směrem k obsluze);
- Krájecí desku (4) zajistěte (od čepele) použitím rychlostní zálohy zařízení desky (11) nebo zálohou mechaniky desky (12);
- Potravinu k nakrájení umístěte na krájecí desku;
- Přidržte rukojeť vrchního upínání: vytažením spouště pohněte vrchním upínáním, aby došlo k regulaci výšky a uzamčení produktu (3);
- Odstraňte ochranu čepele z její specifické polohy a odkryte ostří;
- Nastavte požadovanou sílu plátku přítomným zařízením na stroji (13): posunutím páky nebo zatažením a současným otáčením knoflíku vyberte tloušťku;
- Přisuňte posouvací desku s potravinou (směrem k čepeli), použijte rychlostní zálohu zařízení desky (11) nebo zálohu mechaniky desky (12);
- Použijte rukojeť setrvačnicku k aktivaci setrvačnicku po směru

hodinových ručiček;

 **POZOR!** Nikdy setrvačnick neotáčejte protisměru hodinových ručiček, opačný chod setrvačnicku může vážně poškodit přístroj.

- Při zpětném pohybu (směrem k obsluze) se posuvná deska automaticky posune směrem k čepeli;
- jakmile posuvná deska dosáhne limitu v posunu směrem k čepeli, zanechte krájení a zvedněte horní svorky. Použijte rychlostní zálohu zařízení desky k otažení posuvné desky od čepele. Přemístěte produkt, znovu uzamkněte horní svorkou a znovu začněte krájet.

ČIŠTĚNÍ

Přístroj čistěte alespoň jednou denně nebo i častěji – pokud je nezbytné – a vždy před použitím po dlouhé době nečinnosti. Používejte ochranné rukavice proti pořezání, odolné protřzení, 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.

DEMONTÁŽ

- Zkontrolujte, zda ochrana čepele řádně zakrývá ostří (9);
- Otevřete deflektor krájení;
- Odstraňte tácek pro přebytky;
- Je-li přítomen, uvolněte knoflík desky. Nadzvedněte desku ramenem vrchního upínání

(Obr. 5) a odstraňte ji.

 **POZOR!** u některých modelů zatlačte desku vpřed před jejím nadzvednutím nadzvedáváním vrchním upínacím ramenem.

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;
- Tělo stroje: použijte vlhký hadřík nebo houbu. Pečlivě osušte.

SMONTOVÁNÍ

- Zkontrolujte, zda ochrana čepele řádně zakrývá ostří (9);
- Položte tácek pro přebytky do jeho specifické pozice;
- Uzavřete deflektor krájení;
- Použitím rukojeti setrvačnicku otočte setrvačnick (7) tak, aby se posuvná deska pohla zcela vpřed (směrem k uživateli) (4);
- Vertikálním pohybem od vrchu dolů umístěte desku do její pozice.

 **POZOR!** u některých modelů je nutné po vložení posuvné desky ji zatlačit vpřed, aby se zajistila bezpečná přeprava. Pokud je přítomen, dotáhněte knoflík posuvné desky.

ÚDRŽBA

Broušení čepele

Frekvence a trvání ostření záleží na užívání stroje.

Při broušení postupujte podle pokynů v závislosti na modelu:

MODEL

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Obr. 6)

- zkontrolujte, zda ochrana čepele řádně zakrývá ostří;
- zkontrolujte krytku brousku: pokud je snímatelná, odklopte ji;
- uvolněte knoflík zamykání brousku (A);
- nadzvedněte brousek a otočte o 180°;
- opatrně brousek snižte; čepel se automaticky vycentruje mezi dva brusné kotouče;
- znovu uzamkněte;
- stiskněte tlačítko (B) na cca 10-15 vteřin a zároveň otáčejte setrvačnickem. Uvolněte tlačítko (B), stiskněte tlačítko (C) na 2-3 vteřiny a uvolněte;
- přestaňte otáčet setrvačnickem;
- jakmile je čepel upevněná, vraťte brousek do jeho původní police a uzamkněte knoflík;
- pokud je přítomna krytka, uzavěme.

MODEL

P15 (Obr. 7)

- zkontrolujte, zda ochrana čepele řádně zakrývá ostří;
- uvolněte knoflík zamykání brousku (A);
- nadzvedněte brousek a otočte o 180°;
- opatrně brousek snižte; čepel se automaticky vycentruje mezi dva brusné kotouče;
- znovu uzamkněte;
- zatáhněte páčku (B) ve směru hodinových ručiček na cca 10-15 vteřin a zároveň otáčejte setrvačnickem;
- přestaňte otáčet setrvačnickem;
- jakmile je čepel upevněná, vraťte brousek do jeho původní police a uzamkněte knoflík.

MODEL

B114, B116 (Obr. 8)

- zkontrolujte, zda ochrana čepele řádně zakrývá ostří;
- pomocí knoflíku nadzvedněte brousek a otočte o 180°;
- opatrně brousek snižte; čepel se automaticky vycentruje mezi dva brusné kotouče;
- zatáhněte páčku ve směru hodinových ručiček na cca 10-15 vteřin a zároveň otáčejte setrvačnickem;
- otočte páčku proti směru hodinových ručiček na cca 2-3 vteřiny a zároveň otáčejte setrvačnickem;
- přestaňte otáčet setrvačnickem;
- jakmile je čepel upevněná, vraťte brousek do jeho původní police.

MODEL

L16 (Obr. 9)

- zkontrolujte, zda ochrana čepele řádně zakrývá ostří;
- uvolněte knoflík zamykání brousku;
- nadzvedněte brousek a otočte o 180°;
- opatrně brousek snižte; čepel se automaticky vycentruje mezi dva brusné kotouče;
- znovu uzamkněte;
- zatáhněte páčku ve směru hodinových ručiček na cca 10-15 vteřin a zároveň otáčejte setrvačnickem;
- otočte páčku proti směru hodinových ručiček na cca 2-3 vteřiny a zároveň otáčejte setrvačnickem;
- přestaňte otáčet setrvačnickem;
- jakmile je čepel upevněná, vraťte brousek do jeho původní police.



POZOR! Neprodlužujte zbytečně (déle než 2-3 vteřiny) proces odstraňování ořepů, aby se zabránilo poškození čepele.

MAZÁNÍ (Obr. 10)

- Nakapejte pár kapek oleje do spoje tyčky (1) a knoflíku pro regulaci síly plátku (2);
- nakapejte pár kapek oleje do otvorů (3 a 4);
- nakapejte pár kapek oleje na spoj setrvačnicku do konstrukce (5);
- krátce aktivujte setrvačnick.

Pro mazání používejte pouze oleje bez kyselin (doporučujeme vazelína). Nepoužívejte rostlinný olej.

SERVIS

Uvnitř přístroje se nenachází žádné uživatelsky opravitelné součásti. Výrobek svěřte 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 výrobcí 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 podmínek určeného použití, během správné manipulace. Záruka se nevztahuje na vady vzniklé způsobem dopravy, nedbalostí kupujícího, nesprávnou instalací,

neoprávněnými zásahy nebo v případech 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.

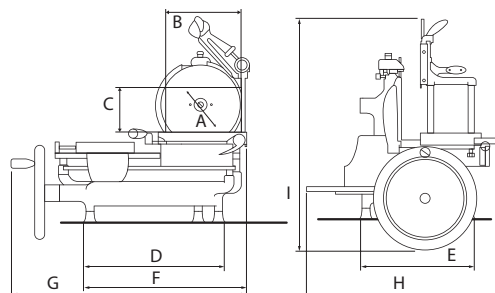
Výrobce odmítá jakoukoliv přímou i nepřímou odpovědnost vyplývající z:

- nedodržení pokynů uvedených 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.

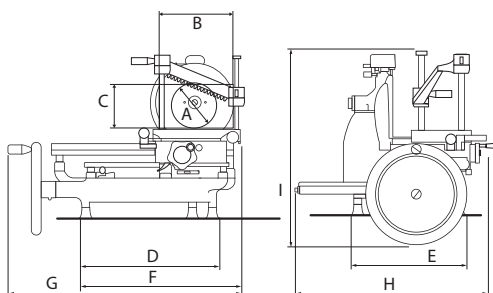
Převod vlastnictví přístroje automaticky zbavuje výrobce odpovědnosti za příslušný přístroj. Identifikační štítek zespodu desky označuje výrobce, přístroj a technické informace.

PODROBNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE

**VOLANO
TRIBUTE**

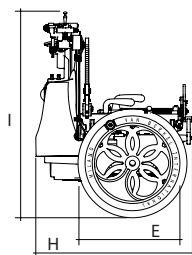
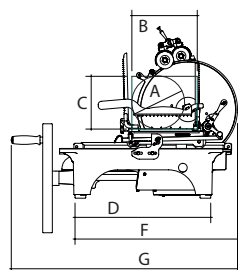


**VOLANO
P15**

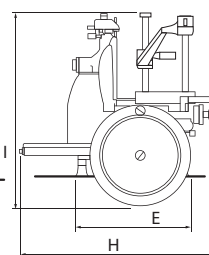
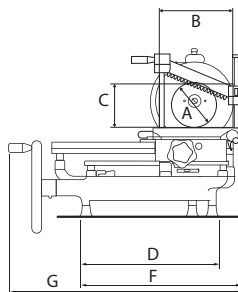


MODEL	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPECIFIKACE		
Výkon při kruhovém řezání	184 mm	180 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	230x184 mm	210x180 mm
Maximální tloušťka plátku	3 mm	3 mm
Průměr nože	300 mm	285 mm
Hmotnost	60 Kg	60 kg

VOLANO L16

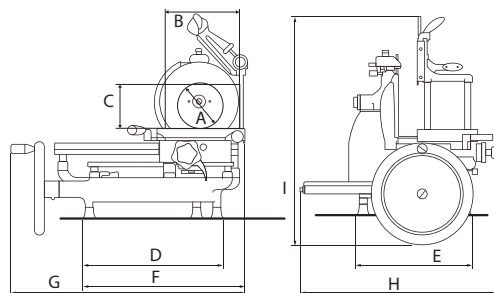


VOLANO B2

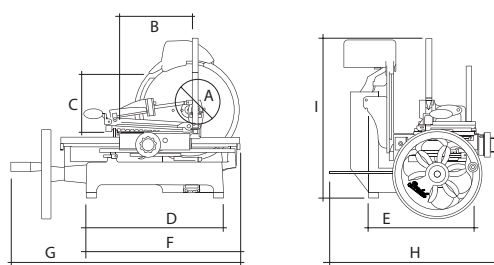


MODEL	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPECIFIKACE		
Výkon při kruhovém řezání	210 mm	160 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	260x200 mm	190x150 mm
Maximální tloušťka plátku	4 mm	2 mm
Průměr nože	350 mm	265 mm
Hmotnost	105 Kg	60 kg

VOLANO B3

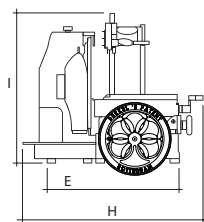
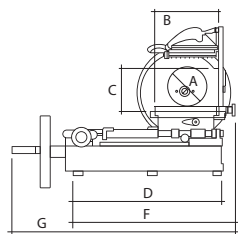


VOLANO B300

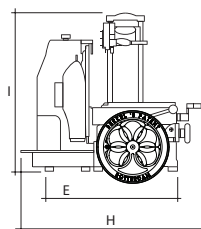
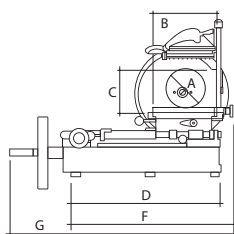


MODEL	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPECIFIKACE		
Výkon při kruhovém řezání	184 mm	215 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	230x184 mm	240x215 mm
Maximální tloušťka plátku	3 mm	3 mm
Průměr nože	300 mm	300 mm
Hmotnost	45 Kg	50 kg

VOLANO B114



VOLANO B116



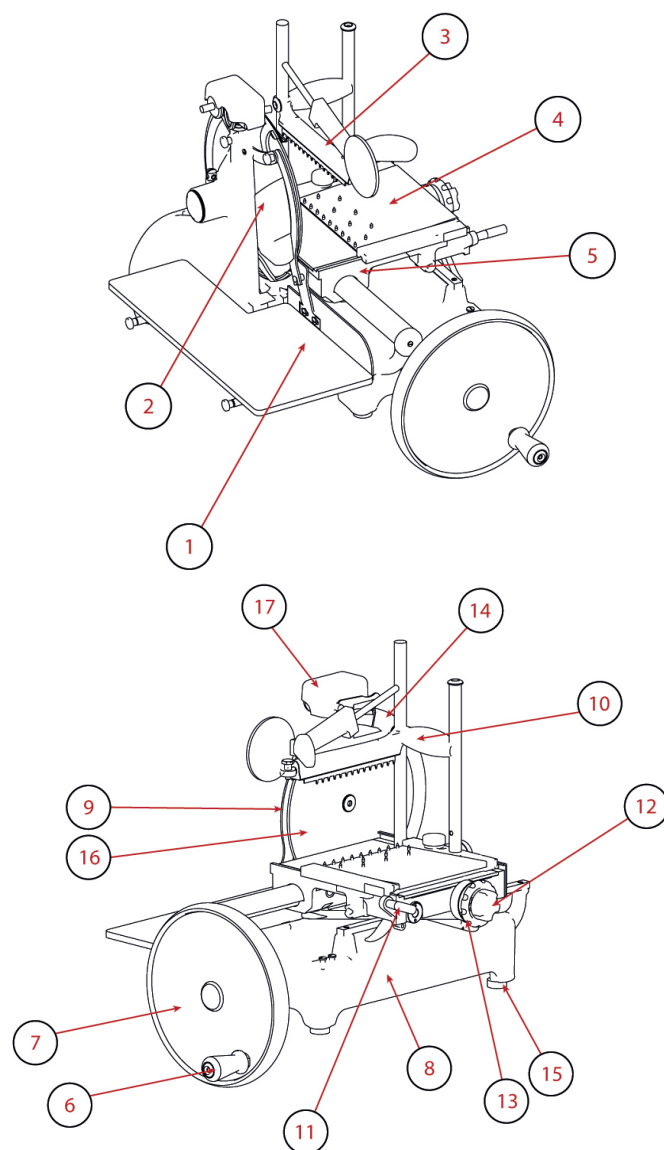
MODEL	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPECIFIKACE		
Výkon při kruhovém řezání	220 mm	235 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	280x220 mm	280x235 mm
Maximální tloušťka plátku	3 mm	5 mm
Průměr nože	300 mm	370 mm
Hmotnost	62 Kg	88 kg

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

BETJENINGSVEJLEDNING MANUEL SLICER MED HÅNDHJUL

MODELLER:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



MASKINDELE

1. Nedfaldsplade til afskårne skiver
2. Skiveføring
3. Pigplade
4. Plade til produkt
5. Slæde
6. Manøvrehandtag håndhjul
7. Håndhjul
8. Base
9. Klingeafskærmning
10. Lodret kørsel pigplade
11. Håndtag til hurtig kørsel for plade
12. Håndhjul til fremkørsel af plade
13. Regulering af skivetykkelse
14. Klingeafskærmning
15. Støttefod
16. Klinge
17. Slibeanordning

Fig. 1

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 1.

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 beskyttelsesværn, og manipuler eller tildesæt 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 sikkerhedsværn er mere end 6 mm. Hvis dette er tilfældet skal producenten eller et af de autoriserede servicecentre tilkaldes for at udskifte klingen;

- 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 maski-

nens 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 reservelede 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 hånd-

højlets bevægelse og placeringen af produkterne, som skal snittes, på slæden.

For at undgå transportskader er håndhjulet emballeret separat for nogle modeller, og skal monteres. Hvis håndhjulet ikke er monteret på maskinen, som leveres, er fremgangsmåden følgende:

- løft forsigtigt maskinen ud, og sæt gummifødderne på deres pladser i maskinens base;
- træk slæden helt tilbage mod operatøren;
- fjern den koniske stift fra håndhjulets aksel (Fig. 3) ved at bange på stiftens i den spidse ende (mindste diameter) med en hammer. Sæt håndhjulet i, så dets håndtag befinder sig øverst til venstre i forhold til akslen for hullet til den koniske låsestift. (Fig. 4A);
- Kontrollér, at hullerne flugter, og sæt stiften i muffen med den spidse ende (mindste diameter) vendt mod muffen;
- Bank på den modsatte ende af stiften (største diameter), til den er helt i bund (Fig. 4B).

BRUG AF MASKINEN

- Drej håndhjulet (7), og kør slæden (5) helt tilbage (mod operatøren);
- træk pladen til produkterne (4) helt tilbage (væk fra klingens) ved hjælp af anordningen til hurtig bevægelse (11), eller med anordningen, som bevæger pladen (12);
- læg produktet, som skal snittes, på pladen
- grib fat i håndtaget på pigpladen: træk i udlæserne, og hævet eller sænk samtidig pigpladen til en højde, som blokerer produktet
- flyt klingeafskærmningen til

 hvileposition, så klingens er fri;

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

- indstil den ønskede skivetykkelse ved hjælp af maskinens reguleringsanordning: a. skub håndtaget (13) med graduering eller b. træk og drej samtidigt, og vælg tykkelse;
- nærm pladeenheden med produktet til klingens enten ved hjælp af anordningen til hurtig bevægelse (11), eller med fremføringsanordningen (12);
- Drej håndhjulet ved at dreje det med uret;

 **ADVARSEL! Fare for at beskadige maskinen!** Drej ikke slædens håndjul i den modsatte retning. Det kan beskadige maskinen alvorligt.

- når slæden kører tilbage (mod operatøren) aktiveres en mekanisk anordning, som får pladeenheden til at bevæge sig frem i tværgående retning mod klingens;
- Når pladen er så tæt på klingens, som muligt, stoppes pladen og pigpladen løftes. Brug pladens fremføringsanordning, eller anordningen til hurtig bevægelse, og fjern pladen fra klingens. Læg produktet tilbage på pladen, og blokér det igen med pigpladen. Begynd at skære igen.

RENGØRING

Maskinen skal gøres omhyggeligt rent mindst én gang om dagen. Efter en periode med

inaktivitet skal maskinen gøres rent, før den igen tages i brug. Brug altid snitresistent handsker, og vær ekstremt opmærksom, når arbejdet udføres.

Rengøringsmidler:

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

AFMONTERING

- Kontrollér, at klingeafskærmningen (9) er på plads;
- Åbn skiveføringen;
- Fjern bakken;
- Hvis monteret, skrues håndtaget på pladeenheden løst. Løft pladeenheden sammen med pigpladen (Fig. 5), og fjern den.

 **ADVARSEL!** På nogle modeller skal pladeenheden skubbes frem inden den løftes af.

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 halvstiv nylonbørste til at gøre området mellem klingens og sikkerhedsringen rent;
- maskinhuset: gør maskinhuset rent med en fugtig klud eller svamp, som skylles under rindende vand. Tør omhyggeligt.

GENMONTERING

- Kontrollér, at afskærmningen dækker klingens (9);
- Sæt bakken tilbage på plads;
- Luk skiveføringen;
- Drej håndhjulet (7) ved hjælp af dets håndtag, indtil slæden med pladeenhed (4) er kørt helt frem (mod operatøren);
- Med en lodret bevægelse oppefra og ned sættes pladeenheden tilbage på sin oprindelige plads.

⚠ ADVARSEL: på nogle modeller skal pladestøtten skubbes og låses, efter at pladeenheden til produkterne er sat på plads. Hvis monteret, skrues håndtaget på pladeenheden fast.

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 kniven ikke er afskærmet, er det nødvendigt at udvise ekstrem forsigtighed og holde hænderne så langt væk som muligt fra området, som ikke er beskyttet.

Følg instruktionerne for de enkelte modeller for at slibe klingens:

FOR MODELLERNE

- B2, B3, TRIBUTE, B300 (Fig. 6)
- Kontrollér, at afskærmningen dækker klingens;
 - Kontrollér hætten på slibeordningen: fjern den, hvis den er aftagelig;
 - Løsn låsehåndtaget, som holder slibeordningen fast (A);
 - Løft slibeordningen, og drej den 180°;

- Sænk forsigtigt slibeordningen; klingens bliver automatisk centreret mellem to fjedre;
- Skru låsehåndtaget fast igen;
- Tryk på knappen (B) i ca. 10-15 sekunder, og drej samtidig håndhjulet. Slip knappen (B), og tryk på knappen (C) i 2-3 sekunder. Slip den derefter igen;
- Afbryd håndhjulets rotation;
- Først når klingens er stoppet sættes slibeordningen tilbage i den oprindelige position, og håndtaget skrues fast;
- Luk hætten, hvis monteret.

FOR MODELLERNE

P15 (Fig. 7)

- Kontrollér, at afskærmningen dækker klingens;
- Løsn låsehåndtaget, som holder slibeordningen fast (A);
- Løft slibeordningen, og drej den 180°;
- Sænk forsigtigt slibeordningen; klingens bliver automatisk centreret mellem to fjedre;
- Skru låsehåndtaget fast igen;
- Drej håndtaget (B) mod uret i ca. 10-15 sekunder, og drej samtidig håndhjulet;
- Afbryd håndhjulets rotation;
- Først når klingens er stoppet sættes slibeordningen tilbage i den oprindelige position, og håndtaget skrues fast.

FOR MODELLERNE

B114, B116 (Fig. 8)

- Kontrollér, at afskærmningen dækker klingens;
- Løft slibeordningen ved hjælp af håndtaget, og drej den 180°;
- Sænk forsigtigt slibeordningen; klingens bliver automatisk centreret mellem to fjedre;
- Drej håndtaget med uret i ca. 10-15 sekunder, og drej samtidig håndhjulet;
- Drej håndtaget mod uret i ca.

- 2-3 sekunder, og drej samtidig håndhjulet;
- Afbryd håndhjulets rotation;
- Først når klingens er stoppet sættes slibeordningen tilbage i den oprindelige position.

FOR MODELLEN

L16 (Fig. 9)

- Kontrollér, at afskærmningen dækker klingens;
- Løsn låsehåndtaget, som holder slibeordningen fast;
- Løft slibeordningen, og drej den 180°;
- Sænk forsigtigt slibeordningen; klingens bliver automatisk centreret mellem to fjedre;
- Skru håndtaget fast;
- Drej håndtaget med uret i ca. 10-15 sekunder, og drej samtidig håndhjulet;
- Drej håndtaget mod uret i ca. 2-3 sekunder, og drej samtidig håndhjulet;
- Afbryd håndhjulets rotation;
- Først når klingens er stoppet sættes slibeordningen tilbage i den oprindelige position.

⚠ ADVARSEL! Fare for at beskadige maskinen! Kør ikke afgratningen for længe (ikke mere end 2-3 sekunder) for at undgå at beskadige klingens.

Smøring (Fig. 10)

- Kom et par dråber olie på stangen (1) og i sammenkoblingen til håndtaget, som regulerer skivetykkelsen (2);
- Kom et par dråber olie i hullerne (3 og 4);
- Kom et par dråber olie i sammenkoblingen mellem håndhjulet og maskinlegemet (5);
- Drej håndhjulet et par gange. Brug kun syrefri olie (vi anbefaler vaselineolie). Brug aldrig vegetabiliske 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 maskinen 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.

ningsvejledning;

- 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.

GARANTI OG HÆFTELSE

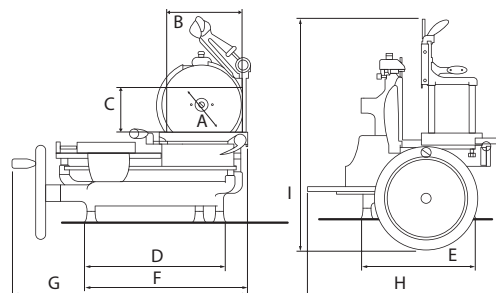
Producenten leverer maskinerne med en garanti på 24 måneder med start fra købsdatoen. Garantien omfatter kun defekter, som opstår i forbindelse med korrekt brug og ved overholdelse af instruktionerne i betjeningsvejledningen. Garantien dækker ikke skader opstået som følge af transporten eller køberens 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 fabriktionsfejl.

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

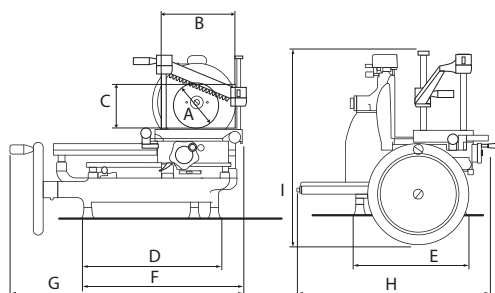
- manglende overholdelse af instruktionerne i denne betje-

TEKNISKE DETALJER

VOLANO TRIBUTE

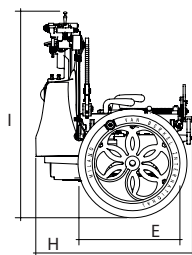
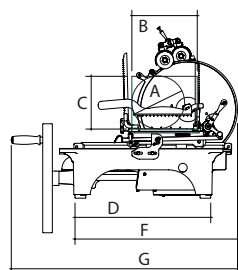


VOLANO P15

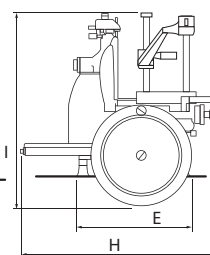
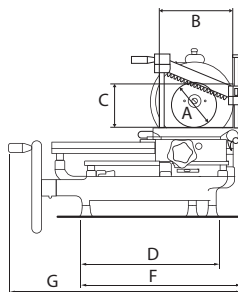


MODELLER	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet rundskæring	184 mm	180 mm
Kapacitet lineær skæring	230x184 mm	210x180 mm
Maks. skivetykkelse	3 mm	3 mm
Klingediameter	300 mm	285 mm
Vægt	60 Kg	60 kg

VOLANO L16

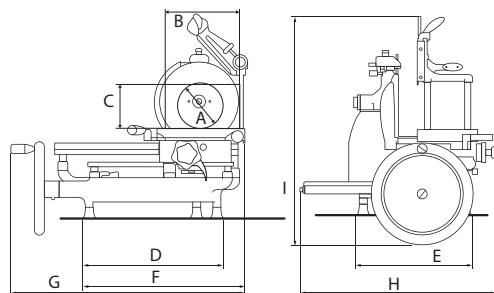


VOLANO B2

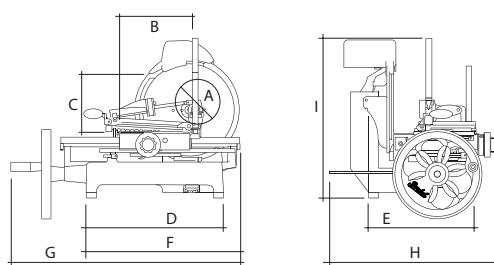


MODELLER	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet rundskæring	210 mm	160 mm
Kapacitet lineær skæring	260x200 mm	190x150 mm
Maks. skivetykkelse	4 mm	2 mm
Klingediameter	350 mm	265 mm
Vægt	105 Kg	60 kg

VOLANO B3



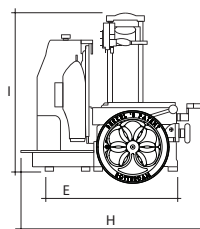
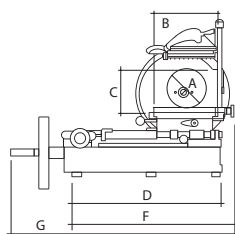
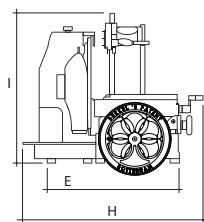
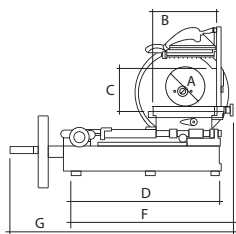
VOLANO B300



MODELLER	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet rundskæring	184 mm	215 mm
Kapacitet lineær skæring	230x184 mm	240x215 mm
Maks. skivetykkelse	3 mm	3 mm
Klangediameter	300 mm	300 mm
Vægt	45 Kg	50 kg

VOLANO B114

VOLANO B116



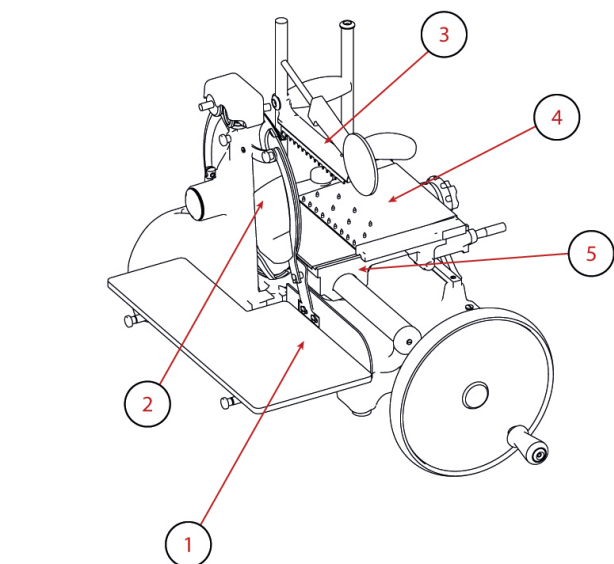
MODELLER	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet rundskæring	220 mm	235 mm
Kapacitet lineær skæring	280x220 mm	280x235 mm
Maks. skivetykkelse	3 mm	5 mm
Klindediameter	300 mm	370 mm
Vægt	62 Kg	88 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 MANUAL CON VOLANTE

MODELOS:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



COMPONENTES PRINCIPALES

1. Piatto raccogliitore
2. Paralochas
3. Sujetador de alimentos
4. Plato
5. Carro
6. Manija del volante
7. Volante
8. Basamento
9. Paracuchilla
10. Desplazamiento vertical prensa producto
11. Palanca de avance rápido superficie apoyo plato
12. Volante avance superficie apoyo plato
13. Perilla de regulacion grosor de la loncha
14. Cubre cuchilla
15. Pie de apoyo
16. Cuchilla
17. Afilador

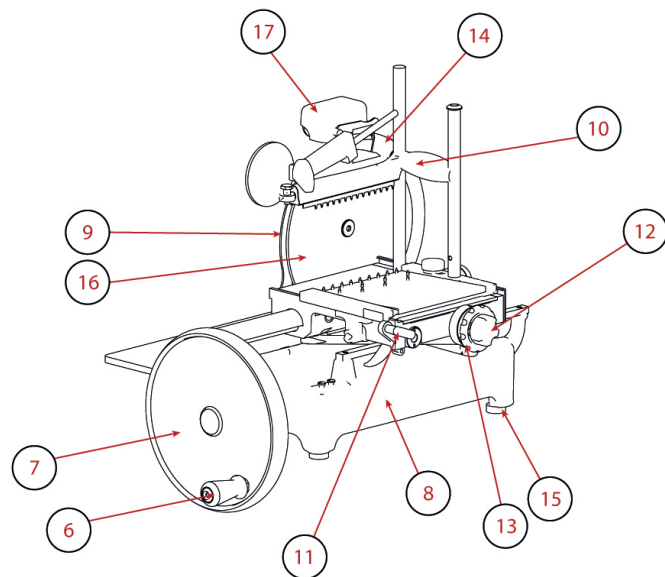


Fig. 1

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 1.

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;
- 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 lonchar 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 responsabilidad 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 lonchear.

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:

- levante la máquina recordando introducir las patas de goma en los relativos alojamientos del basamento;
- lleve el carro de la máquina totalmente hacia el operador;
- extraiga la clavija cónica del eje del volante (Fig. 3) golpeando la clavija con un martillo en el extremo cónico (diámetro inferior). Introduzca el volante de modo que su manija de maniobra se encuentre en la parte superior izquierda respecto al eje del orificio para la clavija cónica de fijación. (Fig. 4A);
- compruebe la correcta correspondencia de los orificios e introduzca la clavija en el manguito con el extremo cónico (diámetro inferior) mirando hacia el propio manguito;
- golpee el extremo opuesto de la clavija (diámetro superior) introduciéndola totalmente. (Fig. 4B).

OPERACIÓN

- Accionando el volante (7), lleve el carro (5) totalmente hacia adelante (hacia el operador);
- lleve hacia atrás (lejos de la cuchilla) el plato de alimentos (4) usando el sistema de avance rápido (11) o el sistema de avance del plato (12);
- ponga el producto a lonchear sobre el plato de alimentos;
- agarre los mangos del sujetador de alimentos: tirando los gatillos subir o bajar el sujetador de alimentos para regular la altura hasta bloquear el producto;
- desplace la protección de la cuchilla a su posición de reposo para descubrir 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.

- ajuste el grosor de loncha deseado, según el dispositivo del que está dotada la máquina: a. deslice la palanca (13) con graduación o b. tire y gire la perilla al mismo tiempo y seleccione el grosor;
- acerque el plato (hacia la cuchilla) interviniendo en el sistema de avance rápido del plato (11) o en el sistema de avance (12);
- accione el volante haciéndolo girar en sentido horario;



ATENCIÓN ¡Riesgo de daño! No gire el volante

del carro en sentido contrario, la rotación inversa del volante podría dañar seriamente la máquina.

- durante la carrera de retorno del carro (hacia el operador) se acciona el dispositivo mecánico que hace avanzar, en sentido transversal, la superficie de apoyo del plato hacia la cuchilla;
- cuando el plato de alimentos llega al límite de avance hacia la cuchilla, deténgase y levante el sujetador de alimentos. Utilizando el sistema de avance del plato o el de avance rápido, aleje el plato de la cuchilla. Reposicione el producto, bloquéelo de nuevo con el sujetador de alimentos y retome el loncheado.

LIMPIEZA

Antes de usarse, la máquina debe ser limpiada al menos una vez al día, o más seguido en caso de ser necesario, y siempre 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 nylon semirrígido para las zonas del plato y del sujetador de alimentos. No use agua o vapor a presión ni métodos similares.

DESMONTAJE

- Compruebe que la protección cubra adecuadamente la cuchilla (9);
- abra el paralonchias;
- retire la cubeta;
- si está presente, afloje la perilla en el plato de alimentos. Levante el plato junto al sujetador de alimentos (Fig. 5) y retírela.

 **¡ATENCIÓN!** Para algunos modelos, empuje el plato de alimentos hacia adelante antes de levantarla junto al sujetador de alimentos.

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;
- cuerpo de la máquina: límpielo con un paño húmedo o una esponja, enjuagándolo con agua. Séquelo con cuidado.

MONTAJE

- Compruebe que la protección cubra adecuadamente la cuchilla (9);
- coloque de nuevo la cubeta en su posición;
- cierre el paralonchass;
- utilizando la manija del volante, gire el volante (7) para llevar completamente hacia adelante (hacia el operador) el plato (4);
- con un movimiento vertical de arriba a bajo, coloque de nuevo el plato en su posición inicial.

 **ATENCIÓN** Para algunos modelos, tras haber posicionado el plato, empújela para fijarla al soporte del plato. Si está presente, apriete la manija en el plato.

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.

Para afilar la cuchilla, siga las instrucciones dependiendo del modelo indicado:

PARA LOS MODELOS

- B2, B3, TRIBUTE, B300 (Fig. 6)
- compruebe que la protección cubra adecuadamente la cuchilla;
- compruebe la tapa del afilador; si es desmontable, levántela;
- afloje el pomo de bloqueo del afilador (A);
- eleve el afilador y gírelo 180°;
- baje con cuidado el afilador, la cuchilla se centrará automáticamente entre los dos muelles;
- bloquee el pomo de nuevo;
- pulse el botón (B) durante 10-15 segundos aproximadamente y al mismo tiempo gire el volante. Suelte el botón (B), pulse el botón (C) durante 2-3 segundos y suéltelo;
- interrumpa la rotación del volante;
- solo cuando la cuchilla está parada, reposicione el afilador en su posición original y apriete el pomo;
- cierre la tapa, si está presente.

PARA EL MODELO

P15 (Fig. 7)

- Compruebe que la protección cubra adecuadamente la cuchilla;

- afloje el pomo de bloqueo del afilador (A);
- eleve el afilador y gírelo 180°;
- baje con cuidado el afilador, la cuchilla se centrará automáticamente entre los dos muelles;
- bloquee el pomo de nuevo;
- gire la palanca (B) en sentido contrario a las agujas del reloj durante 10-15 segundos aproximadamente y al mismo tiempo gire el volante;
- interrumpa la rotación del volante;
- solo cuando la cuchilla está parada, reposicione el afilador en su posición original y apriete el pomo.

PARA EL MODELO

B114, B116 (Fig. 8)

- compruebe que la protección cubra adecuadamente la cuchilla;
- utilizando el pomo, eleve el afilador y gírelo 180°;
- baje con cuidado el afilador, la cuchilla se centrará automáticamente entre los dos muelles;
- gire la palanca en sentido horario durante 10-15 segundos aproximadamente y al mismo tiempo gire el volante;
- gire la palanca en sentido contrario a las agujas del reloj durante 2-3 segundos aproximadamente y al mismo tiempo gire el volante;
- interrumpa la rotación del volante;
- solo cuando la cuchilla está parada, reposicione el afilador en su posición original.

PARA EL MODELO

P16 (Fig. 9)

- Compruebe que la protección cubra adecuadamente la cuchilla;
- afloje el pomo de bloqueo del afilador;
- eleve el afilador y gírelo 180°;

- baje con cuidado el afilador, la cuchilla se centrará automáticamente entre los dos muelles;
- apriete el pomo;
- gire la palanca en sentido horario durante 10-15 segundos aproximadamente y al mismo tiempo gire el volante;
- gire la palanca en sentido contrario a las agujas del reloj durante 2-3 segundos aproximadamente y al mismo tiempo gire el volante;
- interrumpa la rotación del volante;
- solo cuando la cuchilla está parada, reposicione el afilador en su posición original.

⚠ ATENCIÓN ¡Riesgo de daño! No prolongue excesivamente (no más de 2-3 segundos) la operación de rebabado para evitar dañar la cuchilla.

Lubricación (Fig. 10)

- Vierta unas gotas de aceite en la barra (1) y en la junta de la perilla de regulación de grosor de la loncha (2);
- vierta unas gotas de aceite en los agujeros (3 y 4);
- vierta unas gotas de aceite en la junta entre volante y cuerpo del afilador (5);
- accionar brevemente el volante.

Para lubricar use solo aceites sin ácidos (recomendamos aceite de vaselina). No use 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:

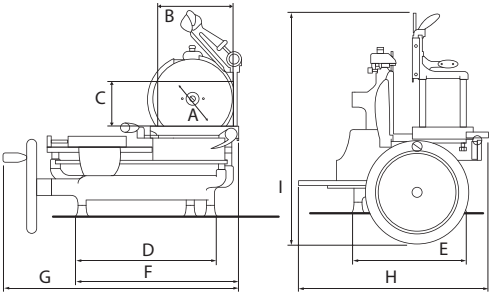
- incumplimiento de las instrucciones del manual;
- uso no conforme a la normativa dominante en el país de instalación;
- modificaciones y/o reparaciones en la máquina no autorizadas;

- uso de accesorios y piezas de recambio no originales;
- eventos excepcionales.

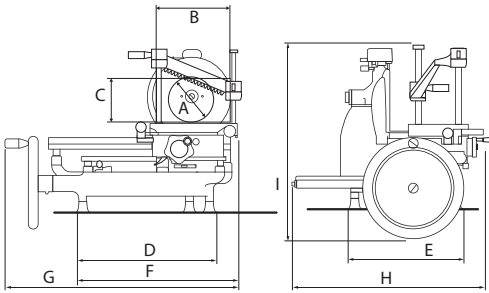
La transferencia de propiedad de la máquina implica la exención inmediata de cualquier responsabilidad por parte del fabricante. La placa de identificación situada en la base de la máquina indica el fabricante, la máquina y la información técnica.

DATOS TÉCNICOS

VOLANO
TRIBUTE

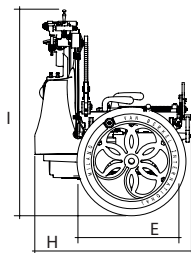
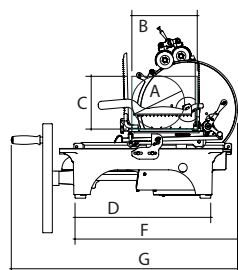


VOLANO
P15

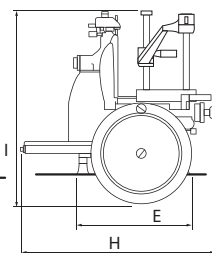
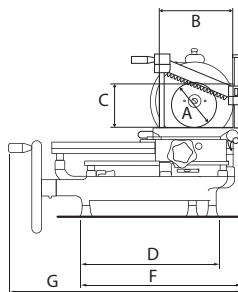


MODELO	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
ESPECIFICACIONES		
Capacidad (circular)	184 mm	180 mm
Capacidad (rectangular)	230x184 mm	210x180 mm
Capacidad máxima de corte	3 mm	3 mm
Diámetro cuchilla	300 mm	285 mm
Peso	60 Kg	60 kg

VOLANO L16

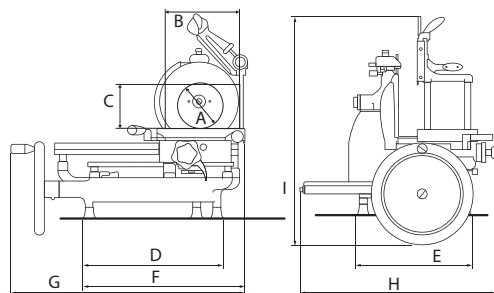


VOLANO B2

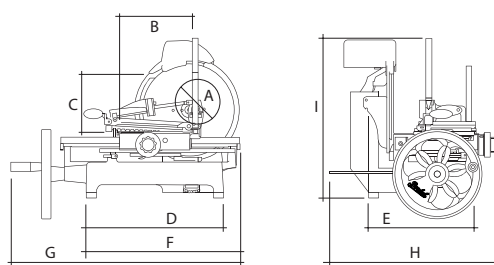


MODELO	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
ESPECIFICACIONES		
Capacidad (circular)	210 mm	160 mm
Capacidad (rectangular)	260x200 mm	190x150 mm
Capacidad máxima de corte	4 mm	2 mm
Diámetro cuchilla	350 mm	265 mm
Peso	105 Kg	60 kg

VOLANO B3

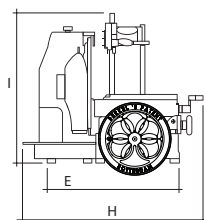
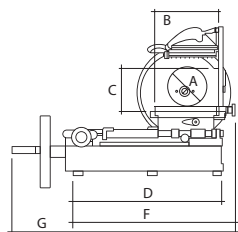


VOLANO B300

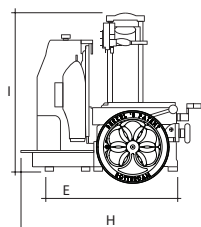
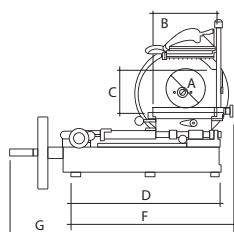


MODELO	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
ESPECIFICACIONES		
Capacidad (circular)	184 mm	215 mm
Capacidad (rectangular)	230x184 mm	240x215 mm
Capacidad máxima de corte	3 mm	3 mm
Diámetro cuchilla	300 mm	300 mm
Peso	45 Kg	50 kg

VOLANO B114



VOLANO B116



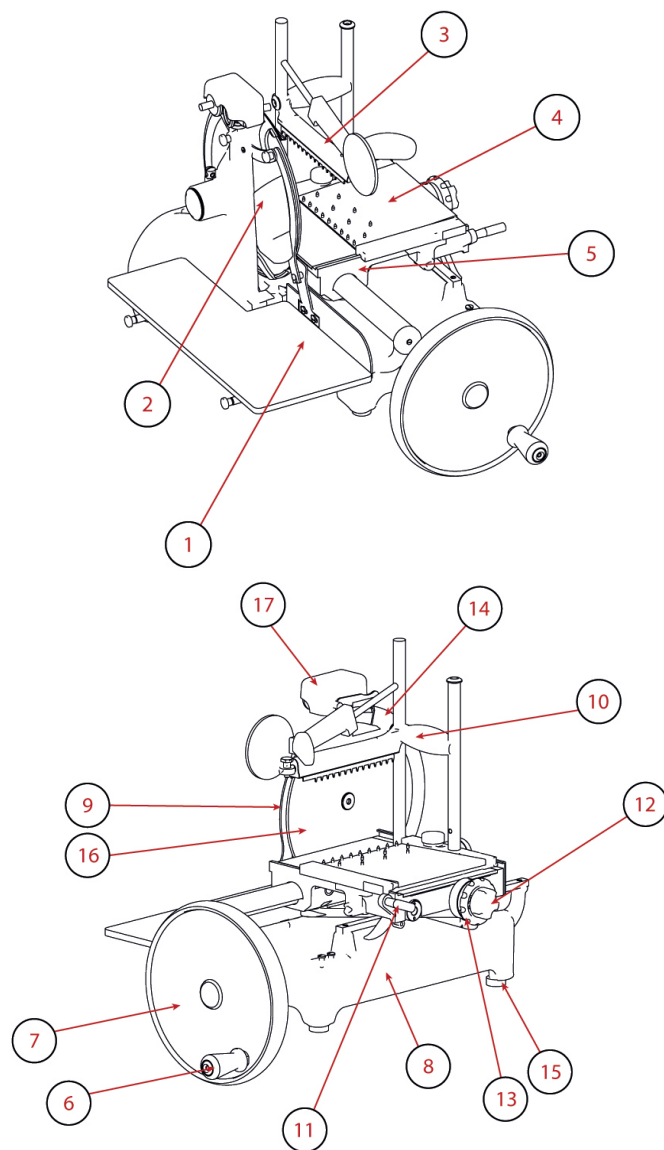
MODELO	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
ESPECIFICACIONES		
Capacidad (circular)	220 mm	235 mm
Capacidad (rectangular)	280x220 mm	280x235 mm
Capacidad máxima de corte	3 mm	5 mm
Diámetro cuchilla	300 mm	370 mm
Peso	62 Kg	88 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.

NAUDOTOJO VADOVAS: RANKINĖ SMAGRATINĖ PJAUSTYKLĖ

MODELIAI:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



ČÁSTI STROJE

1. Surinkimo plokštė
2. Griežinėlio kreiptuvas
3. Produkto spaustuvas
4. Produkto laikymo plokštė
5. Vežimėlis
6. Smagračio manevravimo rankenėlė
7. Smagratis
8. Pagrindas
9. Geležtės apsauga
10. Produkto laikiklio vertikalus slinkimas
11. Greito viršutinės plokštės judėjimo svirtis
12. Viršutinės plokštės stūmimo smagratis
13. Griežinėlio storio reguliavimas
14. Peilio apsauga
15. Atraminė kojelė
16. Geležtė
17. Galąstuvai

Fig. 1

APIBŪDINIMAS

Rankinė smagratinė pjaustyklė, turinti apvalius ašmenis ir tinkama pjaustyti tik tiems maisto produktams, kurių tipai ir dydis nurodyti šiame dokumente. Pagrindinės prietaiso dalys pavaizduotos bendroje diagramoje (Pav. 1).

SAUGUMAS

Šiame dokumente aprašyti prietaisai atitinka naujausius Europos Sąjungos higienos ir saugumo standartus.

Atkreipkite dėmesį į žemiau išvardytas pagrindines atsargumo priemones:

- prieš naudodamiesi prietaisu perskaitykite visas instrukcijas;
- šis gaminytis neskirtas vaikams;
- prietaisą naudokite tik tinkamai apmokyti ir būdami geros fizinės ir psichinės būklės;
- šį prietaisą naudokite tik taip, kaip nurodyta šiame dokumente;
- naudokite tik struktūriškai, mechaniškai ir sistemaiškai nepažeistą prietaisą;
- pjaustyklę montuokite laikydamiesi nurodymų, pateiktų skyrelyje „Montavimas“;
- prietaisą montuokite tik vietoje, nepasiekiamose asmeniui, neturinčiam teisės juo naudotis, ir ypač nepilnamečiams;
- naudodamiesi prietaisu būkite susikaupę, venkite trukdžių;
- neleiskite prietaisu naudotis tiems, kurie neperskaitė ir iki galo nesuprato šiame vadove pateikto turinio;
- nevilkėkite dukslių drabužių arba drabužių plačiomis rankovėmis;
- prietaisui veikiant neleiskite prie jo artintis niekam kitam, išskyrus naudotoją;
- nepašalinkite, neuždenkite ir

nepakeiskite žymų ant prietaiso korpuso, o pažeistas nedelsdami pakeiskite;

- nepašalinkite permatomų apsaugų, nekeiskite ir neignoruokite mechaninių ir elektrinių dalių apsaugų;
- pjaustykite tik leidžiamus produktus, nemėginkite pjaustyti draudžiamų;
- produktų laikiklis, zona aplink prietaisą ir naudotojo stovėjimo vieta visada privalo būti švarūs ir sausi;
- nenaudokite pjaustyklės kaip laikiklio, nedėkite ant jos daiktų ar kito maisto, išskyrus tą, kuris skirtas pjaustyti;
- nenaudokite pjaustyklės, kai dėl įprasto nusidėvėjimo atstumas tarp ašmenų krašto ir apsauginio žiedo viršija 6 mm. Tokiu atveju susisieki su gamintoju arba įgaliotu aptarnavimo centru, kad pakeistų ašmenis;
- pasirodžius defektui, sutikus veikimui, įtarus gedimą, netinkamai judant arba sklindant keistiems garsams nedelsdami išjunkite prietaisą;
- valydami ir atlikdami priežiūros darbus dėvėkite apsaugines pirštines;
- produktus ant stumdomo padėklo dėkite ir nuimkite tik iki galo atitraukę stovą ir griežinėlių storumo reguliavimo rankenėlę nustatę ties saugia pozicija;
- mėsos padėklą pjaustymo metu stumdykite naudodami tik smagratį;
- pjaustydami niekada rankomis nelieskite maisto produkto. Rankas visada laikykite už apsauginio prietaiso, toli nuo ašmenų;
- draudžiama naudoti priedus, kurių nepatvirtino gamintojas. Gamintojas neprisiima atsakomybės dėl netinkamo naudojimo, keitimo ir/ arba taisymo, kurį atlieka pats naudotojas

arba įgaliotųjų neturintys darbuotojai, taip pat dėl naudojimo atsarginių dalių, kurios nėra originalios arba nėra pritaikytos pjaustyklės modeliui.

Naudojimo sąlygos:

- Temperatūra nuo -5° C iki +40° C
- Maksimali drėgmė 95 %

DRAUDŽIAMA PJAUSTYTI:

- šaldytus maisto gaminius;
- maisto gaminius su kaulais;
- daržoves;
- kitus produktus, kurie neskirti maistui.

Galimos grėsmės

Apsauginis žiedas aplink ašmenis saugo naudotoją nuo netyčinio kontakto su ašmenimis, bet jis pagamintas taip, kad ašmenis būtų galima pagaląsti, todėl ne iki galo apsaugo nuo įpjovimų.

 **DĖMESIO: valydami arba galąsdami ašmenis būkite atsargūs ir rankas laikykite kuo toliau nuo neapsaugotos zonos. Rekomenduojama dėvėti apsaugines pirštines.**

PRIETAISO MONTAVIMAS

Prietaisą montuokite ant plokščio, lygaus ir sauso paviršiaus, kuris atlaikytų pačios pjaustyklės ir pjaustomų produktų svorį.

Siekiant išvengti žalos transportuojant kai kuriuos modelius, smagratis supakuojamas atskirai nuo prietaiso. Gavę prietaisą, kuriame dar neįdėti ašmenys:

- atsargiai iškelkite pjaustyklę iš dėžės ir įstatykite visas kojeles į tam skirtas vietas pagrinde;
- prietaiso stovą ištraukite iki pat galo naudotojo pusės;
- išimkite siaurėjantį kaištį iš smagračio veleno (3 pav.) kelis

kartus stuktelėdami kaiščio plonesnįjį galą (siauresnį). Įdėkite smagratį taip, kad judinimo rankena būtų į kairę ir į viršų nuo smailėjančio kaiščio angos (4A pav.);

- Įsitikinkite, kad visos angos sutampa, ir įkiškite kaištį plonesniu galu (siauresniu) movos link.

- kelis kartus stuktelėkite priešingą kaiščio galą (platesnį), kad iki galo jį įkištumėte (4B pav).

NAUDOJIMAS

- Naudodami smagračio rankeną pasukite smagratį (7), kad stovas iki galo pasislinktų į priekį (naudotojo link);

- Naudodami greitą mėsos padėklo stūmimo prietaisą (11) arba mėsos padėklo stūmimo mechanizmą (12) atitraukite mėsos padėklą (4) (tolyn nuo ašmenų);

- Ant stumdomo mėsos padėklo uždėkite produktą, kurį norite pjaustyti;

- Laikykite viršutinio gnybto rankenas: traukdami spragtukus judinkite viršutinį gnybtą, kad nustatytumėte aukštį, ir prispauskite produktą (3);

- Perkelkite ašmenų apsaugą į tam skirtą vietą ir atidenkite ašmenis;

 **DĖMESIO:** Pavojus susižeisti dėl aštrių ašmenų! Kai ašmenys neuždengti apsauga, rankas būtina laikyti kuo toliau nuo neuždengtos vietos.

- Nustatykite pageidaujamą griežinėlių storį pagal tai, koks mechanizmas įmontuotas jūsų pjaustyklėje (13): palaipsniui lenkdami svirtį arba vienu metu traukdami ir sukdami rankenėlę nustatykite storį;

- Stumkite mėsos padėklą su uždėtu produktu (ašmenų pu-

sėje) naudodami greitą mėsos padėklo stūmimo prietaisą (11) arba mėsos padėklo stūmimo mechanizmą (12);

- Pasukite smagračio rankeną pagal laikrodžio rodyklę ir aktyvuokite smagratį;

 **DĖMESIO:** pavojus sugadinti prietaisą! Niekada nesukite smagračio prieš laikrodžio rodyklę – tai gali smarkiai pakenkti prietaisui.

- Stovui grįžtant į vietą (naudotojo link) mėsos padėklas automatiškai pasislinks ašmenų link;

- Kai mėsos padėklas nebegalės judėti ašmenų link, nustokite pjaustę ir pakelkite viršutinį gnybtą. Greitu mėsos padėklo stūmimo prietaisu arba mėsos padėklo stūmimo mechanizmu atitraukite mėsą nuo ašmenų. Padėkite produktą arčiau krašto, vėl pritvirtinkite viršutinį gnybtą ir toliau pjaustykite.

VALYMAS

Prieš naudodami bent kartą per dieną – arba dažniau, jei reikia, – išvalykite prietaisą. Būtinai jį išvalykite ir po ilgo nenaudojimo laikotarpio. Dėvėkite įpjovimams atsparias pirštines ir visus veiksmus atlikite labai atsargiai.

Priemonės valyti:

naudokite tik vandenį ir mikroorganizmų skaidomą švelnų valiklį, taip pat minkštą skudurėlį ir puskietį nailoninį šepetį aštrioms padėklo ir produktų laikiklio vietoms valyti. Prietaisui plauti nenaudokite vandens arba garų srovių arba panašių metodų.

IŠARDYMAS

- Įsitikinkite, kad ašmenų apsauga visiškai dengia ašmenis (9);

- Pakelkite kreipiklį;

- Ištraukite padėklą atliekoms;

- Jei yra, atlaisvinkite mėsos padėklo rankenėlę. Suėmę už viršutinio gnybto rankenos pakelkite ir išimkite mėsos padėklą (5 pav.).

 **DĖMESIO!** Kai kuriuose modeliuose mėsos padėklą prieš iškeliant reikia pastumti į priekį.

VALYMAS

- Ašmenys: prispauskite prie ašmenų drėgną skudurėlį ir pamažu braukite juo nuo centro išorės link iš abiejų pusių. Lygiai taip pat nusauskite juos naudodami sausą skudurėlį;

 **DĖMESIO!** Valydami ašmenis niekada nejudinkite smagračio.

- apsauginis žiedas: švelniau šepetėliu išvalykite vietą tarp ašmenų ir apsauginio žiedo;

- Prietaiso korpusas: plaukite drėgnu skudurėliu arba kempine. Kruopščiai nusauskinkite.

SURINKIMAS

- Įsitikinkite, kad ašmenų apsauga visiškai dengia ašmenis (9);

- Įstatykite padėklą atliekoms į jam skirtą vietą;

- Nuleiskite kreipiklį;

- Sukdami smagračio rankeną pasukite smagratį (7), kad stumdomas mėsos stalas (4) atsидurtų pačiame priekyje (naudotojo link);

- Spausdami vertikalai iš viršaus į apačią įstatykite mėsos padėklą į vietą.

 **DĖMESIO:** pavojus susižeisti dėl aštrių ašmenų! Kai kuriuose modeliuose įdėtą mėsos padėklą reikia stumti į priekį, kad jis užsifiksuotų stovė. Jei yra, užveržkite mėsos padėklo rankenėlę.

PRIEŽIŪRA

Ašmenų galandimas

Galandimo dažnumas ir trukmė priklauso nuo įrangos naudojimo.

! DĖMESIO: pavojus susižeisti dėl aštrių ašmenų! Kai ašmenys neuždengti, rankas būtinai laikykite kuo toliau nuo neuždengtos vietos.

Galąsdami laikykitės kiekvienam modeliui skirtų instrukcijų:

MODELIAIMS

B2, B3, TRIBUTE, B300 (6 pav.)

- įsitikinkite, kad ašmenų apsauga tinkamai dengia ašmenis;
- patikrinkite galąstuvo dangtį: jei jis nuimamas, pakelkite;
- atlaisvinkite galąstuvo tvirtinimo rankenėlę (A);
- pakelkite galąstuvą ir pasukite 180° kampu;
- atsargiai vėl nuleiskite galąstuvą; ašmenys automatiškai atsidurs tarp dviejų galandimo diskų;
- vėl pritvirtinkite rankenėlę;
- maždaug 10–15 sekundžių spauskite mygtuką (B), tuo pačiu metu sukdami smagratį. Atleiskite mygtuką (B), 2–3 sekundes spauskite mygtuką (C) ir atleiskite;
- sustabdykite smagratį;
- tik tada, kai ašmenys užfiksuoti, grąžinkite galąstuvą į pradinę padėtį ir vėl pritvirtinkite rankenėlę;
- uždarykite galąstuvo dangtį, jei jis yra.

MODELII

P15 (6 pav.)

- įsitikinkite, kad ašmenų apsauga tinkamai dengia ašmenis;
- atlaisvinkite galąstuvo tvirtinimo rankenėlę (A);
- pakelkite galąstuvą ir pasukite

180° kampu;

- atsargiai vėl nuleiskite galąstuvą; ašmenys automatiškai atsidurs tarp dviejų galandimo diskų;
- vėl pritvirtinkite rankenėlę;
- sukite svirtį prieš laikrodžio rodyklę maždaug 10–15 sekundžių, tuo pačiu metu sukdami smagratį (B);
- sustabdykite smagratį;
- tik tada, kai ašmenys užfiksuoti, grąžinkite galąstuvą į pradinę padėtį ir vėl pritvirtinkite rankenėlę.

MODELIAIMS

B114, B116 (8 pav.)

- įsitikinkite, kad ašmenų apsauga tinkamai dengia ašmenis;
- naudodamiesi rankenėle pakelkite galąstuvą ir pasukite 180° kampu;
- atsargiai vėl nuleiskite galąstuvą; ašmenys automatiškai atsidurs tarp dviejų galandimo diskų;
- sukite svirtį pagal laikrodžio rodyklę maždaug 10–15 sekundžių, tuo pačiu metu sukdami smagratį;
- sukite svirtį prieš laikrodžio rodyklę maždaug 2–3 sekundes, tuo pačiu metu sukdami smagratį;
- sustabdykite smagratį;
- tik tada, kai ašmenys užfiksuoti, grąžinkite galąstuvą į pradinę padėtį.

MODELII

L16 (9 pav.)

- įsitikinkite, kad ašmenų apsauga tinkamai dengia ašmenis;
- atlaisvinkite galąstuvo tvirtinimo rankenėlę;
- pakelkite galąstuvą ir pasukite 180° kampu;
- atsargiai vėl nuleiskite galąstuvą; ašmenys automatiškai atsidurs tarp dviejų galandimo diskų;

- vėl pritvirtinkite rankenėlę;
- sukite svirtį prieš laikrodžio rodyklę maždaug 10–15 sekundžių, tuo pačiu metu sukdami smagratį;
- sukite svirtį pagal laikrodžio rodyklę maždaug 2–3 sekundes, tuo pačiu metu sukdami smagratį;
- sustabdykite smagratį;
- tik tada, kai ašmenys užfiksuoti, grąžinkite galąstuvą į pradinę padėtį.

! DĖMESIO: pavojus sugadinti prietaisą! Šlifavimo procesas turi trukti ne ilgiau kaip 2–3 sekundes, kad nebūtų pažeisti ašmenys.

Sutepimas (10 pav.)

- Ant sklendės (1) ir ties storumą reguliuojančios rankenėlės (2) sandūra užlašinkite kelis alyvos lašus;
 - įlašinkite kelis alyvos lašus į angas (3 ir 4);
 - užlašinkite kelis alyvos lašus ant smagračio ten, kur jis susijungia su velenu (5);
 - trumpai pasukite smagratį.
- Norėdami sutepti naudokite tik berūgštę alyvą (rekomenduojame Autol Top 2000, panašius tepalus arba vazeliną). Nenaudokite augalinio aliejaus.

APTARNAVIMAS

Pjaustyklėje nėra detalių, kurias galėtų pakeisti pats naudotojas. Iškilus problemoms susisieki su kvalifikuotais profesionalais. Visus taisymo ir keitimo darbus (pvz., ašmenų keitimas, struktūrinių dalių taisymas, subbazinių detalių taisymas ir/ arba pakeitimas ir panašiai) turi atlikti tik gamintojo įgalioti darbuotojai. Prireikus pjaustyklę remontuoti galite ją grąžinti gamintojui arba vienam įgaliotų aptarnavimo

centrų. Norėdami gauti daugiau informacijos susisiekite su mumis el. paštu:
service@berkelinternational.com.

rodytas gamintojas, prietaisas, techninė informacija.



**DĖMESIO: pavojus susi-
žeisti dėl aštrių ašmenų!**

**Pakeisti ašmenis privaloma,
jei atstumas tarp ašmenų kraš-
to ir vidinio apsaugos krašto
didesnis nei 6 mm.**

GARANTIJĄ IR ATSAKOMYBĘ

Gamintojas pjaustyklėms siūlo ribotą 24 mėnesių garantiją nuo įsigijimo dienos. Garantija taikoma tik tiems defektams, kurie atsiranda tinkamai laikant ir naudojant prietaisą. Garantija netaikoma defektams, atsiradusiems prietaisą gabenant, dėl pirkėjo nekompetencijos arba aplaidumo, dėl netinkamo montavimo arba įžeminimo, dėl neleistino taisymo, natūralaus nusidėvėjimo ir įtampos svyravimų, didesnių nei 10% nominalios vertės. Be to, garantija netaikoma nusidėvėti linkusioms dalims, pvz., ašmenims ir galastuvams, išskyrus tuos atvejus, kai akivaizdūs gamybos defektai.

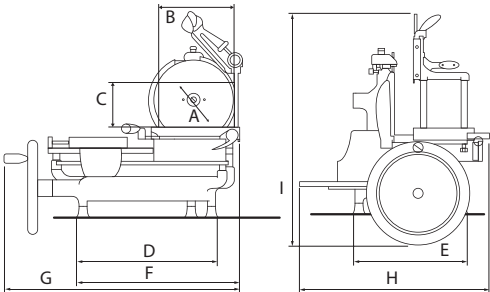
Gamintojas atsisako bet kokios tiesioginės ir netiesioginės atsakomybės, kylančios iš:

- šiame dokumente pateiktų nurodymų nesilaikymo;
- naudojimo, kuris neatitinka naudojimo valstybėje galiojančių reglamentų;
- neleistino prietaiso modifikavimo ir/ arba taisymo;
- neoriginalių priedų ir atsarginių dalių naudojimo;
- išimtinių įvykių.

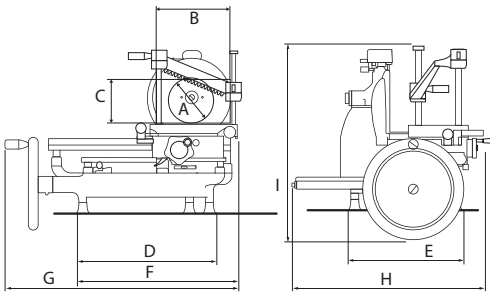
Prietaiso nuosavybės perdavimas automatiškai panaikina gamintojo atsakomybę dėl pjaustyklės.

Identifikacinėje plokštelėje nu-

VOLANO
TRIBUTE

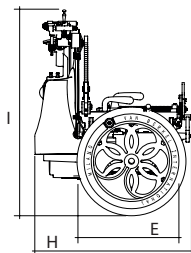
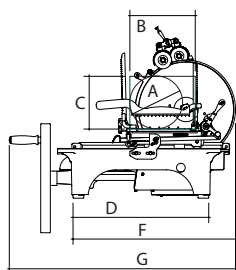


VOLANO
P15

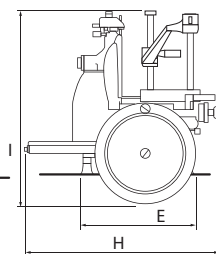
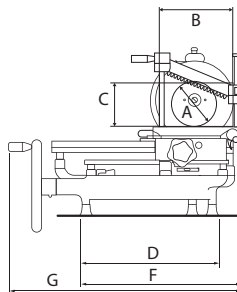


MODELIUI	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPECIFIKACIJOS		
Pjovimo apvalia forma pajėgumas	184 mm	180 mm
Pjovimo stačiakampe forma pajėgumas	230x184 mm	210x180 mm
Maksimalus griežinėlio storis	3 mm	3 mm
Peilio skersmuo	300 mm	285 mm
Svoris	60 Kg	60 kg

**VOLANO
L16**

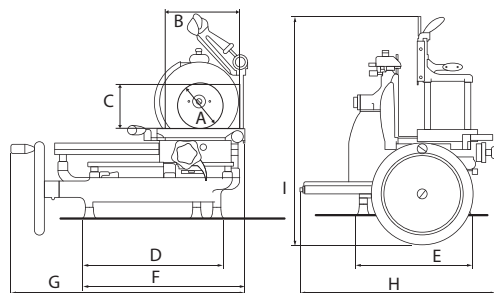


**VOLANO
B2**

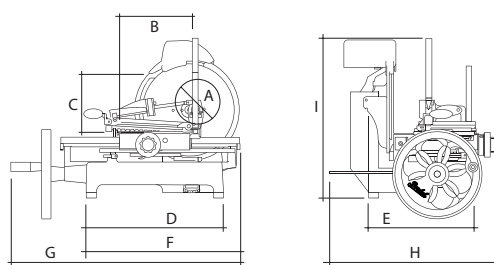


MODELII	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPECIFIKACIJOS		
Pjovimo apvalia forma pajėgumas	210 mm	160 mm
Pjovimo stačiakampe forma pajėgumas	260x200 mm	190x150 mm
Maksimalus griežinėlio storis	4 mm	2 mm
Peilio skersmuo	350 mm	265 mm
Svoris	105 Kg	60 kg

VOLANO B3

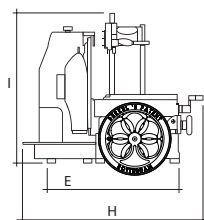
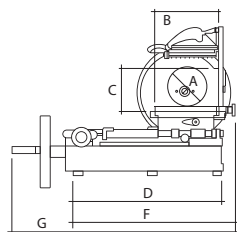


VOLANO B300

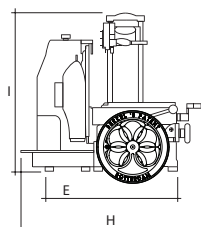
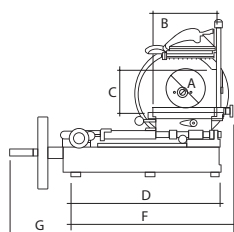


MODELIUI	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPECIFIKACIJOS		
Pjovimo apvalia forma pajėgumas	184 mm	215 mm
Pjovimo stačiakampe forma pajėgumas	230x184 mm	240x215 mm
Maksimalus griežinėlio storis	3 mm	3 mm
Peilio skersmuo	300 mm	300 mm
Svoris	45 Kg	50 kg

VOLANO B114



VOLANO B116



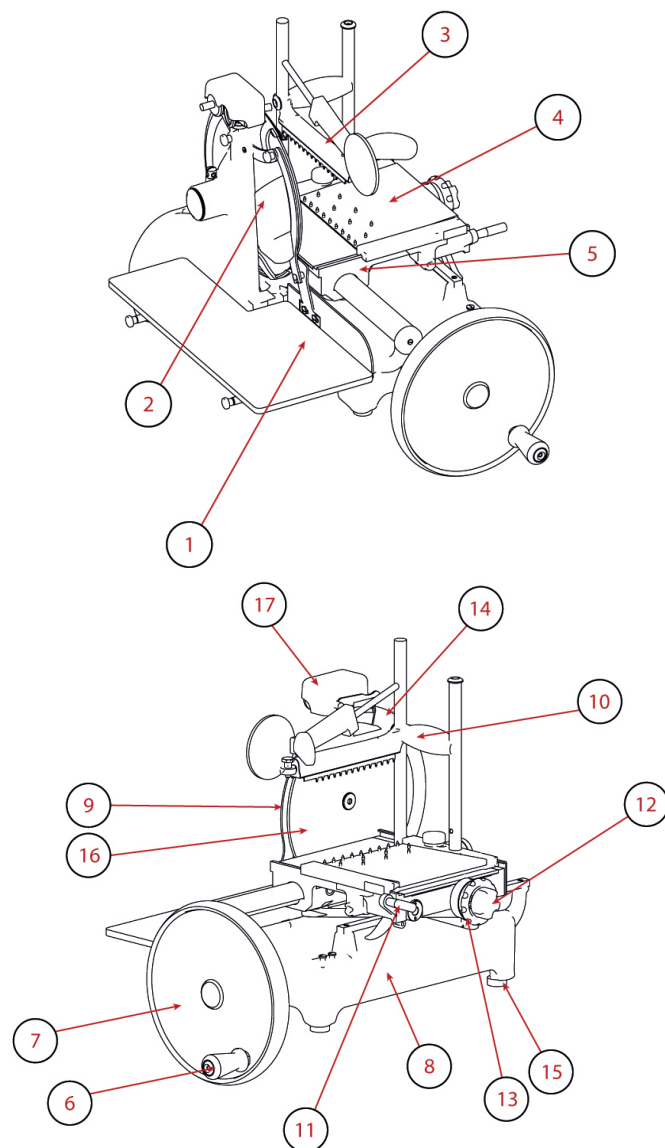
MODELIUI	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPECIFIKACIJOS		
Pjovimo apvalia forma pajėgumas	220 mm	235 mm
Pjovimo stačiakampe forma pajėgumas	280x220 mm	280x235 mm
Maksimalus griežinėlio storis	3 mm	5 mm
Peilio skersmuo	300 mm	370 mm
Svoris	62 Kg	88 kg

Pastaba: Kadangi iš nuolatinių mokslinių tyrimų rezultatas nuolat tobulinti savo produktus, techninės specifikacijos gali būti galimų variantų.

HANDLEIDING: HANDSNIJMACHINE

MODELLEN:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



ONDERDELEN VAN DE MACHINE

1. Opvangtafel
2. Kroon
3. Vleesklem
4. Vleestafel
5. Wagen
6. Greep volano
7. Volano
8. Onderstel
9. Mesbescherming
10. Verticale verplaatsing vleesklem
11. Hendel snelverplaatsingssysteem snijtafel
12. Handwiel verplaatsing vooruit vleestafel
13. Dikteregelaar
14. Mesplaat
15. Steunpoot
16. Mes
17. Slijpparaat

Afb. 1

BESCHRIJVING

Professionele handsnijmachines met rond mes, ontworpen voor het snijden van levensmiddelen van het soort en met de afmetingen beschreven in deze handleiding. Afbeelding 1 toont de hoofdonderdelen van de machine.

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 dege- ne 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;
- 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 vleesta- fel 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.

Om schade tijdens het transport te voorkomen worden bepaalde modellen met gedemonteerd wiel verpakt. Volg de onderstaande aanwijzingen als het wiel van de machine niet gemonteerd is:

- 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;
- verwijder de conische spie uit de as van het wiel (Afb. 3) door met een hamer op het tapse uiteinde (met een kleinere diameter) van de spie te slaan. Breng het wiel zo aan dat de greep ervan bovenaan staat en links van de as van het gat voor de conische bevestigingsspie is aangebracht. (Afb. 4A);
- controleer of de gaten met elkaar overeenstemmen. Breng de spie aan in de mof met het tapse uiteinde (met een kleinere diameter) naar de mof gedraaid;
- sla op het andere uiteinde van de spie (met een grotere

diameter) tot de spie helemaal in het gat is aangebracht. (Afb. 4B).

GEBRUIK

- Bedien het wiel (7) en verplaats de wagen (5) helemaal vooruit (naar de gebruiker);
- verplaats de vleestafel (4) helemaal achteruit (bij het mes vandaan) met het snelle verplaatsingssysteem (11) of het verplaatsingssysteem van de vleestafel (12);
- plaats het te snijden product op de vleestafel;
- pak de grepen van de vleesklem beet: beweeg de vleesklem omhoog of omlaag door aan de sluitingen te trekken en stel de hoogte af tot het product wordt vastgeklemd (3);
- verplaats de mesbeschermer in de ruststand zodat het mes vrijkomt;



OPGELET Scherp mes, gevaar voor snijwonden! Zorg ervoor dat u de handen zo ver mogelijk bij de onbeschermd zone verwijderd houdt wanneer het mes niet door de beveiliging wordt afgedekt.

- stel de gewenste dikte in met de dikteregelaar waar de machine van is voorzien: a. verschuif de hendel (13) met schaalverdeling of b. trek en draai tegelijkertijd aan de knop en selecteer de dikte;
- breng de vleestafel naar het mes met het snelle verplaatsingssysteem (11) of het verplaatsingssysteem (12);
- Laat het wiel rechtsom draaien;



OPGELET Gevaar voor schade! Laat het wiel

van de wagen niet in tegengestelde richting draaien omdat de machine daardoor ernstig beschadigd kan raken.

- tijdens de beweging achteruit van de wagen (naar de gebruiker) wordt het mechanische systeem geactiveerd dat de vleestafel in dwarsrichting naar het mes verplaatst;
- stop de beweging en haal de vleesklem omhoog als de vleestafel de limiet voor de verplaatsing naar het mes heeft bereikt. Verwijder de vleestafel bij het mes vandaan met het verplaatsingssysteem of snelle verplaatsingssysteem van de vleestafel. Breng het product weer aan, klem het weer met de vleesklem vast en hervat het snijden.

REINIGING

De machines moeten minstens één keer per dag nauwgezet worden schoongemaakt. 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.

DEMONTAGE

- Controleer of de beveiliging het mes (9) goed afdekt;
- open de kroon;
- verwijder het opvangbakje;

- draai, wanneer nodig, de knop op de vleestafel los. Til de vleestafel samen met de vleesklem op en verwijder hem (Afb. 5).

! OPGELET! Bij bepaalde modellen moet u de vleestafel vooruit duwen voordat u de vleestafel samen met de vleesklem kunt verwijderen.

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;
- machinebehuizing: maak de machinebehuizing schoon met een vochtige doek of een spons en spoel met water af. Maak zorgvuldig droog.

HERMONTAGE

- Controleer of de beveiliging het mes (9) goed afdekt;
- breng het opvangbakje weer op diens plaats aan;
- sluit de kroon;
- laat het wiel (7) met de knop ervan draaien en verplaats de vleestafel (4) volledig vooruit (naar de gebruiker);
- plaats de vleestafel in de originele stand terug met een verticale beweging van boven naar beneden.

! OPGELET: bij bepaalde modellen moet u de

vleestafel aanbrengen en vervolgens op de vleestafelsteun drukken. Draai, wanneer nodig, de knop op de vleestafel vast.

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 onbeschermd zone verwijderd houdt wanneer het mes niet door de beveiliging wordt afgedekt.

Volg, afhankelijk van het model, de aanwijzingen voor het slijpen van het mes:

MODELLEN

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Afb. 6)

- Controleer of de beveiliging het mes goed afdekt;
- Controleer de kap van het slijpparaat: til het op als het verwijderd kan worden;
- Draai de blokkeerknop van het slijpparaat (A) los;
- Til het slijpparaat op en laat het 180° draaien;
- Breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen gecentreerd;
- Blokkeer de knop;
- Druk de knop (B) 10-15 seconden lang in en laat tegelijkertijd het wiel draaien. Laat de knop (B) los. Druk de knop (C) 2-3 seconden lang in en laat de knop weer los;
- Onderbreek de rotatie van het wiel;
- Plaats het slijpparaat weer in de originele stand terug en draai de knop weer vast als het

mes tot stilstand is gekomen;
- Sluit de kap, wanneer aanwezig.

MODEL

P15 (Afb. 7)

- Controleer of de beveiliging het mes goed afdekt;
- Draai de blokkeerknop van het slijpparaat (A) los;
- Til het slijpparaat op en laat het 180° draaien;
- Breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen gecentreerd;
- Blokkeer de knop;
- Draai de hendel (B) 10-15 seconden lang linksom en laat tegelijkertijd het wiel draaien;
- Onderbreek de rotatie van het wiel;
- Plaats het slijpparaat in de originele stand terug en draai de knop weer vast als het mes tot stilstand is gekomen.

MODEL

B114, B116 (Afb. 8)

- Controleer of de beveiliging het mes goed afdekt;
- Til het slijpparaat met de knop op en laat het 180° draaien;
- Breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen gecentreerd;
- Draai de hendel 10-15 seconden lang rechtsom en laat tegelijkertijd het wiel draaien;
- Draai de hendel 2-3 seconden lang linksom en laat tegelijkertijd het wiel draaien;
- Onderbreek de rotatie van het wiel;
- Plaats het slijpparaat weer in de originele stand terug als het mes tot stilstand is gekomen.

MODEL

L16, (Afb. 9)

- Controleer of de beveiliging het mes goed afdekt;
- Draai de blokkeerknop van het slijpparaat los;
- Til het slijpparaat op en laat het 180° draaien;
- Breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen gecentreerd;
- Draai de knop vast;
- Draai de hendel 10-15 seconden lang rechtsom en laat tegelijkertijd het wiel draaien;
- Draai de hendel 2-3 seconden lang linksom en laat tegelijkertijd het wiel draaien;
- Onderbreek de rotatie van het wiel;
- Plaats het slijpparaat weer in de originele stand terug als het mes tot stilstand is gekomen.

 **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. 10)

- Breng een enkele druppel olie aan op de stang (1) en in de verbinding van de knop van de dikteregelaar (2);
 - Breng een aantal druppels olie aan in de gaten (3 en 4);
 - Breng een aantal druppels olie aan in de verbinding tussen het wiel en de behuizing van de snijmachine (5);
 - Laat het wiel even draaien.
- Gebruik voor het smeren uitsluitend niet-zure olies (we adviseren vaseline-olie). Geen plantaardige olies gebruiken.

ASSISTENTIE

In de verpakking zijn geen ver-

vangende onderdelen aangebracht. Reparaties en vervangen (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 slijpparaat, tenzij er sprake is van een duidelijk defect in de productie.

De fabrikant acht zich niet di-

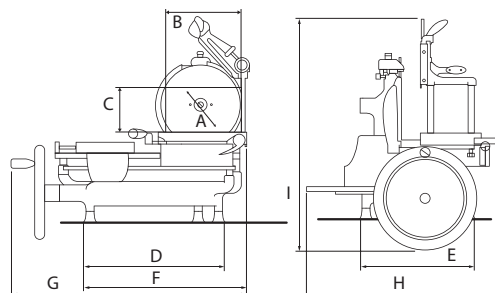
rect of indirect aansprakelijk voor:

- 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.

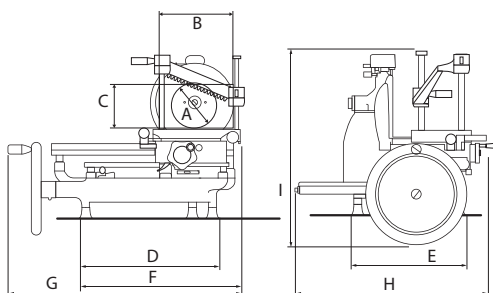
Bij een eigendomsoverdracht komt elke vorm van aansprakelijkheid van de fabrikant te vervallen. Het typeplaatje op het onderstel van de machine bevat de fabrikant, de machine, de technische informatie.

TECHNISCHE GEGEVENS

VOLANO TRIBUTE

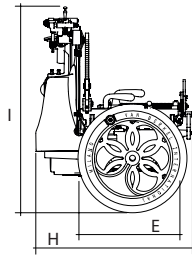
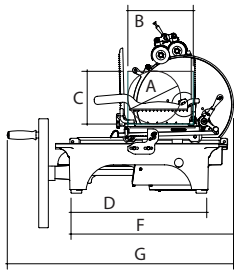


VOLANO P15

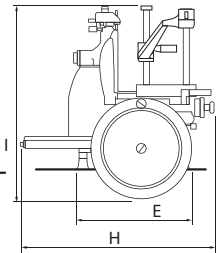
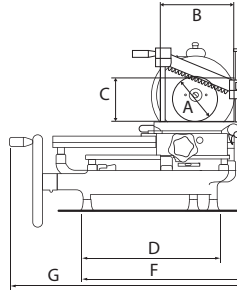


MODELLEN	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPECIFICATIES		
Snijcapaciteit (rond)	184 mm	180 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	230x184 mm	210x180 mm
Maximale snijdikte	3 mm	3 mm
Mesdiameter	300 mm	285 mm
Gewicht	60 Kg	60 kg

**VOLANO
L16**

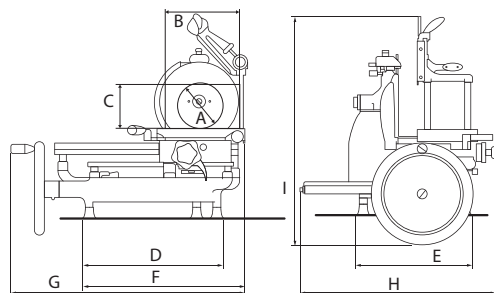


**VOLANO
B2**

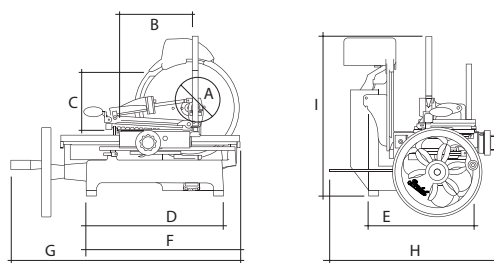


MODELLEN	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPECIFICATIES		
Snijcapaciteit (rond)	210 mm	160 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	260x200 mm	190x150 mm
Maximale snijdikte	4 mm	2 mm
Mesdiameter	350 mm	265 mm
Gewicht	105 Kg	60 kg

VOLANO B3



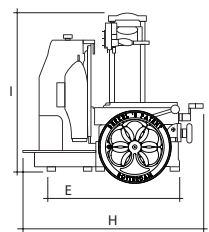
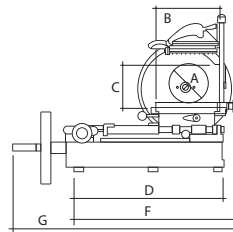
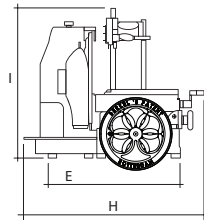
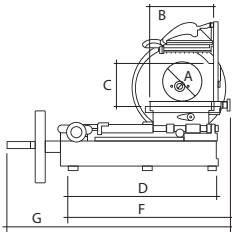
VOLANO B300



MODELLEN	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPECIFICATIES		
Snijcapaciteit (rond)	184 mm	215 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	230x184 mm	240x215 mm
Maximale snijdikte	3 mm	3 mm
Mesdiameter	300 mm	300 mm
Gewicht	45 Kg	50 kg

**VOLANO
B114**

**VOLANO
B116**



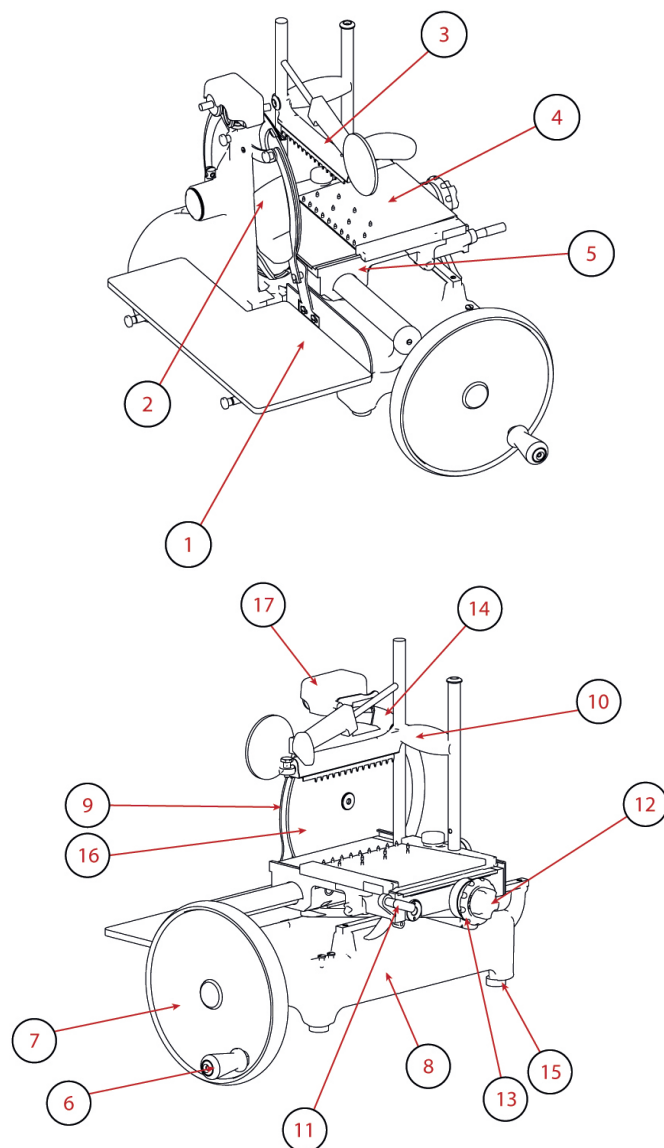
MODELLEN	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPECIFICATIES		
Snijcapaciteit (rond)	220 mm	235 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	280x220 mm	280x235 mm
Maximale snijdikte	3 mm	5 mm
Mesdiameter	300 mm	370 mm
Gewicht	62 Kg	88 kg

Opmerking: Zoals we voortdurend verbeteren van onze producten, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

BRUKSANVISNING: MANUELL SKJÆREMASKIN MED SVINGHJUL

MODELLER:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



MASKINDELER

1. Mottaksplate
2. Skiveleder
3. Produktskyver
4. Produktholderplate
5. Vogn
6. Manøvreringshåndtak
svinghjul
7. Svinghjul
8. Sokkel
9. Bladdeksel
10. Vertikalt løp produktskyver
11. Spak for hurtig framdrift av
plateholder
12. Hjul for framdrift av
plateholder
13. Regulering av skivetykkelse
14. Skjærebladdeksel
15. Støttefot
16. Skjæreblad
17. Slippenhet

Fig. 1

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 1.

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 instruksjonene gitt 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 fjerne, 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;
- 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 spesifikke 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 rengjøring av og sliping av knivbladet må du utvise maksimal forsiktighet og holde hendene lengst mulig borte fra det ubeskyttede området. Vi anbefaler at du bruker beskyttende hansker.

INSTALLASJON

Hvis du ikke bruker en støttekolonne (ekstrautstyr) 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 skjæres opp.

For å unngå skader er enkelte modeller pakket med svinghjulet for seg, ikke montert. Hvis du har mottatt en maskin med svinghjulet demontert, gjør som følger:

- løft maskinen forsiktig og sett inn gummiføttene på plassene sine i sokkelen;
- trekk matervognen på maskinen helt mot operatøren;
- dra ut det kjegleformede festet fra aksens på svinghjulet (Fig. 3), og slå på festet i den smale enden (minst diameter). Sett inn svinghjulet slik at håndteringsspaken på svinghjulet befinner seg opp til venstre i forhold til aksens på åpningen for det kjegleformede festet. (Fig. 4A);
- Kontroller at at åpningen er korrekt plassert og sett inn pluggen i hylsen i den smale enden (minst diameter) vendt mot selve hylsen;
- Dunk i den motsatte enden av pluggen (største diameter) og sett den helt inn (Fig. 4B).

BRUK

- Bruk svinghjulet (7) til å bevege matervognen (5) helt forover (mot operatøren);
- trekk produktholderplaten (4) helt tilbake (langt fra skjærebladet) ved bruk av systemet for hurtig framdrift (11) eller med systemet for framdrift av platen (12);
- legg varene som skal skjæres opp på produktholderplaten;
- ta tak i håndtakene på pro-

duktskyveren, trekk i hektene og løft eller senk produktskyveren for å regulere høyden til du blokkerer produktet (3);

- flytt knivbeskyttelsen i hvileposisjon for å avdekke knivbladet;

 **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.

- still inn ønsket tykkelse på skiven, i henhold til innretningen som maskinen er utstyrt med, a. gli på den merkede spaken (13) eller b. trekk og drei bryteren samtidig, og velg tykkelsen;
- flytt produktholderplaten (mot skjærebladet) ved hjelp av systemet for hurtig framdrift av platen (11) eller systemet for framdrift (12);
- Bruk svinghjulet ved å dreie det med klokke retningen;

 **ADVARSEL! Fare for skader!** Ikke drei svinghjulet på matervognen i motsatt retning. Feil rotering av svinghjulet kan føre til alvorlige skader på maskinen.

- mens matervognen går tilbake (mot operatøren) aktiveres den mekaniske innretningen som beveger platen i tverrgående retning mot skjærebladet;
- Når produktholderplaten når framdriftsgrensen mot skjærebladet, stans og løft produktskyveren. Ved bruk av framdriftssystemet for platen eller hurtigframdriftssystemet, fjerner du platen fra skjærebladet. Legg produktet

på plass igjen, blokker det på nytt med produktskyveren og begynn å skjære opp.

RENGJØRING

Maskinene må rengjøres grundig minst en gang om dagen. 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.

DEMONTERING

- Kontroller at beskyttelsen dekker bladet (9) skikkelig;
- Åpne skivelederen;
- Fjern brettet;
- Hvis den finnes, løsne bryteren på produktholderplaten. Løft platen sammen med produktskyveren (fig. 5) og fjern den.

 **ADVARSEL!** For enkelte modeller, skyv produktholderplaten forover før du løfter den sammen med produktholderen.

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;
- maskinens hoveddel: rengjør selve maskinen med en myk klut eller svamp fuktet med vann. Tørk grundig.

NY MONTERING

- Kontroller at beskyttelsen dekker bladet (9) skikkelig;
- Sett brettet tilbake i posisjon;
- Lukk skivelederen;
- Bruk bryteren på svinghjulet, drei svinghjulet (7) for å bevege produktholderplaten (4) helt framover (mot operatøren);
- Med en vertikal bevegelse ovenfra og nedover, sett produktholderplaten i startposisjonen.

 **ADVARSEL:** for enkelte modeller, etter å ha plassert produktholderplaten, skyv den for å feste den til platestøtten. Hvis den finnes, stram bryteren på produktholderplaten.

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.

For å slipe skjærebladet følg instruksjonene i henhold til angitt modell:

FOR MODELLENE

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Fig. 6)

- Kontroller at beskyttelsen dekker bladet skikkelig;
- Kontroller dekselet til slipeenheten: hvis den kan fjernes, løft det;
- Løsne knotten som blokkerer slipeenheten (A);
- Løft slipeenheten og drei den 180°;
- Senk slipeenheten forsiktig, skjærebladet vil automatisk sentreres mellom de to slipeskivene;
- Blokker knotten igjen;
- Trykk på tasten (B) i cirka 10-15 sekunder og drei samtidig svinghjulet. Slipp knappen (B) trykk på knappen (C) i 2-3 sekunder og slipp den;
- Avbryt rotering av svinghjulet;
- Kun når skjærebladet står stille kan du sette slipeenheten tilbake i originalposisjon og skru fast knotten;
- Lukk dekselet hvis det finnes.

FOR MODELL

L15 (Fig. 7)

- Kontroller at beskyttelsen dekker bladet skikkelig;
- Løsne knotten som blokkerer slipeenheten (A);
- Løft slipeenheten og drei den 180°;
- Senk slipeenheten forsiktig, skjærebladet vil automatisk sentreres mellom de to slipeskivene;
- Blokker knotten igjen;
- Drei spaken mot klokkeretningen i cirka 10-15 sekunder og drei samtidig svinghjulet;
- Avbryt rotering av svinghjulet;
- Kun når skjærebladet står stille kan du sette slipeenheten tilbake i originalposisjon og skru fast knotten.

FOR MODELL

B114 og B116 (Fig. 8)

- Kontroller at beskyttelsen dekker bladet skikkelig;
- Ved hjelp av knotten, løft slipeenheten og drei 180°;
- Senk slipeenheten forsiktig, skjærebladet vil automatisk sentreres mellom de to slipeskivene;
- Drei spaken i klokkeretningen i cirka 10-15 sekunder og drei samtidig svinghjulet;
- Drei spaken mot klokkeretningen i cirka 2-3 sekunder og drei samtidig svinghjulet;
- Avbryt rotering av svinghjulet;
- Kun når skjærebladet står stille kan du sette slipeenheten tilbake i originalposisjon.

FOR MODELL

L16 (Fig. 9)

- Kontroller at beskyttelsen dekker bladet skikkelig;
- Løsne knotten som blokkerer slipeenheten;
- Løft slipeenheten og drei den 180°;
- Senk slipeenheten forsiktig, skjærebladet vil automatisk sentreres mellom de to slipeskivene;
- Skru fast knotten;
- Drei spaken i klokkeretningen i cirka 10-15 sekunder og drei samtidig svinghjulet;
- Drei spaken mot klokkeretningen i cirka 2-3 sekunder og drei samtidig svinghjulet;
- Avbryt rotering av svinghjulet;
- Kun når skjærebladet står stille kan du sette slipeenheten tilbake i originalposisjon.

 **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. 10)

- Hell noen dråper olje på stangen (1) i koblingen til bryteren som regulerer tykkelsen på skiven (2);
- Hell noen dråper olje i hullene (3 og 4);
- Hell noen dråper olje i koblingen mellom svinghjulet og hoveddelen på skjæremaskinen (5);
- Drei kort på svinghjulet.

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 betingel-

sene 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 spenning 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.

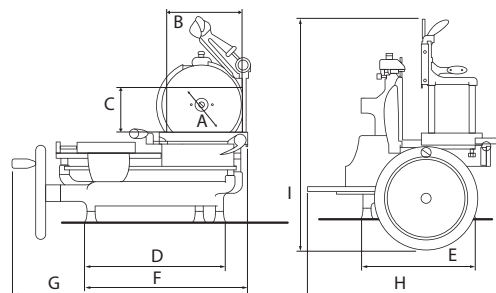
Produsenten fraskriver seg alt direkte eller indirekte ansvar for situasjoner som oppstår som følge av:

- 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.

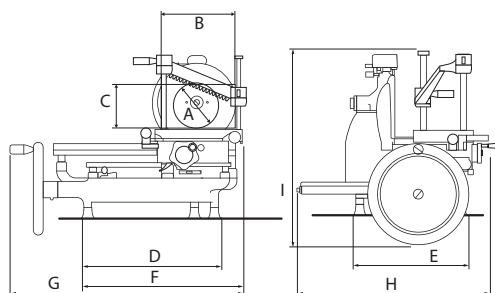
Overføring av maskinen til andre fører til umiddelbart bortfall av alt produsentansvar. Merkeplaten som er plassert nederst på maskinen identifiserer produsenten, maskinen, teknisk informasjon.

TEKNISKE DETALJER

**VOLANO
TRIBUTE**

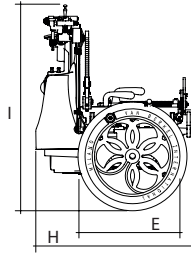
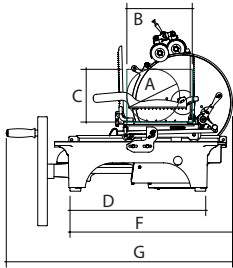


**VOLANO
P15**

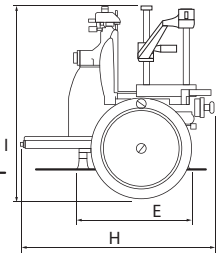
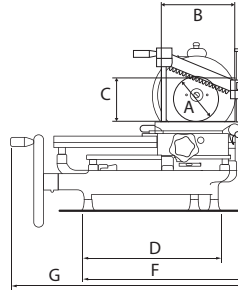


MODELL	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPESIFIKASJONER		
Sirkelformet skjærekapasitet	184 mm	180 mm
Rektangulær skjærekapasitet	230x184 mm	210x180 mm
Maksimal skivetykkelse	3 mm	3 mm
Diameter skjæreblad	300 mm	285 mm
Vekt	60 Kg	60 kg

**VOLANO
L16**

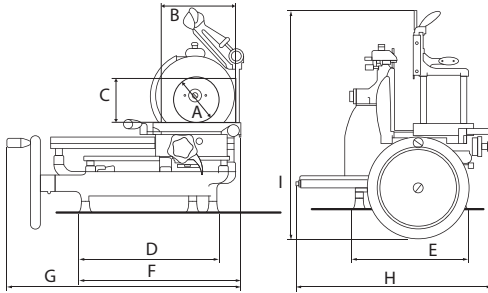


**VOLANO
B2**

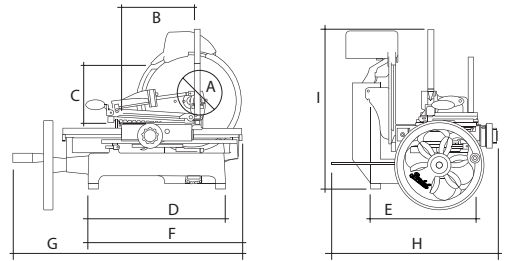


MODELL	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPESIFIKASJONER		
Sirkelformet skjærekapasitet	210 mm	160 mm
Rektangulær skjærekapasitet	260x200 mm	190x150 mm
Maksimal skivetykkelse	4 mm	2 mm
Diameter skjæreblad	350 mm	265 mm
Vekt	105 Kg	60 kg

VOLANO B3



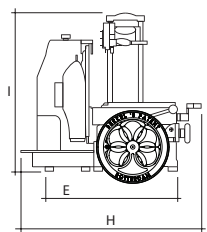
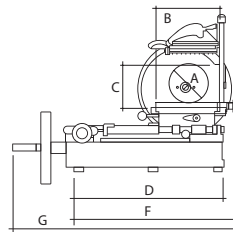
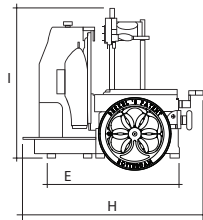
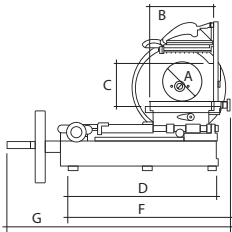
VOLANO B300



MODELL	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPESIFIKASJONER		
Sirkelformet skjærekapasitet	184 mm	215 mm
Rektangulær skjærekapasitet	230x184 mm	240x215 mm
Maksimal skivetykkelse	3 mm	3 mm
Diameter skjæreblad	300 mm	300 mm
Vekt	45 Kg	50 kg

**VOLANO
B114**

**VOLANO
B116**



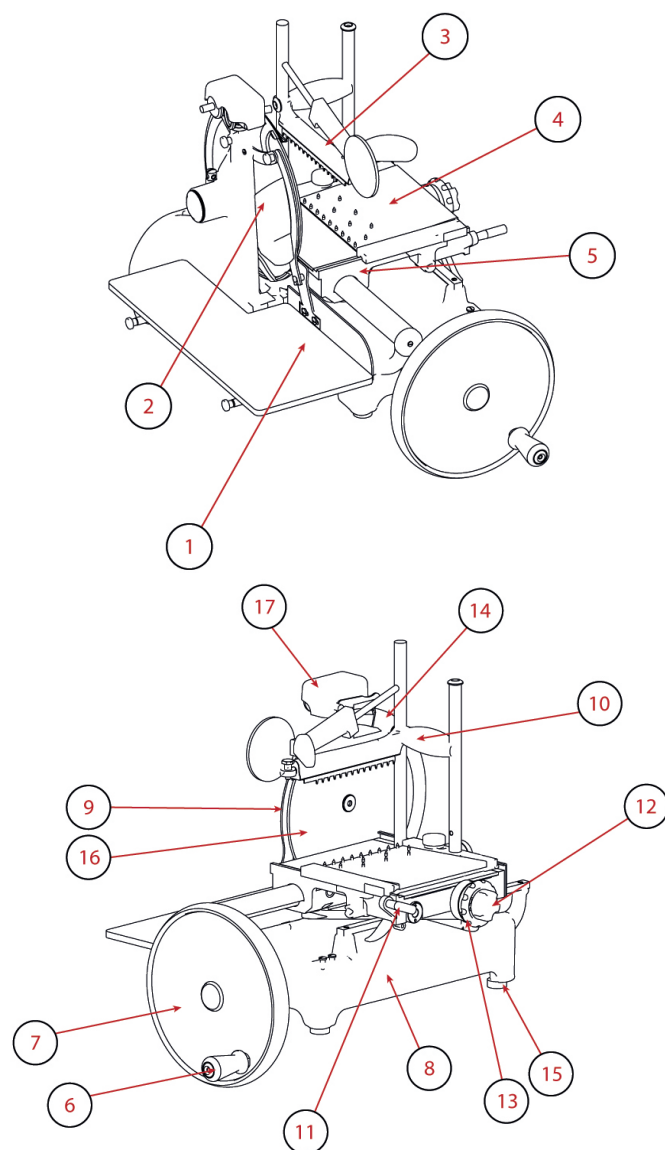
MODELL	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPESIFIKASJONER		
Sirkelformet skjærekapasitet	220 mm	235 mm
Rektangulær skjærekapasitet	280x220 mm	280x235 mm
Maksimal skivetykkelse	3 mm	5 mm
Diameter skjæreblad	300 mm	370 mm
Vekt	62 Kg	88 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 MANUAL COM VOLANTE

MODELOS:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



PARTES DA MÁQUINA

1. Mesa de recolha
2. Protector de fatia
3. Empurrador
4. Mesa móvel
5. Carro
6. Alça de manobra do volante
7. Volante
8. Base
9. Protector da lâmina
10. Movimento vertical do empurrador
11. Alavanca de avanço rápido da mesa superior
12. Pequeno volante de avanço da mesa superior
13. Manipulo de ajuste da espessura da fatia
14. Protector da lâmina
15. Pé de apoio
16. Lâmina
17. Afiador

Fig. 1

DESCRIÇÃO

Máquinas de cortar fiambre com volante e lâmina circular, projectadas para cortar e fatiar exclusivamente produtos alimentares do tipo e dentro dos limites especificados neste manual. As principais partes componentes da máquina estão ilustradas na figura 1.

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;
- 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 possí-**

vel 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.

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:

- levante a máquina atentamente e insira os pés de borracha nos respectivos alojamentos junto à base;
- aproxime ao máximo o carro de si;
- extraia o pino cónico do eixo do volante (Fig. 3) utilizando um martelo e actuando na extremidade afunilada (diâmetro inferior). Insira o volante até que o manípulo de manobra do mesmo alcance uma posição mais alta e à esquerda em relação ao eixo do furo para o pino cónico de fixação (Fig. 4A);
- verifique a correcta correspondência entre os dois furos e insira o pino na manga com a extremidade afunilada (diâmetro inferior) direccionada para a manga;
- actue na extremidade oposta do pino (diâmetro superior) e insira a peça de fixação com-

pletamente (Fig. 4B).

OPERAÇÃO

- Accionando o volante (7) mova o carro totalmente para a frente (5) (em direcção a si próprio);
- recue completamente (afastada da lâmina) a mesa móvel (4) utilizando o sistema de avanço rápido (11) ou actuando no sistema de avanço da mesa (12);
- apoie o produto a cortar sobre a mesa móvel;
- segure as alças do empurrador: puxando os gatilhos levante ou abaixe o empurrador a fim de regular correctamente a altura e fixar o produto;
- coloque o protector da lâmina na sua posição de descanso para descobrir a lâmina;

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.

- defina a espessura da fatia desejada e, com base no dispositivo que equipa a máquina: a. mova a alavanca (13) com graduação ou b. puxe e gire o manípulo contemporaneamente e seleccione a espessura;
- aproxime a mesa móvel (em direcção à lâmina) actuando no sistema de avanço rápido (11) ou no sistema de avanço simples (12);
- para accionar o volante gire-o no sentido horário;

CUIDADO risco de danos! Não gire o volante do carro no sentido contrário:

a rotação invertida do volante pode danificar seriamente a máquina.

- durante o movimento de retorno do carro (em direcção ao operador) é accionado o dispositivo mecânico que permite o avanço, no sentido transversal, da mesa superior em direcção à lâmina;
- interrompa e levante o empurrador quando a mesa móvel atingir o limite de avanço (fim-de-curso) em direcção à lâmina. Afasto a mesa da lâmina utilizando o sistema de avanço simples ou de avanço rápido. Reposicione o produto, fixe-o novamente mediante o empurrador e repita a operação de corte.

LIMPEZA

As máquinas devem ser limpas cuidadosamente pelo menos uma vez por dia. 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 esponjoso 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.

DESMONTAGEM

- Assegure-se de que a protecção cubra devidamente a lâmina (9);
- abra o protector de fatia;
- remova a bandeja;
- se houver, desaperte o

manípulo na mesa móvel. Levante a mesa em conjunto com o empurrador (Fig. 5) e remova os componentes.

! CUIDADO! Em alguns modelos é preciso mover a mesa móvel para a frente antes de levantá-la com o empurrador.

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;

- corpo da máquina: limpe o corpo da máquina com um pano humedecido ou uma esponja e água. Seque cuidadosamente.

REMONTAGEM

- Assegure-se de que a protecção cubra devidamente a lâmina (9);

- reposicione correctamente a bandeja;

- feche o protector de fatia;

- utilizando o manípulo do volante, gire este último (7) a fim de permitir o avanço completo (em direcção a si próprio) da mesa de contenção móvel (4);

- executando um movimento vertical do alto para o baixo, remonte a mesa móvel e restaure

a sua posição original.

! CUIDADO: em alguns modelos é preciso posicionar a mesa móvel e empurrá-la em seguida para fixá-la correctamente ao suporte. Se houver, aperte o manípulo presente na mesa móvel.

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.

Para a afiação das lâminas, siga os passos em função do modelo indicado:

PARA OS MODELOS

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Fig. 6)

- Assegure-se de que a protecção cubra devidamente a lâmina;

- Verifique a peça de cobertura do grupo afiador e extraia-a se possível;

- Desaperte o manípulo de bloqueio do afiador (A);

- Levante o afiador e gire-o a um ângulo de 180°;

- Abaixе delicadamente o afiador, a lâmina se posicionará automaticamente entre as duas mós;

- Bloqueie o manípulo;

- Pressione o botão A por aproximadamente 10-15 segundos e gire contemporaneamente o volante. Solte o botão B, pressione o botão C por cerca de 2-3 segundos e solte-o

em seguida;

- Interrompa o movimento de rotação do volante;

- Somente após a parada completa da lâmina, recolque o afiador na sua posição original e aperte firmemente o manípulo;

- Recolque a peça de cobertura, se houver.

PARA O MODELO

P15 (Fig. 7)

- Assegure-se de que a protecção cubra devidamente a lâmina;

- Desaperte o manípulo de bloqueio do afiador (A);

- Levante o afiador e gire-o a um ângulo de 180°;

- Abaixе delicadamente o afiador, a lâmina se posicionará automaticamente entre as duas mós;

- Bloqueie o manípulo;

- Gire a alavanca no sentido anti-horário por aproximadamente 10-15 segundos e gire contemporaneamente o volante (B);

- Interrompa o movimento de rotação do volante;

- Somente após a parada completa da lâmina, recolque o afiador na sua posição original e aperte firmemente o manípulo.

PARA OS MODELOS

B114 e B116, (Fig. 8)

- Assegure-se de que a protecção cubra devidamente a lâmina;

- Com o auxílio do manípulo de bloqueio, levante o afiador e gire-o a um ângulo de 180°;

- Abaixе delicadamente o afiador, a lâmina se posicionará automaticamente entre as duas mós;

- Gire a alavanca no sentido horário por aproximadamente

10-15 segundos e gire temporaneamente o volante;
- Gire a alavanca no sentido anti-horário por aproximadamente 2-3 segundos e gire temporaneamente o volante;
- Interrompa o movimento de rotação do volante;
- Somente após a parada completa da lâmina, recoloque o afiador na sua posição original.

PARA O MODELO

L16 (Fig. 9)

- Assegure-se de que a protecção cubra devidamente a lâmina;
- Desaperte o manípulo de bloqueio do afiador;
- Levante o afiador e gire-o a um ângulo de 180°;
- Abaixe delicadamente o afiador, a lâmina se posicionará automaticamente entre as duas mós;
- Aperte o manípulo;
- Gire a alavanca no sentido horário por aproximadamente 10-15 segundos e gire temporaneamente o volante;
- Gire a alavanca no sentido anti-horário por aproximadamente 2-3 segundos e gire temporaneamente o volante;
- Interrompa o movimento de rotação do volante;
- Somente após a parada completa da lâmina, recoloque o afiador na sua posição original.

 **CUIDADO:** risco de danos! Não estenda em demasia a duração (não mais de 2-3 segundos) da operação de rebarbação para prevenir danos à lâmina.

Lubrificação (Fig. 10)

- Introduza algumas gotas de óleo na barra (1) e na junta do manípulo de ajuste da espessura da fatia (2);

- Introduza algumas gotas de óleo nos furos (3 e 4);
- Introduza algumas gotas de óleo nas juntas entre o volante e o corpo da máquina (5);
- Accione brevemente o volante. Para a lubrificação, utilize somente óleos não ácidos (nós aconselhamos óleo de vaselina). Não utilize óleo 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, danos 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;

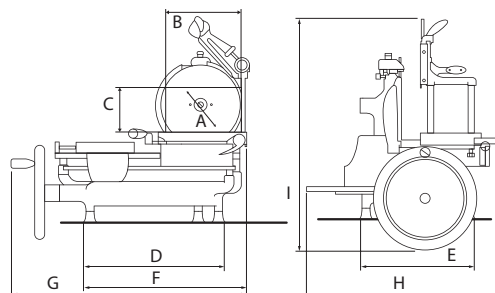
- adulterações e/ou realização de reparos na máquina não autorizados;

- uso de acessórios e peças sobressalentes não originais;
- eventos extraordinários.

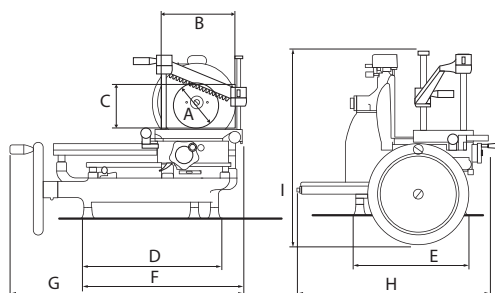
A transferência da propriedade da máquina implica a isenção do fabricante de qualquer responsabilidade. A placa de identificação na base da máquina inclui o nome do fabricante, do modelo, as informações técnicas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

VOLANO TRIBUTE

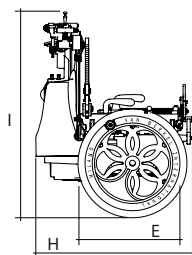
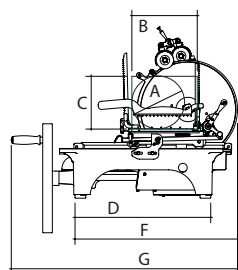


VOLANO P15

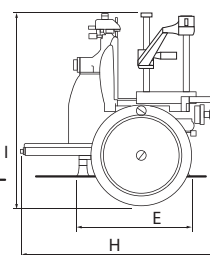
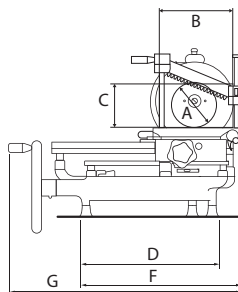


MODELO	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
ESPECIFICAÇÕES		
Capacidade de corte circular	184 mm	180 mm
Capacidade de corte rectangular	230x184 mm	210x180 mm
Espessura máxima da fatia	3 mm	3 mm
Diâmetro da lâmina	300 mm	285 mm
Peso	60 Kg	60 kg

VOLANO L16

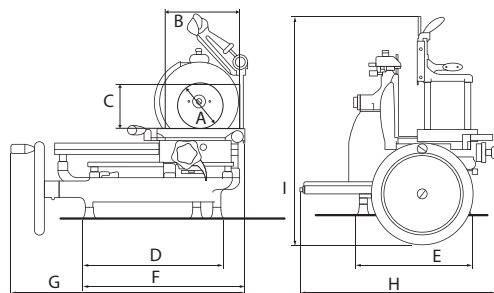


VOLANO B2

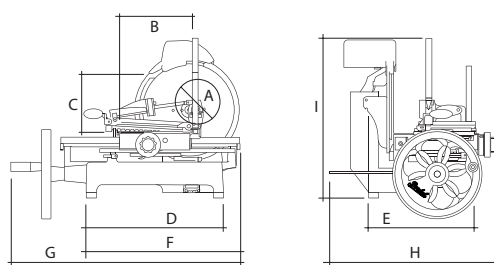


MODELO	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
ESPECIFICAÇÕES		
Capacidade de corte circular	210 mm	160 mm
Capacidade de corte rectangular	260x200 mm	190x150 mm
Espessura máxima da fatia	4 mm	2 mm
Diâmetro da lâmina	350 mm	265 mm
Peso	105 Kg	60 kg

VOLANO B3



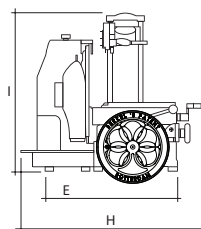
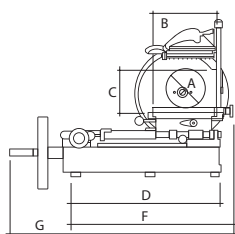
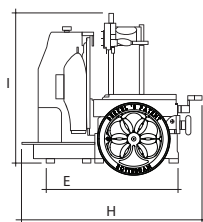
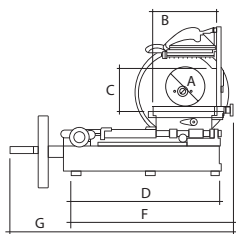
VOLANO B300



MODELO	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
ESPECIFICAÇÕES		
Capacidade de corte circular	184 mm	215 mm
Capacidade de corte rectangular	230x184 mm	240x215 mm
Espessura máxima da fatia	3 mm	3 mm
Diâmetro da lâmina	300 mm	300 mm
Peso	45 Kg	50 kg

**VOLANO
B114**

**VOLANO
B116**



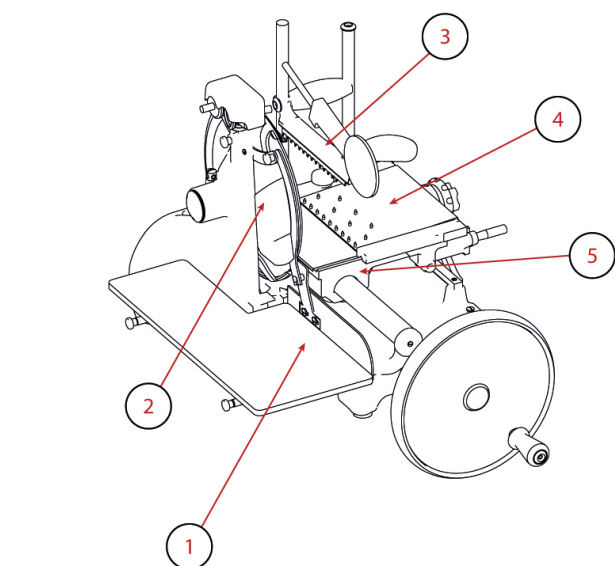
MODELO	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
ESPECIFICAÇÕES		
Capacidade de corte circular	220 mm	235 mm
Capacidade de corte rectangular	280x220 mm	280x235 mm
Espessura máxima da fatia	3 mm	5 mm
Diâmetro da lâmina	300 mm	370 mm
Peso	62 Kg	88 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 MANUALĂ CU VOLANTĂ

MODELE:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



PĂRȚI ALE MAȘINII

1. Platou colectare
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. Manetă avans rapid platou superior
12. Volantă avans platou superior
13. Reglare grosime felie
14. Protecție lamă
15. Picior de sprijin
16. Lamă
17. Dispozitivul de ascuțire

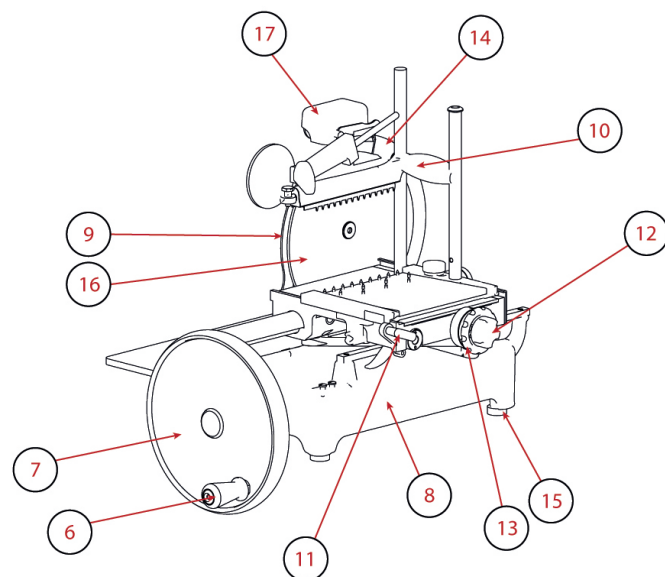


Fig. 1

DESCRIERE

Mașini de feliat cu volantă și lamă circulară, proiectate să fie folosite exclusiv produse alimentare de tipul și în limitele de dimensiune indicate în prezentul manual. Piesele principale care alcătuiesc mașina sunt ilustrate la figura 1.

SIGURANȚA

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;

- feliati 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;
- opriți imediat mașina și solicitați intervenția personalului de asistență autorizat în caz de defecțiuni, funcționare anormală, suspiciune de defecțiuni, mișcări incorecte, zgomete 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 utiliză-

rii 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.

Pentru a evita deteriorarea, în timpul transportului unele modele sunt ambalate cu volanta separat, nemontată. Dacă volanta mașinii primite nu este montată, urmați instrucțiunile:

- ridicați mașina cu atenție și introduceți picioarele de cauciuc în locașurile din soclu;
- aduceți căruciorul mașinii integral spre operator;
- scoateți șplințul conic din arborele volantei (Fig. 3) bătându-l cu un ciocan la extremitatea ascuțită (diametrul inferior). Introduceți volanta astfel încât mânerul de manevră al acesteia să fie orientat în sus și la stânga raportat la axa orificiului pentru șplințul conic de fixare. (Fig. 4A);
- Verificați corespondența dintre orificii și introduceți șplințul în manșon cu extremitatea ascuțită (diametru inferior) orientată spre manșon;
- Loviți extremitatea opusă a șplințului (diametrul superior) introducându-l total (Fig. 4B).

FUNCȚIONARE

- acționând volanta (7) treceți căruciorul (5) integral în față (spre operator);
- retrageți complet (departe de lamă) platoul pentru produse (4) folosind sistemul de avansare rapidă (11) sau sistemul de avansare al platoului (12);
- așezați produsele de feliat pe platoul pentru produse;
- prindeți mânerul dispozitivului de împingere: trăgând declanșatoarele, ridicați sau coborâți dispozitivul de împingere pentru reglarea înălțimii până la blocarea produsului (3);
- deplasați protecția lamei în poziția de repaus pentru a descoperi lama;

! ATENȚIE! Lamă ascuțită, pericol de tăiere!
Când lama nu este acoperită de protecție, țineți mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată.

- stabiliți grosimea dorită a feliei conform dispozitivului cu care este dotată mașina: a. glisați maneta (13) gradată sau b. trageți sau rotiți mânerul în același timp și selectați grosimea;
- apropiați platoul pentru produse (spre lamă) intervenind asupra sistemului de avansare rapidă al platoului (11) sau al sistemului de avansare (12);
- Acționați volanta rotind-o în sens orar;

! ATENȚIE risc de deteriorare! Nu rotiți volanta căruciorului în sens contrar, rotația inversă a volantei poate deteriora grav mașina.

- în timpul cursei de retur a căruciorului (spre operator) este acționat dispozitivul mecanic care determină avansarea, în sens transversal, a platoului spre lamă;
- Când platoul pentru produse atinge limita de avans spre lamă, opriți-vă și ridicați dispozitivul de împingere. Utilizând sistemul de avansare al platoului sau cel de avansare rapidă, îndepărtați platoul de lamă. Repoziționați produsul, blocați-l din nou cu dispozitivul de împingere și re-luați felierea.

CURĂȚAREA

Mașinile trebuie curățate atent cel puțin o dată pe zi. 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 pen-

tru zonele platoului și ale dispozitivului de împingere. Nu curățați mașina cu jeturi de apă sau vapori ori metode similare.

DEMONTAREA

- Asigurați-vă că protecția acoperă adecvat lama (9);
- Deschideți deviatorul feliei;
- Îndepărtați tăvița;
- Dacă este prezent, deșurubați mânerul de la platoul pentru produse. Ridicați platoul împreună cu dispozitivul de împingere (Fig. 5) și îndepărtați-l.

! ATENȚIE! Pentru unele modele, împingeți platoul pentru produse în față înainte de a-l ridica împreună cu produsele.

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. Uscăți, 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;
- corpul mașinii: curățați corpul mașinii cu o cârpă umedă sau un burete clătind cu apă. Uscăți cu grijă.

REASAMBLAREA

- Asigurați-vă că protecția acoperă adecvat lama (9);
- Așezați din nou tăvița pe poziție;
- Închideți deviatorul feliei;
- Utilizând mânerul volantei, rotiți volanta (7) pentru a aduce integral în față (spre operator) platoul pentru produse glisant (4);

- Prin mișcarea verticală de sus în jos, readuceți platoul pentru produse în poziția inițială.

⚠ ATENȚIE: la unele modele, după poziționarea platoului pentru produse, împingeți-l pentru a-l fixa la suportul platoului. Dacă este prezent, strângeți mânerul de pe platoul pentru produse.

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.

Pentru ascuțirea lamei, urmați instrucțiunile în funcție de model:

PENTRU MODELELE

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Fig. 6)

- Asigurați-vă că protecția acoperă adecvat lama;
- Verificați capota dispozitivului de ascuțire: dacă este detașabilă, îndepărtați-o;
- Slăbiți butonul de blocare al dispozitivului de ascuțire (A);
- Ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți-l 180°;
- Coborâți dispozitivul de ascuțire cu grijă, lama se va centra automat între cele două discuri de rectificat;
- Blocați din nou butonul;
- Apăsați butonul (B) circa 10-15 secunde și rotiți simultan volanta. Eliberați butonul (B), apăsați butonul (C) timp de 2-3 secunde și eliberați-l;
- Întrerupeți rotația volantei;
- Doar atunci când lama este oprită, re poziționați dispozitivul

de ascuțire în poziția originală și înșurubați butonul;

- Închideți capota, dacă există.

PENTRU MODELUL

P15 (Fig. 7)

- Asigurați-vă că protecția acoperă adecvat lama;
- Slăbiți butonul de blocare al dispozitivului de ascuțire (A);
- Ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți-l 180°;
- Coborâți dispozitivul de ascuțire cu grijă, lama se va centra automat între cele două discuri de rectificat;
- Blocați din nou butonul;
- Rotiți pârghia în sens antiorar circa 10-15 secunde și rotiți simultan volanta;
- Întrerupeți rotația volantei;
- Doar atunci când lama este oprită, treceți dispozitivul de ascuțire în poziția originală și înșurubați butonul.

PENTRU MODELELE

B114, B116 (Fig. 8)

- Asigurați-vă că protecția acoperă adecvat lama;
- Folosind butonul, ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți 180°;
- Coborâți dispozitivul de ascuțire cu grijă, lama se va centra automat între cele două discuri de rectificat;
- Rotiți pârghia în sens orar circa 10-15 secunde și rotiți simultan volanta;
- Rotiți pârghia în sens antiorar circa 2-3 secunde și rotiți simultan volanta;
- Întrerupeți rotația volantei;
- Doar atunci când lama este oprită, treceți dispozitivul de ascuțire în poziția originală.

PENTRU MODELUL

P16 (Fig. 9)

- Asigurați-vă că protecția acoperă adecvat lama;

- Slăbiți butonul de blocare al dispozitivului de ascuțire;

- Ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți-l 180°;

- Coborâți dispozitivul de ascuțire cu grijă, lama se va centra automat între cele două discuri de rectificat;

- Înșurubați butonul;

- Rotiți pârghia în sens orar circa 10-15 secunde și rotiți simultan volanta;

- Rotiți pârghia în sens antiorar circa 2-3 secunde și rotiți simultan volanta;

- Întrerupeți rotația volantei;

- Doar atunci când lama este oprită, treceți dispozitivul de ascuțire în poziția originală.

⚠ ATENȚIE risc de deteriorare! Nu prelungiți excesiv (nu mai mult de 2-3 secunde) operațiunea de debavurare pentru a evita deteriorarea lamei.

Lubrifiere (Fig. 10)

Vărsați câteva picături de ulei pe bară (1) și în îmbinarea mânerului de reglare a grosimii feliei (2); Vărsați câteva picături de ulei în găuri (3 și 4);

Vărsați câteva picături de ulei în îmbinarea dintre volanta și corpul mașinii de feliat (5);

Acționați scurt volanta.

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.

de identificare de la baza mașinii indică producătorul, mașina, informațiile tehnice.



ATENȚIE! Este obligatorie înlocuirea lamei când distanța dintre tășul 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.

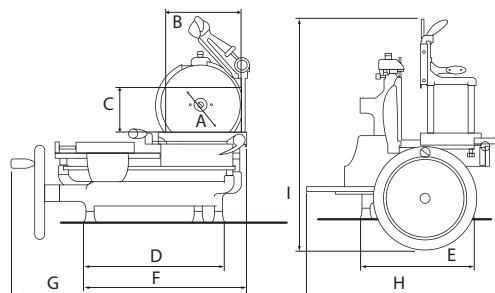
Producătorul își declină orice răspundere directă sau indirectă derivată din:

- 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.

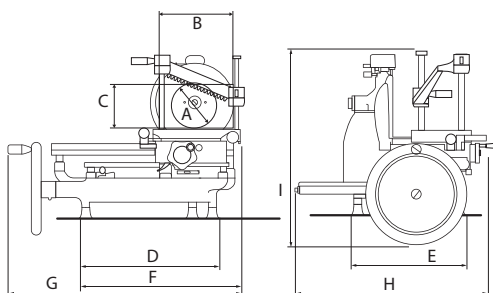
Transferul de proprietate a mașinii presupune exonerarea imediată de orice răspundere din partea producătorului Plăcuța

DETALII TEHNICE

VOLANO TRIBUTE

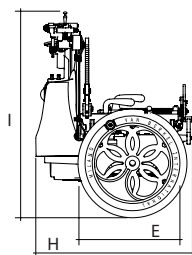
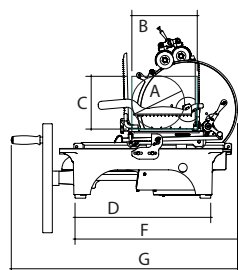


VOLANO P15

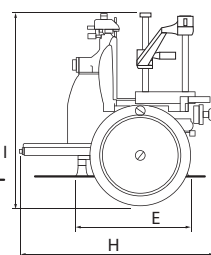
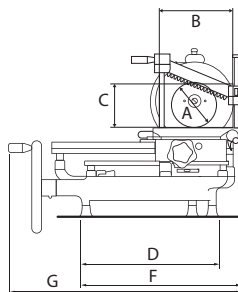


MODEL	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPECIFICAȚII		
Capacitate de tăiere circulară	184 mm	180 mm
Capacitate de tăiere rectangulară	230x184 mm	210x180 mm
Grosime maximă felie	3 mm	3 mm
Diametru lamă	300 mm	285 mm
Greutate	60 Kg	60 kg

VOLANO L16

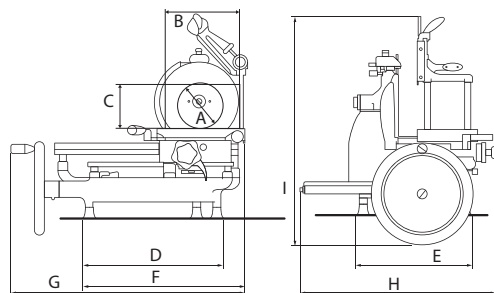


VOLANO B2

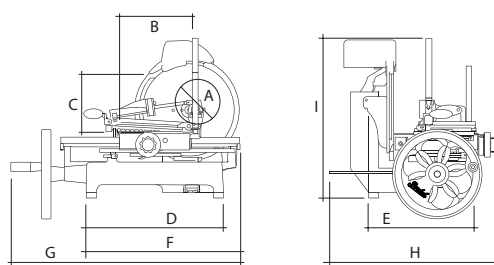


MODEL	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPECIFICAȚII		
Capacitate de tăiere circulară	210 mm	160 mm
Capacitate de tăiere rectangulară	260x200 mm	190x150 mm
Grosime maximă felie	4 mm	2 mm
Diametru lamă	350 mm	265 mm
Greutate	105 Kg	60 kg

VOLANO B3



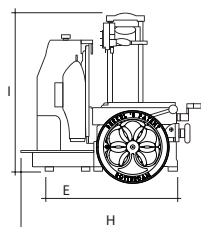
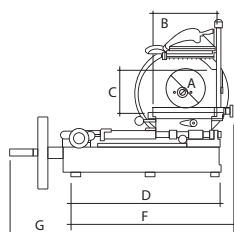
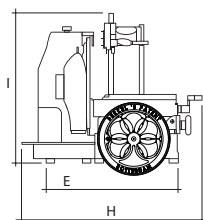
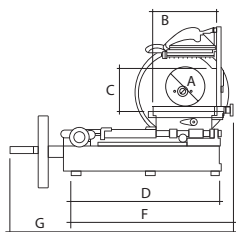
VOLANO B300



MODEL	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPECIFICAȚII		
Capacitate de tăiere circulară	184 mm	215 mm
Capacitate de tăiere rectangulară	230x184 mm	240x215 mm
Grosime maximă felie	3 mm	3 mm
Diametru lamă	300 mm	300 mm
Greutate	45 Kg	50 kg

**VOLANO
B114**

**VOLANO
B116**



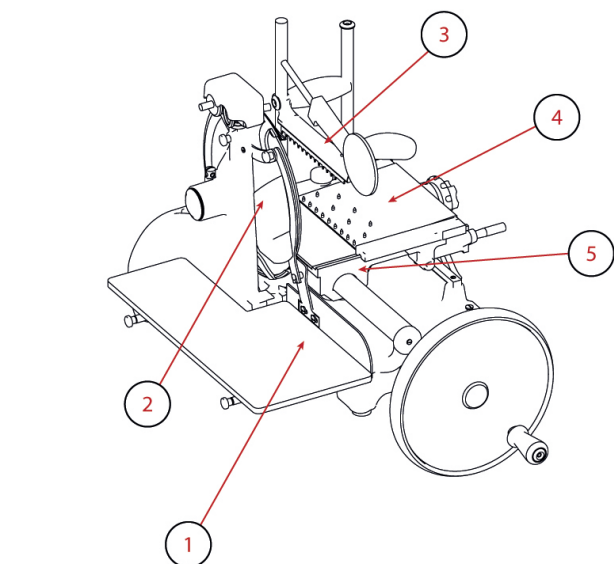
MODEL	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPECIFICAȚII		
Capacitate de tăiere circulară	220 mm	235 mm
Capacitate de tăiere rectangulară	280x220 mm	280x235 mm
Grosime maximă felie	3 mm	5 mm
Diametru lamă	300 mm	370 mm
Greutate	62 Kg	88 kg

Notă: Ca rezultat al cercetării continue pentru a îmbunătăți continuu produsele noastre, specificațiile tehnice sunt supuse unor posibile variații.

NÁVOD NA POUŽITIE: MANUÁL KRÁJAČA SO ZOTRVAČNÍKOM

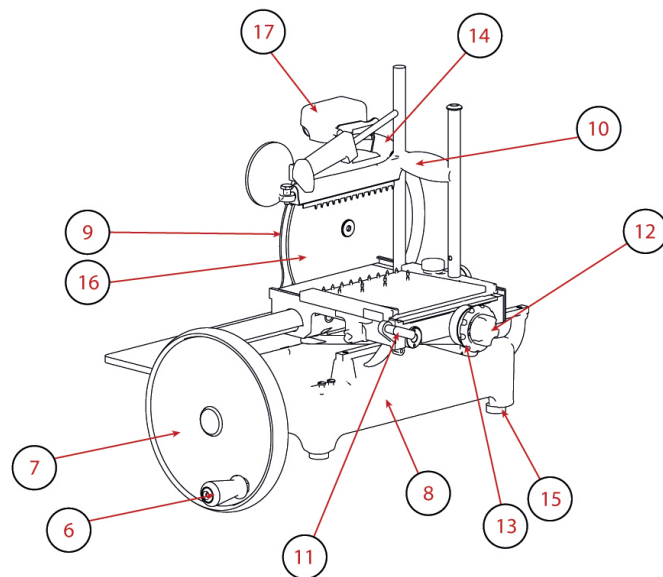
MODELY:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



ČASTI STROJA

1. Zberná doska
2. Kryt plátkov
3. Prítlačný prvok
4. Nosná doska
5. Suport
6. Manipulačná rukoväť kotúča
7. Kotúč
8. Základňa
9. Kryt noža
10. Zvislý posun prítlačného prvku
11. Páčka pre rýchly posun hornej dosky
12. Koliesko pre posun hornej dosky
13. Regulácia hrúbky plátku
14. Kryt noža
15. Oporná nôžka
16. Nôž
17. Brúsík



Obr. 1

POPIS

Manuálny krájač so zotrvačným vybaveným kotúčovou čepeľou, vhodný len pre krájanie potravinárskych produktov jednotlivých typov v rámci rozmerových možností uvedených v tejto príručke. Hlavné časti, ktoré tvoria zariadenie sú znázornené na obrázku 1.

BEZPEČNOSŤ

Stroje popísané v tomto návode sú v súlade s najnovšími európskymi hygienickými a bezpečnostnými normami.

Venujte pozornosť nasledujúcim základným bezpečnostným opatreniam:

- Pred použitím si prečítajte všetky pokyny;
- Tento produkt nie je určený na používanie deťmi;
- S prístrojom pracujte iba za predpokladu dôkladného preškolenia v perfektnej psychickej i fyzickej kondícii;
- Nepoužívajte krájač iným spôsobom, než je uvedený v tomto návode;
- Používajte krájač iba v plne štruktúrne, mechanické a systémové efektívite;
- Zariadenie inštalujte v súlade s pokynmi uvedenými v kapitole „Inštalácia“;
- Zariadenie inštalujte na mieste mimo dosahu nepovolanych osôb, najmä mimo dosahu detí a mladistvých;
- Počas používania zostaňte vysoko koncentrovaný a vyvarujte sa rozptyľovaniu;
- Nenechajte krájač používať ďalšie osoby, ktoré si nenaštudovali obsah tejto príručky;
- Počas krájania nenoste voľné oblečenie, alebo oblečenie s voľnými rukávami;
- Nedovoľte nikomu ďalšiemu,

okrem obsluhy, priblížiť sa k prístroju počas procesu krájania;

- Neodstraňujte, nezakrývajte ani neupravujte značky umiestnené na tele prístroja a v prípade ich poškodenia ich okamžite vymeňte;

- Neodstraňujte, neupravujte ani neobchádzajte žiadne mechanické ochranné zariadenia;
- Krájajte len povolené produkty, nepoužívajte zakázané typy iných produktov;

- Krájač, okolitú pracovnú plochu i podlahu udržiajte vždy v čistote a suchu;

- Krájač nepoužívajte ako odkladaciu plochu a nekladte naň žiadne iné objekty ako potraviny, ktoré je potrebné nakrájať;

- Nepoužívajte krájač, pokiaľ v dôsledku bežného opotrebovania je vzdialenosť medzi okrajom čepele a ochranným krúžkom čepele 6 mm. V tomto prípade kontaktujte výrobcu, alebo jedného z autorizovaných servisných centier pre výmenu čepele;

- V prípade poškodenia, abnormálnej prevádzky, podozrenie na poruchu, nesprávneho pohybu, alebo neobvyklých zvukov, okamžite zastavte stroj;

- Počas čistenia a údržby používajte ochranné rukavice;

- Kladte a odoberajte produkty, ktoré majú byť nakrájané, iba na posuvnú dosku s vozíkom úplne stiahnutým a položte ochranu čepele do bezpečnej polohy;

- K rozhybaniu dosky používajte počas krájania iba zotrvačnik;

- Počas krájania nikdy nekladte ruky na krájané potraviny. Vždy držte ruky čo najďalej od čepele;
- Používanie krájacieho príslušenstva, ktoré nebolo dodané výrobcom spolu s prístrojom, je zakázané.

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť vychádzajúcu z

nesprávneho používania, úprav a / alebo opráv vykonávaných užívateľom, alebo neoprávnenou osobou, použitie náhradných dielov, ktoré nie sú originálne, alebo nie sú špecifické pre daný model stroja.

Podmienky používania:

- Teplota od -5° C do + 40° C
- Maximálna vlhkosť 95%

NEKRÁJAJTE:

- Zmrznuté potravinárske produkty;
- Potravinárske produkty s kosťou;
- Zeleninu vo všeobecnosti;
- Akýkoľvek iný výrobok, ktorý nie je určený na použitie v potravinách.

Zostávajúce riziká

Hoci bezpečnostný krúžok okolo ostria chráni obsluhu pred náhodným kontaktom s čepeľou, aby bolo možné ďalšie brúsenie čepele, nemusí ochrana v oblasti ostrenia úplne eliminovať riziko porezania.

 **POZOR: počas čistenia a brúsenia čepele venujte zvýšenú pozornosť, aby sa Vaše ruky držali čo najďalej od nechránenej oblasti. Odporúčame použiť ochranné rukavice.**

INŠTALÁCIA KRÁJAČA

Prístroj inštalujte na rovný, hladký a suchý povrch vhodný pre udržanie hmotnosti prístroja vč. váhy krájaných produktov.

Aby sa zabránilo poškodeniu, sú niektoré modely počas prepravy balené so zotrvačníkom odmontovaným z krájača. Pre prípad, že zotrvačnik nie je namontovaný, keď krájač obdržíte:

- Opatrne nadvihnite prístroj a vložte všetky nožičky do príslušných základných otvorov;
- Presuňte prístrojový vozík úplne smerom k obsluhu;
- Vyberte zúžený kolík z hriadeľa zotrvačníka (Obr.3) vytlučením zúženého konca (užší priemer). Vsuňte zotrvačník tak, aby rukoväť bola v hornej časti a po ľavej strane v porovnaní s otvorom pre čap kolíka (Obr. 4A);
- Skontrolujte správnu korešpondenciu dier a vloženého kolíka s údaným koncom (užší priemer) smerom k samotnej objímke;
- Úplne zatlačte opačný koniec kolíka (širšie priemer) (Obr. 4B).

POUŽÍVANIE

- Použité rukoväť zotrvačníka, otočte zotrvačníkom (7) tak, aby sa vozík (5) úplne presunul vpred (smerom k obsluhu);
- Krájaciu dosku (4) zaistíte (od čepele) použitím rýchlostnej zálohy zariadení dosky (11) alebo zálohou mechaniky dosky (12);
- Potravinu k nakrájaniu umiestnite na krájaciu dosku;
- Pridržierte rukoväť vrchného upínania: vytiahnutím spúšte pohnite vrchným upínaním, aby došlo k regulácii výšky a uzamknutiu produktu (3);
- Odstráňte ochranu čepele z jej špecifickej polohy a odkryte ostrie;
- Nastavte požadovanú silu plátok prítomným zariadením na stroji (7): posunutím páky alebo zatiahnutím a súčasným otáčaním gombíka vyberte hrúbku;
- Prisuňte posúvaciu dosku s potravinou (smerom k čepeľi), použite rýchlostný zálohu zariadenia dosky (11) alebo zálohu mechaniky dosky (12);
- Použité rukoväť zotrvačníka k

aktivácii zotrvačníka v smere hodinových ručičiek;

 **POZOR!** Nikdy zotrvačník neotáčajte protismeru hodinových ručičiek, opačný chod zotrvačníka môže vážne poškodiť prístroj

- Pri spätnom pohybe (smer na obsluhu) sa posuvná doska automaticky posunie smerom k čepeľi;
- Akonáhle posuvná doska dosiahne limit v posune smerom k čepeľi, zanechajte krájanie a zdvihnite hornú svorku. Použite rýchlostnú zálohu zariadenia dosky alebo zálohu mechaniky dosky k odtiahnutiu posuvnej dosky od čepele. Premiestnite produkt, znovu uzamknite hornú svorku a znovu začnite krájať.

ČISTENIE

Prístroj čistite aspoň raz denne alebo aj častejšie - ak je nevyhnutné - a vždy pred použitím po dlhšej dobe nečinnosti. Používajte ochranné rukavice proti porezaniu, odolné pretrhnutiu, a všetky operácie vykonávajte s veľkou opatrnosťou.

Čistiace produkty: používajte iba vodu a biologicky odbúrateľný jemný čistiaci prostriedok s pH 7-8, mäkkú handričku alebo hubku a polotuhou nylonovou kefu na ostré oblasti dosky a držiak výrobku. Prístroj neumývajte prúdom vody, parou alebo podobnými metódami.

DEMONTÁŽ

- Skontrolujte, či ochrana čepele riadne zakrýva ostrie (9);
- Otvorte deflektor krájania;
- Odstráňte tácku pre prebytky;
- Ak je prítomný, uvoľnite gom-

bík dosky, nadvihnite dosku ramenom vrchného upínania (Obr. 5) a odstráňte ju.

 **POZOR** u niektorých modelov zatlačte dosku vpred pred jej nadvihnutím nadzvedávaním vrchným upínaním ramenom.

ČISTENIE

- Čepeľ: stlačte vlhkú handričku na povrchu čepele a pomaly utrite zo stredu smerom von k strane krytu ostrie a na opačnú stranu. Rovnakým spôsobom osušte suchou handričkou;

 **POZOR!** Nikdy v priebehu čistenia čepele nespúšťajte zotrvačník.

- Bezpečnostný krúžok: použite jemný kefu na očistenie priestoru medzi čepeľou a bezpečnostným krúžkom;
- Telo stroja: použite vlhkú handričku alebo špongiu. Starostlivo osušte.

ZMONTOVANIE

- Skontrolujte, či ochrana čepele riadne zakrýva ostrie (9);
- Položte tácku na prebytky do jej špecifickej pozície;
- Uzavrite deflektor krájania;
- Použitím rukoväte zotrvačníka otočte zotrvačník (7) tak, aby sa posuvná doska pohla úplne dopredu (smerom k užívateľovi) (4);
- Vertikálnym pohybom od vrchu nadol umiestnite dosku do jej pozície.

 **POZOR!** u niektorých modelov je nutné po vložení posuvnej dosky ju zatlačiť vpred, aby sa zabezpečila bezpečná preprava. Ak je prítomný, dotiahnite gombík posuvnej dosky.

ÚDRŽBA

Brúsenie čepele

Frekvencia a trvanie ostrenia záleží na užívaní stroja.

Pri brúsení postupujte podľa pokynov v závislosti od modelu:

MODEL

B2, B3, TRIBUTE, B300 (Obr. 6)

- Skontrolujte, či ochrana čepele riadne zakrýva ostrie;
- Skontrolujte krytku brúsky: ak je snímateľná, odklopte ju;
- Uvoľnite gombík zamykania brúsky (A);
- Nadvihnite brúsik a otočte o 180°;
- Opatrne brúsku znížte; čepeľ sa automaticky vycentruje medzi dva brúsne kotúče;
- Znovu uzamknite;
- Stlačte tlačidlo (B) na cca 10-15 sekúnd a zároveň otáčajte zotrvačnikom. Uvoľnite tlačidlo (B), stlačte tlačidlo (C) na 2-3 sekundy a uvoľnite;
- Prestaňte otáčať zotrvačnikom;
- Akonáhle je čepeľ upevnená, vráťte brúsku do jeho pôvodnej pozície a uzamknite gombík;
- Ak je prítomná kryтка, uzavrite.

MODEL

P15 (Obr. 7)

- Skontrolujte, či ochrana čepele riadne zakrýva ostrie;
- Uvoľnite gombík zamykania brúsky;
- Nadvihnite brúsik a otočte o 180°;
- Opatrne brúsku znížte; čepeľ sa automaticky vycentruje medzi dva brúsne kotúče;
- Znovu uzamknite;
- Zatiahnite páčku v smere hodinových ručičiek na cca 10-15 sekúnd a zároveň otáčajte zotrvačnikom;
- Prestaňte otáčať zotrvačnikom;
- Akonáhle je čepeľ upevnená,

vráťte brúsok do jeho pôvodnej pozície a uzamknite gombík.

MODEL

B114, B116 (Obr. 8)

- Skontrolujte, či ochrana čepele riadne zakrýva ostrie;
- Pomocou gombíka nadvihnite brúsik a otočte o 180°;
- Opatrne brúsik znížte; čepeľ sa automaticky vycentruje medzi dva brúsne kotúče;
- Zatiahnite páčku v smere hodinových ručičiek na cca 10-15 sekúnd a zároveň otáčajte zotrvačnikom;
- Otočte páčku proti smeru hodinových ručičiek na cca 2-3 sekundy a zároveň otáčajte zotrvačnikom;
- Prestaňte otáčať zotrvačnikom;
- Akonáhle je čepeľ upevnená, vráťte brúsik do jeho pôvodnej pozície.

MODEL

L16 (Obr. 9)

- Skontrolujte, či ochrana čepele riadne zakrýva ostrie;
- Uvoľnite gombík zamykania brúsky;
- Nadvihnite brúsik a otočte o 180°;
- Opatrne brúsik znížte; čepeľ sa automaticky vycentruje medzi dva brúsne kotúče;
- Znovu uzamknite;
- Zatiahnite páčku v smere hodinových ručičiek na cca 10-15 sekúnd a zároveň otáčajte zotrvačnikom;
- Otočte páčku proti smeru hodinových ručičiek na cca 2-3 sekundy a zároveň otáčajte zotrvačnikom;
- Prestaňte otáčať zotrvačnikom;
- Akonáhle je čepeľ upevnená, vráťte brúsik do jeho pôvodnej pozície.

 **POZOR!** Nepredlžujte zbytočne (dlhšie ako 2-3 sekundy) proces odstraňovania otrepu, aby sa zabránilo poškodeniu čepele.

MAZANIE (Obr. 10)

- Nakvapajte pár kvapiek oleja do spoja tyčky (1) a gombíka pre reguláciu sily plátku (2);
 - Nakvapajte pár kvapiek oleja do otvorov (3 a 4);
 - Nakvapajte pár kvapiek oleja na spoj zotrvačníka do konštrukcie (5);
 - Krátko aktivujte zotrvačník.
- Pre mazanie používajte iba olej bez kyselín (odporúčam ako vazelína). Nepoužívajte rastlinný olej.

SERVIS

Vo vnútri prístroja sa nenachádzajú žiadne užívateľsky opraviteľné súčasti. Výrobok zverte kvalifikovaným pracovníkom. Všetky opravy a výmeny (ako napríklad výmena čepele, opravy konštrukčných dielov, opravy a / alebo opätovné umiestnenie komponentov a pod.) Musia byť vykonané osobou poverenou výhradne výrobcom.

Ak je potrebné vykonať servis, môžete krájač vrátiť výrobcovi alebo ho odovzdať jednému s autorizovaných servisných centier. Pre informácie o servise nás kontaktujte na service@berkelinternational.com.

 **POZOR! Výmena čepele je povinná, ak presahuje vzdialenosť medzi okrajom čepele a vnútorným okrajom krytu 6 mm.**

ZÁRUKA A ZODPOVEDNOSŤ

Výrobca dodáva prístroj s obmedzenou zárukou 24 mesiacov od

dátumu nákupu. Záruka sa vzťahuje len na chyby vzniknuté za podmienok určeného použitia, počas správnej manipulácie. Záruka sa nevzťahuje na chyby vzniknuté spôsobom dopravy, nedbalosťou kupujúceho, nesprávnou inštaláciou, neoprávnenými zásahmi, alebo v prípade prirodzeného opotrebenia, alebo pri kolísaní napätia vyšším ako 10% menovanej hodnoty. Okrem toho sa záruka nevzťahuje na komponenty podliehajúce opotrebovaniu, ako sú napríklad čepele a brúsky s výnimkou zjavné výrobné chyby.

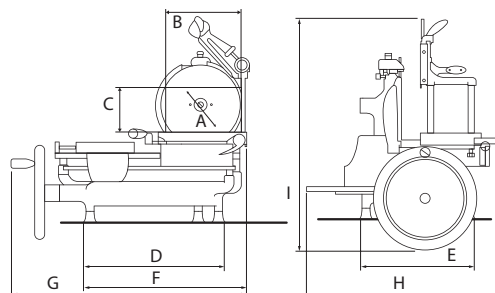
Výrobca odmieta akúkoľvek priamu aj nepriamu zodpovednosť vyplývajúcu z:

- Nedodržania pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu;
- Používanie, ktoré nie je v súlade so špecifickými predpismi krajiny inštalácie;
- Neautorizované modifikácie a / alebo opravy vykonávané na prístroji;
- Použitie neoriginálneho príslušenstva a náhradných dielov;
- Mimoriadnych udalostí.

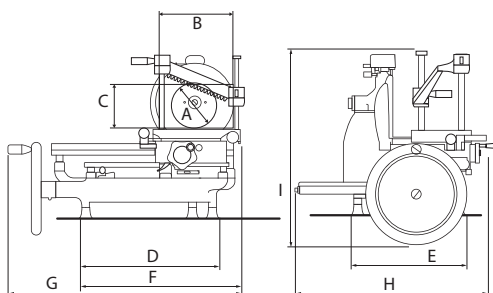
Prevod vlastníctva prístroje automaticky zbavuje výrobcu zodpovednosti za príslušný prístroj. Identifikačný štítok zospodu dosky označuje výrobcu, prístroj a technické informácie.

PODROBNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE

**VOLANO
TRIBUTE**

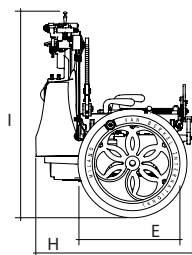
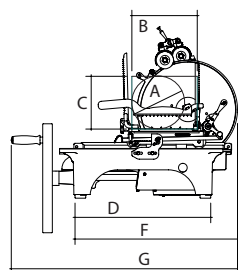


**VOLANO
P15**

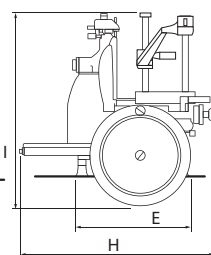
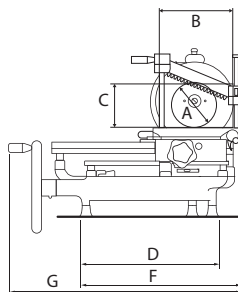


MODEL	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
ŠPECIFIKÁCIE		
Výkon pri kruhovom rezaní	184 mm	180 mm
Výkon pri obdĺžnikovom rezaní	230x184 mm	210x180 mm
Maximálna hrúbka plátku	3 mm	3 mm
Priemer noža	300 mm	285 mm
Hmotnosť	60 Kg	60 kg

VOLANO L16

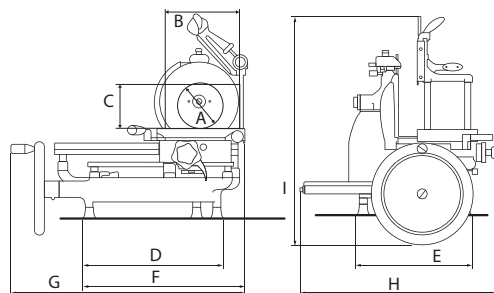


VOLANO B2

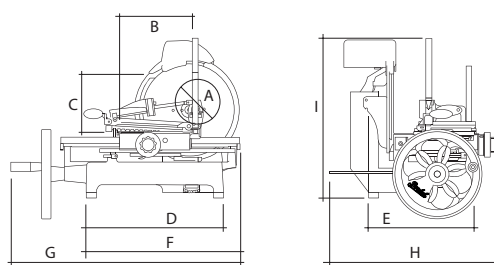


MODEL	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
ŠPECIFIKÁCIE		
Výkon pri kruhovom rezaní	210 mm	160 mm
Výkon pri obdĺžnikovom rezaní	260x200 mm	190x150 mm
Maximálna hrúbka plátku	4 mm	2 mm
Priemer noža	350 mm	265 mm
Hmotnosť	105 Kg	60 kg

VOLANO B3

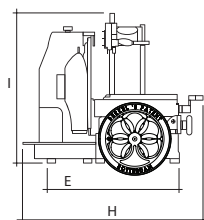
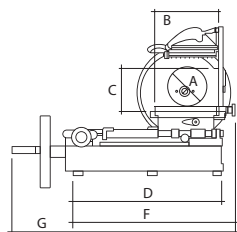


VOLANO B300

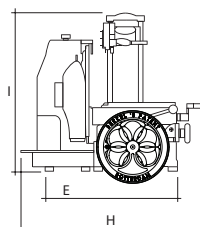
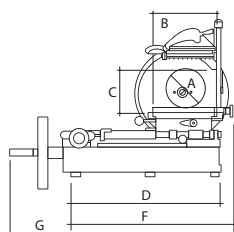


MODEL	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
ŠPECIFIKÁCIE		
Výkon pri kruhovom rezaní	184 mm	215 mm
Výkon pri obdĺžnikovom rezaní	230x184 mm	240x215 mm
Maximálna hrúbka plátku	3 mm	3 mm
Priemer noža	300 mm	300 mm
Hmotnosť	45 Kg	50 kg

VOLANO B114



VOLANO B116



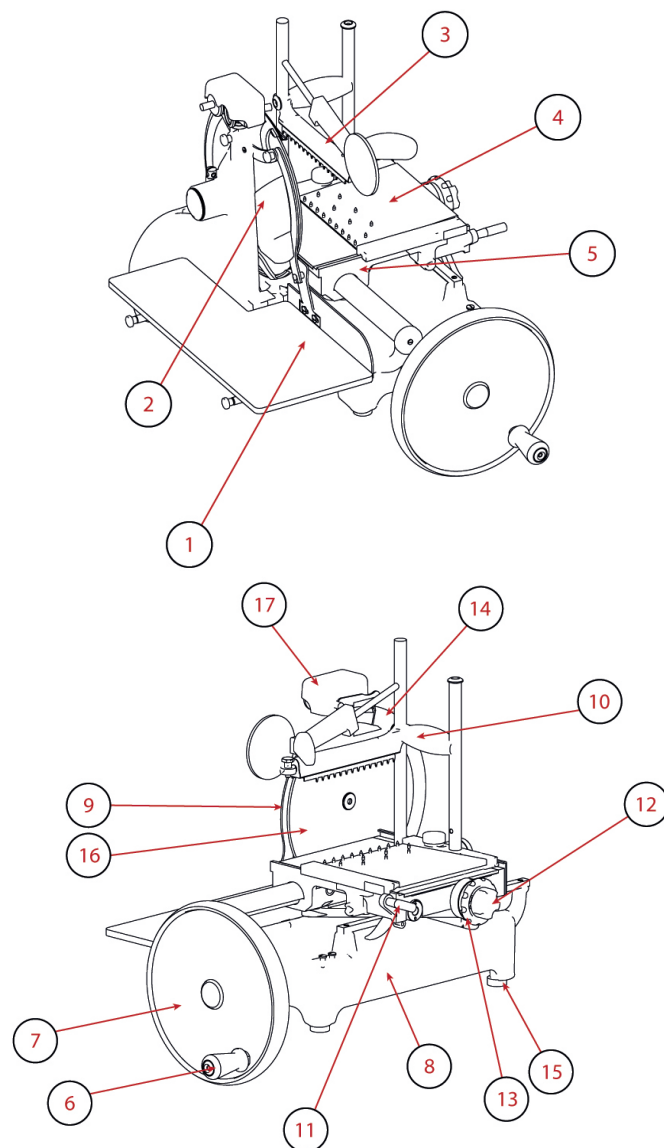
MODEL	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
ŠPECIFIKÁCIE		
Výkon pri kruhovom rezaní	220 mm	235 mm
Výkon pri obdĺžnikovom rezaní	280x220 mm	280x235 mm
Maximálna hrúbka plátku	3 mm	5 mm
Priemer noža	300 mm	370 mm
Hmotnosť	62 Kg	88 kg

Poznámka: V dôsledku neustáleho výskumu neustále zlepšovať naše výrobky, technické špecifikácie sú predmetom možných variácií.

BRUKSANVISNING: MANUELL SKÄRMASKIN MED SVÄNGHJUL

MODELLER:

Volano B2, Volano B3, Volano Tribute, Volano P15, Volano L16, Volano B300, Volano B114, Volano B116



MASKINDELAR

1. Uppsamlingsplatta
2. Skivskydd
3. Produktpress
4. Produkthållarplatta
5. Vagn
6. Manöverhandtag svänghjul
7. Svänghjul
8. Sockel
9. Klingskydd
10. Produktpressens vertikala glidning
11. Spak för snabb frammatning av den övre plattan
12. Vred för frammatning av övre platta
13. Justering av skivans tjocklek
14. Klingskydd
15. Stödfot
16. Klinga
17. Sliptillsats

Bild. 1

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 1 visas maskinens huvudsakliga beståndsdelar.

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 frångöppla 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;
- 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 handskar 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, användning 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 klingan skyddar operatören mot oavsiktlig kontakt med klingan, men för att möjliggöra slipning kan skyddet inte helt eliminera risken att skära sig.

 **OBSERVERA!** Under rengöring eller slipning av klingan 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.

För att undvika skada under transporten förpackas vissa modeller med svänghjulet nedmonterat. Om maskinen levereras med svänghjulet nedmonterat ska man följa nedanstående anvisningar:

- lyft försiktigt upp maskinen och sätt på stödfötterna i gummi på respektive plats på stommen;
- placera maskinens matarvagn i läget helt mot användaren;
- dra ut det koniska stiftet från svänghjulets axel (Bild. 3) genom att banka på stiftet med en hammare från den smalare änden (den med mindre diameter). Sätt in svänghjulet så att dess manövreringshandtag placeras uppe till vänster om axeln för hålet där det koniska fäststiftet ska sitta (Bild. 4A);
- Kontrollera att hålen stämmer överens och sätt in stiftet i hylsan med den smalare änden (den med minst diameter) vänd mot själva hylsan;
- Banka på stiftets motsatta ände (den med störst diameter) tills det förts in hela vägen (Bild. 4B).

ANVÄNDNING

- Aktivera svänghjulet (7) och för vagnen (5) till läge helt framåt (mot användaren);
- dra tillbaka produkthållarplattan (4) (bort från klingan) med hjälp av systemet för snabb frammatning (11) eller systemet för frammatning av

plattan (12);

- placera livsmedlen som ska skivas på produkthållarplattan;
- ta tag om pressens handtag; dra i spakarna för att höja eller sänka pressen för att ställa in höjden till ett läge där produkten blockeras (3);
- flytta klingskyddet till viloläget så att klingan frigörs;



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.

- ställ in önskad skivtjocklek i enlighet med den anordning maskinen är försedd med: a. låt spaken (13) glida gradvis och b. dra och vrid vredet samtidigt för att välja tjocklek;
- för produkthållarplattan närmre klingan med hjälp av systemet för snabb frammatning av plattan (11) eller frammatningssystemet (12);
- Aktivera svänghjulet genom att rotera det i medurs riktning;



OBSERVERA risk för skada! Vrid inte vagnens svänghjul i motsatt riktning eftersom det kan skada maskinen allvarligt.

- när vagnen går tillbaka (mot användaren) aktiveras den mekaniska anordning som ser till att den övre plattan matas fram i tvärriktningen mot klingan;
- När produkthållarplattan matats fram så långt det går mot klingan ska man stanna och höja pressen. Använd systemet för frammatning av plattan el-

ler systemet för snabbmatning för att föra plattan bort från klingan. Placera om produkten, blockera den på nytt med hjälp av pressen och börja skiva igen.

RENGÖRING

Maskinerna måste rengöras noggrant minst en gång om dagen. 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.

NEDMONTERING

- Kontrollera att skyddet täcker klingan (9) som det ska;
- Öppna skivskyddet;
- Ta bort brickan;
- I förekommande fall ska man lossa produkthållarplattans vred. Lyft upp plattan tillsammans med pressen (Bild. 5) och ta bort den.



OBSERVERA! På vissa modeller ska man trycka fram produkthållarplattan innan man höjer en tillsammans med produkthållaren.

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;



VARNING! Aktivera aldrig skärmaskinen medan klingan rengörs.

- skyddsring: använd en flaskborste i nylon för att rengöra området mellan klingan och skyddsringen;
- maskinstomme: rengör maskinstommen med en fuktig trasa eller en svamp och skölj med vatten. Torka noggrant.

ÅTERMONTERING

- Kontrollera att skyddet täcker klingan (9) som det ska;
- Sätt tillbaka brickan på plats;
- Stäng skivskyddet;
- Använd svänghjulets vred för att rotera svänghjulet (7) tills den glidande produkthållaren (4) förs till läge helt framåt (mot användaren);
- Återställ produkthållaren till ursprungsläget genom en vertikal förflyttning uppifrån och ned.



OBSERVERA: för vissa modeller måste man trycka fram produkthållaren för att fästa den till stödet efter att man satt den på plats. I förekommande fall ska man dra åt produkthållarplattans vred.

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.

För att gå vidare till slipning

ska man följa anvisningarna för aktuell modell:

FÖR MODELLERNA

- B2, B3, TRIBUTE, B300 (Bild. 6)
- Kontrollera att skyddet täcker klingan som det ska;
 - Kontrollera sliptillsatsens skydd: om det är flyttbart ska man höja det;
 - Lossa sliptillsatsens låsvred (A);
 - Höj sliptillsatsen och vrid den 180°;
 - Sänk sliptillsatsen försiktigt. Klingan kommer automatiskt att centreras mellan de båda slipstrissorna;
 - Dra åt handtaget igen;
 - Tryck på knappen (B) under cirka 10-15 sekunder och rotera samtidigt svänghjulet. Släpp upp knappen (B) och tryck in knappen (C) under 2-3 sekunder och släpp den sedan;
 - Sluta rotera svänghjulet;
 - Först när klingan är stilla ska man återställa sliptillsatsen till ursprungsläget och dra åt handtaget;
 - Stäng skyddet i förekommande fall.

FÖR MODELL

- P15 (Bild. 7)
- Kontrollera att skyddet täcker klingan som det ska;
 - Lossa sliptillsatsens låsvred (A);
 - Höj sliptillsatsen och vrid den 180°;
 - Sänk sliptillsatsen försiktigt. Klingan kommer automatiskt att centreras mellan de båda slipstrissorna;
 - Dra åt handtaget igen;
 - Vrid spaken i moturs riktning (B) under cirka 10-15 sekunder och rotera samtidigt svänghjulet;
 - Sluta rotera svänghjulet;
 - Först när klingan är stilla ska

man återställa sliptillsatsen till ursprungsläget och dra åt handtaget.

FÖR MODELLERNA

- B114, B116, (Bild. 8)
- Kontrollera att skyddet täcker klingan som det ska;
 - Ta hjälp av handtaget för att höja sliptillsatsen och rotera den 180°;
 - Sänk sliptillsatsen försiktigt. Klingan kommer automatiskt att centreras mellan de båda slipstrissorna;
 - Vrid spaken i medurs riktning under cirka 10-15 sekunder och vrid samtidigt svänghjulet;
 - Vrid spaken i moturs riktning under cirka 2-3 sekunder och rotera samtidigt svänghjulet;
 - Sluta rotera svänghjulet;
 - Först när klingan är stilla ska man återställa sliptillsatsen till ursprungsläget.

FÖR MODELL

- L16 (Bild. 9)
- Kontrollera att skyddet täcker klingan som det ska;
 - Lossa sliptillsatsens låsvred;
 - Höj sliptillsatsen och vrid den 180°;
 - Sänk sliptillsatsen försiktigt. Klingan kommer automatiskt att centreras mellan de båda slipstrissorna;
 - Dra åt handtaget;
 - Vrid spaken i medurs riktning under cirka 10-15 sekunder och vrid samtidigt svänghjulet;
 - Vrid spaken i moturs riktning under cirka 2-3 sekunder och rotera samtidigt svänghjulet;
 - Sluta rotera svänghjulet;
 - Först när klingan är stilla ska man återställa sliptillsatsen till ursprungsläget.



OBSERVERA: Risk för skada! Låt inte slipningen pågå för länge (inte mer än

2-3 sekunder) eftersom klingan annars kan skadas.

Smörjning (Fig. 10)

- Häll några droppar olja på stången (1) och i fogen på tjockleksvredet (2);
- Häll några droppar olja i hålen (3 och 4);
- Häll några droppar olja i fogen mellan svänghjulet och skärmaskinens stomme (5);
- Aktivera svänghjulet en kort stund.

Använd uteslutande syrafri olja för smörjningen (vi rekommenderar eller 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 slip-skivan, förutom i uppenbara fall av fabriktionsfel.

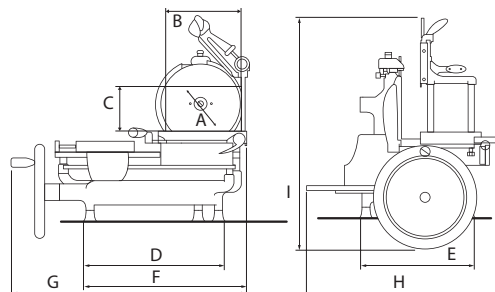
Tillverkaren avsägar sig allt direkt och indirekt ansvar för:

- 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.

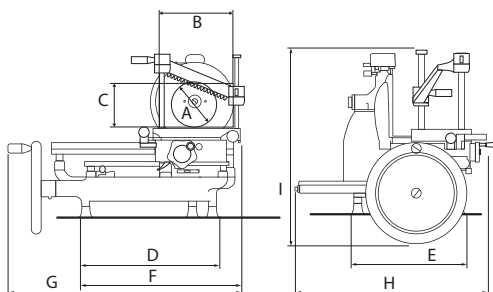
När äganderätten till maskinen överförs frigörs tillverkaren omedelbart från allt ansvar. På märkplåten som finns på maskinstommen återfinns tillverkare, maskininformation och teknisk information.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

VOLANO TRIBUTE

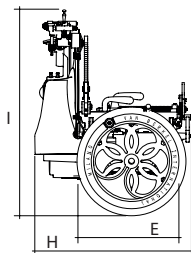
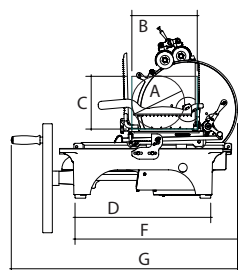


VOLANO P15

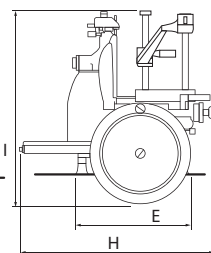
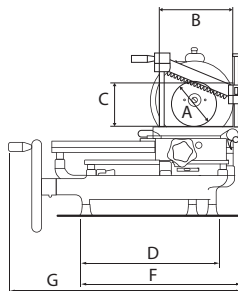


MODELL	TRIBUTE	P15
A	184 mm	180 mm
B	230 mm	210 mm
C	184 mm	180 mm
D	420 mm	430 mm
E	330 mm	250 mm
F	495 mm	505 mm
G	750 mm	720 mm
H	545 mm	600 mm
I	730 mm	570 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet cirkelformad skärning	184 mm	180 mm
Kapacitet rektangulär skärning	230x184 mm	210x180 mm
Maximal skivtjocklek	3 mm	3 mm
Klingans diameter	300 mm	285 mm
Vikt	60 Kg	60 kg

VOLANO L16

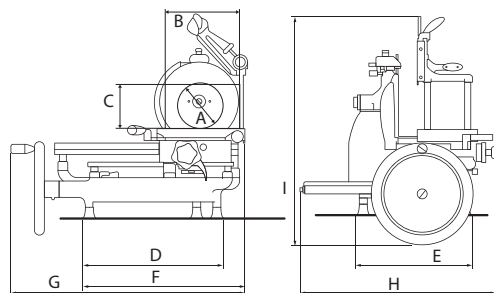


VOLANO B2

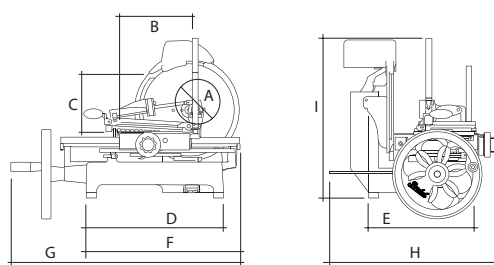


MODELL	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet cirkelformad skärning	210 mm	160 mm
Kapacitet rektangulär skärning	260x200 mm	190x150 mm
Maximal skivtjocklek	4 mm	2 mm
Klingans diameter	350 mm	265 mm
Vikt	105 Kg	60 kg

VOLANO B3



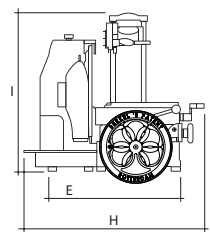
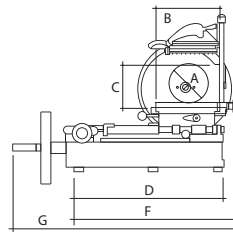
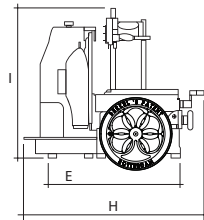
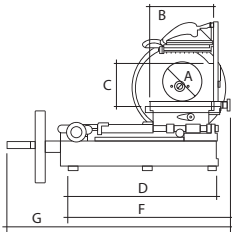
VOLANO B300



MODELL	B3	B300
A	184 mm	215 mm
B	230 mm	240 mm
C	184 mm	215 mm
D	380 mm	465 mm
E	300 mm	325 mm
F	480 mm	540 mm
G	725 mm	775 mm
H	560 mm	580 mm
I	735 mm	540 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet cirkelformad skärning	184 mm	215 mm
Kapacitet rektangulär skärning	230x184 mm	240x215 mm
Maximal skivtjocklek	3 mm	3 mm
Klingans diameter	300 mm	300 mm
Vikt	45 Kg	50 kg

**VOLANO
B114**

**VOLANO
B116**



MODELL	B114	B116
A	220 mm	235 mm
B	280 mm	280 mm
C	220 mm	235 mm
D	570 mm	620 mm
E	425 mm	480 mm
F	610 mm	680 mm
G	850 mm	930 mm
H	680 mm	750 mm
I	545 mm	670 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet cirkelformad skärning	220 mm	235 mm
Kapacitet rektangulär skärning	280x220 mm	280x235 mm
Maximal skivtjocklek	3 mm	5 mm
Klingans diameter	300 mm	370 mm
Vikt	62 Kg	88 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