



VAN BERKEL INTERNATIONAL

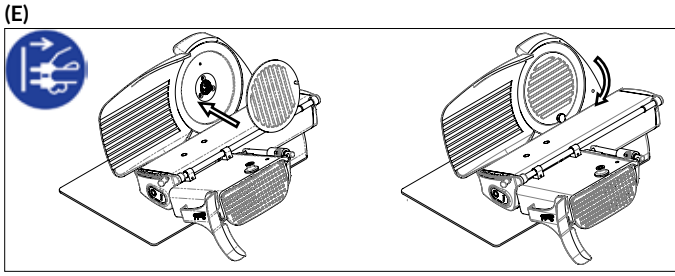
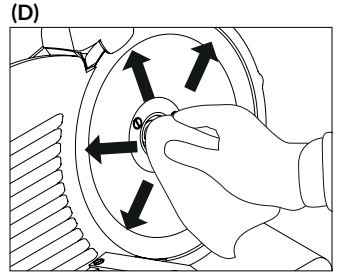
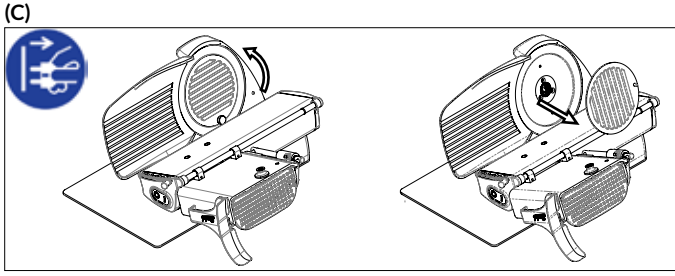
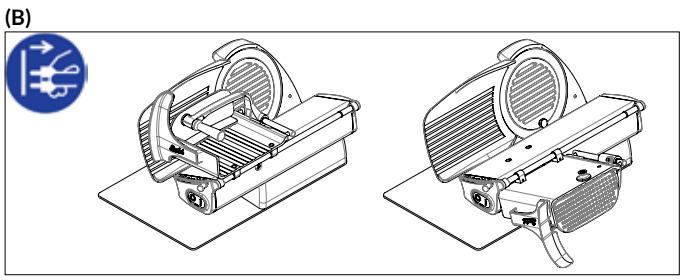
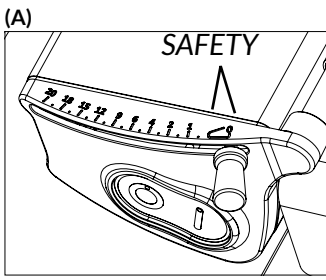
HOME LINE SERIES

HOME LINE 200

HOME LINE 250



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



MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELL: HL200 - HL250



ATTENZIONE! RISCHIO DI TAGLIO.



AVVERTENZA: La lama è molto tagliente, come un coltello. Per qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione che coinvolge lo smontaggio della lama, assicurarsi di prestare assoluta attenzione a tenere le mani lontano dal bordo della lama stessa. Utilizzare sempre un apposito guanto protettivo antitaglio. Per rimuovere la lama, utilizzare sempre l'estrattore lama. Per afferrare la lama utilizzare sempre e soltanto l'apposito estrattore lama. Assicurarsi che nessuno si avvicini alla lama, quando estratta.



WARNING! CUTTING RISK.



WARNING: The blade is very sharp, like a knife. For any cleaning and maintenance operation that involves dismantling of the blade, make sure to pay extra attention to keep hands far away from the edge of the blade itself. Always use protective, cut resistant gloves. To remove the blade, always use the blade extractor. Always hold the blade by the blade extractor only. Make sure nobody gets close to the blade when extracted.



ATTENTION! RISQUE DE COUPE.



AVVERTISSEMENT: La lame est très frote, comme un couteau. Avant d'effectuer toute opération de maintenance qu'elle soit, il faut démanteler la lame, fais en sorte que maintenez à distance les mains du bord de la lame elle-même. Utilisez toujours des gants protecteurset résistants. Pour retirer la lame, utilisez toujours l'extracteur de lame. Toujours tenir la lame par l'extracteur de lame seulement. Assurez-vous que personne ne s'approche de la lame lors de son extraction.



ACHTUNG! SCHNEIDE GEFAHR.



WARNUNG: Die Klinge ist sehr scharf, wie ein Messer. Für jeden Reinigungs- und Wartungsbetrieb, der die Demontage der Klinge beinhaltet, achten Sie darauf, dass Sie die Hände weit weg von der Klinge halten. Verwenden Sie immer Schutz- und Schnittschutzhandschuhe. Um das Messer zu entfernen verwenden Sie den Klingentferner. Halten Sie die Klinge immer nur mit dem Klingentferner. Vergewissern Sie sich, dass niemand an die Klinge kommt, wenn sie entfernt wird.

MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELL: HL200 - HL250



POZOR! NEBEZPEČÍ POŘEZÁNÍ.



UPOZORNĚNÍ: Nůž je velmi ostrý, jako ostří. Při jakémkoli čištění či údržbě, během kterých je nutné demontovat nůž, se ujistěte o tom, že věnujete maximální pozornost udržování rukou v bezpečné vzdálenosti od okraje nože. Vždy použijte příslušné rukavice na ochranu před pořezáním. K odstranění nože vždy použijte odstraňovač nože. Když berete nůž do rukou, vždy použijte výhradně příslušný vyťahovač nože. Ujistěte se, že když je nůž vyjmut, nikdo se k němu nemůže přiblížit.



WARNING! CUTTING RISK.



WARNING: The blade is very sharp, like a knife. For any cleaning and maintenance operation that involves dismantling of the blade, make sure to pay extra attention to keep hands far away from the edge of the blade itself. Always use protective, cut resistant gloves. To remove the blade, always use the blade extractor. Always hold the blade by the blade extractor only. Make sure nobody gets close to the blade when extracted.



ATTENTION! RISQUE DE COUPE.



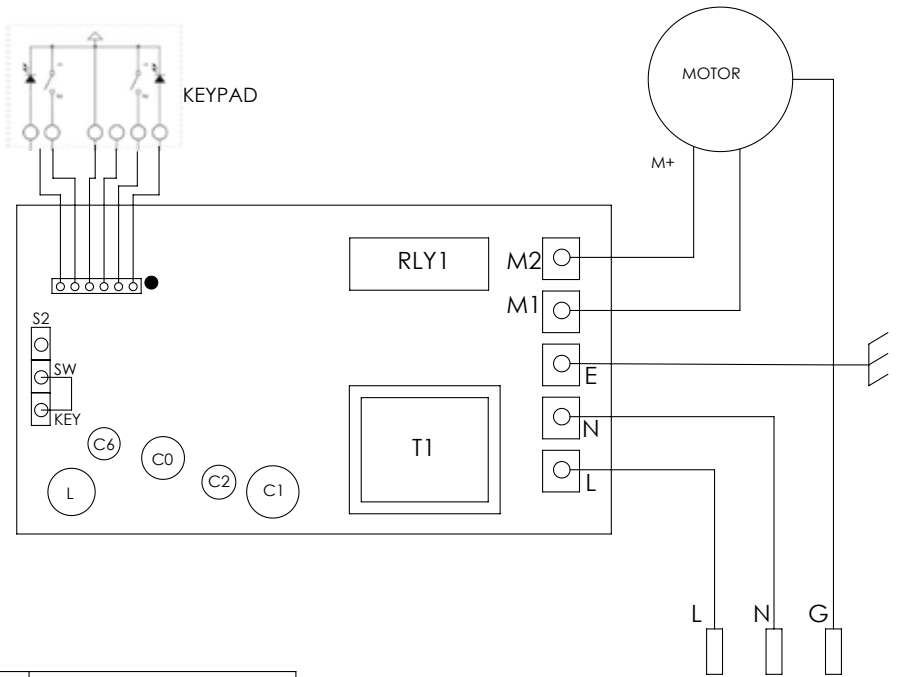
AVVERTISSEMENT: La lame est très frote, comme un couteau. Avant d'effectuer toute opération de maintenance qu'elle soit, il faut démanteler la lame, fais en sorte que maintenez à distance les mains du bord de la lame elle-même. Utilisez toujours des gants protecteurset résistants. Pour retirer la lame, utilisez toujours l'extracteur de lame. Toujours tenir la lame par l'extracteur de lame seulement. Assurez-vous que personne ne s'approche de la lame lors de son extraction.



ACHTUNG! SCHNEIDE GEFAHR.



WARNUNG: Die Klinge ist sehr scharf, wie ein Messer. Für jeden Reinigungs- und Wartungsbetrieb, der die Demontage der Klinge beinhaltet, achten Sie darauf, dass Sie die Hände weit weg von der Klinge halten. Verwenden Sie immer Schutz- und Schnittschutzhandschuhe. Um das Messer zu entfernen verwenden Sie den Klingentferner. Halten Sie die Klinge immer nur mit dem Klingentferner. Vergewissern Sie sich, dass niemand an die Klinge kommt, wenn sie entfernt wird.



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

MODELLO:
HL200 - HL250

COMPONENTI PRINCIPALI

1. Pulsante di avviamento (bianco)
2. Pulsante di arresto (rosso)
3. Targhetta di identificazione, dati tecnici e marcatura CE
4. Piedino
5. Manopola regolazione spessore fetta
6. Piastra spessimetro
7. Protezione paradita
8. Piatto portamerce
9. Pressamerce
10. Lama
11. Anello paradita
12. Disco paralama
13. Basamento
14. Maniglia del pressamerce
15. Cavo di alimentazione

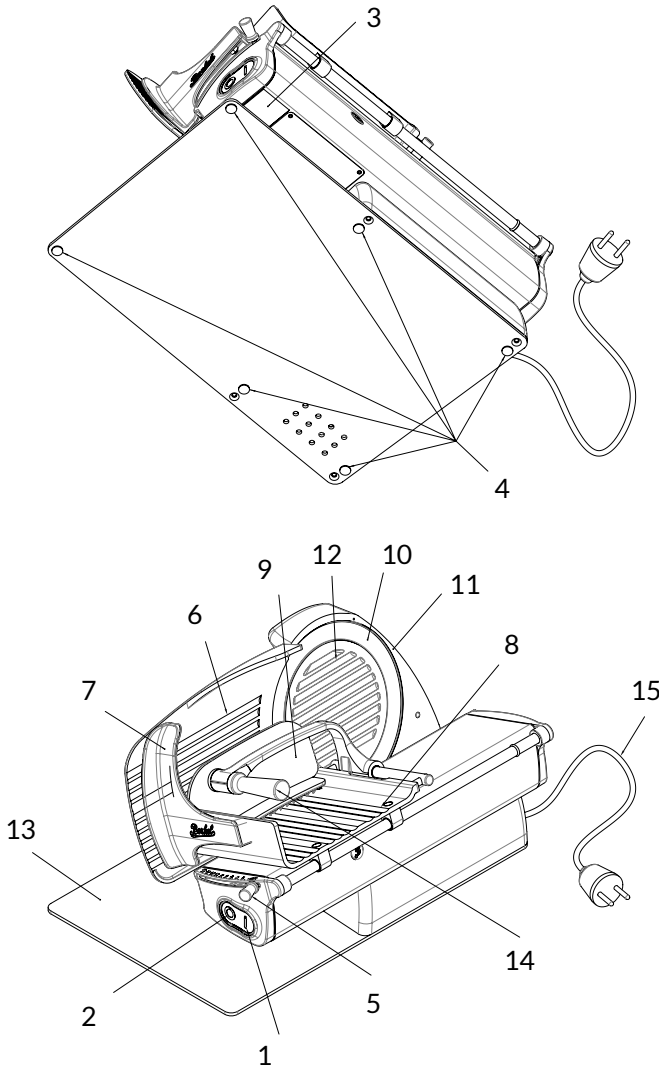


Fig. 1

DESCRIZIONE

Affettatrice elettrica per uso domestico con lama circolare, progettata 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. Lo schema elettrico è riportato alla figura 2.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Le macchine descritte in questo manuale sono conformi alle direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2012/19/UE, 2011/65/CE, al regolamento europeo (EC) 1935/2004 ed ai relativi standard quali EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14.



SICUREZZA

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 della portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego;
- utilizzare la macchina con

grande concentrazione, non distrarsi durante l'uso;

- evitare l'uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;
- non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte;
- non permettere ad alcuno, al di fuori dell'operatore, di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;
- non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente;
- non rimuovere le protezioni trasparenti e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;
- affettare unicamente i prodotti consentiti, non tentare prove di taglio con prodotti di tipo proibito;
- mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona di lavoro tutt'intorno alla macchina e il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti;
- non utilizzare la macchina come superficie d'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 5 mm, in tal caso contattare il produttore o uno dei Centri Servizio Autorizzati per cambiare la lama;
- non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', a mezzo di cavi provvisori o non isolati;
- controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituirlo pron

tamente. Quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;

- arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti;
- prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
- utilizzare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e di manutenzione;
- porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il carrello completamente arretrato e con la manopola regolazione spessore posizionata in sicurezza (Fig. A);
- per il movimento del piatto portamerce durante l'operazione di taglio usare esclusivamente la maniglia di manovra posta sul braccio o impugnatura del pressamerce;
- non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore a corredo della macchina.


Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da uso inappropriato, modifiche e/o riparazioni non autorizzate effettuate sulla macchina non autorizzate, utilizzo di accessori e ricambi non originali.

La macchina non può essere impiegata in luoghi aperti e/o esposta agli agenti atmosferici e in ambienti con vapori, fumi o polveri corrosivi e/o abrasivi, con rischio di incendio o esplosione e comunque ove sia prescritto l'impiego di componenti antideflagranti.

- 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.

 **ATTENZIONE!** Il motore potrebbe surriscaldarsi! Dopo 15 minuti di uso continuativo, spegnere la macchina e lasciare raffreddare il motore.

La lama è in grado di recidere parti del corpo. Per questa ragione non estendere mai la mano nella zona di taglio tra la vela e la lama se la leva di regolazione spessore (5) non sia in posizione di sicurezza (Fig. A).

Durante le operazioni di pulizia lama ed affilatura, fare estrema attenzione a tenere le mani il più lontano possibile dall'area non protetta. Si raccomanda l'uso di guanti di protezione.

INSTALLAZIONE

Installare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sostenere il peso della macchina stessa più la merce da affettare.


AVVERTENZA: Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto ed al caricamento della merce da affettare sul piatto stesso.

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

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

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

USO DELL'AFFETTATRICE

 **ATTENZIONE!** Lama affilata, pericolo di taglio! Controllare che la manopola di regolazione spessore fetta (5) sia in posizione di sicurezza (in posizione 0) (Fig. A).


1. Arretrare completamente il piatto portamerce (8) verso l'operatore, in posizione di carico;
2. sollevare il pressamerce (9) e porlo in posizione di riposo;
3. appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della sponda verticale del piatto (8), lato operatore. Bloccare con il pressa merce esercitando una leggera pressione;
4. regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama (10) premendo il pulsante di accensione. Impugnare la maniglia del pressamerce (14) ed iniziare il movimento alternativo di taglio;
5. al termine delle operazioni di taglio riportare in sicurezza la manopola regolazione spessore ed arretrare il carrello. Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento (2).

PULIZIA

Mantenere una pulizia accurata della macchina. Se utilizzata, deve essere pulita almeno una volta al giorno o con maggior

frequenza se necessario. Dopo un periodo di inattività si raccomanda la pulizia anche prima dell'utilizzo.


Pericolo di scossa elettrica! Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare la spina della rete di alimentazione elettrica e portare in sicurezza la manopola di regolazione spessore.

 **ATTENZIONE!** Lama affilata, pericolo di taglio! Controllare che la manopola di regolazione spessore fetta (5) sia in posizione di sicurezza (in posizione 0) (Fig. A).

Prodotti per la pulizia: utilizzare esclusivamente acqua e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con PH 7-8, impiegando un panno morbido, spugnoso e uno spazzolino di nylon semirigido per le zone del piatto e del pressamerce appuntito. Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi similari.

Basculamento del piatto per le operazioni di pulizia:

1. assicurarsi che la macchina sia spenta;
2. assicurarsi che la leva sia chiusa;
3. arretrare completamente il piatto portamerce (8) verso l'operatore;
4. spingere gradatamente verso l'alto il piatto facendolo ruotare in senso orario.

 **ATTENZIONE!** Lama affilata, pericolo di taglio! Riportare sempre il piatto nella posizione iniziale in modo che la protezione (7) sia il più vicino possibile alla vela (Fig. B).

Procedere alla rimozione di:
- coprilama:

1) ruotare di 90° in senso antiorario il disco coprilama tramite l'apposita manopolina; 2) una molla facilita l'estrazione del disco paralama (Fig. C);

- pressamerce:

svitare in senso antiorario la maniglia del pressamerce fino alla completa rimozione del pressamerce.

⚠ ATTENZIONE! Lama affilata, pericolo di taglio! Per le operazioni di pulizia dell'area di affilatura, del piatto, del pressamerce e della lama si raccomanda l'uso di guanti di protezione.

Proseguire con la pulizia di:

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

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

Infine, procedere al riassetto:

- coprilama:

1) rimontare il coprilama come in figura; 2) ruotare di 90 gradi in senso orario il coprilama, fino a bloccarlo nella sua posizione iniziale (Fig. E);

- piatto portamerce:

sollevare il piatto portamerce e riportarlo nella posizione di taglio premendo leggermente verso il basso fino allo scatto.

MANUTENZIONE

Manutenzione della lama

Per mantenere la lama affilata e funzionale, consigliamo di

detergerla regolarmente. Non lavare la lama in lavastoviglie.

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 5 mm.*

GARANZIA E RESPONSABILITÀ

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'affilatore.

filatoio, eccetto nel caso di evidente difetto di produzione.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità diretta e indiretta derivante da:

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

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

La targhetta di identificazione sulla base della macchina registra il produttore, la macchina, le informazioni tecniche ed il marchio CE.

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

La macchina è composta da:

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

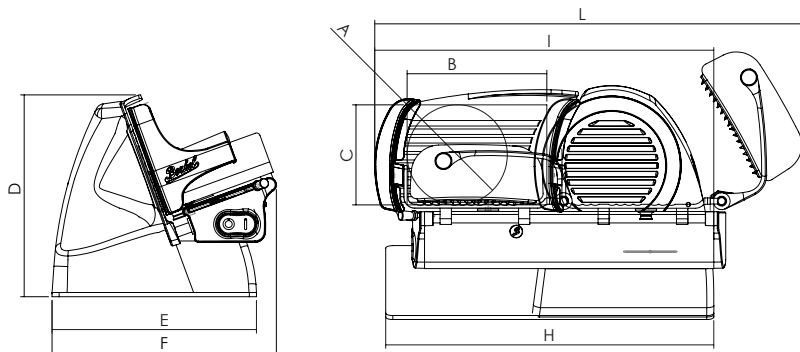
Se lo smaltimento è affidato a terze parti, rivolgersi solo a compagnie autorizzate per l'eliminazione dei materiali sopra indicati. Il dispositivo contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati. Una corretta raccolta differenziata ne facilita il riciclaggio. A fine vita deposita-

re il dispositivo presso in punto di raccolta. E' possibile ottenere informazioni sullo smaltimento dalle autorità locali.

Risoluzione problemi

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia	Mancanza di alimentazione o circuito di controllo difettoso	Controllare che la spina sia inserita correttamente, se il problema persiste contattare il Centro Servizi
Premendo il pulsante di avviamento la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento	Spia difettosa	Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento. Interpellare il servizio assistenza
Premendo il pulsante di arresto la macchina non si ferma	Circuito di comando difettoso	Arrestare immediatamente la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare immediatamente il Centro Servizi
Eccessiva resistenza alla movimentazione dei componenti scorrevoli (pressamerce, carrello)	Lubrificazione guide di scorrimento non effettuata periodicamente	Effettuare la lubrificazione periodica

CARATTERISTICHE TECNICHE



MODELLO	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
SPECIFICHE		
Capacità di taglio circolare	140 mm	183 mm
Capacità di taglio rettangolare	200x140 mm	200x183 mm
Massimo spessore fetta	20 mm	20 mm
Diametro lama	195 mm	250 mm
Peso	12,5 Kg	14,5 kg
Potenza motore	0,19 kW	0,19 kW

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

MODEL:
HL200 - HL250

GENERAL PLAN OF THE MACHINE

1. Start button (white)
2. Stop button (red)
3. Identification plate, technical information and CE marking
4. Foot
5. Thickness adjustment knob
6. Thickness gauge plate
7. Safety guards
8. Meat table
9. Product press holder
10. Blade
11. Blade guard
12. Blade cover
13. Baseplate
14. Product holder knob
15. Power cable

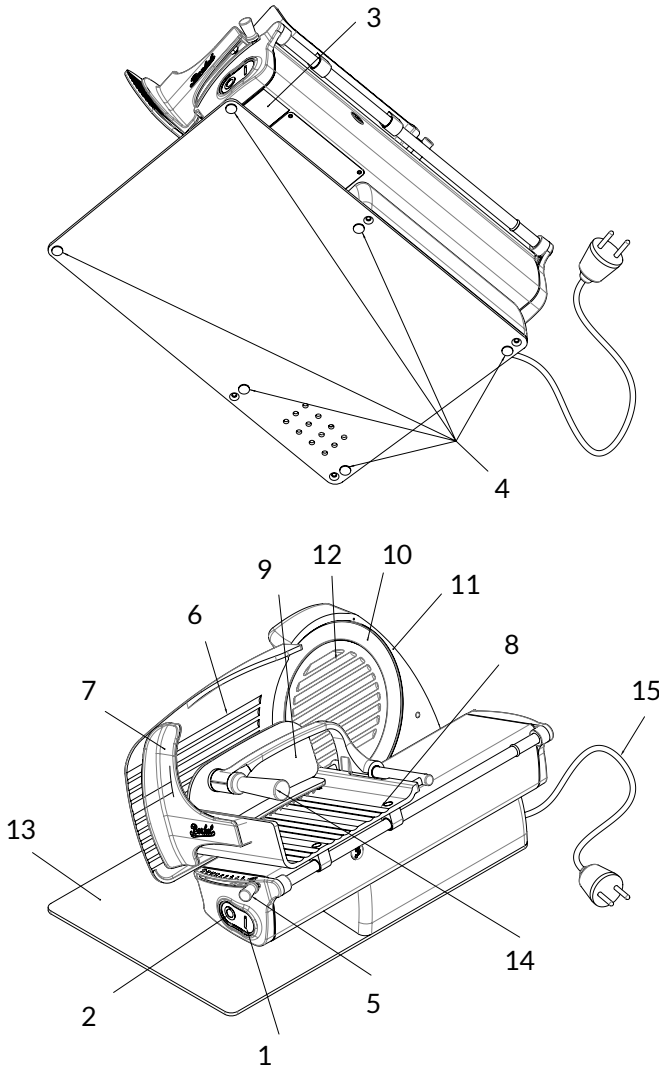


Fig. 1

DESCRIPTION

Electrical slicer machine for home use with circular blade, designed solely to slice food products of the types and within the dimensional limits indicated in this manual. The main parts that make up this machine are illustrated in figure 1. Electrical diagrams are reported in Fig. 2.

DECLARATION OF CONFORMITY

The machines described in this manual comply with 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2012/19/UE, 2011/65/CE, with European Regulation (EC) 1935/2004 and with relative standards such EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14.



SAFETY

Please observe the following instructions for your safety:

- carefully read all instructions before using the machine;
- the product is not intended to be used by children;
- use the machine only if you have been properly trained and are in perfect psychological and physical condition;
- do not use the machine in any way other than as described in this manual;
- 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 unauthorised to operate it;
- stay highly concentrated when using the machine and avoid any distraction during use;

- do not allow the machine to be used by personnel who have not read and fully comprehended the content of this manual;

- do not wear baggy clothing or clothing with open sleeves;
- do not allow anyone besides 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 the transparent protections and do not modify or bypass the mechanical and electrical protective devices;
- slice only the permitted products. Do not attempt cuts on prohibited type products;
- always keep the sliced product resting surface, the work area all around the machine and the operator floor area clean and dry;
- do not use the machine as a resting surface and do not place any objects on it which are foreign to normal cutting operations;
- do not use the slicer when, due to normal wear, the distance between the edge of the blade and the blade protection exceeds 5 mm;
- in this case, contact the manufacturer or an Authorised Service Centre to change the blade;
- do not use the machine with "movable" type electrical connections, with temporary or non insulated cables;
- periodically check the condition of the power cable and the cable gland on the machine body. Replace it promptly when necessary, requesting operation by qualified person-

nel;

- immediately stop the machine in the event of a defect, abnormal operation, suspicion of breakdown, incorrect movement, unusual noises;
- before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electrical mains;
- use protective gloves for the cleaning and maintenance operations;
- place and remove the goods to be sliced on the sliding meat table only with the carriage completely pulled back and with the thickness adjustment lever placed in the safety position (Fig. A);
- for movement of the meat table during cutting operations use only the manoeuvring handle located on the arm or the product holder grip;
- use of cutting accessories which were not provided by the manufacturer with the machine is prohibited;
- the device cannot be used without the meat table or product holder.

The manufacturer declines any direct and indirect responsibility stemming from inappropriate use, unauthorised modifications and/or repair carried out on the machine, or use of non original accessories and replacement parts.

The machine may not be used in open areas and/or areas which are exposed to atmospheric agents and in environments with vapours, fumes or corrosive and/or abrasive powders, with risk of fire or explosion and in any case where the use of anti-explosive components is required.

Environmental conditions of use:

- Temperature from -5°C to +40°C
- Max. humidity 95%

DO NOT SLICE:

- frozen food products;
- deep frozen food products;
- any other product not intended for food use.

⚠ WARNING! The motor may overheat! After 15 minutes of continuous use, switch off the machine and let the motor cool.

The blade can sever parts of the body. For this reason, never extend hands into the cutting area between the gauge plate and the blade if the thickness adjustment lever (5) is not in the safety position (in position 0) (Fig. A).

Take extreme care to keep hands as far away as possible from the cutting area during blade cleaning and sharpening. The use of protective gloves is recommended.

INSTALLATION

Install the machine on a level, smooth and dry surface suitable for supporting the weight of the machine itself plus the products to be sliced.

⚠ WARNING: Verify that there are no obstacles to table travel and to the loading of products to be sliced onto the table itself.

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

- magneto-thermic protection;

- automatic differential switch;
- earthing system.

Before carrying out electrical hook up verify that the characteristics of the electrical power mains are in agreement with those indicated on the machine information plate.

USE OF THE SLICER

⚠ WARNING! Blade is sharp, cutting hazard! Check that the slice thickness adjustment knob (5) is in the safety position (in position 0) (Fig. A).

1. Pull the meat table (8) back all the way toward the operator, in the loading position;
2. lift the product holder (9) and put it into the standby position;
3. rest the product to be sliced on the table near the vertical edge of the table (8) on the operator side. Block it with the product holder, applying slight pressure;
4. adjust the slice thickness. Activate the blade (10) by pressing the on button. Grip the product holder handle (14) and begin alternative cutting motion;
5. at the end of cutting operations return the slice thickness adjustment knob to the safety position and pull the carriage back. Stop the blade motion by pressing the off button (2).

CLEANING

Keep the machine thoroughly clean. If used, it should be cleaned at least once a day and more often if necessary. After a period of inactivity, the machine should also be cleaned before use.

Risk of electric shock! Before cleaning the machine, disconnect the plug from the electrical mains socket and return the slice thickness adjustment knob to the safety position.

⚠ WARNING! Blade is sharp, cutting hazard! Check that the slice thickness adjustment knob (5) is in the safety position (in position 0) (Fig. A).

Cleaning products: use only water and biodegradable foaming detergent for dishwashers with PH 7-8, using a soft, spongy cloth and a semi-rigid nylon brush for the sharp areas of the table and product holder. Do not clean the machine with jets of water or steam or similar methods.

Table tilting for cleaning operations:

1. make sure that the machine is switched off;
2. make sure that the lever is closed;
3. pull the meat table (8) back all the way toward the operator;
4. gradually push the table upward, rotating it clockwise.

⚠ WARNING! Blade is sharp, cutting hazard! Always return the table to its initial position so that the protection (7) is as close to possible as the gauge plate (Fig. B).

Remove the:

- blade cover:
 - 1) Rotate the blade cover 90° anticlockwise using the special knob;
 - 2) a spring facilitates the extraction of the blade cover (Fig. C);
- product holder:

unscrew the product holder handle in the anticlockwise direction until the product

holder is completely removed.

! WARNING! Blade is sharp, cutting hazard! Use protective gloves when cleaning sharpening areas, the table, the product holder and the blade.

Clean the:

- blade: press a damp cloth on the surface of the blade and move it slowly from the centre toward the outside, as shown in the figure (Fig. D), on the blade cover side and the opposite side. In the same way, dry it using a dry cloth;
- machine body: clean the machine body with a damp cloth or a sponge, rinsing with water. Dry carefully.

Finally, assemble the:

- blade cover:
 - 1) replace the blade cover as in the figure; 2) rotate the blade cover 90° clockwise until it locks into its initial position (Fig. E);
- meat table:
 - lift the meat table and move it to the cutting position, pressing down lightly until it clicks.

MAINTENANCE

Blade maintenance

Cleanse the blade regularly to keep it sharp and functional. Do not wash the blade in the dishwasher.

SERVICE

No replacement parts are supplied in the package. All repair and replacement activities (such as replacement or repair of the blade, belt, electrical

components, structural parts, etc.) must be carried out solely by persons authorised by the manufacturer.

If a repair is required, it is advisable to return the machine to the manufacturer or to an Authorised Service Centre. For information about services centres, contact: service@berkelinternational.com.

! WARNING! *The blade must be replaced when the distance between the edge of the blade itself and the internal edge of the protection exceeds 5 mm.*

WARRANTY AND RESPONSIBILITY

The manufacturer provides machines with a warranty of 24 months starting from the date of purchase. The warranty covers only those defects if used properly and according to the conditions of use provided by the manual. The warranty does not cover defects due to transport, the purchaser's incompetence or negligence, improper installation or placement, damage due to wear, or voltage greater than 10% of the nominal value. Furthermore, the warranty does not cover components inherently subject to wear, such as the blade and sharpener wheels, except in the case of obvious production defects.

The manufacturer declines any direct and indirect responsibility stemming from:

- failure to observe the instructions in this manual;
- use which does not conform to regulations in the country of

installation;

- unauthorised modifications and/or repairs on the machine;
- use of non original accessories or replacement parts;
- exceptional event.

The transfer of machine ownership involves the immediate release from any responsibility by the manufacturer, with the exception of compliance with Directive 2006/42/EC (liability for any manufacturing defect of the product).

The identification plate at the base of the machine registers the manufacturer, the machine, technical information and the CE marking.

DEMOLITION AND DISPOSAL

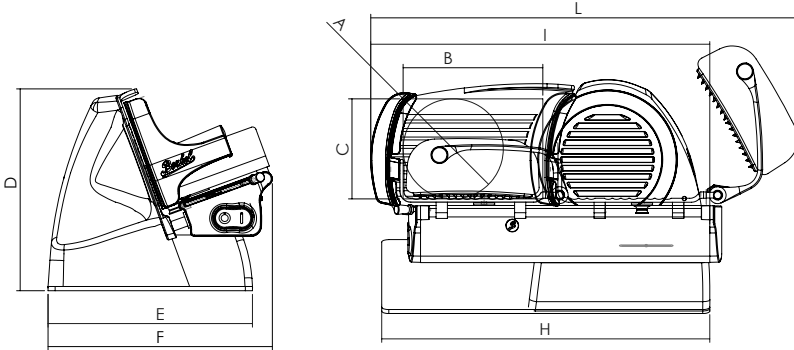
The machine is composed of:

- aluminium alloy;
- inserts and various components in stainless steel;
- electrical parts and electrical cables;
- electric motor;
- plastic, etc.

If disposal is entrusted to a third party, contact only authorised companies for disposal of the materials mentioned above. The device contains materials which can be recovered or recycled. Proper separate collection facilitates recycling. At the end of machine life, deposit in your device at a collection point. Information on disposal can be obtained from local authorities.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	REMEDY
The machine does not start when the on button is pressed	No power or defective control circuit	Check if the plug has been inserted correctly. Contact a Service Centre if the problem persists
When the start button is pressed, the machine starts but the operation indicator light does not switch on	Defective indicator light	Do not use the machine with the indicator light off. Contact a service centre
When the stop button is pressed, the machine does not stop	Defective control circuit	Immediately stop the machine by pulling the plug out of the socket and immediately contact a service centre
Excessive resistance to sliding component movement (product holder, carriage).	Sliding guide lubrication not performed periodically	Perform periodic lubrication



MODEL	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
SPECIFICATIONS		
Circular cutting capacity	140 mm	183 mm
Rectangular cutting capacity	200x140 mm	200x183 mm
Max slice thickness	20 mm	20 mm
Blade diameter	195 mm	250 mm
Weight	12,5 Kg	14,5 kg
Motor rating	0,19 kW	0,19 kW

Note: The technical features and appearance of the products may be subject to changes without prior notice.

GEBRAUCHSANLEITUNG: Elektrische Aufschnittmaschinen Home Line

MODELL:
HL200 - HL250

HAUPTKOMPONENTEN

1. Starttaster (weiss)
2. Stopptaster (rot)
3. Typenschild, technische daten und CE kennzeichnung
4. Fuss
5. Reglerknopf für die schnittdick
6. Platte fuhrerlehr
7. Sicherheitseinrichtungen
8. Schneidgutplatte
9. Anschlagplatte
10. Messer
11. Sicherheitsring (messerschutz)
12. Messerschutzscheibe
13. Sockel
14. Griff anschlagplatte
15. Stromkabel

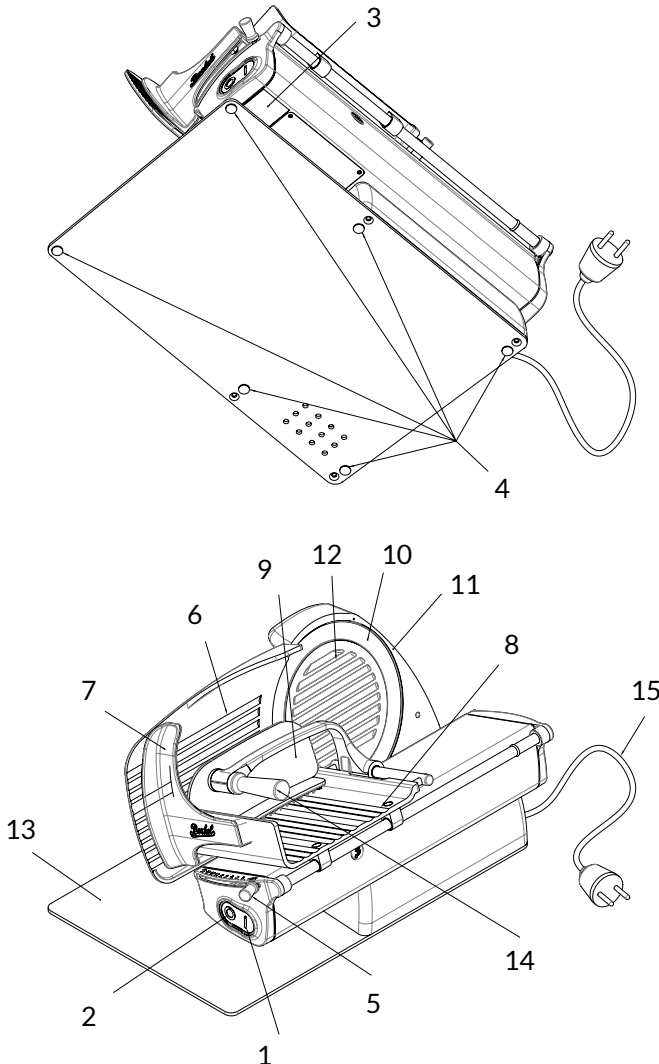


Fig. 1

BESCHREIBUNG

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die in dieser Anleitung beschriebenen Geräte sind konform mit den Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EU, 2012/19/EG und 2011/65/EG, mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den entsprechenden Normen wie EN60204-1, EN60335-1 und EN60335-2-14.



SICHERHEIT

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

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

Übereinstimmung mit den Anweisungen im Abschnitt „Installation“.

- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, zu dem Unbefugte keinen Zugang haben;
- Seien Sie bei der Verwendung des Gerätes stets hochkonzentriert und lassen Sie sich nicht ablenken;
- Lassen Sie das Gerät nicht von Personen verwenden, welche diese Anleitung nicht gelesen und verstanden haben;
- Tragen Sie bei der Verwendung keine flatternden Kleidungsstücke oder weite Ärmel;
- Gestatten Sie während des Schneidvorgangs niemandem, außer dem Bediener, sich dem Gerät zu nähern;
- Die Beschilderung am Gerät darf nicht entfernt, überdeckt oder verändert werden und ist im Falle einer Beschädigung umgehend zu ersetzen;
- Die transparente Schutzvorrichtung darf nicht entfernt und die mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen dürfen nicht verändert werden;
- Es dürfen ausschließlich die zugelassenen Produkte aufgeschnitten werden; versuchen Sie niemals, nicht zugelassene Produkte zu schneiden;
- Halten Sie den Ablagebereich für die Aufschnittware, den gesamten Arbeitsbereich um das Gerät und den Fußboden im Arbeitsbereich immer sauber und trocken;
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Fläche zum Abstützen oder zum Ablegen von Gegenständen, die nicht für den Schneidvorgang erforderlich sind;
- Benutzen Sie die Aufschnittmaschine nicht, wenn der Abstand zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring des


- Messers 5 mm infolge der normalen Abnutzung übersteigt. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller oder an eine autorisierte Kundendienststelle, um das Messer auszuwechseln zu lassen;
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit provisorischen oder nicht isolierten, nicht fest angebrachten elektrischen Verbindungen;
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Stromkabels und der Kabeldurchführung am Gerät und ersetzen Sie diese bei Bedarf zeitnah. Wenden Sie sich dafür an eine autorisierte Kundendienststelle;
- Halten Sie das Gerät bei einem Defekt, ungewöhnlicher Funktionsweise, Verdacht auf einen Bruch, nicht korrekten Bewegungen oder ungewöhnlichen Geräuschen sofort an;
- Trennen Sie das Gerät vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer erst vom Stromnetz;
- Tragen Sie bei Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe;
- Legen Sie die aufzuschneidende Ware nur auf den Schlitten bzw. entfernen Sie sie von selbigem, wenn dieser vollständig zurückgesetzt ist und sich der Hebel zum Einstellen der Schnittdicke in der sicheren Position (Position 0) befindet;
- Verwenden Sie zum Bewegen der Schneidgutplatte ausschließlich den am Arm angebrachten Manövriergreif oder den Griff der Anschlagplatte;
- Es ist nicht zulässig, für das Aufschneiden andere Zubehörteile als jene zu benutzen, die vom Hersteller für die Ausstattung des Gerätes vorgesehen sind;

- Das Gerät darf nicht ohne Schneidgutplatte oder Anschlagplatte verwendet werden; Der Hersteller übernimmt keinerlei direkte oder indirekte Verantwortung für Schäden infolge unsachgemäßer Verwendung, nicht autorisierter Änderungen und/oder Reparaturen am Gerät sowie der Verwendung nicht originaler Zubehör- und Ersatzteile.

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

Umgebungsbedingungen für den Betrieb:

- Temperatur zwischen -5°C und +40°C
- Max. Feuchtigkeit 95%
- NICHT AUFSCHNEIDEN:**
- gefrorene Lebensmittel
- tiefgekühlte Lebensmittel
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch)
- alle anderen nicht zu Ernährungszwecken vorgesehenen Produkte.

 **ACHTUNG!** Der Motor könnte überhitzen! Schalten Sie das Gerät nach 15 Minuten durchgängiger Nutzung ab und lassen Sie den Motor abkühlen.


Das Messer ist scharf genug, um Körperteile abzutrennen. Bringen Sie aus diesem Grund niemals die Hand in den

Schneidbereich zwischen der Anschlagplatte und dem Messer, wenn sich der Hebel zum Einstellen der Schnittdicke (5) nicht in der sicheren Position (Position 0) befindet (Fig. A).

Halten Sie Ihre Hände beim Reinigen und Schleifen des Messers unbedingt möglichst weit vom Schneidbereich entfernt. Es wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen.

INSTALLATION

Stellen Sie das Gerät auf eine gut nivellierte, glatte, trockene und dem Gewicht des Gerätes und des Schneidgutes angemessene Fläche.


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

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

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

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

GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

 **ACHTUNG!** Scharfes Messer, Schneidgefahr! Kontrollieren Sie, dass sich der Reglerknopf für die Schnittdi-

cke (5) in der sicheren Position (Position 0) befindet (Fig. A).

1. Setzen Sie die Schneidgutplatte (8) vollständig zurück in Richtung Bediener und bringen Sie sie so in die Beladeposition;
2. Heben Sie die Anschlagplatte (9) an und bringen Sie sie in die Ruhestellung;
3. Legen Sie die Aufschnitware auf die Platte neben der senkrechten Seitenwand der Platte (8) auf der Bedienerseite. Halten Sie die Anschlagplatte fest, indem Sie einen leichten Druck ausüben;
4. Stellen Sie die Scheibendicke ein. Betätigen Sie das Messer (10) durch Betätigen der Start-Taste. Greifen Sie den Griff der Anschlagplatte (14) und beginnen Sie mit der abwechselnden Schneidbewegung;
5. Bringen Sie den Reglerknopf der Schnittdicke am Ende des Schneidvorganges wieder in die sichere Position und setzen Sie den Schlitten zurück. Halten Sie die Bewegung des Messers durch Betätigen der Stopp-Taste (2) an.

REINIGUNG

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

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

! ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneid Gefahr! Kontrollieren Sie, dass sich der Reglerknopf für die Schnittdicke (5) in der sicheren Position (Position 0) befindet (Fig. A).

Reinigungsmittel:

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

Kippen der Platte für die Reinigungsarbeiten:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist;
2. Vergewissern Sie sich, dass der Hebel geschlossen ist;
3. Setzen Sie die Schneidgutplatte (8) vollständig zurück, in Richtung Bediener;
4. Schieben Sie sie nach und nach nach oben, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.

! ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneid Gefahr! Bringen Sie den Schlitten immer in die Anfangsposition, damit sich die Schutzvorrichtung (7) möglichst nah an der Anschlagplatte befindet (Fig. B).

Entfernen Sie Folgendes:

- Messerhaube:

1) Drehen Sie die Messerschuttscheibe um 90° entgegen den Uhrzeigersinn mithilfe des entsprechenden Knopfes; 2) Eine Feder erleichtert das Herausziehen der Messerschuttscheibe (Fig. C);

- Anschlagplatte:

Schrauben Sie den Griff der Anschlagplatte entgegen den Uhrzeigersinn ab, bis Sie diese vollständig entfernen können.

! ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneid Gefahr! Für die Reinigung von Schleifbereich, Schneidgutplatte, Anschlagplatte und Messer wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen.

Fahren Sie dann mit der Reinigung der folgenden Teile fort:

- Messer: Drücken Sie einen feuchten Lappen auf die Oberfläche des Messers und bewegen Sie ihn dann langsam von der Mitte nach außen, wie in der Abbildung gezeigt; 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 (Fig. D);

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

Gehen Sie schließlich wie folgt vor, um das Gerät und seine Bestandteile wieder zusammenzubauen:

- Messerhaube:

1) Bringen Sie die Messerhaube wieder an, wie in der Abbildung gezeigt; 2) Drehen Sie die Messerhaube im Uhrzeigersinn um 90 Grad, bis sie in ihrer Anfangsposition einrastet (Fig. E);

- Schneidgutplatte:

Heben Sie die Schneidgutplatte an und bringen Sie sie in die Schneidposition, indem Sie sie leicht nach unten drücken, bis es einrastet.

INSTANDHALTUNG

Instandhaltung des Messers

Damit das Messer stets scharf und funktionstüchtig ist, sollte es regelmäßig gereinigt werden. Waschen Sie das Messer nicht im Geschirrspüler.

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 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 5 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, Unfälle,

higkeit oder Fahrlässigkeit des Käufers, unsachgemäße Installation oder Positionierung, Verschleiß, Versorgung mit einer Spannung, die mehr als 10 % über der Nennspannung liegt. Darüber hinaus gilt die Garantie nicht für Verschleißteile wie das Messer und die Schleifscheiben der Schleifvorrichtung, sofern keine offensichtlichen Herstellungsfehler vorliegen.

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

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

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

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

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

ABBAU UND ENTSORGUNG

Das Gerät besteht aus Folgendem:

- Aluminiumlegierung;
- verschiedene Einsätze und Geräteteile aus Edelstahl;
- elektrische Komponenten

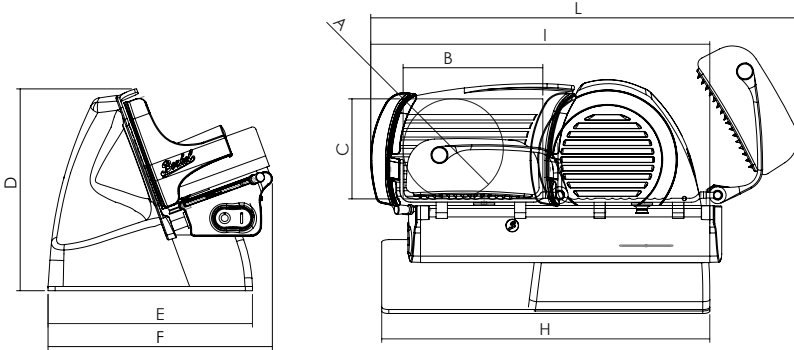
- und Stromkabel;
- Elektromotor;
- Kunststoff usw.

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

Problembhebung

PROBLEM	MÖGLICH URSACHE	BEHEBUNG
Das Gerät schaltet sich bei Einschalten der Start-Taste nicht ein	Fehlende Stromversorgung oder defekter Steuerkreis	Prüfen Sie, dass der Stecker korrekt eingesetzt ist; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine Kundendienststelle
Bei Betätigung der Start-Taste startet das Gerät, aber die Leuchtanzeige des Betriebs geht nicht an	Leuchtanzeige defekt	Das Gerät nicht verwenden, wenn die Leuchtanzeige aus ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst
Bei Betätigen der Stopp-Taste hält das Gerät nicht an	Steuerkreis defekt	Das Gerät sofort anhalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und umgehend an den Kundendienst wenden
Übermäßiger Widerstand bei der Bewegung der beweglichen Geräteteile (Anschlagplatte, Schlitten)	Schmierung der Gleitführungen nicht regelmäßig durchgeführt	Schmierung regelmäßig durchführen

TECHNISCHE DATEN



MODELL	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	140 mm	183 mm
Schnittleistung (rechteckig)	200x140 mm	200x183 mm
Max. Schnittstärke	20 mm	20 mm
Kilngedurchmesser	195 mm	250 mm
Gewicht	12,5 Kg	14,5 kg
Motorleistung	0,19 kW	0,19 kW

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

MODÈLE:
HL200 - HL250

COMPOSANTS PRINCIPAUX

1. Bouton de démarrage (blanc)
2. Bouton d'arrêt (rouge)
3. Plaque d'identification, données techniques et du marquage CE
4. Pied
5. Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche
6. Plaque de la jauge d'épaisseur (écran)
7. Protection doigt
8. Plat port-aliment
9. Presse-aliment
10. Lame
11. Anneau de sécurité
12. Disque pare-lame
13. Base
14. Poignée presse-aliment
15. Câble d'alimentation

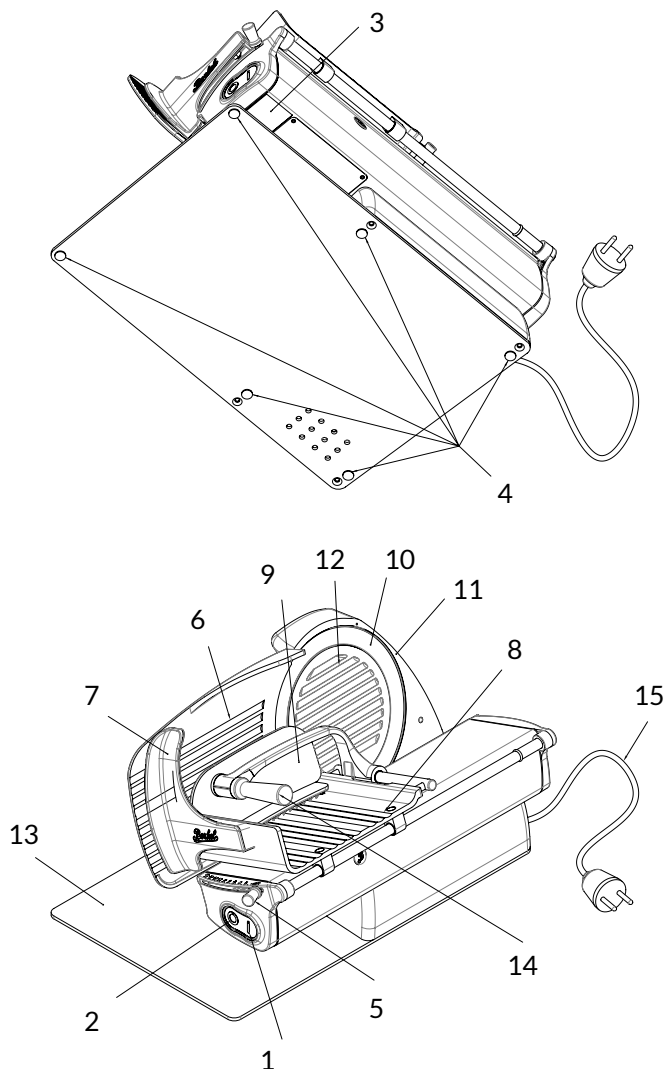


Fig. 1

DESCRIPTION

Trancheuse électrique à usage domestique avec lame circulaire, conçue 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. Le schéma de câblage est représenté sur la figure 2.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Les machines décrites dans ce manuel sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2012/19/UE, 2011/65/CE, au règlement européen (EC) 1935/2004 et aux standards correspondants comme EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14.



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 instruc-

tions indiquées dans le paragraphe "Installation";

- installer la machine dans un lieu hors de portée de personnel étranger aux opérations relatives à l'utilisation;
- utiliser la machine de manière très concentrée, sans se distraire pendant l'utilisation;
- éviter l'utilisation de la part de personnel qui n'ait pas lu ni assimilé entièrement le contenu du présent manuel;
- ne pas porter de vêtements flottants ou avec des manches ouvertes;
- ne permettre à personne, hormis à l'opérateur, de s'approcher pendant la 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 pas les protections transparentes et ne pas modifier ou retirer les protections mécaniques ou électriques;
- découper uniquement les produits autorisés, ne pas essayer de découper des produits interdits;
- maintenir la zone d'appui du produit découpé, la zone de travail 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 5 mm, dans ce cas contacter le fabricant ou

l'un des centres de service autorisés pour changer la lame;

- ne pas utiliser la machine avec les branchements électriques de type "provisoire", à l'aide de câbles provisoires ou non isolés;
- contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation et du presse-étoupe sur la structure de la machine, remplacer le rapidement. Si besoin en s'adressant à du personnel qualifié pour l'intervention;
- arrêter immédiatement la machine en cas de défaut, de dysfonctionnement, de suspicion de casse, de mouvements incorrects, de bruit insolites;
- avant d'exécuter le nettoyage ou d'effectuer des interventions d'entretien, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique;
- utiliser des gants de protections pour les opérations de nettoyage et d'entretien;
- placer et retirer le produit à découper sur le plateau supérieur coulissant uniquement avec le chariot entièrement reculé et avec la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche placée en sécurité (Fig. A);
- pour le déplacement du plat porte-aliment pendant l'opération de découpe, utiliser uniquement la poignée de manœuvre placée sur le bras ou la prise du presse-aliment;
- l'utilisation d'accessoires pour la découpe qui n'ont pas été fournis par le fabricant avec la machine n'est pas autorisée.
- l'appareil ne peut pas être utilisé sans le plat porte-aliment ou le presse-aliment.

Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte dérivant d'une utilisation inappropriée, de modifications

et/ou réparations non autorisées effectuées sur la machine, d'utilisation d'accessoires et de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine.


La machine ne peut pas être utilisée dans des lieux extérieurs et/ou exposée aux agents atmosphériques et dans des environnements contenant des vapeurs, des fumées ou des poussières corrosives et/ou abrasives, sous risque d'incendie ou d'explosion et dans tous les cas, où l'utilisation de composants antidéflagrants est prescrite.

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.

 **ATTENTION!** Le moteur pourrait surchauffer ! Après 15 minutes d'utilisation continue, éteindre la machine et laisser refroidir le moteur.

La lame peut couper des parties du corps. Pour cette raison, ne jamais placer la main dans la zone de découpe entre la voile et la lame si la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (5) n'est pas en position de sécurité (en position 0) (Fig. A).

Durant les opérations de nettoyage de la lame et d'aiguisage, faire extrêmement attention à garder les mains le plus loin

possible de la zone de découpe. L'utilisation de gants de protection est conseillée.

INSTALLATION

Installer la machine sur un plan bien nivelé, lisse, sec et adapté pour soutenir le poids de la machine, en plus du produit à trancher.


AVERTISSEMENT: Vérifier que rien ne fasse obstacle à la course du plat et au chargement du produit à trancher sur le plat.

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

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

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

UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

 **ATTENTION!** Lame aiguisée, danger de coupe! Contrôler que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (5) soit en position de sécurité (en position 0) (Fig. A).

1. Eculer entièrement le plat porte-aliment (8) en direction de l'opérateur, en position de chargement;
2. soulever le presse-aliment (9) et le placer en position de repos;

3. poser le produit à découper sur le plat contre la paroi verticale du plat (8), côté opérateur. Bloquer avec le presse-aliment en exerçant une légère pression;


4. régler l'épaisseur de la tranche. Actionner la lame (10) en appuyant sur le bouton de démarrage. Empoigner le presse-aliment (14) et commencer le mouvement alterné de découpe;

5. une fois les opérations de découpe terminées, remettre en sécurité la poignée de réglage de l'épaisseur et reculer le chariot. Arrêter le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton d'arrêt.

NETTOYAGE

Nettoyer soigneusement la machine. En cas d'utilisation, la nettoyer au moins une fois par jour ou plus fréquemment en cas de besoin. Après une période d'inactivité, il est recommandé de la nettoyer même avant de l'utiliser.

Danger décharge électrique !
Avant de nettoyer la machine, débrancher la prise de courant et mettre la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche en sécurité.


 **ATTENTION!** Lame aiguisée, danger de coupe! Contrôler que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (5) soit en position de sécurité (en position 0) (Fig. A).

Produits pour le nettoyage: utiliser uniquement de l'eau et un détergent moussieux biodégradable pour vaisselle avec un pH 7-8, en utilisant un torchon doux, spongieux et une brosse à dent en nylon semi-rigide

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

Basculement du plat pour les opérations de nettoyage:

1. s'assurer que la machine soit éteinte;
2. s'assurer que le levier soit fermé;
3. reculer entièrement le plat porte-aliment (8) en direction de l'opérateur;
4. pousser graduellement vers le haut le plat en le faisant tourner en sens horaire.

 **ATTENTION!** *Lame aiguisée, danger de coupe!* Toujours replacer le plat en position initiale de sorte que la protection (7) soit la plus poche possible de la voile (Fig. B).


Retirer:

- couvre-lame:

- 1) tourner de 90° en sens anti-horaire le disque pare-lame au moyen de la poignée prévue à cet effet;
- 2) un ressort facilite le retrait du disque porte-lame (Fig. C);

- presse-aliment:

dévisser en sens anti-horaire la poignée du presse-aliment jusqu'à son retrait complet.

 **ATTENTION!** *Lame aiguisée, danger de coupe!* Pour les opérations de nettoyage de la zone d'aiguisage, du plat, du presse-aliment et de la lame, il est conseillé d'utiliser des gants de protection.

Nettoyer ensuite:

- lame: presser un torchon humide sur la surface de la lame et le déplacer lentement du centre vers l'extérieur, comme sur la figure (Fig. D), sur le côté

du couvre-lame et sur le côté opposé. De la même manière, sécher en utilisant un chiffon sec;

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

Enfin, remonter:

- couvre-lame:

- 1) remonter le couvre-lame comme sur la figure;
- 2) tourner de 90 degrés en sens horaire le couvre-lame, jusqu'à le bloquer en position initiale (Fig. E);

- plat porte-aliment:

soulever le plat porte-aliment et le replacer en position de découpe en appuyant légèrement vers le bas jusqu'au cran.

ENTRETIEN

Entretien de la lame

Pour garder une lame aiguisée et fonctionnelle, nous conseillons de la nettoyer régulièrement. Ne pas laver la lame au lave-vaisselle.


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 5 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 origi-

nales;

- événements exceptionnels.

Le transfert de propriété de la machine comporte l'annulation immédiate de toute responsabilité de la part du fabricant, exception faite en ce qui concerne le respect de la directive 2006/42/CE (responsabilité pour tout défaut de fabrication du produit).

La plaque d'identification sur la base de la machine enregistre le fabricant, la machine, les informations techniques et la marque CE.

DÉMOLITION ET ÉLIMINATION

La machine est composée de:

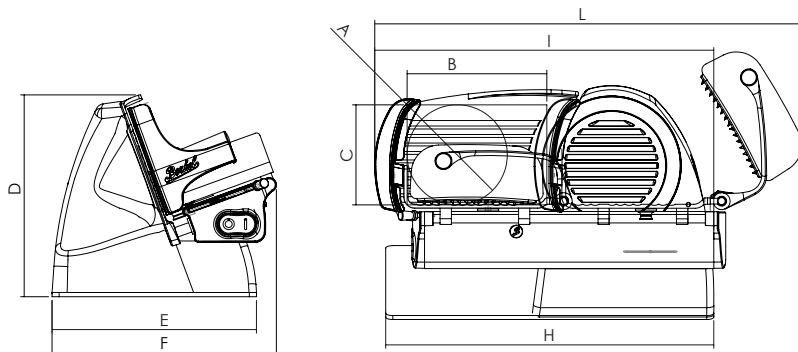
- alliage en aluminium;

- pièces et composants variés en acier inoxydable;
- parties et câbles électriques;
- moteur électrique;
- plastique, etc.

Si l'élimination est confiée à des tiers, contacter seulement des centres autorisés pour l'élimination des matériaux indiqués ci-dessus. Le dispositif contient des matériaux pouvant être récupérés ou recyclés. Un tri sélectif correct facilite le recyclage. En fin de vie, déposer le dispositif auprès d'un point de collecte. Des informations concernant l'élimination peuvent être obtenues auprès des autorités locales.

Résolution problèmes

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
n appuyant sur le bouton de démarrage, la machine ne démarre pas	Alimentation absente ou circuit de contrôle défectueux	Contrôler que la fiche soit correctement introduite dans la prise, si le problème persiste contacter le centre assistance
En appuyant sur le bouton d'allumage la machine démarre mais le voyant lumineux de fonctionnement ne s'allume pas	Voyant défectueux	Ne pas utiliser la machine avec l'indicateur lumineux éteint. Appeler le service assistance
En appuyant sur le bouton d'arrêt, la machine ne s'arrête pas	Circuit de commande défectueux	Arrêter immédiatement la machine en débranchant la fiche de la prise de courant et contacter immédiatement le centre assistance
Résistance excessive au mouvement des composants coulissants (presse-aliment, chariot).	Lubrification guides de coulissement non effectuée périodiquement	Effectuer la lubrification périodique

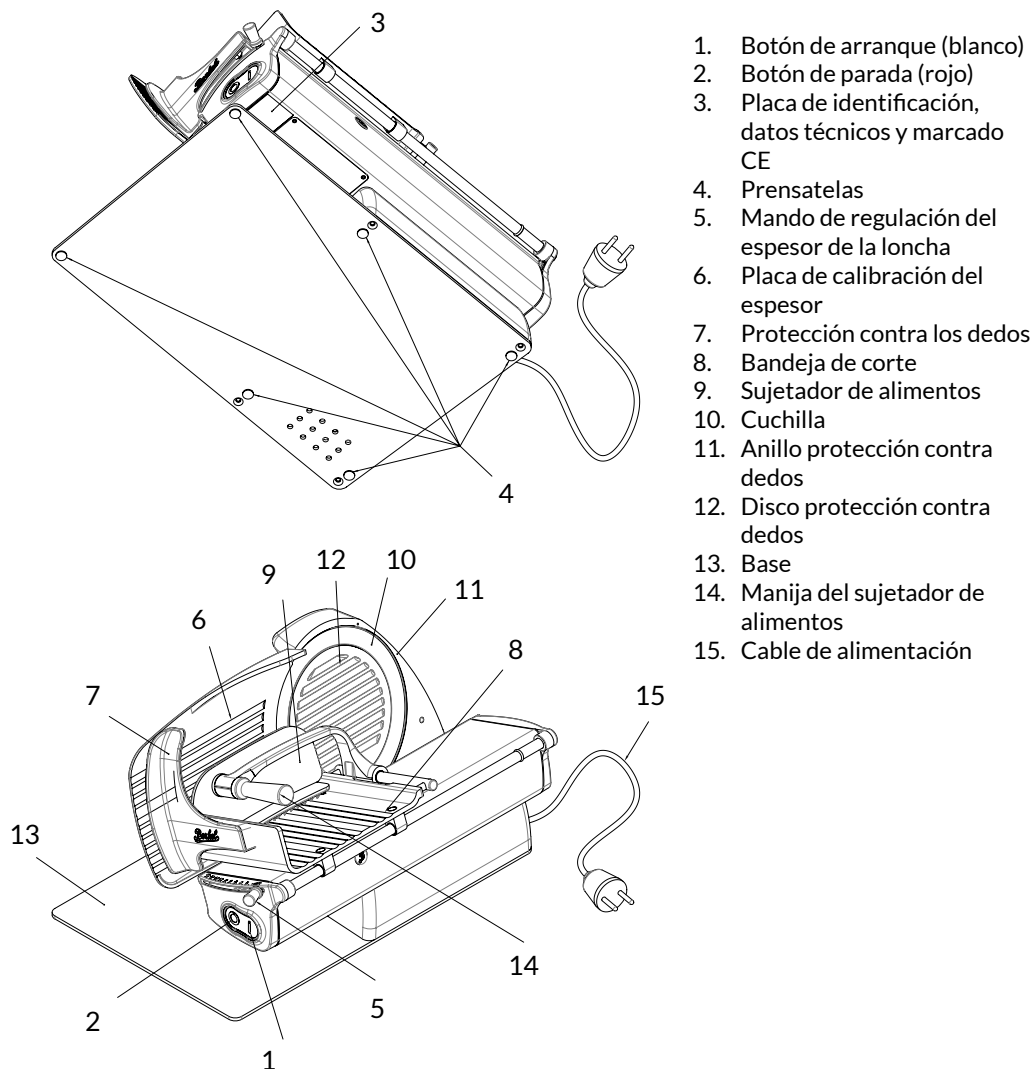


MODÈLE	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
SPÉCIFICATIONS		
Capacité de découpe circulaire	140 mm	183 mm
Capacité de découpe rectangulaire	200x140 mm	200x183 mm
Capacité max. de coupe	20 mm	20 mm
Diamètre Lame	195 mm	250 mm
Poids	12,5 Kg	14,5 kg
Puissance moteur	0,19 kW	0,19 kW

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

MODÈLE:
HL200 - HL250

COMPONENTES PRINCIPALES



1. Botón de arranque (blanco)
2. Botón de parada (rojo)
3. Placa de identificación, datos técnicos y marcado CE
4. Prensatejas
5. Mando de regulación del espesor de la loncha
6. Placa de calibración del espesor
7. Protección contra los dedos
8. Bandeja de corte
9. Sujetador de alimentos
10. Cuchilla
11. Anillo protección contra dedos
12. Disco protección contra dedos
13. Base
14. Manija del sujetador de alimentos
15. Cable de alimentación

Fig. 1

DESCRIPCIÓN

Cortadora de fiambres eléctrica de uso doméstico con cuchilla circular, diseñada para cortar exclusivamente los productos alimentarios, y según el tamaño establecido, indicados en el presente manual. Las piezas principales de la máquina se han representado en la figura 1. El esquema eléctrico en la figura 2.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Las máquinas descritas en este manual están conformes con las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2012/19/CE, 2011/65/CE, el reglamento europeo (CE) 1935/2004 y los relativos estándares como EN60204-1, EN60335-1 y EN60335-2-14.



SEGURIDAD

Para su seguridad, siga las siguientes instrucciones: - lea atentamente la totalidad de las instrucciones antes de usar la máquina; - el producto no está indicado para que lo usen niños; utilice la máquina si conoce las instrucciones y está en perfecto estado psicofísico; - no use la máquina en modo diferente al indicado en el presente manual; - instale la máquina siguiendo las instrucciones del apartado «Instalación»; - instale la máquina en un lugar lejos del alcance de personas ajenas a las operaciones relativas a su uso; - utilice la máquina con

gran concentración, no se distraiga durante su uso; - evite que el personal que no haya leído y comprendido a fondo este manual utilice la máquina; - no lleve ropa holgada o con mangas abiertas; - no permita que nadie, excepto el operador, se acerque durante la operación de corte del producto; - no quite, tape o modifique las placas colocadas en el cuerpo de máquina y, en caso de deterioro de las mismas, sustitúyalas rápidamente; - no quite las protecciones transparentes y no modifique o excluya las protecciones mecánicas y eléctricas; - corte únicamente los productos permitidos, no intente realizar pruebas de corte con productos indicados como prohibidos; - mantenga la zona de apoyo del producto cortado en rodajas, la zona de trabajo alrededor de la máquina y el suelo donde trabaja el operador siempre limpios y secos; - no utilice la máquina como superficie de apoyo y no apoye ningún objeto ajeno a las normales operaciones de corte; - no utilice la máquina cuando, a raíz de un desgaste normal, la distancia entre el borde de la cuchilla y el anillo para cuchilla sea superior a 5 mm; en dicho caso, póngase en contacto con el fabricante o uno de los Centros de Servicio autorizados para cambiar la cuchilla; - no utilice la máquina con conexiones eléctricas de tipo «volante» como si fueran cables provisionales o no aislados; - controle periódicamente el estado del cable de alimentación y del prensacable del cuerpo de la máquina, si estuviera dañado, sustitúyalo lo antes posible. Cuando sea necesario dirigiéndose a per-

sonal cualificado para la intervención; - detenga inmediatamente la máquina en caso de defecto, funcionamiento anómalo, sospecha de una avería, movimientos incorrectos y/o ruidos anómalos; antes de realizar la limpieza o intervenciones de mantenimiento, desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica; utilice guantes de protección para realizar la limpieza y el mantenimiento; - coloque y extraiga el producto alimentario sobre la bandeja deslizable solo si el carro está completamente hacia atrás y con el selector de espesor colocado de forma segura (Fig. A); - para el movimiento de la bandeja de corte durante la operación de corte, use exclusivamente la manija de maniobra que se encuentra en el brazo o en el mango del sujetador de alimentos; - no se permite el uso de accesorios para el corte que no hayan sido suministrados por el fabricante junto con la máquina.

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad directa o indirecta por uso indebido, modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, uso de accesorios o repuestos no originales.

La máquina no debe utilizarse al aire libre y/o expuesta a los agentes atmosféricos, ni en ambientes con vapores, humos o polvos corrosivos y/o abrasivos, con riesgo de incendio o explosión, ni donde sea obligatorio el uso de componentes antideflagración.

Condiciones ambientales de uso:

- Temperatura entre -5° C y +40° C

- Humedad máx. 95 %

- NO CORTAR:
- productos alimenticios congelados;
- productos alimenticios con huesos (carne y pescado); -
- cualquier otro producto no destinado al uso alimentario.

⚠ ATENCIÓN ¡El motor podría sobrecalentarse! Tras 15 minutos de uso continuo, apague la máquina y deje enfriar el motor.

La cuchilla tiene la capacidad de cortar partes del cuerpo. Por esta razón, nunca acerque la mano a la zona de corte entre el tope y la cuchilla si la palanca de regulación del espesor (5) no está en posición de seguridad (Fig. A).

Durante la limpieza de la cuchilla y el afilado mantenga las manos lo más alejadas posible del área no protegida. Utilice guantes de protección.

INSTALACIÓN

Instale la máquina sobre una superficie nivelada, lisa, seca y capaz de soportar el peso de la máquina más el del producto que se va a cortar.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el recorrido de la bandeja y la carga del producto alimentario en esta no estén obstaculizados.

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

- protección magnetotérmica;
- interruptor automático dife-

rencial;
- planta de puesta a tierra. Antes de realizar la conexión eléctrica asegúrese de que las características de la red de alimentación coincidan con las indicadas en la placa de datos de la máquina.

USO DE LA CORTADORA

⚠ ATENCIÓN ¡ Cuchilla afilada, peligro de corte! Compruebe que el selector de espesor de loncha (5) esté en la posición segura (posición 0) (Fig. A).

1. Tire completamente hacia atrás la bandeja de corte (8) hacia el operador, en posición de carga;
2. Levantar la bandeja de corte (9) y colocarla en posición de reposo;
3. apoyar el producto que se debe cortar sobre la bandeja en el borde vertical de la misma (8), lado operador. Bloquee el alimento con el empujador de alimentos ejerciendo una ligera presión;
4. Regule el grosor de la loncha. Accione la cuchilla (10) pulsando el botón de encendido. Sujete la manija del sujetador de alimentos (14) y comience a cortar con un movimiento alterno;
5. Finalizadas las operaciones, coloque el selector de espesor en posición segura y mueva hacia atrás el carro. Detenga el movimiento de la cuchilla con el botón de apagado (2).

LIMPIEZA

Mantenga limpia la máquina. Cuando se utiliza, se ha de lim-

piar por lo menos una vez al día, o más frecuentemente si fuera necesario. Después de los periodos de inactividad se ha de limpiar. **¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de limpiar la máquina, desenchúfela de la red de alimentación eléctrica y coloque en posición de seguridad el selector de espesor.**

⚠ ATENCIÓN ¡ Cuchilla afilada, peligro de corte! Compruebe que el selector de espesor de loncha (5) esté en la posición segura (posición 0) (Fig. A).

Productos de limpieza: utilice exclusivamente agua y detergente espumoso biodegradable para vajillas con PH 7-8, con un trapo suave y esponjoso y un cepillo de nailon semirrígido para las zonas de la bandeja y del sujetador de alimentos. No use agua o vapor a presión ni métodos similares.

Basculación de la bandeja para las operaciones de limpieza: 1. Asegúrese de que la máquina esté apagada; 2. Asegúrese de que la palanca esté cerrada; 3. Lleve completamente hacia atrás la bandeja de corte (8) hacia el operador; 4. Empuje la bandeja gradualmente hacia arriba girándola hacia la derecha.


⚠ ATENCIÓN ¡ Cuchilla afilada, peligro de corte! Vuelva a poner la bandeja en la posición inicial para que la protección (7) esté lo más cerca posible del tope (Fig. B).

Desmante los componentes siguientes: - Cubrecuchilla:

- 1) Gire 90° el disco cubre-

cuchilla hacia la izquierda mediante la correspondiente manija;

2) Un muelle facilita la extracción del disco paracuchilla (Fig. C); - sujetador de alimentos: desatornillar la manija del sujetador hacia la izquierda hasta que se pueda extraer completamente.

 **ATENCIÓN** ¡Cuchilla afilada, peligro de corte! Utilice guantes de protección para la limpieza de la zona de afilado, de la bandeja y del sujetador de alimentos.

Continúe con la limpieza de:

- cuchilla: presione con un paño húmedo la superficie de la cuchilla, moviéndolo lentamente desde el centro hacia afuera, como en la figura (Fig. D), en el lado del cubre cuchilla y en el lado contrario. Seque, de la misma forma, con un trapo seco;
- cuerpo de la máquina: límpielo con un paño húmedo o una esponja, enjuagándolo con agua. Séquelo con cuidado.

Finalmente, vuelva a ensamblar los componentes siguientes:

- Cubrecuchilla:

1. Vuelva a montar el cubre cuchilla como se indica la figura;
2. Gire el cubre cuchilla 90 grados hacia la derecha hasta que quede fijo en su posición inicial (Fig. E); - bandeja de corte: levantar la bandeja de corte y ponerla en la posición de corte presionándola ligeramente hacia abajo hasta que se oiga un clic.


MANTENIMIENTO

Mantenimiento de la cuchilla para mantener la cuchilla afila-

da y funcional, recomendamos limpiarla con regularidad. No lave la cuchilla en el lavavajillas.

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 más información sobre los centros de servicio, escribanos a: service@berke-linternational.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 5 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 no autorizadas en la máquina;
- uso de accesorios y repuestos no originales;
- eventos excepcionales.

La transferencia de propiedad de la máquina implica la exención inmediata de cualquier responsabilidad por parte del fabricante, a excepción de la observancia de la directiva 2006/42/CE (responsabilidad por cualquier defecto de fabricación del producto). La placa de identificación ubicada en la base de la máquina indica el fabricante, la máquina la información técnica y el mercado CE.

DESGUACE Y ELIMINACIÓN

La máquina está formada por:

- aleación de aluminio;
- inserciones y componentes de acero inoxidable;
- partes eléctricas y cables eléctricos;
- motor eléctrico;
- plástico, etc.

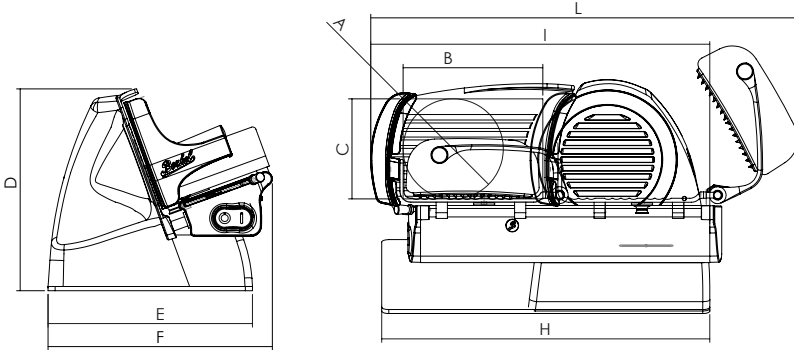
Si la eliminación se encarga a terceros, diríjase solo a empresas autorizadas para eliminar los materiales indicados. La máquina contiene materiales que se pueden recuperar o reciclar. La recogida selectiva correcta facilitará el reciclaje. Finalizada la vida

útil, deposite la máquina en un punto de recogida. Las autoridades locales facilitan información sobre la gestión de los residuos.

Resolución de problemas:

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Cuando se pulsa el botón de encendido, la máquina no se pone en marcha	Falta de alimentación o circuito de control defectuoso	Compruebe que la clavija esté correctamente enchufada; si el problema persiste, póngase en contacto con el Centro de servicio
Cuando se pulsa el botón de encendido, la máquina se pone en marcha pero no se enciende el indicador luminoso de funcionamiento	Luz defectuosa	No utilice la máquina con el indicador luminoso apagado. Póngase en contacto con el servicio de asistencia
Cuando se pulsa el botón de apagado, la máquina no se para	Circuito de control defectuoso	Detenga inmediatamente la máquina desenchufándola y llame inmediatamente al centro de servicio
Resistencia excesiva en el desplazamiento de los componentes móviles (sujetador de alimentos, carro).	Lubricación de las guías de deslizamiento no realizada periódicamente	Lubricar periódicamente

DATOS TÉCNICOS



MODELO	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
ESPECIFICACIONES		
Capacidad (circular)	140 mm	183 mm
Capacidad (rectangular)	200x140 mm	200x183 mm
Capacidad máxima de corte	20 mm	20 mm
Diamètre Lame	195 mm	250 mm
Peso neto	12,5 Kg	14,5 kg
Potencia motor	0,19 kW	0,19 kW

Nota: Dada la continua mejora de nuestros productos, las características técnicas están sujetas a posibles variaciones sin previo aviso por parte de nuestra empresa.

NÁVOD K POUŽITÍ: Elektrické kráječe Home Line

MODEL
HL200 - HL250

HLAVNÍ SOUČÁSTI

1. Spouštěcí tlačítko (bílé)
2. Vypínací tlačítko (červené)
3. Identifikační štítek, technické údaje a označení CE.
4. Nožka
5. Rukojeť na regulaci tloušťky plátku
6. Deska tloušťkoměru
7. Chráníč prstů
8. Nosná deska
9. Přítlačný prvek
10. Nůž
11. Ochranný kroužek na prsty
12. Krycí kotouč nože
13. Základna
14. Rukojeť přítlačného prvku
15. Napájecí kabel

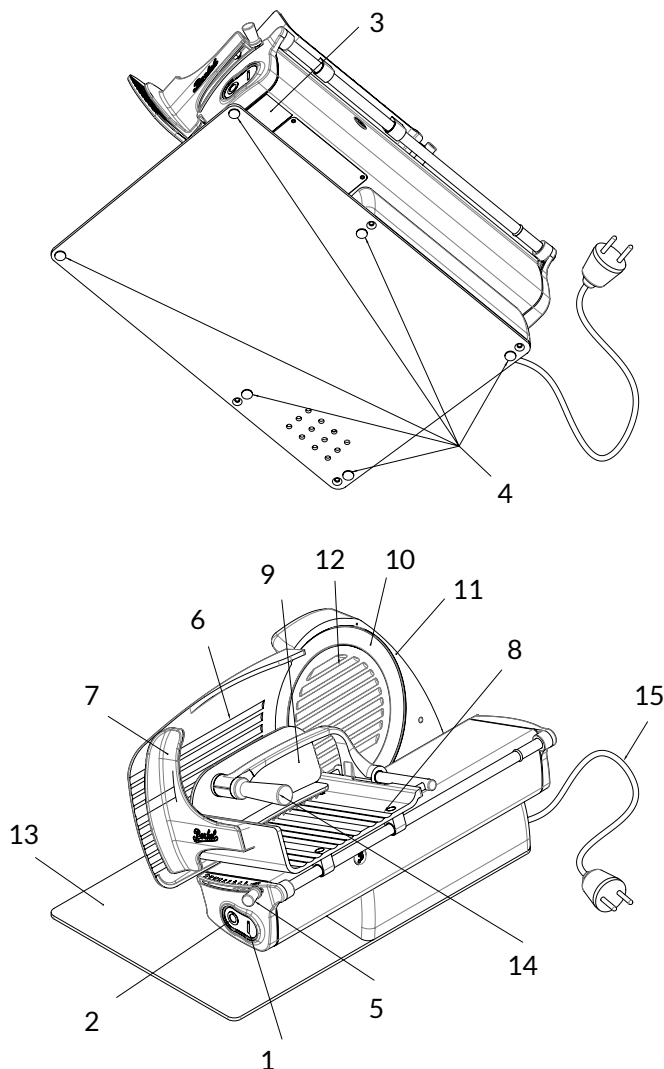


Fig. 1

POPIS

Elektrický kráječ k domácímu použití s kruhovým ostřím navržený výhradně ke krájení potravinářských výrobků určeného typu a rozměrů uvedených v tomto návodu. Hlavní části, z nichž se stroj skládá, jsou znázorněny na obrázku 1. Elektrické schéma je znázorněno na obrázku 2.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Stroje popsané v tomto návodu jsou v souladu se směrnici 2006/95/ES, 2004/108/ES, 2012/19/EU, 2011/65/ES, evropským nařízením (ES) 1935/2004 a příslušnými normami EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14.



BEZPEČNOST

Pro vaši bezpečnost dodržujte následující pokyny:

- před použitím stroje si pozorně přečtěte celý návod;
- výrobek není určen k použití dětmi;
- používejte stroj pouze tehdy, jste-li řádně poučeni a v perfektní psycho-fyzické kondici;
- nepoužívejte stroj jiným způsobem než tím, který je uveden v tomto návodu;
- instalujte stroj v souladu s pokyny uvedenými v odstavci «Instalace»;
- instalujte stroj mimo dosah pracovníků, kteří nejsou pověřeni jeho používáním;
- při používání stroje buďte koncentrováni a nerozptylujte se;
- zamezte použití ze strany

pracovníků, kteří si důkladně neprostudovali obsah tohoto návodu a neporozuměli mu;

- nenoste vlající oděv ani šaty s otevřenými rukávy;
- nikomu kromě obsluhy nedovolujte, aby se během krájení výrobků přibližoval ke stroji;
- neodstraňujte, nezakrývejte ani neupravujte štitky umístěné na tělesu stroje a v případě jejich poškození je neprodleně vyměňte;
- neodstraňujte průhledné kryty a neupravujte ani nevyřazujte z činnosti mechanické a elektrické ochranné prvky;
- krájejte výhradně povolené výrobky, nepokoušejte se krájet zakázané výrobky;
- udržujte prostor, na němž spočívá krájený výrobek, pracovní prostor v okolí stroje a podlahu, na níž pracovník stojí, vždy čisté a suché;
- nepoužívejte stroj jako opěrnou plochu a nepokládejte na něj žádné cizí předměty, které nejsou určeny k nakrájení;
- nepoužívejte kráječ, pokud vzdálenost mezi ostřím nože a krycím kruhovým chráničem nože v důsledku běžného opotřebení překročila 5 mm; pokud k tomu dojde, obraťte se na výrobce nebo jedno z autorizovaných servisních center za účelem výměny nože;
- nepoužívejte stroj s neodborně provedenou elektroinstalací, s provizorními nebo nezaizolovanými kabely;
- pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu a kabelové spojky na tělesu stroje; v případě poškození je neprodleně vyměňte. Je-li to nutné, obraťte se na kvalifikované pracovníky;
- v případě závady, špatného

fungování, podezření na poškození, nesprávných pohybů a nezvyklého hluku stroj okamžitě vypněte;

- před vyčištěním nebo provedením údržby stroj odpojte od elektrického napájení;
- při čištění a údržbě použijte ochranné rukavice;
- potraviny umísťujte na posuvnou desku a odstraňujte je z ní pouze tehdy, je-li posuvný suport posunut úplně dozadu a rukojeť na regulaci tloušťky v bezpečnostní poloze (obr. A);
- k pohybu nosné desky během krájení použijte výhradně manipulační rukojeť umístěnou na rameni nebo držadlo přítlačného prvku;
- není přípustné používat krájecí příslušenství, které nebylo dodáno výrobcem spolu se strojem.

Výrobce odmítá veškerou přímou i nepřímou odpovědnost vyplývající z nesprávného používání stroje, neoprávněných úprav a/nebo oprav stroje a používání neoriginálního příslušenství a náhradních dílů.

Stroj se nesmí používat v otevřených prostorech a/ nebo tam, kde by byl vystaven povětrnostním vlivům, a v prostředí, kde se vyskytují výpary, kouř nebo korozivní a/ nebo abrazivní prach, v nichž hrozí riziko požáru či výbuchu, a každopádně tam, kde se musí používat prostředky na ochranu před výbuchem.

Provozní podmínky prostředí:

- Teplota od -5 °C až +40 °C
- Max. vlhkost 95 %


- NEKRÁJEJTE:

- mražené potravinářské výrobky;
- hluboce mražené potra-

vinářské výrobky;

- potravinářské výrobky s kostmi (maso a ryby);

- jakékoli jiné výrobky, které nejsou určeny k potravinářskému použití.

 **POZOR!** Motor by se mohl přehřát! Po 15 minutách nepřetržitého používání stroj vypněte a nechte motor zchladit.

Nůž je schopen odřezat části těla. Z tohoto důvodu nikdy nestrkejte ruce do krájecího prostoru mezi páčku a nůž, pokud páčka k regulaci tloušťky (5) není v bezpečnostní poloze (obr. A).

Během čištění a broušení věnujte maximální pozornost tomu, abyste ruce udržovali co nejdále od nechráněného prostoru. Doporučujeme, abyste použili ochranné rukavice.

INSTALACE

Instalujte stroj na dobře nivelizované, hladké, suché ploše, která je schopna unést váhu stroje i krájených výrobků. **UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, zda nic nebrání pohybu desky a položení výrobku na desku. Stroj musí být instalován v bezprostřední blízkosti zásuvky, která je v souladu s normami EHS a která je součástí elektrozařízení vyhovujícího platným předpisům, jež je vybaveno:


- ochranou jističem;

- proudovým chráničem;

- uzemněním. Před zapojením zkontrolujte, zda vlastnosti elektrické napájecí sítě souhlasí s údaji uvedenými na

štítku stroje.

POUŽITÍ KRÁJEČE

 **POZOR!** Ostrý nůž, nebezpečí pořežání!

Zkontrolujte, zda je rukojeť na regulaci tloušťky plátku (5) v bezpečnostní poloze (v poloze 0) (obr. A).

1. Posuňte nosnou desku úplně dozadu (8) směrem k obsluze, do nakládací polohy;

2. zvedněte přítlačný prvek (9) a uveďte ho do klídkové polohy;

3. položte výrobek určený k nakrájení na desku tak, aby byl blízko svislého okraje desky (8) na straně obsluhy. Provedte zablokování pomocí přítlačného prvku vyvinutím mírného tlaku;

4. upravte tloušťku plátku. Stisknutím spouštěcího tlačítka aktivujte nůž (10). Uchopte rukojeť přítlačného prvku (14) a střídavým pohybem nahoru dolů zahajte krájení;


5. po dokončení krájení vraťte rukojeť pro regulaci tloušťky do bezpečnostní polohy a zasuňte posuvný suport. Stisknutím vypínacího tlačítka (2) zastavte pohyb nože.

ČIŠTĚNÍ

Udržujte stroj vždy čistý. Pokud je používán, musí být čištěn aspoň jednou za den nebo

v případě potřeby i častěji. Není-li stroj po delší dobu používán, doporučujeme ho vyčistit i před použitím. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před vyčištěním

stroje odpojte zástrčku ze síťového napájení a uveďte rukojeť pro regulaci tloušťky do bezpečnostní polohy.

 **POZOR!** Ostrý nůž, nebezpečí pořežání!

Zkontrolujte, zda je rukojeť na regulaci tloušťky plátku (5) v bezpečnostní poloze (v poloze 0) (obr. A).

Čisticí výrobky: použijte výhradně vodu a biologicky rozložitelný pěnivý čisticí prostředek na nádobí s PH 7-8, měkký houbovitý hadr a polotvrdý nylonový kartáček na prostor desky a ostré části přítlačného prvku. Nečistěte stroj proudy vody či páry ani žádným podobným způsobem.


Vyklápění desky při čištění:

1. ujistěte se, že je stroj vypnut;

2. ujistěte se, že je páčka zavřená;

3. posuňte nosnou desku úplně dozadu (8) směrem k obsluze;

4. postupně na desku zatlačte směrem nahoru a otáčejte s ním ve směru hodinových ručiček.

 **POZOR!** Ostrý nůž, nebezpečí pořežání!

Uveďte vždy desku do původní polohy, aby se ochranný prvek (7) nacházel co nejbližší k páčce (obr. B).

Odstraňte:

- kryt nože:

1) otočte krycí kotouč nože pomocí příslušné rukojeti o 90 ° proti směru hodinových ručiček;

2) vyjmutí krycího kotouče

nože usnadňuje pružina (obr. C);

- přitlačný prvek: odšroubujte rukojeť přitlačného prvku proti směru hodinových ručiček až po jeho úplné sejmutí.

! POZOR! Ostrý nůž, nebezpečí pořezání! Doporučujeme, abyste při čištění brusného prostoru, desky, přitlačného prvku a nože použili ochranné rukavice.

Pokračujte vyčištěním:

- nože: umístěte na povrch nože vlhký hadr a pomalu jím pohybujte ze středu směrem ven (obr. D) ke krytu nože a na opačnou stranu. Stejným způsobem ho vysušte s použitím suchého hadru;

- těleso stroje: těleso stroje vyčistěte vlhkým hadrem nebo houbou a opláchněte vodou. Pečlivě osušte.

Nakonec opětovně smontujte:

- kryt nože:

1) opětovně kryt nože namontujte jako na obrázku;

2) otočte krytem nože o 90 stupňů, dokud se nezablokuje v počáteční poloze (obr. E);

- nosná deska: zvedněte nosnou desku a uveďte ji do řezací polohy tak, že ji mírně stlačíte dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí.

ÚDRŽBA

Údržba nože.

Aby nůž zůstal ostrý a funkční, doporučujeme, abyste ho pravidelně čistili. Nemyjte nůž v myčce.

SERVIS

V balení nejsou dodávány

náhradní díly. Všechny opravy a výměny (např. výměna či oprava nože, řemenu, elektrických komponentů, konstrukčních prvků atd.) musí být provedeny výhradně pracovníky pověřenými výrobcem. V případě, že je nutné provést opravu, doporučujeme, abyste stroj zaslali výrobcí nebo do autorizovaného servisního střediska. Informace týkající se servisních středisek jsou k dispozici na service@berkelinternational.com.

! POZOR! Pokud vzdálenost mezi ostřím nože a vnitřní hranou krytu překročí 5 mm, nůž se musí vyměnit.

ZÁRUKA A ODPOVĚDNOST

Výrobce na stroje poskytuje záruku v trvání 24 měsíců počínaje datem zakoupení. Záruka se vztahuje pouze na vady zjištěné během správného používání v souladu s pokyny uvedenými návodu. Záruka se nevztahuje na vady způsobené během přepravy, nezpůsobilostí nebo nedbalostí kupujícího, nesprávnou instalací či umístěním, poškozením v důsledku opotřebení a použitím napětí, které o více než 10 % překračuje stanovenou nominální hodnotu. Záruka se dále nevztahuje na komponenty podléhající opotřebení, tzn. na nůž a koutouče brousku, kromě zřejmých výrobních vad.

Výrobce odmítá veškerou přímou i nepřímou odpovědnost vyplývající z:

- nedodržování pokynů uvedených v návodu;

- nesprávného použití v rozpo-

ru s předpisy platnými v zemi instalace;

- provedení neoprávněných úprav a/nebo oprav stroje;

- použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;

- výjimečných událostí.

V okamžiku převodu vlastnictví stroje výrobce okamžitě pozbývá veškeré odpovědnosti s výjimkou dodržení ustanovení směrnice 2006/42/ES (odpovědnost za jakoukoli výrobní vadu výrobku). Na identifikačním štítku umístěném na základně stroje je uveden výrobce, název stroje, technické informace a označení CE.

DEMOLICE A LIKVIDACE

Stroj se skládá z:

- hliníkové slitiny;

- různých složek a komponentů z nerezové oceli;

- elektrických částí a elektrických kabelů;

- elektromotoru;

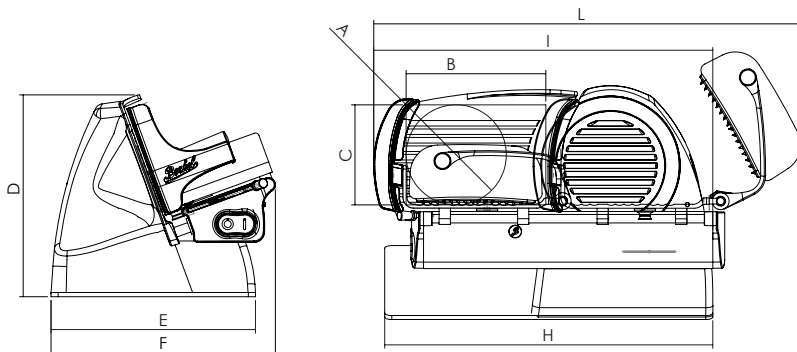
- plastu atd.

Pokud je zneškodněním pověřena třetí strana, obraťte se výhradně na firmy oprávněné provádět likvidaci výše uvedených materiálů. Stroj obsahuje materiály, které lze znovu použít či recyklovat. Recyklaci usnadňuje správné třídění odpadu. Po skončení životnosti odevzdejte stroj do sběrného střediska. Informace o likvidaci lze získat u místních orgánů.

Odstraňování problémů

ZÁVADA	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Stroj se po stisknutí spouštěcího tlačítka nespustí	Výpadek napájení nebo vadný kontrolní okruh	Zkontrolujte, zda je správně vložena zástrčka; pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko
Stisknutím spouštěcího tlačítka se stroj zapne, ale nerozsvítí se světelná kontrolka signalizující, že je v provozu	Vadná kontrolka	Nepoužívejte stroj, pokud nesvítí světelná kontrolka. obraťte se na technický servis
Stroj se po stisknutí vypínacího tlačítka nevypne	Vadný řídicí okruh	Okamžitě stroj vypněte vytažením zástrčky ze sítě a hned se obraťte na servisní středisko
Nadměrný odpor při manipulaci s posuvnými součástmi (přítlačným prvkem, vozíkem)	Není pravidelně prováděno mazání vodicích prvků	Není pravidelně prováděno mazání vodicích prvků

TECHNICKÁ DATA



MODEL	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
SPECIFIKACE		
Výkon při kruhovém řezání	140 mm	183 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	200x140 mm	200x183 mm
Maximální tloušťka plátku	20 mm	20 mm
Ø Průměr nože	195 mm	250 mm
Čistá Hmotnost	12,5 Kg	14,5 kg
Výkon motoru	0,19 kW	0,19 kW

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

HOVEDKOMPONENTER

1. Startknap (hvid)
2. Stopknap (rød)
3. Typeskilt, tekniske data og CE-mærkning
4. Fod
5. Håndtag til regulering af skivetykkelse
6. Breddemåler
7. Sikkerhedsafskærmning fingerbeskyttelse
8. Plade til produkt
9. Pigplade
10. Klinge
11. Sikkerhedsring fingerbeskyttelse
12. Skive til knivsafdækning
13. Base
14. Håndtag på pigplade
15. Strømforsyningskabel

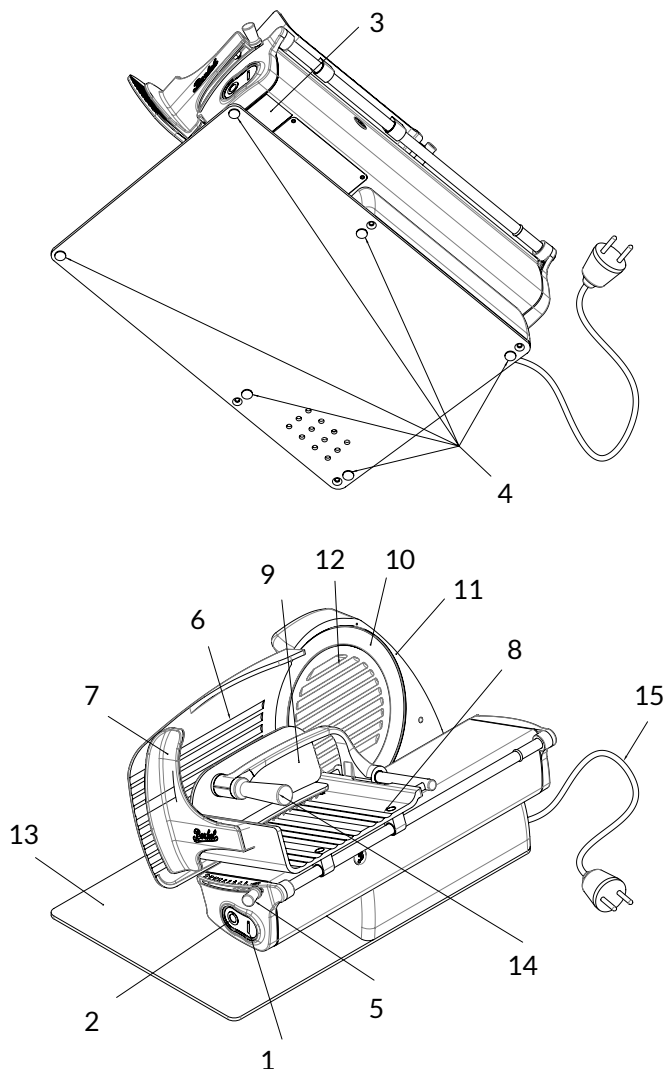


Fig. 1

BESKRIVELSE

Elektrisk slicer til brug i hjemmet med rund klinge, designet udelukkende til udskæring af fødevarer af den type og med de størrelser, som er anført i denne vejledning. Maskinens vigtigste dele er illustreret i figur 1. El-diagrammet er vist i figur 2.

OVERENSSTEMMELSESKLÆRING

Maskinerne, som er beskrevet i denne vejledning, er i overensstemmelse med direktiv 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2012/19/EU, 2011/65/CE, den europæiske forordning (EF) 1935/2004 samt de tilhørende standarder EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14.



SIKKERHED

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,
- 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 omgænde bliver udskiftet, hvis de er defekte
- Fjern aldrig de gennemsigtige beskyttelsesværn, og manipuler eller tilsidesæt aldrig de mekaniske eller elektriske sikkerhedsanordninger
- Skær kun de tilladte produkter; forsøg aldrig at skære i produkter, som ikke er tilladt
- Hold altid området, hvor det afskårne produkt lægges ned, hele arbejdsområdet omkring maskinen og gulvet rent og tørt
- Brug ikke maskinen som støtte, og læg aldrig genstande på maskinen, som ikke anvendes til skæring
- brug ikke sliceren, når afstanden mellem klingens kant og ringen på klingens sikkerhedsværn er mere end 5 mm. Hvis dette er tilfældet skal producenten eller et af de autoriserede servicecentre tilkaldes for at udskifte klingens,
- Brug ikke maskinen med elektriske forlængerledninger, midlertidige eller uisolerede kabler
- Kontroller regelmæssigt strømforsyningskablets tilstand og kabelholderen på maskinen. Udskift omgående i tilfælde af slid eller defekter. Ret i dette tilfælde henvendelse til kvalificeret personale
- Stop omgående maskinen i tilfælde af fejlfunktioner, mis-

tanke of defekter, forkerte bevægelser, usædvanlige lyde

- Før maskinen gøres rent eller vedligeholdes, skal den afbrydes fra lysnettet
- Brug beskyttelseshandsker, når du gør maskinen rent
- læg kun produktet, som skal skæres, på slæden, når den er trukket helt tilbage, og med snittykkelsens reguleringshåndtag i sikkerhedsposition (Fig. A),
- Brug håndtaget på armen eller skubbegrebet til at føre slæden frem og tilbage, når der snittes
- det er ikke tilladt bruge andet tilbehør til sliceren end det, som er leveret af maskinens producent sammen med maskinen.

Producenten fralægger sig ethvert direkte og inddirekte ansvar som skyldes forkert brug, uautoriserede ændringer og/eller reparationer udført på maskinen og brug af ikke-originalt tilbehør og reservedele.

Maskinen må ikke anvendes i udendørs omgivelser og/eller udsættes for vejrlig eller anvendes i miljøer med damp, røg eller korroderende og/eller ridsende støv, brand- eller eksplosionsfarlige miljøer, eller hvor brugen af eksplosionssikre komponenter er påbudt. 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.

⚠ ADVARSEL! Motoren kan overophede! Efter 15 minutters uafbrudt brug skal maskinen slukkes og motoren afkøle.

Klingen kan skære kropsdele. Af denne grund må du aldrig stikke hånden ind i skæreområdet mellem stoppladen og klinggen, hvis håndtaget til regulering af skivetykkelse (5) ikke er i sikkerhedsstilling (Fig. A).

Når klinggen 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

Installér maskinen på en plan og glat overflade, tør og egnet til at bære vægten af selve maskinen samt fødevarerne, som skal snittes.

⚠ ADVARSEL: Kontrollér, at der ikke er forhindringer for slædens bevægelse og placeringen af produkterne, som skal snittes, på slæden.

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

- termomagnetisk sikring,
- automatisk differentialafbryder,
- jordforbindelse.

Inden strømforsyningen sluttes til maskinen er det nødvendigt at kontrollere, at specifikationerne svarer til dem, som er

anført på maskinens typeskilt.

BRUG AF SLICEREN

⚠ ADVARSEL! Skarp klinge, skærefare! Kontrollér, at håndtaget, som regulerer skivetykkelsen (5) er i sikkerhedspositionen (position 0) (Fig. A).

1. Træk slæden (8) helt tilbage mod operatøren i positionen, hvor produktet lægges på,
2. Løft pigpladen (9), som holder produktet fast.
3. Læg produktet, som skal skæres, ud for pladens kant (8) på operatørsiden. Blokér produktet med pigpladen ved hjælp af et let tryk;
4. regulér skivetykkelsen. Start klingen (10) ved at trykke på kontakten. Grib fat i håndtaget på pressen (14), og begynd at skære med en frem- og tilbagegående bevægelse.
5. Når du er færdig med at skære, bringes håndtaget, som regulerer tykkelsen, igen i sikkerhedsposition, og slæden trækkes tilbage. Sluk for klinggen ved at trykke på kontakten (2).

RENGØRING

Keep the machine thorough! Sørg for omhyggelig rengøring af maskinen. Når maskinen anvendes, skal den rengøres mindst én gang om dagen eller oftere, hvis nødvendigt. Efter en periode med inaktivitet anbefales det at gøre maskinen rent, før den igen tages i brug. **Fare for elektrisk stød! Træk stikket ud af strømforsyningskontakten, og bring håndtaget, som regulerer tykkelsen, i sikkerhedsposition, før maskinen gøres rent.**

⚠ ADVARSEL! Skarp klinge, skærefare! Kontrollér, at

håndtaget, som regulerer skivetykkelsen (5) er i sikkerhedspositionen (position 0) (Fig. A).

Rengøringsmidler:

brug udelukkende vand og bionedbrydeligt, skummende opvaskemiddel med pH 7-8, en blød klud og svamp eller halvstiv nylonbørste til pladen og pigpladen. Gør aldrig maskinen rent med vand- eller dampstråler eller tilsvarende metoder.

Vipning af pladen for rengøring:

1. kontrollér, at maskinen er slukket;
2. kontrollér, at håndtaget er lukket,
3. træk slæden (8) helt tilbage mod operatøren,
4. skub pladen trinvis opad, og lad den dreje med uret.

⚠ OBS! Skarp klinge, skærefare! Sæt altid pladen tilbage i startposition, så beskyttelse (7) er så tæt som muligt på stoppladen (Fig. B).

Fortsæt med at fjerne:

- klingeafskærmning:

- 1) drej klingeafskærmningen 90° mod uret ved hjælp af det lille håndtag; 2) en fjeder gør det nemmere at fjerne afskærmningen (Fig. C);

- pigplad:

- drej pigpladens håndtag mod uret for at fjerne pigpladen.

⚠ OBS! Skarp klinge, skærefare! Brug beskyttelseshandsker når området omkring strygestålet, pladen, pigpladen og klinggen skal gøres rent.

Gå videre med rengøring af:

- klinggen: tryk en fugtig klud mod klingens overflade, og før den langsomt i en bevægelse fra midten mod kanten, sådan

som vist i figuren (Fig. D), på siden med klingeafskærmningen og den modsatte side. Tør klingen på samme måde med en tør klud;

- maskinhuset: gør maskinhuset rent med en fugtig klud eller svamp, som skylles under rindende vand. Tør omhyggeligt.

Fortsæt til sidst med at genmontere:

- klingeafskærmning:

1) genmonter klingeafskærmningen som vist i figuren; 2. drej klingeafskærmningen 90 grader mod uret, indtil den er låst i den oprindelige position (Fig. E);

- pladeenhed:

løft pladeenheden og sæt den i skærepositionen ved at trykke den let nedad indtil du hører et klik.

VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelse af klingens

Vi anbefaler, at rengøre klingens regelmæssigt, så den bliver ved med at være skarp og funktionsdygtig. Vask aldrig i klingen i opvaskemaskine.

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.

⚠ OBS! Klingens skal udskiftes, når afstanden mellem selve klingens kant og afskærmningen indvendige kant overstiger 5 mm.

GARANTI OG HÆFTELSE

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

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

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

Overførsel af ejendomsretten til maskinen medfører øjeblikket ophør af ethvert ansvar for producenten med undtagelse af bestemmelserne i direktiv 2006/42/EF (ansvar for enhver

fabrikationsfejl i produktet). Maskinens typeskilt indeholder oplysninger om producent, maskine, tekniske specifikationer og CE-mærkning.

AFMONTERING OG BORTSKAFFELSE

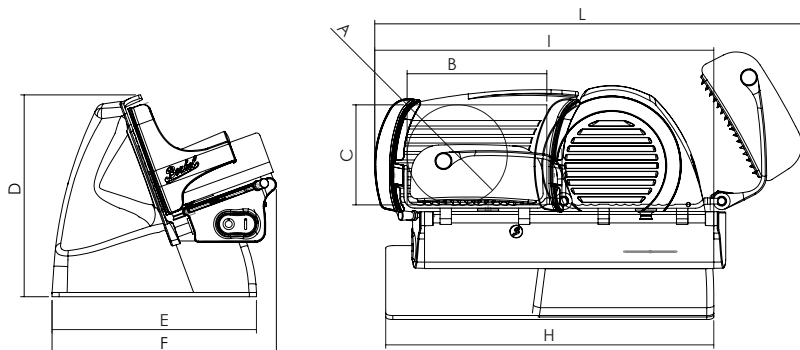
Maskinen består af:

- aluminiumslegering,
- diverse indsatser og komponenter i rustfrit stål,
- elektriske komponenter og ledninger,
- elektrisk motor,
- plast osv.

Hvis opgaven overdrages til tredjemand, bør der kun anvendes autoriserede renovationselskaber til bortskaffelse af de ovennævnte materialer. Indeholder materialer, som kan genbruges eller genindvindes. En korrekt sortering inden bortskaffelsen gør genbrug og genindvinding nemmere. Når maskinens levetid er afsluttet, skal den afleveres til et indsamlingssted. De lokale myndigheder kan bistå med oplysninger om bortskaffelse.

Fejlfinding

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Maskinen starter ikke, når "on"-knappen er trykket ned	Ingen strøm eller defekt strømforsyning	Undersøg om el-stikket er sat ordentligt i. Kontakt et servicecenter hvis problemet fortsætter
Når startknappen er trykket ned, starter maskinen, men indikatorlyset tænder ikke	Defekt indikatorlys	Benyt ikke maskinen, hvis indikatorlyset er slukket. Kontakt et servicecenter
Når "stop"-knappen trykkes ned, stopper maskinen ikke	Defekt strømforsyning	Stop maskinen øjeblikkeligt ved at hive ledningen ud af stikkontakten og kontakt et servicecenter
Alt for stor modstand, når slæden til produkter bevæges (produktholderen)	Smøring af slæden/produktholderen er ikke foretaget regelmæssigt	Foretag regelmæssig smøring



MODELLER	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet rundskæring	140 mm	183 mm
Kapacitet lineær skæring	200x140 mm	200x183 mm
Maks. skivetykkelse	20 mm	20 mm
Klindediameter	195 mm	250 mm
Vægt	12,5 Kg	14,5 kg
Motor rating	0,19 kW	0,19 kW

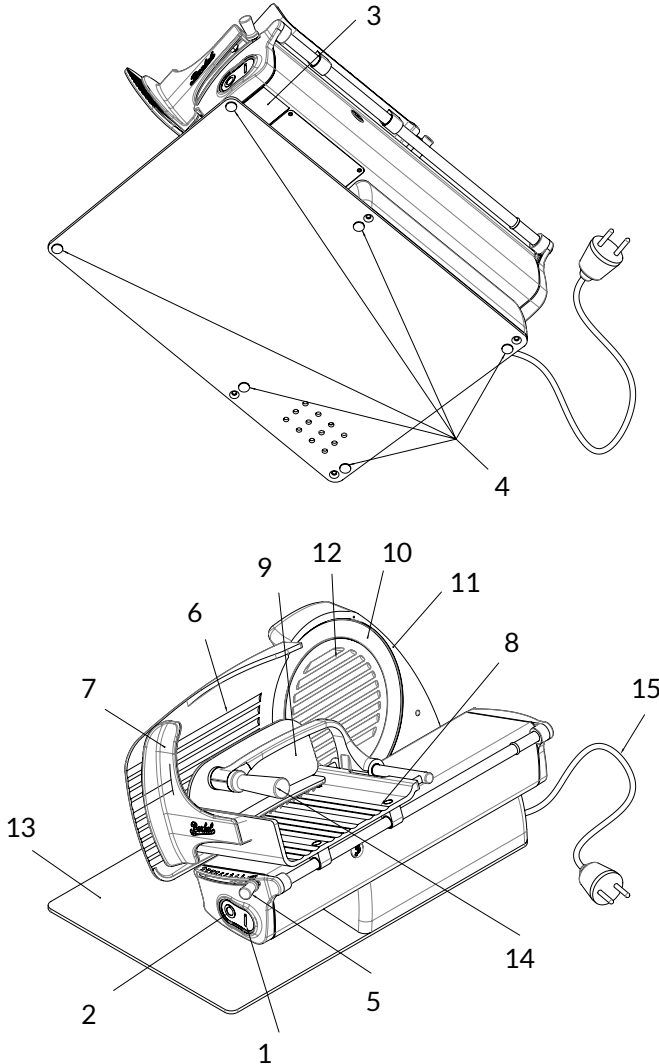
Bemærk: Som et resultat af løbende forskning til løbende at forbedre vores produkter, tekniske specifikationer kan mulige variationer.

KÄYTTÖOHJE: Sähkökäyttöinen viipalointikone Home Line

MALLI:
HL200 - HL250

TÄRKEIMMÄT OSAT

1. Käynnistuspainike (valkoinen)
2. Sammutuspainike (punainen)
3. Arvokilpi, tekniset tiedot ja CE-merkintä
4. Jalka
5. Viipaleen paksuuden säätönuppi
6. Paksuuden mittalevy
7. Sormisuoja
8. Tuotteen kannatinlevy
9. Tuotteen puristin
10. Terä
11. Terän suojus
12. Terän suojailevy
13. Jalusta
14. Tuotteen puristuskahva
15. Virtajohto



Kuva 1

KUVAUS

Sähkökäyttöinen, kotikäyttöön tarkoitettu viipalointikone on suunniteltu yksinomaan elintarvikkeiden viipalointiin, joiden tyyppi ja mitat on osoitettu tässä ohjekirjassa. Koneeseen kuuluvat pääosat on annettu kuvassa 1. Sähkökaavio on annettu kuvassa 2.

VAATIMUSTENMUKAISUUS- VAKUUTUS

Tässä ohjekirjassa kuvatut koneet ovat yhdenmukaisia direktiivien 2006/95/EU, 2004/108/EU, 2012/19/EU, 2011/65/EY, Eurooppa-asetuksen (EY) 1935/2004 ja vastaavien standardien EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14 kanssa.



TURVALLISUUS

Turvallisuutesi vuoksi, noudata seuraavia ohjeita:

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen koneen käyttöä.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön.
- Käytä konetta vain, jos olet saanut sen käyttöön asianmukaisen opastuksen ja olet täydellisessä fyysisessä ja henkisessä valmiudessa.
- Älä käytä konetta tässä ohjekirjassa annetuista ohjeista poikkeavalla tavalla.
- Asenna kone ohjeiden mukaan, jotka löytyvät kappaleesta "Asennus".
- Asenna kone sellaiseen paikkaan, jossa sen käyttöön kuuluvien henkilöiden ei pääse siihen käsiksi.
- Keskity koneen käyttöön äläkä käännä pois toiminnan tar-

koituksesta.

- Estä koneen käyttö sellaisen henkilöstön toimesta, joka ei ole lukenut eikä ymmärtänyt tämän ohjekirjan sisältöä täysin.
- Älä käytä asusteita, joissa on liehuvat tai leveät hihat.
- Älä salli muiden kuin käyttäjän lähestyä konetta tuotteen siivuttamisen aikana.
- Älä irrota, peitä tai muuta kylttejä, jotka on kiinnitetty koneen runkoon. Jos ne vahingoittuvat, vaihda ne välittömästi.
- Älä irrota läpinäkyviä suojuksia äläkä muuta tai kytke pois mekaanisia tai sähköisiä suojuksia.
- Viipaloi pelkästään sallittuja elintarvikkeita, älä yritä viipaloida kiellettyjä tuotteita.
- Pidä viipaloidun elintarvikkeen tukialusta, konetta ympäröivä työalue ja käyttäjän lattiataso aina puhtaana ja kuivana.
- Älä käytä konetta tukipintana, äläkä aseta sen päälle normaaleista leikkuutoiminnoista poikkeavia esineitä.
- Älä käytä viipalointikonetta, kun (normaalin kulumisen seurauksena) terän reunan ja suo-jalevyn välinen etäisyys on yli 5 mm. Kyseisessä tapauksessa ota yhteys valmistajaan tai yhteen valtuutetuista huoltokeskuksista terän vaihtoa varten.
- Älä käytä konetta tilapäisillä sähköliitännöillä väliaikaisten tai eristämättömien johtojen avulla.
- Tarkista säännöllisesti virtajohtojen ja kaapelinpitimen tila koneen rungossa ja vaihda ne tarvittaessa välittömästi uuteen. Tarpeen vaatiessa käänny toimenpidettä varten pätevä henkilöiden puoleen.
- Pysäytä kone välittömästi, jos

siinä esiintyy vikaa, toimintahäiriö, epäily rikkoutumisesta, vääriä liikkeitä tai epätavallisia ääniä.

- Ennen puhdistus- tai huolto-toimenpiteiden suorittamista, irrota kone verkkovirrasta.
- Käytä suojakäsineitä puhdistus- ja huoltotoimenpiteissä.
- Aseta ja ota viipaloitava elintarvike pois liukuvalta levyltä vasta sitten kun kelkka on kokonaan takana ja paksuuden säätönuppi on asetettu turvalliseen asentoon (Kuva A).
- Tuotteen kannatinlevyn liikkuttamiseksi viipalointitoimenpiteen aikana, käytä yksinomaan liikutuskahvaa, joka on asetettu varren tai tuotteen puristuskahvan päälle.
- Muiden kuin koneen mukana toimitettujen, leikkuussa käytettyjen lisävarusteiden käyttö on kielletty.

Valmistaja ei vastaa suorista tai epäsuorista vahingoista, jotka johtuvat väärinkäytöstä, valtuuttamattomista muutoksista ja/tai korjaustoimenpiteistä sekä muiden kuin alkuperäisten lisävarusteiden ja varaosien käytöstä.

Konetta ei saa käyttää ulkotiloissa ja/tai ilmastotekijöille altistuneina tai ympäristöissä, joissa ilmenee höyryjä, savua, korroosioisia ja/tai hankaavia pölyjä, jotka voivat saada aikaan tulipalo- tai räjähdysriskin eikä missään tilassa, jossa käytetään räjähtäviä materiaaleja.

Ympäristöolosuhteet:

- Lämpötila -5 °C - +40 °C
- Kosteus maks. 95%

ÄLÄ VIIPALOI:

- Jäädetyttyjä elintarvikkeita
- Pakastettuja elintarvikkeita

- Luisia elintarvikkeita (liha ja kala)

- Muita tuotteita, joita ei ole tarkoitettu elintarvikekäyttöön.

VAROITUS! Moottori voi ylikuumentua! 15 minuuttia kestävän jatkuvan käytön jälkeen, sammuta kone ja anna moottorin jäähtyä.

Terä voi saada aikaan haavoja kehoon. Tämän vuoksi älä koskaan aseta kättä leikkualueelle suojuksen ja terän väliin, jos paksuuden säätönuppi (5) ei ole turvallisessa asennossa (Kuva A).

*Terän puhdistus- ja teroitustoi-
menpiteiden aikana, toimi äärim-
mäisen varovaisesti ja pidä käsiä
mahdollisimman kaukana suo-
jaamattomalta alueelta. Suoja-
käsieneiden käyttöä suositellaan.*

ASENNUS

Asenna kone hyvin vaaitetulle, sileälle, kuivalle ja sopivalle tasolle, joka kestää koneen sekä viipaloitavan elintarvikkeen painon.

VAROITUS: Tarkista ettei levyn liikkeessä ja levyn päälle asetettavan viipaloitavan elintarvikkeen las-
tauksessa esiinny esteitä.

Kone on asennettava neu-
voston standardin mukaisen
pistorasian läheisyyteen, joka
kuuluu voimassa olevien stan-
dardien mukaiseen laitteis-
toon, jossa on:

- Lämpömagneettinen suojaus
- Automaattinen vikavirtasuojakytkin
- Maadoituslaitteisto.

Ennen liitännän suorittamista tarkista, että sähköverkon tie-

dot vastaavat koneen tyyppi-
kilvessä osoitettuja arvoja.

VIIPALOINTIKONEEN KÄYTTÖ

VAROITUS! Teroitettu terä, leikkautumisvaara! Tarkista, että viipaleen pak-
suuden säätönuppi (5) on tur-
va-asennossa (asennossa 0)
(Kuva A).

1. Vedä tuotteen kannatinlevy (8) käyttäjän suuntaan, las-
tausasentoon.
2. Nosta tuotteen puristinta (9)
ja aseta se lepoasentoon
3. Aseta viipaloitava tuote le-
vylle levyn pystysuuntaista lai-
taa vasten (8), käyttäjän puo-
lelle. Lukitse tuotteen puristin
sitä kevyesti painamalla.
4. Säädä viipaleen paksuus.
Käynnistä terä (10) painamalla
käynnistyspainiketta. Tartu ko-
neen puristuskahvaan (14) ja
aloita edestakainen viipaloi-
ntiliike.
5. Leikkuutoimenpiteiden
päätyessä aseta paksuuden
säätönuppi takaisin turvalli-
seen asentoon ja kelkka tak-
ka-asentoon. Pysäytä terän
liike painamalla sammutuspai-
niketta (2).

PUHDISTUS

Puhdista kone huolella. Jos
konetta käytetään, on se puh-
distettava vähintään kerran
päivässä tai useammin, jos
tarpeen. Jos kone on ollut pois
käytöstä pitkään, puhdista se
myös ennen käyttöä.

**Sähköiskujen vaara! Ennen ko-
neen puhdistamista, kytke irti
virtajohto pistoverkosta ja ase-
ta paksuuden säätönuppi tur-
va-asentoon.**

VAROITUS! Teroitettu terä, leikkautumisvaara!

Tarkista, että viipaleen pak-
suuden säätönuppi (5) on tur-
va-asennossa (asennossa 0)
(Kuva A).

Puhdistuksessa käytettävät
tuotteet:

Käytä ainoastaan vettä ja
vaahtoavaa biohajoavaa as-
tianpesuainetta, jonka pH-ar-
vo on 7-8, käyttämällä peh-
meää, vaahdomaista liinaa ja
keskikovaa nylonharjaa levyn
ja terävän tuotteen puristimen
puhdistamisessa. Älä puhdista
konetta vesiruiskuilla, höyryllä
tai vastaavilla menetelmillä.

Levyn kallistus puhdistustoi-
menpiteitä varten:

1. Varmista, että kone on sam-
munut
2. Varmista, että vipu on kiinni
3. Vedä tuotteen kannatinlevy
(8) kokonaan taakse käyttäjän
suuntaan.
4. Työnnä levyä asteittain ylä-
suuntaan pyörittämällä sitä
myötäpäivään.

VAROITUS! Teroitettu terä, leikkautumisvaa-
ra! Vie levy aina alkuasentoon
siten, että suojuksen (7) on mah-
dollisimman lähellä mittalevyä
(Kuva B).

Irrota:

- terän suojuksen:

- 1) käännä terän suojalevyä
90° vastapäivään tarkoituk-
senmukaisen nupin kautta;
- 2) jousi auttaa terän suojale-
vyn irrottamista (Kuva C);

- tuotteen puristin:

Ruuvaa tuotteen puristus-
kahvaa vastapäivään, kun-
nes se irtoaa kokonaan.

VAROITUS! Teroitettu terä, leikkautumisvaara!
Teroitusalueen, levyn, tuot-
teen puristimen ja terän puh-

distusta varten on käytettävä suojakäsineitä.

Jatka puhdistamista:

- terä: paina kosteaa liinaa terän pintaa vasten ja siirrä sitä hitaasti keskeltä ulkosuuntaan, kuvassa osoitetulla tavalla (Kuva D), terän suojuksen ja vastakkaisen sivun puolella. Kuivaa samalla tavoin, käyttämällä kuivaa liinaa

- koneen runko: puhdistaa koneen runko kostealla liinalla tai pesusienellä huuhtelemalla se vedellä. Kuivaa huolella.

Kokoa lopuksi:

- terän suojuks:

1) asenna terän suojuksen kuten on osoitettu kuvassa; 2) käännä terän suojuksen 90 astetta myötäpäivään, kunnes se lukittuu alkuasentoon (Kuva E);

- tuotteen kannatinlevy:

nosta tuotteen kannatinlevy ja aseta se leikkuaasentoon painamalla kevyesti alasuuntaan, kunnes se naksahdus paikalleen.

KUNNOSSAPITO

Terän kunnossapito


Säilyttääksesi terän terävänä ja hyvässä toimintakunnossa, pese se säännöllisesti. Älä pese terää astianpesukoneessa.

TUKI

Pakkaus ei sisällä varaosia. Kaikki korjaus- ja vaihtotoimenpiteet (kuten osien vaihto tai terän, hihnan, sähköosien, rakenteellisten osien jne. korjaus) on suoritettava yksinomaan valmistajan valtuuttaman henkilöstön toimesta.

Jos korjaamista vaaditaan, palauta kone valmistajalle tai val-

tuutettuun huoltokeskukseen. Huoltokeskusta koskevia tietoja varten, ota yhteys: service@berkelinternational.com.

 **VAROITUS! Terä on vaihdettava, kun terän ja suojuksen alareunan välinen etäisyys ylittää 5 mm.**

TAKUU JA VASTUU

Valmistaja antaa koneille 24 kk takuun, ostopäivämäärästä lähtien. Takuu kattaa yksinomaan viat, jotka syntyvät tuotteen asianmukaisen käytön seurauksena ja ohjekirjassa annettujen käyttöohjeiden mukaisesti. Takuu ei kata vikoja, jotka johtuvat kuljetuksesta, käyttäjän epäpätevyydestä tai huolimattomuudesta, väärästä asennuksesta tai epäasianmukaisesta asemoinnista, kulumisesta syntyvistä vahingoista, yli 10 % nimellisarvon ylittävästä jännitteestä. Lisäksi takuu ei kata kulumisen kohteeksi joutuvia osia, kuten terää ja teroituslaitteita, lukuun ottamatta jos kyseessä on merkittävä valmistusvika.

Valmistaja ei vastaa suorista tai epäsuorista vahingoista, jotka johtuvat:

- Tässä ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

- Asennusmaassa voimassa olevien ensisijaisten määräysten epäyhdenmukaisesta noudattamisesta

- Koneita koskevista valtuuttamattomista muutoksista ja/tai korjauksista

- Muiden kuin alkuperäisten varaosien käyttämisestä

- Luonnonmullistuksista.

Koneen omistuksen vaihto vapauttaa valmistajan välittömästi kaikesta vastuusta, lukuun ottamatta direktiivin 2006/42/EY noudattaminen (tuotteen valmistusvikaa koskeva vastuu).

Koneen jalustaan kiinnitetty arvokilpi rekisteröi valmistajan, koneen, tekniset tiedot ja CE-merkinnän.

PURKAMINEN JA HÄVITYS

Kone koostuu:

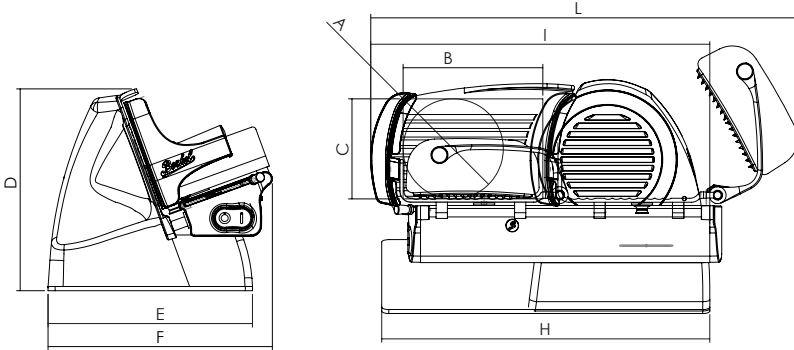
- alumiiniseoksesta
- erilaisista ruostumattomasta teräksestä valmistetuista osista ja komponenteista
- sähköosista ja -kaapeleista
- sähkömoottorista
- Muovista jne.

Jos hävittäminen kuuluu kolmansille tahoille, käänny vain valtuutettujen yritysten puoleen em. materiaalien poistamiseksi. Kone sisältää materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää. Oikein tehty erilliskeräys edesauttaa kierrätystä. Vie kone sen elinkaaren lopussa kierrätyspisteeseen. Lisätietoja voidaan saada paikallisilta kierrätykseen valtuutetuilta viranomaisilta.

Ongelmien kartoittaminen

ONGELMA	TODENNÄKÖINEN SYY	REMEDY
Laite ei käynnisty, kun päällepainiketta painetaan	Ei virtaa tai viallista ohjauspiiriä	Tarkista, onko pistoke asetettu oikein. Ota yhteys huoltoon, jos ongelma jatkuu
Kun käynnistyspainiketta painetaan, kone alkaa mutta toiminta -merkkivalo ei kytkeydy päälle	Viallinen merkkivalo	Älä käytä laitetta, kun merkkivalo syttyy. Ota yhteyttä palvelukeskukseen
Kun pysäytyspainiketta painetaan, kone ei pysähdy	Viallinen ohjauspiiri	Pysäytä kone välittömästi vetämällä pistoke pistorasiasta ja ota välittömästi yhteys palvelukeskukseen
Liiallinen vastustuskyky liukumiskomponentti (tuotteen haltija, kuljetus)	Liukuva ohjausvoitelu ei suoriteta määräajoin	Suorita säännöllisesti voitelu

TEKNISET TIEDOT



MALLIT	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
TEKNISET TIEDOT		
Pyöreä leikkauskapasiteetti	140 mm	183 mm
Suorakulmainen leikkauskapasiteetti	200x140 mm	200x183 mm
Max viipaleen paksuus	20 mm	20 mm
Terän halkaisija	195 mm	250 mm
Paino	12,5 Kg	14,5 kg
Moottorin luokitus	0,19 kW	0,19 kW

Huomaa: Kun pyrimme parantamaan tuotteitamme, tekniset tiedot voivat välttämättä muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

MODELL:
HL200 - HL250

**VIKTIGSTE
KOMPONENTER**

1. Startknapp (hvit)
2. Stoppknapp (rød)
3. Typeskilt, tekniske data og CE-merking
4. Fot
5. Bryter for regulering av skivetykkelse
6. Tykkelsesplate
7. Fingerbeskyttelse
8. Produktholderplate
9. Produktskyver
10. Skjæreblad
11. Ring for fingerbeskyttelse
12. Skive for skjærebladdeksel
13. Sokkel
14. Håndtak for produktskyver
15. Strømkabel

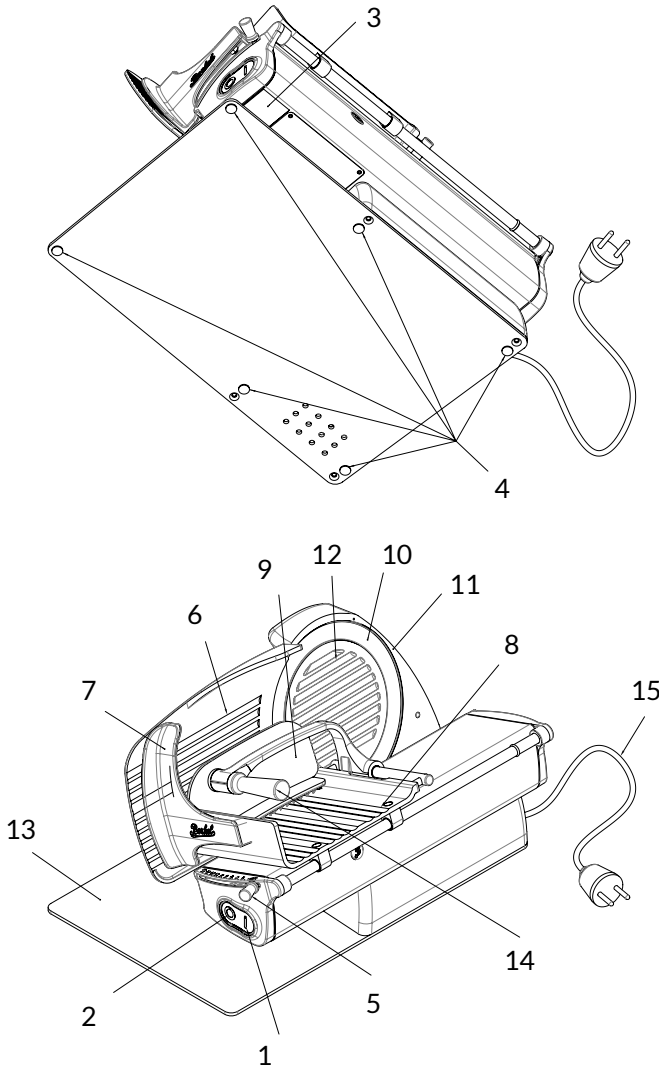


Fig. 1

BESKRIVELSE

Elektrisk skjæremaskin for bruk i hjemmet 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. Det elektriske skjematet er angitt i figur 2.

SAMSVARERKLÆRING

Maskinene som er beskrevet i denne bruksanvisningen er i samsvar med direktivene 2006/95/EF, 2004/108/CE, 2012/19/EU, 2011/65/CE, EU-regelverket (EC) 1935/2004 og av tilhørende normativer EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14.



SIKKERHET

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 utenforstående rekkevidde.
- bruk maskinen med maksimal konsentrasjon, ikke la deg dis-

- trahere under bruk
- ikke la maskinen brukes av personale som ikke har lest og forstått innholdet i denne bruksanvisningen til fulle
- ikke bruk løstsittende plagg eller plagg med vide ermer
- ikke la noen, bortsett fra operatøren, nærme seg maskinen mens den er i funksjon
- ikke fjern, dekk til eller endre etikettene som er plassert på selve maskinen. Skift dem ut hvis de skulle bli skadet
- ikke fjern de gjennomsiktede 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 oppskårte produktet plasseres, arbeidsområdet 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 skjæreoperasjonen på maskinen
- ikke bruk skjæremaskinen når avstanden mellom kanten på skjærebladet og sikkerhetsringen som beskytter bladet, som følge av normal slitasje, har oversteget 5 mm. I så tilfelle må du ta kontakt med produsenten eller et autorisert serviceverksted for å bytte ut bladet
- ikke bruk maskinen med elektriske koblinger av den provisoriske typen, slik som provisoriske eller ikke isolerte kabler
- kontroller regelmessig tilstanden til strømkabelen og hylsen på maskinens hoveddel, skift dem ut om nødvendig Når det er behov for inngrep, ta kontakt med kvalifisert personale:
- stans maskinen umiddelbart

- i tilfelle av defekter, unormal bruk, mistanke om skader, feilaktige bevegelser, uvanlige lyder
 - før du foretar rengjøring eller vedlikehold må du alltid koble maskinen fra strømmettet
 - bruk vernehansker for rengjøring og vedlikehold
 - plasser og flytt varene som skal skjæres opp på den bevegelige platen kun med vognen helt trukket tilbake og med bryteren for regulering av tykkelse plassert i sikkerhetsposisjon (Fig. A);
 - for å bevege produktholderplaten under skjæring må du kun bruke håndtaket plassert på armen eller håndtaket på produktskyveren
 - det er ikke tillatt å bruke skjæretilbehør som ikke har blitt levert av produsenten sammen med maskinen.
- Produsenten fraskriver seg alt direkte og indirekte ansvar for situasjoner som skyldes upassende bruk, uautoriserte endringer og/eller reparasjoner utført på maskinen, eller bruk av ikke originale reservedeler og tilbehør.
- Maskinen må ikke brukes uten dørs og/eller utsatt for vær og vind, eller på steder der det finnes damp, røyk eller korroderende og/eller slipende støv, der det er fare for brann eller eksplosjon eller uansett der anvendelse av brannsikre komponenter er forutsatt.
- 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.

! ADVARSEL! Motoren vil kunne overoppvarmes! Etter 15 minutter med kontinuerlig bruk må du slå av maskinen og la motoren avkjøles.

Skjærebladet er i stand til å kutte deler av kroppen. Av den grunn må du aldri putte hånden inn i kuttetsonen mellom platen og skjærebladet hvis spaken for tykkelsesregulering (5) ikke befinner seg i sikker posisjon (Fig. A).

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

Installer maskinen på et jevnt og glatt underlag som er i stand til å tåle vekten av selve maskinen pluss varene som skal skjæres opp.

! OBS: Kontroller at det ikke forekommer noen hindringer for platens løp og for plassering av varene som skal skjæres opp på selve platen.

Maskinen må installeres rett i nærheten av en stikkontakt som er i samsvar med CEE-standarden og til et nett som er i samsvar med gjeldende standarder, utstyrt med:

- magnetotermisk beskyttelse
- automatisk skillebryter
- jording.

Før du kobler til maskinen må du kontrollere at egenskapene for strømmettet er i samsvar

med dem som er angitt på maskinens merkeetikett.

BRUK AV SKJÆREMASKINEN

! ADVARSEL! Skarpt knivblad, fare for kutt! Kontroller at bryteren som regulerer tykkelsen på skiven (5) er i sikkerhetsposisjon (i posisjon 0) (Fig. A).

1. Trekk produktholderplaten (8) helt tilbake mot operatøren, i lasteposisjon;
2. løft produktskyveren (9) og sett den i hvileposisjon
3. legg varene som skal skjæres opp på platen ved den vertikale kanten av platen (8), operatørsiden. Blokker med produktskyveren ved å påføre et lett trykk
4. reguler tykkelsen på skiven. Start skjærebladet (10) ved å trykke på startknappen. Grip tak i håndtaket på produktskyveren (14) og start den alternative skjærebevegelsen
5. når skjæringen er over setter du bryteren som regulerer tykkelsen tilbake i sikkerhetsposisjon og trekker matervoggen tilbake. Stans bladets bevegelse ved å trykke på stoppknappen (2).

RENGJØRING

Hold alltid maskinen ren. Hvis den er i bruk må den rengjøres minst en gang om dagen, eller hyppigere ved behov. Etter en periode der maskinen ikke har vært i bruk må den rengjøres også før bruk.

Fare for elektrisk støt! Før du går videre med å rengjøre maskinen må du koble stikkontakten fra strømmettet og sette bryteren som regulerer skivetykkelsen i

sikkerhetsposisjon.

! ADVARSEL! Skarpt knivblad, fare for kutt! Kontroller at bryteren som regulerer tykkelsen på skiven (5) er i sikkerhetsposisjon (i posisjon 0) (Fig. A).

Rengjøringsprodukter.

Bruk utelukkende vann og skummende bionedbrytbart oppvaskmiddel med PH 7-8. Bruk en myk klut og en halvstiv nylonbørste til områdene rundt platen og produktskyveren. Ikke rengjør maskinen med vannsprut eller damp eller lignende metoder.

Vipping av platen for rengjøringsoperasjoner:

1. Forsikre deg om at maskinen er avslått,
2. Forsikre deg om at spaken er lukket,
3. trekk produktholderplaten (8) helt tilbake mot operatøren,
4. Dytt platen gradvis oppover mens du dreier den i klokkeretningen.

! ADVARSEL! Skarpt knivblad, fare for kutt! Sett alltid platen tilbake i startposisjonen, slik at beskyttelsen (7) er så nær platen som mulig (Fig. B).

Fortsett med å fjerne:

- skjærebladdeksel:

- 1) drei skjærebladdekslet 90° mot klokkeretningen ved hjelp av den tilhørende bryteren; 2) en fjær gjør det enklere å trekke ut skiven som beskytter blad (Fig. C);

- produktskyver:

Løsne håndtaket på produktskyveren ved å skru den mot klokkeretningen, til du fjerner produktskyveren helt.

! ADVARSEL! Skarpt knivblad, fare for kutt! For rengjøring av slipeområdet, platen, produktskyveren og bladet anbefaler vi at du bruker beskyttelseshansker.

Fortsett med rengjøring av:

- skjærebladet: press en fuktig klut mot overflaten på skjærebladet og flytt den langsomt fra midten og utover, som vist i figuren, (Fig. D), på skjærebladdekselsiden og på motsatt side. Tørk på samme måte med en tørr klut.

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

Til sist fortsetter du med monteringen av:

- skjærebladdeksel:

1) monter skjærebladdekslet igjen om vist i figuren; 2) drei bladdekslet 90 grader mot klokkeretningen, til den blokkeres i startposisjonen (Fig. E);

- produktholderplate:

Løft produktholderplaten og sett den i skjæreposisjon ved å trykke den lett nedover til den klikker på plass.

VEDLIKEHOLD

Vedlikehold av skjærebladet

For at skjærebladet skal være skarpt og fungere bra anbefaler vi at du vasker det ofte. Ikke vask skjærebladet i oppvaskmaskin.

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 5 mm.*

GARANTI OG ANSVAR

Produsenten leverer maskinene med en garanti på 24 måneder, som løper fra kjøpsdato. Garantien dekker utelukkende defekter som har oppstått under korrekt bruk i henhold til instruksjonene og betingelsene gitt i denne bruksanvisningen. Garantien dekker ikke defekter som skyldes transport, inkompetanse eller skjødesløshet fra brukerens side, upassende eller feilaktig installasjon eller plassering, skader som skyldes slitasje eller 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 produktionsfeil.

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

- eksepjonelle hendelser.

Overføring av maskinen til andre fører til umiddelbart bortfall av alt produsentansvar, med unntak av overholdelse av direktivet 2006/42/EF (ansvar for alle eventuelle produktionsfeil ved produktet).

Merkeplaten som er plassert nederst på maskinen identifiserer produsenten, maskinen, teknisk informasjon og CE-merkingen.

DEMOLERING OG KASSERING

Maskinen består av:

- aluminiumslegering

- forskjellige innlegg og komponenter i rustfritt stål

- elektriske deler og elektriske kabler

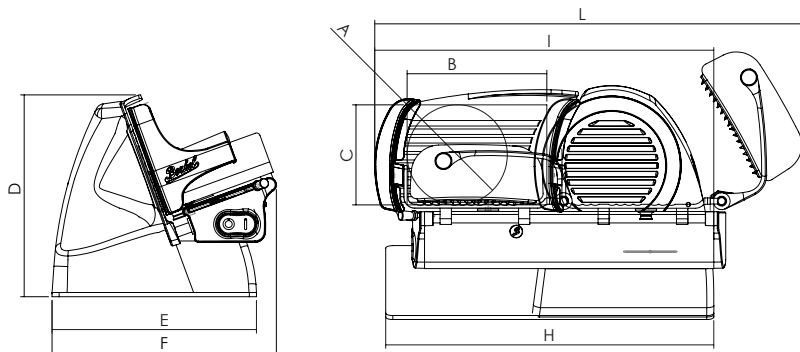
- elektrisk motor

- plast, etc.

Hvis kassering er overlatt til tredjeparter må du kun henvende deg til selskaper som er autorisert til å fjerne materialer som er angitt over. Enheten inneholder materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres. En korrekt kildesortering gjør resirkulering lettere. Etter endt levetid må maskinen leveres inn til en innsamlingsstasjon. Du kan få informasjon om kassering hos lokale myndigheter.

Feilsøking

PROBLEM	GRUNNEN TIL DETTE KAN VÆRE	LØSNING
Maskinen starter ikke når startknappen er trykket inn	Ingen strøm, eller problemer med strømkrets	Kontroller at stikkontakten er satt inn ordentlig. Kontakt Servicecompagniet dersom problemet vedvarer
Når startknappen er trykket inn og maskinen starter, men indikatorlyset tennes ikke	Indikatorlyset virker ikke	Ikke bruk maskinen når indikatorlyset er slått av. Kontakt et servicesenter
Når man har trykket på stoppknappen og maskinen ikke stopper	Defekt strømkrets/ strømtilførsel	Stopp maskinen med engang med å dra ut stikkontakten. Kontakt et servicesenter med engang
Altfor hard motstand når man bruker slipeenheten/ produkttskyveren	Smøring av slipeenheten/ produkttskyveren er ikke gjort regelmessig	Må smøres regelmessig



MODELL	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
SPESIFIKASJONER		
Sirkelformet skjærekapasitet	140 mm	183 mm
Rektangulær skjærekapasitet	200x140 mm	200x183 mm
Maksimal skivetykkelse	20 mm	20 mm
Diameter skjæreblad	195 mm	250 mm
Vekt	12,5 Kg	14,5 kg
Motor vurdering	0,19 kW	0,19 kW

Merk: Som et resultat av kontinuerlig forskning for å kontinuerlig forbedre våre produkter, tekniske spesifikasjoner er gjenstand for mulige variasjoner.

BRUKSANVISNING: Elektrisk skärmaskin Home Line

MODELL:
HL200 - HL250

HUVUDSAKLIGA BESTÅNDSDELAR

1. Startknapp (vit)
2. Stoppknapp (röd)
3. Märkplåt, tekniska specifikationer och CE-märkning
4. Fot
5. Tjockleksvred
6. Tjockleksmätare
7. Fingerskydd
8. Produkthållarplatta
9. Produktpress
10. Klinga
11. Fingerskydd
12. Skiva till klingskydd
13. Sockel
14. Produktpressens handtag
15. Strömssladd

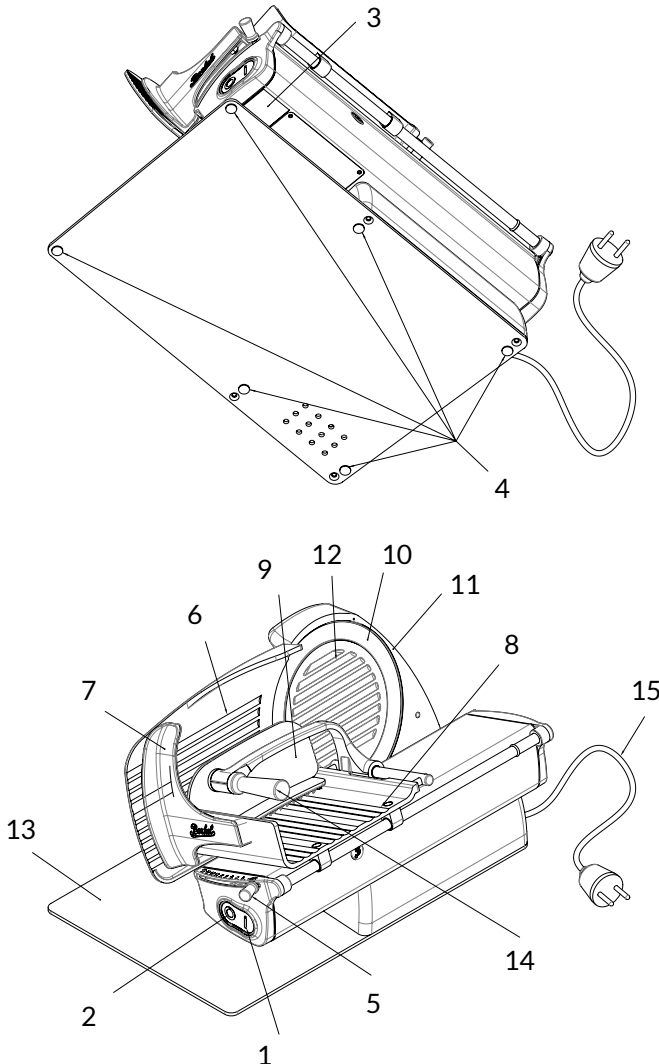


Fig. 1

BESKRIVNING

Skärmaskin för hemmabruk med cirkelformad klinga. Maskinen är framställd för att skära enbart sådana livsmedel vars typ och storlek finns angivna i denna bruksanvisning. I bild 1 visas maskinens huvudsakliga beståndsdelar. Kopp-lings schemat finns i bild 2.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Maskinerna som finns beskrivna i denna bruksanvisning överensstämmer med direktiv 2006/95/EG, 2004/108/EG, 2012/19/EU, 2011/65/EG, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1935/2004 och respektive standarder SS-EN60204-1, SS-EN60335-1, SS-EN60335-2-14.



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;

- var alltid koncentrerad när du använder maskinen och undvik att distraheras av annat;
- låt inte personal 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 annan än användaren närma sig maskinen medan produkten skärs;
- det är förbjudet att ta bort, täcka eller ändra plåtarna som sitter på maskinstommen. Om plåtarna skadas ska de omedelbart bytas ut;
- avlägsna inte de transparenta skydden, och ändra eller frånkoppla inte de mekaniska och elektriska 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 5 mm. Om det inträffar ska man kontakta tillverkaren eller ett behörigt serviceföretag för att byta ut klingan;
- använd inte maskinen med grenuttag, förlängningssladdar eller med provisoriska eller icke isolerade kablar;
- kontrollera regelbundet skicket på strömkabeln och kabeltätningen på maskinstommen. Byt ut vid behov. Om det krävs ska man kontakta kvali-

- ficerad personal för detta ingrepp;
- stanna omedelbart maskinen om du upptäcker en defekt eller felfunktion, om du misstänker att maskinen är sönder, om den gör felaktiga manövrer eller ger ifrån sig ovanliga ljud;
- innan man påbörjar rengöring eller underhållsarbete ska man koppla bort maskinen från elnätet;
- använd skyddshandskar under rengöring och underhållsarbete;
- när man placerar eller tar bort produkten som ska skivas på/ från glidplattan ska vagnen alltid vara i helt tillbakadraget läge och tjockleksvredet ska vara ställt till säkert läge (Fig. A);
- man får endast använda det manövreringshandtag som finns på pressens arm eller kulhandtag för att förflytta produktållarplattan under drift;
- det är inte tillåtet att använda skärningstillbehör som inte levererats av tillverkaren tillsammans med maskinen.

Tillverkaren avsäger sig allt direkt och indirekt ansvar som kan härledas från en felaktig användning, icke godkända justeringar och/eller reparationer på maskinen eller användning av tillbehör eller reservdelar som inte är original.


Maskinen får inte användas utomhus och/eller på platser där den utsätts för väder och vind. Inte heller får den användas i miljöer med ångor, rök eller frätande och/eller slipande damm, i miljöer med risk för brand eller explosion, och inte på någon plats där användning av explosionssäkra komponenter föreskrivs. Miljömässiga förhållanden un-

der drift:

- Temperatur mellan -5° C och +40° C
- Maximal fuktighet 95%

SKIVA INTE:

- frysta livsmedel;
- djupfrysta livsmedel;
- livsmedel med ben (kött och fisk);
- några andra produkter som inte är livsmedel.


 **OBSERVERA!** Motorn kan överhettas! Efter 15 minuters kontinuerlig drift ska man stänga av maskinen och låta motorn svalna.

Klingan kan snitta kroppsdelar. Därför ska man aldrig sträcka in handen innanför skärområdet mellan tjockleksmätare och klinga om spaken för inställning av tjockleken (5) inte är ställd till säkert läge (Fig. A).

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

Installera maskinen på en jämn, slät, torr yta som tål att belastas med maskinens vikt plus vikten på de varor som ska skivas.

 **WARNING:** Kontrollera att det inte finns något som hindrar produkthållarplattans slaglängd eller matning av de livsmedel som ska skivas.


Maskinen ska installeras i närheten av ett uttag som överensstämmer med gällande

EEC-föreskrift, kopplat till ett system som överensstämmer med gällande föreskrifter och vara försett med:

- termomagnetiskt skydd;
- automatisk differentialbrytare;
- jordningssystem.

Innan anslutning ska man kontrollera att elsystemets specifikationer överensstämmer med informationen på maskinens identifikationsplåt.

ANVÄNDA SKÄRMASKINEN

 **OBSERVERA!** Risk att skära sig på vass klinga! Kontrollera att vredet för att ställa in skivans tjocklek (5) är ställt till säkert läge (läget 0) (Fig. A).


1. Dra tillbaka produkthållarplattan (8) helt mot användaren, till läget för matning;
2. höj pressen (9) och ställ den i viloläge;
3. placera varorna som ska skivas på plattan i närheten av plattans vertikala kant (8) på användarsidan Blockera produkten genom att trycka lätt med pressen;
4. ställ in skivans tjocklek. Starta klingan (10) genom att trycka på startknappen. Ta tag om pressens handtag (14) och sätt igång den alternerande skärningsrörelsen;
5. när skivningen avslutats ska man ställa tillbaka tjockleksvredet i säkert läge och dra tillbaka vagnen. Stoppa klingans rörelse genom att trycka på stoppknappen (2).

RENGÖRING

Håll alltid maskinen ren. Om maskinen används måste den rengöras minst en gång om dagen eller oftare vid behov.

Efter en period när maskinen stått oanvänd rekommenderar vi att den rengörs innan användning.


Risk för elektrisk stöt! Innan man börjar rengöra maskinen ska man koppla ur stickkontakten från elnätet och ställa tjockleksvredet i säkert läge.

 **OBSERVERA!** Risk att skära sig på vass klinga! Kontrollera att vredet för att ställa in skivans tjocklek (5) är ställt till säkert läge (läget 0) (Fig. A).

Rengöringsprodukter: använd endast vatten och ett biologisk nedbrytbart skumdiskmedel för köksgeråd med ett pH-värde på 7-8. Använd en mjuk skumtrasa och en flaskborste i nylon för att rengöra platta och press. Rengör aldrig maskinen med vatten- eller ångstrålar eller liknande metoder.

Tippa plattan inför rengöring:

1. säkerställ att maskinen är avstängd;
2. säkerställ att spaken är stängd;
3. dra tillbaka produkthållarplattan (8) helt mot användaren;
4. tryck plattan gradvis uppåt och rotera den medurs.


 **OBSERVERA!** Risk att skära sig på vass klinga! Ställ alltid tillbaka plattan i ursprungsläget så att skyddet (7) är så nära tjockleksmätaren som möjligt (Fig. B).

Gå vidare till att ta bort:

- klingskydd:
 - 1) vrid klingskyddet 90° i moturs riktning med hjälp av det till syftet avsedda vredet; 2) en fjäder gör det lättare att dra ut klingskyddet (Fig. C);

- produktpress:

lossa produktpressens handtag i moturs riktning tills pressen är helt avlägsnad.

 **OBSERVERA!** Risk att skära sig på vass klinga! Vi rekommenderar att man använder skyddshandskar när man rengör slipningsområdet, plattan, pressen och klingan.

Gå vidare till att rengöra:

- I klingen: tryck en fuktig trasa mot klingans yta och för trasan försiktigt från mitten och utåt, som på bilden (Fig. D), både på sidan med klingskyddet och den andra sidan. Torka efter på samma sätt med en torr trasa;
- maskinstomme: rengör maskinstommen med en fuktig trasa eller en svamp och skölj med vatten. Torka noggrant.

Montera slutligen tillbaka:

- klingskydd:

1) montera tillbaka klingskyddet som på bilden; 2) rotera klingskyddet 90 grader i medurs riktning, tills det blockerar i sitt ursprungliga läge (Fig. E);

- produktställare:

höj produktställaren och ställ den till skärningsposition genom att trycka lätt nedåt tills ett klickljud hörs.

UNDERHÅLL

Underhållsarbete på klingan

För att bevara klingan i slipat och funktionsdugligt skick rekommenderar vi att den rengörs regelbundet. Diska inte klingan i diskmaskin.


SERVICE

Det finns inga reservdelar inne i förpackningen. Alla reparatio-

ner 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 5 mm.*

GARANTI OCH ANSVAR

Tillverkaren lämnar 24 månaders garanti på maskinen med start från inköpsdatumet. Garantin täcker endast defekter som uppstått under korrekt användning i enlighet med de anvisningar som finns i bruksanvisningen. Garantin täcker inte defekter som orsakats under transport, av köparens inkompetens eller försummelse, en felaktig installation eller placering, av slitage eller vid strömvärden som överskrider det nominella värdet med 10% eller mer. Dessutom täcker inte garantin förbrukningskomponenter, som klingan eller slipskivan, förutom i uppenbara fall av fabrikationsfel.

Tillverkaren avsäger sig allt direkt och indirekt ansvar för:

- att användaren inte följt anvisningarna i bruksanvisningen;
- användning som strider mot gällande föreskrifter i installa-

tionslandet;

- 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, förutom att följa direktiv 2006/42/EG (ansvar för alla tillverkningsfel på produkten). På märkplåten som finns på maskinstommen återfinns tillverkare, maskininformation, teknisk information och CE-märkning.

SKROTNING OCH KASSERING

Maskinen består av:

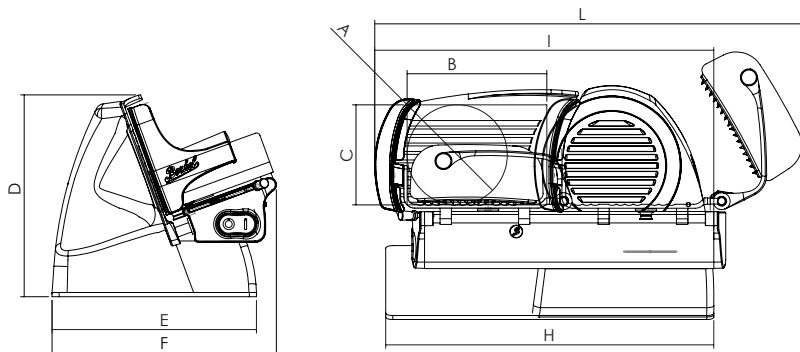
- aluminiumlegering;
- insatser och diverse komponenter i rostfritt stål;
- elektriska komponenter och elkablar;
- elektrisk motor;
- plast etc.

Om kassering anförtros en tredje part, ska man uteslutande välja ett företag som är behörigt att hantera ovan nämnda typer av material. Apparaten innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas. En korrekt avfalls-sortering underlättar återvinning. När maskinen nått slutet av sin livslängd ska den lämnas till avfallsinsamling. Man kan få information om kassering från sin lokala myndighet.

Felsökning

PROBLEM	FELORSAK	ÅTGÄRD
Maskinen startar inte när startknappen trycks in	Ingen strömförsörjning eller fel på kretskort	Kontrollera att elkontakten är korrekt isatt. Kontakta en serviceverkstad om problemet kvarstår
Maskinen startar när startknappen trycks in men driftindikatorlampan tänds inte	Fel på driftindikatorlampan	Använd inte maskinen om driftindikatorlampan inte tänds. Kontakta en serviceverkstad
Maskinen stannar inte när stoppknappen trycks in	Fel på kretskortet	Stoppa maskinen omedelbart genom att dra ur elkontakten och kontakta en serviceverkstad
Stark friction mellan rörliga/ glidande komponenter. (produkt hållare)	Smörjning inte utförd regelbundet	Genomför regelbunden smörjning

TEKNISKA SPECIFIKATIONER



MODELL	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet cirkelformad skärning	140 mm	183 mm
Kapacitet rektangulär skärning	200x140 mm	200x183 mm
Maximal skivtjocklek	20 mm	20 mm
Klingans diameter	195 mm	250 mm
Vikt	12,5 Kg	14,5 kg
Motortorin luokitus	0,19 kW	0,19 kW

Notera: Som ett resultat av kontinuerlig forskning för att ständigt förbättra våra produkter, tekniska specifikationer kan möjliga variationer.

HOOFDONDERDELEN

1. Startknop (wit)
2. Stopknop (rood)
3. Identificatieplaatje, technische gegevens en CE-markering
4. Poot
5. Dikteregelaar
6. Dikteplaat
7. Vingerbescherming
8. Vleestafel
9. Vleesklem
10. Mes
11. Vingerbescherming
12. Schijf mesbescherming
13. Onderstel
14. Greep van vleesklem
15. Stroomdraad

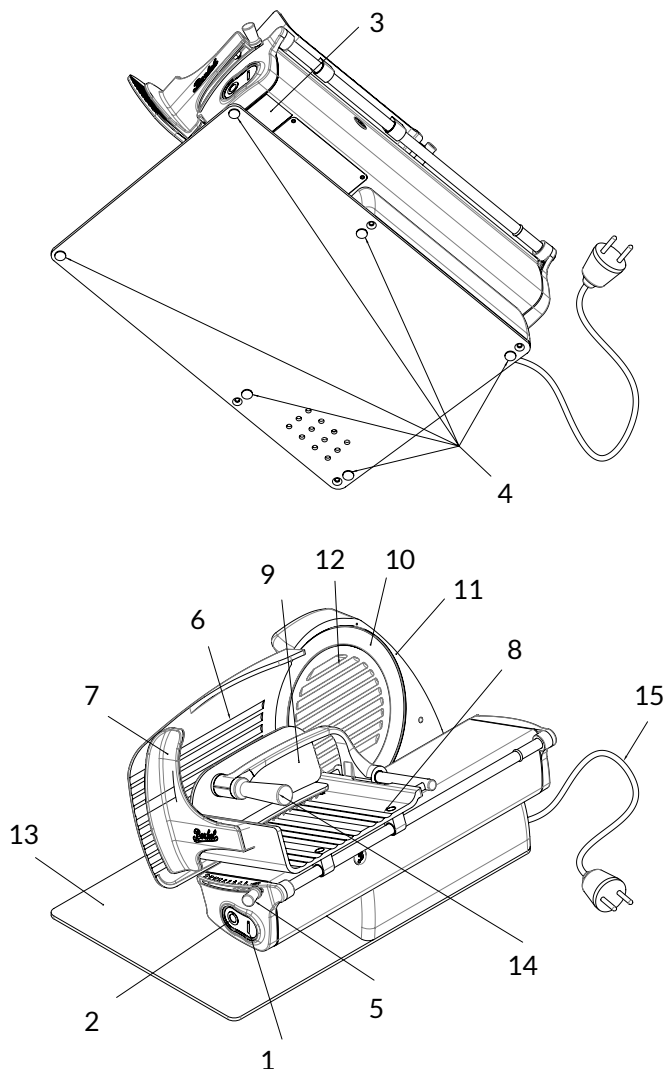


Fig. 1

BESCHRIJVING

Elektrische snijmachine voor huishoudelijk gebruik 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. Afbeelding 2 toont het schakelschema.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

De machines beschreven in deze handleiding stemmen overeen met de richtlijnen 2006/95/EG, 2004/108/EG, 2012/19/EU, 2011/65/EG, het Europese reglement (EG) 1935/2004 en de desbetreffende normen EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14.



VEILIGHEID

Let voor uw veiligheid goed op de volgende aanwijzingen:

- lees aandachtig de aanwijzingen door voordat u de machine gebruikt;
- het product mag niet worden gebruikt door kinderen;
- gebruik de machine uitsluitend als u voldoende ingelicht bent en u in perfecte lichamelijke en geestelijke toestand verkeert;
- gebruik de machine op geen enkele andere wijze dan degene die in deze handleiding is beschreven;
- installeer de machine in overeenstemming met de aanwijzingen beschreven in de paragraaf 'installatie';

- installeer de machine op een plaats buiten bereik van mensen en met name kinderen die niet in het gebruik betrokken zijn;
- wees geconcentreerd tijdens het gebruik van de machine, laat u niet afleiden;
- laat de machine niet gebruiken door personeel dat de inhoud van deze handleiding niet gelezen en begrepen heeft;
- geen loshangende kleding of kleding met wijde mouwen dragen;
- sta nooit toe dat iemand anders dan de gebruiker 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 transparante beveiligingen niet verwijderen of wijzigen en de elektrische en mechanische beveiligingen niet omzeilen;
- snij uitsluitend de toegestane producten, probeer geen verboden producten te snijden;
- houd het steunvlak van het gesneden product, het werkblad 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 5 mm is geworden. Neem in dit geval contact op met de fabrikant of een van de erkende servicecentra om het mes te laten vervangen;
- gebruik de machine niet met 'zwevende'

- elektrische aansluitingen met tijdelijke of niet-geïsoleerde kabels;
- controleer regelmatig de staat van de voedingskabel en de kabelwartel op het huis van de machine; vervang de kabel onmiddellijk wanneer dit nodig is. Wend u voor de ingreep tot gekwalificeerd personeel;
- leg de machine onmiddellijk stil in het geval van een defect, een vreemde werking, een vermeende breuk, verkeerde bewegingen of vreemde geluiden;
- haal de machine van de elektrische voeding los alvorens reinigen of onderhoud te verrichten;
- gebruik beschermende handschoenen voor de reiniging en het onderhoud;
- breng het te snijden product op de snijtafel aan en verwijder het ervan wanneer de wagen helemaal naar achteren is bewogen en de knop van de dikteregelaar in de veilige stand is geplaatst (Afb. A);
- gebruik uitsluitend de greep op de arm of de handgreep van de vleesklem voor het verplaatsen van de vleestaaf tijdens het snijden; - het is niet toegestaan om snijaccessoires te gebruiken die de fabrikant niet samen met de machine heeft geleverd.

De fabrikant acht zich niet direct of indirect aansprakelijk voor een oneigenlijk gebruik, onbevoegde wijzigingen en/of reparaties aan de machine of het gebruik van niet-originele accessoires en onderdelen.

De machine mag niet worden gebruikt in de openlucht en/of op plaatsen waar ze wordt blootgesteld aan

weersinvloeden en in ruimtes waar vocht, bijtende en/of schurende dampen of stof aanwezig zijn, in ruimtes waar brand- o explosiegevaar bestaat en in elke ruimte waar het gebruik van explosieveilige componenten wordt voorgeschreven.

Gebruiksomstandigheden:

- Temperatuur van -5°C tot +40°C
- Vochtigheid max 95%

NIET SNIJDEN:

- diepgevroren levensmiddelen;
- bevroren levensmiddelen;
- levensmiddelen met botten (vlees en vis);
- elk ander product dat niet bedoeld is voor levensmiddelengebruik.

! **OPGELET!** De motor kan oververhit raken! Schakel de machine na 15 minuten continu gebruik uit en laat de motor afkoelen.

Het mes kan lichaamsdelen amputeren. Breng de hand daarom nooit aan in de snijzone tussen de dikteplaat en het mes als de hendel van de dikteregelaar (5) niet in de veilige stand (stand 0) is geplaatst (Afb. A).

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.

! **WAARSCHUWING:** Verifieer of de vleestafel ongehinderd kan bewegen en of het te snijden product zonder problemen op de vleestafel kan worden geplaatst.

Installeer de machine in de buurt van een stopcontact die overeenstemt met de EEG-normen en die is aangesloten op een installatie die voldoet aan de toepasselijke normen inzake:

- m a g n e t o t h e r m i s c h e beveiliging;
- a u t o m a t i s c h e differentieelschakelaar (aardlekschakelaar);
- aarding. Verifieer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet met de gegevens op het typeplaatje van de machine overeenstemmen, alvorens de machine erop aan te sluiten.

GEbruIK VAN DE SNIJMACHINE

! **OPGELET!** Scherp mes, gevaar voor snijwonden! Controleer of de knop van de dikteregelaar (5) in de veilige stand (stand 0) is geplaatst (Afb. A).

1. Beweeg de vleestafel (8) volledig achteruit naar de gebruiker, in de stand waarin het product kan worden aangebracht;
2. Klap de vleesklem (9) omhoog en plaats hem in de ruststand;
3. breng het te snijden product

aan tegen de verticale rand op de vleestafel (8), aan de zijde van de gebruiker. Blokkeer het product met de vleesklem door deze iets in het product te drukken;

4. Stel de dikte van de plak af. Schakel het mes (10) in met de startknop. Pak de greep van de vleesklem (7) vast en start de snijbeweging;

5. plaats de knop van de dikteregelaar aan het einde van de snijwerkzaamheden in de veilige stand en trek de wagen naar achteren. Breng het mes tot stilstand met een druk op de stopknop (2).

REINIGING

Houd de machine goed schoon. Maak de machine wanneer ze gebruikt wordt minstens eenmaal per dag of zelfs vaker schoon. We adviseren om de machine ook vóór het gebruik schoon te maken als ze een tijd lang niet is gebruikt. Elektrocutiegevaar! Haal de stekker uit het stopcontact en plaats de knop van de dikteregelaar in de veilige stand, alvorens de machine schoon te maken.


! **OPGELET!** Scherp mes, gevaar voor snijwonden! Controleer of de knop van de dikteregelaar (5) in de veilige stand (stand 0) is geplaatst (Afb. A).

Schoonmaakmiddelen: gebruik uitsluitend water en een biologisch afbreekbaar schuimend afwasmiddel met PH 7-8, een zachte sponsdoek en een halfzachte nylon borstel voor de zones van de vleestafel en de puntige vleesklem.

Maak de machine niet schoon met waterstralen of stoom of soortgelijke methoden.


Kantel de vleestafel voor de schoonmaak:

1. controleer of de machine is uitgeschakeld;
2. controleer of de hendel is dichtgeklapt;
3. beweeg de vleestafel (8) volledig achteruit naar de gebruiker,
4. duw de vleestafel geleidelijk aan naar boven en laat hem rechtsom draaien.

 **OPGELET!** Scherp mes, gevaar voor snijwonden! Plaats de vleestafel altijd weer in de beginstand terug zodat de beveiliging (7) zo dicht mogelijk in de buurt van de dikteplaat is aangebracht (Afb. B).

Verwijder: - de mesplaat:

- 1) laat de mesplaat met de specifieke knop 90° linksom draaien;
 - 2) een veer zorgt ervoor dat de mesbescherming eenvoudig kan worden verwijderd (Afb. C);
- vleesklem: draai de greep van de vleesklem linksom tot deze volledig is verwijderd.

 **OPGELET!** Scherp mes, gevaar voor snijwonden! We adviseren om beschermende handschoenen te dragen voor de reiniging van de slijpzone, de vleestafel, de vleesklem en het mes.

Maak het volgende schoon: - mes: druk een vochtige doek tegen het oppervlak van het mes en verplaats de doek aan de zijde van de mesplaat langzaam vanuit het midden naar buiten, zie de afbeelding

(Afb. D), aan de zijde van de mesplaat en aan de andere zijde. Maak het mes op dezelfde wijze droog met een droge doek;

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

Hermonteer vervolgens:

- de mesplaat:
- 1) hermonteer de mesplaat volgens de afbeelding;
 2. laat de mesplaat 90 graden rechtsom draaien tot deze in de originele stand wordt geblokkeerd (Afb. E);
- vleestafel: haal de vleestafel omhoog en plaats hem in de slijstand door hem langzaam omlaag te drukken tot u een klik waarneemt

ONDERHOUD

Onderhoud van het mes
We adviseren om het mes regelmatig schoon te maken om het scherp en functioneel te houden.

Het mes niet in de vaatwasser wassen.

ASSISTENTIE

In de verpakking zijn geen vervangende onderdelen aangebracht. Reparaties en vervangingen (zoals het vervangen of repareren van het mes, de riem, de elektrische componenten, onderdelen van de structuur, enz.) mogen uitsluitend worden verricht door personeel dat door de fabrikant is aangewezen. Stuur de machine naar de fabrikant of een erkend

servicecentrum als een reparatie nodig is. Wend u tot service@berkelinternational.com voor informatie over de servicecentra.

 **OPGELET!** Het mes moet worden vervangen wanneer de afstand tussen de snede van het mes en de binnenste rand van de bescherming groter dan 5 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 direct of indirect aansprakelijk voor:

- de veronachtzaming van de aanwijzingen van deze handleiding;
- gebruik zonder naleving van de toepasselijke wetgeving van het land van installatie;

- onbevoegde reparaties en/ of wijzigingen aan de machine;
- gebruik van niet-originele accessoires of onderdelen;
- b u i t e n g e w o n e gebeurtenissen.

- diverse componenten en elementen van roestvrij staal;
- elektrische onderdelen en kabels;
- elektrische motor;
- kunststof enz

Bij een eigendomsoverdracht komt elke vorm van aansprakelijkheid van de fabrikant te vervallen, m.u.v. de naleving van de richtlijn 2006/42/EG (aansprakelijkheid voor elk defect in de productie van het product). Het typeplaatje op het onderstel van de machine bevat de fabrikant, de machine, de technische informatie en de CE-markering.

Wend u uitsluitend tot erkende bedrijven voor de eliminatie van de bovengenoemde materialen als de verwijdering door derden wordt verricht. Het apparaat bevat materialen die teruggewonnen of gerecycled kunnen worden. Een correcte gescheiden inzameling ervan bevordert de recycling. Breng het apparaat aan het einde van de levensduur naar een inzamelpunt. Bij de lokale autoriteiten kunt u informatie inwinnen over de verwijdering.

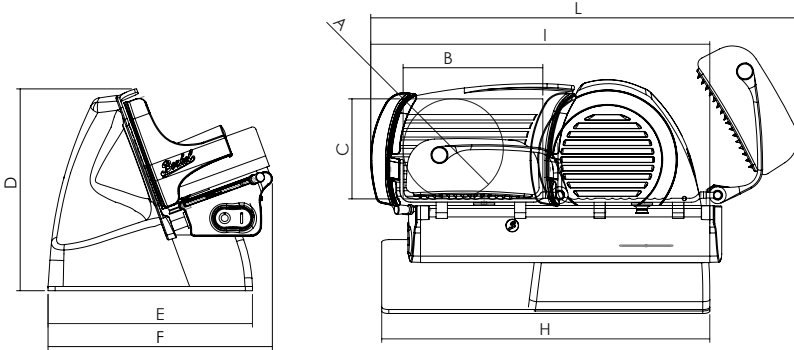
AFBRAAK EN VERWIJDERING

De machine is gemaakt van:
- aluminiumlegering;

Probleemoplossing:

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De machine schakelt niet in wanneer op de startknop wordt gedrukt	Geen voeding of controlecircuit defect	Controleer of de stekker goed is aangebracht. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem niet kan worden verholpen
De machine schakelt in wanneer er op de startknop wordt gedrukt, maar het lampje "machine aan" gaat niet branden	Lampje defect	De machine niet gebruiken als het lampje uit is. Contact opnemen met de servicedienst
De machine komt niet tot stilstand wanneer op de stopknop wordt gedrukt	Bedieningscircuit defect	Schakel de machine onmiddellijk uit, haal de stekker uit het stopcontact en neem onmiddellijk contact op met het servicecentrum
Te veel weerstand bij de verplaatsing van de bewegende componenten (vleesklem, wagen)	Geleiders niet regelmatig gesmeerd	Voer de periodieke smering uit

TECHNISCHE DATA



MODELLEN	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
SPECIFICATIES		
Snijcapaciteit (rond)	140 mm	183 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	200x140 mm	200x183 mm
Maximale snijdikte	20 mm	20 mm
∅ Mesdiameter	195 mm	250 mm
Nettogewicht	12,5 Kg	14,5 kg
Vermogen motor	0,19 kW	0,19 kW

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

MODELLO:
HL200 - HL250

COMPONENTES PRINCIPAIS

1. Botão de arranque (branco)
2. Botão de parada (vermelho)
3. Placa de identificação, especificações técnicas e marcação CE
4. Pé de suporte
5. Manipulo de ajuste da espessura da fatia
6. Mesa fixa
7. Protector de dedos
8. Mesa móvel
9. Empurrador
10. Lâmina
11. Anel protector
12. Disco de cobertura da lâmina
13. Base
14. Alça do empurrador
15. Cabo de alimentação

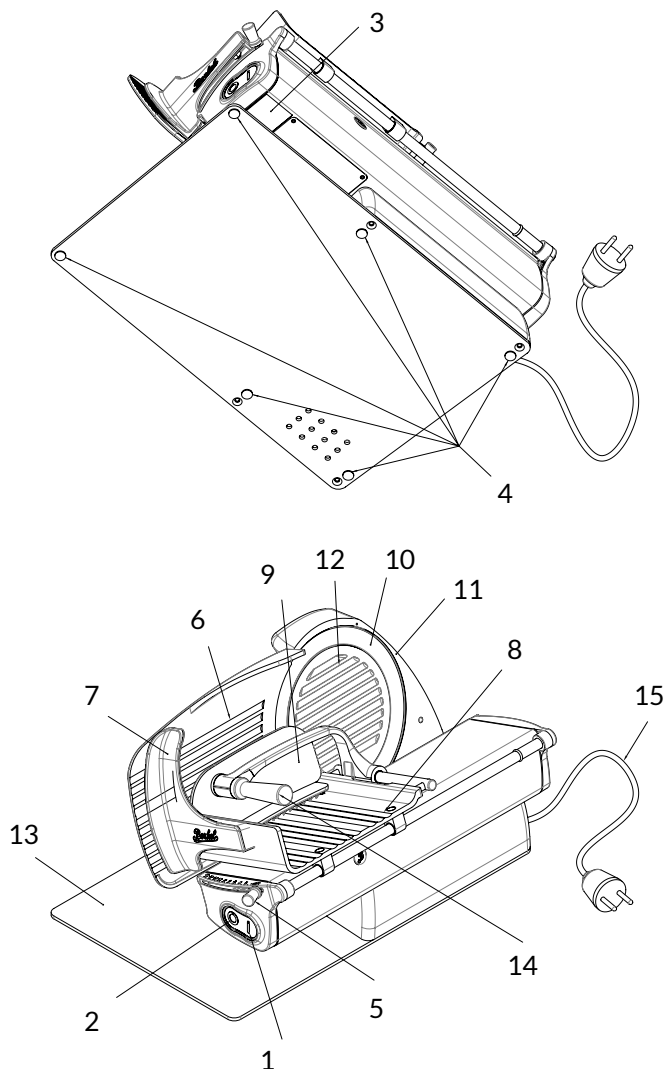


Fig. 1

DESCRIÇÃO

Máquina eléctrica de cortar fiambre para uso doméstico, projectada 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. O esquema eléctrico é mostrado na figura 2.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

As máquinas descritas neste manual estão em conformidade com as Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2012/19/CE, 2011/65/CE, com o Regulamento europeu (CE) 1935/2004 e às relativas normas, como EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14.



SEGURANÇA

Preste a devida atenção às instruções aqui apresentadas para garantir a sua própria segurança:

- ler atentamente todas as instruções antes de utilizar a máquina;
- o produto não é indicado para a utilização por parte das crianças;
- utilizar a máquina apenas se instruídos corretamente e em perfeito estado psico-físico;
- não utilizar a máquina de modo algum diferente como indicado neste manual;
- instalar a máquina em conformidade com as instruções reportadas no parágrafo 'Instalação';
- instalar a máquina em local

fora do alcance de pessoas alheias às operações relativas à utilização;

- utilizar a máquina com grande concentração, não se distrair o uso;
- evitar o uso por parte de pessoal que não tenha lido e compreendido totalmente o conteúdo deste manual;
- não usar vestuário esvoaçante ou com mangas abertas;
- não permitir a ninguém, para além do operador, aproximar-se durante a operação de corte do produto;
- não remover, cobrir ou modificar as placas afixadas no corpo da máquina e, em caso de danificação das mesmas, substituí-las prontamente;
- não remover as proteções transparentes e não modificar ou excluir as proteções mecânicas e eléctricas;
- cortar unicamente os produtos permitidos, não efetuar tentativas de corte com produtos de tipo proibido;
- manter a zona de apoio do produto cortado, a zona de trabalho ao redor da máquina e o pavimento sempre limpos e secos;
- não utilizar a máquina como superfície de apoio e não pousar objetos estranhos às operações normais de corte;
- não usar a máquina de corte de fiambre quando, após o desgaste normal, a distância entre o gume da lâmina e o anel de proteção ultrapassar 5 mm, neste caso contactar o produtor ou um dos Centros de Serviço Autorizados para trocar a lâmina;
- não utilizar a máquina com ligações eléctricas de tipo 'volante', por meio de cabos provisórios ou não isolados;
- verificar periodicamente o

estado do cabo de alimentação e do prensa-cabo no corpo da máquina, substituí-lo prontamente.

Quando necessário, ao contactar pessoal qualificado para a intervenção;

- parar imediatamente a máquina em caso de defeito, funcionamento anómalo, suspeita de ruptura, movimentos não correctos, ruídos incomuns;
- antes de efectuar a limpeza ou intervenções de manutenção desligar a máquina da rede;
- utilizar luvas protetivas para as operações de limpeza e manutenção;
- apoie o produto sobre a mesa móvel ou remova o produto a partir da mesma apenas se o carro estiver completamente recuado e o manípulo de ajuste da espessura estiver na posição de segurança (Fig. A);
- para movimentar a mesa de suporte do produto durante a operação de corte utilize exclusivamente o manípulo de manobra situado no braço ou alça do empurrador;
- 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.


A máquina não pode ser utilizada em locais abertos e/ou expostos aos agentes atmosféricos, em ambientes

com presença de vapores, fumos ou pó corrosivo e/ou abrasivo, com riscos de incêndio ou explosão e, em geral, caso seja prescrito o uso de componentes à prova de explosão.

Condições ambientais de uso:
- Temperatura de -5°C a +40°C
- Humidade max 95%

NÃO CORTE:

- produtos alimentares congelados; produtos alimentares com ossos (carne e pescado); qualquer outro produto não destinado a uso alimentar.


ATENÇÃO! O motor pode sobreaquecer! Após 15 minutos de uso contínuo, desligue a máquina e deixe  arrefecer o motor.

A lâmina pode cortar e causar feridas graves. Por isso, mantenha as mãos afastadas da zona de corte entre a mesa fixa e a lâmina se o manípulo de ajuste da espessura (5) não estiver na posição de segurança (Fig. A).

Durante as operações de limpeza da lâmina e afiação, preste a máxima atenção e mantenha as mãos o mais afastado possível da zona não protegida. Recomenda-se vivamente o uso de luvas de protecção.

INSTALAÇÃO

Instale a máquina sobre uma superfície bem nivelada, lisa, seca e adequadamente dimensionada para suportar o ~~peso da máquina e do produto~~ a cortar.


ADVERTÊNCIA: Verifique a presença de eventuais obstáculos ao movimento da mesa e certifique-se  de que a operação de carregamento do produto na própria mesa possa ser feita sem impedimentos.

A máquina deve ser instalada nas imediatas proximidades de uma tomada eléctrica CEE, derivada de uma instalação em conformidade com as normas vigentes e dotada de:

- protecção termo-magnética;
- interruptor automático diferencial;
- sistema de aterramento.

Antes de estabelecer a conexão certifique-se de que as características da rede de alimentação eléctrica correspondam às indicadas na placa de identificação da máquina.

USO DA MÁQUINA DE CORTAR FIAMBRE


ATENÇÃO! Lâmina afiada, perigo de corte! Certifique-se de que o manípulo de ajuste da espessura da fatia (5) esteja  na posição de segurança (posição 0) (Fig. A).

1. Recue completamente a mesa móvel (8) para si até alcançar a correcta posição de carregamento;
2. levante o empurrador (9) e coloque-o na posição de repouso;
3. apoie o produto a cortar sobre a mesa móvel (8), próximo à borda da mesma (lado operador). Bloqueie o produto com o empurrador, exercendo uma ligeira pressão;

4. ajuste a espessura da fatia. Accione a lâmina (10) pressionando o botão de arranque. Segure o manípulo do empurrador (9) e inicie o movimento alternado de corte; 5 no fim das operações de corte recoloca o manípulo de ajuste da espessura na posição de segurança e recue o carro. Interrompa o movimento da lâmina actuando no botão de parada (2).

LIMPEZA

Mantenha a máquina sempre limpa. Se utilizada, deve ser limpa pelo menos uma vez por dia ou mais frequentemente ~~se necessário. Recomenda-~~ se, após um período de inactividade, limpar a máquina antes de reutilizá-la. Perigo de choque eléctrico! Antes de proceder com a operação de limpeza da máquina desconecte a ficha da rede de alimentação eléctrica e coloque o manípulo de ajuste da espessura na posição de segurança.


ATENÇÃO! Lâmina afiada, perigo de corte! Certifique- se de que o manípulo de ajuste da espessura da fatia (5) esteja na posição de segurança (posição 0) (Fig. A).

Produtos para a limpeza: utilize exclusivamente água e detergente espumoso biodegradável para utensílios de mesa com um pH de 7-8, um pano macio e esponjoso e uma escova de nylon semi-rígida para as zonas da mesa e do empurrador afiadas e/ou pontiagudas. Não limpe a

máquina com jactos de água ou vapor ou com métodos similares.

Basculamento da mesa para as operações de limpeza:


1. certifique-se de que a máquina esteja desligada;
2. Certifique-se de que a alavanca esteja fechada;
3. recue completamente a mesa móvel (8) para si;
4. empurre aos poucos para cima a mesa móvel girando-a no sentido horário.

ATENÇÃO! Lâmina afiada,  perigo de corte! Restaure sempre a posição inicial da mesa, de forma a aproximar o máximo possível a protecção (7) da mesa fixa. (Fig. B).

Remova gradualmente:

- protector da lâmina:

- 1) gire a um ângulo de 90°, no sentido anti-horário, o disco de protecção da lâmina actuando no específico manípulo;
 - 2) uma mola facilita a extracção do disco de protecção (Fig. C);
- empurrador: desaperte o punho do empurrador girando-a no sentido anti-horário; remova completamente o empurrador.

ATENÇÃO! Lâmina afiada, perigo de corte!  Recomenda-se vivamente o uso de luvas de protecção durante as operações de limpeza da área de afiação, das mesas, do empurrador e da lâmina.

Proceder com a operação de limpeza da:

- lâmina: pressione um pano humedecido contra a superfície da lâmina e mova-o lentamente a partir do centro

para fora, conforme mostrado na figura (Fig. D), no lado do protector da lâmina e também no lado oposto. Seque executando a mesma operação e utilizando um pano seco: corpo da máquina: limpe o corpo da máquina com um pano humedecido ou uma esponja e água. Seque cuidadosamente.

Em seguida, proceda com a remontagem do:

- protector da lâmina:

1. monte novamente o protector da lâmina conforme mostrado na figura;
 - 2) gire no sentido horário, a um ângulo de 90°, o protector até bloqueá-lo na sua posição de origem (Fig. E);
- mesa móvel:

levante a mesa móvel: e ajuste-a na posição de corte por premir ligeiramente para baixo até ao clique.


MANUTENÇÃO

Manutenção da lâmina: para manter a lâmina afiada e funcional, recomendamos: lavá-la regularmente. Não lave a lâmina na máquina lavaloças!

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 sobre os centros de assistência, escreva para : service@berkelinternational.com.

ATENÇÃO!  A distância entre o gume da lâmina e a borda interior de protecção não deve exceder 5 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;
- utilização inconforme com a norma em vigor no país de instalação;

- modificações e/o reparações não autorizadas;
- utilização de acessórios e peças sobressalentes não originais;
- eventos excepcionais.

- elementos e componentes diversos em aço inoxidável;
- partes elétricas e cabos elétricos;
- motor elétrico;
- plástico, etc.

A transferência da propriedade da máquina implica a isenção do fabricante de qualquer responsabilidade, excepto no que respeita ao cumprimento da Directiva 2006/42/CE (responsabilidades por qualquer defeito de fabrico do produto). A placa de identificação na base da máquina inclui o nome do fabricante, do modelo, as informações técnicas e a marcação CE.

Se a eliminação for confiada a terceiros, dirija-se exclusivamente a empresas devidamente autorizadas a tratar os materiais supracitados. Contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Uma colecta selectiva feita adequadamente facilita a operação de reciclagem. Ao término da vida útil leve o seu dispositivo para o ponto de colecta mais próximo. É também possível obter informações sobre a eliminação dirigindo-se às autoridades locais.

DEMOLIÇÃO E ELIMINAÇÃO

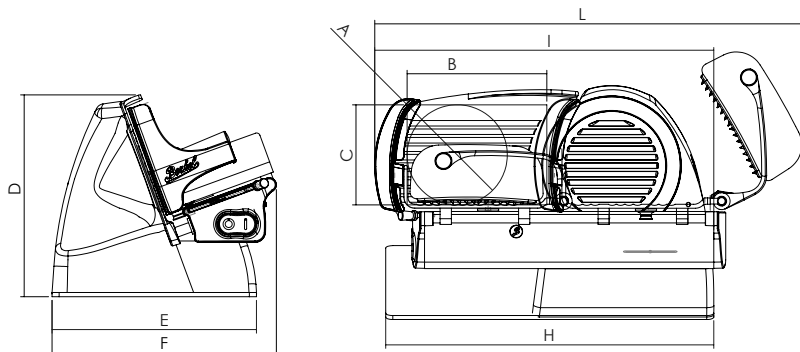
A máquina é constituída por:

- liga de alumínio;

Resolução de problemas

INCONVENIENTE	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
A máquina não liga após o accionamento do botão de arranque	Falta de alimentação eléctrica ou circuito de controlo defeituoso	Assegure-se de que o cabo de alimentação esteja conectado correctamente; entre em contacto com o serviço de assistência se o problema persistir
A máquina liga após o accionamento do botão de arranque, mas o indicador luminoso de funcionamento não se acende.	Indicador luminoso defeituoso	Não utilizar a máquina com o indicador luminosos apagado. Entre em contacto com o serviço de assistência
A máquina não desliga após o accionamento do botão de desligamento	Circuito de comando defeituoso	Parar imediatamente a máquina por retirar a ficha da rede e entre prontamente em contacto com o serviço de assistência.
Resistência excessiva à movimentação dos componentes deslizantes (empurrador, carro)	Lubrificação guias de deslizamento não efetuada periodicamente	Efetuar a lubrificação periódica

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MODELLO	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
ESPECIFICAÇÕES		
Capacidade de corte (circ.)	140 mm	183 mm
Capacidade de corte (rect.)	200x140 mm	200x183 mm
Espessura máxima da fatia	20 mm	20 mm
Ø Diâmetro da lâmina	195 mm	250 mm
Peso líquido	12,5 Kg	14,5 kg
Potência do motor	0,19 kW	0,19 kW

Nota: Como resultado da pesquisa contínua para melhorar continuamente os nossos produtos, especificações técnicas estão sujeitos a possíveis variações.

MODEL:
HL200 - HL250

COMPONENTE PRINCIPALE

1. Buton de pornire (alb)
2. Buton de oprire (roșu)
3. Plăcuță de identificare, date tehnice și marcaj CE
4. Picior
5. Buton de reglare grosime felie
6. Platou cu calibru pentru grosime
7. Protecție pentru deget
8. Platou produse
9. Dispozitiv de împingere
10. Lamă
11. Inel protecție deget
12. Disc de protecție lamă
13. Soclu
14. Buton dispozitiv de împingere
15. Cablu de alimentare

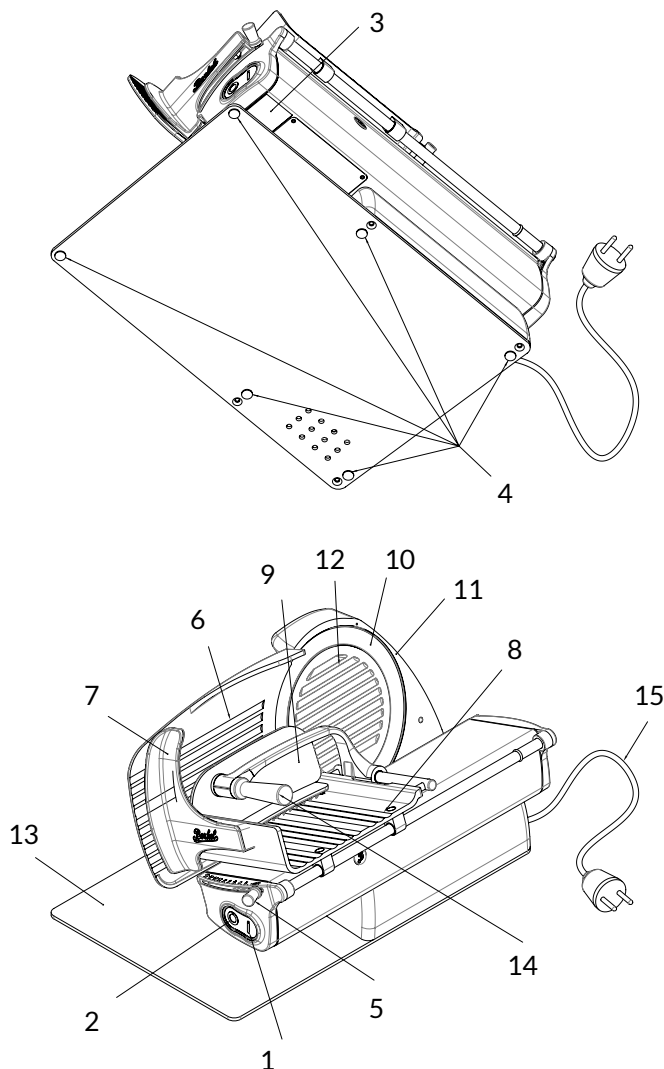


Fig. 1

DESCRIERE

Mașină de feliat electrică pentru uz casnic, cu lamă circulară, proiectată să feliere exclusiv produse alimentare de tipul și în limitele de dimensiune indicate în prezentul manual. Piese principale care alcătuiesc mașina sunt ilustrate la figura 1. Schema electrică este indicată la figura 2.

DECLARAȚIA DE CONFORMITATE

Mașinile prezentate în acest manual sunt conforme cu directivele 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2012/19/UE, 2011/65/CE, Regulamentul European (CE) 1935/2004 și standardele aferente EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-14.



SIGURANȚĂ

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;

- utilizați mașina cu mare atenție, nu vă lăsați distrași în timpul folosirii;
- evitați utilizarea de către personalul care nu a citit și înțeles conținutul prezentului manual;
- nu folosiți îmbrăcăminte largă sau cu mâneci desfăcute;
- nu permiteți nimănui, cu excepția operatorului, 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 transparente și nu modificați sau excludeți protecțiile mecanice și electrice;
- feliati doar produsele permise, nu încercați să faceți teste de tăiere cu produse de tip interzis;
- păstrați zona de sprijin a produsului feliat, zona de lucru 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 tăișul lamei și inelul de protecție a lamei a depășit 6 mm; în acest caz, contactați producătorul sau unul dintre centrele de service autorizate pentru înlocuirea lamei;
- nu utilizați mașina cu conexiuni electrice de tip temporar, cu cabluri provizorii sau neizolate;
- verificați periodic starea cablului de alimentare și a presetepei de pe corpul

- mașinii, înlocuindu-le în mod prompt. Când este necesar, adresați-vă personalului calificat pentru a efectua intervenția;
- opriți imediat mașina în caz de defecțiuni, funcționare anormală, suspiciune de defecțiuni, mișcări incorecte, zgomote ciudate;
- înainte de a curăța sau de a efectua intervenții de întreținere, deconectați mașina de la rețeaua de alimentare electrică;
- folosiți mănuși de protecție pentru operațiunile de curățare și întreținere;
- așezați și îndepărtați alimentul de feliat de pe platoul gisant doar atunci când căruciorul este complet retras și mânerul de reglare a grosimii este poziționat în siguranță (Fig. A);
- pentru mișcarea platoului pentru produse în timpul operațiunii de tăiere, folosiți doar mânerul de manevră aflat pe brațul sau mânerul dispozitivului de împingere;
- nu este permisă utilizarea accesoriilor de tăiere care nu au fost furnizate de producător împreună cu mașina.

Producătorul își declină orice răspundere directă și indirectă ca urmare a utilizării inadecvate, a modificărilor și/sau reparațiilor neautorizate efectuate la mașină, a utilizării accesoriilor și pieselor de schimb neoriginale.

Mașina nu poate fi utilizată în locuri deschise și/sau expuse la agenții atmosferici și în medii cu vapori, fum sau pulberi corozive și/sau abrazive, cu risc de incendiu sau explozie și unde este

prevăzută utilizarea de componente antideflagrante.

Condiții ambientale de utilizare:

- Temperatură 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.

⚠ ATENȚIE! Motorul se poate supraîncălzi! După 15 minute de utilizare continuă, opriți mașina și lăsați motorul să se răcească.

Lama poate tăia părți ale corpului. Din acest motiv nu întindeți mâna în zona de tăiere dintre pânză și lamă dacă mânerul de reglare a grosimii (5) nu este în poziție de siguranță (Fig. A).

În timpul operațiunilor de curățare a lamei ascuțite, țineți mâinile cât mai departe de zona neprotejată. Se recomandă folosirea mănușilor de protecție.

INSTALARE

Instalați mașina pe o suprafață bine nivelată, uniformă, uscată și adecvată să susțină greutatea mașinii și a produsului de feliat.

⚠ AVERTISMENT: Verificați să nu existe

blocaje la rularea platoului și la încărcarea alimentului de feliat pe platou.

Mașina trebuie instalată în imediata apropiere a unei prize conforme CEE inclusă într-o instalație care respectă standardele în vigoare și este prevăzută cu:

- protecție magneto-termică;
- întrerupător automat diferențial;
- instalație de împământare. Înainte de efectuarea conexiunii, verificați dacă caracteristicile rețelei de alimentare electrică corespund celor indicate pe plăcuța cu datele mașinii.

UTILIZAREA MAȘINII DE FELIAT

⚠ ATENȚIE! Lamă ascuțită, pericol de tăiere! Verificați ca mânerul de reglare a grosimii feliei (5) să fie în poziție de siguranță (în poziția 0) (fig. A).

1. retrageți complet platoul pentru produse (8) spre operator, în poziția de încărcare;
2. ridicați dispozitivul de împingere (9) și treceți-l în poziția de repaus;
3. sprijiniți produsul de feliat platou la adăpost de marginea verticală a acestuia (8), pe latura operatorului. Blocați folosind dispozitivul de împingere și exercitați o presiune ușoară; reglați grosimea feliei.
4. Acționați lama (10) apăsând butonul de pornire. Prindeți mânerul dispozitivului de împingere (14) și începeți mișcarea alternativă de tăiere;
5. la finalizarea operațiunilor de

tăiere, readuceți în siguranță pe poziție mânerul de reglare a grosimii și opriți căruciorul. Opriți mișcarea lamei apăsând butonul de oprire (2).

CURĂȚAREA

Păstrați mașina în stare perfectă de curățenie. Dacă este utilizată, aceasta trebuie curățată cel puțin o dată pe zi, crescând frecvența dacă este necesar. După o perioadă de inactivitate, se recomandă curățarea și înainte de prima utilizare. Pericol de electrocutare! Înainte de a curăța mașina, deconectați ștecherul de la rețeaua de alimentare electrică și aduceți în siguranță mânerul de reglare a grosimii

⚠ ATENȚIE! Lamă ascuțită, pericol de tăiere! Verificați ca mânerul de reglare a grosimii feliei (5) să fie în poziție de siguranță (în poziția 0) (fig. A).


Produse pentru curățare: utilizați doar apă și detergent spumos biodegradabil pentru vase cu pH 7-8 folosind o cârpă moale, buretoasă și o perie din nylon semirigidă pentru zonele platoului și ale dispozitivului de împingere ascuțit. Nu curățați mașina cu jeturi de apă sau vapori ori metode similare.

Înclinarea platoului pentru curățare:

1. asigurați-vă că mașina este oprită;
2. Asigurați-vă că mânerul este închis;

3. retraceți complet platoul pentru produse (8) spre operator;

4. Împingeți treptat în sus platoul rotindu-l în sens orar.

 **ATENȚIE!** Lamă ascuțită, pericol de tăiere! Reduceți mereu platoul în poziția inițială astfel încât protecția (7) să fie cât mai aproape posibil de pânză (Fig. B).


Procedura de îndepărtare a:

- protecție lamă:

1) rotiți la 90° în sens antiorar discul de protecție a lamei cu ajutorul mânerului aferent;

2) un arc facilitează extragerea discului de protecție a lamei (fig. C);

- dispozitivul de împingere: deșurubați în sens antiorar mânerul dispozitivului de împingere până la îndepărtarea completă a dispozitivului de împingere.

 **ATENȚIE!** Lamă ascuțită, pericol de tăiere! Pentru operațiunile de curățare a zonei de ascuțire, a platoului, a dispozitivului de împingere și a lamei se recomandă utilizarea mănușilor de protecție.

Continuați cu curățarea:

- lamei: aplicați o cârpă umedă pe suprafața lamei și deplasați-o lent de la centru spre exterior, ca în figură (fig. D), pe latura protecției lamei și pe latura opusă. Uscați, în același mod, utilizând o cârpă uscată;

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

În cele din urmă, reasamblați:

- protecție lamă:

1. Montați la loc protecția lamei ca în figură;

2. rotiți 90 de grade în sens orar protecția lamei, până la blocarea în poziția inițială (fig. E);


- platou pentru produse: ridicați platoul pentru produse și readuceți-l în poziția de tăiere apăsând ușor în jos până auziți un clic.

ÎNȚREȚINERE

Întreținerea lamei Pentru a menține lama ascuțită și funcțională, recomandăm curățarea regulată a acesteia. Nu spălați lama în mașina de spălat vase.

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, adresați-vă service@berkelinternational.com.

 **ATENȚIE!** Este obligatorie înlocuirea lamei când distanța dintre tăișul acesteia și marginea internă a protecției depășește 5 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:

- utilizarea neconformă cu standardele din țara de instalare;
- 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, cu excepția prevederilor directivei 2006/42/CE (răspunderea pentru orice defect de producție al produsului). Plăcuța de identificare de la baza mașinii indică producătorul, mașina,

informațiile tehnice și marcajul CE.

DEZMEMBRARE ȘI ELIMINARE

Mașina este alcătuită din:

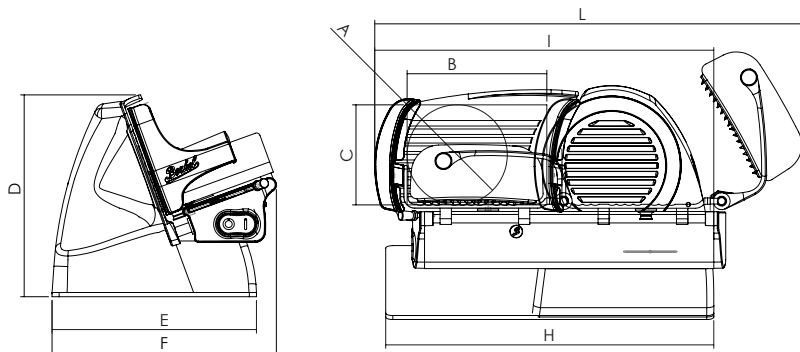
- aliaj de aluminiu;
- inserturi și diferite componente din oțel inoxidabil;
- piese electrice și cabluri electrice;
- motor electric;
- plastic, etc.

Dacă dezmembrarea este realizată de terți, adresați-vă doar companiilor autorizate pentru eliminarea materialelor indicate mai sus. Dispozitivul conține materiale care pot fi recuperate sau reciclate. Colectarea diferențiată corectă facilitează reciclarea. La sfârșitul duratei de viață, depozitați dispozitivul la un punct de colectare. Puteți obține informații despre dezmembrare de la autoritățile locale.

Rezolvarea problemelor

INCONVENIENT	CAUZĂ PROBABILĂ	SOLUȚIE
Mașina nu pornește la apăsarea butonului de pornire	Lipsa alimentării sau circuit de control defect	Verificați dacă ștecherul este introdus corect, dacă problema persistă contactați centrul de service
Apăsând butonul de pornire, mașina pornește, dar nu se aprinde indicatorul luminos de funcționare	Indicator luminos defect	Nu utilizați mașina cu indicatorul luminos stins. Contactați serviciul de asistență
Mașina nu se oprește la apăsarea butonului de oprire	Circuit de comandă defect	Opriti imediat mașina scoțând ștecherul din priză și contactați centrul de service
Rezistență excesivă la manevrarea componentelor glisante (dispozitiv de împingere, cărucior)	Lubrifierea ghidajelor de alunecare nu este efectuată periodic	Efectuați lubrifierea periodică

SPECIFICATII TEHNICE



MODEL	200	250
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	284 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm
SPECIFICAȚII		
Capacitate de tăiere (circ.)	140 mm	183 mm
Capacitate de tăiere (rect.)	200x140 mm	200x183 mm
Grosime maximă felie	20 mm	20 mm
ø Diametru lamă	195 mm	250 mm
Greutatea netă	12,5 Kg	14,5 kg
Putere motor	0,19 kW	0,19 kW

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



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