

VAN BERKEL INTERNATIONAL

HOME LINE SERIES

---

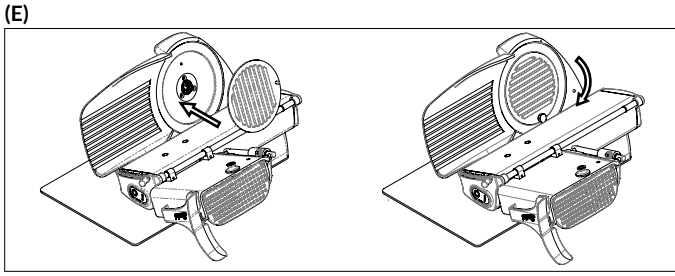
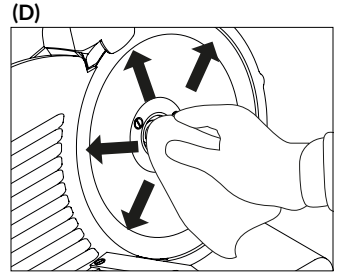
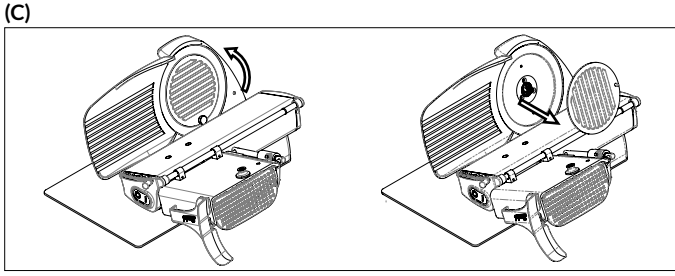
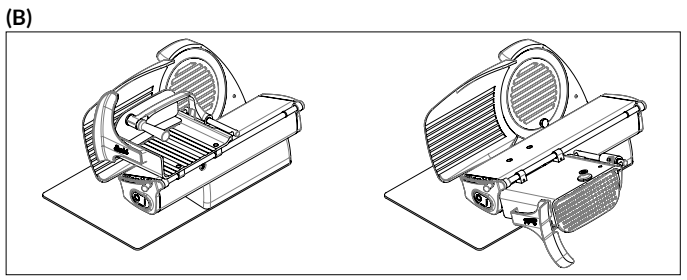
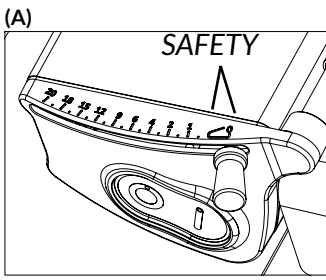
HOME LINE 200

HOME LINE 250



(IT) MANUALE D'USO  
(EN) USER MANUAL  
(DE) GEBRAUCHSANLEITUNG  
(FR) MANUEL D'INSTRUCTIONS

(DA) BRUGERVEJLEDNING  
(FI) KÄYTTÖOHJE  
(NO) BRUKSANVISNING  
(SV) BRUKSANVISNING



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.**



AVERTISSEMENT: La lame est très forte, 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 protecteurs et 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.



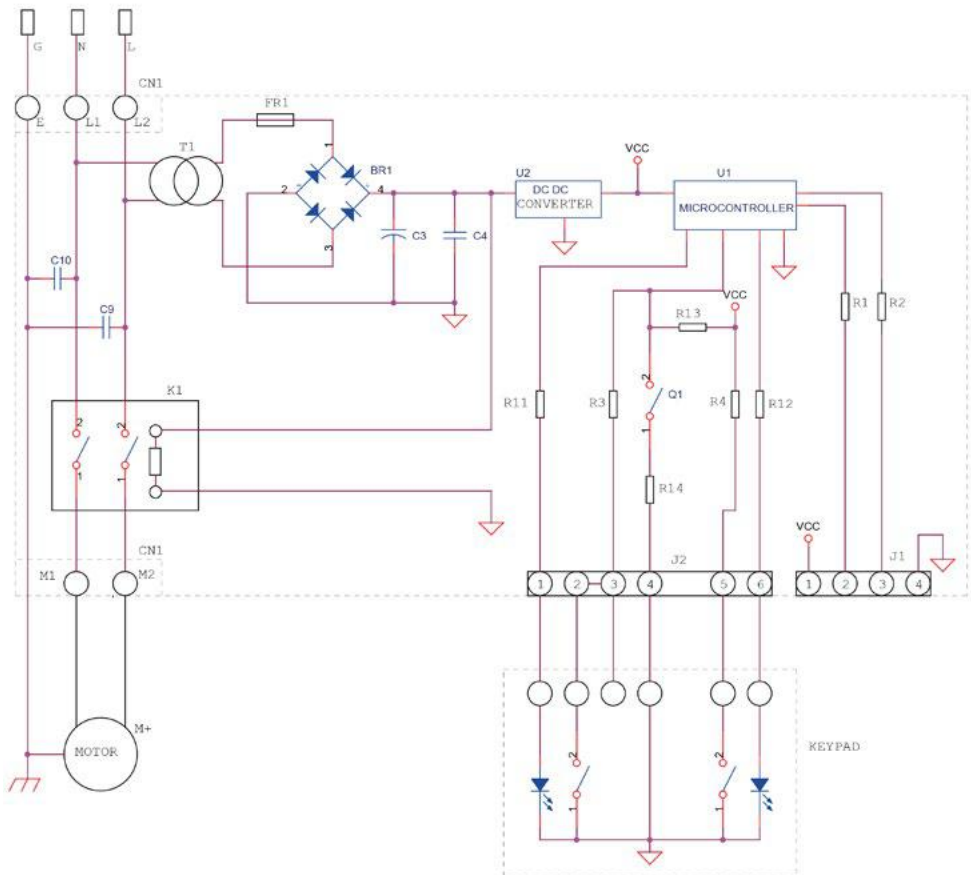
**ACHTUNG! SCHNEIDE GEFAHR.**



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 Klingenentferner.

Halten Sie die Klinge immer nur mit dem Klingenentferner.

Vergewissern Sie sich, dass niemand an die Klinge kommt, wenn sie entfernt wird



POS	DESCRIPTION	POS	DESCRIPTION
T1	TRANSFORMER--0-230V/0-12V, 1VA, 50Hz	U1	MICRO CONTROLLER
FR1	FUSE (0E)	J4	KEYPAD CON.
BR1	BRIDGE RECTIFIER	J1	FLASH CON.
K1	RELAY 56-12-2C	R1, R2, R3, R4, R11, R12, R13	10KE RESISTOR
C3	470uF/35V CAP	R14	51KE RESISTOR
C4	0.1uF/50V DISC	Q1	TRANSISTOR
U2	DC DC CONVERTER		
C9, C10	0.1uF CAPACITOR		

Fig. 2  
Abb. 2  
Obr. 2  
Afb. 2  
Bild 2  
Kuva 2

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

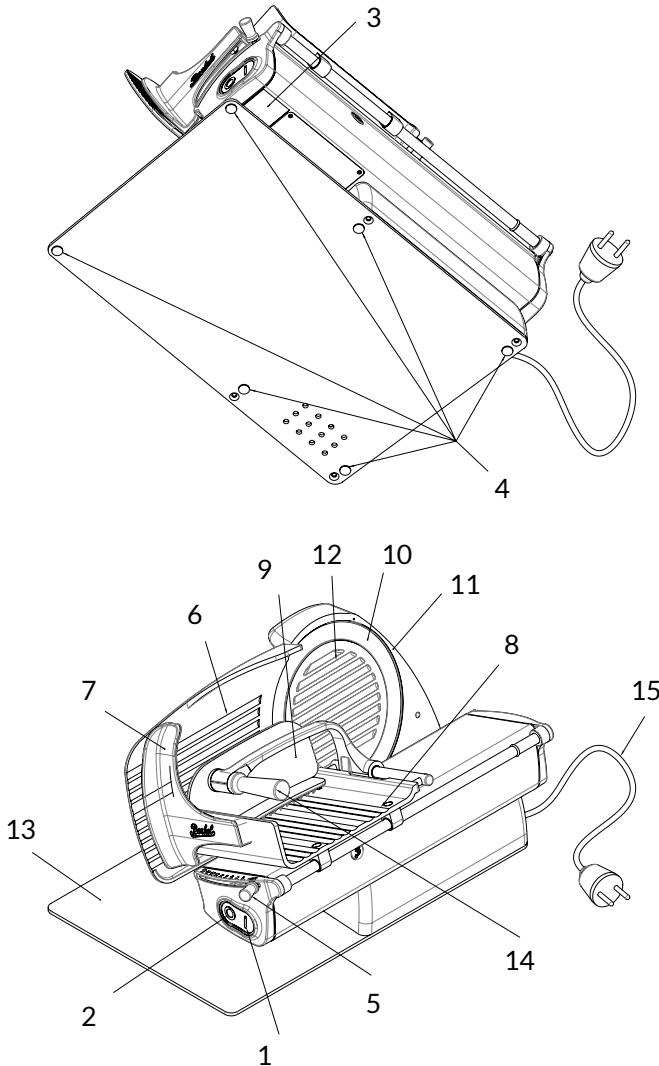


Fig. 1

## 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 simili.

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 corpilama 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](mailto: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-

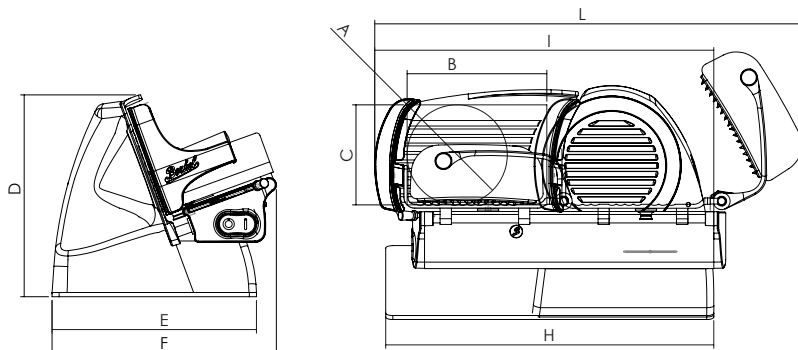


re il dispositivo presso in punto di raccolta. E' possibile ottenere informazioni sullo smaltimento dalle autorità locali.

### 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

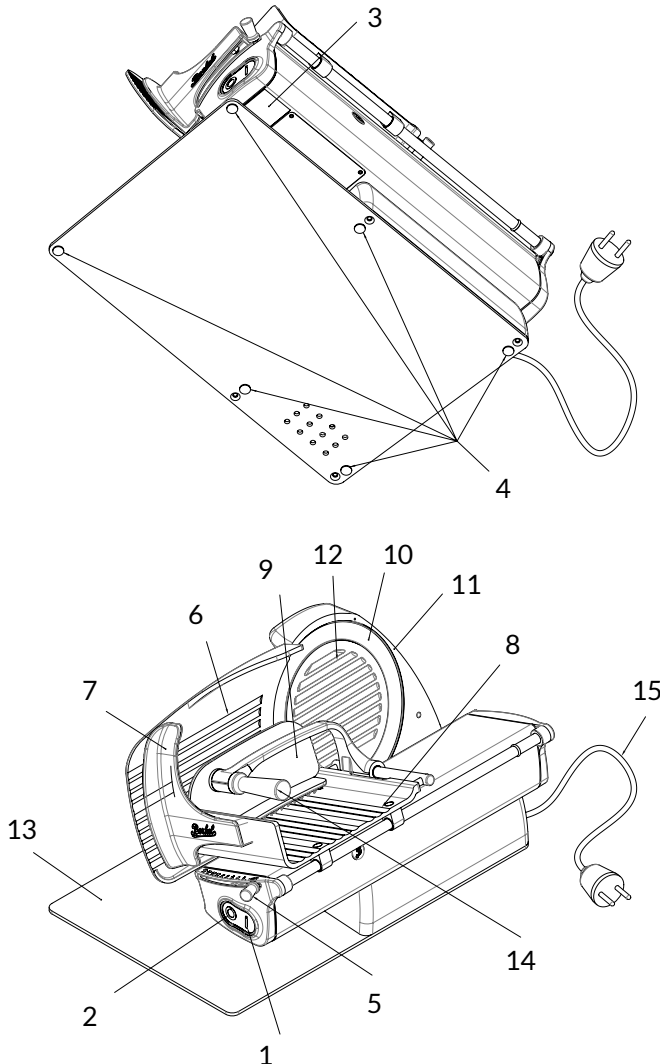


Fig. 1

## 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](mailto: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

---

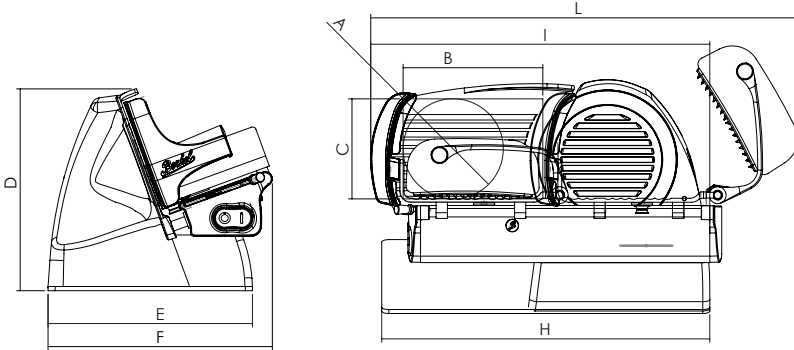
The machine is composed of:

- 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

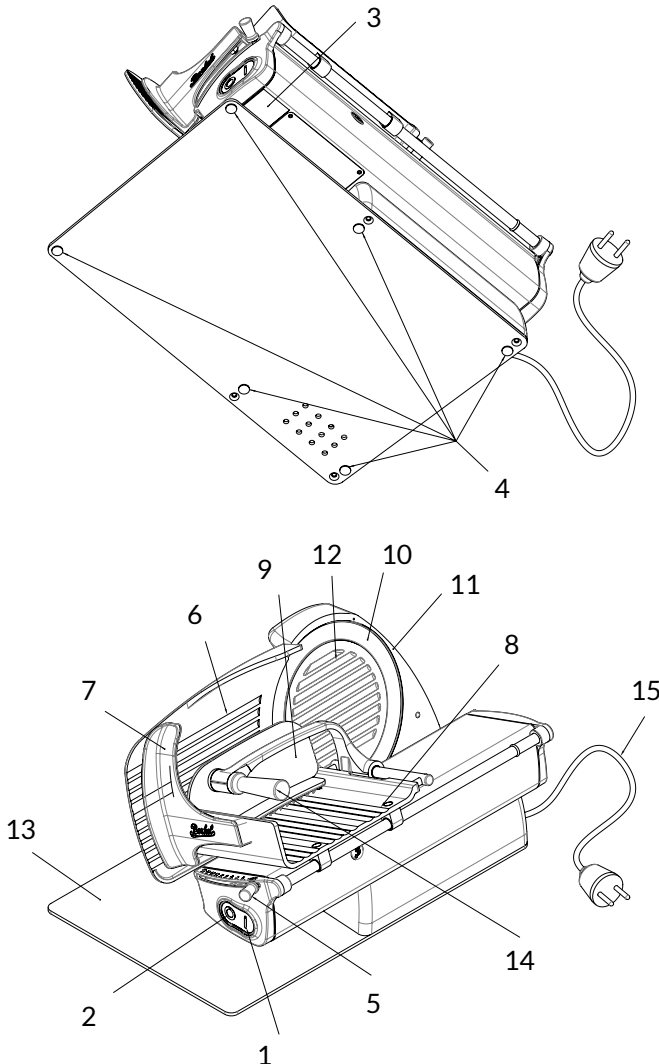


Fig. 1

## 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](mailto: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

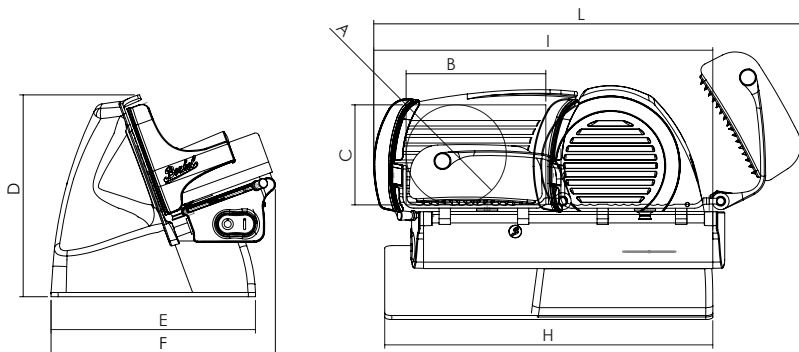
- und Stromkabel;
- Elektromotor;
- Kunststoff usw.

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

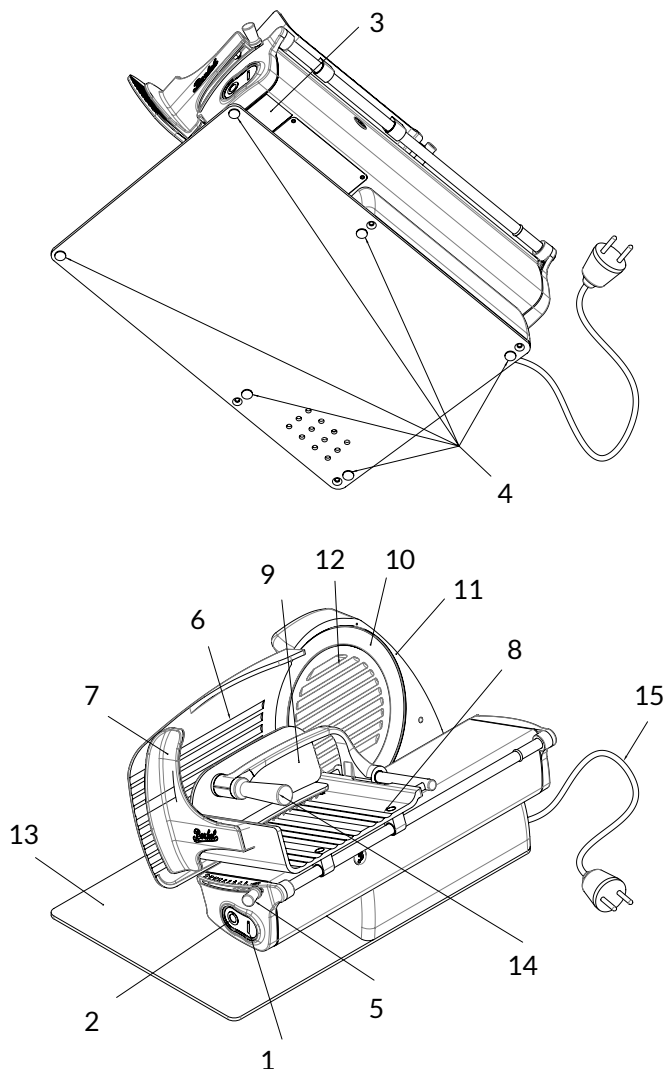


Fig. 1

## 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:

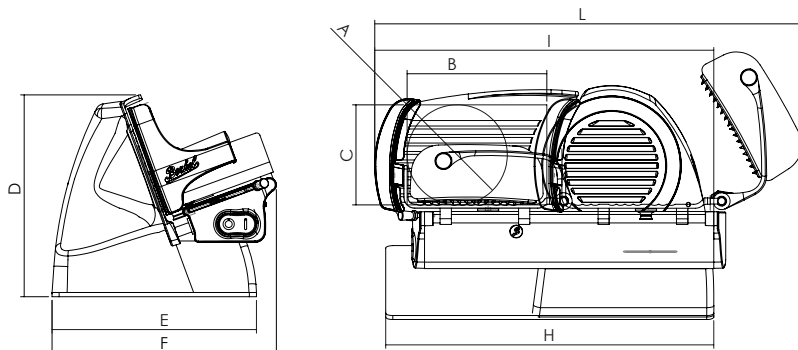
- alliage en aluminium;

- 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

## BRUGERVEJLEDNING: Elektrisk slicer Home Line

MODEL:  
HL200 - HL250

## 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

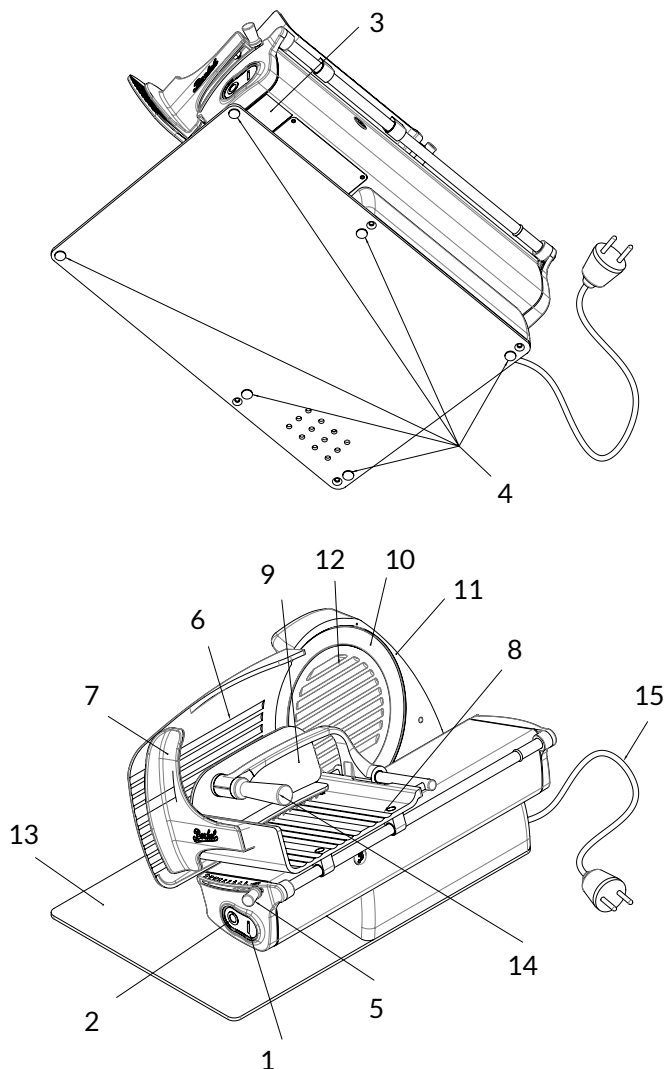


Fig. 1

## 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,
- installer 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 trinvist 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](mailto: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 fabriktionsfejl.

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.

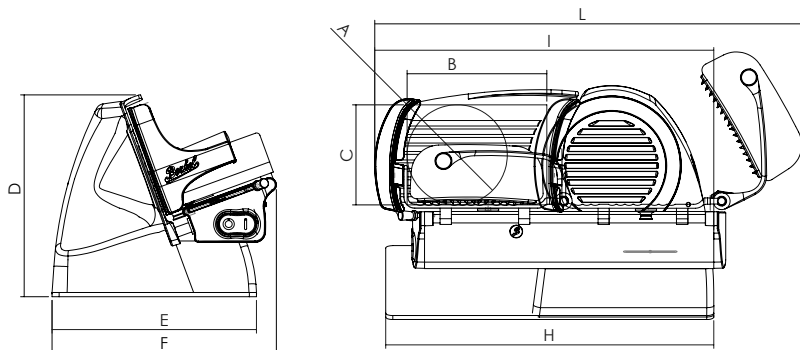
Hvis opgaven overdrages til tredjemand, bør der kun anvendes autoriserede renovationselskaber til bortskaffelse af de ovennævnte materialer. Indeholder materialer, som kan genbruges eller genindvindes. En korrekt sortering inden bortskaffelsen gør genbrug og genindvinding nemmere. Når maskinens levetid 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

## TEKNISKE DETALJER



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
Klangediameter	195 mm	250 mm
Vægt	12,5 Kg	14,5 kg
Motor rating	0,19 kW	0,19 kW

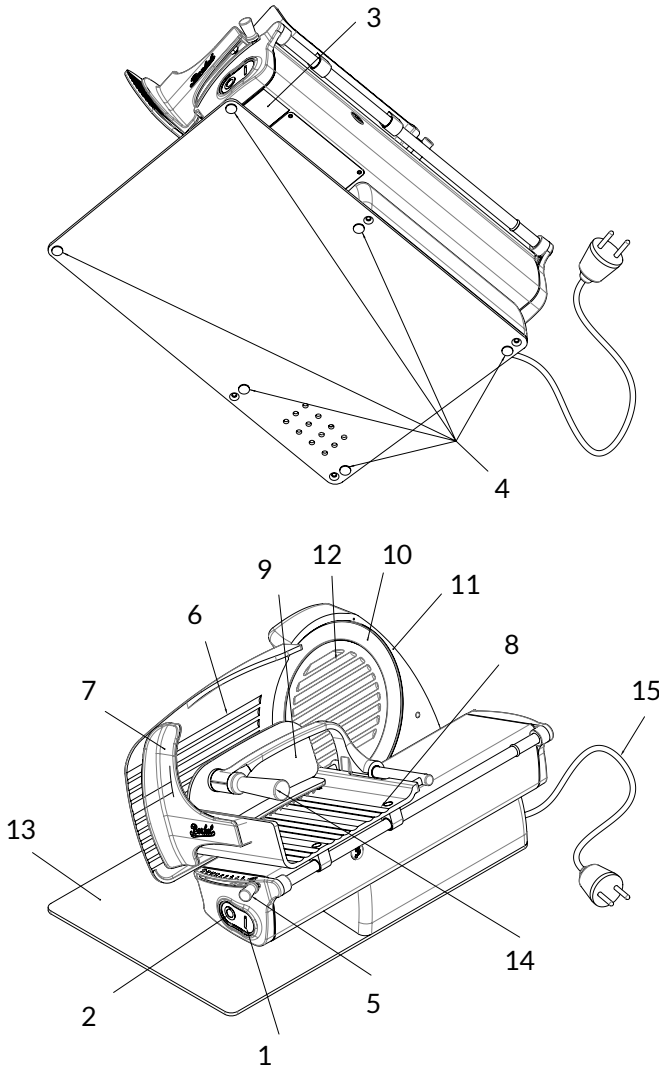
Bemærk: Som et resultat af løbende forskning til løbende at forbedre vores produkter, tekniske specifikationer kan mulige variationer.

## 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 henkissä 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 säätönappi 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-  
käsinneiden 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  
sitä, 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 kannatinlevyn ja aseta se leikkua asentoon 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](mailto: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:

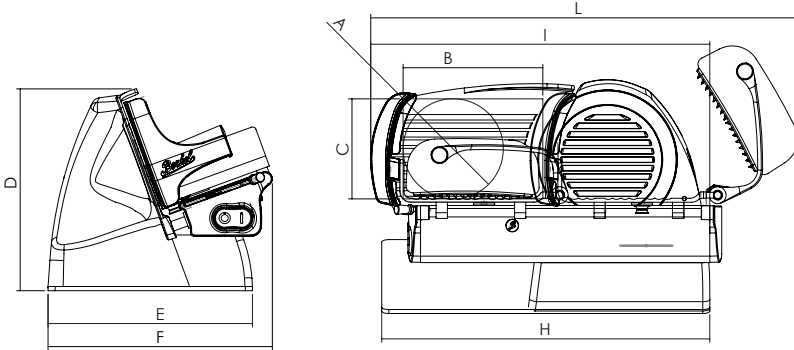
- alumiiniseoksesta
- erilaisista ruostumattomasta teräksestä valmistetuista osista ja komponenteista
- sähköosista ja -kaapeleista
- sähkömoottorista
- Muovista jne.

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

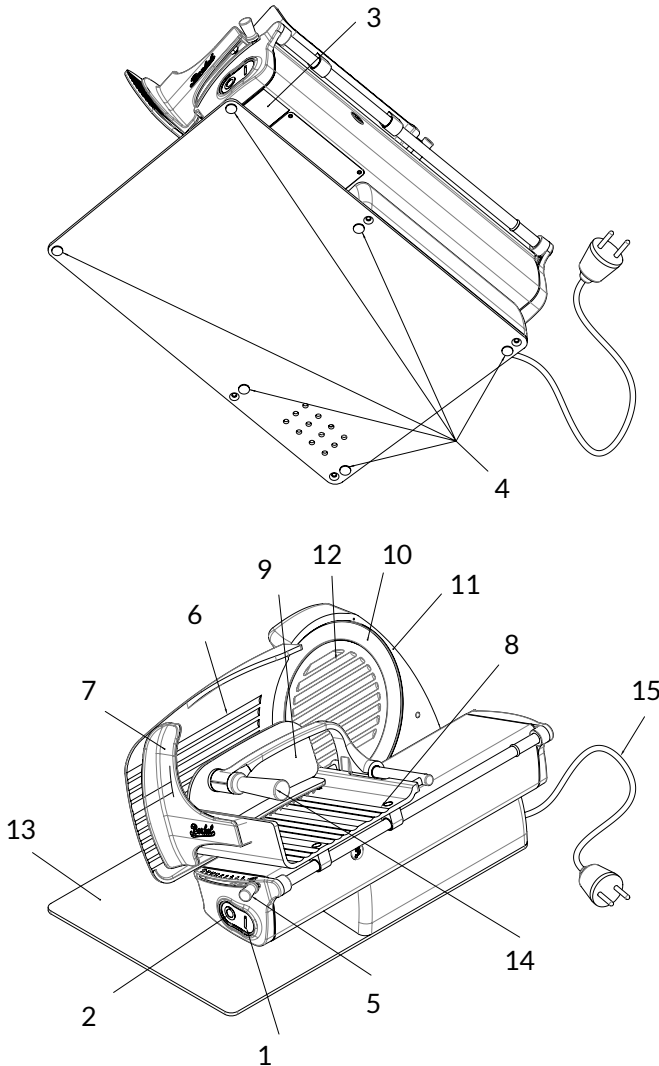


Fig. 1

## 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 utenforståendes 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 fjerner, 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 utendørs 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](mailto: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

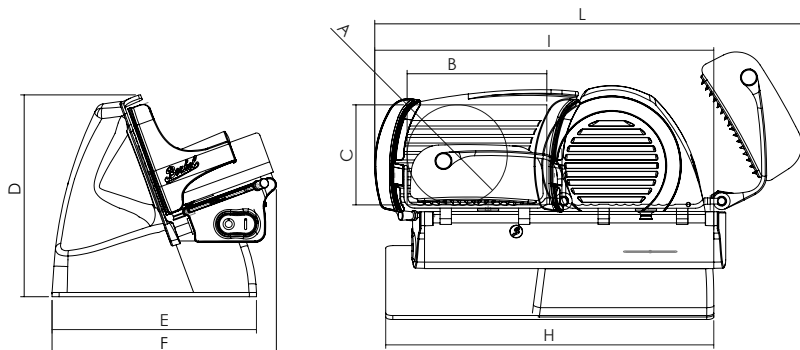
- elektrisk motor

- 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 Servicecompanyet 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

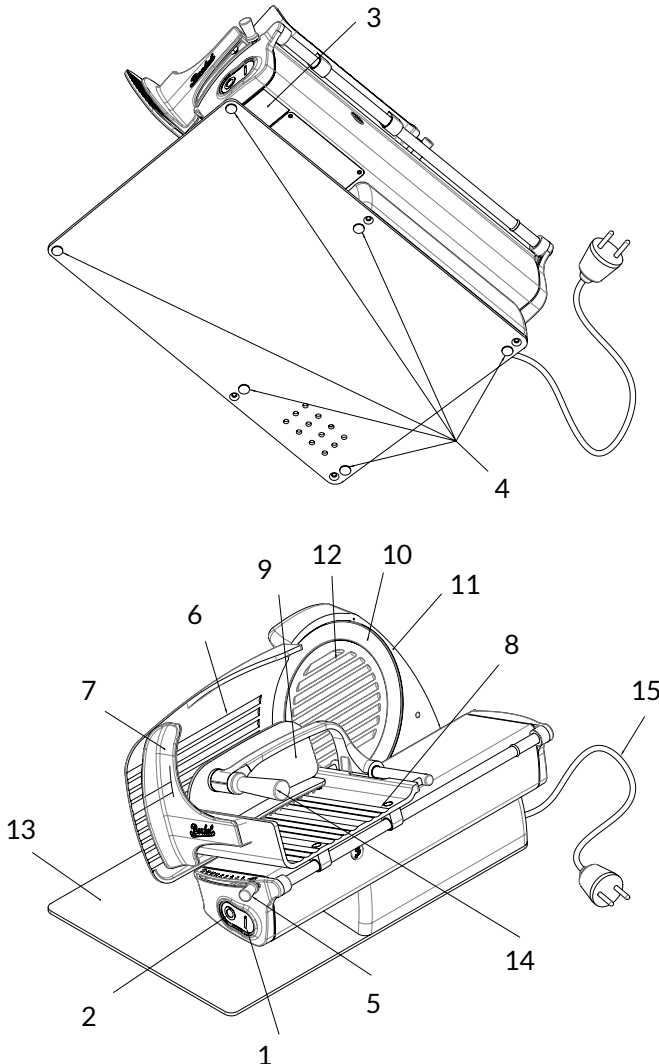


Fig. 1

## 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, förlängningsslad-dar 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](mailto: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:

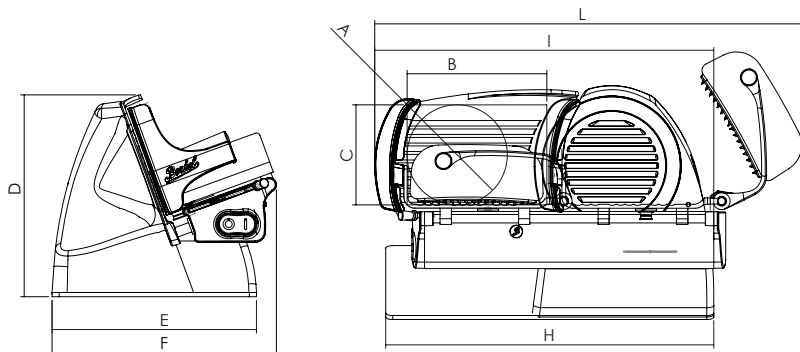
- aluminiumlegering;  
- insatser och diverse komponenter i rostfritt stål;  
- elektriska komponenter och elkablar;  
- elektrisk motor;  
- plast etc.

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. (produktållare)	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
Motortorn 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.





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**