ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.

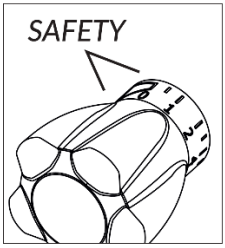
AFFETTATRICI ELETTRICHE CONSUMER

RED LINE 220/250

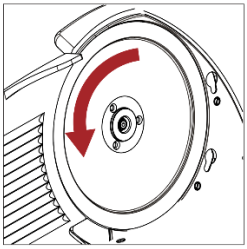
IT MANUALE D'USO
EN USER MANUAL
FR MANUEL D'UTILISATION
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
ES MANUAL DE USO
DA BRUGSANVISNING
FI KÄYTTÖOHJE
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
RO MANUAL DE UTILIZARE
SV BRUKSANVISNING
SL NAVODILA ZA UPORABO
SK NÁVOD NA POUŽITIE
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
EL ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ
MDA MANUAL DE UTILIZARE
BG РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
AR دليل الاستخدام
KO 사용 설명서

Rev. 01 / Maggio 2026

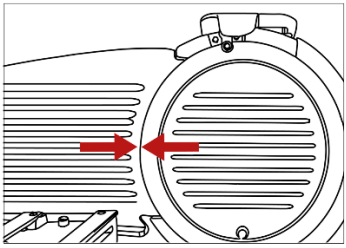
(A)



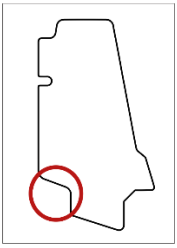
(B)



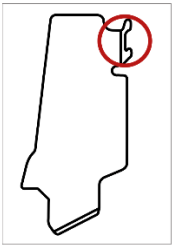
(C)



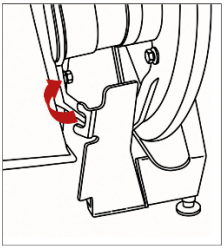
(D1)



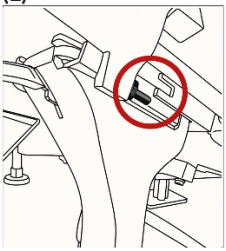
(D2)



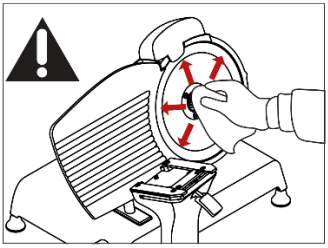
(D3)



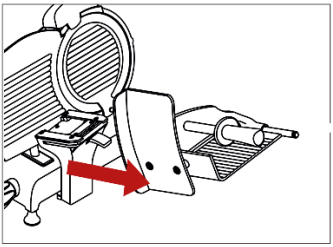
(E)



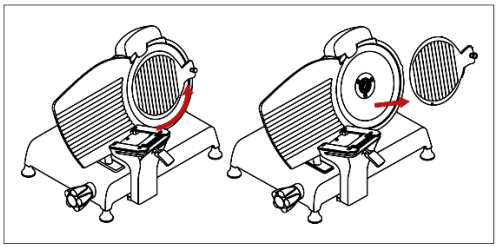
(F)



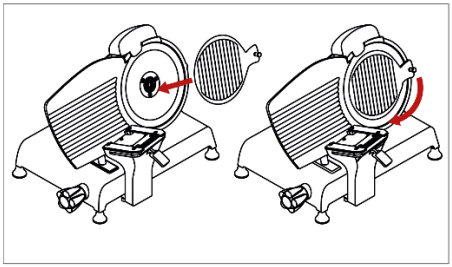
(G)



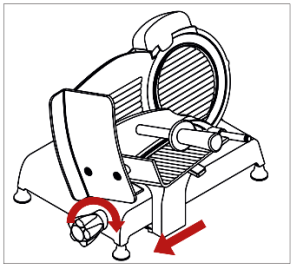
(H)



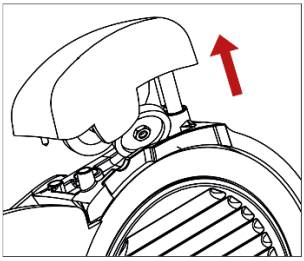
(I)



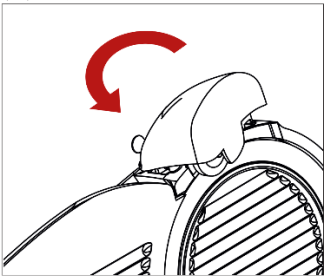
(L)



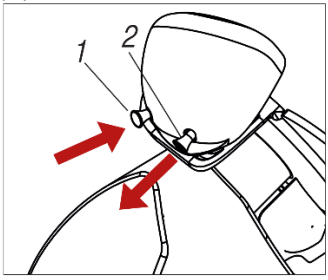
(M)



(N)



(O)

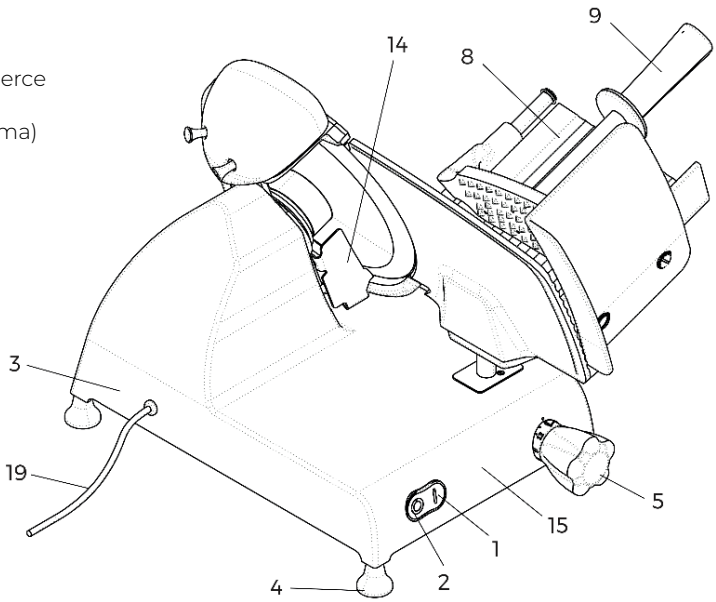


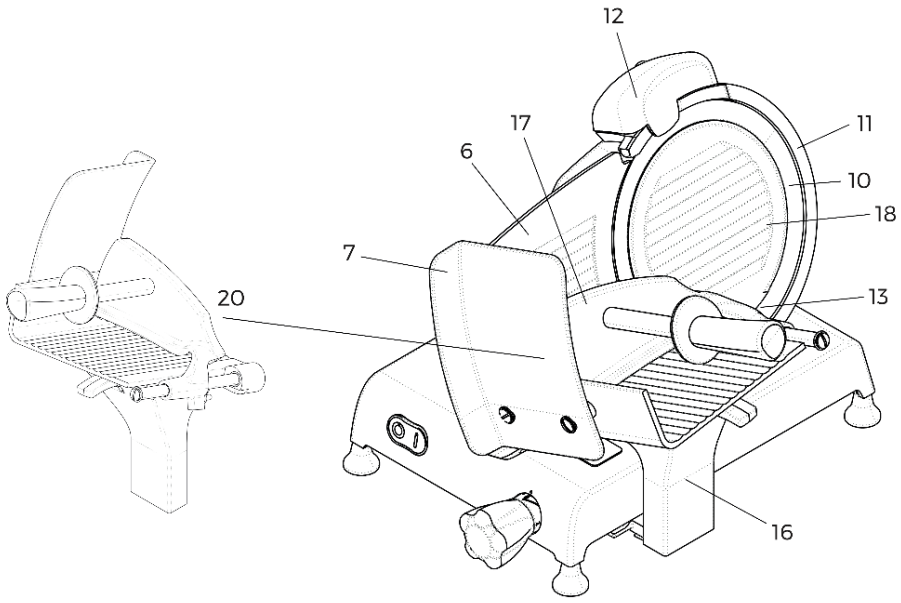
Sommario

1. Componenti principali 6
2. Descrizione 7
3. Elenco segni e simboli presenti su macchina e imballo 7
   3.1 Simbologia macchina 7
   3.2 Simbologia imballo 7
4. Prescrizioni di sicurezza 8
   4.1 Posizione di sicurezza 9
5. Responsabilità costruttore 11
6. Imballo e smaltimento dell'imballo 11
7. Installazione 11
   7.1 Condizioni ambientali 12
   7.2 Parafetta da montare 12
   7.3 Come montare il parafetta 12
8. Uso dell'affettatrice 12
9. Cosa affettare e cosa non affettare 13
   9.1 Cosa affettare 13
   9.2 Cosa non affettare 14
10. Pulizia 14
   10.1 Prodotti per la pulizia 14
   10.2 Sicurezze e parti rimovibili 14
   10.3 Pulizia delle parti rimovibili 15
   Sicurezza gruppo piatto / Blocco CE 15
   Blocco CE e rimozione piatto RL 220/250 15
11. Manutenzione 16
   11.1 Affilatura lama 16
   11.2 Lubrificazione 16
12. Risoluzione problemi 17
13. Smaltimento del dispositivo 18
14. Assistenza 18
15. Garanzia e responsabilità 18
16. Scheda tecnica 19
17. Impianto elettrico 20

1. COMPONENTI PRINCIPALI

1. Pulsante di avviamento ON tasto I (bianco)
2. Pulsante di arresto OFF tasto 0 (rosso)
3. Targhetta di identificazione, dati tecnici e marcatura CE
4. Piedino (4 piedini)
5. Manopola regolazione spessore fetta
6. Vela
7. Protezione parapollice
8. Piatto portamerce
9. Impugnatura del pressamerce
10. Lama
11. Anello di sicurezza (paralama)
12. Affilatoio
13. Manopolina paralama
14. Parafetta
15. Basamento
16. Supporto piatto
17. Pressamerce
18. Disco paralama
19. Cavo di alimentazione
20. Gruppo piatto





2. DESCRIZIONE

Affettatrice a marchio Berkel, prodotta da Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai e importata da Van Berkel International S.r.l. con sede in via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
Mail: info@berkelinternational.com
Il Manuale dell'affettatrice Red Line 220/250, è disponibile anche in formato digitale, accedendo direttamente sul nostro sito web nella Sezione Red Line.
Sito web: https://www.theberkelworld.com

3. ELENCO SEGNI E SIMBOLI PRESENTI SU MACCHINA E IMBALLO

3.1 SIMBOLOGIA MACCHINA



TENSIONE → pericolo di scossa elettrica.



MESSA A TERRA → protezione da scosse elettriche / stabilità di sistema elettrico.



BIDONE BARRATO → indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici comuni.



MOCA (Materiali e Oggetti a contatto con gli alimenti) → indica che il materiale o l'oggetto è sicuro per essere utilizzato a contatto con gli alimenti.

3.2 SIMBOLOGIA IMBALLO



MANEGGIARE CON CURA → il contenuto del pacco è fragile e deve essere maneggiato con attenzione per evitare danni.



FRAGILE → indica che il contenuto del pacco è delicato e deve essere maneggiato con estrema cura.



RIPARARE DALLA PIOGGIA E DALL'UMIDITÀ → indica che il contenuto deve essere protetto dall'acqua e dall'umidità.



FRECCE DI ORIENTAMENTO → indicano la direzione corretta in cui il pacco deve essere posizionato o maneggiato.



INFIAMMABILE → indica che il contenuto del pacco o del contenitore è facilmente infiammabile e deve essere maneggiato con estrema cautela.



IMBALLAGGIO RICICLABILE → indica che l'imballaggio può essere riciclato e dovrebbe essere smaltito nei contenitori per il riciclaggio appropriati.

4. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Per un uso sicuro del dispositivo acquistato, osservare e rispettare le seguenti avvertenze.
Le istruzioni dell'apparecchio devono essere rispettate in quanto un uso improprio può causare danni materiali o portare a gravi conseguenze, come lesioni, tagli e perdita delle parti del corpo che vengono a contatto con la lama.
Leggere attentamente il presente manuale in tutte le sue parti prima di procedere con l'utilizzo dell'affettatrice.

- Non usare l'affettatrice in alcun modo differente da come indicato nel presente manuale.
- Prima dell'uso, controllare attentamente che il cavo di collegamento o la spina di rete non presentino eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'affettatrice qualora dovessero risultare danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o da un assemblaggio speciale, disponibile presso Berkel o il rivenditore o il centro assistenza.

ATTENZIONE! Pericolo di scossa elettrica! Il cavo danneggiato può causare scosse elettriche, corti circuiti o addirittura incendi.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia installato in sicurezza. Se il cavo si impiglia in qualche punto, l'affettatrice può cadere dalla superficie di lavoro.
- Scollegare sempre l'affettatrice dalla presa di corrente afferrandola dalla spina di rete e non dal cavo di collegamento.
- Scollegare sempre l'affettatrice dall'alimentazione se viene lasciata incustodita e prima di pulirla o di effettuare la manutenzione.
- Installare l'affettatrice in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo 'Installazione'.
- Arrestare immediatamente l'affettatrice e richiedere l'intervento di personale di assistenza autorizzato in caso di funzionamento anomalo, sospetto di rotture, movimenti non corretti, rumori insoliti.
- Non toccare l'affettatrice con mani bagnate o umide.
- Non usare l'affettatrice a piedi nudi.
- L'affettatrice non è destinata all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso dell'affettatrice da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'affettatrice.
- L'affettatrice non deve essere utilizzata dai bambini. Tenere l'affettatrice e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'affettatrice con grande concentrazione e non distrarsi.
- Affettare unicamente i prodotti di tipo consentito (Vedere paragrafo 9.1. Cosa affettare).

4.1 POSIZIONE DI SICUREZZA

Quando l'affettatrice non è in uso, metterla in posizione di sicurezza quindi:
- manopola di regolazione sul numero 0 con vela completamente chiusa
- pressamerce abbassato e appoggiato sul piatto posamerce

ATTENZIONE! PERICOLO DI TAGLIO! Durante le operazioni di pulizia, manutenzione e taglio, tenere le mani il più lontano possibile dall'area della lama non protetta. (Immagine A)

La pulizia e la manutenzione sono destinate al solo utilizzatore e non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- Prima di pulire o prima di effettuare la manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica e quindi aspettare che la lama sia ferma.
  IMPORTANTE! La pulizia dell'affettatrice deve essere fatta regolarmente con un panno morbido e spugnoso e sapone neutro delicato (Vedere paragrafo 10. Pulizia per tutti i dettagli).
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato o dal servizio assistenza di Berkel. Le riparazioni improprie possono causare rischi per l'utente e fanno decadere la garanzia e la sicurezza del prodotto.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti con parti di ricambio originali o con parti equivalenti o che garantiscano la sicurezza.
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo dell'affettatrice.
- Non utilizzare l'affettatrice come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio.

ATTENZIONE! Pericolo di scossa elettrica!
Non toccare mai le parti sotto tensione.

- Non aprire in nessun caso l'impianto elettrico del dispositivo.
- Non apportare modifiche agli allacciamenti che conducono tensione: sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non modificare la struttura elettrica / meccanica dell'affettatrice: sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non usare l'affettatrice a contatto con fonti di calore.
- L'affettatrice, il cavo di alimentazione e la spina non devono venire a contatto con acqua o altri liquidi.

ATTENZIONE!
Lama affilata, pericolo di taglio.

- Non toccare il filo della lama con le dita, rischio di taglio.
- Assicurarsi che nessuno si avvicini alla lama, quando estratta.
- Controllare che la lama ruoti nel senso antiorario guardandola dal lato del paralama o dell'utente (**Immagine B**).
- Per affettare, usare esclusivamente l'impugnatura del pressamerce e il pressamerce stesso.
- Non utilizzare l'affettatrice senza il carrello/gruppo piatto.
- Questo apparecchio deve essere usato con il piatto posamerce in posizione.
- Non è possibile utilizzare l'affettatrice senza il gruppo piatto. Il Piatto deve essere correttamente posizionato e affrancato sul supporto piatto (vedere paragrafo 10.2. Sicurezze e parti rimovibili).

- È vietato utilizzare le mani per affettare il prodotto.
- Si deve mantenere sempre una distanza di sicurezza dalla lama.
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto.

ATTENZIONE:
pericolo di scivolamento!
L'area circostante all'affettatrice dev'essere asciutta per evitare scivolamenti.
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il piatto completamente arretrato e con la manopola di regolazione spessore posizionata in sicurezza (sul numero 0 – **Immagine A**).

ATTENZIONE! Il motore potrebbe surriscaldarsi! Dopo 15 minuti di uso continuativo, spegnere la macchina e lasciare raffreddare il motore.
Lasciar riposare la macchina per almeno 30 minuti.

ATTENZIONE!
Rischio di impigliamento!
Non indossare indumenti svolazzanti, con maniche aperte o che possono impigliarsi, così come braccialetti o oggetti simili. Utilizzare indumenti con maniche trattenute al polso da elastici.

ATTENZIONE! La normale usura della lama può causare un aumento della distanza tra il filo lama e il paralama. Quando questa distanza supera i 6 mm, è necessario sostituire la lama. Quindi contattare il produttore o uno dei Centri Servizio Autorizzati per richiedere la sostituzione della stessa.

- Se le dimensioni dell'alimento da affettare sono superiori a quelle indicate nella voce ''capacità di taglio" delle schede tecniche, ridurne le dimensioni per lavorare in sicurezza.
- L'affettatrice non può essere impiegata in luoghi aperti ed esposta ad agenti atmosferici che possono danneggiare la sua integrità.
- L'affettatrice non può essere installata in ambienti con vapori, fumi o polveri corrosive o abrasive, con rischio di incendio o di esplosione.
- L'affettatrice deve essere installata in prossimità di una presa di corrente a norma CEE, in modo da poter essere scollegata facilmente per le operazioni di pulizia e manutenzione.
- L'affettatrice deve essere collegata ad 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 dell'affettatrice.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili.
  Mentre non garantiamo per l'utilizzo nei seguenti ambienti se il personale non è stato correttamente istruito o abbia letto il presente manuale d'uso:
  - aree di cucina per il personale, negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - hotel, motel, bed and breakfast, agriturismi e altre strutture alberghiere, da mettere a libera disposizione degli ospiti.

5. RESPONSABILITÀ COSTRUTTORE

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da:
- uso inappropriato;
- inosservanze delle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzioni;
- uso dell'affettatrice da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;
- modifiche e/o riparazioni effettuate dall'utente o da personale non autorizzato;
- utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifiche per il modello di affettatrice.

La cessione dell'affettatrice fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore se non è accompagnata dal presente libretto di istruzioni.
Il testo primario del presente manuale di istruzioni, stilato in lingua italiana, rappresenta l'unico punto di riferimento per la soluzione di eventuali contestazioni interpretative.

6. IMBALLO E SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

Estrarre il dispositivo dalla scatola;
Rimuovere i componenti dall'imballo;
Rimuovere il manuale d'uso e riporlo in una zona comoda e limitrofa alla macchina;
Rimuovere l'imballo di protezione della vela;
IMPORTANTE! Si consiglia di conservare l'imballo originale per tutto il periodo di validità della garanzia in modo da poter confezionare e trasportare idoneamente il dispositivo in caso di necessità.
L'imballo protegge l'affettatrice durante il trasporto. I materiali dell'imballo sono facilmente riciclabili nei normali rifiuti domestici oppure nell' Ecocentro/Centro di Raccolta del proprio comune. (Vedere paragrafo 13. Smaltimento del dispositivo per ulteriori dettagli).

7. INSTALLAZIONE

Installare l'affettatrice su un piano di lavoro ben livellato, liscio, asciutto e adatto a sostenere l'affettatrice più la merce da affettare.

IMPORTANTE! L'affettatrice, se non correttamente installata, può rappresentare un pericolo a causa delle condizioni instabili; Queste ultime aumentano il rischio di urto e schiacciamento sia per l'operatore che per le persone presenti nei pressi dell'area di lavoro.

IMPORTANTE! Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto e al caricamento della merce da affettare sul piatto stesso, altrimenti rimuoverli.
Non posizionare l'affettatrice sopra fonti di calore, come le piastre elettriche o in prossimità di fiamme.
L'affettatrice non può essere installata incassata in una parete o in armadio a muro.

7.1 CONDIZIONI AMBIENTALI

- Temperatura operativa da -5°C a +40°C
- Umidità massima 65%
- Altitudine d'uso: sotto i 2000 m

7.2 PARAFETTA DA MONTARE

Il parafetta dei modelli RL 220/250 è fornito all'interno della scatola, in un imballo separato.
Questo componente, una volta montato, impedisce alle fette di raggiungere l'area posteriore della lama, agevolando la raccolta dell'alimento e facilitando le operazioni di pulizia.

7.3 COME MONTARE IL PARAFETTA

Aprendo la scatolina in cartone contenuta nell'imballo, saranno presenti: il parafetta in inox e un panno in microfibra marchiato Berkel.
- Afferrare il parafetta.

La direzione di inserimento è intuitiva.
Nell'**Immagine D1** è indicato il punto corretto in cui impugnare il parafetta.
- Afferrare il componente nel punto mostrato (vedere **Immagine D1**).
- inserire le cave (**Immagine D2**) negli appositi inserti situati nella zona posteriore della lama (vedere **Immagine D3**).
- Una volta che le cave sono completamente inserite negli inserti, esercitare una pressione decisa, aiutandosi con l'altra mano, fino a stabilizzare il parafetta nella posizione corretta.
- Verificare infine che il componente sia correttamente posizionato e che non venga a contatto con la lama.

8. USO DELL'AFFETTATRICE

N.B. i numeri menzionati nel testo seguente fanno riferimento al paragrafo 1. Componenti principali.

Per utilizzare l'affettatrice procedere come segue:

1. sistemarsi nella **posizione standard**:
   l'operatore deve guardare l'affettatrice avendo davanti a sé la manopola di regolazione spessore fetta, quindi avendo nel campo visivo di destra il piatto portamerce e a sinistra l'area di ricevimento fetta. Questa posizione permette di avere pieno controllo visivo di tutti i lati principali della macchina.
2. Portare completamente il piatto portamerce (8) verso l'operatore: posizione di carico (**Immagine L**);
3. sollevare il pressamerce (17).

COME SOLLEVARE IL PRESSAMERCE IN SICUREZZA:
IMPORTANTE! Questa operazione deve essere effettuata con molta attenzione perché, se il pressamerce non viene posizionato in modo corretto, potrebbe cadere e causare danni o urti alle mani dell'operatore che sta inserendo il prodotto da affettare.

SOLLEVAMENTO IN SICUREZZA DEL PRESSAMERCE:

- Sollevare il pressamerce, che si trova in prossimità della lama, e portarlo verso l'alto. Successivamente, arretrarlo verso l'esterno, fino alla fine della barra tonda.
- Osservare quindi lateralmente o nella parte inferiore del piatto, dove è presente una piccola cava. Con il pressamerce mantenuto in posizione sollevata, risulterà visibile un piccolo paracolpi nero.
- Posizionare il paracolpi nero all'interno della cava indicata (vedere **Immagine F**), assicurandosi che sia correttamente inserito.

In questo modo il pressamerce viene bloccato in posizione di sicurezza, riducendo il rischio di urti accidentali per l'operatore.

4. Appoggiare la merce da affettare a ridosso della vela e posizionarla a contatto con la sponda del piatto, lato operatore.
5. Bloccare con il pressamerce il prodotto da affettare esercitando una leggera pressione;
6. Regolare lo spessore della fetta tramite la manopola di regolazione, scegliendo lo spessore della fetta che si preferisce (Regolazione manopola: da 0 a 12).
7. Azionare la lama (10) premendo il pulsante di accensione I - ON (**Immagine 1**).
8. Impugnare la maniglia del pressamerce (9) ed iniziare il movimento alternato di taglio, facendo scorrere il piatto portamerce in avanti verso la lama. Durante il ritorno, allontanare leggermente il prodotto dalla lama, quindi riportarlo indietro fino a posizionarlo nuovamente contro la vela.
   Ripetere il movimento in modo regolare per ottenere fette uniformi.
9. Al termine delle operazioni di taglio riportare in sicurezza la manopola regolazione spessore (sul numero 0) ed arretrare il carrello.
10. Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento 0 - OFF (2).

9. COSA AFFETTARE E COSA NON AFFETTARE

9.1 COSA AFFETTARE

- Salumi (cotto, crudo, affumicato e stagionato)
- Carne senza ossa come arrosti (cotta o cruda ad una temperatura non inferiore ai +3 °C e non superiore a +40 °C)
- Carpacci
- Pane semiduro e senza semi
- Formaggi a pasta semidura

SI AVVISA CHE, L'AFFETTATURA DEI FORMAGGI POTREBBE NON GARANTIRE UNA FETTA OMOGENEA E PRECISA, A CAUSA DI UNA POSSIBILE ADERENZA DEL PRODOTTO SULLA LAMA.

SI CONSIGLIA LA LAMA TEFLONATA.

- Tranci di Pesce (senza lische, cotti o crudi ad una temperatura non inferiore ai -3 °C e non superiore a +40 °C)
- Frutta
- Verdura

Consultare la sezione "Scheda tecnica" per avere il dettaglio della capacità di taglio dell'affettatrice.



9.2 COSA NON AFFETTARE

Attenzione!
Non tentare di affettare prodotti non consentiti!
- Alimenti congelati o surgelati
- Alimenti contenenti ossa o noccioli
- Pane duro
- Prodotti non alimentari
- Formaggi morbidi o freschi
- Prodotti con consistenza troppo friabile

BERKEL NON GARANTISCE L'AFFETTATURA DI PRODOTTI NON ELENCATI, IN PARTICOLARE CON CONSISTENZA NON ADEGUATA.

10. PULIZIA

N.B. i numeri menzionati nel testo seguente fanno riferimento al paragrafo 1. Componenti principali e alle IMMAGINI riportate in Pag. 3 del presente manuale.

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.

ATTENZIONE! Pericolo di scossa elettrica! Prima di procedere alla pulizia dell'affettatrice, scollegare il cavo di alimentazione elettrica e portare in sicurezza la manopola di regolazione spessore.

10.1 PRODOTTI PER LA PULIZIA

Utilizzare esclusivamente acqua tiepida e detersivo neutro per stoviglie, preferibilmente con pH 7-8, impiegando un panno morbido e spugnoso (es. microfibra). Lavare separatamente le parti rimosse, asciugarle accuratamente e rimontarle. (vedere il paragrafo 10.3. Pulizia delle parti rimovibili più sotto).

IMPORTANTE! È necessario asciugare accuratamente tutte le parti lavate compreso il filo lama. ATTENZIONE! Pericolo di taglio!

NON utilizzare utensili abrasivi come spugne rigide o lo spazzolino di nylon semirigido per pulire le zone verniciate della macchina.
Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi similari.

Attenzione! Non mettere la macchina in lavastoviglie.
L'unica parte che può essere lavata in lavastoviglie è il parafetta rimovibile in acciaio inox, con lavaggio delicato e a bassa temperatura.

10.2 SICUREZZE E PARTI RIMOVIBILI

- Sicurezza BLOCCO CE / Piatto Posamerce
- Paralama
- Parafetta

10.3 PULIZIA DELLE PARTI RIMOVIBILI

Sicurezza gruppo piatto / Blocco CE
L'affettatrice Red Line è dotata della sicurezza Blocco CE progettata per facilitare le operazioni di pulizia.
Per attivare il Blocco CE, innanzitutto mettere l'affettatrice in posizione di sicurezza (vedere paragrafo 4.1 per maggiori dettagli) e portare l'intero gruppo piatto all'inizio della corsa, verso la manopola di accensione. Nella parte inferiore dell'affettatrice è presente una leva:
- manopola di colore nero per la Red Line 220/250.

Blocco CE e rimozione piatto RL 220/250
Afferrare l'impugnatura nera e premerla verso il basso quindi verso il piano d'appoggio. Questo permette di sganciare il piatto portamerce e procedere con la pulizia della macchina.

IMPORTANTE! È possibile rimuovere il piatto solo se è correttamente posto ad inizio corsa, quindi verso la manopola di regolazione spessore fetta.
La leva può essere azionata anche a metà corsa, ma non essendo nella posizione di sicurezza, il meccanismo impedirà la rimozione del piatto.
Quando la leva verrà azionata sarà possibile estrarre il piatto posamerce facendolo scorrere verso l'esterno (direzione opposta alla lama) e procedere poi con la pulizia (vedere paragrafo 10.1. Prodotti per la pulizia).
Dopo aver effettuato la pulizia procedere riallocando il piatto nelle cave del supporto piatto e quando sarà totalmente inserito, fissarlo riportando la leva di sblocco verso l'alto.

PARALAMA
Per rimuovere il paralama procedere come segue:
- ruotare di 90° in senso antiorario il disco paralama tramite l'apposita manopolina fissata su di esso; (Vedere **Immagine H**).
- il paralama verrà sganciato e quindi, delicatamente, procedere alla rimozione e successiva pulizia (Vedere **Immagine I**).

PARAFETTA
Il parafetta presenta una piccola sporgenza verso la parte inferiore (**Immagine D1**), quindi inserire il dito indice nella parte cava del parafetta e appoggiando il pollice dalla parte esterna (a creare una presa) tirarlo verso l'esterno. Premere delicatamente. Il parafetta si sgancerà, permettendone la rimozione.
Successivamente alla pulizia, riallocare il parafetta come descritto nel P. 7.2 Parafetta da montare.

Per la rimozione e il rimontaggio delle parti smontabili, si consiglia di consultare il video istruttivo disponibile sul nostro sito web www.theberkelworld.com, accedendo alla sezione: Affettatrici > Red Line > Video – Red Line User Guide.

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 (**Immagine F**), sul lato paralama e sul lato opposto. Asciugare, nello stesso modo, utilizzando un panno asciutto;
- **ANELLO DI SICUREZZA**: usare uno spazzolino di nylon semirigido per pulire l'area compresa tra la lama e l'anello di protezione;
- **CORPO MACCHINA**: pulire il corpo macchina con un panno umido o una spugna risciacquando con acqua. Asciugare con cura.

ATTENZIONE! La macchina è verniciata: utilizzare un panno morbido come il panno in microfibra. Non utilizzare spazzole con setole dure o di nylon, potrebbero danneggiare la verniciatura dell'affettatrice.

11. MANUTENZIONE

Le attività di manutenzione periodica che l'operatore è autorizzato ad eseguire al fine di preservare l'efficienza dell'affettatrice, comprendono:
- **Lubrificazione**
- **Affilatura lama**

11.1 AFFILATURA LAMA

Periodicità e durata dell'affilatura dipendono dall'utilizzo dell'apparecchiatura.
Per l'affilatura, seguire le istruzioni:

1. posizionare in sicurezza la manopola regolazione spessore fette (**Immagine A** - vedere p. 4.1);
2. arretrare completamente il piatto portamerce verso la manopola di regolazione (**Immagine L**);
3. sollevare l'affilatoio (**Immagine M**), ruotarlo per posizionarlo in configurazione di affilatura (**Immagine N**);
4. rilasciare l'affilatoio;
5. avviare la lama premendo il pulsante di avviamento I (ON);
6. effettuare l'affilatura della lama mantenendo premuto per 10-15 secondi il pulsante della mola (**Immagine O-1**);
7. rilasciare il pulsante;
8. tirare e mantenere tirato per 2-3 secondi il pulsante della mola di sbavatura (**Immagine O-2**);
9. rilasciare il pulsante;
10. arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento;
11. sollevare l'affilatoio e ruotarlo nella sua posizione originaria;
12. rilasciarlo fino al suo arresto (0 / OFF);
13. procedere alla pulizia dell'affettatrice, avendo cura di rimuovere accuratamente eventuali residui o lamine metalliche rimasti dopo l'operazione di affilatura.

11.2 LUBRIFICAZIONE

Dopo un certo periodo di regolare utilizzo della macchina, potrebbe essere necessario lubrificare le guide del carrello. Consigliamo comunque di effettuare questa operazione ogni 3 mesi.
Usare solo oli non acidi (consigliamo olio di vaselina). Non usare oli vegetali. Si consiglia olio a marchio Berkel oppure adatto al contatto con gli alimenti, preferibilmente con specifica FDA H1.
Le parti che devono essere lubrificate sono:

1. barra di scorrimento del pressamerce
2. barra di scorrimento del carrello/piatto

Consigliamo la visualizzazione del video della manutenzione sul nostro sito The Berkel World:
www.theberkelworld.com *Affettatrici > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. 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 se il cavo di alimentazione è correttamente collegato alla presa di corrente, se il problema persiste contattare il Centro Assistenza Berkel.
Premendo il pulsante di avviamento la macchina si avvia ma non si accende la spia luminosa.	Circuito di comando difettoso.	Scollegare immediatamente la macchina attraverso il cavo di alimentazione e non utilizzare la macchina nuovamente. Contattare il Centro Assistenza di Berkel.
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto.	La lama non è affilata.	Affilare la lama.
La lama sotto sforzo rallenta o si arresta.	La cinghia potrebbe essere allentata o danneggiata.	Contattare il centro servizi per regolare o sostituire la cinghia.
Premendo il pulsante di arresto la macchina non si ferma.	Circuito di commando difettoso.	Scollegare immediatamente la macchina attraverso il cavo di alimentazione e non utilizzare la macchina nuovamente. Contattare il Centro Assistenza di Berkel.
Eccessiva resistenza delle barre scorrevoli della macchina con movimentazione lenta e dura.	Lubrificazione guide non effettuata periodicamente, oppure effettuata con prodotto non corretto.	Pulire completamente le barre scorrevoli da residui di olio o grasso. Effettuare la lubrificazione delle barre scorrevoli attraverso l'utilizzo di olio Berkel oppure di un olio adatto al contatto Alimentare (FDA H1).
Formazione di ruggine sulla lama.	Asciugatura non effettuata periodicamente e correttamente, residui di cibo, acqua, umidità, vapore.	Eliminare la ruggine tramite l'uso dell'affilatoio (optional acquistabile anche sul sito di Berkel) oppure contattare il centro Assistenza di Berkel per eventuale sostituzione della lama.
Sull'affettatrice non è presente il parafetta.	Il parafetta viene fornito in dotazione nella scatola in un imballo apposito.	Controllare nella scatola la presenza dell'imballo e procedere con il montaggio del parafetta. Leggere il paragrafo 7.2 per procedere con il montaggio.
Spessore fetta non costante.	La vela è fuori asse.	Scollegare immediatamente la macchina attraverso il cavo di alimentazione e non utilizzare la macchina nuovamente. Contattare il Centro Assistenza di Berkel.
Affilatoio: il pomello si è svitato e sono fuoriuscite delle sfere.	È probabile che il pomello sia stato tirato piuttosto che premuto.	Reinserire le sfere nel pomello e con una leggera pressione reinserirlo nel perno dell'affilatoio. Se il problema persiste, contattare il centro assistenza o il rivenditore.
Il Piatto non si sfila.	Probabilmente è stato installato in modo errato.	Vedere paragrafo 10.3 Blocco CE e rimozione piatto RL 220/250. Se il problema persiste, contattare il centro assistenza o il rivenditore.

13. SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO



Non è consentito smaltire la macchina con i normali rifiuti domestici.
Il simbolo del bidone barrato e sottolineato, applicato al prodotto e riportato sul manuale, sta a significare che i Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) contengono materiali altamente inquinanti ma al tempo stesso recuperabili. Per questo vi è un obbligo per legge di smaltire il prodotto separatamente dai rifiuti urbani non differenziati.
È obbligatorio informarsi con le autorità locali o il proprio comune, per conoscere le modalità di raccolta.

14. ASSISTENZA

Se la vostra affettatrice Berkel si dovesse danneggiare, si consiglia di contattare il vostro rivenditore, o il servizio assistenza clienti di Berkel ai seguenti numeri:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

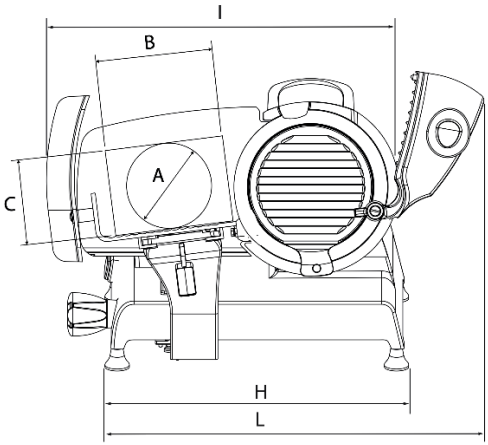
oppure mandando un'e-mail agli indirizzi sotto riportati:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

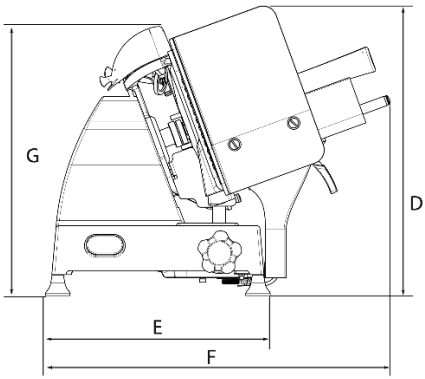
Non sono forniti pezzi di ricambio all'interno dell'imballo. Tutte le attività di riparazione e di sostituzione devono essere svolte esclusivamente da personale autorizzato dal produttore stesso.
In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.
Evitare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato, invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.
L'utilizzo di parti di ricambio non originali invalida la garanzia dell'affettatrice.

15. GARANZIA E RESPONSABILITÀ

Si consiglia di conservare l'imballo originale per tutto il periodo di validità della garanzia in modo da poter confezionare e trasportare idoneamente il dispositivo in caso di necessità.
Ai fini della garanzia, eventuali difetti estetici devono essere segnalati prima della messa in funzione della macchina.
Il produttore fornisce le Red Line 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 nel 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 i componenti soggetti ad usura, quali la lama e le mole dell'affilatoio, eccetto nel caso di evidente difetto di produzione.
In caso di reclamo legittimo, procederemo come previsto dal codice del consumo.
Il produttore declina qualsiasi responsabilità diretta e indiretta derivante dal non corretto utilizzo della macchina.
Il trasferimento di proprietà della macchina comporta l'immediato sollevamento da ogni responsabilità da parte del produttore con eccezione per l'osservanza del REGOLAMENTO (UE) 2023/1230 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 14 giugno 2023 relativo alle macchine e che abroga la direttiva 2006/42/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e la direttiva 73/361/CEE del Consiglio.

16. SCHEDA TECNICA

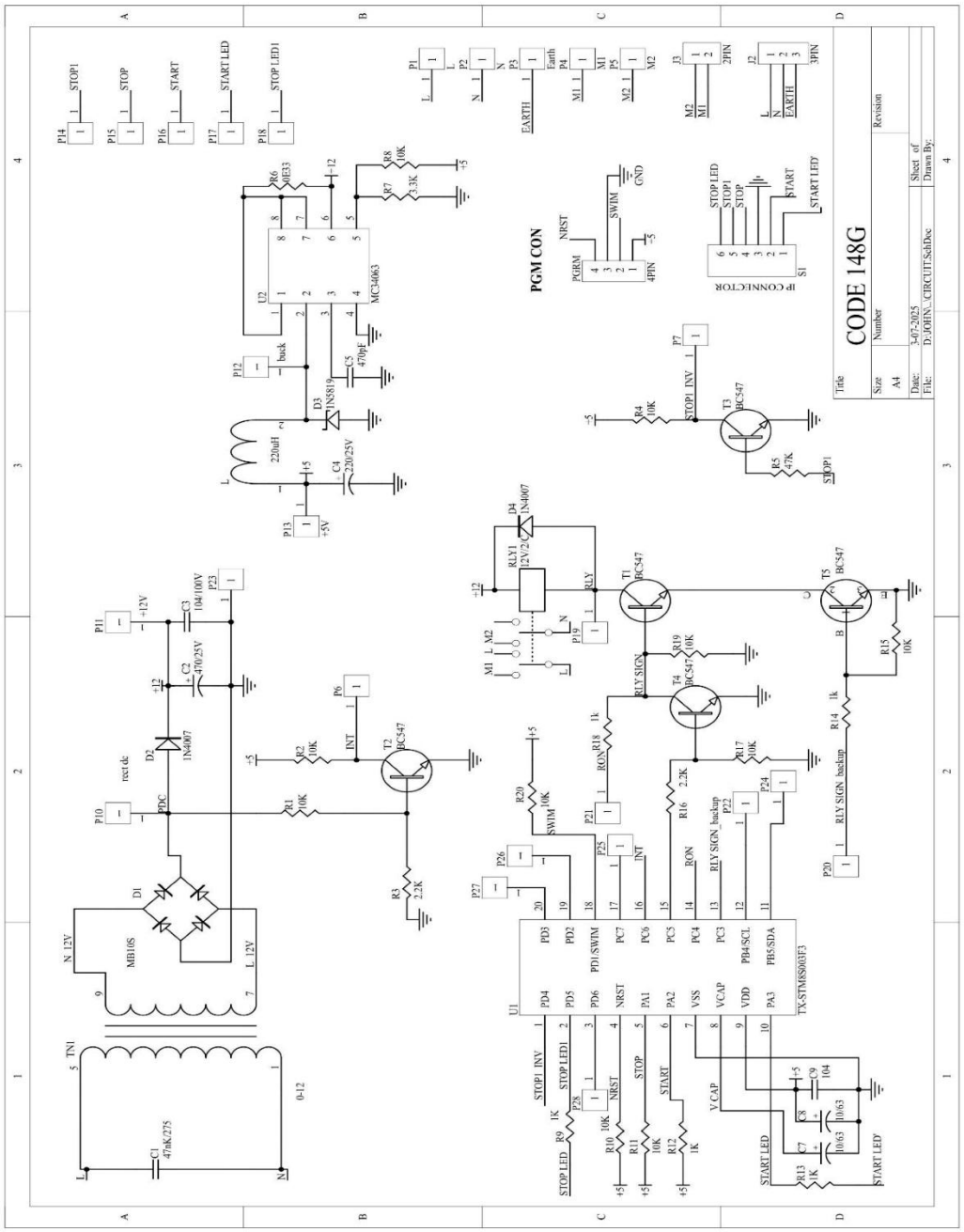




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
SPECIFICHE		
Capacita di taglio circolare	168 mm	178 mm
Capacita di taglio rettangolare	185x160 mm	185x175 mm
Massimo spessore fetta	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Diametro lama	220 mm	250 mm
Peso	22 kg	22 kg
Potenza motore	0,19 kW	0,19 kW
Specifiche elettriche	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. IMPIANTO ELETTRICO

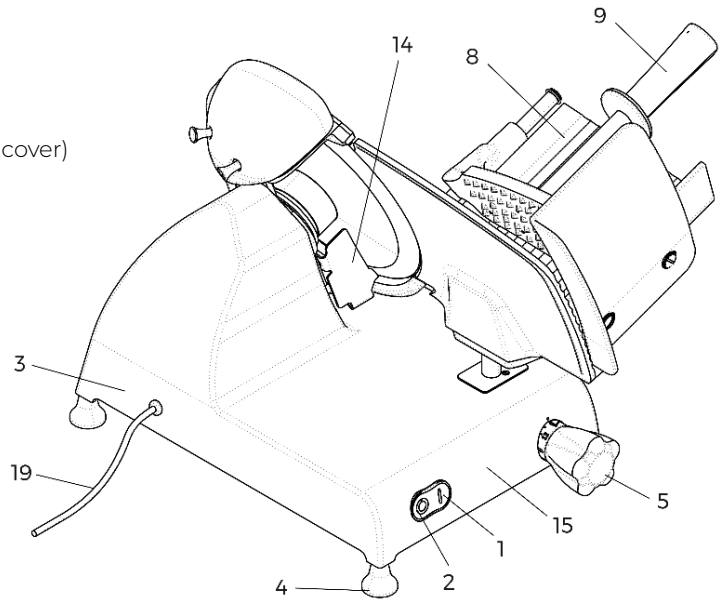


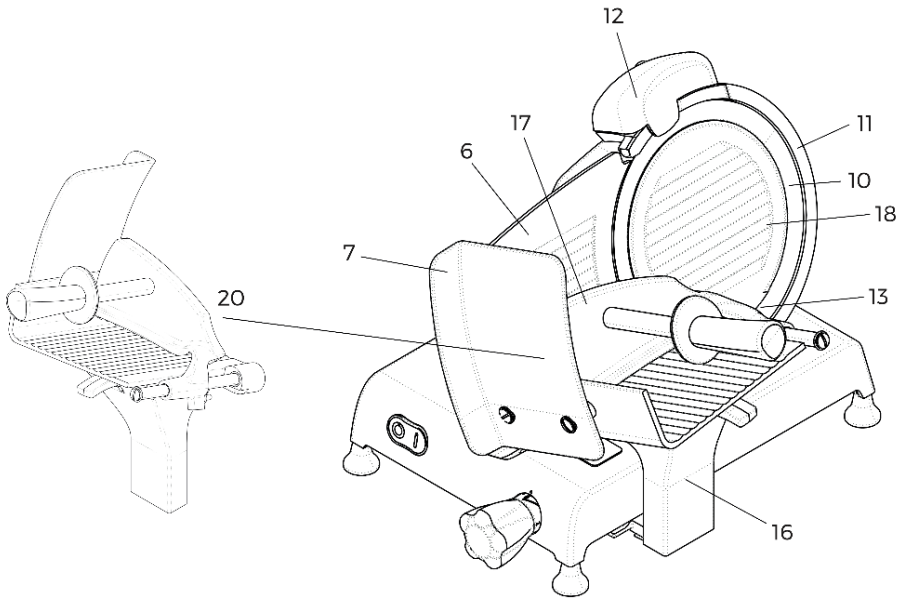
Index

1. Main components ... 22
2. Description ... 23
3. List of signs and symbols on the machine and packaging ... 23
   3.1 Machine symbols ... 23
   3.2 Packaging symbols ... 23
4. Safety instructions ... 24
   4.1 Safety position ... 25
5. Manufacturer's liability ... 27
6. Packaging and packaging disposal ... 27
7. Installation ... 27
   7.1 Environmental conditions ... 28
   7.2 Slice deflector to be fitted ... 28
   7.3 How to fit the slice deflector ... 28
8. Using the slicer ... 28
9. What to slice and what not to slice ... 29
   9.1 What to slice ... 29
   9.2 What not to slice ... 30
10. Cleaning ... 30
   10.1 Cleaning products ... 30
   10.2 Safety devices and removable parts ... 30
   10.3 Cleaning of the removable parts ... 31
   Slice support assembly safety device / CE lock ... 31
   CE lock and table removal RL 220/250 ... 31
11. Maintenance ... 32
   11.1 Blade sharpening ... 32
   11.2 Lubrication ... 32
12. Troubleshooting ... 33
13. Device disposal ... 34
14. Service ... 34
15. Warranty and liability ... 34
16. Technical data sheet ... 35
17. Electrical system ... 36

1. MAIN COMPONENTS

1. Start button ON, key I (white)
2. Stop button OFF, key 0 (red)
3. Identification plate, technical information and CE
4. Foot (4 feet)
5. Slice thickness regulating knob
6. Thickness gauge plate
7. Thumb guard
8. Sliding meat table
9. Product clamp handle
10. Blade
11. Blade guard ring (blade cover)
12. Sharpener
13. Blade cover knob
14. Slice deflector
15. Base
16. Slice support
17. Pusher
18. Blade cover disc
19. Power cable
20. The Slice Support Assembly





2. DESCRIPTION

Slicer under the Berkel brand, manufactured by Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai and imported by Van Berkel International S.r.l., with registered office at via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
Email: info@berkelinternational.com
The manual of the Red Line 220/250 slicer is also available in digital format, accessible directly on our website in the Red Line section.
Website: https://www.theberkelworld.com

3. LIST OF SIGNS AND SYMBOLS ON THE MACHINE AND PACKAGING

3.1 MACHINE SYMBOLS



VOLTAGE → electric shock hazard.



GROUNDING → protection against electric shock / electrical system stability.



CROSSED-OUT BIN → indicates that the product must not be disposed of together with ordinary household waste.



FCM (Food Contact Materials and Articles) → indicates that the material or article is safe to be used in contact with food.

3.2 PACKAGING SYMBOLS



HANDLE WITH CARE → the contents of the package are fragile and must be handled carefully to avoid damage.



FRAGILE → indicates that the contents of the package are delicate and must be handled with extreme care.



KEEP AWAY FROM RAIN AND HUMIDITY → indicates that the contents must be protected from water and humidity.



ORIENTATION ARROWS → indicate the correct direction in which the package must be positioned or handled.

 **FLAMMABLE →** indicates that the contents of the package or container are highly flammable and must be handled with extreme caution.

 **RECYCLABLE PACKAGING →** indicates that the packaging can be recycled and should be disposed of in the appropriate recycling containers.

4. SAFETY INSTRUCTIONS

For safe use of the purchased device, observe and comply with the following warnings.
The appliance instructions must be observed, since improper use may cause material damage or lead to serious consequences, such as injuries, cuts and loss of the body parts that come into contact with the blade.
Carefully read this manual in all its parts before proceeding to use the slicer.

- Do not use the slicer in any way other than as indicated in this manual.
- Before use, carefully check that the connection cable or the mains plug do not show any visible external damage. Do not operate the slicer if they are found to be damaged.
- If the power cable is damaged, it must be replaced with a special cable or assembly, available from Berkel or the dealer or the service centre.

 **WARNING! Electric shock hazard!** A damaged cable may cause electric shocks, short circuits or even fires.

- Make sure the power cable is installed safely. If the cable gets caught somewhere, the slicer may fall off the work surface.
- Always disconnect the slicer from the power socket by gripping it by the mains plug and not by the connection cable.
- Always disconnect the slicer from the power supply if it is left unattended and before cleaning it or carrying out maintenance.
- Install the slicer in accordance with the instructions given in the 'Installation' paragraph.
- Stop the slicer immediately and request the intervention of authorised service personnel in the event of abnormal operation, suspected breakages, incorrect movements, unusual noises.
- Do not touch the slicer with wet or damp hands.
- Do not use the slicer barefoot.
- The slicer is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with little experience and knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of the slicer by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the slicer.
- The slicer must not be used by children. Keep the slicer and its cable out of the reach of children.
- Use the slicer with great concentration and do not get distracted.
- Slice only the permitted types of product (See paragraph 9.1. What to slice).

4.1 SAFETY POSITION

When the slicer is not in use, place it in the safety position therefore:
- adjustment knob on number 0 with the thickness gauge plate fully closed
- Pusher lowered and resting on the meat table

WARNING! CUTTING HAZARD! During cleaning, maintenance and cutting operations, keep your hands as far away as possible from the unguarded blade area.
(Image A)

Cleaning and maintenance are intended for the user only and must not be carried out by children without supervision.
- Before cleaning or before carrying out maintenance, disconnect the machine from the mains and then wait until the blade has stopped.
  IMPORTANT! The slicer must be cleaned regularly with a soft, spongy cloth and mild neutral soap (See paragraph 10. Cleaning for all the details).
- Repairs must be carried out only by authorised personnel or by Berkel's service department. Improper repairs may cause risks to the user and void the warranty and the safety of the product.
- Defective components must be replaced with original spare parts or with equivalent parts or parts that ensure safety.
- Do not remove, cover or modify the plates placed on the body of the slicer.
- Do not use the slicer as a resting surface and do not place on it any object unrelated to normal cutting operations.

WARNING! Electric shock hazard!
Never touch live parts.

- Do not under any circumstances open the electrical system of the device.
- Do not make changes to the connections carrying voltage: there is a risk of electric shock.
- Do not modify the electrical / mechanical structure of the slicer: there is a risk of electric shock.
- Do not use the slicer in contact with heat sources.
- The slicer, the power cable and the plug must not come into contact with water or other liquids.

WARNING!
Sharp blade, cutting hazard.

- Do not touch the blade edge with your fingers, risk of cutting.
- Make sure no one approaches the blade when it is exposed.
- Check that the blade rotates anticlockwise when looking at it from the blade cover side or the user side (**Image B**).
- For slicing, use exclusively the product clamp handle and the pusher itself.
- Do not use the slicer without the carriage/slice support assembly.
- This appliance must be used with the meat table in position.
- The slicer cannot be used without the slice support assembly. The table must be correctly positioned and secured on the slice support (see the 10.2. Safety devices and removable parts section).

- It is forbidden to use your hands to slice the product.
- A safety distance from the blade must always be maintained.
- Do not allow anyone to approach during the product cutting operation.

WARNING:
slipping hazard!
The area around the slicer must be dry to prevent slipping.
- Place and remove the goods to be sliced on the sliding table only with the table fully retracted and the thickness adjustment knob in the safety position (on number 0 – **Image A**).

WARNING! The motor may overheat! After 15 minutes of continuous use, switch off the machine and let the motor cool down.
Let the machine rest for at least 30 minutes.

WARNING!
Entanglement risk!
Do not wear loose clothing, with open sleeves or that may get caught, as well as bracelets or similar items. Wear clothing with sleeves held at the wrist by elastic.

WARNING! Normal wear of the blade may cause an increase in the distance between the blade edge and the blade cover. When this distance exceeds 6 mm, the blade must be replaced. Then contact the manufacturer or one of the Authorised Service Centres to request its replacement.

- If the dimensions of the food to be sliced are greater than those indicated under the "cutting capacity" entry of the technical data sheets, reduce its size in order to work safely.
- The slicer cannot be used in open places or exposed to atmospheric agents that may damage its integrity.
- The slicer cannot be installed in environments with corrosive or abrasive vapours, fumes or dust, with a risk of fire or explosion.
- The slicer must be installed near a CEE-standard power socket, so that it can be easily disconnected for cleaning and maintenance operations.
- The slicer must be connected to a system compliant with the regulations in force, equipped with:
  - thermal-magnetic protection;
  - automatic residual-current circuit breaker;
  - earthing system.
- Before making the connection, check that the characteristics of the electrical mains supply match those indicated on the data plate of the slicer.
- This appliance is intended to be used in domestic and similar applications.
  Whereas we do not guarantee its use in the following environments if the personnel have not been properly instructed or have not read this user manual:
  - staff kitchen areas, shops, offices and other working environments;
  - hotels, motels, bed and breakfasts, farm holiday accommodation and other accommodation facilities, to be made freely available to guests.

5. MANUFACTURER'S LIABILITY

The manufacturer declines all liability arising from:
- inappropriate use;
- failure to observe the instructions contained in this instruction booklet;
- use of the slicer by personnel who have not read and thoroughly understood the contents of this manual;
- modifications and/or repairs carried out by the user or by unauthorised personnel;
- use of spare parts that are not original or not specific to the slicer model.

The transfer of the slicer automatically voids the manufacturer's liability if it is not accompanied by this instruction booklet.
The primary text of this instruction manual, drawn up in Italian, represents the sole point of reference for resolving any interpretative disputes.

6. PACKAGING AND PACKAGING DISPOSAL

Take the device out of the box;
Remove the components from the packaging;
Remove the user manual and place it in a convenient area close to the machine;
Remove the protective packaging of the thickness gauge plate;
IMPORTANT! It is recommended to keep the original packaging for the entire warranty period so that the device can be suitably packed and transported if necessary.
The packaging protects the slicer during transport. The packaging materials are easily recyclable in ordinary household waste or at the eco-centre/collection centre of your municipality. (See paragraph 13. Device disposal for further details).

7. INSTALLATION

Install the slicer on a well-levelled, smooth, dry work surface suitable to support the slicer plus the goods to be sliced.

IMPORTANT! The slicer, if not correctly installed, may represent a hazard due to unstable conditions; the latter increase the risk of impact and crushing both for the operator and for people present near the work area.

IMPORTANT! Check that there are no obstacles to the travel of the table and to loading the goods to be sliced onto the table itself; otherwise remove them.
Do not position the slicer above heat sources, such as electric hotplates or near flames.
The slicer cannot be installed built into a wall or in a wall cabinet.

7.1 ENVIRONMENTAL CONDITIONS

- Operating temperature from -5°C to +40°C
- Maximum humidity 65%
- Operating altitude: below 2000 m

7.2 SLICE DEFLECTOR TO BE FITTED

The slice deflector of the RL 220/250 models is supplied inside the box, in separate packaging. Once fitted, this component prevents the slices from reaching the rear area of the blade, making it easier to collect the food and facilitating cleaning operations.

7.3 HOW TO FIT THE SLICE DEFLECTOR

On opening the small cardboard box contained in the packaging, you will find: the stainless steel slice deflector and a Berkel-branded microfibre cloth.
- Grasp the slice deflector.

The insertion direction is intuitive.
In **Image D1** the correct point at which to grip the slice deflector is indicated.
- Grasp the component at the point shown (see **Image D1**).
- insert the grooves (Image D2) into the appropriate inserts located in the rear area of the blade (see **Image D3**).
- Once the grooves are fully inserted into the inserts, apply firm pressure, helping yourself with the other hand, until the slice deflector is stabilised in the correct position.
- Finally, check that the component is correctly positioned and does not come into contact with the blade.

8. USING THE SLICER

N.B. the numbers mentioned in the following text refer to paragraph 1. Main components.

To use the slicer, proceed as follows:

1. take up the **standard position**:
   the operator must look at the slicer with the slice thickness regulating knob in front of them, thus having the sliding meat table in the right field of view and the slice receiving area on the left. This position allows full visual control of all the main sides of the machine.
2. Bring the sliding meat table (8) fully towards the operator: loading position (**Fig. L**);
3. raise the pusher (17).

HOW TO RAISE THE PUSHER SAFELY:
IMPORTANT! This operation must be carried out very carefully because, if the pusher is not positioned correctly, it could fall and cause damage or impacts to the hands of the operator who is inserting the product to be sliced.

SAFE RAISING OF THE PUSHER:

- Raise the pusher, which is located near the blade, and move it upwards. Then move it back outwards, to the end of the round bar.
- Then look at the side or at the lower part of the table, where there is a small groove. With the pusher kept in the raised position, a small black bump stop will be visible.
- Position the black bump stop inside the indicated groove (see **Image F**), making sure it is correctly inserted.

In this way the pusher is locked in the safety position, reducing the risk of accidental impacts for the operator.

4. Rest the goods to be sliced against the thickness gauge plate and position them in contact with the edge of the table, operator side.
5. Lock the product to be sliced with the pusher by applying light pressure;
6. Adjust the slice thickness using the regulating knob, choosing the slice thickness you prefer (Knob adjustment: from 0 to 12).
7. Start the blade (10) by pressing the I - ON power button (**Fig. 1**).
8. Grip the pusher handle (9) and start the alternating cutting movement, sliding the meat table forwards towards the blade. During the return, move the product slightly away from the blade, then bring it back until it is positioned again against the thickness gauge plate.
   Repeat the movement steadily to obtain uniform slices.
9. At the end of the cutting operations, return the thickness adjustment knob to the safe position (on number 0) and move the carriage back.
10. Stop the blade movement by pressing the 0 - OFF power button (2).

9. WHAT TO SLICE AND WHAT NOT TO SLICE

9.1 WHAT TO SLICE

- Cured meats (cooked, raw, smoked and matured)
- Boneless meat such as roasts (cooked or raw at a temperature not lower than +3 °C and not higher than +40 °C)
- Carpaccio
- Semi-hard, seedless bread
- Semi-hard cheeses

PLEASE NOTE THAT SLICING CHEESE MAY NOT GUARANTEE A UNIFORM AND PRECISE SLICE, DUE TO POSSIBLE ADHERENCE OF THE PRODUCT TO THE BLADE.
A TEFLON-COATED BLADE IS RECOMMENDED.

- Fish steaks (boneless, cooked or raw at a temperature not lower than -3 °C and not higher than +40 °C)
- Fruit
- Vegetables

Consult the "Technical data sheet" section for details of the slicer's cutting capacity.



9.2 WHAT NOT TO SLICE

Warning!
Do not attempt to slice products that are not permitted!

- Frozen or deep-frozen foods
- Foods containing bones or stones
- Hard bread
- Non-food products
- Soft or fresh cheeses
- Products with a texture that is too crumbly

BERKEL DOES NOT GUARANTEE THE SLICING OF PRODUCTS NOT LISTED, IN PARTICULAR THOSE WITH AN UNSUITABLE TEXTURE.

10. CLEANING

N.B. the numbers mentioned in the following text refer to paragraph 1. Main components, and to the IMAGES shown on page 3 of this manual.

Keep the machine thoroughly clean. If used, it must be cleaned at least once a day or more frequently if necessary. After a period of inactivity, cleaning is also recommended before use.

WARNING! Electric shock hazard! Before proceeding with cleaning the slicer, disconnect the power cable and place the thickness adjustment knob in the safe position.

10.1 CLEANING PRODUCTS

Use exclusively lukewarm water and a neutral dishwashing detergent, preferably with pH 7-8, using a soft, spongy cloth (e.g. microfibre). Wash the removed parts separately, dry them thoroughly and reassemble them. (See paragraph 10.3. Cleaning of the removable parts in the following paragraph).

IMPORTANT! All washed parts must be dried thoroughly, including the blade edge.
WARNING! Cutting hazard!

Do NOT use abrasive tools such as rigid sponges or the semi-rigid nylon brush to clean the painted areas of the machine.
Do not clean the machine with jets of water or steam or with similar methods.

Warning! Do not put the machine in the dishwasher.
The only part that can be washed in the dishwasher is the removable stainless steel slice deflector, with a delicate, low-temperature wash.

10.2 SAFETY DEVICES AND REMOVABLE PARTS

- CE LOCK safety device / Meat Table
- Blade cover
- Slice deflector

10.3 CLEANING OF THE REMOVABLE PARTS

Slice support assembly safety device / CE lock
The Red Line slicer is fitted with the CE Lock safety device, designed to facilitate cleaning operations.
To activate the CE Lock, first place the slicer in the safety position (see paragraph 4.1 for further details) and bring the entire slice support assembly to the start of its travel, towards the power knob. On the lower part of the slicer there is a lever:
- black knob for the Red Line 220/250.

CE lock and table removal RL 220/250
Grasp the black handle and press it downwards and then towards the resting surface. This allows the meat table to be released and cleaning of the machine to proceed.

IMPORTANT! The table can only be removed if it is correctly placed at the start of its travel, i.e. towards the slice thickness regulating knob.
The lever can also be operated halfway along the travel, but as it is not in the safety position, the mechanism will prevent removal of the table.
When the lever is operated, it will be possible to remove the meat table by sliding it outwards (in the direction opposite to the blade) and then proceed with cleaning (see paragraph 10.1. Cleaning products).
After cleaning, proceed by repositioning the table in the grooves of the slice support and, when it is fully inserted, secure it by returning the release lever upwards.

BLADE COVER
To remove the blade cover, proceed as follows:
- rotate the blade cover disc 90° anticlockwise using the dedicated knob fixed to it; (See **Image H**).
- the blade cover will be released and then, gently, proceed with removal and subsequent cleaning (See **Image I**).

SLICE DEFLECTOR
The slice deflector has a small protrusion towards the lower part (**Image D1**), so insert your index finger into the hollow part of the slice deflector and, resting your thumb on the outer part (to create a grip), pull it outwards. Press gently. The slice deflector will release, allowing it to be removed.
After cleaning, reposition the slice deflector as described in P. 7.2 Slice deflector to be fitted.

For the removal and reassembly of the detachable parts, it is recommended to consult the instructional video available on our website www.theberkelworld.com, by accessing the section: Slicers > Red Line > Video – Red Line User Guide.

CONTINUE WITH THE CLEANING OF:
- **BLADE**: press a damp cloth on the blade surface and move it slowly from the centre outwards, as in the figure (**Image F**), on the blade cover side and on the opposite side. Dry in the same way, using a dry cloth;
- **BLADE GUARD RING**: use a semi-rigid nylon brush to clean the area between the blade and the protective ring;
- **MACHINE BODY**: clean the machine body with a damp cloth or a sponge, rinsing with water. Dry carefully.

WARNING! The machine is painted; use a soft cloth such as the microfibre cloth. Do not use brushes with hard or nylon bristles, as they could damage the paintwork of the slicer.

11. MAINTENANCE

The periodic maintenance activities that the operator is authorised to carry out in order to preserve the efficiency of the slicer include:
- **Lubrication**
- **Blade sharpening**

11.1 BLADE SHARPENING

The frequency and duration of sharpening depend on the use of the equipment.
For sharpening, follow the instructions:

1. place the slice thickness regulating knob in the safe position (**Fig. A** - see p. 4.1);
2. fully retract the sliding meat table towards the adjustment knob (**Fig. L**);
3. raise the sharpener (**Fig. M**), rotate it to position it in the sharpening configuration (**Fig. N**);
4. release the sharpener;
5. start the blade by pressing the start button I (ON);
6. sharpen the blade by keeping the grinding wheel button pressed for 10-15 seconds (**Fig. O-1**);
7. release the button;
8. pull and keep the deburring wheel button pulled for 2-3 seconds (**Fig. O-2**);
9. release the button;
10. stop the blade movement by pressing the stop button;
11. raise the sharpener and rotate it back to its original position;
12. release it until it stops (0 / OFF);
13. proceed with cleaning the slicer, taking care to thoroughly remove any residues or metal filings remaining after the sharpening operation.

11.2 LUBRICATION

After a certain period of regular use of the machine, it may be necessary to lubricate the carriage guides. We recommend in any case carrying out this operation every 3 months.
Use only non-acidic oils (we recommend petroleum jelly oil). Do not use vegetable oils. We recommend Berkel-branded oil or an oil suitable for food contact, preferably with FDA H1 specification.
The parts to be lubricated are:

1. the pusher sliding bar
2. the carriage/table sliding bar

We recommend watching the maintenance video on our website The Berkel World:
www.theberkelworld.com *Slicers > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	REMEDY
When the power button is pressed, the machine does not start.	Lack of power supply or faulty control circuit.	Check whether the power cable is correctly connected to the power socket; if the problem persists, contact the Berkel Service Centre.
When the start button is pressed, the machine starts but the indicator light does not come on.	Faulty control circuit.	Immediately disconnect the machine via the power cable and do not use the machine again. Contact the Berkel Service Centre.
Excessive resistance to cutting the product.	The blade is not sharp.	Sharpen the blade.
Under load, the blade slows down or stops.	The belt may be loose or damaged.	Contact the service centre to adjust or replace the belt.
When the stop button is pressed, the machine does not stop.	Faulty control circuit.	Immediately disconnect the machine via the power cable and do not use the machine again. Contact the Berkel Service Centre.
Excessive resistance of the machine's sliding bars, with slow and hard movement.	Lubrication of the guides not carried out periodically, or carried out with an incorrect product.	Thoroughly clean the sliding bars of any oil or grease residues. Lubricate the sliding bars using Berkel oil or an oil suitable for food contact (FDA H1).
Formation of rust on the Blade.	Drying not carried out periodically and correctly, food residues, water, humidity, steam.	Remove the rust using the sharpener (an optional also purchasable on the Berkel website) or contact the Berkel Service Centre for possible replacement of the blade.
The slice deflector is not present on the slicer.	The slice deflector is supplied in the box in dedicated packaging.	Check the box for the presence of the packaging and proceed with fitting the slice deflector. Read paragraph 7.2 to proceed with the fitting.
Slice thickness not constant.	The thickness gauge plate is out of alignment.	Immediately disconnect the machine via the power cable and do not use the machine again. Contact the Berkel Service Centre.
Sharpener: the knob has unscrewed and some balls have come out.	It is likely that, instead of pressing the knob, it was pulled.	Reinsert the balls into the knob and, with light pressure, reinsert it onto the pin of the sharpener. If the problem persists, contact the service centre or the dealer.
The table does not come off.	It has probably been installed incorrectly.	See the paragraph no. 10.3 CE lock and table removal RL 220/250. If the problem persists, contact the service centre or the dealer.

13. DEVICE DISPOSAL



The machine must not be disposed of with ordinary household waste.
The crossed-out and underlined bin symbol, applied to the product and shown in the manual, means that Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) contains highly polluting but at the same time recoverable materials. For this reason there is a legal obligation to dispose of the product separately from undifferentiated urban waste.
It is mandatory to enquire with the local authorities or your municipality to find out the collection procedures.

14. SERVICE

Should your Berkel slicer become damaged, it is recommended to contact your dealer, or Berkel's customer service at the following numbers:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

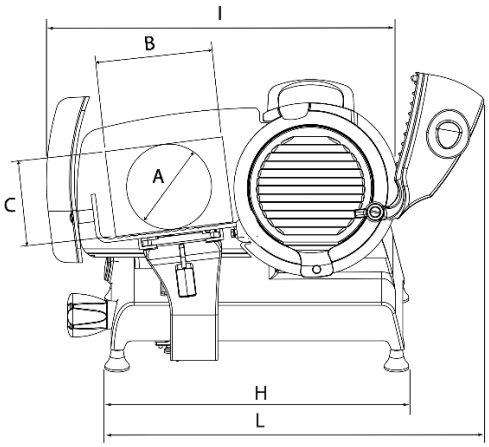
or by sending an email to the addresses listed below:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

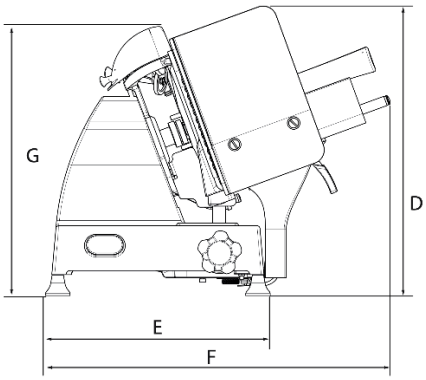
No spare parts are supplied inside the packaging. All repair and replacement activities must be carried out exclusively by personnel authorised by the manufacturer itself.
In the event of problems with the appliance, contact the authorised service centres.
Avoid repairing the appliance yourself. Any repair work carried out on the appliance by unauthorised personnel automatically invalidates the warranty even if its term has not yet expired.
The use of non-original spare parts invalidates the warranty of the slicer.

15. WARRANTY AND LIABILITY

It is recommended to keep the original packaging for the entire warranty period so that the device can be suitably packed and transported if necessary.
For warranty purposes, any aesthetic defects must be reported before the machine is put into operation.
The manufacturer provides the Red Line with a warranty lasting 24 months, starting from the date of purchase. The warranty covers only defects found when making appropriate use of it and in accordance with the conditions of use provided in the manual. The warranty does not cover defects due to transport, incompetence or negligence of the buyer, improper installation or positioning, wear damage, voltage exceeding 10% of the nominal value. Furthermore, the warranty does not cover components subject to wear, such as the blade and the sharpener grinding wheels, except in the case of an evident manufacturing defect.
In the event of a legitimate claim, we will proceed as provided for by the consumer code.
The manufacturer declines any direct and indirect liability arising from incorrect use of the machine.
The transfer of ownership of the machine entails the immediate release of the manufacturer from all liability, with the exception of compliance with REGULATION (EU) 2023/1230 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 14 June 2023 on machinery and repealing Directive 2006/42/EC of the European Parliament and of the Council and Council Directive 73/361/EEC.

16. TECHNICAL DATA SHEET

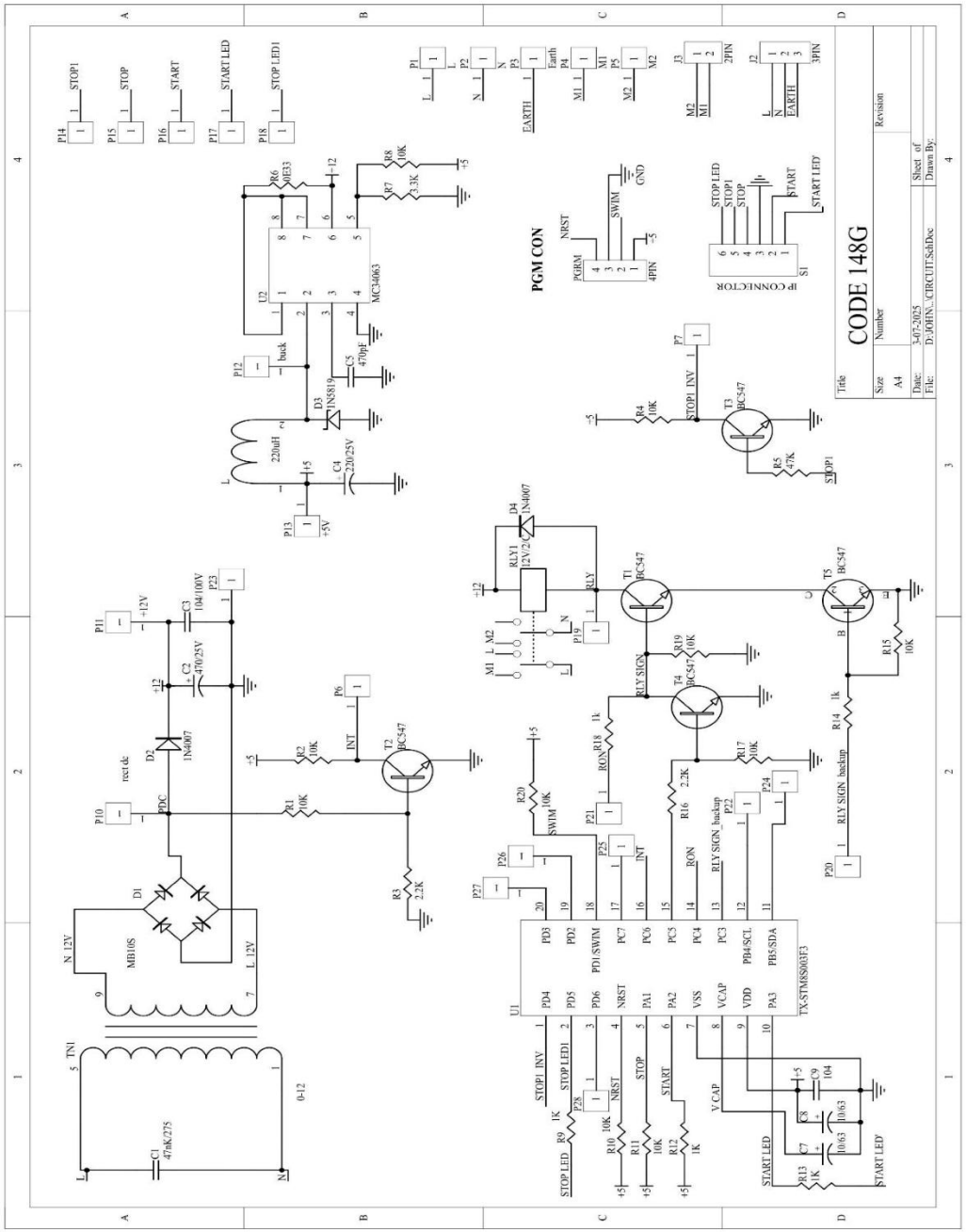




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
SPECIFICATIONS		
Circular cutting capacity	168 mm	178 mm
Rectangular cutting capacity	185x160 mm	185x175 mm
Max slice thickness	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Blade diameter	220 mm	250 mm
Weight	22 kg	22 kg
Motor rating	0,19 kW	0,19 kW
Electrical specifications	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. ELECTRICAL SYSTEM

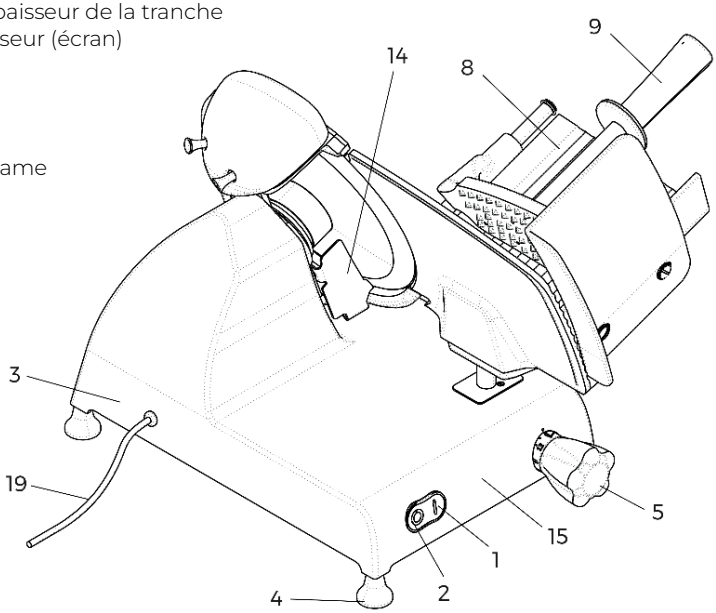


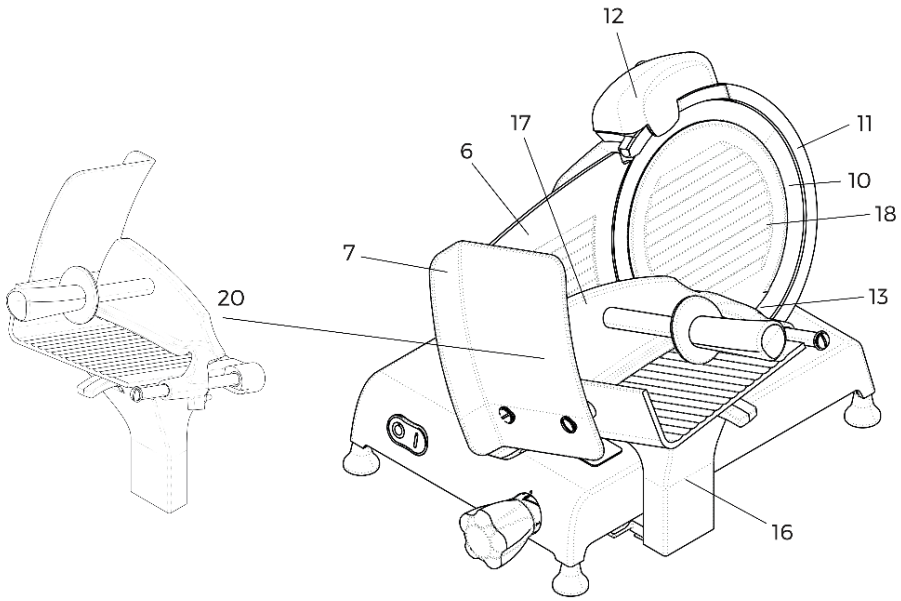
Sommaire

1. Composants principaux 38
2. Description 39
3. Liste des signes et symboles présents sur la machine et l'emballage 39
   3.1 Symboles de la machine 39
   3.2 Symboles de l'emballage 39
4. Consignes de sécurité 40
   4.1 Position de sécurité 41
5. Responsabilité du fabricant 43
6. Emballage et élimination de l'emballage 43
7. Installation 43
   7.1 Conditions environnementales 44
   7.2 Déflecteur de tranche à monter 44
   7.3 Comment monter le déflecteur de tranche 44
8. Utilisation de la trancheuse 44
9. Quoi trancher et quoi ne pas trancher 45
   9.1 Quoi trancher 45
   9.2 Quoi ne pas trancher 46
10. Nettoyage 46
   10.1 Produits pour le nettoyage 46
   10.2 Dispositifs de sécurité et parties amovibles 46
   10.3 Nettoyage des parties amovibles 47
   Dispositif de sécurité support du plateau / verrou CE 47
   Verrou CE et retrait du plateau RL 220/250 47
11. Entretien 48
   11.1 Affûtage de la lame 48
   11.2 Lubrification 48
12. Résolution des problèmes 49
13. Élimination de l'appareil 50
14. Assistance 50
15. Garantie et responsabilité 50
16. Fiche technique 51
17. Installation électrique 52

1. COMPOSANTS PRINCIPAUX

1. Bouton de démarrage ON, touche I (blanc)
2. Bouton d'arrêt OFF, touche 0 (rouge)
3. Plaque d'identification, données techniques et marquage CE
4. Pied (4 pieds)
5. Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche
6. Plaque de la jauge d'épaisseur (écran)
7. Protection doigt
8. Plat porte-aliment
9. Poignée presse-aliment
10. Lame
11. Anneau de protection de lame (pare-lame)
12. Aiguiseur
13. Bouton du pare-lame
14. Déflecteur de tranche
15. Base
16. Support du plateau
17. Presse-aliment
18. Disque pare-lame
19. Câble d'alimentation
20. Le Support Du Plateau





2. DESCRIPTION

Trancheuse de marque Berkel, fabriquée par Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai et importée par Van Berkel International S.r.l., dont le siège est situé via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040..
E-mail : info@berkelinternational.com
Le manuel de la trancheuse Red Line 220/250 est également disponible au format numérique, accessible directement sur notre site web dans la section Red Line.
Site web : https://www.theberkelworld.com

3. LISTE DES SIGNES ET SYMBOLES PRESENTS SUR LA MACHINE ET L'EMBALLAGE

3.1 SYMBOLES DE LA MACHINE



TENSION → danger d'électrocution.



MISE À LA TERRE → protection contre les chocs électriques / stabilité du système électrique.



POUBELLE BARRÉE → indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires.



MCDA (Matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires) → indique que le matériau ou l'objet peut être utilisé en toute sécurité au contact des aliments.

3.2 SYMBOLES DE L'EMBALLAGE



MANIPULER AVEC SOIN → le contenu du colis est fragile et doit être manipulé avec attention pour éviter tout dommage.



FRAGILE → indique que le contenu du colis est délicat et doit être manipulé avec un soin extrême.



PROTÉGER DE LA PLUIE ET DE L'HUMIDITÉ → indique que le contenu doit être protégé de l'eau et de l'humidité.



FLÈCHES D'ORIENTATION → indiquent la direction correcte dans laquelle le colis doit être positionné ou manipulé.



INFLAMMABLE → indique que le contenu du colis ou du conteneur est facilement inflammable et doit être manipulé avec une extrême prudence.



EMBALLAGE RECYCLABLE → indique que l'emballage peut être recyclé et doit être éliminé dans les conteneurs de recyclage appropriés.

4. CONSIGNES DE SECURITE

Pour une utilisation sûre de l'appareil acheté, observer et respecter les avertissements suivants.
Les instructions de l'appareil doivent être respectées, car une utilisation incorrecte peut causer des dommages matériels ou entraîner de graves conséquences, telles que des blessures, des coupures et la perte des parties du corps qui entrent en contact avec la lame.
Lire attentivement le présent manuel dans toutes ses parties avant de procéder à l'utilisation de la trancheuse.

- Ne pas utiliser la trancheuse d'une manière différente de celle indiquée dans le présent manuel.
- Avant l'utilisation, vérifier attentivement que le câble de raccordement ou la fiche secteur ne présentent pas de dommages externes visibles. Ne pas mettre la trancheuse en marche s'ils s'avèrent endommagés.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial, disponible auprès de Berkel, du revendeur ou du centre d'assistance.

ATTENTION ! Danger d'électrocution ! Un câble endommagé peut provoquer des chocs électriques, des courts-circuits, voire des incendies.

- S'assurer que le câble d'alimentation est installé en toute sécurité. Si le câble se coince quelque part, la trancheuse peut tomber du plan de travail.
- Toujours débrancher la trancheuse de la prise de courant en la saisissant par la fiche secteur et non par le câble de raccordement.
- Toujours débrancher la trancheuse de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant de la nettoyer ou d'effectuer l'entretien.
- Installer la trancheuse conformément aux instructions indiquées au paragraphe 'Installation'.
- Arrêter immédiatement la trancheuse et demander l'intervention d'un personnel d'assistance autorisé en cas de fonctionnement anormal, de suspicion de ruptures, de mouvements incorrects, de bruits inhabituels.
- Ne pas toucher la trancheuse avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser la trancheuse pieds nus.
- La trancheuse n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de la trancheuse par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec la trancheuse.
- La trancheuse ne doit pas être utilisée par des enfants. Tenir la trancheuse et son câble hors de portée des enfants.
- Utiliser la trancheuse avec une grande concentration et ne pas se laisser distraire.
- Trancher uniquement les produits du type autorisé (Voir paragraphe 9.1. Quoi trancher).

4.1 POSITION DE SECURITE

Lorsque la trancheuse n'est pas utilisée, la mettre en position de sécurité donc :
- poignée de réglage sur le numéro 0 avec la plaque de la jauge d'épaisseur entièrement fermée
- presse-aliment abaissé et posé sur le plat porte-aliment

ATTENTION ! DANGER DE COUPURE ! Pendant les opérations de nettoyage, d'entretien et de coupe, garder les mains le plus loin possible de la zone non protégée de la lame. (Image A)

Le nettoyage et l'entretien sont réservés à l'utilisateur uniquement et ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance..

- Avant de nettoyer ou avant d'effectuer l'entretien, débrancher la machine du secteur puis attendre l'arrêt complet de la lame.
  IMPORTANT ! Le nettoyage de la trancheuse doit être effectué régulièrement avec un chiffon doux et spongieux et un savon neutre doux (Voir paragraphe 10. Nettoyage pour tous les détails).
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un personnel autorisé ou par le service d'assistance de Berkel. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et annulent la garantie ainsi que la sécurité du produit.
- Les composants défectueux doivent être remplacés par des pièces de rechange d'origine ou par des pièces équivalentes ou garantissant la sécurité.
- Ne pas retirer, couvrir ou modifier les plaques placées sur le corps de la trancheuse.
- Ne pas utiliser la trancheuse comme surface d'appui et ne pas y poser d'objet étranger aux opérations de coupe normales.

ATTENTION ! Danger d'électrocution !
Ne jamais toucher les parties sous tension.

- N'ouvrir en aucun cas l'installation électrique de l'appareil.
- Ne pas apporter de modifications aux raccordements qui conduisent la tension : il existe un risque d'électrocution.
- Ne pas modifier la structure électrique / mécanique de la trancheuse : il existe un risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser la trancheuse en contact avec des sources de chaleur.
- La trancheuse, le câble d'alimentation et la fiche ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

ATTENTION !
Lame tranchante, danger de coupure.

- Ne pas toucher le tranchant de la lame avec les doigts, risque de coupure.
- S'assurer que personne ne s'approche de la lame lorsqu'elle est dégagée.
- Vérifier que la lame tourne dans le sens antihoraire en la regardant du côté du pare-lame ou de l'utilisateur (**Image B**).
- Pour trancher, utiliser exclusivement la poignée presse-aliment et le presse-aliment lui-même.
- Ne pas utiliser la trancheuse sans le chariot/support du plateau.
- Cet appareil doit être utilisé avec le plat porte-aliment en position.
- Il n'est pas possible d'utiliser la trancheuse sans le support du plateau. Le plateau doit être correctement positionné et fixé sur le support du plateau (voir la section 10.2. Dispositifs de sécurité et parties amovibles).

- Il est interdit d'utiliser les mains pour trancher le produit.
- Une distance de sécurité par rapport à la lame doit toujours être maintenue.
- Ne laisser personne s'approcher pendant l'opération de coupe du produit.

ATTENTION :
danger de glissement !
La zone autour de la trancheuse doit être sèche pour éviter les glissements.
- Placer et retirer la marchandise à trancher sur le plateau coulissant uniquement avec le plateau entièrement reculé et la poignée de réglage de l'épaisseur en position de sécurité (sur le numéro 0 – **Image A**).

ATTENTION ! Le moteur pourrait surchauffer ! Après 15 minutes d'utilisation continue, éteindre la machine et laisser refroidir le moteur.
Laisser la machine reposer pendant au moins 30 minutes.

ATTENTION !
Risque d'accrochage !
Ne pas porter de vêtements amples, avec des manches ouvertes ou qui peuvent s'accrocher, ainsi que des bracelets ou objets similaires. Porter des vêtements avec des manches resserrées au poignet par des élastiques.

ATTENTION ! L'usure normale de la lame peut entraîner une augmentation de la distance entre le tranchant de la lame et le pare-lame. Lorsque cette distance dépasse 6 mm, il faut remplacer la lame. Contacter alors le fabricant ou l'un des Centres de Service Autorisés pour demander son remplacement.

- Si les dimensions de l'aliment à trancher sont supérieures à celles indiquées sous la rubrique « capacité de coupe » des fiches techniques, en réduire les dimensions pour travailler en toute sécurité.
- La trancheuse ne peut pas être utilisée dans des lieux ouverts et exposée aux agents atmosphériques qui peuvent endommager son intégrité.
- La trancheuse ne peut pas être installée dans des environnements présentant des vapeurs, des fumées ou des poussières corrosives ou abrasives, avec un risque d'incendie ou d'explosion.
- La trancheuse doit être installée à proximité d'une prise de courant conforme à la norme CEE, afin de pouvoir être débranchée facilement pour les opérations de nettoyage et d'entretien.
- La trancheuse doit être raccordée à une installation conforme aux normes en vigueur, équipée de :
  - une protection magnétothermique ;
  - un disjoncteur différentiel automatique ;
  - une installation de mise à la terre.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la trancheuse.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires.
  Tandis que nous ne garantissons pas son utilisation dans les environnements suivants si le personnel n'a pas été correctement instruit ou n'a pas lu le présent manuel d'utilisation :
  - les coins cuisine pour le personnel, les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les hôtels, motels, chambres d'hôtes, gîtes ruraux et autres structures d'hébergement, à mettre à la libre disposition des clients.

5. RESPONSABILITE DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité découlant de :
- une utilisation inappropriée ;
- le non-respect des instructions contenues dans le présent livret d'instructions ;
- l'utilisation de la trancheuse par un personnel n'ayant pas lu et parfaitement compris le contenu du présent manuel ;
- des modifications et/ou réparations effectuées par l'utilisateur ou par un personnel non autorisé ;
- l'utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non spécifiques au modèle de trancheuse.

La cession de la trancheuse annule automatiquement la responsabilité du fabricant si elle n'est pas accompagnée du présent livret d'instructions.
Le texte principal du présent manuel d'instructions, rédigé en langue italienne, représente l'unique point de référence pour la résolution d'éventuels litiges d'interprétation.

6. EMBALLAGE ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Sortir l'appareil du carton ;
Retirer les composants de l'emballage ;
Retirer le manuel d'utilisation et le ranger dans un endroit pratique et proche de la machine ;
Retirer l'emballage de protection de la plaque de la jauge d'épaisseur ;
IMPORTANT ! Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine pendant toute la durée de validité de la garantie afin de pouvoir emballer et transporter correctement l'appareil en cas de besoin.
L'emballage protège la trancheuse pendant le transport. Les matériaux de l'emballage sont facilement recyclables dans les déchets ménagers ordinaires ou à l'écocentre/centre de collecte de votre commune. (Voir paragraphe 13. Élimination de l'appareil pour plus de détails).

7. INSTALLATION

Installer la trancheuse sur un plan de travail bien nivelé, lisse, sec et apte à supporter la trancheuse plus la marchandise à trancher.

IMPORTANT ! La trancheuse, si elle n'est pas correctement installée, peut représenter un danger en raison de conditions instables ; ces dernières augmentent le risque de choc et d'écrasement aussi bien pour l'opérateur que pour les personnes présentes à proximité de la zone de travail.

IMPORTANT ! Vérifier qu'il n'y a pas d'obstacles à la course du plateau et au chargement de la marchandise à trancher sur le plateau lui-même ; sinon, les retirer.
Ne pas positionner la trancheuse au-dessus de sources de chaleur, telles que les plaques électriques, ou à proximité de flammes.
La trancheuse ne peut pas être installée encastrée dans un mur ou dans une armoire murale.

7.1 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

- Température de fonctionnement de -5°C à +40°C
- Humidité maximale 65%
- Altitude d'utilisation : en dessous de 2000 m

7.2 DEFLECTEUR DE TRANCHE A MONTER

Le déflecteur de tranche des modèles RL 220/250 est fourni à l'intérieur du carton, dans un emballage séparé.
Une fois monté, ce composant empêche les tranches d'atteindre la zone arrière de la lame, facilitant la collecte de l'aliment et les opérations de nettoyage.

7.3 COMMENT MONTER LE DEFLECTEUR DE TRANCHE

En ouvrant la petite boîte en carton contenue dans l'emballage, vous trouverez : le déflecteur de tranche en inox et un chiffon en microfibre de marque Berkel.
- Saisir le déflecteur de tranche.

Le sens d'insertion est intuitif.
Sur l'**Image D1** le point correct où saisir le déflecteur de tranche est indiqué.
- Saisir le composant au point indiqué (voir **Image D2**).
- insérer les rainures dans les inserts prévus à cet effet situés dans la zone arrière de la lame (voir **Image D3**).
- Une fois les rainures complètement insérées dans les inserts, exercer une pression ferme, en s'aidant de l'autre main, jusqu'à stabiliser le déflecteur de tranche dans la position correcte.
- Vérifier enfin que le composant est correctement positionné et qu'il n'entre pas en contact avec la lame.

8. UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

N.B. les numéros mentionnés dans le texte suivant font référence au paragraphe 1. Composants principaux.

Pour utiliser la trancheuse, procéder comme suit :

1. se placer dans la **position standard** :
   l'opérateur doit regarder la trancheuse en ayant devant lui la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche, ayant ainsi dans le champ de vision de droite le plat porte-aliment et à gauche la zone de réception de la tranche. Cette position permet d'avoir un plein contrôle visuel de tous les côtés principaux de la machine.
2. Amener complètement le plat porte-aliment (8) vers l'opérateur : position de chargement (**Fig. L**);
3. soulever le presse-aliment (17).

COMMENT SOULEVER LE PRESSE-ALIMENT EN TOUTE SÉCURITÉ :
IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée avec beaucoup d'attention car, si le presse-aliment n'est pas positionné correctement, il pourrait tomber et causer des dommages ou des chocs aux mains de l'opérateur qui insère le produit à trancher.

SOULÈVEMENT EN TOUTE SÉCURITÉ DU PRESSE-ALIMENT :

- Soulever le presse-aliment, qui se trouve à proximité de la lame, et le porter vers le haut. Le reculer ensuite vers l'extérieur, jusqu'à la fin de la barre ronde.
- Observer ensuite latéralement ou dans la partie inférieure du plateau, où se trouve une petite rainure. Avec le presse-aliment maintenu en position relevée, une petite butée d'arrêt noire sera visible.
- Positionner la butée d'arrêt noire à l'intérieur de la rainure indiquée (voir **Image F**), en s'assurant qu'elle est correctement insérée.

De cette manière, le presse-aliment est bloqué en position de sécurité, réduisant le risque de chocs accidentels pour l'opérateur.

4. Poser la marchandise à trancher contre la plaque de la jauge d'épaisseur et la positionner en contact avec le bord du plateau, côté opérateur.
5. Bloquer le produit à trancher avec le presse-aliment en exerçant une légère pression ;
6. Régler l'épaisseur de la tranche à l'aide de la poignée de réglage, en choisissant l'épaisseur de tranche souhaitée (Réglage de la poignée : de 0 à 12).
7. Actionner la lame (10) en appuyant sur le bouton de mise en marche I - ON (**fig. 1**).
8. Saisir la poignée du presse-aliment (9) et commencer le mouvement alterné de coupe, en faisant coulisser le plat porte-aliment vers l'avant vers la lame. Pendant le retour, éloigner légèrement le produit de la lame, puis le ramener jusqu'à le positionner à nouveau contre la plaque de la jauge d'épaisseur.
   Répéter le mouvement de manière régulière pour obtenir des tranches uniformes.
9. À la fin des opérations de coupe, ramener la poignée de réglage de l'épaisseur en position de sécurité (sur le numéro 0) et reculer le chariot.
10. Arrêter le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton d'arrêt 0 - OFF (2).

9. QUOI TRANCHER ET QUOI NE PAS TRANCHER

9.1 QUOI TRANCHER

- Charcuterie (cuite, crue, fumée et affinée)
- Viande sans os comme les rôtis (cuite ou crue à une température non inférieure à +3 °C et non supérieure à +40 °C)
- Carpaccio
- Pain semi-dur et sans graines
- Fromages à pâte semi-dure

NOUS VOUS INFORMONS QUE LE TRANCHAGE DES FROMAGES POURRAIT NE PAS GARANTIR UNE TRANCHE HOMOGÈNE ET PRÉCISE, EN RAISON D'UNE POSSIBLE ADHÉRENCE DU PRODUIT SUR LA LAME .
UNE LAME TÉFLONNÉE EST CONSEILLÉE.

- Darnes de poisson (sans arêtes, cuites ou crues à une température non inférieure à -3 °C et non supérieure à +40 °C)
- Fruits
- Légumes

Consulter la section « Fiche technique » pour avoir le détail de la capacité de coupe de la trancheuse.



9.2 QUOI NE PAS TRANCHER

Attention !
Ne pas tenter de trancher des produits non autorisés !
- Aliments congelés ou surgelés
- Aliments contenant des os ou des noyaux
- Pain dur
- Produits non alimentaires
- Fromages mous ou frais
- Produits dont la consistance est trop friable

BERKEL NE GARANTIT PAS LE TRANCHAGE DE PRODUITS NON RÉPERTORIÉS, EN PARTICULIER CEUX DONT LA CONSISTANCE N'EST PAS ADÉQUATE.

10. NETTOYAGE

N.B. les numéros mentionnés dans le texte suivant font référence au paragraphe 1. Composants principaux, et aux IMAGES figurant en Page 3 du présent manuel.

Maintenir un nettoyage soigné de la machine. Si elle est utilisée, elle doit être nettoyée au moins une fois par jour ou plus fréquemment si nécessaire. Après une période d'inactivité, le nettoyage est également recommandé avant l'utilisation.

ATTENTION ! Danger d'électrocution ! Avant de procéder au nettoyage de la trancheuse, débrancher le câble d'alimentation électrique et mettre la poignée de réglage de l'épaisseur en position de sécurité.

10.1 PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

Utiliser exclusivement de l'eau tiède et un détergent neutre pour la vaisselle, de préférence avec un pH 7-8, en utilisant un chiffon doux et spongieux (ex. microfibre). Laver séparément les parties retirées, les sécher soigneusement et les remonter. (Voir paragraphe 10.3. Nettoyage des parties amovibles au paragraphe suivant).

IMPORTANT ! Il est nécessaire de sécher soigneusement toutes les parties lavées, y compris le tranchant de la lame. ATTENTION ! Danger de coupure !

NE PAS utiliser d'ustensiles abrasifs tels que des éponges rigides ou la brosse en nylon semi-rigide pour nettoyer les zones peintes de la machine.
Ne pas nettoyer la machine avec des jets d'eau ou de vapeur ou par des méthodes similaires.

Attention ! Ne pas mettre la machine au lave-vaisselle.
La seule partie qui peut être lavée au lave-vaisselle est le déflecteur de tranche amovible en acier inoxydable, avec un lavage délicat et à basse température.

10.2 DISPOSITIFS DE SECURITE ET PARTIES AMOVIBLES

- Dispositif de sécurité VERROU CE / Plat porte-aliment
- Pare-lame
- Déflecteur de tranche

10.3 NETTOYAGE DES PARTIES AMOVIBLES

Dispositif de sécurité support du plateau / verrou CE
La trancheuse Red Line est équipée du dispositif de sécurité Verrou CE, conçu pour faciliter les opérations de nettoyage.
Pour activer le Verrou CE, mettre d'abord la trancheuse en position de sécurité (voir paragraphe 4.1 pour plus de détails) et amener l'ensemble du support du plateau au début de la course, vers la poignée de mise en marche. Dans la partie inférieure de la trancheuse se trouve un levier :
- poignée de couleur noire pour la Red Line 220/250.

Verrou CE et retrait du plateau RL 220/250
Saisir la poignée noire et l'appuyer vers le bas puis vers le plan d'appui. Cela permet de décrocher le plat porte-aliment et de procéder au nettoyage de la machine.

IMPORTANT ! Il est possible de retirer le plateau uniquement s'il est correctement placé en début de course, donc vers la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche.
Le levier peut également être actionné à mi-course, mais n'étant pas en position de sécurité, le mécanisme empêchera le retrait du plateau.
Lorsque le levier sera actionné, il sera possible de retirer le plat porte-aliment en le faisant coulisser vers l'extérieur (direction opposée à la lame) puis de procéder au nettoyage (voir paragraphe 10.1. Produits pour le nettoyage).
Après avoir effectué le nettoyage, procéder en replaçant le plateau dans les rainures du support du plateau et, lorsqu'il sera totalement inséré, le fixer en ramenant le levier de déblocage vers le haut.

PARE-LAME
Pour retirer le pare-lame, procéder comme suit :
- tourner de 90° dans le sens antihoraire le disque pare-lame à l'aide du bouton prévu à cet effet fixé sur celui-ci ; (Voir **Image H**).
- le pare-lame sera décroché et, délicatement, procéder ensuite au retrait et au nettoyage (Voir **Image I**).

DÉFLECTEUR DE TRANCHE
Le déflecteur de tranche présente une petite saillie vers la partie inférieure (**Image D1**), insérer alors l'index dans la partie creuse du déflecteur de tranche et, en appuyant le pouce sur la partie extérieure (pour créer une prise), le tirer vers l'extérieur. Appuyer délicatement. Le déflecteur de tranche se décrochera, permettant son retrait.
Après le nettoyage, replacer le déflecteur de tranche comme décrit au P. 7.2 Déflecteur de tranche à monter.

Pour le retrait et le remontage des parties démontables, il est conseillé de consulter la vidéo explicative disponible sur notre site web www.theberkelworld.com, en accédant à la section : Trancheuses > Red Line > Vidéo – Red Line User Guide.

POURSUIVRE AVEC LE NETTOYAGE DE :
- **LAME** : presser un chiffon humide sur la surface de la lame et le déplacer lentement du centre vers l'extérieur, comme sur la figure (**Image F**), sur le côté pare-lame et sur le côté opposé. Sécher de la même manière, à l'aide d'un chiffon sec ;
- **ANNEAU DE PROTECTION DE LAME** : utiliser une brosse en nylon semi-rigide pour nettoyer la zone comprise entre la lame et l'anneau de protection ;
- **CORPS DE LA MACHINE** : nettoyer le corps de la machine avec un chiffon humide ou une éponge en rinçant à l'eau. Sécher avec soin.

ATTENTION ! La machine est peinte ; utiliser un chiffon doux comme le chiffon en microfibre. Ne pas utiliser de brosses à poils durs ou en nylon, elles pourraient endommager la peinture de la trancheuse.

11. ENTRETIEN

Les activités d'entretien périodique que l'opérateur est autorisé à effectuer afin de préserver l'efficacité de la trancheuse comprennent :
- **Lubrification**
- **Affûtage de la lame**

11.1 AFFUTAGE DE LA LAME

La fréquence et la durée de l'affûtage dépendent de l'utilisation de l'équipement.
Pour l'affûtage, suivre les instructions :

1. mettre la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche en position de sécurité (**Fig. A** - voir p. 4.1);
2. reculer complètement le plat porte-aliment vers la poignée de réglage (**Fig. L**);
3. soulever l'aiguiseur (**Fig. M**), le tourner pour le positionner en configuration d'affûtage (**Fig. N**);
4. relâcher l'aiguiseur ;
5. démarrer la lame en appuyant sur le bouton de démarrage I (ON) ;
6. effectuer l'affûtage de la lame en maintenant appuyé pendant 10-15 secondes le bouton de la meule (**Fig. O-1**);
7. relâcher le bouton ;
8. tirer et maintenir tiré pendant 2-3 secondes le bouton de la meule d'ébavurage (**Fig. O-2**);
9. relâcher le bouton ;
10. arrêter le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton d'arrêt ;
11. soulever l'aiguiseur et le tourner dans sa position d'origine ;
12. le relâcher jusqu'à son arrêt (0 / OFF) ;
13. procéder au nettoyage de la trancheuse, en prenant soin de retirer soigneusement les résidus ou lamelles métalliques restés après l'opération d'affûtage.

11.2 LUBRIFICATION

Après une certaine période d'utilisation régulière de la machine, il peut être nécessaire de lubrifier les glissières du chariot. Nous recommandons en tout cas d'effectuer cette opération tous les 3 mois.
Utiliser uniquement des huiles non acides (nous recommandons l'huile de vaseline). Ne pas utiliser d'huiles végétales. Nous recommandons une huile de marque Berkel ou adaptée au contact avec les aliments, de préférence avec la spécification FDA H1.
Les parties à lubrifier sont :

1. la barre de coulissement du presse-aliment
2. la barre de coulissement du chariot/plateau

Nous recommandons de visionner la vidéo d'entretien sur notre site The Berkel World : www.theberkelworld.com *Trancheuses > Red Line > Vidéo – Red Line User Guide.*

12. RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
En appuyant sur le bouton de mise en marche, la machine ne démarre pas.	Absence d'alimentation ou circuit de contrôle défectueux.	Vérifier si le câble d'alimentation est correctement branché à la prise de courant ; si le problème persiste, contacter le Centre d'Assistance Berkel.
En appuyant sur le bouton de démarrage, la machine démarre mais le voyant lumineux ne s'allume pas.	Circuit de commande défectueux.	Débrancher immédiatement la machine au moyen du câble d'alimentation et ne plus utiliser la machine. Contacter le Centre d'Assistance Berkel.
Résistance excessive à la coupe du produit.	La lame n'est pas affûtée.	Affûter la lame.
Sous effort, la lame ralentit ou s'arrête.	La courroie pourrait être détendue ou endommagée.	Contacter le centre de service pour régler ou remplacer la courroie.
En appuyant sur le bouton d'arrêt, la machine ne s'arrête pas.	Circuit de commande défectueux.	Débrancher immédiatement la machine au moyen du câble d'alimentation et ne plus utiliser la machine. Contacter le Centre d'Assistance Berkel.
Résistance excessive des barres coulissantes de la machine avec un déplacement lent et dur.	Lubrification des glissières non effectuée périodiquement, ou effectuée avec un produit incorrect.	Nettoyer complètement les barres coulissantes des résidus d'huile ou de graisse. Effectuer la lubrification des barres coulissantes à l'aide d'huile Berkel ou d'une huile adaptée au contact alimentaire (FDA H1).
Formation de rouille sur la lame.	Séchage non effectué périodiquement et correctement, résidus d'aliments, eau, humidité, vapeur.	Éliminer la rouille à l'aide de l'aiguiseur (option également achetable sur le site de Berkel) ou contacter le Centre d'Assistance Berkel pour un éventuel remplacement de la lame.
Le déflecteur de tranche n'est pas présent sur la trancheuse.	Le déflecteur de tranche est fourni dans le carton dans un emballage dédié.	Vérifier dans le carton la présence de l'emballage et procéder au montage du déflecteur de tranche. Lire le paragraphe 7.2 pour procéder au montage.
Épaisseur de tranche non constante.	La plaque de la jauge d'épaisseur est désaxée.	Débrancher immédiatement la machine au moyen du câble d'alimentation et ne plus utiliser la machine. Contacter le Centre d'Assistance Berkel.
Aiguiseur : le pommeau s'est dévissé et des billes sont sorties.	Il est probable qu'au lieu d'appuyer sur le pommeau, celui-ci ait été tiré.	Réinsérer les billes dans le pommeau et, avec une légère pression, le réinsérer sur l'axe de l'aiguiseur. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance ou le revendeur.
Le plateau ne se retire pas.	Il a probablement été installé de manière incorrecte.	Voir le paragraphe 10.3 Verrou CE et retrait du plateau RL 220/250. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance ou le revendeur.

13. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Il n'est pas permis d'éliminer la machine avec les déchets ménagers ordinaires.
Le symbole de la poubelle barrée et soulignée, apposé sur le produit et reporté sur le manuel, signifie que les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) contiennent des matériaux hautement polluants mais en même temps récupérables. C'est pourquoi il existe une obligation légale d'éliminer le produit séparément des déchets urbains non triés.
Il est obligatoire de se renseigner auprès des autorités locales ou de sa commune pour connaître les modalités de collecte..

14. ASSISTANCE

Si votre trancheuse Berkel venait à s'endommager, il est conseillé de contacter votre revendeur ou le service d'assistance clientèle de Berkel aux numéros suivants :
T: 0385 042011
T: 0331 214311

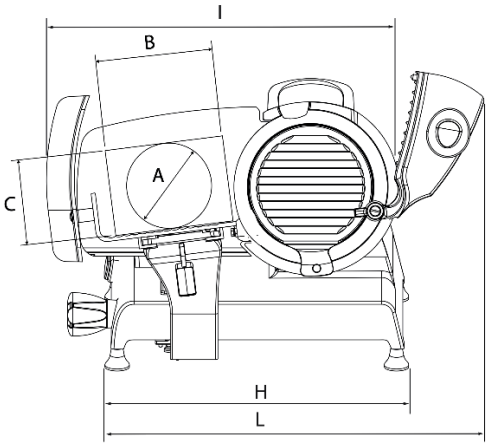
ou en envoyant un e-mail aux adresses indiquées ci-dessous :
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

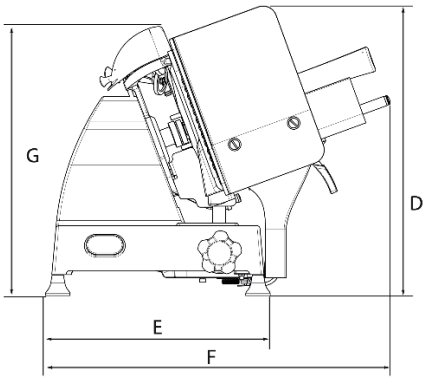
Aucune pièce de rechange n'est fournie à l'intérieur de l'emballage. Toutes les activités de réparation et de remplacement doivent être effectuées exclusivement par un personnel autorisé par le fabricant lui-même.
En cas de problèmes avec l'appareil, contacter les centres d'assistance autorisés.
Éviter de réparer l'appareil soi-même. Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par un personnel non autorisé invalide automatiquement la garantie, même si sa durée n'est pas arrivée à son terme.
L'utilisation de pièces de rechange non d'origine invalide la garantie de la trancheuse.

15. GARANTIE ET RESPONSABILITE

Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine pendant toute la durée de validité de la garantie afin de pouvoir emballer et transporter correctement l'appareil en cas de besoin.
Aux fins de la garantie, les éventuels défauts esthétiques doivent être signalés avant la mise en service de la machine.
Le fabricant fournit les Red Line avec une garantie d'une durée de 24 mois, à compter de la date d'achat. La garantie couvre uniquement les défauts constatés en en faisant un usage approprié et selon les conditions d'utilisation prévues dans le manuel. La garantie ne couvre pas les défauts dus au transport, à l'incompétence ou à la négligence de l'acheteur, à une installation ou un positionnement incorrects, aux dommages dus à l'usure, à une tension supérieure de 10% à la valeur nominale. En outre, la garantie ne couvre pas les composants soumis à l'usure, tels que la lame et les meules de l'aiguiseur, sauf en cas de défaut de fabrication évident.
En cas de réclamation légitime, nous procéderons comme prévu par le code de la consommation.
Le fabricant décline toute responsabilité directe et indirecte découlant d'une utilisation incorrecte de la machine.
Le transfert de propriété de la machine entraîne la libération immédiate du fabricant de toute responsabilité, à l'exception du respect du RÈGLEMENT (UE) 2023/1230 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 14 juin 2023 relatif aux machines et abrogeant la directive 2006/42/CE du Parlement européen et du Conseil et la directive 73/361/CEE du Conseil.

16. FICHE TECHNIQUE

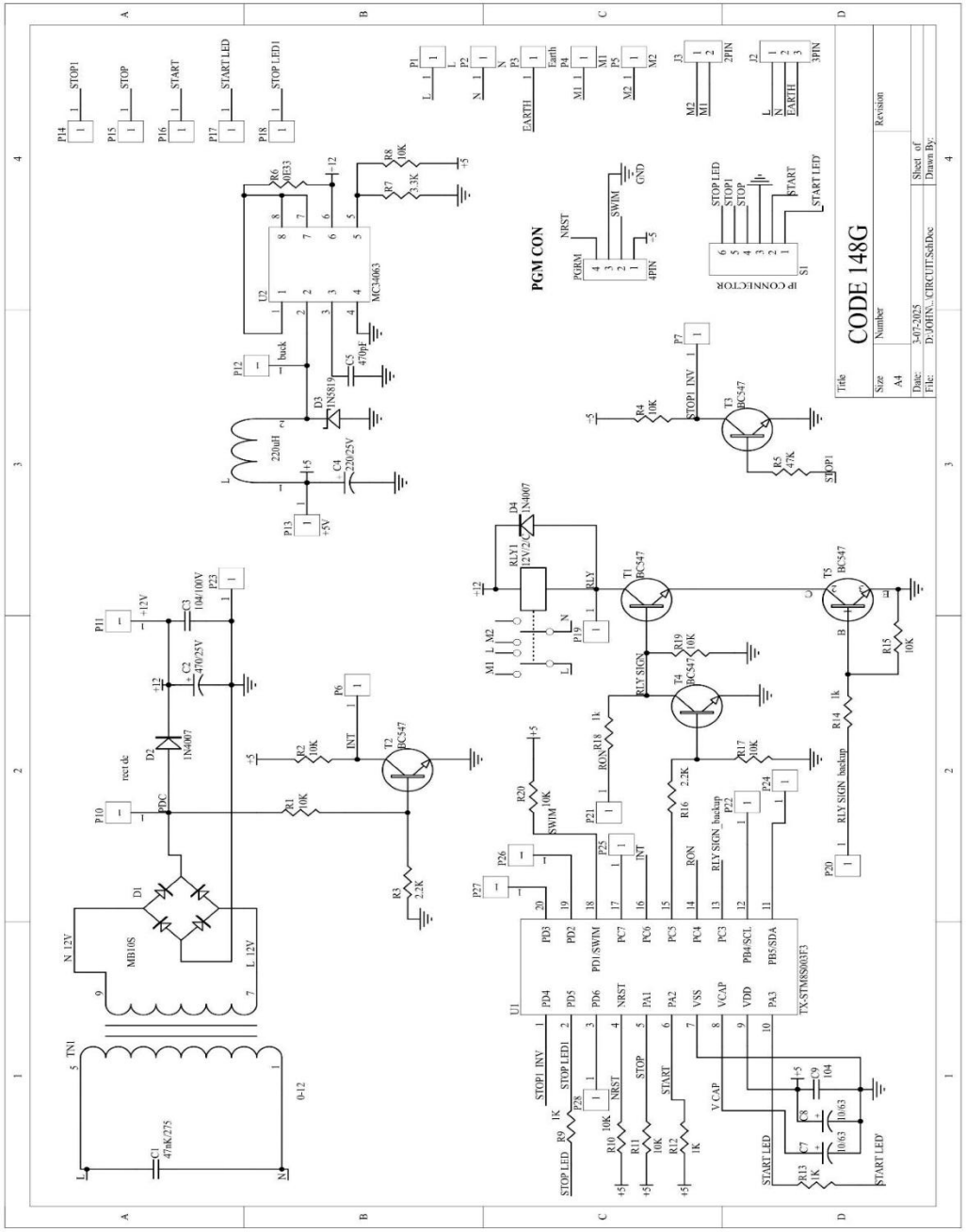




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
SPÉCIFICATIONS		
Capacité de découpe circu	168 mm	178 mm
Capacité de découpe rectangulair	185x160 mm	185x175 mm
Capacité max. de coupe	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Diamètre Lame	220 mm	250 mm
Poids	22 kg	22 kg
Puissance moteur	0,19 kW	0,19 kW
Caractéristique électriques	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. INSTALLATION ELECTRIQUE

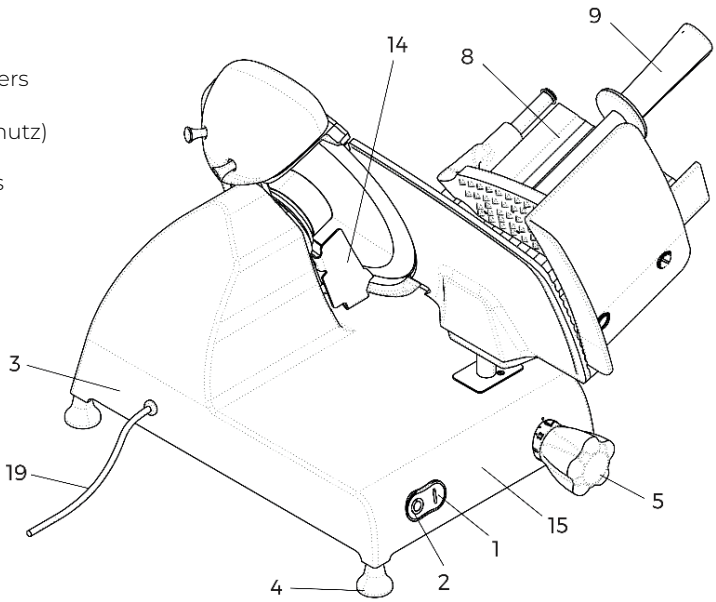


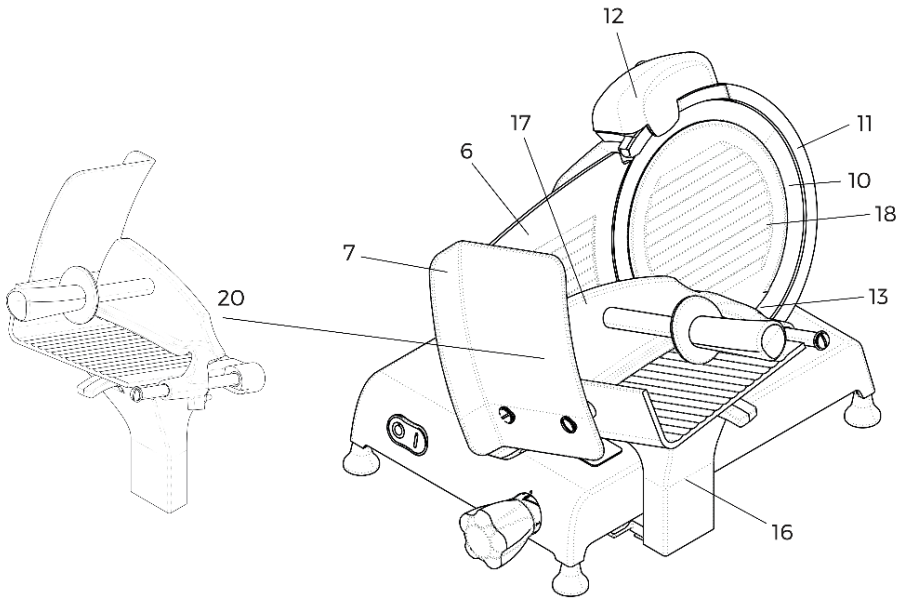
Inhaltsverzeichnis

1. Hauptkomponenten 54
2. Beschreibung 55
3. Liste der Zeichen und Symbole auf der Maschine und der Verpackung 55
   3.1 Symbole der maschine 55
   3.2 Symbole der Verpackung 55
4. Sicherheitsvorschriften 56
   4.1 Sicherheitsposition 57
5. Haftung des Herstellers 59
6. Verpackung und Entsorgung der Verpackung 59
7. Installation 59
   7.1 Umgebungsbedingungen 60
   7.2 Zu montierender Scheibenabweiser 60
   7.3 Wie der Scheibenabweiser montiert wird 60
8. Verwendung der Aufschnittmaschine 60
9. Was geschnitten werden darf und was nicht geschnitten werden darf 61
   9.1 Was geschnitten werden darf 61
   9.2 Was nicht geschnitten werden darf 62
10. Reinigung 62
    10.1 Produkte für die Reinigung 62
    10.2 Sicherheitseinrichtungen und abnehmbare Teile 62
    10.3 Reinigung der abnehmbaren Teile 63
    Sicherheitseinrichtung Plattengruppe / CE-Verriegelung 63
    CE-Verriegelung und Entfernung der Platte RL 220/250 63
11. Wartung 64
    11.1 Schärfen des Messers 64
    11.2 Schmierung 64
12. Problembehebung 64
13. Entsorgung des Geräts 66
14. Kundendienst 66
15. Garantie und Haftung 66
16. Technisches Datenblatt 67
17. Elektrische Anlage 68

1. HAUPTKOMPONENTEN

1. Einschalttaste ON, Taste I (weiß)
2. Ausschalttaste OFF, Taste 0 (rot)
3. Typenschild, technische Daten und CE-Kennzeichnung
4. Fuß (4 Füße)
5. Reglerknopf für die Schnittdicke
6. Anschlagplatte
7. Daumenschutz
8. Warenträger
9. Griff des Lebensmittelhalters
10. Messer
11. Sicherheitsring (Messerschutz)
12. Schleifapparat
13. Knopf des Messerschutzes
14. Scheibenabweiser
15. Sockel
16. Plattenhalter
17. Lebensmittelhalter
18. Messerschutzscheibe
19. Stromkabel
20. Scheibengruppe





2. BESCHREIBUNG

Aufschnittmaschine der Marke Berkel, hergestellt von Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai und importiert von Van Berkel International S.r.l. mit Sitz in via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-Mail: info@berkelinternational.com
Das Handbuch der Aufschnittmaschine Red Line 220/250 ist auch in digitalem Format verfügbar, direkt zugänglich auf unserer Website im Bereich Red Line.
Website: https://www.theberkelworld.com

3. LISTE DER ZEICHEN UND SYMBOLE AUF DER MASCHINE UND DER VERPACKUNG

3.1 SYMBOLE DER MASCHINE



SPANNUNG → Stromschlaggefahr.



ERDUNG → Schutz vor Stromschlägen / Stabilität des elektrischen Systems.



DURCHGESTRICHENE TONNE → gibt an, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.



LMKM (Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt) → gibt an, dass das Material oder der Gegenstand sicher in Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden kann.

3.2 Symbole der Verpackung



MIT SORGFALT HANDHABEN → der Inhalt des Pakets ist zerbrechlich und muss vorsichtig gehandhabt werden, um Schäden zu vermeiden.



ZERBRECHLICH → gibt an, dass der Inhalt des Pakets empfindlich ist und mit äußerster Sorgfalt gehandhabt werden muss.



VOR REGEN UND FEUCHTIGKEIT SCHÜTZEN → gibt an, dass der Inhalt vor Wasser und Feuchtigkeit geschützt werden muss.



AUSRICHTUNGSPFEILE → geben die korrekte Richtung an, in der das Paket positioniert oder gehandhabt werden muss.



ENTFLAMMBAR → gibt an, dass der Inhalt des Pakets oder des Behälters leicht entflammbar ist und mit äußerster Vorsicht gehandhabt werden muss.



RECYCELBARE VERPACKUNG → gibt an, dass die Verpackung recycelt werden kann und in den entsprechenden Recyclingbehältern entsorgt werden sollte.

4. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Für eine sichere Verwendung des gekauften Geräts die folgenden Warnhinweise beachten und einhalten.
Die Anweisungen des Geräts müssen beachtet werden, da eine unsachgemäße Verwendung Sachschäden verursachen oder zu schwerwiegenden Folgen führen kann, wie Verletzungen, Schnittwunden und den Verlust der Körperteile, die mit dem Messer in Kontakt kommen.
Das vorliegende Handbuch vor der Verwendung der Aufschnittmaschine in allen seinen Teilen aufmerksam lesen.

- Die Aufschnittmaschine in keiner anderen Weise verwenden als in diesem Handbuch angegeben
- Vor der Verwendung sorgfältig prüfen, dass das Anschlusskabel oder der Netzstecker keine sichtbaren äußeren Schäden aufweisen. Die Aufschnittmaschine nicht in Betrieb nehmen, falls sie beschädigt sein sollten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die bei Berkel, beim Händler oder beim Kundendienst erhältlich ist.



ACHTUNG! Stromschlaggefahr! Ein beschädigtes Kabel kann Stromschläge, Kurzschlüsse oder sogar Brände verursachen.

- Sicherstellen, dass das Stromkabel sicher verlegt ist. Wenn sich das Kabel irgendwo verfängt, kann die Aufschnittmaschine von der Arbeitsfläche fallen.
- Die Aufschnittmaschine immer von der Steckdose trennen, indem man sie am Netzstecker und nicht am Anschlusskabel fasst.
- Die Aufschnittmaschine immer von der Stromversorgung trennen, wenn sie unbeaufsichtigt gelassen wird und vor dem Reinigen oder der Wartung.
- Die Aufschnittmaschine gemäß den im Abschnitt 'Installation' angegebenen Anweisungen installieren.
- Die Aufschnittmaschine sofort anhalten und das Eingreifen von autorisiertem Servicepersonal anfordern bei anomalem Betrieb, Verdacht auf Brüche, fehlerhaften Bewegungen, ungewöhnlichen Geräuschen.
- Die Aufschnittmaschine nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Die Aufschnittmaschine nicht barfuß verwenden.
- Die Aufschnittmaschine ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung der Aufschnittmaschine eingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit der Aufschnittmaschine spielen.
- Die Aufschnittmaschine darf nicht von Kindern verwendet werden. Die Aufschnittmaschine und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Die Aufschnittmaschine mit großer Konzentration verwenden und sich nicht ablenken lassen.
- Nur Produkte des zulässigen Typs schneiden (Siehe Abschnitt 9.1. Was geschnitten werden darf).

4.1 Sicherheitsposition

Wenn die Aufschnittmaschine nicht verwendet wird, sie in die Sicherheitsposition bringen, also:
- Reglerknopf auf der Zahl 0 mit vollständig geschlossener Anschlagplatte
- Lebensmittelhalter abgesenkt und auf dem Warenträger aufliegend

ACHTUNG! SCHNITTGEFAHR! Während der Reinigungs-, Wartungs- und Schneidarbeiten die Hände so weit wie möglich vom ungeschützten Messerbereich entfernt halten. (Bild A)

Die Reinigung und Wartung sind ausschließlich für den Benutzer bestimmt und dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Vor dem Reinigen oder vor der Durchführung der Wartung die Maschine vom Stromnetz trennen und dann warten, bis das Messer stillsteht.
  WICHTIG! Die Reinigung der Aufschnittmaschine muss regelmäßig mit einem weichen, schwammigen Tuch und milder neutraler Seife erfolgen (Siehe Abschnitt 10. Reinigung für alle Details).
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Personal oder vom Kundendienst von Berkel durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können Risiken für den Benutzer verursachen und führen zum Verfall der Garantie und der Sicherheit des Produkts.
- Defekte Komponenten müssen durch Original-Ersatzteile oder durch gleichwertige oder die Sicherheit gewährleistende Teile ersetzt werden.
- Die am Körper der Aufschnittmaschine angebrachten Schilder nicht entfernen, abdecken oder verändern.
- Die Aufschnittmaschine nicht als Ablagefläche verwenden und keine Gegenstände darauf ablegen, die nicht zu den normalen Schneidarbeiten gehören.

ACHTUNG! Stromschlaggefahr!
Niemals die unter Spannung stehenden Teile berühren.

- Die elektrische Anlage des Geräts in keinem Fall öffnen.
- Keine Änderungen an den spannungsführenden Anschlüssen vornehmen: es besteht Stromschlaggefahr.
- Die elektrische / mechanische Struktur der Aufschnittmaschine nicht verändern: es besteht Stromschlaggefahr.
- Die Aufschnittmaschine nicht in Kontakt mit Wärmequellen verwenden.
- Die Aufschnittmaschine, das Stromkabel und der Stecker dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen.

ACHTUNG!
Scharfes Messer, Schnittgefahr.

- Die Messerschneide nicht mit den Fingern berühren, Schnittgefahr.
- Sicherstellen, dass sich niemand dem Messer nähert, wenn es freigelegt ist.
- Prüfen, dass sich das Messer gegen den Uhrzeigersinn dreht, wenn man es von der Seite des Messerschutzes oder des Benutzers betrachtet (**Bild B**).
- Zum Schneiden ausschließlich den Griff des Lebensmittelhalters und den Lebensmittelhalter selbst verwenden.
- Die Aufschnittmaschine nicht ohne den Schlitten/die Plattengruppe verwenden.
- Dieses Gerät muss mit dem Warenträger in Position verwendet werden.
- Es ist nicht möglich, die Aufschnittmaschine ohne die Plattengruppe zu verwenden. Die Platte muss korrekt positioniert und am Plattenhalter befestigt sein (siehe Abschnitt 10.2. Sicherheitseinrichtungen und abnehmbare Teile).

- Es ist verboten, die Hände zum Schneiden des Produkts zu verwenden.
- Es muss immer ein Sicherheitsabstand zum Messer eingehalten werden.
- Niemandem erlauben, sich während des Schneidvorgangs des Produkts zu nähern.

ACHTUNG:
Rutschgefahr!
Der Bereich um die Aufschnittmaschine herum muss trocken sein, um ein Ausrutschen zu vermeiden.
- Die zu schneidende Ware nur auf dem gleitenden Warenträger ablegen und entnehmen, wenn der Warenträger vollständig zurückgezogen ist und der Reglerknopf für die Schnittdicke in Sicherheitsposition steht (auf der Zahl 0 – **Bild A**).

ACHTUNG! Der Motor könnte überhitzen! Nach 15 Minuten Dauerbetrieb die Maschine ausschalten und den Motor abkühlen lassen.
Die Maschine mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

ACHTUNG!
Verfangungsgefahr!
Keine weite Kleidung mit offenen Ärmeln oder Kleidung, die sich verfangen kann, sowie Armbänder oder ähnliche Gegenstände tragen. Kleidung mit am Handgelenk durch Gummibänder gehaltenen Ärmeln tragen.

ACHTUNG! Der normale Verschleiß des Messers kann zu einer Vergrößerung des Abstands zwischen der Messerschneide und dem Messerschutz führen. Wenn dieser Abstand 6 mm überschreitet, muss das Messer ersetzt werden. Dann den Hersteller oder eines der autorisierten Servicezentren kontaktieren, um dessen Austausch anzufordern.

- Wenn die Abmessungen des zu schneidenden Lebensmittels größer sind als die unter dem Punkt „Schnittkapazität" der technischen Datenblätter angegebenen, dessen Abmessungen reduzieren, um sicher zu arbeiten.
- Die Aufschnittmaschine darf nicht an offenen Orten verwendet und Witterungseinflüssen ausgesetzt werden, die ihre Unversehrtheit beschädigen können.
- Die Aufschnittmaschine darf nicht in Umgebungen mit korrosiven oder abrasiven Dämpfen, Rauch oder Stäuben mit Brand- oder Explosionsgefahr installiert werden.
- Die Aufschnittmaschine muss in der Nähe einer CEE-konformen Steckdose installiert werden, damit sie für Reinigungs- und Wartungsarbeiten leicht getrennt werden kann.
- Die Aufschnittmaschine muss an eine den geltenden Vorschriften entsprechende Anlage angeschlossen werden, die ausgestattet ist mit:
  - einem thermomagnetischen Schutz;
  - einem automatischen Fehlerstromschutzschalter;
  - einer Erdungsanlage.
- Vor dem Anschluss prüfen, dass die Eigenschaften des Stromversorgungsnetzes mit denen auf dem Typenschild der Aufschnittmaschine angegebenen übereinstimmen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in häuslichen und ähnlichen Anwendungen bestimmt. Während wir die Verwendung in den folgenden Umgebungen nicht garantieren, wenn das Personal nicht ordnungsgemäß eingewiesen wurde oder das vorliegende Bedienungshandbuch nicht gelesen hat:
  - Küchenbereiche für das Personal, Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
  - Hotels, Motels, Bed and Breakfasts, Ferienhöfe und andere Beherbergungseinrichtungen, die den Gästen frei zur Verfügung gestellt werden.

5. HAFTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, die sich ergibt aus:
- unsachgemäßer Verwendung;
- Nichtbeachtung der in diesem Anleitungsheft enthaltenen Anweisungen;
- Verwendung der Aufschnittmaschine durch Personal, das den Inhalt dieses Handbuchs nicht gelesen und gründlich verstanden hat;
- Änderungen und/oder Reparaturen, die vom Benutzer oder von nicht autorisiertem Personal durchgeführt wurden;
- Verwendung von Ersatzteilen, die nicht original oder nicht spezifisch für das Modell der Aufschnittmaschine sind.

Die Abtretung der Aufschnittmaschine führt automatisch zum Verfall der Haftung des Herstellers, wenn sie nicht von diesem Anleitungsheft begleitet wird.
Der primäre Text dieses Anleitungshandbuchs, in italienischer Sprache verfasst, stellt den einzigen Bezugspunkt für die Lösung etwaiger Auslegungsstreitigkeiten dar.

6. VERPACKUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Das Gerät aus dem Karton nehmen;
Die Komponenten aus der Verpackung entfernen;
Das Bedienungshandbuch entnehmen und an einem bequemen Ort in der Nähe der Maschine aufbewahren;
Die Schutzverpackung der Anschlagplatte entfernen;
WICHTIG! Es wird empfohlen, die Originalverpackung für die gesamte Gültigkeitsdauer der Garantie aufzubewahren, um das Gerät bei Bedarf angemessen verpacken und transportieren zu können.
Die Verpackung schützt die Aufschnittmaschine während des Transports. Die Verpackungsmaterialien sind im normalen Hausmüll oder im Recyclinghof/Sammelzentrum Ihrer Gemeinde leicht recycelbar. (Siehe Abschnitt 13. Entsorgung des Geräts für weitere Details).

7. INSTALLATION

Die Aufschnittmaschine auf einer gut nivellierten, glatten, trockenen Arbeitsfläche installieren, die geeignet ist, die Aufschnittmaschine plus die zu schneidende Ware zu tragen.

WICHTIG! Die Aufschnittmaschine kann, wenn sie nicht korrekt installiert ist, aufgrund instabiler Bedingungen eine Gefahr darstellen; letztere erhöhen das Risiko von Stößen und Quetschungen sowohl für den Bediener als auch für die in der Nähe des Arbeitsbereichs anwesenden Personen.

WICHTIG! Prüfen, dass es keine Hindernisse für den Lauf der Platte und für das Laden der zu schneidenden Ware auf die Platte selbst gibt; andernfalls diese entfernen.
Die Aufschnittmaschine nicht über Wärmequellen wie Elektrokochplatten oder in der Nähe von Flammen positionieren.
Die Aufschnittmaschine darf nicht in eine Wand oder in einen Wandschrank eingebaut installiert werden.

7.1 UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

- Betriebstemperatur von -5°C bis +40°C
- Maximale Luftfeuchtigkeit 65%
- Einsatzhöhe: unter 2000 m

7.2 ZU MONTIERENDER SCHEIBENABWEISER

Der Scheibenabweiser der Modelle RL 220/250 wird im Inneren des Kartons in einer separaten Verpackung geliefert.
Einmal montiert, verhindert diese Komponente, dass die Scheiben den hinteren Bereich des Messers erreichen, erleichtert das Auffangen des Lebensmittels und die Reinigungsarbeiten.

7.3 WIE DER SCHEIBENABWEISER MONTIERT WIRD

Beim Öffnen der kleinen Kartonschachtel in der Verpackung finden Sie: den Scheibenabweiser aus Edelstahl und ein Mikrofasertuch der Marke Berkel.
- Den Scheibenabweiser greifen.

Die Einführrichtung ist intuitiv.
Auf dem **Bild D1** ist der korrekte Punkt angegeben, an dem der Scheibenabweiser zu greifen ist.
- Die Komponente an der gezeigten Stelle greifen (siehe **Bild D2**).
- die Nuten in die entsprechenden Einsätze im hinteren Bereich des Messers einführen (siehe **Bild D3**).
- Sobald die Nuten vollständig in die Einsätze eingeführt sind, festen Druck ausüben, indem man sich mit der anderen Hand hilft, bis der Scheibenabweiser in der korrekten Position stabilisiert ist.
- Schließlich prüfen, dass die Komponente korrekt positioniert ist und nicht mit dem Messer in Kontakt kommt.

8. VERWENDUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

Anm. die im folgenden Text genannten Nummern beziehen sich auf Abschnitt 1. Hauptkomponenten.

Um die Aufschnittmaschine zu verwenden, wie folgt vorgehen:

1. sich in die **Standardposition** begeben:
   der Bediener muss die Aufschnittmaschine betrachten und dabei den Reglerknopf für die Schnittdicke vor sich haben, also im rechten Sichtfeld den Warenträger und links den Bereich für die Aufnahme der Scheibe. Diese Position ermöglicht die volle visuelle Kontrolle über alle Hauptseiten der Maschine.
2. Den Warenträger (8) vollständig zum Bediener bringen: Ladeposition (**Abb. L**);
3. den Lebensmittelhalter (17) anheben.

WIE DER LEBENSMITTELHALTER SICHER ANGEHOBEN WIRD:
WICHTIG! Dieser Vorgang muss mit großer Aufmerksamkeit durchgeführt werden, denn wenn der Lebensmittelhalter nicht korrekt positioniert wird, könnte er herunterfallen und Schäden oder Stöße an den Händen des Bedieners verursachen, der das zu schneidende Produkt einlegt.

SICHERES ANHEBEN DES LEBENSMITTELHALTERS:

- Den Lebensmittelhalter, der sich in der Nähe des Messers befindet, anheben und nach oben führen. Anschließend ihn nach außen zurückziehen, bis zum Ende der runden Stange.
- Dann seitlich oder im unteren Teil der Platte beobachten, wo sich eine kleine Nut befindet. Mit dem in angehobener Position gehaltenen Lebensmittelhalter wird ein kleiner schwarzer Stoßdämpfer sichtbar.
- Den schwarzen Stoßdämpfer in die angegebene Nut einsetzen (siehe **Bild F**), und dabei sicherstellen, dass er korrekt eingesetzt ist.

Auf diese Weise wird der Lebensmittelhalter in Sicherheitsposition blockiert, was das Risiko versehentlicher Stöße für den Bediener verringert.

4. Die zu schneidende Ware an die Anschlagplatte anlegen und in Kontakt mit dem Rand der Platte positionieren, Bedienerseite.
5. Das zu schneidende Produkt mit dem Lebensmittelhalter durch leichten Druck blockieren;
6. Die Schnittdicke über den Reglerknopf einstellen und dabei die gewünschte Schnittdicke wählen (Knopfeinstellung: von 0 bis 12).
7. Das Messer (10) durch Drücken der Einschalttaste I - ON (**Abb. 1**) in Betrieb setzen.
8. Den Griff des Lebensmittelhalters (9) greifen und die alternierende Schneidbewegung beginnen, indem man den Warenträger nach vorne zum Messer gleiten lässt. Während der Rückkehr das Produkt leicht vom Messer entfernen, dann zurückführen, bis es wieder an der Anschlagplatte positioniert ist.
   Die Bewegung gleichmäßig wiederholen, um gleichmäßige Scheiben zu erhalten.
9. Am Ende der Schneidarbeiten den Reglerknopf für die Schnittdicke wieder in Sicherheitsposition bringen (auf der Zahl 0) und den Schlitten zurückziehen.
10. Die Bewegung des Messers durch Drücken der Ausschalttaste 0 - OFF (2) anhalten.

9. WAS GESCHNITTEN WERDEN DARF UND WAS NICHT GESCHNITTEN WERDEN DARF

9.1 WAS GESCHNITTEN WERDEN DARF

- Wurstwaren (gekocht, roh, geräuchert und gereift)
- Knochenloses Fleisch wie Braten (gekocht oder roh bei einer Temperatur nicht unter +3 °C und nicht über +40 °C)
- Carpaccio
- Halbhartes und kernloses Brot
- Halbharte Käse

  ES WIRD DARAUF HINGEWIESEN, DASS DAS SCHNEIDEN VON KÄSE MÖGLICHERWEISE KEINE HOMOGENE UND PRÄZISE SCHEIBE GARANTIERT, AUFGRUND EINER MÖGLICHEN HAFTUNG DES PRODUKTS AM MESSER.

  EINE TEFLONBESCHICHTETE KLINGE WIRD EMPFOHLEN.
- Fischstücke (ohne Gräten, gekocht oder roh bei einer Temperatur nicht unter -3 °C und nicht über +40 °C)
- Obst
- Gemüse

Den Abschnitt „Technisches Datenblatt“ konsultieren, um die Details der Schnittkapazität der Aufschnittmaschine zu erhalten.



9.2 WAS NICHT GESCHNITTEN WERDEN DARF

Achtung!
Nicht versuchen, nicht zugelassene Produkte zu schneiden!
- Gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel
- Lebensmittel, die Knochen oder Kerne enthalten
- Hartes Brot
- Nicht-Lebensmittelprodukte
- Weiche oder frische Käse
- Produkte mit zu krümeliger Konsistenz

BERKEL GARANTIERT NICHT DAS SCHNEIDEN VON NICHT AUFGEFÜHRTEN PRODUKTEN, INSBESONDERE MIT UNGEEIGNETER KONSISTENZ.

10. REINIGUNG

Anm. die im folgenden Text genannten Nummern beziehen sich auf Abschnitt 1. Hauptkomponenten und auf die ABBILDUNGEN auf Seite 3 dieses Handbuchs.

Eine sorgfältige Reinigung der Maschine aufrechterhalten. Wenn sie verwendet wird, muss sie mindestens einmal täglich oder bei Bedarf häufiger gereinigt werden. Nach einer Zeit der Inaktivität wird die Reinigung auch vor der Verwendung empfohlen.

ACHTUNG! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung der Aufschnittmaschine das Stromkabel trennen und den Reglerknopf für die Schnittdicke in Sicherheitsposition bringen.

10.1 Produkte für die Reinigung

Ausschließlich lauwarmes Wasser und ein neutrales Geschirrspülmittel verwenden, vorzugsweise mit pH 7-8, unter Verwendung eines weichen, schwammigen Tuchs (z. B. Mikrofaser). Die entfernten Teile separat waschen, sorgfältig trocknen und wieder montieren. (Siehe Abschnitt 10.3. Reinigung der abnehmbaren Teile im folgenden Abschnitt).

WICHTIG! Alle gewaschenen Teile müssen sorgfältig getrocknet werden, einschließlich der Messerschneide. ACHTUNG! Schnittgefahr!

Verwenden Sie KEINE scheuernden Werkzeuge wie harte Schwämme oder die halbstarre Nylonbürste, um die lackierten Bereiche der Maschine zu reinigen.
Die Maschine nicht mit Wasserstrahlen oder Dampf oder mit ähnlichen Methoden reinigen.

Achtung! Die Maschine nicht in die Spülmaschine geben.
Das einzige Teil, das in der Spülmaschine gewaschen werden kann, ist der abnehmbare Scheibenabweiser aus Edelstahl, mit einem schonenden Waschgang bei niedriger Temperatur.

10.2 Sicherheitseinrichtungen und abnehmbare Teile

- Sicherheitseinrichtung CE-VERRIEGELUNG / Warenträger
- Messerschutz
- Scheibenabweiser

10.3 Reinigung der abnehmbaren Teile

Sicherheitseinrichtung Plattengruppe / CE-Verriegelung
Die Aufschnittmaschine Red Line ist mit der Sicherheitseinrichtung CE-Verriegelung ausgestattet, die zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten konzipiert ist.
Um die CE-Verriegelung zu aktivieren, zuerst die Aufschnittmaschine in Sicherheitsposition bringen (siehe Abschnitt 4.1 für weitere Details) und die gesamte Plattengruppe an den Anfang des Laufs bringen, zum Einschaltknopf hin. Im unteren Teil der Aufschnittmaschine befindet sich ein Hebel:
- schwarzer Knopf für die Red Line 220/250.

CE-Verriegelung und Entfernung der Platte RL 220/250
Den schwarzen Griff fassen und ihn nach unten und dann zur Auflagefläche drücken. Dies ermöglicht es, den Warenträger zu lösen und mit der Reinigung der Maschine fortzufahren.

WICHTIG! Die Platte kann nur entfernt werden, wenn sie korrekt am Anfang des Laufs platziert ist, also zum Reglerknopf für die Schnittdicke hin.
Der Hebel kann auch auf halbem Lauf betätigt werden, aber da er nicht in Sicherheitsposition ist, verhindert der Mechanismus die Entfernung der Platte.
Wenn der Hebel betätigt wird, ist es möglich, den Warenträger zu entnehmen, indem man ihn nach außen gleiten lässt (entgegengesetzte Richtung zum Messer) und dann mit der Reinigung fortzufahren (siehe Abschnitt 10.1. Produkte für die Reinigung).
Nach der Reinigung fortfahren, indem man die Platte in die Nuten des Plattenhalters einsetzt, und wenn sie vollständig eingeführt ist, sie befestigen, indem man den Entriegelungshebel wieder nach oben bringt.

MESSERSCHUTZ
Um den Messerschutz zu entfernen, wie folgt vorgehen:
- die Messerschutzscheibe mithilfe des dafür vorgesehenen, daran befestigten Knopfes um 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen; (Siehe **Bild H**).
- der Messerschutz wird gelöst und dann vorsichtig mit der Entfernung und anschließenden Reinigung fortfahren (Siehe **Bild I**).

SCHEIBENABWEISER
Der Scheibenabweiser weist einen kleinen Vorsprung zum unteren Teil hin auf (**Bild D1**), also den Zeigefinger in den hohlen Teil des Scheibenabweisers einführen und, indem man den Daumen auf den äußeren Teil legt (um einen Griff zu schaffen), ihn nach außen ziehen. Vorsichtig drücken. Der Scheibenabweiser wird sich lösen und ermöglicht seine Entfernung.
Nach der Reinigung den Scheibenabweiser wieder anbringen, wie im P. 7.2 Zu montierender Scheibenabweiser beschrieben.

Für die Entfernung und den Wiedereinbau der abnehmbaren Teile wird empfohlen, das Lehrvideo zu konsultieren, das auf unserer Website verfügbar ist www.theberkelworld.com, durch Zugriff auf den Abschnitt: Aufschnittmaschinen > Red Line > Video – Red Line User Guide.

MIT DER REINIGUNG FORTFAHREN VON:
- **MESSER**: ein feuchtes Tuch auf die Oberfläche des Messers drücken und es langsam von der Mitte nach außen bewegen, wie in der Abbildung (**Bild F**), auf der Messerschutzseite und auf der gegenüberliegenden Seite. Auf die gleiche Weise mit einem trockenen Tuch trocknen;
- **SICHERHEITSRING**: eine halbstarre Nylonbürste verwenden, um den Bereich zwischen dem Messer und dem Schutzring zu reinigen;
- **MASCHINENKÖRPER**: den Maschinenkörper mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm reinigen und mit Wasser abspülen. Sorgfältig trocknen.

ACHTUNG! Die Maschine ist lackiert; ein weiches Tuch wie das Mikrofasertuch verwenden. Keine Bürsten mit harten oder Nylonborsten verwenden, sie könnten die Lackierung der Aufschnittmaschine beschädigen.

11. WARTUNG

Die periodischen Wartungsarbeiten, die der Bediener durchführen darf, um die Effizienz der Aufschnittmaschine zu erhalten, umfassen:
- **Schmierung**
- **Schärfen des Messers**

11.1 SCHÄRFEN DES MESSERS

Häufigkeit und Dauer des Schärfens hängen von der Verwendung des Geräts ab.
Für das Schärfen die Anweisungen befolgen:

1. den Reglerknopf für die Schnittdicke in Sicherheitsposition bringen (**Abb. A** - siehe S. 4.1);
2. den Warenträger vollständig zum Reglerknopf zurückziehen (**Abb. L**);
3. den Schleifapparat anheben (**Abb. M**), ihn drehen, um ihn in Schärfkonfiguration zu positionieren (**Abb. N**);
4. den Schleifapparat loslassen;
5. das Messer durch Drücken der Einschalttaste I (ON) starten;
6. das Schärfen des Messers durchführen, indem man die Taste der Schleifscheibe 10-15 Sekunden lang gedrückt hält (**Abb. O-1**);
7. die Taste loslassen;
8. die Taste der Entgratscheibe 2-3 Sekunden lang ziehen und gezogen halten (**Abb. O-2**);
9. die Taste loslassen;
10. die Bewegung des Messers durch Drücken der Ausschalttaste anhalten;
11. den Schleifapparat anheben und ihn in seine ursprüngliche Position drehen;
12. ihn loslassen, bis er stoppt (0 / OFF);
13. die Reinigung der Aufschnittmaschine durchführen und dabei darauf achten, etwaige nach dem Schärfvorgang verbliebene Rückstände oder Metallspäne sorgfältig zu entfernen.

11.2 SCHMIERUNG

Nach einer gewissen Zeit regelmäßiger Verwendung der Maschine kann es notwendig sein, die Führungen des Schlittens zu schmieren. Wir empfehlen in jedem Fall, diesen Vorgang alle 3 Monate durchzuführen.
Nur nicht-saure Öle verwenden (wir empfehlen Vaselineöl). Keine Pflanzenöle verwenden. Wir empfehlen ein Öl der Marke Berkel oder ein für den Lebensmittelkontakt geeignetes Öl, vorzugsweise mit der Spezifikation FDA H1.
Die zu schmierenden Teile sind:

1. die Gleitstange des Lebensmittelhalters
2. die Gleitstange des Schlittens/der Platte

Wir empfehlen, das Wartungsvideo auf unserer Website The Berkel World anzusehen: www.theberkelworld.com *Aufschnittmaschinen > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. PROBLEMBEHEBUNG

STÖRUNG	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
Beim Drücken der Einschalttaste startet die Maschine nicht.	Fehlende Stromversorgung oder defekter Steuerkreis.	Prüfen, ob das Stromkabel korrekt an die Steckdose angeschlossen ist; wenn das Problem weiterhin besteht, das Berkel-Kundendienstzentrum kontaktieren.

Beim Drücken der Einschalttaste startet die Maschine, aber die Kontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Defekter Steuerkreis.	Die Maschine sofort über das Stromkabel trennen und die Maschine nicht erneut verwenden. Das Berkel-Kundendienstzentrum kontaktieren.
Übermäßiger Widerstand beim Schneiden des Produkts.	Das Messer ist nicht geschärft.	Das Messer schärfen.
Unter Belastung verlangsamt sich das Messer oder hält an.	Der Riemen könnte locker oder beschädigt sein.	Das Servicezentrum kontaktieren, um den Riemen einzustellen oder zu ersetzen.
Beim Drücken der Ausschalttaste hält die Maschine nicht an.	Defekter Steuerkreis.	Die Maschine sofort über das Stromkabel trennen und die Maschine nicht erneut verwenden. Das Berkel-Kundendienstzentrum kontaktieren.
Übermäßiger Widerstand der Gleitstangen der Maschine mit langsamer und schwergängiger Bewegung.	Schmierung der Führungen nicht regelmäßig durchgeführt oder mit einem nicht korrekten Produkt durchgeführt.	Die Gleitstangen vollständig von Öl- oder Fettrückständen reinigen. Die Schmierung der Gleitstangen mit Berkel-Öl oder einem für den Lebensmittelkontakt geeigneten Öl (FDA H1) durchführen.
Rostbildung am Messer.	Trocknung nicht regelmäßig und korrekt durchgeführt, Lebensmittelrückstände, Wasser, Feuchtigkeit, Dampf.	Den Rost mithilfe des Schleifapparats entfernen (optional auch auf der Berkel-Website erhältlich) oder das Berkel-Kundendienstzentrum für einen eventuellen Austausch des Messers kontaktieren.
Der Scheibenabweiser ist nicht an der Aufschnittmaschine vorhanden.	Der Scheibenabweiser wird im Karton in einer eigenen Verpackung mitgeliefert.	Im Karton das Vorhandensein der Verpackung prüfen und mit der Montage des Scheibenabweisers fortfahren. Abschnitt 7.2 lesen, um mit der Montage fortzufahren.
Schnittdicke nicht konstant.	Die Anschlagplatte ist außer Achse.	Die Maschine sofort über das Stromkabel trennen und die Maschine nicht erneut verwenden. Das Berkel-Kundendienstzentrum kontaktieren.
Schleifapparat: der Knauf hat sich gelöst und Kugeln sind herausgekommen.	Es ist wahrscheinlich, dass der Knauf, anstatt gedrückt, gezogen wurde.	Die Kugeln wieder in den Knauf einsetzen und ihn mit leichtem Druck wieder auf den Stift des Schleifapparats setzen. Wenn das Problem weiterhin besteht, das Kundendienstzentrum oder den Händler kontaktieren.
Die Platte lässt sich nicht herausziehen.	Sie wurde wahrscheinlich falsch installiert.	Siehe Abschnitt 10.3 CE-Verriegelung und Entfernung der Platte RL 220/250. Wenn das Problem weiterhin besteht, das Kundendienstzentrum oder den Händler kontaktieren.

13. Entsorgung des Geräts



Es ist nicht zulässig, die Maschine mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen.
Das Symbol der durchgestrichenen und unterstrichenen Tonne, das am Produkt angebracht und im Handbuch wiedergegeben ist, bedeutet, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) hochgradig umweltbelastende, aber gleichzeitig verwertbare Materialien enthalten. Aus diesem Grund besteht eine gesetzliche Verpflichtung, das Produkt getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen.
Es ist verpflichtend, sich bei den örtlichen Behörden oder der eigenen Gemeinde zu informieren, um die Modalitäten der Sammlung zu erfahren.

14. KUNDENDIENST

Sollte Ihre Berkel-Aufschnittmaschine beschädigt werden, wird empfohlen, Ihren Händler oder den Kundendienst von Berkel unter den folgenden Nummern zu kontaktieren:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

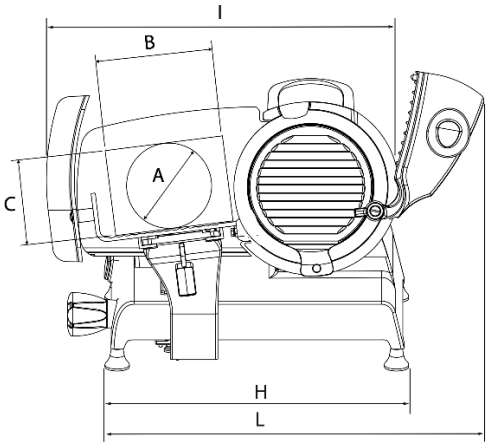
oder durch Senden einer E-Mail an die unten angegebenen Adressen:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

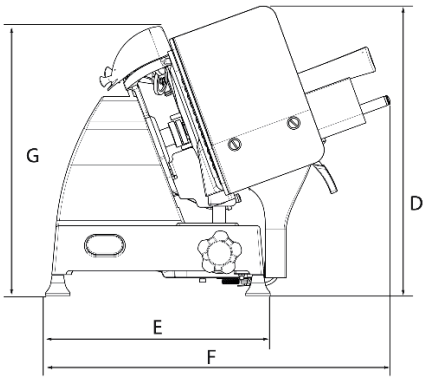
Im Inneren der Verpackung werden keine Ersatzteile mitgeliefert. Alle Reparatur- und Austauscharbeiten müssen ausschließlich von durch den Hersteller selbst autorisiertem Personal durchgeführt werden.
Bei Problemen mit dem Gerät die autorisierten Kundendienstzentren kontaktieren.
Vermeiden Sie es, das Gerät selbst zu reparieren. Jeder Reparatureingriff, der am Gerät von nicht autorisiertem Personal durchgeführt wird, macht die Garantie automatisch ungültig, auch wenn ihre Laufzeit noch nicht abgelaufen ist.
Die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen macht die Garantie der Aufschnittmaschine ungültig.

15. GARANTIE UND HAFTUNG

Es wird empfohlen, die Originalverpackung für die gesamte Gültigkeitsdauer der Garantie aufzubewahren, um das Gerät bei Bedarf angemessen verpacken und transportieren zu können.
Für Garantiezwecke müssen etwaige ästhetische Mängel vor der Inbetriebnahme der Maschine gemeldet werden.
Der Hersteller liefert die Red Line mit einer Garantie von 24 Monaten Dauer, ab dem Kaufdatum. Die Garantie deckt nur die Mängel ab, die bei sachgemäßer Verwendung und gemäß den im Handbuch vorgesehenen Verwendungsbedingungen festgestellt werden. Die Garantie deckt keine Mängel ab, die auf Transport, Inkompetenz oder Nachlässigkeit des Käufers, unsachgemäße Installation oder Positionierung, Verschleißschäden, eine Spannung über 10% des Nennwerts zurückzuführen sind. Darüber hinaus deckt die Garantie keine Verschleißteile ab, wie das Messer und die Schleifscheiben des Schleifapparats, außer im Fall eines offensichtlichen Herstellungsfehlers.
Im Fall einer berechtigten Reklamation gehen wir gemäß dem Verbraucherschutzgesetz vor.
Der Hersteller lehnt jede direkte und indirekte Haftung ab, die sich aus der nicht korrekten Verwendung der Maschine ergibt.
Die Eigentumsübertragung der Maschine bewirkt die sofortige Befreiung des Herstellers von jeder Haftung, mit Ausnahme der Einhaltung der VERORDNUNG (EU) 2023/1230 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 14. Juni 2023 über Maschinen und zur Aufhebung der Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und der Richtlinie 73/361/EWG des Rates.

16. TECHNISCHES DATENBLATT

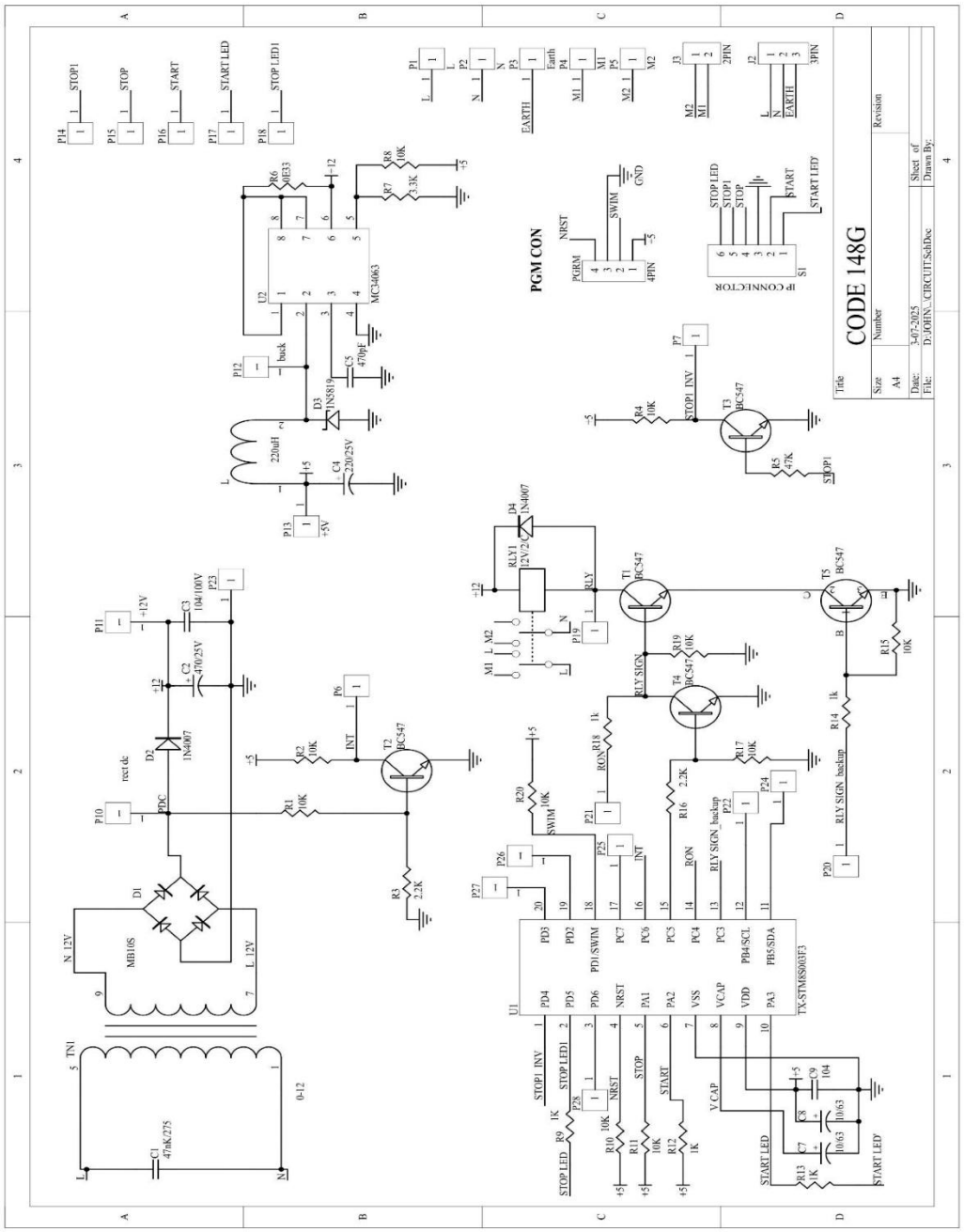




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	168 mm	178 mm
Schnittleistung (rechteckig)	185x160 mm	185x175 mm
Max. Schnittstärke	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Kilngedurchmesser	220 mm	250 mm
Gewicht	22 kg	22 kg
Motorleistung	0,19 kW	0,19 kW
Elektrische Eigenschaften	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. ELEKTRISCHE ANLAGE

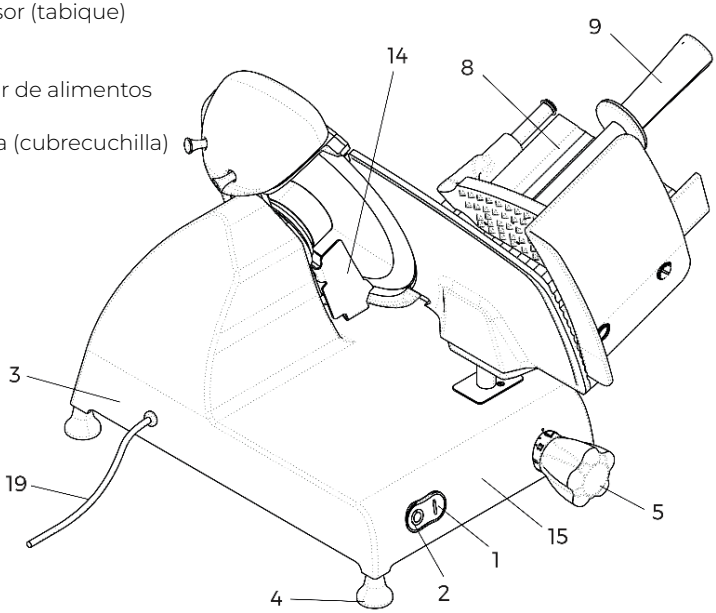


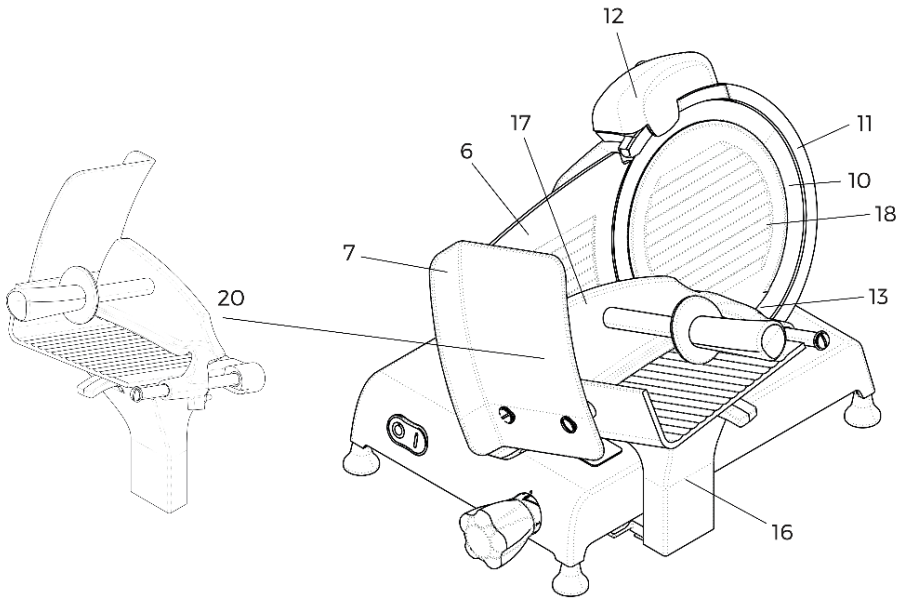
Índice

1. Componentes principales 70
2. Descripción 71
3. Lista de signos y símbolos presentes en la máquina y el embalaje 71
   3.1 Simbología de la máquina 71
   3.2 Simbología del embalaje 71
4. Prescripciones de seguridad 72
   4.1 Posición de seguridad 73
5. Responsabilidad del fabricante 75
6. Embalaje y eliminación del embalaje 75
7. Instalación 75
   7.1 Condiciones ambientales 76
   7.2 Paralonchas a montar 76
   7.3 Cómo montar el paralonchas 76
8. Uso de la cortadora 76
9. Qué cortar y qué no cortar 77
   9.1 Qué cortar 77
   9.2 Qué no cortar 78
10. Limpieza 78
   10.1 Productos para la limpieza 78
   10.2 Dispositivos de seguridad y partes desmontables 78
   10.3 Limpieza de las partes desmontables 79
   Dispositivo de seguridad soporte para lonchas / Bloqueo CE 79
   Bloqueo CE y extracción del plato RL 220/250 79
11. Mantenimiento 80
   11.1 Afilado de la cuchilla 80
   11.2 Lubricación 80
12. Resolución de problemas 81
13. Eliminación del aparato 82
14. Asistencia 82
15. Garantía y responsabilidad 82
16. Ficha técnica 83
17. Instalación eléctrica 84

1. COMPONENTES PRINCIPALES

1. Botón de encendido ON, tecla I (blanco)
2. Botón de apagado OFF, tecla 0 (rojo)
3. Placa de identificación, datos técnicos y marcado CE
4. Pie (4 pies)
5. Pomo de ajuste del grosor de las lonchas
6. Placa calibradora de espesor (tabique)
7. Protección del pulgar
8. Plato carro
9. Empuñadura del sujetador de alimentos
10. Cuchilla
11. Aro protector de la cuchilla (cubrecuchilla)
12. Afilador
13. Pomo del cubrecuchilla
14. Paralonchas
15. Base
16. Soporte para lonchas
17. Sujetador de alimentos
18. Disco cubrecuchilla
19. Cable de alimentación
20. Conjunto del plato





2. DESCRIPCIÓN

Cortadora de la marca Berkel, fabricada por Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai e importada por Van Berkel International S.r.l., con domicilio social en via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
Correo electrónico: info@berkelinternational.com
El manual de la cortadora Red Line 220/250 también está disponible en formato digital, accesible directamente en nuestro sitio web en la sección Red Line.
Sitio web: https://www.theberkelworld.com

3. LISTA DE SIGNOS Y SÍMBOLOS PRESENTES EN LA MÁQUINA Y EL EMBALAJE

3.1 SIMBOLOGÍA DE LA MÁQUINA



TENSIÓN → peligro de descarga eléctrica.



PUESTA A TIERRA → protección contra descargas eléctricas / estabilidad del sistema eléctrico.



CONTENEDOR TACHADO → indica que el producto no debe eliminarse junto con los residuos domésticos ordinarios.



MCA (Materiales y objetos en contacto con los alimentos) → indica que el material o el objeto puede utilizarse de forma segura en contacto con los alimentos.

3.2 SIMBOLOGÍA DEL EMBALAJE



MANIPULAR CON CUIDADO → el contenido del paquete es frágil y debe manipularse con cuidado para evitar daños.



FRÁGIL → indica que el contenido del paquete es delicado y debe manipularse con sumo cuidado.



PROTEGER DE LA LLUVIA Y LA HUMEDAD → indica que el contenido debe protegerse del agua y la humedad.



FLECHAS DE ORIENTACIÓN → indican la dirección correcta en la que debe colocarse o manipularse el paquete.



INFLAMABLE → indica que el contenido del paquete o del contenedor es fácilmente inflamable y debe manipularse con extrema precaución.



EMBALAJE RECICLABLE → indica que el embalaje puede reciclarse y debe eliminarse en los contenedores de reciclaje adecuados.

4. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

Para un uso seguro del aparato adquirido, observar y respetar las siguientes advertencias.
Las instrucciones del aparato deben respetarse, ya que un uso inadecuado puede causar daños materiales o provocar consecuencias graves, como lesiones, cortes y la pérdida de las partes del cuerpo que entran en contacto con la cuchilla.
Leer atentamente el presente manual en todas sus partes antes de proceder al uso de la cortadora.
- No utilizar la cortadora de ninguna manera diferente a la indicada en el presente manual.
- Antes del uso, comprobar atentamente que el cable de conexión o el enchufe de red no presenten daños externos visibles. No poner en funcionamiento la cortadora si resultan dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un conjunto especial, disponible en Berkel, en el distribuidor o en el centro de asistencia.

¡ATENCIÓN! Peligro de descarga eléctrica! Un cable dañado puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incluso incendios.

- Asegurarse de que el cable de alimentación esté instalado de forma segura. Si el cable se engancha en algún punto, la cortadora puede caerse de la superficie de trabajo.
- Desconectar siempre la cortadora de la toma de corriente sujetándola por el enchufe de red y no por el cable de conexión.
- Desconectar siempre la cortadora de la alimentación si se deja sin vigilancia y antes de limpiarla o de realizar el mantenimiento.
- Instalar la cortadora conforme a las instrucciones indicadas en el apartado 'Instalación'.
- Detener inmediatamente la cortadora y solicitar la intervención de personal de asistencia autorizado en caso de funcionamiento anómalo, sospecha de roturas, movimientos incorrectos, ruidos inusuales.
- No tocar la cortadora con las manos mojadas o húmedas.
- No utilizar la cortadora con los pies descalzos.
- La cortadora no está destinada al uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o instruidas sobre el uso de la cortadora por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con la cortadora.
- La cortadora no debe ser utilizada por niños. Mantener la cortadora y su cable fuera del alcance de los niños.
- Utilizar la cortadora con gran concentración y no distraerse.
- Cortar únicamente los productos del tipo permitido (véase el apartado 9.1. Qué cortar).

4.1 POSICIÓN DE SEGURIDAD

Cuando la cortadora no está en uso, colocarla en posición de seguridad por lo tanto:
- pomo de ajuste en el número 0 con la placa calibradora de espesor completamente cerrada
- sujetador de alimentos bajado y apoyado sobre el plato carro

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE CORTE! Durante las operaciones de limpieza, mantenimiento y corte, mantener las manos lo más alejadas posible de la zona no protegida de la cuchilla.
(Imagen A)

La limpieza y el mantenimiento están destinados únicamente al usuario y no deben ser realizados por niños sin vigilancia.
- Antes de limpiar o antes de realizar el mantenimiento, desconectar la máquina de la red eléctrica y luego esperar hasta que la cuchilla se haya detenido.
  IMPORTANTE! La limpieza de la cortadora debe realizarse regularmente con un paño suave y esponjoso y jabón neutro suave (véase el apartado 10. Limpieza para todos los detalles).
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal autorizado o por el servicio de asistencia de Berkel. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar riesgos para el usuario y anulan la garantía y la seguridad del producto.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse por piezas de repuesto originales o por piezas equivalentes o que garanticen la seguridad.
- No retirar, cubrir ni modificar las placas colocadas en el cuerpo de la cortadora.
- No utilizar la cortadora como superficie de apoyo y no colocar sobre ella ningún objeto ajeno a las operaciones normales de corte.

¡ATENCIÓN! ¡Peligro de descarga eléctrica!
No tocar nunca las partes bajo tensión.

- No abrir en ningún caso la instalación eléctrica del aparato.
- No realizar modificaciones en las conexiones que conducen la tensión: existe riesgo de descarga eléctrica.
- No modificar la estructura eléctrica / mecánica de la cortadora: existe riesgo de descarga eléctrica.
- No utilizar la cortadora en contacto con fuentes de calor.
- La cortadora, el cable de alimentación y el enchufe no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos.

¡ATENCIÓN!
Cuchilla afilada, peligro de corte.

- No tocar el filo de la cuchilla con los dedos, riesgo de corte.
- Asegurarse de que nadie se acerque a la cuchilla cuando esté al descubierto.
- Comprobar que la cuchilla gire en sentido antihorario mirándola desde el lado del cubrecuchilla o del usuario (**Imagen B**).
- Para cortar, utilizar exclusivamente la empuñadura del sujetador de alimentos y el propio sujetador de alimentos.
- No utilizar la cortadora sin el carro/soporte para lonchas.
- Este aparato debe utilizarse con el plato carro en posición.
- No es posible utilizar la cortadora sin el soporte para lonchas. El plato debe estar correctamente colocado y fijado en el soporte para lonchas (véase el apartado 10.2. Dispositivos de seguridad y partes desmontables).

- Está prohibido utilizar las manos para cortar el producto.
- Debe mantenerse siempre una distancia de seguridad respecto a la cuchilla.
- No permitir que nadie se acerque durante la operación de corte del producto.

¡ATENCIÓN:
peligro de resbalamiento!
La zona alrededor de la cortadora debe estar seca para evitar resbalones.
- Colocar y retirar la mercancía a cortar sobre el plato deslizante únicamente con el plato completamente retraído y el pomo de ajuste del grosor en posición de seguridad (en el número 0 – **Imagen A**).

¡ATENCIÓN! ¡El motor podría sobrecalentarse! Después de 15 minutos de uso continuo, apagar la máquina y dejar enfriar el motor.
Dejar reposar la máquina durante al menos 30 minutos.

¡ATENCIÓN!
¡Riesgo de enganche!
No llevar ropa holgada, con mangas abiertas o que pueda engancharse, así como pulseras u objetos similares. Llevar ropa con las mangas ajustadas a la muñeca mediante elásticos.

¡ATENCIÓN! El desgaste normal de la cuchilla puede provocar un aumento de la distancia entre el filo de la cuchilla y el cubrecuchilla. Cuando esta distancia supera los 6 mm, debe sustituirse la cuchilla. Contactar entonces con el fabricante o con uno de los Centros de Servicio Autorizados para solicitar su sustitución.

- Si las dimensiones del alimento a cortar son superiores a las indicadas en el epígrafe “capacidad de corte” de las fichas técnicas, reducir sus dimensiones para trabajar de forma segura.
- La cortadora no puede utilizarse en lugares abiertos ni expuesta a agentes atmosféricos que puedan dañar su integridad.
- La cortadora no puede instalarse en entornos con vapores, humos o polvos corrosivos o abrasivos, con riesgo de incendio o explosión.
- La cortadora debe instalarse cerca de una toma de corriente conforme a la norma CEE, para poder desconectarla fácilmente para las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- La cortadora debe conectarse a una instalación conforme a las normas vigentes, equipada con:
  - protección magnetotérmica;
  - interruptor diferencial automático;
  - instalación de puesta a tierra.
- Antes de realizar la conexión, comprobar que las características de la red de alimentación eléctrica coincidan con las indicadas en la placa de datos de la cortadora.
- Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y similares.
  Mientras que no garantizamos su uso en los siguientes entornos si el personal no ha sido debidamente instruido o no ha leído el presente manual de uso:
  - zonas de cocina para el personal, tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - hoteles, moteles, bed and breakfasts, casas rurales y otras estructuras de alojamiento, para ponerlas a libre disposición de los huéspedes.

5. RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante declina toda responsabilidad derivada de:
- un uso inadecuado;
- el incumplimiento de las instrucciones contenidas en el presente folleto de instrucciones;
- el uso de la cortadora por parte de personal que no haya leído y comprendido a fondo el contenido del presente manual;
- modificaciones y/o reparaciones realizadas por el usuario o por personal no autorizado;
- el uso de piezas de repuesto no originales o no específicas del modelo de cortadora.

La cesión de la cortadora anula automáticamente la responsabilidad del fabricante si no va acompañada del presente folleto de instrucciones.
El texto principal de este manual de instrucciones, redactado en italiano, representa el único punto de referencia para la resolución de posibles controversias de interpretación.

6. EMBALAJE Y ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Sacar el aparato de la caja;
Retirar los componentes del embalaje;
Retirar el manual de uso y colocarlo en un lugar cómodo y cercano a la máquina;
Retirar el embalaje de protección de la placa calibradora de espesor;
¡IMPORTANTE! Se recomienda conservar el embalaje original durante todo el periodo de validez de la garantía para poder embalar y transportar adecuadamente el aparato en caso de necesidad. El embalaje protege la cortadora durante el transporte. Los materiales del embalaje son fácilmente reciclables en los residuos domésticos ordinarios o en el ecocentro/centro de recogida de su municipio. (véase el apartado 13. Eliminación del aparato para más detalles).

7. INSTALACIÓN

Instalar la cortadora sobre una superficie de trabajo bien nivelada, lisa, seca y adecuada para soportar la cortadora más la mercancía a cortar.

¡IMPORTANTE! La cortadora, si no está correctamente instalada, puede representar un peligro debido a condiciones inestables; estas últimas aumentan el riesgo de impacto y aplastamiento tanto para el operador como para las personas presentes cerca de la zona de trabajo.

¡IMPORTANTE! Comprobar que no haya obstáculos para el recorrido del plato y para la carga de la mercancía a cortar sobre el propio plato; de lo contrario, retirarlos.
No colocar la cortadora encima de fuentes de calor, como placas eléctricas o cerca de llamas.
La cortadora no puede instalarse empotrada en una pared o en un armario de pared.

7.1 CONDICIONES AMBIENTALES

- Temperatura de funcionamiento de -5°C a +40°C
- Humedad máxima 65%
- Altitud de uso: por debajo de 2000 m

7.2 PARALONCHAS A MONTAR

El paralonchas de los modelos RL 220/250 se suministra en el interior de la caja, en un embalaje separado.
Una vez montado, este componente impide que las lonchas lleguen a la zona trasera de la cuchilla, facilitando la recogida del alimento y las operaciones de limpieza.

7.3 CÓMO MONTAR EL PARALONCHAS

Al abrir la pequeña caja de cartón contenida en el embalaje, encontrará: el paralonchas de acero inoxidable y un paño de microfibra de la marca Berkel.
- Agarrar el paralonchas.

El sentido de inserción es intuitivo.
En la imagen D1 se indica el punto correcto donde agarrar el paralonchas.
- Agarrar el componente en el punto indicado (véase **Imagen D2**).
- insertar las ranuras en los insertos correspondientes situados en la zona trasera de la cuchilla (véase **Imagen D3**).
- Una vez que las ranuras estén completamente insertadas en los insertos, ejercer una presión firme, ayudándose con la otra mano, hasta estabilizar el paralonchas en la posición correcta.
- Por último, comprobar que el componente esté correctamente colocado y que no entre en contacto con la cuchilla.

8. USO DE LA CORTADORA

N.B. los números mencionados en el siguiente texto hacen referencia al apartado 1. Componentes principales.

Para utilizar la cortadora, proceder de la siguiente manera:

1. colocarse en la **posición estándar**:
   el operador debe mirar la cortadora con el pomo de ajuste del grosor de las lonchas delante de él, teniendo así en el campo de visión derecho el plato carro y a la izquierda la zona de recepción de la loncha. Esta posición permite tener un control visual completo de todos los lados principales de la máquina.
2. Llevar completamente el plato carro (8) hacia el operador: posición de carga (**Fig. L**);
3. levantar el sujetador de alimentos (17).

CÓMO LEVANTAR EL SUJETADOR DE ALIMENTOS DE FORMA SEGURA:
¡IMPORTANTE! Esta operación debe realizarse con mucha atención porque, si el sujetador de alimentos no se coloca correctamente, podría caerse y causar daños o impactos en las manos del operador que está introduciendo el producto a cortar.

LEVANTAMIENTO SEGURO DEL SUJETADOR DE ALIMENTOS:

- Levantar el sujetador de alimentos, que se encuentra cerca de la cuchilla, y desplazarlo hacia arriba. Luego desplazarlo hacia atrás, hacia el exterior, hasta el final de la barra redonda.
- Luego observar lateralmente o en la parte inferior del plato, donde hay una pequeña ranura. Con el sujetador de alimentos mantenido en posición elevada, será visible un pequeño tope negro.
- Colocar el tope negro dentro de la ranura indicada (véase **Imagen F**), asegurándose de que esté correctamente insertado.

De esta manera, el sujetador de alimentos queda bloqueado en posición de seguridad, reduciendo el riesgo de impactos accidentales para el operador.

4. Apoyar la mercancía a cortar contra la placa calibradora de espesor y colocarla en contacto con el borde del plato, lado del operador.
5. Bloquear el producto a cortar con el sujetador de alimentos aplicando una ligera presión;
6. Ajustar el grosor de la loncha mediante el pomo de ajuste, eligiendo el grosor de loncha que se prefiera (Ajuste del pomo: de 0 a 12).
7. Poner en marcha la cuchilla (10) pulsando el botón de encendido I - ON (**fig. 1**).
8. Agarrar la empuñadura del sujetador de alimentos (9) y comenzar el movimiento alterno de corte, deslizando el plato carro hacia adelante hacia la cuchilla. Durante el retorno, alejar ligeramente el producto de la cuchilla, luego volver a llevarlo hasta colocarlo de nuevo contra la placa calibradora de espesor.
   Repetir el movimiento de manera constante para obtener lonchas uniformes.
9. Al finalizar las operaciones de corte, volver a colocar el pomo de ajuste del grosor en la posición de seguridad (en el número 0) y retroceder el carro.
10. Detener el movimiento de la cuchilla pulsando el botón de apagado 0 - OFF (2).

9. QUÉ CORTAR Y QUÉ NO CORTAR

9.1 QUÉ CORTAR

- Embutidos (cocidos, crudos, ahumados y curados)
- Carne sin hueso como asados (cocida o cruda a una temperatura no inferior a +3 °C y no superior a +40 °C)
- Carpaccio
- Pan semiduro y sin semillas
- Quesos semiduros

  SE INFORMA DE QUE EL CORTE DE QUESOS PODRÍA NO GARANTIZAR UNA LONCHA HOMOGÉNEA Y PRECISA, DEBIDO A UNA POSIBLE ADHERENCIA DEL PRODUCTO A LA CUCHILLA.

  SE RECOMIENDA UNA CUCHILLA REVESTIDA DE TEFLÓN.
- Filetes de pescado (sin espinas, cocidos o crudos a una temperatura no inferior a -3 °C y no superior a +40 °C)
- Fruta
- Verdura

Consultar el apartado "Ficha técnica" para conocer los detalles de la capacidad de corte de la cortadora



9.2 QUÉ NO CORTAR

¡Atención!
¡No intentar cortar productos no permitidos!
- Alimentos congelados o ultracongelados
- Alimentos que contengan huesos o pepitas
- Pan duro
- Productos no alimentarios
- Quesos blandos o frescos
- Productos con una textura demasiado desmenuzable

BERKEL NO GARANTIZA EL CORTE DE PRODUCTOS NO ENUMERADOS, EN PARTICULAR AQUELLOS CON UNA TEXTURA INADECUADA.

10. LIMPIEZA

N.B. los números mencionados en el siguiente texto hacen referencia al apartado 1. Componentes principales, y a las IMÁGENES mostradas en la pág. 3 del presente manual.

Mantener una limpieza esmerada de la máquina. Si se utiliza, debe limpiarse al menos una vez al día o con mayor frecuencia si es necesario. Tras un periodo de inactividad, también se recomienda la limpieza antes del uso.

¡ATENCIÓN! ¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de proceder a la limpieza de la cortadora, desconectar el cable de alimentación eléctrica y colocar el pomo de ajuste del grosor en posición de seguridad.

10.1 PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA

Utilizar exclusivamente agua templada y un detergente neutro para vajillas, preferiblemente con pH 7-8, utilizando un paño suave y esponjoso (p. ej. microfibra). Lavar por separado las partes retiradas, secarlas a fondo y volver a montarlas. (véase el apartado 10.3. Limpieza de las partes desmontables en el siguiente apartado).

¡IMPORTANTE! Es necesario secar a fondo todas las partes lavadas, incluido el filo de la cuchilla. ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de corte!

NO utilizar utensilios abrasivos como esponjas rígidas o el cepillo de nylon semirrígido para limpiar las zonas pintadas de la máquina. ¬
No limpiar la máquina con chorros de agua o vapor ni con métodos similares.

¡Atención! No meter la máquina en el lavavajillas.
La única parte que puede lavarse en el lavavajillas es el paralonchas desmontable de acero inoxidable, con un lavado delicado y a baja temperatura.

10.2 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y PARTES DESMONTABLES

- Dispositivo de seguridad BLOQUEO CE / Plato carro
- Cubrecuchilla
- Paralonchas

10.3 LIMPIEZA DE LAS PARTES DESMONTABLES

Dispositivo de seguridad soporte para lonchas / Bloqueo CE
La cortadora Red Line está equipada con el dispositivo de seguridad Bloqueo CE, diseñado para facilitar las operaciones de limpieza.
Para activar el Bloqueo CE, primero colocar la cortadora en posición de seguridad (véase el apartado 4.1 para más detalles) y llevar todo el soporte para lonchas al inicio del recorrido, hacia el pomo de encendido. En la parte inferior de la cortadora hay una palanca:
- pomo negro para la Red Line 220/250.

Bloqueo CE y extracción del plato RL 220/250
Agarrar la empuñadura negra y presionarla hacia abajo y luego hacia la superficie de apoyo. Esto permite soltar el plato carro y proceder a la limpieza de la máquina.

IMPORTANTE! El plato solo puede extraerse si está correctamente colocado al inicio del recorrido, es decir, hacia el pomo de ajuste del grosor de las lonchas.
La palanca también puede accionarse a mitad del recorrido, pero al no estar en posición de seguridad, el mecanismo impedirá la extracción del plato.
Cuando se accione la palanca, será posible extraer el plato carro deslizándolo hacia el exterior (en dirección opuesta a la cuchilla) y luego proceder a la limpieza (véase el apartado 10.1. Productos para la limpieza).
Tras realizar la limpieza, proceder colocando de nuevo el plato en las ranuras del soporte para lonchas y, cuando esté totalmente insertado, fijarlo volviendo a llevar la palanca de desbloqueo hacia arriba.

CUBRECUCHILLA
Para retirar el cubrecuchilla, proceder de la siguiente manera:
- girar el disco cubrecuchilla 90° en sentido antihorario mediante el pomo destinado a ello fijado en él; (Véase **Imagen H**).
- el cubrecuchilla se soltará y luego, con cuidado, proceder a la extracción y posterior limpieza (Véase **Imagen I**).

PARALONCHAS
El paralonchas presenta un pequeño saliente hacia la parte inferior (**Imagen D1**), por lo que se debe introducir el dedo índice en la parte hueca del paralonchas y, apoyando el pulgar en la parte exterior (para crear un agarre), tirar de él hacia el exterior. Presionar suavemente. El paralonchas se soltará, permitiendo su extracción.
Tras la limpieza, volver a colocar el paralonchas como se describe en el P. 7.2 Paralonchas a montar.

Para la extracción y el remontaje de las partes desmontables, se recomienda consultar el vídeo instructivo disponible en nuestro sitio web www.theberkelworld.com, accediendo al apartado: Cortadoras > Red Line > Vídeo – Red Line User Guide.

CONTINUAR CON LA LIMPIEZA DE:
- **CUCHILLA**: presionar un paño húmedo sobre la superficie de la cuchilla y desplazarlo lentamente desde el centro hacia el exterior, como en la figura (**Imagen F**), en el lado del cubrecuchilla y en el lado opuesto. Secar de la misma manera, utilizando un paño seco;
- **ARO PROTECTOR DE LA CUCHILLA**: utilizar un cepillo de nylon semirrígido para limpiar la zona comprendida entre la cuchilla y el aro de protección;
- **CUERPO DE LA MÁQUINA**: limpiar el cuerpo de la máquina con un paño húmedo o una esponja enjuagando con agua. Secar con cuidado.

¡ATENCIÓN! La máquina está pintada; utilizar un paño suave como el paño de microfibra. No utilizar cepillos de cerdas duras o de nylon, podrían dañar la pintura de la cortadora.

11. MANTENIMIENTO

Las actividades de mantenimiento periódico que el operador está autorizado a realizar para preservar la eficiencia de la cortadora incluyen:
- **Lubricación**
- **Afilado de la cuchilla**

11.1 AFILADO DE LA CUCHILLA

La frecuencia y la duración del afilado dependen del uso del equipo.
Para el afilado, seguir las instrucciones:

1. colocar el pomo de ajuste del grosor de las lonchas en posición de seguridad (**Fig. A** - véase p. 4.1);
2. retraer completamente el plato carro hacia el pomo de ajuste (**Fig. L**);
3. levantar el afilador (**Fig. M**), girarlo para colocarlo en configuración de afilado (**Fig. N**);
4. soltar el afilador;
5. arrancar la cuchilla pulsando el botón de encendido I (ON);
6. realizar el afilado de la cuchilla manteniendo pulsado durante 10-15 segundos el botón de la muela (**Fig. O-1**);
7. soltar el botón;
8. tirar y mantener tirado durante 2-3 segundos el botón de la muela de desbarbado (**Fig. O-2**);
9. soltar el botón;
10. detener el movimiento de la cuchilla pulsando el botón de apagado;
11. levantar el afilador y girarlo a su posición original;
12. soltarlo hasta que se detenga (0 / OFF);
13. proceder a la limpieza de la cortadora, prestando atención a retirar cuidadosamente los residuos o limaduras metálicas que queden tras la operación de afilado.

11.2 LUBRICACIÓN

Tras un cierto periodo de uso regular de la máquina, puede ser necesario lubricar las guías del carro. Recomendamos en cualquier caso realizar esta operación cada 3 meses.
Utilizar únicamente aceites no ácidos (recomendamos aceite de vaselina). No utilizar aceites vegetales. Recomendamos un aceite de la marca Berkel o adecuado para el contacto con los alimentos, preferiblemente con especificación FDA H1.
Las partes a lubricar son:

1. la barra de deslizamiento del sujetador de alimentos
2. la barra de deslizamiento del carro/plato

Recomendamos ver el vídeo de mantenimiento en nuestro sitio web The Berkel World: www.theberkelworld.com *Cortadoras > Red Line > Vídeo – Red Line User Guide.*

12. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Al pulsar el botón de encendido, la máquina no arranca.	Falta de alimentación o circuito de control defectuoso.	Comprobar si el cable de alimentación está correctamente conectado a la toma de corriente; si el problema persiste, contactar con el Centro de Asistencia Berkel.
Al pulsar el botón de encendido, la máquina arranca pero el indicador luminoso no se enciende.	Circuito de mando defectuoso.	Desconectar inmediatamente la máquina mediante el cable de alimentación y no volver a utilizar la máquina. Contactar con el Centro de Asistencia Berkel.
Resistencia excesiva al corte del producto.	La cuchilla no está afilada.	Afilar la cuchilla.
Bajo carga, la cuchilla se ralentiza o se detiene.	La correa podría estar floja o dañada.	Contactar con el centro de servicio para ajustar o sustituir la correa.
Al pulsar el botón de apagado, la máquina no se detiene.	Circuito de mando defectuoso.	Desconectar inmediatamente la máquina mediante el cable de alimentación y no volver a utilizar la máquina. Contactar con el Centro de Asistencia Berkel.
Resistencia excesiva de las barras deslizantes de la máquina, con un desplazamiento lento y duro.	Lubricación de las guías no realizada periódicamente, o realizada con un producto incorrecto.	Limpiar completamente las barras deslizantes de cualquier residuo de aceite o grasa. Realizar la lubricación de las barras deslizantes con aceite Berkel o un aceite adecuado para el contacto alimentario (FDA H1).
Formación de óxido en la Cuchilla.	Secado no realizado periódica y correctamente, residuos de alimentos, agua, humedad, vapor.	Eliminar el óxido mediante el afilador (un opcional que también puede adquirirse en el sitio web de Berkel) o contactar con el Centro de Asistencia Berkel para una posible sustitución de la cuchilla.
El paralonchas no está presente en la cortadora.	El paralonchas se suministra en la caja en un embalaje dedicado.	Comprobar en la caja la presencia del embalaje y proceder al montaje del paralonchas. Leer el apartado 7.2 para proceder al montaje.
Grosor de loncha no constante.	La placa calibradora de espesor está descentrada.	Desconectar inmediatamente la máquina mediante el cable de alimentación y no volver a utilizar la máquina. Contactar con el Centro de Asistencia Berkel.
Afilador: el pomo se ha desenroscado y han salido algunas bolas.	Es probable que, en lugar de presionar el pomo, se haya tirado de él.	Volver a introducir las bolas en el pomo y, con una ligera presión, volver a colocarlo sobre el perno del afilador. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia o con el distribuidor.
El plato no se extrae.	Probablemente se ha instalado de forma incorrecta.	Véase el apartado 10.3 Bloqueo CE y extracción del plato RL 220/250 Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia o con el distribuidor.

13. ELIMINACIÓN DEL APARATO



No está permitido eliminar la máquina con los residuos domésticos ordinarios.
El símbolo del contenedor tachado y subrayado, aplicado en el producto y reproducido en el manual, significa que los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) contienen materiales altamente contaminantes pero al mismo tiempo recuperables. Por este motivo existe una obligación legal de eliminar el producto por separado de los residuos urbanos no clasificados.
Es obligatorio informarse ante las autoridades locales o el propio municipio para conocer las modalidades de recogida.

14. ASISTENCIA

Si su cortadora Berkel resultara dañada, se recomienda contactar con su distribuidor o con el servicio de atención al cliente de Berkel en los siguientes números:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

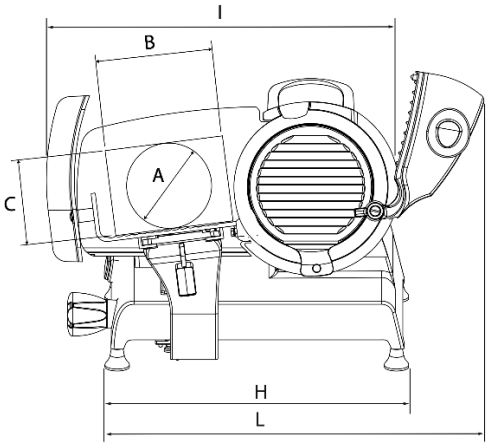
o enviando un correo electrónico a las direcciones indicadas a continuación:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

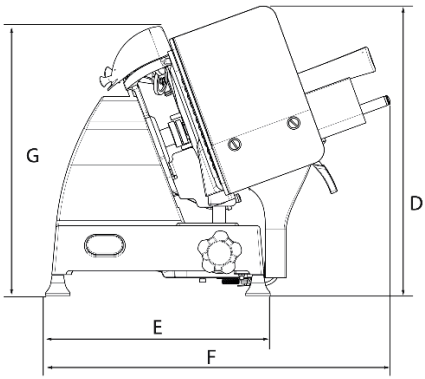
No se suministran piezas de repuesto en el interior del embalaje. Todas las actividades de reparación y sustitución deben ser realizadas exclusivamente por personal autorizado por el propio fabricante.
En caso de problemas con el aparato, contactar con los centros de asistencia autorizados.
Evitar reparar el aparato uno mismo. Cualquier intervención de reparación realizada en el aparato por personal no autorizado invalida automáticamente la garantía aunque su plazo no haya vencido aún.
El uso de piezas de repuesto no originales invalida la garantía de la cortadora.

15. GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD

Se recomienda conservar el embalaje original durante todo el periodo de validez de la garantía para poder embalar y transportar adecuadamente el aparato en caso de necesidad. A efectos de la garantía, los posibles defectos estéticos deben comunicarse antes de la puesta en funcionamiento de la máquina.
El fabricante suministra las Red Line con una garantía de 24 meses de duración, a partir de la fecha de compra. La garantía cubre únicamente los defectos detectados haciendo un uso apropiado de ella y según las condiciones de uso previstas en el manual. La garantía no cubre los defectos debidos al transporte, a la incompetencia o negligencia del comprador, a una instalación o colocación inadecuadas, a daños por desgaste, a una tensión superior al 10% del valor nominal. Además, la garantía no cubre los componentes sujetos a desgaste, como la cuchilla y las muelas del afilador, salvo en caso de defecto de fabricación evidente.
En caso de reclamación legítima, procederemos según lo previsto por el código de consumo.
El fabricante declina cualquier responsabilidad directa e indirecta derivada de un uso incorrecto de la máquina.
La transferencia de propiedad de la máquina conlleva la liberación inmediata del fabricante de toda responsabilidad, con excepción del cumplimiento del REGLAMENTO (UE) 2023/1230 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 14 de junio de 2023 relativo a las máquinas y por el que se deroga la Directiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y la Directiva 73/361/CEE del Consejo.

16. FICHA TÉCNICA

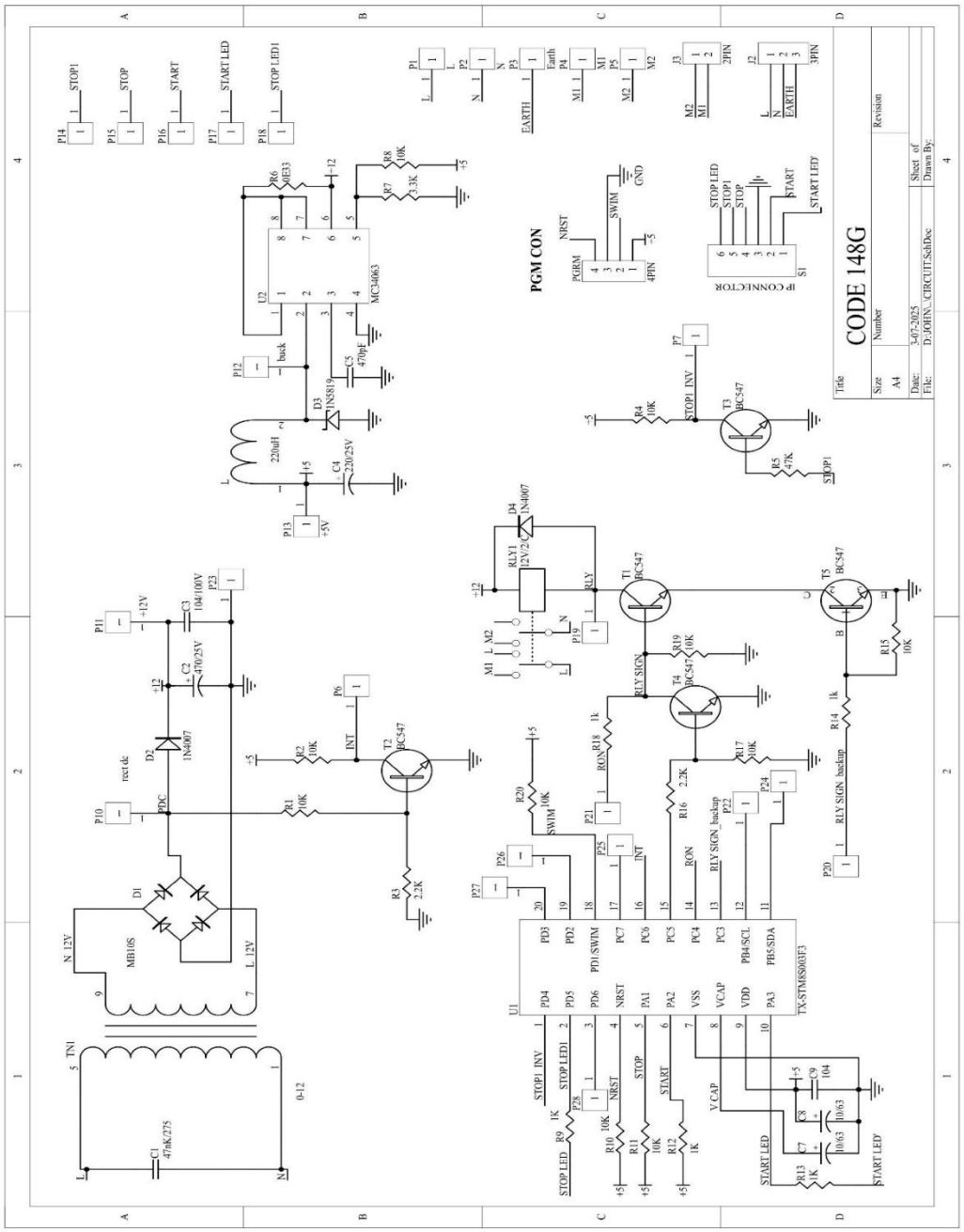




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
ESPECIFICACIONES		
Capacidad (circular)	168 mm	178 mm
Capacidad (rectangular)	185x160 mm	185x175 mm
Capacidad máxima de corte	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Diamètre Lame	220 mm	250 mm
Peso neto	22 kg	22 kg
Potencia motor	0,19 kW	0,19 kW
Electromotor	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. INSTALACIÓN ELÉCTRICA

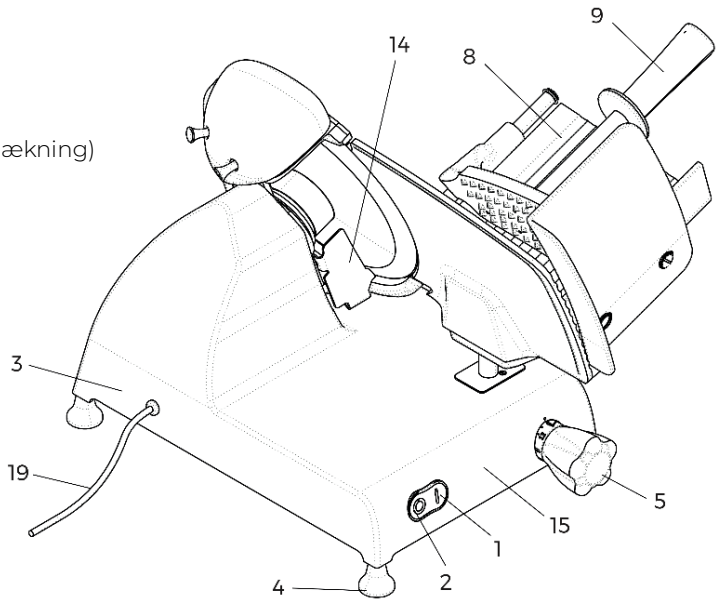


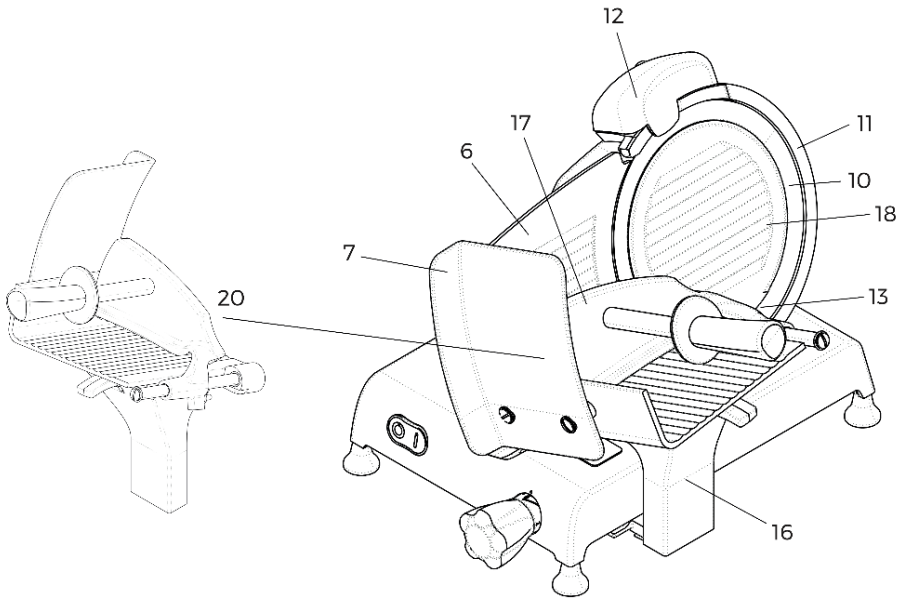
Indholdsfortegnelse

1. Hovedkomponenter 86
2. Beskrivelse 87
3. Liste over tegn og symboler på maskinen og emballagen 87
   3.1 Maskinens symboler 87
   3.2 Emballagens symboler 87
4. Sikkerhedsforskrifter 88
   4.1 Sikkerhedsposition 89
5. Producentens ansvar 91
6. Emballage og bortskaffelse af emballagen 91
7. Installation 91
   7.1 Miljøforhold 92
   7.2 Skiveafviser, der skal monteres 92
   7.3 Sådan monteres skiveafviseren 92
8. Brug af pålægsmaskinen 92
9. Hvad der må skæres, og hvad der ikke må skæres 93
   9.1 Hvad der må skæres 93
   9.2 Hvad der ikke må skæres 94
10. Rengøring 94
   10.1 Produkter til rengøring 94
   10.2 Sikkerhedsanordninger og aftagelige dele 94
   10.3 Rengøring af de aftagelige dele 95
   Sikkerhedsanordning pladeholder / CE-lås 95
   CE-lås og fjernelse af pladen RL 220/250 95
11. Vedligeholdelse 96
   11.1 Slibning af klingen 96
   11.2 Smøring 96
12. Problemløsning 97
13. Bortskaffelse af apparatet 98
14. Service 98
15. Garanti og ansvar 98
16. Teknisk datablad 99
17. Elektrisk anlæg 100

1. HOVEDKOMPONENTER

1. Startknap ON, tast I (hvid)
2. Stopknap OFF, tast 0 (rød)
3. Typeskilt, tekniske data og CE-mærkning
4. Fod (4 fødder)
5. Håndtag til regulering af skivetykkelse
6. Breddemåler
7. Fingerbeskyttelse
8. Produktplade
9. Håndtag på pigpladen
10. Klinge
11. Sikkerhedsring (knivsafdækning)
12. Slibeapparat
13. Knap til knivsafdækning
14. Skiveafviser
15. Base
16. Pladeholder
17. Pigplade
18. Skive til knivsafdækning
19. Strømforsyningskabel
20. Pladegruppen





2. BESKRIVELSE

Pålægsmaskine af mærket Berkel, fremstillet af Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai og importeret af Van Berkel International S.r.l. med hjemsted i via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-mail: info@berkelinternational.com
Vejledningen til pålægsmaskinen Red Line 220/250 er også tilgængelig i digitalt format, direkte tilgængelig på vores websted i afsnittet Red Line.
Websted: https://www.theberkelworld.com

3. LISTE OVER TEGN OG SYMBOLER PÅ MASKINEN OG EMBALLAGEN

3.1 MASKINENS SYMBOLER



SPÆNDING → fare for elektrisk stød.



JORDFORBINDELSE → beskyttelse mod elektrisk stød / stabilitet i det elektriske system.



OVERSTREGET SKRALDESPAND → angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.



FKM (Materialer og genstande i kontakt med fødevarer) → angiver, at materialet eller genstanden sikkert kan anvendes i kontakt med fødevarer.

3.2 EMBALLAGENS SYMBOLER



HÅNDTERES MED FORSIGTIGHED → pakkens indhold er skrøbeligt og skal håndteres forsigtigt for at undgå skader.



SKRØBELIGT → angiver, at pakkens indhold er sart og skal håndteres med yderste forsigtighed.



BESKYTTES MOD REGN OG FUGT → angiver, at indholdet skal beskyttes mod vand og fugt.



RETNINGSPILE → angiver den korrekte retning, hvori pakken skal placeres eller håndteres.



BRANDFARLIGT → angiver, at indholdet i pakken eller beholderen er let antændeligt og skal håndteres med yderste forsigtighed.



GENANVENDELIG EMBALLAGE → angiver, at emballagen kan genanvendes og bør bortskaffes i de relevante genbrugsbeholdere.

4. SIKKERHEDSFORSKRIFTER

For sikker brug af det købte apparat skal følgende advarsler overholdes og respekteres.
Apparatets anvisninger skal overholdes, da forkert brug kan forårsage materielle skader eller føre til alvorlige konsekvenser, såsom kvæstelser, snitsår og tab af de kropsdele, der kommer i kontakt med klingen.
Læs denne vejledning omhyggeligt i alle dens dele, før pålægsmaskinen tages i brug.

- Brug ikke pålægsmaskinen på nogen anden måde end angivet i denne vejledning.
- Kontrollér før brug omhyggeligt, at tilslutningskablet eller netstikket ikke har synlige udvendige skader. Tag ikke pålægsmaskinen i brug, hvis de er beskadigede.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig samling, der fås hos Berkel, hos forhandleren eller hos servicecenteret.



ADVARSEL! Fare for elektrisk stød! Et beskadiget kabel kan forårsage elektriske stød, kortslutninger eller endda brand.

- Sørg for, at strømkablet er installeret sikkert. Hvis kablet sætter sig fast et sted, kan pålægsmaskinen falde ned fra arbejdsfladen.
- Frakobl altid pålægsmaskinen fra stikkontakten ved at tage fat i netstikket og ikke i tilslutningskablet.
- Frakobl altid pålægsmaskinen fra strømforsyningen, hvis den efterlades uden opsyn, og før rengøring eller vedligeholdelse.
- Installér pålægsmaskinen i overensstemmelse med anvisningerne i afsnittet 'Installation'.
- Stop straks pålægsmaskinen, og anmod om indgreb fra autoriseret servicepersonale i tilfælde af unormal drift, mistanke om brud, forkerte bevægelser, usædvanlige lyde.
- Rør ikke ved pålægsmaskinen med våde eller fugtige hænder.
- Brug ikke pålægsmaskinen barfodet.
- Pålægsmaskinen er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med ringe erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af pålægsmaskinen af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med pålægsmaskinen.
- Pålægsmaskinen må ikke bruges af børn. Hold pålægsmaskinen og dens kabel uden for børns rækkevidde.
- Brug pålægsmaskinen med stor koncentration, og lad dig ikke distrahere.
- Skær kun produkter af den tilladte type (Se afsnit 9.1. Hvad der må skæres).

4.1 SIKKERHEDSPOSITION

Når pålægsmaskinen ikke er i brug, skal den sættes i sikkerhedsposition, altså:
- reguleringshåndtag på tallet 0 med breddemåleren helt lukket
- pigplade sænket og hvilende på produktpladen

ADVARSEL! SNITFARE! Hold under rengørings-, vedligeholdelses- og skærearbejde hænderne så langt væk som muligt fra det ubeskyttede klingeområde.
(Billede A)

Rengøring og vedligeholdelse er udelukkende beregnet til brugeren og må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Før rengøring eller før udførelse af vedligeholdelse skal maskinen frakobles strømnettet, og derefter skal man vente, indtil klingen er standset.
  VIGTIGT! Rengøringen af pålægsmaskinen skal udføres regelmæssigt med en blød, svampet klud og mild neutral sæbe (Se afsnit 10. Rengøring for alle detaljer).
- Reparationer må kun udføres af autoriseret personale eller af Berkels serviceafdeling. Forkerte reparationer kan medføre risici for brugeren og gør garantien og produktets sikkerhed ugyldig.
- Defekte komponenter skal udskiftes med originale reservedele eller med tilsvarende dele eller dele, der garanterer sikkerheden.
- Fjern, tildæk eller ændr ikke de skilte, der er anbragt på pålægsmaskinens krop.
- Brug ikke pålægsmaskinen som støtteflade, og placér ikke nogen genstand på den, der ikke vedrører de normale skærearbejder.

ADVARSEL! Fare for elektrisk stød!
Rør aldrig ved de spændingsførende dele.

- Åbn under ingen omstændigheder apparatets elektriske anlæg.
- Foretag ikke ændringer på de spændingsførende forbindelser: der er fare for elektrisk stød.
- Ændr ikke pålægsmaskinens elektriske / mekaniske struktur: der er fare for elektrisk stød.
- Brug ikke pålægsmaskinen i kontakt med varmekilder.
- Pålægsmaskinen, strømkablet og stikket må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker.

ADVARSEL!
Skarp klinge, snitfare.

- Rør ikke ved klingens æg med fingrene, risiko for snitsår.
- Sørg for, at ingen nærmer sig klingen, når den er blottet.
- Kontrollér, at klingen drejer mod uret, når man ser på den fra knivsafdækningens side eller brugerens side (**Billede B**).
- Til skæring må udelukkende håndtaget på pigpladen og selve pigpladen anvendes.
- Brug ikke pålægsmaskinen uden slæden/pladeholderen.
- Dette apparat skal anvendes med produktpladen i position.
- Det er ikke muligt at bruge pålægsmaskinen uden pladeholderen. Pladen skal være korrekt placeret og fastgjort på pladeholderen (se afsnittet 10.2. Sikkerhedsanordninger og aftagelige dele).

- Det er forbudt at bruge hænderne til at skære produktet.
- Der skal altid holdes en sikkerhedsafstand til klingen.
- Lad ingen nærme sig under skæringen af produktet.

ADVARSEL:
glidefare!
Området omkring pålægsmaskinen skal være tørt for at undgå at glide.
- Placér og fjern kun varen, der skal skæres, på den glidende produktplade med pladen helt trukket tilbage og håndtaget til regulering af tykkelsen i sikkerhedsposition (på tallet 0 – **Billede A**).

ADVARSEL! Motoren kan overophede! Efter 15 minutters kontinuerlig brug skal maskinen slukkes, og motoren skal køle af.
Lad maskinen hvile i mindst 30 minutter.

ADVARSEL!
Fare for at blive fanget!
Bær ikke løst tøj med åbne ærmer eller tøj, der kan sætte sig fast, samt armbånd eller lignende genstande. Bær tøj med ærmer, der holdes ved håndleddet med elastik.

ADVARSEL! Normalt slid på klingen kan medføre en forøgelse af afstanden mellem klingens æg og knivsafdækningen. Når denne afstand overstiger 6 mm, skal klingen udskiftes. Kontakt derefter producenten eller et af de autoriserede servicecentre for at anmode om udskiftning.

- Hvis dimensionerne på den fødevare, der skal skæres, er større end dem, der er angivet under punktet "skærekapacitet" i de tekniske datablade, skal dens dimensioner reduceres for at arbejde sikkert.
- Pålægsmaskinen må ikke bruges på åbne steder eller udsættes for vejrforhold, der kan beskadige dens integritet.
- Pålægsmaskinen må ikke installeres i miljøer med ætsende eller slibende dampe, røg eller støv, med risiko for brand eller eksplosion.
- Pålægsmaskinen skal installeres i nærheden af en CEE-konform stikkontakt, så den nemt kan frakobles ved rengørings- og vedligeholdelsesarbejde.
- Pålægsmaskinen skal tilsluttes et anlæg, der er i overensstemmelse med gældende forskrifter, og som er udstyret med:
  - termomagnetisk beskyttelse;
  - automatisk fejlstrømsafbryder;
  - jordforbindelsesanlæg.
- Før tilslutningen foretages, skal det kontrolleres, at el-nettets egenskaber svarer til dem, der er angivet på pålægsmaskinens dataskilt.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser.
  Hvorimod vi ikke garanterer dets brug i følgende miljøer, hvis personalet ikke er blevet korrekt instrueret eller ikke har læst denne brugsanvisning:
  - køkkenområder for personalet, butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
  - hoteller, moteller, bed and breakfasts, bondegårdsferie og andre indkvarteringsfaciliteter, der stilles frit til rådighed for gæsterne.

5. PRODUCENTENS ANSVAR

Producenten fralægger sig ethvert ansvar, der følger af:
- uhensigtsmæssig brug;
- manglende overholdelse af anvisningerne i dette instruktionshæfte;
- brug af pålægsmaskinen af personale, der ikke har læst og grundigt forstået indholdet af denne vejledning;
- ændringer og/eller reparationer udført af brugeren eller af uautoriseret personale;
- brug af reservedele, der ikke er originale eller ikke specifikke for pålægsmaskinens model.

Overdragelsen af pålægsmaskinen annullerer automatisk producentens ansvar, hvis den ikke er ledsaget af dette instruktionshæfte.
Hovedteksten i denne instruktionsvejledning, udarbejdet på italiensk, udgør det eneste referencepunkt for løsning af eventuelle fortolkningstvister.

6. EMBALLAGE OG BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Tag apparatet ud af kassen;
Fjern komponenterne fra emballagen;
Tag brugsanvisningen ud, og placér den et praktisk sted tæt på maskinen;
Fjern beskyttelsesemballagen på breddemåleren;
VIGTIGT! Det anbefales at opbevare den originale emballage i hele garantiens gyldighedsperiode for at kunne emballere og transportere apparatet korrekt, hvis det bliver nødvendigt.
Emballagen beskytter pålægsmaskinen under transporten. Emballagematerialerne er nemt genanvendelige i almindeligt husholdningsaffald eller på genbrugspladsen/ indsamlingscenteret i din kommune. (Se afsnit 13. Bortskaffelse af apparatet for yderligere detaljer).

7. INSTALLATION

Installér pålægsmaskinen på en godt nivelleret, glat, tør arbejdsflade, der er egnet til at bære pålægsmaskinen plus varen, der skal skæres.

VIGTIGT! Pålægsmaskinen kan, hvis den ikke er korrekt installeret, udgøre en fare på grund af ustabile forhold; disse øger risikoen for stød og klemning både for operatøren og for personer, der befinder sig i nærheden af arbejdsområdet.

VIGTIGT! Kontrollér, at der ikke er forhindringer for pladens bevægelse og for læsning af varen, der skal skæres, på selve pladen; ellers skal de fjernes.
Placér ikke pålægsmaskinen over varmekilder, såsom elektriske kogeplader eller i nærheden af flammer.
Pålægsmaskinen må ikke installeres indbygget i en væg eller i et vægskab.

7.1 MILJØFORHOLD

- Driftstemperatur fra -5°C til +40°C
- Maksimal luftfugtighed 65%
- Anvendelseshøjde: under 2000 m

7.2 SKIVEAFVISER, DER SKAL MONTERES

Skiveafviseren til modellerne RL 220/250 leveres inde i kassen i en separat emballage.
Når den er monteret, forhindrer denne komponent, at skiverne når det bageste område af klingen, hvilket gør det lettere at opsamle fødevaren og letter rengøringsarbejdet.

7.3 SÅDAN MONTERES SKIVEAFVISEREN

Når du åbner den lille papæske i emballagen, finder du: skiveafviseren i rustfrit stål og en mikrofiberklud af mærket Berkel.
- Tag fat i skiveafviseren.

Indsætningsretningen er intuitiv.
På **Billede D1** er det korrekte punkt angivet, hvor skiveafviseren skal gribes.
- Tag fat i komponenten på det viste punkt (se **Billede D2**).
- Indsæt rillerne i de relevante indsatser, der er placeret i det bageste område af klingen (se **Billede D3**).
- Når rillerne er helt indsat i indsatserne, skal der udøves et fast tryk, idet man hjælper sig med den anden hånd, indtil skiveafviseren er stabiliseret i den korrekte position.
- Kontrollér til sidst, at komponenten er korrekt placeret og ikke kommer i kontakt med klingen.

8. BRUG AF PÅLÆGSMASKINEN

NB. De numre, der er nævnt i den følgende tekst, henviser til afsnit 1. Hovedkomponenter.

For at bruge pålægsmaskinen skal man gøre følgende:

1. indtag **standardpositionen**:
   operatøren skal se på pålægsmaskinen med håndtaget til regulering af skivetykkelsen foran sig og således have produktpladen i det højre synsfelt og til venstre området til modtagelse af skiven. Denne position giver fuld visuel kontrol over alle maskinens hovedsider.
2. Før produktpladen (8) helt hen mod operatøren: indlæsningsposition (**Fig. L**);
3. løft pigpladen (17).

SÅDAN LØFTES PIGPLADEN SIKKERT:
VIGTIGT! Denne handling skal udføres med stor opmærksomhed, for hvis pigpladen ikke placeres korrekt, kan den falde ned og forårsage skader eller stød på hænderne af den operatør, der indsætter produktet, der skal skæres.

SIKKER LØFTNING AF PIGPLADEN:

- Løft pigpladen, som befinder sig i nærheden af klingen, og før den opad. Træk den derefter tilbage udad, til enden af den runde stang.
- Se derefter sidelæns eller i den nederste del af pladen, hvor der er en lille rille. Med pigpladen holdt i løftet position vil et lille sort anslag være synligt.
- Placér det sorte anslag inde i den angivne rille (se **Billede F**), idet du sikrer dig, at det er korrekt indsat.

På denne måde blokeres pigpladen i sikkerhedsposition, hvilket reducerer risikoen for utilsigtede stød for operatøren.

4. Læg varen, der skal skæres, op mod breddemåleren, og placér den i kontakt med pladens kant, operatørsiden.
5. Blokér produktet, der skal skæres, med pigpladen ved at udøve et let tryk.
6. Justér skivetykkelsen ved hjælp af reguleringshåndtaget, idet du vælger den skivetykkelse, du foretrækker (Håndtagsindstilling: fra 0 til 12).
7. Start klingen (10) ved at trykke på tændingsknappen I - ON (**fig. 1**).
8. Tag fat i håndtaget på pigpladen (9), og begynd den vekslende skærebevægelse ved at lade produktpladen glide fremad mod klingen. Under tilbageturen fjernes produktet let fra klingen, hvorefter det føres tilbage, indtil det igen er placeret op mod breddemåleren.
   Gentag bevægelsen jævnt for at opnå ensartede skiver.
9. Ved afslutningen af skærearbejdet føres reguleringshåndtaget til tykkelsen tilbage til sikkerhedsposition (på tallet 0), og slæden trækkes tilbage.
10. Stop klingens bevægelse ved at trykke på slukkeknappen 0 - OFF (2).

9. HVAD DER MÅ SKÆRES, OG HVAD DER IKKE MÅ SKÆRES

9.1 HVAD DER MÅ SKÆRES

- Pålæg (kogt, råt, røget og modnet)
- Udbenet kød såsom stege (kogt eller råt ved en temperatur ikke under +3 °C og ikke over +40 °C)
- Carpaccio
- Halvfast brød uden kerner
- Halvfaste oste

BEMÆRK, AT SKÆRING AF OST MULIGVIS IKKE KAN GARANTERE EN ENSARTET OG PRÆCIS SKIVE PÅ GRUND AF MULIG VEDHÆFTNING AF PRODUKTET TIL KLINGEN.

EN TEFLONBELAGT KLINGE ANBEFALES.

- Fiskestykker (uden ben, kogt eller råt ved en temperatur ikke under -3 °C og ikke over +40 °C)
- Frugt
- Grøntsager

Se afsnittet "Teknisk datablad" for detaljer om pålægsmaskinens skærekapacitet.



9.2 HVAD DER IKKE MÅ SKÆRES

Advarsel!
Forsøg ikke at skære produkter, der ikke er tilladt!
- Frosne eller dybfrosne fødevarer
- Fødevarer, der indeholder ben eller sten
- Hårdt brød
- Ikke-fødevareprodukter
- Bløde eller friske oste
- Produkter med en for smuldrende konsistens

BERKEL GARANTERER IKKE SKÆRING AF PRODUKTER, DER IKKE ER ANFØRT, ISÆR DEM MED EN UEGNET KONSISTENS.

10. RENGØRING

NB. De numre, der er nævnt i den følgende tekst, henviser til afsnit 1. Hovedkomponenter og til BILLEDERNE på side 3 i denne vejledning.

Hold maskinen omhyggeligt rengjort. Hvis den bruges, skal den rengøres mindst én gang om dagen eller hyppigere, hvis det er nødvendigt. Efter en periode med inaktivitet anbefales rengøring også før brug.

ADVARSEL! Fare for elektrisk stød! Før rengøring af pålægsmaskinen påbegyndes, skal strømkablet frakobles, og håndtaget til regulering af tykkelsen sættes i sikkerhedsposition.

10.1 PRODUKTER TIL RENGØRING

Brug udelukkende lunkent vand og et neutralt opvaskemiddel, helst med pH 7-8, ved hjælp af en blød, svampet klud (f.eks. mikrofiber). Vask de fjernede dele separat, tør dem grundigt, og saml dem igen. (Se afsnit 10.3. Rengøring af de aftagelige dele i det følgende afsnit).

VIGTIGT! Alle vaskede dele skal tørres grundigt, herunder klingens æg. ADVARSEL! Snitfare!

Brug IKKE slibende redskaber såsom hårde svampe eller den halvstive nylonbørste til at rengøre maskinens lakerede områder.
Rengør ikke maskinen med vandstråler eller damp eller med lignende metoder.

Advarsel! Sæt ikke maskinen i opvaskemaskinen.
Den eneste del, der kan vaskes i opvaskemaskinen, er den aftagelige skiveafviser i rustfrit stål, med en skånsom vask ved lav temperatur.

10.2 SIKKERHEDSANORDNINGER OG AFTAGELIGE DELE

- Sikkerhedsanordning CE-LÅS / Produktplade
- Knivsafdækning
- Skiveafviser

10.3 RENGØRING AF DE AFTAGELIGE DELE

Sikkerhedsanordning pladeholder / CE-lås
Pålægsmaskinen Red Line er udstyret med sikkerhedsanordningen CE-lås, der er designet til at lette rengøringsarbejdet.
For at aktivere CE-låsen skal pålægsmaskinen først sættes i sikkerhedsposition (se afsnit 4.1 for yderligere detaljer), og hele pladeholderen føres til begyndelsen af forløbet, hen mod tændingsknappen. I den nederste del af pålægsmaskinen findes et håndtag:
- sort knap til Red Line 220/250.

CE-lås og fjernelse af pladen RL 220/250
Tag fat i det sorte håndtag, og tryk det nedad og derefter mod støttefladen. Dette gør det muligt at frigøre produktpladen og fortsætte med rengøringen af maskinen.

VIGTIGT! Pladen kan kun fjernes, hvis den er korrekt placeret i begyndelsen af forløbet, altså hen mod håndtaget til regulering af skivetykkelsen.
Håndtaget kan også betjenes midt i forløbet, men da det ikke er i sikkerhedsposition, vil mekanismen forhindre fjernelse af pladen.
Når håndtaget betjenes, vil det være muligt at fjerne produktpladen ved at lade den glide udad (i den modsatte retning af klingen) og derefter fortsætte med rengøringen (se afsnit 10.1. Produkter til rengøring).
Efter rengøringen fortsættes ved at placere pladen igen i rillerne på pladeholderen, og når den er helt indsat, fastgøres den ved at føre frigørelseshåndtaget op igen.

KNIVSAFDÆKNING
For at fjerne knivsafdækningen skal man gøre følgende:
- drej skiven til knivsafdækningen 90° mod uret ved hjælp af den dertil beregnede knap, der er fastgjort på den; (Se **Billede H**).
- knivsafdækningen frigøres, og derefter fortsættes forsigtigt med fjernelsen og den efterfølgende rengøring (Se **Billede I**).

SKIVEAFVISER
skiveafviseren har et lille fremspring mod den nederste del (**Billede D1**), så før pegefingeren ind i den hule del af skiveafviseren, og idet du støtter tommelfingeren på den udvendige del (for at skabe et greb), træk den udad. Tryk forsigtigt. Skiveafviseren frigøres, hvilket muliggør fjernelse.
Efter rengøringen sættes skiveafviseren på plads igen som beskrevet i P. 7.2 Skiveafviser, der skal monteres.

Til fjernelse og genmontering af de aftagelige dele anbefales det at se instruktionsvideoen, der er tilgængelig på vores websted www.theberkelworld.com, ved at gå til afsnittet: Pålægsmaskiner > Red Line > Video – Red Line User Guide.

FORTSÆT MED RENGØRINGEN AF:
- **KLINGE**: tryk en fugtig klud på klingens overflade, og bevæg den langsomt fra midten og udad, som på figuren (**Billede F**), på knivsafdækningens side og på den modsatte side. Tør på samme måde med en tør klud;
- **SIKKERHEDSRING**: brug en halvstiv nylonbørste til at rengøre området mellem klingen og beskyttelsesringen;
- **MASKINENS KROP**: rengør maskinens krop med en fugtig klud eller en svamp ved at skylle med vand. Tør omhyggeligt.

ADVARSEL! Maskinen er lakeret; brug en blød klud såsom mikrofiberkluden. Brug ikke børster med hårde eller nylonbørster, da de kan beskadige pålægsmaskinens lak.

11. VEDLIGEHOLDELSE

De periodiske vedligeholdelsesaktiviteter, som operatøren har tilladelse til at udføre for at bevare pålægsmaskinens effektivitet, omfatter:
- **Smøring**
- **Slibning af klingen**

11.1 SLIBNING AF KLINGEN

Hyppigheden og varigheden af slibningen afhænger af brugen af udstyret.
Følg anvisningerne for slibning:

1. sæt håndtaget til regulering af skivetykkelsen i sikkerhedsposition (**Fig. A** - se s. 4.1);
2. træk produktpladen helt tilbage hen mod reguleringshåndtaget (**Fig. L**);
3. løft slibeapparatet (**Fig. M**), drej det for at placere det i slibekonfiguration (**Fig. N**);
4. frigør slibeapparatet;
5. start klingen ved at trykke på startknappen I (ON);
6. udfør slibningen af klingen ved at holde slibeskivens knap trykket ned i 10-15 sekunder (**Fig. O-1**);
7. slip knappen;
8. træk og hold afgratningsskivens knap trukket i 2-3 sekunder (**Fig. O-2**);
9. slip knappen;
10. stop klingens bevægelse ved at trykke på stopknappen;
11. løft slibeapparatet, og drej det tilbage til dets oprindelige position;
12. frigør det, indtil det standser (0 / OFF);
13. fortsæt med rengøringen af pålægsmaskinen, idet du sørger for omhyggeligt at fjerne eventuelle rester eller metalspåner, der er tilbage efter slibningen.

11.2 SMØRING

Efter en vis periode med regelmæssig brug af maskinen kan det være nødvendigt at smøre slædens skinner. Vi anbefaler under alle omstændigheder at udføre denne handling hver 3. måned.
Brug kun ikke-sure olier (vi anbefaler vaselineolie). Brug ikke vegetabilske olier. Vi anbefaler en olie af mærket Berkel eller en olie egnet til fødevarekontakt, helst med FDA H1-specifikation.
De dele, der skal smøres, er:

1. pigpladens glidestang
2. slædens/pladens glidestang

Vi anbefaler at se vedligeholdelsesvideoen på vores websted The Berkel World:
www.theberkelworld.com *Pålægsmaskiner > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. PROBLEMLØSNING

PROBLEM	SANDSYNLIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Når der trykkes på tændingsknappen, starter maskinen ikke.	Manglende strømforsyning eller defekt styrekredsløb.	Kontrollér, om strømkablet er korrekt tilsluttet stikkontakten; hvis problemet fortsætter, kontakt Berkel-servicecenteret.
Når der trykkes på startknappen, starter maskinen, men kontrollampen lyser ikke.	Defekt styrekredsløb.	Frakobl straks maskinen via strømkablet, og brug ikke maskinen igen. Kontakt Berkel-servicecenteret.
Overdreven modstand ved skæring af produktet.	Klingen er ikke slebet.	Slib klingen.
Under belastning bremser klingen ned eller standser.	Remmen kan være løs eller beskadiget.	Kontakt servicecenteret for at justere eller udskifte remmen.
Når der trykkes på stopknappen, standser maskinen ikke.	Defekt styrekredsløb.	Frakobl straks maskinen via strømkablet, og brug ikke maskinen igen. Kontakt Berkel-servicecenteret.
Overdreven modstand i maskinens glidestænger, med langsom og tung bevægelse.	Smøring af skinnerne ikke udført regelmæssigt eller udført med et forkert produkt.	Rengør glidestængerne grundigt for eventuelle rester af olie eller fedt. Udfør smøringen af glidestængerne ved hjælp af Berkel-olie eller en olie egnet til fødevarekontakt (FDA H1).
Dannelse af rust på Klingen.	Tørring ikke udført regelmæssigt og korrekt, fødevarerester, vand, fugt, damp.	Fjern rusten ved hjælp af slibeapparatet (et tilbehør, der også kan købes på Berkels websted) eller kontakt Berkel-servicecenteret for en eventuel udskiftning af klingen.
Skiveafviseren er ikke til stede på pålægsmaskinen.	Skiveafviseren leveres i kassen i en dedikeret emballage.	Kontrollér i kassen, om emballagen er til stede, og fortsæt med monteringen af skiveafviseren. Læs afsnit 7.2 for at fortsætte med monteringen.
Skivetykkelse ikke konstant.	Breddemåleren er ude af akse.	Frakobl straks maskinen via strømkablet, og brug ikke maskinen igen. Kontakt Berkel-servicecenteret.
Slibeapparat: knoppen har skruet sig løs, og nogle kugler er kommet ud.	Det er sandsynligt, at knoppen, i stedet for at blive trykket, blev trukket.	Sæt kuglerne tilbage i knoppen, og sæt den med et let tryk tilbage på slibeapparatets stift. Hvis problemet fortsætter, kontakt servicecenteret eller forhandleren.
Pladen kan ikke trækkes ud.	Den er sandsynligvis blevet installeret forkert.	Se afsnittet 10.3 CE-lås og fjernelse af pladen RL 220/250. Hvis problemet fortsætter, kontakt servicecenteret eller forhandleren.

13. BORTSKAFFELSE AF APPARATET



Det er ikke tilladt at bortskaffe maskinen sammen med almindeligt husholdningsaffald.
Symbolet med den overstregede og understregede skraldespand, der er anbragt på produktet og gengivet i vejledningen, betyder, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) indeholder stærkt forurenende, men samtidig genanvendelige materialer. Af denne grund er der en lovmæssig forpligtelse til at bortskaffe produktet adskilt fra usorteret husholdningsaffald.
Det er obligatorisk at forhøre sig hos de lokale myndigheder eller hos sin kommune for at få kendskab til indsamlingsmetoderne.

14. SERVICE

Skulle din Berkel-pålægsmaskine blive beskadiget, anbefales det at kontakte din forhandler eller Berkels kundeservice på følgende numre:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

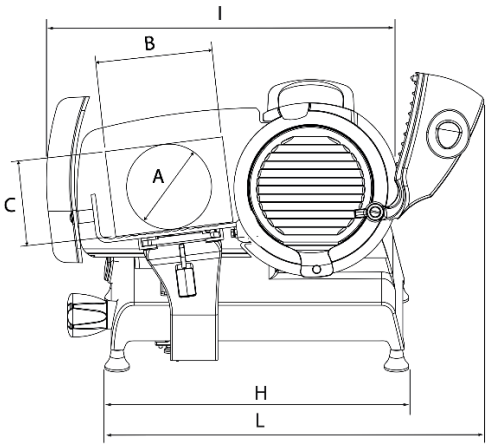
eller ved at sende en e-mail til de nedenfor anførte adresser:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

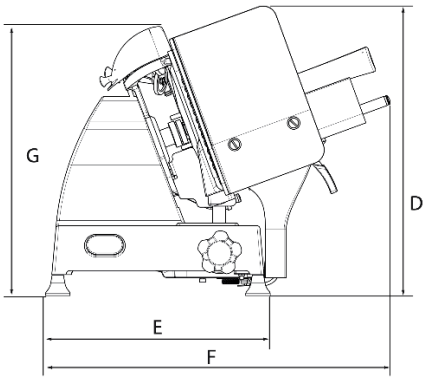
Der leveres ingen reservedele inde i emballagen. Alle reparations- og udskiftningsaktiviteter skal udelukkende udføres af personale, der er autoriseret af producenten selv.
I tilfælde af problemer med apparatet skal de autoriserede servicecentre kontaktes.
Undgå at reparere apparatet selv. Ethvert reparationsindgreb, der udføres på apparatet af uautoriseret personale, gør automatisk garantien ugyldig, selvom dens løbetid endnu ikke er udløbet.
Brugen af uoriginale reservedele gør pålægsmaskinens garanti ugyldig.

15. GARANTI OG ANSVAR

Det anbefales at opbevare den originale emballage i hele garantiens gyldighedsperiode for at kunne emballere og transportere apparatet korrekt, hvis det bliver nødvendigt.
Med henblik på garantien skal eventuelle æstetiske mangler indberettes, før maskinen tages i brug.
Producenten leverer Red Line med en garanti på 24 måneders varighed, regnet fra købsdatoen. Garantien dækker kun de mangler, der konstateres ved hensigtsmæssig brug af den og i overensstemmelse med de anvendelsesbetingelser, der er fastsat i vejledningen. Garantien dækker ikke mangler, der skyldes transport, købers inkompetence eller forsømmelighed, forkert installation eller placering, slidskader, en spænding over 10% af den nominelle værdi. Desuden dækker garantien ikke komponenter, der er udsat for slid, såsom klingen og slibeapparatets slibeskiver, undtagen i tilfælde af en åbenlys fabrikationsfejl.
I tilfælde af en berettiget reklamation vil vi gå frem som fastsat i forbrugerloven.
Producenten fralægger sig ethvert direkte og indirekte ansvar, der følger af forkert brug af maskinen.
Overdragelsen af ejendomsretten til maskinen medfører øjeblikkelig fritagelse af producenten for ethvert ansvar, med undtagelse af overholdelse af EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2023/1230 af 14. juni 2023 om maskiner og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2006/42/EF og Rådets direktiv 73/361/EØF.

16. TEKNISK DATABLAD

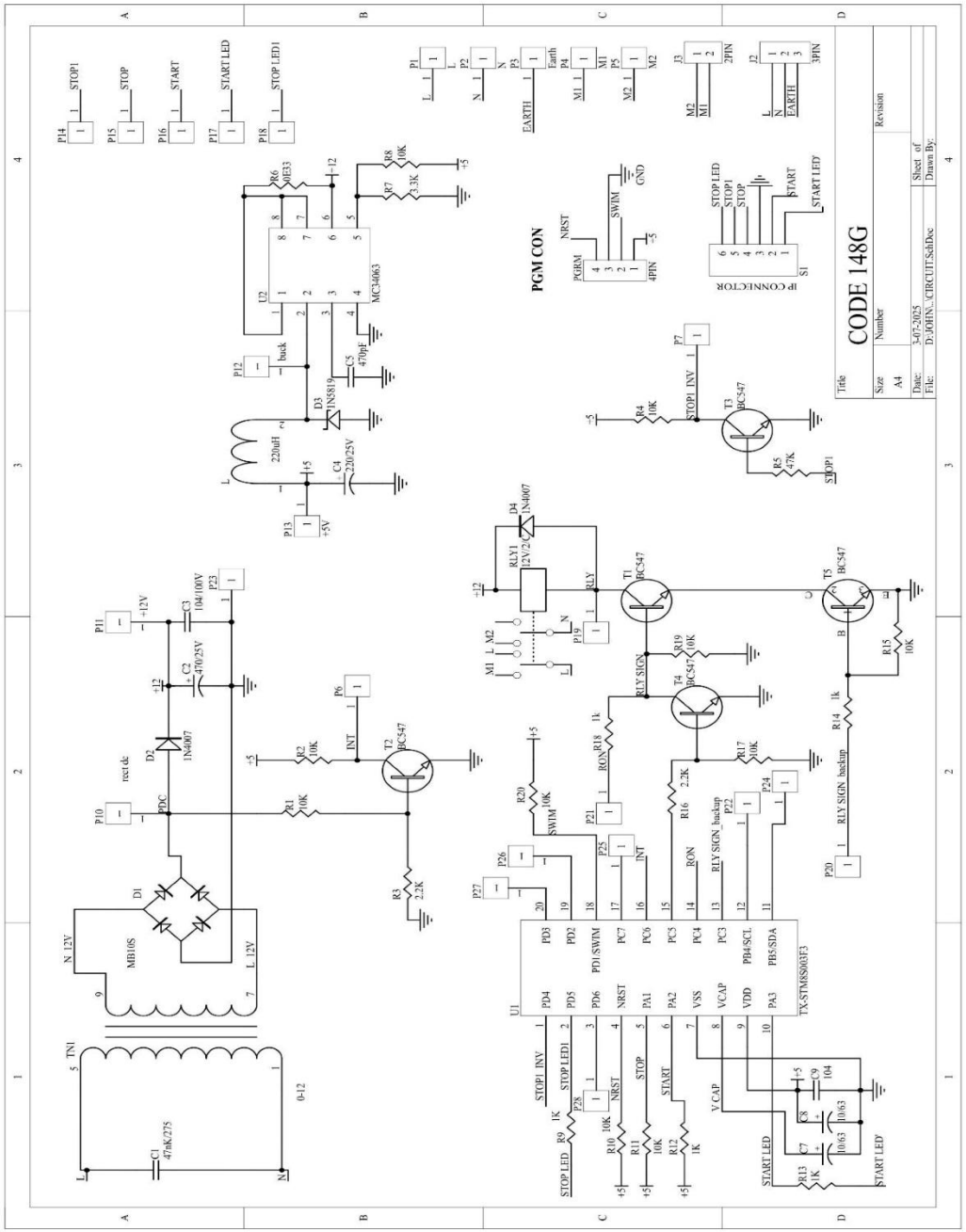




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet rundskæring	168 mm	178 mm
Kapacitet lineær skæring	185x160 mm	185x175 mm
Maks. skivetykkelse	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Klingediameter	220 mm	250 mm
Vægt	22 kg	22 kg
Motor rating	0,19 kW	0,19 kW
Elektriske specifikationer	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. ELEKTRISK ANLÆG

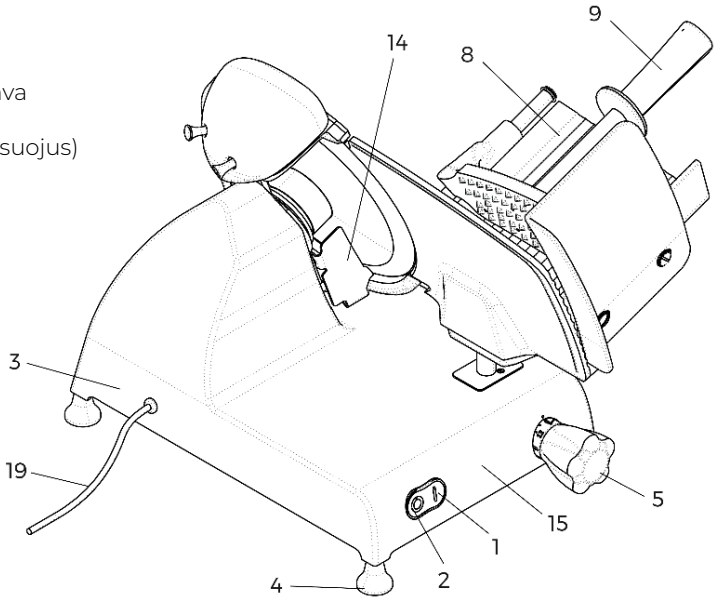


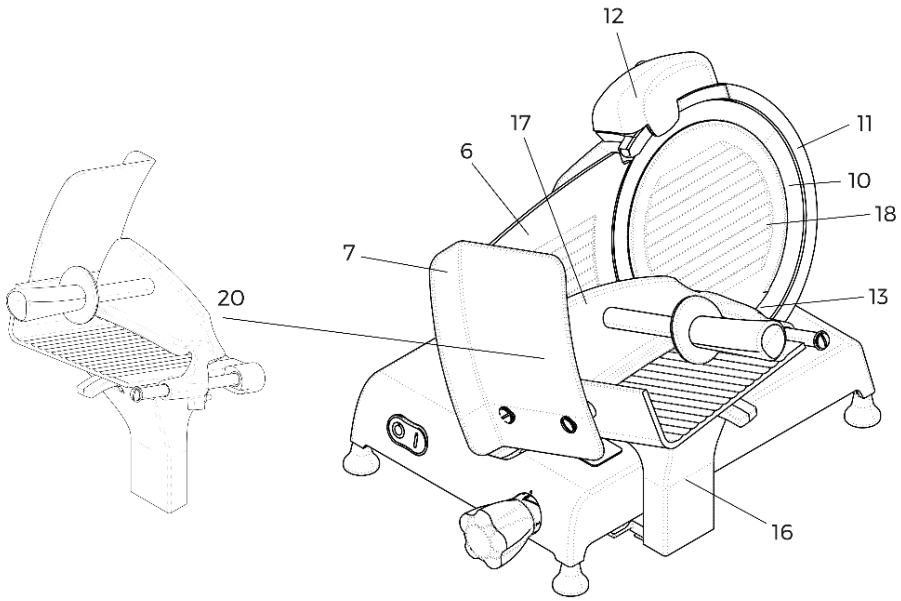
Sisällysluettelo

1. Pääkomponentit 102
2. Kuvaus 103
3. Luettelo koneessa ja pakkauksessa olevista merkeistä ja symboleista 103
   3.1 Koneen symbolit 103
   3.2 Pakkauksen symbolit 103
4. Turvallisuusmääräykset 104
   4.1 Turva-asento 105
5. Valmistajan vastuu 107
6. Pakkaus ja pakkauksen hävittäminen 107
7. Asennus 107
   7.1 Ympäristöolosuhteet 108
   7.2 Asennettava viipalesuoja 108
   7.3 Kuinka viipalesuoja asennetaan 108
8. Viipalointikoneen käyttö 108
9. Mitä saa leikata ja mitä ei saa leikata 109
   9.1 Mitä saa leikata 109
   9.2 Mitä ei saa leikata 110
10. Puhdistus 110
   10.1 Puhdistustuotteet 110
   10.2 Turvalaitteet ja irrotettavat osat 110
   10.3 Irrotettavien osien puhdistus 111
   Turvalaite levytuki / CE-lukitus 111
   CE-lukitus ja levyn irrotus RL 220/250 111
11. Huolto 112
   11.1 Terän teroitus 112
   11.2 Voitelu 112
12. Ongelmanratkaisu 113
13. Laitteen hävittäminen 114
14. Huoltopalvelu 114
15. Takuu ja vastuu 114
16. Tekninen tietolomake 115
17. Sähköjärjestelmä 116

1. PÄÄKOMPONENTIT

1. Käynnistyspainike ON, näppäin I (valkoinen)
2. Sammutuspainike OFF, näppäin 0 (punainen)
3. Arvokilpi, tekniset tiedot ja CE-merkintä
4. Jalka (4 jalkaa)
5. Viipaleen paksuuden säätönuppi
6. Paksuuden mittalevy
7. Peukalosuoja
8. Tuotteen kannatinlevy
9. Tuotteen puristimen kahva
10. Terä
11. Teräsuojan rengas (teränsuojus)
12. Teroitin
13. Teränsuojuksen nuppi
14. Viipalesuoja
15. Jalusta
16. Levytuki
17. Tuotteen puristin
18. Terän suojalevy
19. Virtajohto
20. Levy-Yksikköä





2. KUVAUS

Berkel-merkkinen viipalointikone, valmistaja Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai ja maahantuoja Van Berkel International S.r.l., kotipaikka via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
Sähköposti: info@berkelinternational.com
Red Line 220/250 -viipalointikoneen ohjekirja on saatavilla myös digitaalisessa muodossa, suoraan verkkosivustollamme Red Line -osiossa.
Verkkosivusto: https://www.theberkelworld.com

3. LUETTELO KONEESSA JA PAKKAUKSESSA OLEVISTA MERKEISTÄ JA SYMBOLEISTA

3.1 KONEEN SYMBOLIT



JÄNNITE → sähköiskun vaara.



MAADOITUS → suojaus sähköiskuilta / sähköjärjestelmän vakaus.



YLIVIIVATTU JÄTEASTIA → osoittaa, ettei tuotetta saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.



FCM (Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet) → osoittaa, että materiaalia tai esinettä voidaan turvallisesti käyttää kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

3.2 PAKKAUKSEN SYMBOLIT



KÄSITELTÄVÄ VAROEN → pakkauksen sisältö on särkyvää ja sitä on käsiteltävä varovasti vaurioiden välttämiseksi.



SÄRKYVÄÄ → osoittaa, että pakkauksen sisältö on herkkää ja sitä on käsiteltävä erittäin varovasti.



SUOJATTAVA SATEELTA JA KOSTEUDELTA → osoittaa, että sisältö on suojattava vedeltä ja kosteudelta.



SUUNTANUOLET → osoittavat oikean suunnan, johon pakkaus on asetettava tai jossa sitä on käsiteltävä.



SYTTYVÄÄ → osoittaa, että pakkauksen tai säiliön sisältö on helposti syttyvää ja sitä on käsiteltävä erittäin varovasti.



KIERRÄTETTÄVÄ PAKKAUS → osoittaa, että pakkaus voidaan kierrättää ja se tulee hävittää asianmukaisiin kierrätysastioihin.

4. TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET

Ostetun laitteen turvallista käyttöä varten on noudatettava ja huomioitava seuraavat varoitukset.
Laitteen ohjeita on noudatettava, sillä virheellinen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja tai johtaa vakaviin seurauksiin, kuten vammoihin, viiltoihin ja terän kanssa kosketuksiin joutuvien kehonosien menetykseen.
Lue tämä ohjekirja huolellisesti kaikilta osiltaan ennen viipalointikoneen käyttöä.
- Älä käytä viipalointikonetta millään muulla tavalla kuin tässä ohjekirjassa on osoitettu.
- Tarkista ennen käyttöä huolellisesti, ettei liitäntäkaapelissa tai verkkopistokkeessa ole näkyviä ulkoisia vaurioita. Älä ota viipalointikonetta käyttöön, jos ne ovat vaurioituneet.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava erityiseen kaapeliin tai kokoonpanoon, joka on saatavilla Berkeliltä, jälleenmyyjältä tai huoltokeskuksesta.

VAROITUS! Sähköiskun vaara! Vaurioitunut kaapeli voi aiheuttaa sähköiskuja, oikosulkuja tai jopa tulipaloja.
- Varmista, että virtajohto on asennettu turvallisesti. Jos kaapeli tarttuu johonkin, viipalointikone voi pudota työtasolta.
- Irrota viipalointikone aina pistorasiasta tarttumalla verkkopistokkeeseen eikä liitäntäkaapeliin.
- Irrota viipalointikone aina virransyötöstä, jos se jätetään ilman valvontaa, ja ennen sen puhdistamista tai huoltamista.
- Asenna viipalointikone 'Asennus'-kohdassa annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Pysäytä viipalointikone välittömästi ja pyydä valtuutetun huoltohenkilöstön apua, jos toiminta on epänormaalia, epäillään rikkoutumisia, virheellisiä liikkeitä, epätavallisia ääniä.
- Älä koske viipalointikoneeseen märin tai kostein käsin.
- Älä käytä viipalointikonetta paljain jaloin.
- Viipalointikonetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla on vähän kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai ole opastanut heitä viipalointikoneen käytössä.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki viipalointikoneella.
- Lapset eivät saa käyttää viipalointikonetta. Pidä viipalointikone ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Käytä viipalointikonetta erittäin keskittyneesti äläkä anna minkään häiritä.
- Leikkaa vain sallittua tyyppiä olevia tuotteita (Katso kohta 9.1. Mitä saa leikata).

4.1 TURVA-ASENTO

Kun viipalointikonetta ei käytetä, aseta se turva-asentoon, eli:
- säätönuppi numerossa 0 ja paksuuden mittalevy täysin suljettuna
- tuotteen puristin laskettuna ja lepäämässä kannatinlevyllä

⚠ VAROITUS! LEIKKAUTUMISVAARA! Pidä puhdistus-, huolto- ja leikkaustöiden aikana kädet mahdollisimman kaukana terän suojaamattomalta alueelta.
(Kuva A)

Puhdistus ja huolto on tarkoitettu ainoastaan käyttäjälle, eivätkä lapset saa suorittaa niitä ilman valvontaa.
- Ennen puhdistusta tai ennen huollon suorittamista irrota kone sähköverkosta ja odota sitten, kunnes terä on pysähtynyt.
  TÄRKEÄÄ! Viipalointikoneen puhdistus on suoritettava säännöllisesti pehmeällä, sienimäisellä liinalla ja miedolla neutraalilla saippualla (Katso kohta 10. Puhdistus kaikkien yksityiskohtien osalta).
- Korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu henkilöstö tai Berkelin huolto-osasto. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa riskejä käyttäjälle ja mitätöivät takuun ja tuotteen turvallisuuden.
- Vialliset komponentit on vaihdettava alkuperäisiin varaosiin tai vastaaviin tai turvallisuuden takaaviin osiin.
- Älä poista, peitä tai muuta viipalointikoneen rungossa olevia kilpiä.
- Älä käytä viipalointikonetta tukipintana äläkä aseta sille mitään esinettä, joka ei liity tavanomaisiin leikkaustöihin.

⚠ VAROITUS! Sähköiskun vaara!
Älä koskaan koske jännitteisiin osiin.

- Älä missään tapauksessa avaa laitteen sähköjärjestelmää.
- Älä tee muutoksia jännitettä johtaviin liitäntöihin: on olemassa sähköiskun vaara.
- Älä muuta viipalointikoneen sähköistä / mekaanista rakennetta: on olemassa sähköiskun vaara.
- Älä käytä viipalointikonetta kosketuksissa lämmönlähteisiin.
- Viipalointikone, virtajohto ja pistoke eivät saa joutua kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa.

⚠ VAROITUS!
Terävä terä, leikkautumisvaara.

- Älä koske terän leikkuureunaan sormilla, viiltovaara.
- Varmista, ettei kukaan lähesty terää, kun se on paljaana.
- Tarkista, että terä pyörii vastapäivään katsottuna teränsuojuksen puolelta tai käyttäjän puolelta (**Kuva B**).
- Käytä leikkaamiseen ainoastaan tuotteen puristimen kahvaa ja itse puristinta.
- Älä käytä viipalointikonetta ilman liukukelkkaa/levytukea.
- Tätä laitetta on käytettävä kannatinlevy paikallaan.
- Viipalointikonetta ei voi käyttää ilman levytukea. Levyn on oltava oikein asetettu ja kiinnitetty levytukeen (katso kohta 10.2. Turvalaitteet ja irrotettavat osat).

- Tuotetta on kielletty leikkaamasta käsin.
- Terään on aina pidettävä turvaetäisyys.
- Älä anna kenenkään lähestyä tuotteen leikkaamisen aikana.

VAROITUS:
liukastumisvaara!
Viipalointikoneen ympärillä olevan alueen on oltava kuiva liukastumisen välttämiseksi.
- Aseta ja poista leikattava tavara liukuvalle kannatinlevylle vain, kun levy on vedetty kokonaan taakse ja paksuuden säätönuppi on turva-asennossa (numerossa 0 – **Kuva A**).

VAROITUS! Moottori voi ylikuumentua! 15 minuutin jatkuvan käytön jälkeen sammuta kone ja anna moottorin jäähtyä.
Anna koneen levätä vähintään 30 minuuttia.

VAROITUS!
Takertumisvaara!
Älä käytä löysiä vaatteita, joissa on avoimet hihat tai jotka voivat takertua, äläkä rannekkeita tai vastaavia esineitä. Käytä vaatteita, joiden hihat on kiinnitetty ranteeseen kuminauhalla.

VAROITUS! Terän normaali kuluminen voi aiheuttaa terän leikkuureunan ja teränsuojuksen välisen etäisyyden kasvun. Kun tämä etäisyys ylittää 6 mm, terä on vaihdettava. Ota sitten yhteyttä valmistajaan tai johonkin valtuutettuun huoltokeskukseen sen vaihtamista varten.

- Jos leikattavan elintarvikkeen mitat ovat suuremmat kuin teknisten tietolomakkeiden kohdassa ‘‘leikkauskapasiteetti” ilmoitetut, pienennä sen mittoja turvallisen työskentelyn varmistamiseksi.
- Viipalointikonetta ei voi käyttää avoimissa tiloissa tai alttiina sääolosuhteille, jotka voivat vahingoittaa sen eheyttä.
- Viipalointikonetta ei voi asentaa tiloihin, joissa on syövyttäviä tai hankaavia höyryjä, savua tai pölyä, ja joissa on tulipalon tai räjähdyksen vaara.
- Viipalointikone on asennettava CEE-standardin mukaisen pistorasian lähelle, jotta se voidaan helposti irrottaa puhdistus- ja huoltotöitä varten.
- Viipalointikone on liitettävä voimassa olevien määräysten mukaiseen järjestelmään, joka on varustettu:
  - lämpömagneettisella suojauksella;
  - automaattisella vikavirtakytkimellä;
  - maadoitusjärjestelmällä.
- Ennen liitännän tekemistä tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat viipalointikoneen arvokilvessä ilmoitettuja.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa.
  Emme kuitenkaan takaa sen käyttöä seuraavissa ympäristöissä, jos henkilöstöä ei ole asianmukaisesti opastettu tai se ei ole lukenut tätä käyttöohjetta:
  - henkilöstön keittiötilat, myymälät, toimistot ja muut työympäristöt;
  - hotellit, motellit, bed and breakfast -majoitukset, maatilamatkailukohteet ja muut majoitustilat, jotka annetaan vapaasti vieraiden käyttöön.

5. VALMISTAJAN VASTUU

Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, joka aiheutuu seuraavista:
- epäasianmukainen käyttö;
- tässä ohjevihkossa olevien ohjeiden noudattamatta jättäminen;
- viipalointikoneen käyttö henkilöstön toimesta, joka ei ole lukenut ja perusteellisesti ymmärtänyt tämän ohjekirjan sisältöä;
- käyttäjän tai valtuuttamattoman henkilöstön tekemät muutokset ja/tai korjaukset;
- sellaisten varaosien käyttö, jotka eivät ole alkuperäisiä tai eivät ole erityisiä viipalointikoneen mallille.

Viipalointikoneen luovutus mitätöi automaattisesti valmistajan vastuun, jos sen mukana ei ole tätä ohjevihkoa.
Tämän ohjekirjan italiaksi laadittu päätekstti on ainoa viitekohta mahdollisten tulkintaerimielisyyksien ratkaisemiseksi.

6. PAKKAUS JA PAKKAUKSEN HÄVITTÄMINEN

Ota laite pois laatikosta;
Poista komponentit pakkauksesta;
Ota käyttöohje pois ja aseta se kätevään paikkaan lähelle konetta;
Poista paksuuden mittalevyn suojapakkaus;
TÄRKEÄÄ! On suositeltavaa säilyttää alkuperäinen pakkaus koko takuun voimassaoloajan, jotta laite voidaan tarvittaessa pakata ja kuljettaa asianmukaisesti.
Pakkaus suojaa viipalointikonetta kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit ovat helposti kierrätettävissä tavallisen kotitalousjätteen mukana tai kuntasi ekokeskuksessa/keräyspisteessä. (Katso kohta 13. Laitteen hävittäminen lisätietoja varten).

7. ASENNUS

Asenna viipalointikone hyvin tasoitetulle, sileälle, kuivalle työtasolle, joka soveltuu kannattamaan viipalointikoneen sekä leikattavan tavaran.

TÄRKEÄÄ! Viipalointikone voi, jos sitä ei ole asennettu oikein, aiheuttaa vaaran epävakaiden olosuhteiden vuoksi; nämä lisäävät iskujen ja puristumisen riskiä sekä käyttäjälle että työalueen lähellä oleville henkilöille.

TÄRKEÄÄ! Tarkista, ettei levyn liikkeelle ja leikattavan tavaran lastaamiselle levylle ole esteitä; muussa tapauksessa poista ne.
Älä aseta viipalointikonetta lämmönlähteiden, kuten sähkölevyjen, yläpuolelle tai liekkien lähelle.
Viipalointikonetta ei voi asentaa upotettuna seinään tai seinäkaappiin.

7.1 YMPÄRISTÖOLOSUHTEET

- Käyttölämpötila -5°C ... +40°C
- Enimmäiskosteus 65%
- Käyttökorkeus: alle 2000 m

7.2 ASENNETTAVA VIIPALESUOJA

Mallien RL 220/250 viipalesuoja toimitetaan laatikon sisällä erillisessä pakkauksessa.
Kun tämä komponentti on asennettu, se estää viipaleita pääsemästä terän takaosaan, helpottaa elintarvikkeen keräämistä ja puhdistustöitä.

7.3 KUINKA VIIPALESUOJA ASENNETAAN

Avatessasi pakkauksen sisällä olevan pienen pahvilaatikon löydät: ruostumattomasta teräksestä valmistetun viipalesuojan ja Berkel-merkkisen mikrokuituliinan.
- Tartu viipalesuojaan.

Asetussuunta on intuitiivinen.
Kuvassa D1 on osoitettu oikea kohta, josta viipalesuojaan tartutaan.
- Tartu komponenttiin osoitetusta kohdasta (katso **Kuva D2**).
- aseta urat terän takaosassa sijaitseviin asianmukaisiin pidikkeisiin (katso **Kuva D3**).
- Kun urat on asetettu kokonaan pidikkeisiin, paina lujasti toisella kädellä auttaen, kunnes viipalesuoja on vakautettu oikeaan asentoon.
- Tarkista lopuksi, että komponentti on oikein asetettu eikä joudu kosketuksiin terän kanssa.

8. VIIPALOINTIKONEEN KÄYTTÖ

HUOM. seuraavassa tekstissä mainitut numerot viittaavat kohtaan 1. Pääkomponentit.

Käyttääksesi viipalointikonetta toimi seuraavasti:

1. asetu **vakioasentoon**:
   käyttäjän on katsottava viipalointikonetta siten, että viipaleen paksuuden säätönuppi on hänen edessään, jolloin kannatinlevy on oikeassa näkökentässä ja viipaleen vastaanottoalue vasemmalla. Tämä asento mahdollistaa koneen kaikkien pääsivujen täydellisen visuaalisen hallinnan.
2. Tuo kannatinlevy (8) kokonaan käyttäjää kohti: latausasento (**Kuva L**);
3. nosta tuotteen puristinta (17).

KUINKA TUOTTEEN PURISTIN NOSTETAAN TURVALLISESTI:
TÄRKEÄÄ! Tämä toimenpide on suoritettava erittäin huolellisesti, sillä jos puristinta ei aseteta oikein, se voi pudota ja aiheuttaa vahinkoja tai iskuja leikattavaa tuotetta asettavan käyttäjän käsiin.

PURISTIMEN TURVALLINEN NOSTAMINEN:

- Nosta puristinta, joka sijaitsee terän lähellä, ja siirrä sitä ylöspäin. Siirrä sitä sitten taaksepäin ulospäin, pyöreän tangon päähän.
- Katso sitten levyn sivulta tai alaosasta, jossa on pieni ura. Kun puristin on pidetty nostetussa asennossa, näkyy pieni musta vaste.
- Aseta musta vaste osoitetun uran sisään (katso **Kuva F**), varmistaen, että se on oikein asetettu.

Tällä tavoin puristin lukittuu turva-asentoon, mikä vähentää käyttäjään kohdistuvien tahattomien iskujen riskiä.

4. Aseta leikattava tavara paksuuden mittalevyä vasten ja sijoita se kosketukseen levyn reunan kanssa, käyttäjän puoli.
5. Lukitse leikattava tuote puristimella kevyellä paineella.
6. Säädä viipaleen paksuutta säätönupilla valiten haluamasi viipaleen paksuuden (Nupin säätö: 0–12).
7. Käynnistä terä (10) painamalla virtapainiketta I - ON (**Kuva 1**).
8. Tartu puristimen kahvaan (9) ja aloita vuorotteleva leikkausliike liu'uttamalla kannatinlevyä eteenpäin kohti terää. Paluun aikana siirrä tuotetta hieman pois terästä, tuo se sitten takaisin, kunnes se on jälleen paksuuden mittalevyä vasten.
   Toista liike tasaisesti tasaisten viipaleiden saamiseksi.
9. Leikkaustöiden lopuksi palauta paksuuden säätönuppi turva-asentoon (numeroon 0) ja siirrä kelkkaa taaksepäin.
10. Pysäytä terän liike painamalla virtapainiketta 0 - OFF (2).

9. MITÄ SAA LEIKATA JA MITÄ EI SAA LEIKATA

9.1 MITÄ SAA LEIKATA

- Leikkeleet (keitetyt, raa'at, savustetut ja kypsytetyt)
- Luuton liha kuten paistit (keitetty tai raaka lämpötilassa, joka ei ole alle +3 °C eikä yli +40 °C)
- Carpaccio
- Puolikova ja siemenetön leipä
- Puolikovat juustot

HUOMAA, ETTÄ JUUSTON LEIKKAAMINEN EI VÄLTTÄMÄTTÄ TAKAA TASAISTA JA TARKKAA VIIPALETTA, JOHTUEN TUOTTEEN MAHDOLLISESTA TARTTUMISESTA TERÄÄN.

TEFLONPINNOITETTUA TERÄÄ SUOSITELLAAN.

- Kalapalat (ruodottomat, keitetyt tai raa'at lämpötilassa, joka ei ole alle -3 °C eikä yli +40 °C)
- Hedelmät
- Vihannekset

Katso kohta "Tekninen tietolomake" viipalointikoneen leikkauskapasiteetin tietojen osalta.



9.2 MITÄ EI SAA LEIKATA

Varoitus!
Älä yritä leikata tuotteita, joita ei ole sallittu!
- Jäiset tai pakastetut elintarvikkeet
- Luita tai kiviä sisältävät elintarvikkeet
- Kova leipä
- Muut kuin elintarviketuotteet
- Pehmeät tai tuoreet juustot
- Tuotteet, joiden koostumus on liian murenevaa

BERKEL EI TAKAA SELLAISTEN TUOTTEIDEN LEIKKAAMISTA, JOITA EI OLE LUETELTU, ERITYISESTI NIIDEN, JOIDEN KOOSTUMUS ON SOPIMATON.

10. PUHDISTUS

HUOM. seuraavassa tekstissä mainitut numerot viittaavat kohtaan 1. Pääkomponentit ja tämän ohjekirjan sivulla 3 oleviin KUVIIN.

Pidä kone huolellisesti puhtaana. Jos sitä käytetään, se on puhdistettava vähintään kerran päivässä tai useammin tarvittaessa. Käyttämättömän jakson jälkeen puhdistusta suositellaan myös ennen käyttöä.

VAROITUS! Sähköiskun vaara! Ennen viipalointikoneen puhdistamista irrota virtajohto ja aseta paksuuden säätönuppi turva-asentoon.

10.1 PUHDISTUSTUOTTEET

Käytä ainoastaan haaleaa vettä ja neutraalia astianpesuainetta, mieluiten pH 7-8, käyttäen pehmeää, sienimäistä liinaa (esim. mikrokuitu). Pese poistetut osat erikseen, kuivaa ne huolellisesti ja kokoa ne uudelleen. (Katso kohta 10.3. Irrotettavien osien puhdistus seuraavassa kohdassa).

TÄRKEÄÄ! Kaikki pestyt osat on kuivattava huolellisesti, mukaan lukien terän leikkuureuna. VAROITUS! Leikkautumisvaara!

ÄLÄ käytä hankaavia välineitä kuten kovia sieniä tai puolijäykkää nylonharjaa koneen maalattujen alueiden puhdistamiseen.
Älä puhdista konetta vesisuihkuilla tai höyryllä tai vastaavilla menetelmillä.

Varoitus! Älä laita konetta astianpesukoneeseen.
Ainoa osa, joka voidaan pestä astianpesukoneessa, on irrotettava ruostumattomasta teräksestä valmistettu viipalesuoja, hellävaraisella ja matalan lämpötilan pesulla.

10.2 TURVALAITTEET JA IRROTETTAVAT OSAT

- Turvalaite CE-LUKITUS / Kannatinlevy
- Teränsuojus
- Viipalesuoja

10.3 IRROTETTAVIEN OSIEN PUHDISTUS

Turvalaite levytuki / CE-lukitus
Viipalointikone Red Line on varustettu CE-lukitus-turvalaitteella, joka on suunniteltu helpottamaan puhdistustöitä.
Aktivoidaksesi CE-lukituksen aseta ensin viipalointikone turva-asentoon (katso kohta 4.1 lisätietoja varten) ja tuo koko levytuki liikkeen alkuun, kohti virtanuppia. Viipalointikoneen alaosassa on vipu:
- musta nuppi Red Line 220/250:lle.

CE-lukitus ja levyn irrotus RL 220/250
Tartu mustaan kahvaan ja paina sitä alaspäin ja sitten tukipintaa kohti. Tämä mahdollistaa kannatinlevyn irrottamisen ja koneen puhdistuksen jatkamisen.

TÄRKEÄÄ! Levy voidaan irrottaa vain, jos se on oikein sijoitettu liikkeen alkuun, eli kohti viipaleen paksuuden säätönuppia.
Vipua voidaan käyttää myös liikkeen puolivälissä, mutta koska se ei ole turva-asennossa, mekanismi estää levyn irrottamisen.
Kun vipua käytetään, kannatinlevy voidaan irrottaa liu'uttamalla sitä ulospäin (terää vastakkaiseen suuntaan) ja jatkaa sitten puhdistusta (katso kohta 10.1. Puhdistustuotteet).
Puhdistuksen jälkeen jatka asettamalla levy takaisin levytuen uriin, ja kun se on kokonaan asetettu, kiinnitä se viemällä vapautusvipu takaisin ylös.

TERÄNSUOJUS
Poistaaksesi teränsuojuksen toimi seuraavasti:
- käännä terän suojalevyä 90° vastapäivään siihen kiinnitetyllä erityisellä nupilla; (Katso **Kuva H**).
- teränsuojus vapautuu, ja jatka sitten varovasti irrottamista ja sen jälkeistä puhdistusta (Katso **Kuva I**).

VIIPALESUOJA
Viipalesuojassa on pieni uloke alaosaa kohti (**Kuva D1**), joten työnnä etusormi viipalesuojan onttoon osaan ja, tukien peukaloa ulkoiseen osaan (otteen luomiseksi), vedä sitä ulospäin. Paina varovasti. Viipalesuoja vapautuu, mikä mahdollistaa sen irrottamisen.
Puhdistuksen jälkeen aseta viipalesuoja takaisin paikalleen kuten on kuvattu kohdassa P. 7.2 Asennettava viipalesuoja.

Irrotettavien osien irrottamiseksi ja takaisinasentamiseksi suositellaan tutustumaan ohjevideoon, joka on saatavilla verkkosivustollamme www.theberkelworld.com, siirtymällä osioon: Viipalointikoneet > Red Line > Video – Red Line User Guide.

JATKA SEURAAVIEN PUHDISTUKSELLA:
- **TERÄ**: paina kosteaa liinaa terän pinnalle ja liikuta sitä hitaasti keskeltä ulospäin, kuten kuvassa (**Kuva F**), teränsuojuksen puolella ja vastakkaisella puolella. Kuivaa samalla tavalla kuivalla liinalla;
- **TERÄSUOJAN RENGAS**: käytä puolijäykkää nylonharjaa puhdistamaan terän ja suojarenkaan välinen alue;
- **KONEEN RUNKO**: puhdista koneen runko kostealla liinalla tai sienellä huuhdellen vedellä. Kuivaa huolellisesti.

⚠ VAROITUS! Kone on maalattu; käytä pehmeää liinaa kuten mikrokuituliinaa. Älä käytä harjoja, joissa on kovat tai nylonharjakset, sillä ne voivat vahingoittaa viipalointikoneen maalipintaa.

11. HUOLTO

Säännölliset huoltotoimenpiteet, jotka käyttäjä saa suorittaa viipalointikoneen tehokkuuden säilyttämiseksi, sisältävät:
- **Voitelu**
- **Terän teroitus**

11.1 TERÄN TEROITUS

Teroituksen tiheys ja kesto riippuvat laitteen käytöstä.
Noudata teroitusta varten ohjeita:

1. aseta viipaleen paksuuden säätönuppi turva-asentoon (**Kuva A** - katso s. 4.1);
2. vedä kannatinlevy kokonaan taakse kohti säätönuppia (**Kuva L**);
3. nosta teroitinta (**Kuva M**), käännä sitä asettaaksesi sen teroituskokoonpanoon (**Kuva N**);
4. vapauta teroitin;
5. käynnistä terä painamalla käynnistyspainiketta I (ON);
6. suorita terän teroitus pitämällä hiomalaikan painiketta painettuna 10-15 sekuntia (**Kuva O-1**);
7. vapauta painike;
8. vedä ja pidä purselaikan painiketta vedettynä 2-3 sekuntia (**Kuva O-2**);
9. vapauta painike;
10. pysäytä terän liike painamalla pysäytyspainiketta;
11. nosta teroitinta ja käännä se takaisin alkuperäiseen asentoonsa;
12. vapauta se, kunnes se pysähtyy (0 / OFF);
13. jatka viipalointikoneen puhdistuksella huolehtien teroituksen jälkeen jääneiden jäämien tai metallilastujen huolellisesta poistamisesta.

11.2 VOITELU

Tietyn säännöllisen käyttöjakson jälkeen voi olla tarpeen voidella kelkan ohjaimet. Suosittelemme joka tapauksessa suorittamaan tämän toimenpiteen 3 kuukauden välein.
Käytä vain happamattomia öljyjä (suosittelemme vaseliiniöljyä). Älä käytä kasviöljyjä. Suosittelemme Berkel-merkkistä öljyä tai elintarvikekosketukseen sopivaa öljyä, mieluiten FDA H1 -spesifikaatiolla.
Voideltavat osat ovat:

1. puristimen liukutanko
2. kelkan/levyn liukutanko

Suosittelemme katsomaan huoltovideon verkkosivustollamme The Berkel World: www.theberkelworld.com *Viipalointikoneet > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. ONGELMANRATKAISU

ONGELMA	TODENNÄKÖINEN SYY	RATKAISU
Virtapainiketta painettaessa kone ei käynnisty.	Virransyötön puute tai viallinen ohjauspiiri.	Tarkista, onko virtajohto liitetty oikein pistorasiaan; jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Berkelin huoltokeskukseen.
Käynnistyspainiketta painettaessa kone käynnistyy, mutta merkkivalo ei syty.	Viallinen ohjauspiiri.	Irrota kone välittömästi virtajohdon kautta äläkä käytä konetta uudelleen. Ota yhteyttä Berkelin huoltokeskukseen.
Liiallinen vastus tuotteen leikkaamisessa.	Terä ei ole teroitettu.	Teroita terä.
Kuormituksen alaisena terä hidastuu tai pysähtyy.	Hihna voi olla löysä tai vaurioitunut.	Ota yhteyttä huoltokeskukseen hihnan säätämiseksi tai vaihtamiseksi.
Pysäytyspainiketta painettaessa kone ei pysähdy.	Viallinen ohjauspiiri.	Irrota kone välittömästi virtajohdon kautta äläkä käytä konetta uudelleen. Ota yhteyttä Berkelin huoltokeskukseen.
Koneen liukutankojen liiallinen vastus, hitaalla ja jäykällä liikkeellä.	Ohjainten voitelua ei ole suoritettu säännöllisesti, tai se on suoritettu väärällä tuotteella.	Puhdista liukutangot huolellisesti kaikista öljy- tai rasvajäämistä. Suorita liukutankojen voitelu Berkel-öljyllä tai elintarvikekosketukseen sopivalla öljyllä (FDA H1).
Ruosteen muodostuminen Terään.	Kuivausta ei ole suoritettu säännöllisesti ja oikein, elintarvikejäämät, vesi, kosteus, höyry.	Poista ruoste teroittimella (lisävaruste, joka on ostettavissa myös Berkelin verkkosivustolla) tai ota yhteyttä Berkelin huoltokeskukseen terän mahdollista vaihtoa varten.
Viipalesuoja ei ole läsnä viipalointikoneessa.	Viipalesuoja toimitetaan laatikossa erillisessä pakkauksessa.	Tarkista laatikosta pakkauksen läsnäolo ja jatka viipalesuojan asentamisella. Lue kohta 7.2 jatkaaksesi asennusta.
Viipaleen paksuus ei ole vakio.	Paksuuden mittalevy on pois akselilta.	Irrota kone välittömästi virtajohdon kautta äläkä käytä konetta uudelleen. Ota yhteyttä Berkelin huoltokeskukseen.
Teroitin: nuppi on ruuvautunut auki ja joitakin kuulia on tullut ulos.	On todennäköistä, että nupin painamisen sijaan sitä vedettiin.	Aseta kuulat takaisin nuppiin ja aseta se kevyellä paineella takaisin teroittimen tappiin. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltokeskukseen tai jälleenmyyjään.
Levy ei irtoa.	Se on todennäköisesti asennettu väärin.	Katso kohta nro 10.3 CE-lukitus ja levyn irrotus RL 220/250 Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltokeskukseen tai jälleenmyyjään.

13. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Konetta ei ole sallittua hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
Tuotteeseen kiinnitetty ja ohjekirjassa toistettu yliviivatun ja alleviivatun jäteastian symboli tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) sisältää erittäin saastuttavia mutta samalla talteen otettavia materiaaleja. Tästä syystä on olemassa lakisääteinen velvollisuus hävittää tuote erillään lajittelemattomasta yhdyskuntajätteestä.
On pakollista tiedustella paikallisilta viranomaisilta tai omasta kunnastasi keräysmenettelyistä.

14. HUOLTOPALVELU

Jos Berkel-viipalointikoneesi vaurioituu, on suositeltavaa ottaa yhteyttä jälleenmyyjääsi tai Berkelin asiakaspalveluun seuraavissa numeroissa:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

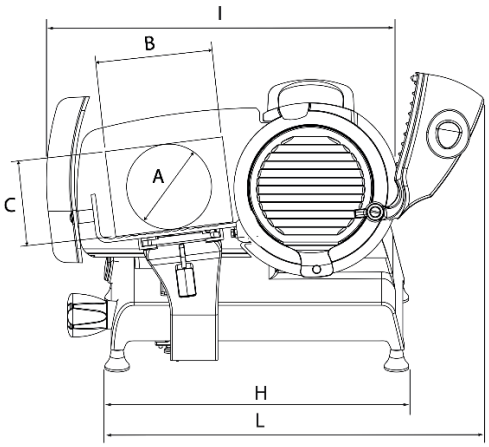
tai lähettämällä sähköpostia alla lueteltuihin osoitteisiin:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

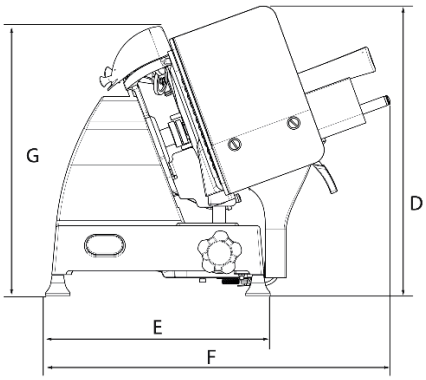
Pakkauksen sisällä ei toimiteta varaosia. Kaikki korjaus- ja vaihtotoimet saa suorittaa ainoastaan itse valmistajan valtuuttama henkilöstö.
Jos laitteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä valtuutettuihin huoltokeskuksiin.
Vältä laitteen korjaamista itse. Mikä tahansa valtuuttamattoman henkilöstön laitteelle suorittama korjaustoimenpide mitätöi automaattisesti takuun, vaikka sen voimassaoloaika ei olisi vielä päättynyt.
Muiden kuin alkuperäisten varaosien käyttö mitätöi viipalointikoneen takuun.

15. TAKUU JA VASTUU

On suositeltavaa säilyttää alkuperäinen pakkaus koko takuun voimassaoloajan, jotta laite voidaan tarvittaessa pakata ja kuljettaa asianmukaisesti.
Takuun kannalta mahdolliset esteettiset viat on ilmoitettava ennen koneen käyttöönottoa.
Valmistaja toimittaa Red Line -koneet 24 kuukauden takuulla, joka alkaa ostopäivästä. Takuu kattaa vain viat, jotka havaitaan käytettäessä sitä asianmukaisesti ja ohjekirjassa määrättyjen käyttöehtojen mukaisesti. Takuu ei kata vikoja, jotka johtuvat kuljetuksesta, ostajan osaamattomuudesta tai huolimattomuudesta, virheellisestä asennuksesta tai sijoittelusta, kulumisvaurioista, nimellisarvon 10% ylittävästä jännitteestä. Lisäksi takuu ei kata kuluvia osia, kuten terää ja teroittimen hiomalaikkoja, paitsi ilmeisen valmistusvian tapauksessa.
Oikeutetun reklamaation tapauksessa toimimme kuluttajansuojalain mukaisesti.
Valmistaja kieltäytyy kaikesta suorasta ja epäsuorasta vastuusta, joka aiheutuu koneen virheellisestä käytöstä.
Koneen omistusoikeuden siirto aiheuttaa valmistajan välittömän vapautumisen kaikesta vastuusta, lukuun ottamatta EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUKSEN (EU) 2023/1230, annettu 14. kesäkuuta 2023, koneista ja Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/42/EY sekä neuvoston direktiivin 73/361/ETY kumoamisesta, noudattamista.

16. TEKNINEN TIETOLOMAKE

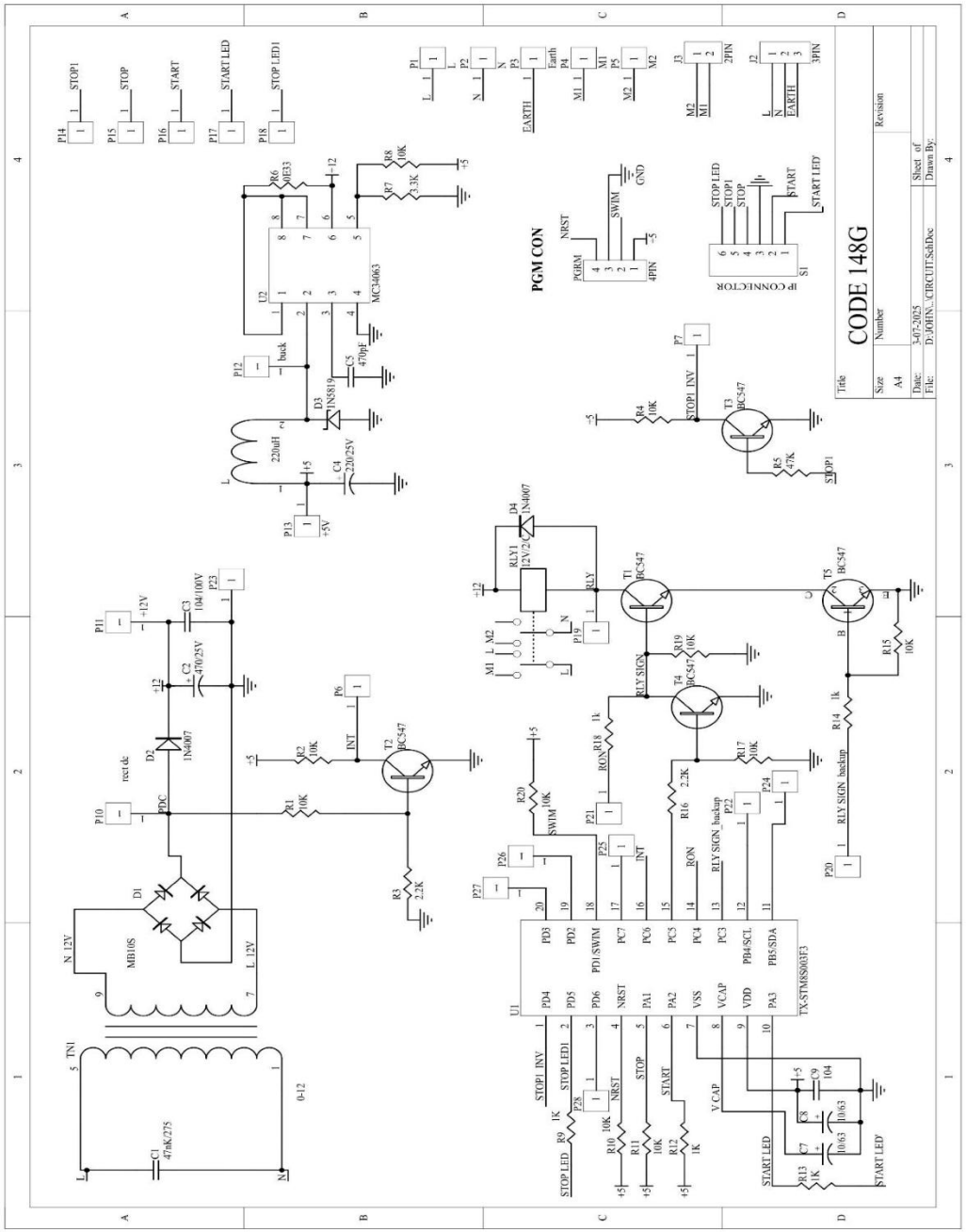




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
TEKNISET TIEDOT		
Pyöreä leikkauskapasiteetti	168 mm	178 mm
Suorakulmainen leikkuukapa	185x160 mm	185x175 mm
Max viipaleen paksuus	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Terän halkaisija	220 mm	250 mm
Paino	22 kg	22 kg
Moottorin luokitus	0,19 kW	0,19 kW
Sähköiset tiedot	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. SÄHKÖJÄRJESTELMÄ

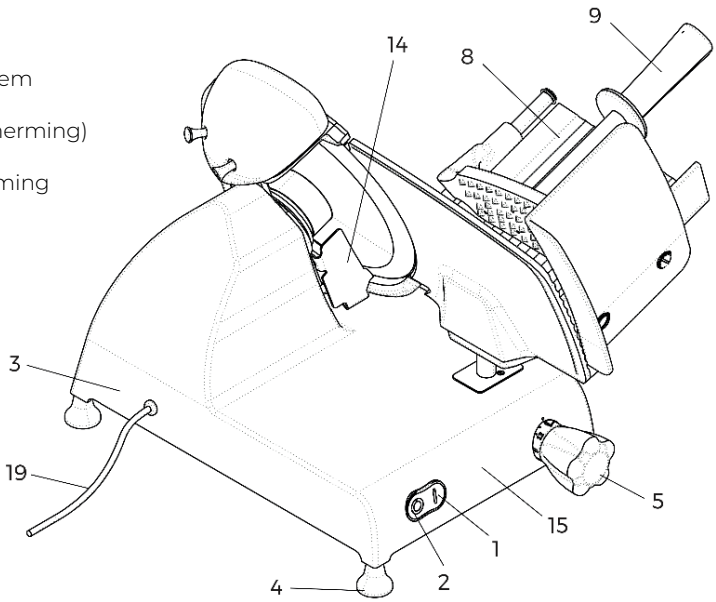


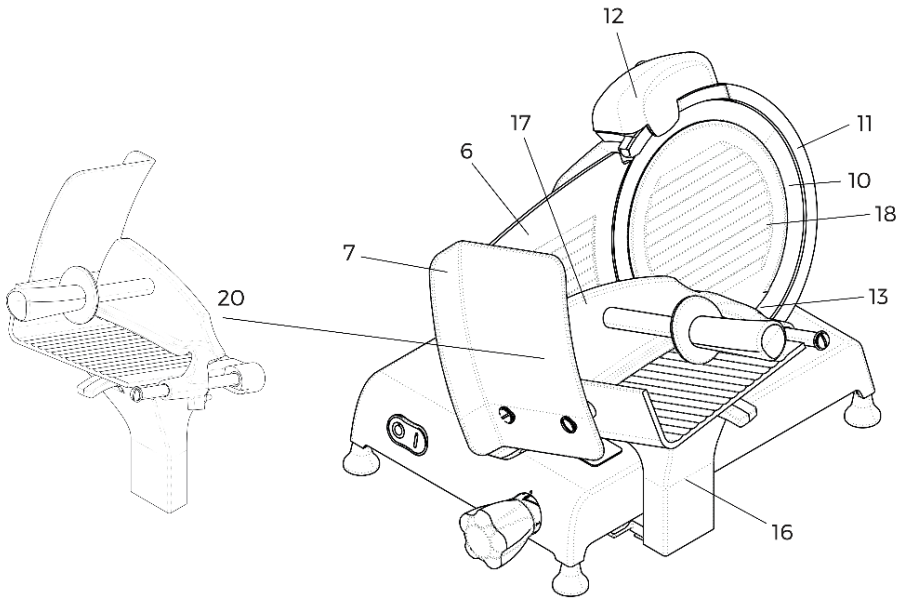
Inhoudsopgave

1. Hoofdcomponenten 118
2. Beschrijving 119
3. Lijst van tekens en symbolen op de machine en de verpakking 119
   3.1 Symbolen van de machine 119
   3.2 Symbolen van de verpakking 119
4. Veiligheidsvoorschriften 120
   4.1 Veiligheidspositie 121
5. Aansprakelijkheid van de fabrikant 123
6. Verpakking en verwijdering van de verpakking 123
7. Installatie 123
   7.1 Omgevingsomstandigheden 124
   7.2 Te monteren snijplaat 124
   7.3 Hoe de snijplaat te monteren 124
8. Gebruik van de snijmachine 124
9. Wat mag worden gesneden en wat mag niet worden gesneden 125
   9.1 Wat mag worden gesneden 125
   9.2 Wat mag niet worden gesneden 126
10. Reiniging 126
   10.1 Producten voor de reiniging 126
   10.2 Veiligheidsvoorzieningen en verwijderbare delen 126
   10.3 Reiniging van de verwijderbare delen 127
   Veiligheidsvoorziening plaatsteun / CE-vergrendeling 127
   CE-vergrendeling en verwijdering van de plaat RL 220/250 127
11. Onderhoud 128
   11.1 Slijpen van het mes 128
   11.2 Smering 128
12. Probleemoplossing 129
13. Verwijdering van het apparaat 130
14. Assistentie 130
15. Garantie en aansprakelijkheid 130
16. Technisch gegevensblad 131
17. Elektrische installatie 132

1. HOOFDCOMPONENTEN

1. Startknop ON, toets I (wit)
2. Stopknop OFF, toets 0 (rood)
3. Identificatieplaatje, technische gegevens en CE-markering
4. Poot (4 poten)
5. Dikteregelaar
6. Dikteplaat
7. Vingerbescherming
8. Vleestafel
9. Handgreep van de vleesklem
10. Mes
11. Veiligheidsring (mesbescherming)
12. Slijpapparaat
13. Knop van de mesbescherming
14. Snijplaat
15. Onderstel
16. Plaatsteun
17. Vleesklem
18. Mesbeschermingsschijf
19. Stroomkabel
20. Plaatgroep





2. BESCHRIJVING

Snijmachine van het merk Berkel, vervaardigd door Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai en geïmporteerd door Van Berkel International S.r.l., met maatschappelijke zetel in via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-mail: info@berkelinternational.com
De handleiding van de snijmachine Red Line 220/250 is ook beschikbaar in digitaal formaat, rechtstreeks toegankelijk op onze website in de sectie Red Line.
Website: https://www.theberkelworld.com

3. LIJST VAN TEKENS EN SYMBOLEN OP DE MACHINE EN DE VERPAKKING

3.1 SYMBOLEN VAN DE MACHINE



SPANNING → gevaar voor elektrische schokken.



AARDING → bescherming tegen elektrische schokken / stabiliteit van het elektrische systeem.



DOORGESTREEPTE AFVALBAK → geeft aan dat het product niet samen met het gewone huishoudelijk afval mag worden weggegooid.



MCV (Materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen) → geeft aan dat het materiaal of voorwerp veilig in contact met levensmiddelen kan worden gebruikt.

3.2 SYMBOLEN VAN DE VERPAKKING



VOORZICHTIG HANTEREN → de inhoud van het pakket is breekbaar en moet voorzichtig worden gehanteerd om schade te voorkomen.



BREEKBAAR → geeft aan dat de inhoud van het pakket kwetsbaar is en met uiterste zorg moet worden gehanteerd.



BESCHERMEN TEGEN REGEN EN VOCHT → geeft aan dat de inhoud tegen water en vocht moet worden beschermd.



ORIËNTATIEPIJLEN → geven de juiste richting aan waarin het pakket moet worden geplaatst of gehanteerd.



ONTVLAMBAAR → geeft aan dat de inhoud van het pakket of de container licht ontvlambaar is en met uiterste voorzichtigheid moet worden gehanteerd.



RECYCLEBARE VERPAKKING → geeft aan dat de verpakking kan worden gerecycled en in de daarvoor bestemde recyclingcontainers moet worden weggegooid.

4. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor een veilig gebruik van het gekochte apparaat moeten de volgende waarschuwingen in acht worden genomen en gerespecteerd.
De aanwijzingen van het apparaat moeten worden nageleefd, aangezien onjuist gebruik materiële schade kan veroorzaken of tot ernstige gevolgen kan leiden, zoals verwondingen, snijwonden en het verlies van de lichaamsdelen die met het mes in contact komen.
Lees deze handleiding aandachtig in al haar delen voordat u de snijmachine gebruikt.
- Gebruik de snijmachine op geen enkele andere manier dan aangegeven in deze handleiding.
- Controleer vóór het gebruik zorgvuldig of de aansluitkabel of de netstekker geen zichtbare uitwendige schade vertonen. Stel de snijmachine niet in werking als ze beschadigd blijken te zijn.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciale kabel of een speciaal samenstel, verkrijgbaar bij Berkel, bij de dealer of bij het servicecentrum.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken! Een beschadigde kabel kan elektrische schokken, kortsluitingen of zelfs brand veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel veilig is geïnstalleerd. Als de kabel ergens vast komt te zitten, kan de snijmachine van het werkblad vallen.
- Koppel de snijmachine altijd los van het stopcontact door deze bij de netstekker en niet bij de aansluitkabel vast te pakken.
- Koppel de snijmachine altijd los van de voeding als deze onbeheerd wordt achtergelaten en vóór het reinigen of het uitvoeren van onderhoud.
- Installeer de snijmachine in overeenstemming met de aanwijzingen in de paragraaf 'Installatie'.
- Stop de snijmachine onmiddellijk en vraag de tussenkomst van bevoegd servicepersoneel in geval van abnormale werking, vermoeden van breuken, onjuiste bewegingen, ongewone geluiden.
- Raak de snijmachine niet aan met natte of vochtige handen.
- Gebruik de snijmachine niet op blote voeten.
- De snijmachine is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met weinig ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het gebruik van de snijmachine door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met de snijmachine spelen.
- De snijmachine mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de snijmachine en de kabel ervan buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de snijmachine met grote concentratie en laat u niet afleiden.
- Snijd alleen producten van het toegestane type (Zie paragraaf 9.1. Wat mag worden gesneden).

4.1 VEILIGHEIDSPOSITIE

Wanneer de snijmachine niet in gebruik is, zet u deze in de veiligheidspositie, dus:
- regelknop op het cijfer 0 met de dikteplaat volledig gesloten
- vleesklem omlaag en rustend op de vleestafel

⚠ WAARSCHUWING! SNIJGEVAAR! Houd tijdens reinigings-, onderhouds- en snijwerkzaamheden de handen zo ver mogelijk verwijderd van het onbeschermde mesgebied. (Afbeelding A)

De reiniging en het onderhoud zijn uitsluitend bestemd voor de gebruiker en mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Vóór het reinigen of vóór het uitvoeren van onderhoud koppelt u de machine los van het elektriciteitsnet en wacht u vervolgens totdat het mes tot stilstand is gekomen.
  BELANGRIJK! De reiniging van de snijmachine moet regelmatig worden uitgevoerd met een zachte, sponsachtige doek en milde neutrale zeep (Zie paragraaf 10. Reiniging voor alle details).
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel of door de serviceafdeling van Berkel. Onjuiste reparaties kunnen risico's voor de gebruiker veroorzaken en maken de garantie en de veiligheid van het product ongeldig.
- Defecte componenten moeten worden vervangen door originele reserveonderdelen of door gelijkwaardige onderdelen of onderdelen die de veiligheid waarborgen.
- Verwijder, bedek of wijzig de plaatjes op de behuizing van de snijmachine niet.
- Gebruik de snijmachine niet als steunoppervlak en plaats er geen voorwerpen op die geen verband houden met de normale snijwerkzaamheden.

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!
Raak nooit de onder spanning staande delen aan.

- Open in geen geval de elektrische installatie van het apparaat.
- Breng geen wijzigingen aan de spanningvoerende aansluitingen aan: er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Wijzig de elektrische / mechanische structuur van de snijmachine niet: er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Gebruik de snijmachine niet in contact met warmtebronnen.
- De snijmachine, de stroomkabel en de stekker mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING!
Scherp mes, snijgevaar.

- Raak de snijkant van het mes niet aan met de vingers, risico op snijwonden.
- Zorg ervoor dat niemand het mes nadert wanneer het blootligt.
- Controleer of het mes tegen de klok in draait wanneer u ernaar kijkt vanaf de kant van de messcherming of de kant van de gebruiker (**Afbeelding B**).
- Gebruik voor het snijden uitsluitend de handgreep van de vleesklem en de vleesklem zelf.
- Gebruik de snijmachine niet zonder de wagen/plaatsteun.
- Dit apparaat moet worden gebruikt met de vleestafel in positie.
- Het is niet mogelijk de snijmachine te gebruiken zonder de plaatsteun. De plaat moet correct geplaatst en bevestigd zijn op de plaatsteun (zie de sectie 10.2. Veiligheidsvoorzieningen en verwijderbare delen).

- Het is verboden de handen te gebruiken om het product te snijden.
- Er moet altijd een veiligheidsafstand tot het mes worden aangehouden.
- N Laat niemand naderen tijdens het snijden van het product.

WAARSCHUWING:
gevaar voor uitglijden!
Het gebied rond de snijmachine moet droog zijn om uitglijden te voorkomen.
- Plaats en verwijder de te snijden waar alleen op de schuifbare vleestafel met de plaat volledig naar achteren getrokken en de dikteregelknop in de veiligheidspositie (op het cijfer 0 – **Afbeelding A**).

WAARSCHUWING! De motor kan oververhit raken! Schakel na 15 minuten continu gebruik de machine uit en laat de motor afkoelen.
Laat de machine minstens 30 minuten rusten.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor vastraken!
Draag geen losse kleding met open mouwen of kleding die vast kan komen te zitten, evenals armbanden of soortgelijke voorwerpen. Draag kleding met mouwen die met elastiek bij de pols worden gehouden.

WAARSCHUWING! De normale slijtage van het mes kan een toename van de afstand tussen de snijkant van het mes en de mesbescherming veroorzaken. Wanneer deze afstand 6 mm overschrijdt, moet het mes worden vervangen. Neem dan contact op met de fabrikant of met een van de erkende servicecentra om de vervanging ervan aan te vragen.

- Als de afmetingen van het te snijden levensmiddel groter zijn dan die vermeld onder de rubriek “snijcapaciteit” van de technische gegevensbladen, verklein dan de afmetingen ervan om veilig te werken.
- De snijmachine mag niet worden gebruikt op open plaatsen of worden blootgesteld aan weersinvloeden die de integriteit ervan kunnen beschadigen.
- De snijmachine mag niet worden geïnstalleerd in omgevingen met corrosieve of schurende dampen, rook of stof, met risico op brand of explosie.
- De snijmachine moet worden geïnstalleerd in de buurt van een stopcontact conform de CEE-norm, zodat deze gemakkelijk kan worden losgekoppeld voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.
- De snijmachine moet worden aangesloten op een installatie die voldoet aan de geldende voorschriften, uitgerust met:
  - thermomagnetische beveiliging;
  - automatische aardlekschakelaar;
  - aardingsinstallatie.
- Controleer vóór het maken van de aansluiting of de kenmerken van het elektriciteitsnet overeenkomen met die vermeld op het typeplaatje van de snijmachine.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen.
  Terwijl wij het gebruik ervan in de volgende omgevingen niet garanderen als het personeel niet correct is geïnstrueerd of deze gebruiksaanwijzing niet heeft gelezen:
  - keukenruimtes voor het personeel, winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - hotels, motels, bed and breakfasts, boerderijvakanties en andere accommodatievoorzieningen, om vrij ter beschikking te stellen van de gasten.

5. AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af die voortvloeit uit:
- ongepast gebruik;
- het niet naleven van de aanwijzingen in dit instructieboekje;
- het gebruik van de snijmachine door personeel dat de inhoud van deze handleiding niet heeft gelezen en grondig heeft begrepen;
- wijzigingen en/of reparaties uitgevoerd door de gebruiker of door onbevoegd personeel;
- het gebruik van reserveonderdelen die niet origineel of niet specifiek zijn voor het model van de snijmachine.

De overdracht van de snijmachine maakt automatisch de aansprakelijkheid van de fabrikant ongeldig als deze niet vergezeld gaat van dit instructieboekje.
De primaire tekst van deze instructiehandleiding, opgesteld in het Italiaans, vormt het enige referentiepunt voor de oplossing van eventuele interpretatiegeschillen.

6. VERPAKKING EN VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

Haal het apparaat uit de doos;
Verwijder de componenten uit de verpakking;
Haal de gebruiksaanwijzing eruit en leg deze op een handige plaats dicht bij de machine;
Verwijder de beschermende verpakking van de dikteplaat;
BELANGRIJK! Het wordt aanbevolen de originele verpakking gedurende de volledige geldigheidsduur van de garantie te bewaren, zodat het apparaat indien nodig op gepaste wijze kan worden verpakt en vervoerd.
De verpakking beschermt de snijmachine tijdens het transport. De verpakkingsmaterialen zijn gemakkelijk recyclebaar bij het gewone huishoudelijk afval of bij het milieupark/inzamelpunt van uw gemeente. (Zie paragraaf 13. **VERWIJDERING VAN HET APPARAAT** voor verdere details).

7. INSTALLATIE

Installeer de snijmachine op een goed genivelleerd, glad, droog werkblad dat geschikt is om de snijmachine plus de te snijden waar te dragen.

BELANGRIJK! De snijmachine kan, als deze niet correct is geïnstalleerd, een gevaar vormen door instabiele omstandigheden; deze verhogen het risico op stoten en pletten zowel voor de bediener als voor personen die zich in de buurt van het werkgebied bevinden.

BELANGRIJK! Controleer of er geen obstakels zijn voor de beweging van de plaat en voor het laden van de te snijden waar op de plaat zelf; verwijder ze anders.
Plaats de snijmachine niet boven warmtebronnen, zoals elektrische kookplaten of in de buurt van vlammen.
De snijmachine mag niet ingebouwd in een muur of in een wandkast worden geïnstalleerd.

7.1 OMGEVINGSOMSTANDIGHEDEN

- Bedrijfstemperatuur van -5°C tot +40°C
- Maximale luchtvochtigheid 65%
- Gebruikshoogte: onder 2000 m

7.2 TE MONTEREN SNIJPLAAT

De snijplaat van de modellen RL 220/250 wordt binnen in de doos geleverd, in een aparte verpakking.
Eenmaal gemonteerd, voorkomt dit component dat de plakken het achterste gebied van het mes bereiken, wat het opvangen van het levensmiddel vergemakkelijkt en de reinigingswerkzaamheden vereenvoudigt.

7.3 HOE DE SNIJPLAAT TE MONTEREN

Bij het openen van het kleine kartonnen doosje in de verpakking vindt u: de snijplaat van roestvrij staal en een microvezeldoek van het merk Berkel.
- Pak de snijplaat vast.

De insteekrichting is intuïtief.
Op **Afbeelding D1** wordt het juiste punt aangegeven waar de snijplaat moet worden vastgepakt.
- Pak het component vast op het aangegeven punt (zie **Afbeelding D2**).
- Steek de groeven in de daarvoor bestemde inzetstukken in het achterste gebied van het mes (zie **Afbeelding D3**).
- Zodra de groeven volledig in de inzetstukken zijn gestoken, oefent u stevige druk uit, met behulp van de andere hand, totdat de snijplaat in de juiste positie is gestabiliseerd.
- Controleer ten slotte of het component correct is geplaatst en niet in contact komt met het mes.

8. GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

N.B. de in de volgende tekst genoemde nummers verwijzen naar paragraaf 1. Hoofdcomponenten.

Ga als volgt te werk om de snijmachine te gebruiken:

1. neem de **standaardpositie in**:
   de bediener moet naar de snijmachine kijken met de dikteregelknop voor zich, zodat hij de vleestafel in het rechtergezichtsveld heeft en links het gebied voor het opvangen van de plak. Deze positie maakt volledige visuele controle over alle hoofdzijden van de machine mogelijk.
2. Breng de vleestafel (8) volledig naar de bediener toe: laadpositie (**Fig. L**);
3. til de vleesklem op (17).

HOE DE VLEESKLEM VEILIG OP TE TILLEN:
BELANGRIJK! Deze handeling moet zeer zorgvuldig worden uitgevoerd, want als de vleesklem niet correct wordt geplaatst, kan deze vallen en schade of stoten aan de handen veroorzaken van de bediener die het te snijden product invoert.

VEILIG OPTILLEN VAN DE VLEESKLEM:

- Til de vleesklem op, die zich in de buurt van het mes bevindt, en beweeg deze naar boven. Beweeg deze vervolgens naar buiten, tot het einde van de ronde stang.
- Kijk vervolgens zijdelings of aan de onderkant van de plaat, waar zich een kleine groef bevindt. Met de vleesklem in opgeheven positie gehouden, is een kleine zwarte aanslag zichtbaar.
- Plaats de zwarte aanslag in de aangegeven groef (zie **Afbeelding F**), en zorg ervoor dat deze correct is ingebracht.

Op deze manier wordt de vleesklem in de veiligheidspositie vergrendeld, wat het risico op onbedoelde stoten voor de bediener vermindert.

4. Leg de te snijden waar tegen de dikteplaat en plaats deze in contact met de rand van de plaat, kant van de bediener.
5. Vergrendel het te snijden product met de vleesklem door lichte druk uit te oefenen;
6. Stel de plakdikte in met de regelknop en kies de plakdikte die u verkiest (Knopinstelling: van 0 tot 12).
7. Start het mes (10) door op de startknop I - ON te drukken (**fig. 1**).
8. Pak de handgreep van de vleesklem (9) vast en begin de afwisselende snijbeweging door de vleestafel naar voren naar het mes te laten glijden. Verwijder tijdens de terugkeer het product licht van het mes, breng het dan terug totdat het opnieuw tegen de dikteplaat is geplaatst.
   Herhaal de beweging gelijkmatig om uniforme plakken te verkrijgen.
9. Aan het einde van de snijwerkzaamheden zet u de dikteregelknop terug in de veiligheidspositie (op het cijfer 0) en trekt u de wagen terug.
10. Stop de beweging van het mes door op de stopknop 0 - OFF te drukken (2).

9. WAT MAG WORDEN GESNEDEN EN WAT MAG NIET WORDEN GESNEDEN

9.1 WAT MAG WORDEN GESNEDEN

- Vleeswaren (gekookt, rauw, gerookt en gerijpt)
- Vlees zonder been zoals braadstukken (gekookt of rauw bij een temperatuur niet lager dan +3 °C en niet hoger dan +40 °C)
- Carpaccio
- Halfhard en pitloos brood
- Halfharde kazen

  WIJ WIJZEN EROP DAT HET SNIJDEN VAN KAAS MOGELIJK GEEN HOMOGENE EN PRECIEZE PLAK GARANDEERT, DOOR EEN MOGELIJKE HECHTING VAN HET PRODUCT AAN HET MES. EEN MET TEFLON BEKLEED MES WORDT AANBEVOLEN.
- Vismoten (zonder graten, gekookt of rauw bij een temperatuur niet lager dan -3 °C en niet hoger dan +40 °C)
- Fruit
- Groenten

Raadpleeg de sectie "Technisch gegevensblad" voor de details van de snijcapaciteit van de snijmachine.



9.2 WAT MAG NIET WORDEN GESNEDEN

Waarschuwing!
Probeer geen niet-toegestane producten te snijden!
- Bevroren of diepgevroren levensmiddelen
- Levensmiddelen die botten of pitten bevatten
- Hard brood
- Niet-voedingsproducten
- Zachte of verse kazen
- Producten met een te kruimelige consistentie

BERKEL GARANDEERT NIET HET SNIJDEN VAN NIET-VERMELDE PRODUCTEN, IN HET BIJZONDER DIE MET EEN ONGESCHIKTE CONSISTENTIE.

10. REINIGING

N.B. de in de volgende tekst genoemde nummers verwijzen naar paragraaf 1. Hoofdcomponenten, en naar de AFBEELDINGEN op pagina 3 van deze handleiding.

Houd de machine zorgvuldig gereinigd. Als ze wordt gebruikt, moet ze minstens eenmaal per dag of vaker indien nodig worden gereinigd. Na een periode van inactiviteit wordt reiniging ook vóór het gebruik aanbevolen.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken! Voordat u de snijmachine reinigt, koppelt u de stroomkabel los en zet u de dikteregelknop in de veiligheidspositie.

10.1 PRODUCTEN VOOR DE REINIGING

Gebruik uitsluitend lauw water en een neutraal afwasmiddel, bij voorkeur met pH 7-8, met behulp van een zachte, sponsachtige doek (bijv. microvezel). Was de verwijderde delen apart, droog ze grondig en monteer ze opnieuw. (Zie paragraaf 10.3. Reiniging van de verwijderbare delen in de volgende paragraaf).

BELANGRIJK! Alle gewassen delen moeten grondig worden gedroogd, inclusief de snijkant van het mes. WAARSCHUWING! Snijgevaar!

Gebruik GEEN schurende gereedschappen zoals harde sponzen of de halfstijve nylonborstel om de gelakte gebieden van de machine te reinigen.
Reinig de machine niet met waterstralen of stoom of met soortgelijke methoden.

Waarschuwing! Plaats de machine niet in de vaatwasser.
Het enige deel dat in de vaatwasser kan worden gewassen, is de verwijderbare snijplaat van roestvrij staal, met een delicate wasbeurt op lage temperatuur.

10.2 VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN EN VERWIJDERBARE DELEN

- Veiligheidsvoorziening CE-VERGRENDELING / Vleestafel
- Mesbescherming
- Snijplaat

10.3 REINIGING VAN DE VERWIJDERBARE DELEN

Veiligheidsvoorziening plaatsteun / CE-vergrendeling
De snijmachine Red Line is uitgerust met de veiligheidsvoorziening CE-vergrendeling, ontworpen om de reinigingswerkzaamheden te vergemakkelijken.
Om de CE-vergrendeling te activeren, zet u eerst de snijmachine in de veiligheidspositie (zie paragraaf 4.1 voor verdere details) en brengt u de volledige plaatsteun naar het begin van de loop, naar de aan-knop toe. Aan de onderkant van de snijmachine bevindt zich een hendel:
- zwarte knop voor de Red Line 220/250.

CE-vergrendeling en verwijdering van de plaat RL 220/250
Pak de zwarte handgreep vast en druk deze naar beneden en vervolgens naar het steunoppervlak. Hierdoor kan de vleestafel worden losgemaakt en kan de reiniging van de machine worden voortgezet.

BELANGRIJK! De plaat kan alleen worden verwijderd als deze correct is geplaatst aan het begin van de loop, dus naar de dikteregelknop toe.
De hendel kan ook halverwege de loop worden bediend, maar omdat deze niet in de veiligheidspositie staat, zal het mechanisme de verwijdering van de plaat verhinderen.
Wanneer de hendel wordt bediend, is het mogelijk de vleestafel te verwijderen door deze naar buiten te laten glijden (in de tegenovergestelde richting van het mes) en vervolgens de reiniging voort te zetten (zie paragraaf 10.1. Producten voor de reiniging).
Ga na de reiniging verder door de plaat opnieuw in de groeven van de plaatsteun te plaatsen en, wanneer deze volledig is ingebracht, deze te bevestigen door de ontgrendelingshendel weer omhoog te brengen.

MESBESCHERMING
Om de mesbescherming te verwijderen, gaat u als volgt te werk:
- draai de mesbeschermingsschijf 90° tegen de klok in met behulp van de daarvoor bestemde knop die eraan is bevestigd; (Zie **Afbeelding H**).
- de mesbescherming komt los en ga vervolgens voorzichtig verder met de verwijdering en de daaropvolgende reiniging (Zie **Afbeelding I**).

SNIJPLAAT
De snijplaat heeft een kleine uitstulping naar het onderste deel (**Afbeelding D1**), steek dus de wijsvinger in het holle deel van de snijplaat en, met de duim op het buitenste deel rustend (om een grip te creëren), trek deze naar buiten. Druk voorzichtig. De snijplaat komt los, waardoor verwijdering mogelijk is.
Plaats na de reiniging de snijplaat terug zoals beschreven in P. 7.2 Te monteren snijplaat.

Voor het verwijderen en het opnieuw monteren van de afneembare delen wordt aanbevolen de instructievideo te raadplegen die beschikbaar is op onze website www.theberkelworld.com, door naar de sectie te gaan: Snijmachines > Red Line > Video – Red Line User Guide.

GA VERDER MET DE REINIGING VAN:
- **MES**: druk een vochtige doek op het oppervlak van het mes en beweeg deze langzaam van het midden naar buiten, zoals in de afbeelding (**Afbeelding F**), aan de kant van de mesbescherming en aan de tegenovergestelde kant. Droog op dezelfde manier met een droge doek;
- **VEILIGHEIDSRING**: gebruik een halfstijve nylonborstel om het gebied tussen het mes en de beschermring te reinigen;
- **MACHINEBEHUIZING**: reinig de machinebehuizing met een vochtige doek of een spons door af te spoelen met water. Droog zorgvuldig.

⚠ WAARSCHUWING! De machine is gelakt; gebruik een zachte doek zoals de microvezeldoek. Gebruik geen borstels met harde of nylon haren, aangezien deze de lak van de snijmachine kunnen beschadigen.

11. ONDERHOUD

De periodieke onderhoudswerkzaamheden die de bediener mag uitvoeren om de efficiëntie van de snijmachine te behouden, omvatten:
- **Smering**
- **Slijpen van het mes**

11.1 SLIJPEN VAN HET MES

De frequentie en de duur van het slijpen hangen af van het gebruik van de apparatuur.
Volg voor het slijpen de aanwijzingen:

1. zet de dikteregelknop in de veiligheidspositie (**Fig. A** - zie p. 4.1);
2. trek de vleestafel volledig terug naar de regelknop (**Fig. L**);
3. til het slijpapparaat op (**Fig. M**), draai het om het in de slijpconfiguratie te plaatsen (**Fig. N**);
4. laat het slijpapparaat los;
5. start het mes door op de startknop I (ON) te drukken;
6. voer het slijpen van het mes uit door de knop van de slijpsteen 10-15 seconden ingedrukt te houden (**Fig. O-1**);
7. laat de knop los;
8. trek en houd de knop van de braamsteen 2-3 seconden getrokken (**Fig. O-2**);
9. laat de knop los;
10. stop de beweging van het mes door op de stopknop te drukken;
11. til het slijpapparaat op en draai het terug naar zijn oorspronkelijke positie;
12. laat het los totdat het stopt (0 / OFF);
13. ga verder met de reiniging van de snijmachine en zorg ervoor dat eventuele resten of metaalspaanders die na het slijpen zijn achtergebleven, zorgvuldig worden verwijderd.

11.2 SMERING

Na een bepaalde periode van regelmatig gebruik van de machine kan het nodig zijn de geleiders van de wagen te smeren. Wij raden in ieder geval aan deze handeling om de 3 maanden uit te voeren.
Gebruik alleen niet-zure oliën (wij raden vaselineolie aan). Gebruik geen plantaardige oliën. Wij raden een olie van het merk Berkel aan of een olie geschikt voor contact met levensmiddelen, bij voorkeur met FDA H1-specificatie.
De te smeren delen zijn:

1. de glijstang van de vleesklem
2. de glijstang van de wagen/plaat

Wij raden aan de onderhoudsvideo op onze website The Berkel World te bekijken:
www.theberkelworld.com *Snijmachines > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Wanneer op de aan-knop wordt gedrukt, start de machine niet.	Gebrek aan voeding of defect besturingscircuit.	Controleer of de stroomkabel correct is aangesloten op het stopcontact; als het probleem aanhoudt, neem contact op met het Berkel-servicecentrum.
Wanneer op de start-knop wordt gedrukt, start de machine maar het controlelampje gaat niet branden.	Defect bedieningscircuit.	Koppel de machine onmiddellijk los via de stroomkabel en gebruik de machine niet opnieuw. Neem contact op met het Berkel-servicecentrum.
Overmatige weerstand bij het snijden van het product.	Het mes is niet geslepen.	Slijp het mes.
Onder belasting vertraagt het mes of stopt het.	De riem kan los of beschadigd zijn.	Neem contact op met het servicecentrum om de riem af te stellen of te vervangen.
Wanneer op de stop-knop wordt gedrukt, stopt de machine niet.	Defect bedieningscircuit.	Koppel de machine onmiddellijk los via de stroomkabel en gebruik de machine niet opnieuw. Neem contact op met het Berkel-servicecentrum.
Overmatige weerstand van de glijstangen van de machine, met langzame en stroeve beweging.	Smering van de geleiders niet regelmatig uitgevoerd, of uitgevoerd met een onjuist product.	Reinig de glijstangen grondig van eventuele olie- of vetresten. Voer de smering van de glijstangen uit met Berkel-olie of een olie geschikt voor voedselcontact (FDA H1).
Roestvorming op het Mes.	Drogen niet regelmatig en correct uitgevoerd, voedselresten, water, vocht, stoom.	Verwijder de roest met behulp van het slijpapparaat (een optie die ook op de website van Berkel kan worden gekocht) of neem contact op met het Berkel-servicecentrum voor een eventuele vervanging van het mes.
De snijplaat is niet aanwezig op de snijmachine.	De snijplaat wordt in de doos geleverd in een speciale verpakking.	Controleer in de doos op de aanwezigheid van de verpakking en ga verder met de montage van de snijplaat. Lees paragraaf 7.2 om verder te gaan met de montage.
Plakdikte niet constant.	De dikteplaat is uit zijn as.	Koppel de machine onmiddellijk los via de stroomkabel en gebruik de machine niet opnieuw. Neem contact op met het Berkel-servicecentrum.
Slijpapparaat: de knop is losgeschroefd en er zijn enkele kogels uitgekomen.	Het is waarschijnlijk dat de knop, in plaats van ingedrukt, getrokken werd.	Plaats de kogels terug in de knop en plaats deze met lichte druk terug op de pen van het slijpapparaat. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met het servicecentrum of de dealer.
De plaat komt niet los.	Deze is waarschijnlijk verkeerd geïnstalleerd.	Zie de paragraaf 10.3 CE-vergrendeling en verwijdering van de plaat RL 220/250. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met het servicecentrum of de dealer.

13. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT



Het is niet toegestaan de machine met het gewone huishoudelijk afval weg te gooien.
Het symbool van de doorgestreepte en onderstreepte afvalbak, aangebracht op het product en weergegeven in de handleiding, betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) sterk vervuilende maar tegelijkertijd terugwinbare materialen bevat. Om deze reden bestaat er een wettelijke verplichting om het product gescheiden van het ongesorteerde stedelijk afval te verwijderen.
Het is verplicht navraag te doen bij de lokale autoriteiten of bij uw gemeente om de inzamelingsmethoden te kennen.

14. ASSISTENTIE

Mocht uw Berkel-snijmachine beschadigd raken, dan wordt aanbevolen contact op te nemen met uw dealer of met de klantenservice van Berkel op de volgende nummers:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

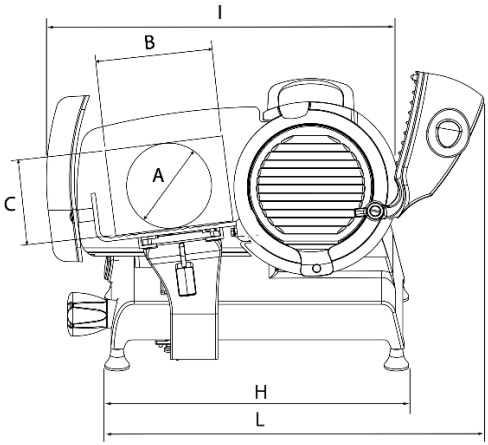
of door een e-mail te sturen naar de hieronder vermelde adressen:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

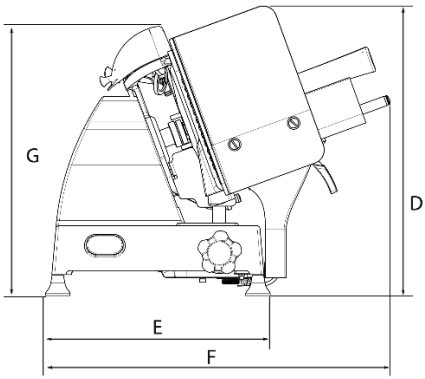
Er worden geen reserveonderdelen geleverd in de verpakking. Alle reparatie- en vervangingswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door personeel dat door de fabrikant zelf is geautoriseerd.
Neem in geval van problemen met het apparaat contact op met de erkende servicecentra.
Vermijd het apparaat zelf te repareren. Elke reparatie-ingreep die door onbevoegd personeel aan het apparaat wordt uitgevoerd, maakt de garantie automatisch ongeldig, ook al is de looptijd ervan nog niet verstreken.
Het gebruik van niet-originele reserveonderdelen maakt de garantie van de snijmachine ongeldig.

15. GARANTIE EN AANSPRAKELIJKHEID

Het wordt aanbevolen de originele verpakking gedurende de volledige geldigheidsduur van de garantie te bewaren, zodat het apparaat indien nodig op gepaste wijze kan worden verpakt en vervoerd.
Voor garantiedoeleinden moeten eventuele esthetische gebreken worden gemeld voordat de machine in gebruik wordt genomen.
De fabrikant levert de Red Line met een garantie van 24 maanden, gerekend vanaf de aankoopdatum. De garantie dekt alleen de gebreken die worden vastgesteld bij correct gebruik ervan en volgens de in de handleiding voorziene gebruiksvoorwaarden. De garantie dekt geen gebreken die te wijten zijn aan transport, onkunde of nalatigheid van de koper, onjuiste installatie of plaatsing, slijtageschade, een spanning hoger dan 10% van de nominale waarde. Bovendien dekt de garantie geen aan slijtage onderhevige componenten, zoals het mes en de slijpstenen van het slijpapparaat, behalve in geval van een duidelijke fabricagefout.
In geval van een gerechtvaardigde klacht zullen wij handelen zoals voorzien in het consumentenwetboek.
De fabrikant wijst elke directe en indirecte aansprakelijkheid af die voortvloeit uit onjuist gebruik van de machine.
De eigendomsoverdracht van de machine brengt de onmiddellijke ontheffing van de fabrikant van elke aansprakelijkheid met zich mee, met uitzondering van de naleving van VERORDENING (EU) 2023/1230 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 14 juni 2023 betreffende machines en tot intrekking van Richtlijn 2006/42/EG van het Europees Parlement en de Raad en Richtlijn 73/361/EEG van de Raad.

16. TECHNISCH GEGEVENSBLAD

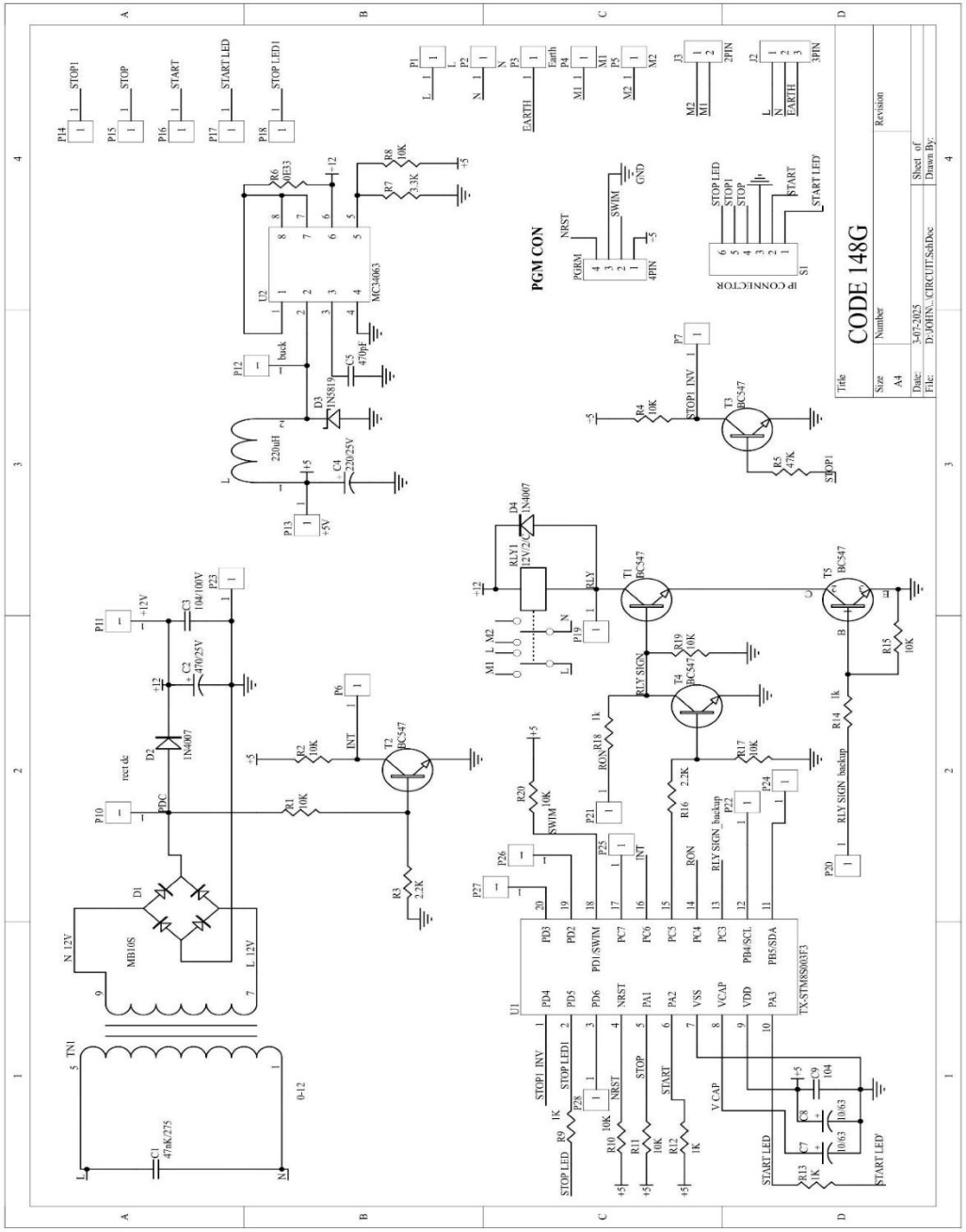




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
SPECIFICATIES		
Snijcapaciteit (rond)	168 mm	178 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	185x160 mm	185x175 mm
Maximale snijdikte	0 - 14 mm	0 - 14 mm
ø Mesdiameter	220 mm	250 mm
Nettogewicht	22 kg	22 kg
Vermogen motor	0,19 kW	0,19 kW
Elektrische specificaties	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. ELEKTRISCHE INSTALLATIE

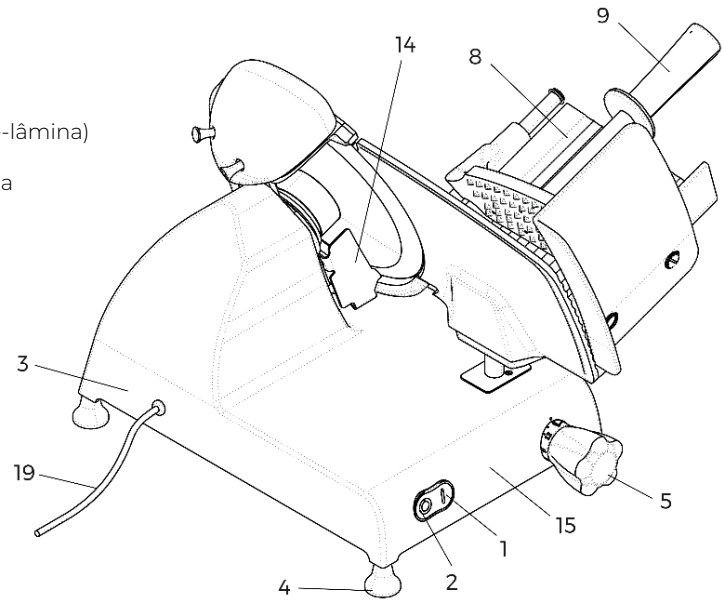


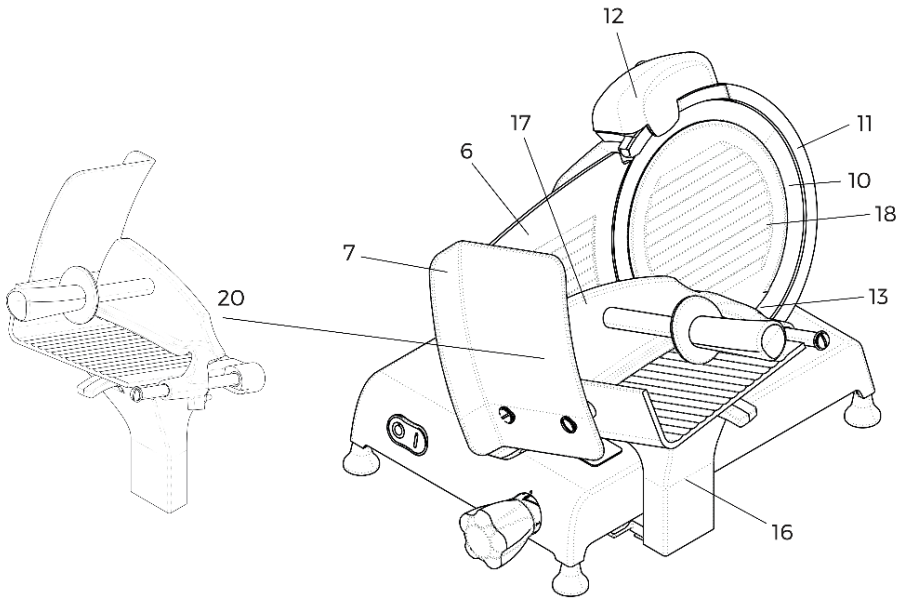
Sumário

1. Componentes principais 134
2. Descrição 135
3. Lista de sinais e símbolos presentes na máquina e na embalagem 135
   3.1 Simbologia da máquina 135
   3.2 Simbologia da embalagem 135
4. Prescrições de segurança 136
   4.1 Posição de segurança 137
5. Responsabilidade do fabricante 139
6. Embalagem e eliminação da embalagem 139
7. Instalação 139
   7.1 Condições ambientais 140
   7.2 Protetor de fatia a montar 140
   7.3 Como montar o protetor de fatia 140
8. Utilização da fiambreira 140
9. O que cortar e o que não cortar 141
   9.1 O que cortar 141
   9.2 O que não cortar 142
10. Limpeza 142
   10.1 Produtos para a limpeza 142
   10.2 Dispositivos de segurança e partes amovíveis 142
   10.3 Limpeza das partes amovíveis 143
   Dispositivo de segurança suporte da mesa / Bloqueio CE 143
   Bloqueio CE e remoção da mesa RL 220/250 143
11. Manutenção 144
   11.1 Afiação da lâmina 144
   11.2 Lubrificação 144
12. Resolução de problemas 145
13. Eliminação do aparelho 146
14. Assistência 146
15. Garantia e responsabilidade 146
16. Ficha técnica 147
17. Instalação elétrica 148

1. COMPONENTES PRINCIPAIS

1. Botão de arranque ON, tecla I (branco)
2. Botão de paragem OFF, tecla 0 (vermelho)
3. Placa de identificação, dados técnicos e marcação CE
4. Pé (4 pés)
5. Manípulo de ajuste da espessura da fatia
6. Mesa fixa
7. Proteção do polegar
8. Mesa superior móvel
9. Alça do empurrador
10. Lâmina
11. Anel de segurança (cobre-lâmina)
12. Afiador
13. Manípulo do cobre-lâmina
14. Protetor de fatia
15. Base
16. Suporte da mesa
17. Empurrador
18. Disco do cobre-lâmina
19. Cabo de alimentação
20. Conjunto da mesa





2. DESCRIÇÃO

Fiambreira da marca Berkel, fabricada por Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai e importada por Van Berkel International S.r.l., com sede social em via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-mail: info@berkelinternational.com
O manual da fiambreira Red Line 220/250 também está disponível em formato digital, acessível diretamente no nosso sítio web na secção Red Line.
Site: https://www.theberkelworld.com

3. LISTA DE SINAIS E SÍMBOLOS PRESENTES NA MÁQUINA E NA EMBALAGEM

3.1 SIMBOLOGIA DA MÁQUINA



TENSÃO → perigo de choque elétrico.



LIGAÇÃO À TERRA → proteção contra choques elétricos / estabilidade do sistema elétrico.



CONTENTOR BARRADO → indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns.



MCA (Materiais e objetos em contacto com os alimentos) → indica que o material ou o objeto pode ser utilizado em segurança em contacto com os alimentos.

3.2 SIMBOLOGIA DA EMBALAGEM



MANUSEAR COM CUIDADO → o conteúdo da embalagem é frágil e deve ser manuseado com cuidado para evitar danos.



FRÁGIL → indica que o conteúdo da embalagem é delicado e deve ser manuseado com extremo cuidado.



PROTEGER DA CHUVA E DA HUMIDADE → indica que o conteúdo deve ser protegido da água e da humidade.



SETAS DE ORIENTAÇÃO → indicam a direção correta na qual a embalagem deve ser posicionada ou manuseada.



INFLAMÁVEL → indica que o conteúdo da embalagem ou do contentor é facilmente inflamável e deve ser manuseado com extrema precaução.



EMBALAGEM RECICLÁVEL → indica que a embalagem pode ser reciclada e deve ser eliminada nos contentores de reciclagem adequados.

4. PRESCRIÇÕES DE SEGURANÇA

Para uma utilização segura do aparelho adquirido, observar e respeitar as seguintes advertências. As instruções do aparelho devem ser respeitadas, uma vez que uma utilização indevida pode causar danos materiais ou levar a consequências graves, tais como lesões, cortes e a perda das partes do corpo que entram em contacto com a lâmina.
Ler atentamente o presente manual em todas as suas partes antes de proceder à utilização da fiambreira.

- Não utilizar a fiambreira de nenhuma forma diferente da indicada no presente manual.
- Antes da utilização, verificar atentamente que o cabo de ligação ou a ficha de rede não apresentam danos externos visíveis. Não colocar a fiambreira em funcionamento se estiverem danificados.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo ou conjunto especial, disponível na Berkel, no revendedor ou no centro de assistência.



ATENÇÃO! Perigo de choque elétrico! Um cabo danificado pode provocar choques elétricos, curto-circuitos ou até incêndios.

- Certificar-se de que o cabo de alimentação está instalado em segurança. Se o cabo ficar preso nalgum ponto, a fiambreira pode cair da superfície de trabalho.
- Desligar sempre a fiambreira da tomada de corrente segurando-a pela ficha de rede e não pelo cabo de ligação.
- Desligar sempre a fiambreira da alimentação se for deixada sem vigilância e antes de a limpar ou de efetuar a manutenção.
- Instalar a fiambreira em conformidade com as instruções indicadas no parágrafo 'Instalação'.
- Parar imediatamente a fiambreira e solicitar a intervenção de pessoal de assistência autorizado em caso de funcionamento anómalo, suspeita de roturas, movimentos incorretos, ruídos invulgares.
- Não tocar na fiambreira com as mãos molhadas ou húmidas.
- Não utilizar a fiambreira com os pés descalços.
- A fiambreira não se destina a ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização da fiambreira por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com a fiambreira.
- A fiambreira não deve ser utilizada por crianças. Manter a fiambreira e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Utilizar a fiambreira com grande concentração e não se distrair.
- Cortar apenas os produtos do tipo permitido (Ver parágrafo 9.1 O que cortar.).

4.1 POSIÇÃO DE SEGURANÇA

Quando a fiambreira não estiver a ser utilizada, colocá-la na posição de segurança, portanto:
- manípulo de ajuste no número 0 com a mesa fixa completamente fechada
- empurrador baixado e apoiado sobre a mesa superior móvel

ATENÇÃO! PERIGO DE CORTE! Durante as operações de limpeza, manutenção e corte, manter as mãos o mais afastadas possível da zona não protegida da lâmina. (Imagem A)

A limpeza e a manutenção destinam-se apenas ao utilizador e não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
- Antes de limpar ou antes de efetuar a manutenção, desligar a máquina da rede elétrica e depois aguardar até que a lâmina tenha parado.
  IMPORTANTE! A limpeza da fiambreira deve ser efetuada regularmente com um pano macio e esponjoso e sabão neutro suave (Ver parágrafo 10. Limpeza para todos os detalhes).
- As reparações devem ser efetuadas apenas por pessoal autorizado ou pelo departamento de assistência da Berkel. Reparações indevidas podem causar riscos para o utilizador e anulam a garantia e a segurança do produto.
- Os componentes defeituosos devem ser substituídos por peças sobresselentes originais ou por peças equivalentes ou que garantam a segurança.
- Não remover, cobrir nem modificar as placas colocadas no corpo da fiambreira.
- Não utilizar a fiambreira como superfície de apoio e não colocar sobre ela qualquer objeto alheio às operações normais de corte.

ATENÇÃO! Perigo de choque elétrico!
Nunca tocar nas partes sob tensão.

- Não abrir em caso algum a instalação elétrica do aparelho.
- Não efetuar alterações nas ligações que conduzem a tensão: existe risco de choque elétrico.
- Não modificar a estrutura elétrica / mecânica da fiambreira: existe risco de choque elétrico.
- Não utilizar a fiambreira em contacto com fontes de calor.
- A fiambreira, o cabo de alimentação e a ficha não devem entrar em contacto com água ou outros líquidos.

ATENÇÃO!
Lâmina afiada, perigo de corte.

- Não tocar no gume da lâmina com os dedos, risco de corte.
- Certificar-se de que ninguém se aproxima da lâmina quando esta está exposta.
- Verificar que a lâmina roda no sentido anti-horário olhando para ela do lado do cobre-lâmina ou do lado do utilizador (**Imagem B**).
- Para cortar, utilizar exclusivamente a alça do empurrador e o próprio empurrador.
- Não utilizar a fiambreira sem o carro/suporte da mesa.
- Este aparelho deve ser utilizado com a mesa superior móvel em posição.
- Não é possível utilizar a fiambreira sem o suporte da mesa. A mesa deve estar corretamente posicionada e fixada no suporte da mesa (ver a secção 10.2. Dispositivos de segurança e partes amovíveis).

- É proibido utilizar as mãos para cortar o produto.
- Deve manter-se sempre uma distância de segurança em relação à lâmina.
- Não permitir que ninguém se aproxime durante a operação de corte do produto.

ATENÇÃO:
perigo de escorregamento!
A zona à volta da fiambreira deve estar seca para evitar escorregões.
- Colocar e retirar a mercadoria a cortar sobre a mesa deslizante apenas com a mesa completamente recuada e o manípulo de ajuste da espessura na posição de segurança (no número 0 – **Imagem A**).

ATENÇÃO! O motor pode sobreaquecer! Após 15 minutos de utilização contínua, desligar a máquina e deixar arrefecer o motor.
Deixar a máquina repousar durante pelo menos 30 minutos.

ATENÇÃO!
Risco de enredamento!
Não usar roupa larga, com mangas abertas ou que se possa prender, bem como pulseiras ou objetos semelhantes. Usar roupa com mangas presas ao pulso por elásticos.

ATENÇÃO! O desgaste normal da lâmina pode provocar um aumento da distância entre o gume da lâmina e o cobre-lâmina. Quando esta distância ultrapassar os 6 mm, a lâmina deve ser substituída. Contactar então o fabricante ou um dos Centros de Serviço Autorizados para solicitar a sua substituição.

- Se as dimensões do alimento a cortar forem superiores às indicadas na rubrica "capacidade de corte" das fichas técnicas, reduzir as suas dimensões para trabalhar em segurança.
- A fiambreira não pode ser utilizada em locais abertos nem exposta a agentes atmosféricos que possam danificar a sua integridade.
- A fiambreira não pode ser instalada em ambientes com vapores, fumos ou poeiras corrosivos ou abrasivos, com risco de incêndio ou explosão.
- A fiambreira deve ser instalada perto de uma tomada de corrente em conformidade com a norma CEE, para que possa ser facilmente desligada para as operações de limpeza e manutenção.
- A fiambreira deve ser ligada a uma instalação conforme às normas em vigor, equipada com:
  - proteção magnetotérmica;
  - disjuntor diferencial automático;
  - instalação de ligação à terra.
- Antes de efetuar a ligação, verificar que as características da rede de alimentação elétrica correspondem às indicadas na placa de dados da fiambreira.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes.
  Ao passo que não garantimos a sua utilização nos seguintes ambientes se o pessoal não tiver sido devidamente instruído ou não tiver lido o presente manual de utilização:
  - zonas de cozinha para o pessoal, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - hotéis, motéis, alojamentos de tipo bed and breakfast, turismo rural e outras estruturas de alojamento, a colocar livremente à disposição dos hóspedes.

5. RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante declina qualquer responsabilidade decorrente de:
- utilização inadequada;
- incumprimento das instruções contidas no presente folheto de instruções;
- utilização da fiambreira por pessoal que não tenha lido e compreendido a fundo o conteúdo do presente manual;
- modificações e/ou reparações efetuadas pelo utilizador ou por pessoal não autorizado;
- utilização de peças sobresselentes não originais ou não específicas do modelo da fiambreira.

A cessão da fiambreira anula automaticamente a responsabilidade do fabricante se não for acompanhada do presente folheto de instruções.
O texto principal deste manual de instruções, redigido em italiano, representa o único ponto de referência para a resolução de eventuais litígios de interpretação.

6. EMBALAGEM E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

Retirar o aparelho da caixa;
Retirar os componentes da embalagem;
Retirar o manual de utilização e colocá-lo num local prático e próximo da máquina;
Retirar a embalagem de proteção da mesa fixa;
IMPORTANTE! Recomenda-se conservar a embalagem original durante todo o período de validade da garantia para poder embalar e transportar adequadamente o aparelho em caso de necessidade.
A embalagem protege a fiambreira durante o transporte. Os materiais da embalagem são facilmente recicláveis nos resíduos domésticos comuns ou no ecocentro/centro de recolha do seu município. (Ver parágrafo 13. Eliminação do aparelho para mais detalhes).

7. INSTALAÇÃO

Instalar a fiambreira sobre uma superfície de trabalho bem nivelada, lisa, seca e adequada para suportar a fiambreira mais a mercadoria a cortar.

IMPORTANTE! A fiambreira, se não estiver corretamente instalada, pode representar um perigo devido a condições instáveis; estas últimas aumentam o risco de impacto e esmagamento tanto para o operador como para as pessoas presentes perto da zona de trabalho.

IMPORTANTE! Verificar que não existem obstáculos ao percurso da mesa e ao carregamento da mercadoria a cortar sobre a própria mesa; caso contrário, removê-los.
Não posicionar a fiambreira por cima de fontes de calor, tais como placas elétricas ou perto de chamas.
A fiambreira não pode ser instalada encastrada numa parede ou num armário de parede.

7.1 CONDIÇÕES AMBIENTAIS

- Temperatura de funcionamento de -5°C a +40°C
- Humidade máxima 65%
- Altitude de utilização: abaixo de 2000 m

7.2 PROTETOR DE FATIA A MONTAR

O protetor de fatia dos modelos RL 220/250 é fornecido no interior da caixa, numa embalagem separada.
Uma vez montado, este componente impede que as fatias cheguem à zona traseira da lâmina, facilitando a recolha do alimento e as operações de limpeza.

7.3 COMO MONTAR O PROTETOR DE FATIA

Ao abrir a pequena caixa de cartão contida na embalagem, encontrará: o protetor de fatia em aço inoxidável e um pano de microfibra da marca Berkel.
- Segurar o protetor de fatia.

O sentido de inserção é intuitivo.
Na **Imagem D1** é indicado o ponto correto onde segurar o protetor de fatia.
- Segurar o componente no ponto indicado (ver **Imagem D2**).
- Inserir as ranhuras nos respetivos encaixes situados na zona traseira da lâmina (ver **Imagem D3**).
- Uma vez que as ranhuras estejam completamente inseridas nos encaixes, exercer uma pressão firme, ajudando-se com a outra mão, até estabilizar o protetor de fatia na posição correta.
- Por fim, verificar que o componente está corretamente posicionado e não entra em contacto com a lâmina.

8. UTILIZAÇÃO DA FIAMBREIRA

N.B. os números mencionados no texto seguinte referem-se ao parágrafo 1. Componentes principais.

Para utilizar a fiambreira, proceder da seguinte forma:

1. colocar-se na **posição padrão**:
   o operador deve olhar para a fiambreira com o manípulo de ajuste da espessura da fatia à sua frente, tendo assim no campo de visão direito a mesa superior móvel e à esquerda a zona de receção da fatia. Esta posição permite ter um controlo visual completo de todos os lados principais da máquina.
2. Levar completamente a mesa superior móvel (8) na direção do operador: posição de carga (**Fig. L**);
3. levantar o empurrador (17).

COMO LEVANTAR O EMPURRADOR EM SEGURANÇA:
IMPORTANTE! Esta operação deve ser efetuada com muita atenção porque, se o empurrador não for posicionado corretamente, poderá cair e causar danos ou impactos nas mãos do operador que está a inserir o produto a cortar.

LEVANTAMENTO SEGURO DO EMPURRADOR:

- Levantar o empurrador, que se encontra perto da lâmina, e movê-lo para cima. Em seguida, recuá-lo para fora, até ao fim da barra redonda.
- Depois observar lateralmente ou na parte inferior da mesa, onde existe uma pequena ranhura. Com o empurrador mantido na posição levantada, será visível um pequeno batente preto.
- Posicionar o batente preto dentro da ranhura indicada (ver **Imagem F**), certificando-se de que está corretamente inserido.

Desta forma, o empurrador fica bloqueado na posição de segurança, reduzindo o risco de impactos acidentais para o operador.

4. Apoiar a mercadoria a cortar contra a mesa fixa e posicioná-la em contacto com o bordo da mesa, lado do operador.
5. Bloquear o produto a cortar com o empurrador aplicando uma ligeira pressão;
6. Ajustar a espessura da fatia com o manípulo de ajuste, escolhendo a espessura de fatia que preferir (Ajuste do manípulo: de 0 a 12).
7. Acionar a lâmina (10) premindo o botão de arranque I - ON (**fig. 1**).
8. Segurar a alça do empurrador (9) e iniciar o movimento alternado de corte, fazendo deslizar a mesa superior móvel para a frente na direção da lâmina. Durante o regresso, afastar ligeiramente o produto da lâmina, depois trazê-lo de volta até ficar novamente posicionado contra a mesa fixa.
   Repetir o movimento de forma constante para obter fatias uniformes.
9. No final das operações de corte, voltar a colocar o manípulo de ajuste da espessura na posição de segurança (no número 0) e recuar o carro.
10. Parar o movimento da lâmina premindo o botão de paragem 0 - OFF (2).

9. O QUE CORTAR E O QUE NÃO CORTAR

9.1 O QUE CORTAR

- Enchidos (cozidos, crus, fumados e curados)
- Carne sem osso como assados (cozida ou crua a uma temperatura não inferior a +3 °C e não superior a +40 °C)
- Carpaccio
- Pão semiduro e sem sementes
- Queijos semiduros

  INFORMAMOS QUE O CORTE DE QUEIJOS PODERÁ NÃO GARANTIR UMA FATIA HOMOGÉNEA E PRECISA, DEVIDO A UMA POSSÍVEL ADERÊNCIA DO PRODUTO À LÂMINA. RECOMENDA-SE UMA LÂMINA REVESTIDA A TEFLON.
- Postas de peixe (sem espinhas, cozidas ou cruas a uma temperatura não inferior a -3 °C e não superior a +40 °C)
- Fruta
- Legumes

Consultar a secção "Ficha técnica" para os detalhes da capacidade de corte da fiambreira.



9.2 O QUE NÃO CORTAR

Atenção!
Não tentar cortar produtos não permitidos!
- Alimentos congelados ou ultracongelados
- Alimentos que contenham ossos ou caroços
- Pão duro
- Produtos não alimentares
- Queijos moles ou frescos
- Produtos com uma textura demasiado quebradiça

A BERKEL NÃO GARANTE O CORTE DE PRODUTOS NÃO LISTADOS, EM PARTICULAR AQUELES COM UMA TEXTURA INADEQUADA.

10. LIMPEZA

N.B. os números mencionados no texto seguinte referem-se ao parágrafo 1. Componentes principais, e às IMAGENS apresentadas na pág. 3 do presente manual.

Manter a máquina cuidadosamente limpa. Se for utilizada, deve ser limpa pelo menos uma vez por dia ou com maior frequência se necessário. Após um período de inatividade, a limpeza também é recomendada antes da utilização.

ATENÇÃO! Perigo de choque elétrico! Antes de proceder à limpeza da fiambreira, desligar o cabo de alimentação elétrica e colocar o manípulo de ajuste da espessura na posição de segurança.

10.1 PRODUTOS PARA A LIMPEZA

Utilizar exclusivamente água morna e um detergente neutro para a loiça, de preferência com pH 7-8, utilizando um pano macio e esponjoso (ex. microfibra). Lavar separadamente as partes removidas, secá-las bem e voltar a montá-las. (Ver parágrafo 10.3. Limpeza das partes amovíveis no parágrafo seguinte)

IMPORTANTE! É necessário secar bem todas as partes lavadas, incluindo o gume da lâmina. ATENÇÃO! Perigo de corte!

NÃO utilizar utensílios abrasivos como esponjas rígidas ou a escova de nylon semirrígida para limpar as zonas pintadas da máquina.
Não limpar a máquina com jatos de água ou vapor nem com métodos semelhantes.

Atenção! Não colocar a máquina na máquina de lavar loiça.
A única parte que pode ser lavada na máquina de lavar loiça é o protetor de fatia amovível em aço inoxidável, com uma lavagem delicada e a baixa temperatura.

10.2 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E PARTES AMOVÍVEIS

- Dispositivo de segurança BLOQUEIO CE / Mesa superior móvel
- Cobre-lâmina
- Protetor de fatia

10.3 LIMPEZA DAS PARTES AMOVÍVEIS

Dispositivo de segurança suporte da mesa / Bloqueio CE
A fiambreira Red Line está equipada com o dispositivo de segurança Bloqueio CE, concebido para facilitar as operações de limpeza.
Para ativar o Bloqueio CE, colocar primeiro a fiambreira na posição de segurança (ver parágrafo 4.1 para mais detalhes) e levar todo o suporte da mesa ao início do percurso, na direção do manípulo de alimentação. Na parte inferior da fiambreira existe uma alavanca:
- manípulo preto para a Red Line 220/250.

Bloqueio CE e remoção da mesa RL 220/250
Segurar a alça preta e premi-la para baixo e depois na direção da superfície de apoio. Isto permite libertar a mesa superior móvel e prosseguir com a limpeza da máquina.

IMPORTANTE! A mesa só pode ser removida se estiver corretamente colocada no início do percurso, ou seja, na direção do manípulo de ajuste da espessura da fatia.
A alavanca também pode ser acionada a meio do percurso, mas como não está na posição de segurança, o mecanismo impedirá a remoção da mesa.
Quando a alavanca for acionada, será possível remover a mesa superior móvel fazendo-a deslizar para fora (na direção oposta à lâmina) e depois prosseguir com a limpeza (ver parágrafo 10.1. Produtos para a limpeza).
Após efetuar a limpeza, prosseguir voltando a colocar a mesa nas ranhuras do suporte da mesa e, quando estiver totalmente inserida, fixá-la voltando a colocar a alavanca de desbloqueio para cima.

COBRE-LÂMINA
Para remover o cobre-lâmina, proceder da seguinte forma:
- rodar o disco do cobre-lâmina 90° no sentido anti-horário com o manípulo previsto para esse efeito fixado nele; (Ver **Imagem H**).
- o cobre-lâmina será libertado e depois, com cuidado, prosseguir com a remoção e a subsequente limpeza (Ver **Imagem I**).

PROTETOR DE FATIA
O protetor de fatia tem uma pequena saliência para a parte inferior (**Imagem D1**), por isso introduzir o dedo indicador na parte oca do protetor de fatia e, apoiando o polegar na parte exterior (para criar uma pega), puxá-lo para fora. Premir suavemente. O protetor de fatia libertar-se-á, permitindo a sua remoção.
Após a limpeza, voltar a colocar o protetor de fatia conforme descrito no P. 7.2 Protetor de fatia a montar.

Para a remoção e a remontagem das partes desmontáveis, recomenda-se consultar o vídeo instrutivo disponível no nosso sítio web www.theberkelworld.com, acedendo à secção: Fiambreiras > Red Line > Vídeo – Red Line User Guide.

PROSSEGUIR COM A LIMPEZA DE:
- **LÂMINA**: pressionar um pano húmido sobre a superfície da lâmina e movê-lo lentamente do centro para fora, como na figura (**Imagem F**), do lado do cobre-lâmina e do lado oposto. Secar da mesma forma, utilizando um pano seco;
- **ANEL DE SEGURANÇA**: utilizar uma escova de nylon semirrígida para limpar a zona compreendida entre a lâmina e o anel de proteção;
- **CORPO DA MÁQUINA**: limpar o corpo da máquina com um pano húmido ou uma esponja enxaguando com água. Secar com cuidado.

ATENÇÃO! A máquina está pintada; utilizar um pano macio como o pano de microfibra. Não utilizar escovas de cerdas duras ou de nylon, pois podem danificar a pintura da fiambreira.

11. MANUTENÇÃO

As atividades de manutenção periódica que o operador está autorizado a efetuar para preservar a eficiência da fiambreira incluem:
- **Lubrificação**
- **Afiação da lâmina**

11.1 AFIAÇÃO DA LÂMINA

A frequência e a duração da afiação dependem da utilização do equipamento.
Para a afiação, seguir as instruções:

1. colocar o manípulo de ajuste da espessura da fatia na posição de segurança (**Fig. A** - ver p. 4.1);
2. recuar completamente a mesa superior móvel na direção do manípulo de ajuste (**Fig. L**);
3. levantar o afiador (**Fig. M**), rodá-lo para o posicionar na configuração de afiação (**Fig. N**);
4. libertar o afiador;
5. arrancar a lâmina premindo o botão de arranque I (ON);
6. efetuar a afiação da lâmina mantendo premido durante 10-15 segundos o botão da mó (**Fig. O-1**);
7. libertar o botão;
8. puxar e manter puxado durante 2-3 segundos o botão da mó de rebarbar (**Fig. O-2**);
9. libertar o botão;
10. parar o movimento da lâmina premindo o botão de paragem;
11. levantar o afiador e rodá-lo para a sua posição original;
12. libertá-lo até parar (0 / OFF);
13. prosseguir com a limpeza da fiambreira, tendo o cuidado de remover bem os resíduos ou limalhas metálicas que restem após a operação de afiação.

11.2 LUBRIFICAÇÃO

Após um certo período de utilização regular da máquina, pode ser necessário lubrificar as guias do carro. Recomendamos, em qualquer caso, efetuar esta operação a cada 3 meses.
Utilizar apenas óleos não ácidos (recomendamos óleo de vaselina). Não utilizar óleos vegetais. Recomendamos um óleo da marca Berkel ou adequado para o contacto com os alimentos, de preferência com especificação FDA H1.
As partes a lubrificar são:

1. a barra de deslizamento do empurrador
2. a barra de deslizamento do carro/mesa

Recomendamos ver o vídeo de manutenção no nosso sítio web The Berkel World:
www.theberkelworld.com *Fiambreiras > Red Line > Vídeo – Red Line User Guide.*

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Ao premir o botão de arranque, a máquina não arranca.	Falta de alimentação ou circuito de controlo defeituoso.	Verificar se o cabo de alimentação está corretamente ligado à tomada de corrente; se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência Berkel.
Ao premir o botão de arranque, a máquina arranca mas o indicador luminoso não acende.	Circuito de comando defeituoso.	Desligar imediatamente a máquina através do cabo de alimentação e não voltar a utilizar a máquina. Contactar o Centro de Assistência Berkel.
Resistência excessiva ao corte do produto.	A lâmina não está afiada.	Afiar a lâmina.
Sob carga, a lâmina abranda ou para.	A correia pode estar solta ou danificada.	Contactar o centro de serviço para ajustar ou substituir a correia.
Ao premir o botão de paragem, a máquina não para.	Circuito de comando defeituoso.	Desligar imediatamente a máquina através do cabo de alimentação e não voltar a utilizar a máquina. Contactar o Centro de Assistência Berkel.
Resistência excessiva das barras deslizantes da máquina, com um movimento lento e duro.	Lubrificação das guias não efetuada periodicamente, ou efetuada com um produto incorreto.	Limpar completamente as barras deslizantes de quaisquer resíduos de óleo ou gordura. Efetuar a lubrificação das barras deslizantes com óleo Berkel ou um óleo adequado para o contacto alimentar (FDA H1).
Formação de ferrugem na lâmina.	Secagem não efetuada periódica e corretamente, resíduos de alimentos, água, humidade, vapor.	Remover a ferrugem com o afiador (um opcional também adquirível no sítio web da Berkel) ou contactar o Centro de Assistência Berkel para uma eventual substituição da lâmina.
O protetor de fatia não está presente na fiambreira.	O protetor de fatia é fornecido na caixa numa embalagem dedicada.	Verificar na caixa a presença da embalagem e prosseguir com a montagem do protetor de fatia. Ler o parágrafo 7.2 para prosseguir com a montagem.
Espessura de fatia não constante.	A mesa fixa está desalinhada.	Desligar imediatamente a máquina através do cabo de alimentação e não voltar a utilizar a máquina. Contactar o Centro de Assistência Berkel.
Afiador: o manípulo desenroscou-se e saíram algumas esferas.	É provável que, em vez de premir o manípulo, este tenha sido puxado.	Voltar a introduzir as esferas no manípulo e, com uma ligeira pressão, voltar a colocá-lo no perno do afiador. Se o problema persistir, contactar o centro de assistência ou o revendedor.
A mesa não sai.	Provavelmente foi instalada de forma incorreta.	Ver o parágrafo 10.3 Bloqueio CE e remoção da mesa RL 220/250. Se o problema persistir, contactar o centro de assistência ou o revendedor.

13. ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Não é permitido eliminar a máquina juntamente com os resíduos domésticos comuns.
O símbolo do contentor barrado e sublinhado, aplicado no produto e reproduzido no manual, significa que os Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE) contêm materiais altamente poluentes mas ao mesmo tempo recuperáveis. Por este motivo existe uma obrigação legal de eliminar o produto separadamente dos resíduos urbanos não triados.
É obrigatório informar-se junto das autoridades locais ou do seu município para conhecer as modalidades de recolha.

14. ASSISTÊNCIA

Caso a sua fiambreira Berkel se danifique, recomenda-se contactar o seu revendedor ou o serviço de apoio ao cliente da Berkel através dos seguintes números:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

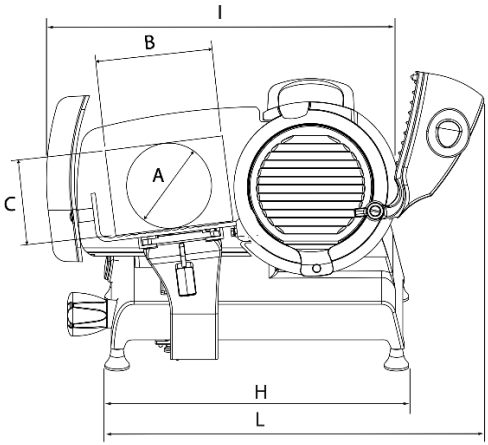
ou enviando um e-mail para os endereços indicados a seguir:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

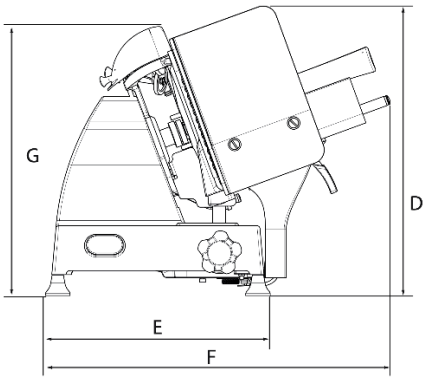
Não são fornecidas peças sobresselentes no interior da embalagem. Todas as atividades de reparação e substituição devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado pelo próprio fabricante.
Em caso de problemas com o aparelho, contactar os centros de assistência autorizados.
Evitar reparar o aparelho por conta própria. Qualquer intervenção de reparação efetuada no aparelho por pessoal não autorizado invalida automaticamente a garantia, mesmo que o seu prazo ainda não tenha terminado.
A utilização de peças sobresselentes não originais invalida a garantia da fiambreira.

15. GARANTIA E RESPONSABILIDADE

Recomenda-se conservar a embalagem original durante todo o período de validade da garantia para poder embalar e transportar adequadamente o aparelho em caso de necessidade.
Para efeitos de garantia, eventuais defeitos estéticos devem ser comunicados antes da colocação em funcionamento da máquina.
O fabricante fornece as Red Line com uma garantia de 24 meses de duração, a partir da data de compra. A garantia cobre apenas os defeitos detetados fazendo uma utilização apropriada dela e de acordo com as condições de utilização previstas no manual. A garantia não cobre defeitos devidos a transporte, incompetência ou negligência do comprador, instalação ou posicionamento incorretos, danos por desgaste, uma tensão superior a 10% do valor nominal. Além disso, a garantia não cobre os componentes sujeitos a desgaste, tais como a lâmina e as mós do afiador, exceto em caso de defeito de fabrico evidente.
Em caso de reclamação legítima, procederemos conforme previsto pelo código do consumo.
O fabricante declina qualquer responsabilidade direta e indireta decorrente de uma utilização incorreta da máquina.
A transferência de propriedade da máquina implica a libertação imediata do fabricante de qualquer responsabilidade, com exceção do cumprimento do REGULAMENTO (UE) 2023/1230 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 14 de junho de 2023 relativo às máquinas e que revoga a Diretiva 2006/42/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e a Diretiva 73/361/CEE do Conselho.

16. FICHA TÉCNICA

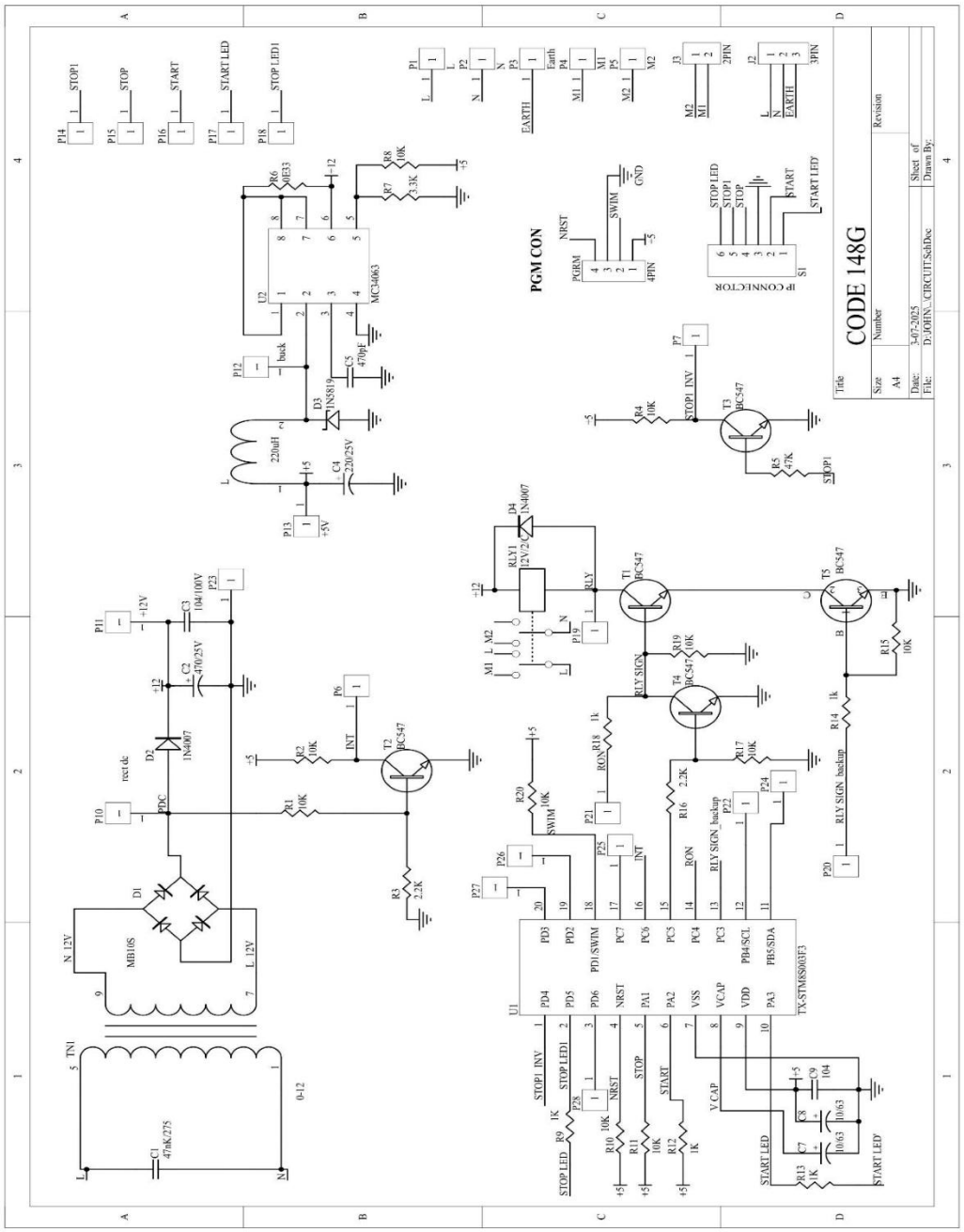




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
ESPECIFICAÇÕES		
Capacidade de corte (circ.)	168 mm	178 mm
Capacidade de corte (rect.)	185x160 mm	185x175 mm
Espessura máxima da fatia	0 - 14 mm	0 - 14 mm
ø Diâmetro da lâmina	220 mm	250 mm
Peso líquido	22 kg	22 kg
Potência do motor	0,19 kW	0,19 kW
Especificações elétricas	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. INSTALAÇÃO ELÉTRICA

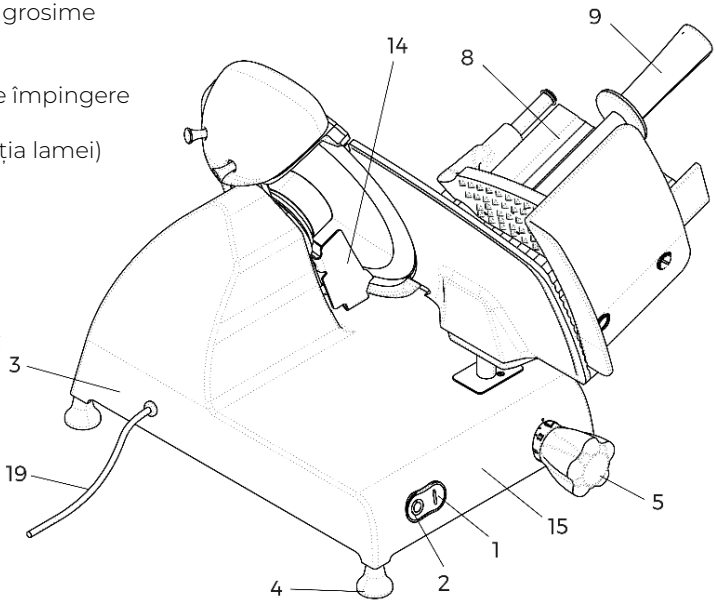


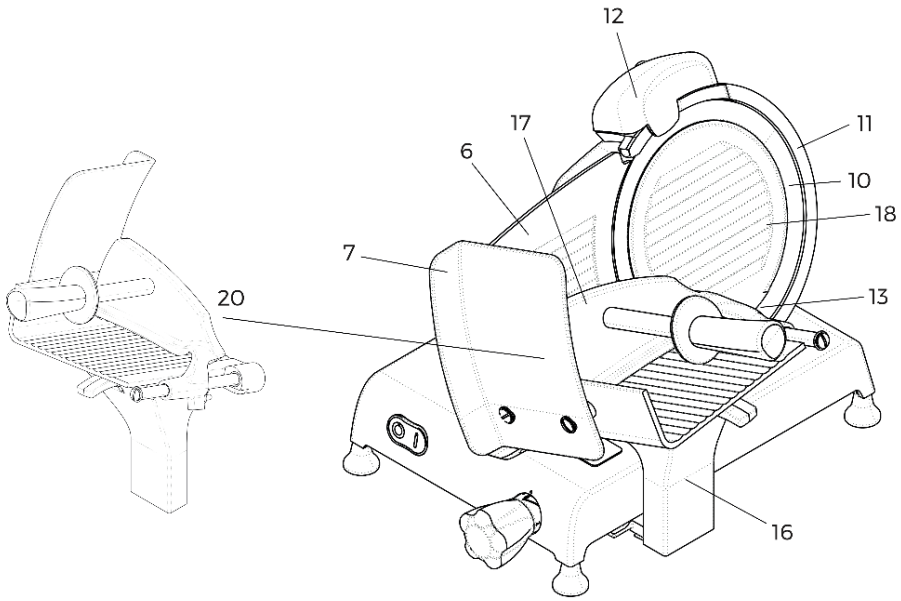
Cuprins

1. Componente principale 150
2. Descriere 151
3. Lista semnelor și simbolurilor prezente pe mașină și pe ambalaj 151
   3.1 Simbolurile mașinii 151
   3.2 Simbolurile ambalajului 151
4. Prescripții de siguranță 152
   4.1 Poziție de siguranță 153
5. Responsabilitatea producătorului 155
6. Ambalajul și eliminarea ambalajului 155
7. Instalare 155
   7.1 Condiții de mediu 156
   7.2 Deviator de felii de montat 156
   7.3 Cum se montează deviatorul de felii 156
8. Utilizarea feliatorului 156
9. Ce se poate tăia și ce nu se poate tăia 157
   9.1 Ce se poate tăia 157
   9.2 Ce nu se poate tăia 158
10. Curățare 158
   10.1 Produse pentru curățare 158
   10.2 Dispozitive de siguranță și părți demontabile 158
   10.3 Curățarea părților demontabile 159
   Dispozitiv de siguranță suport platou / Blocare CE 159
   Blocare CE și îndepărtarea platoului RL 220/250 159
11. Întreținere 160
   11.1 Ascuțirea lamei 160
   11.2 Lubrifiere 160
12. Rezolvarea problemelor 161
13. Eliminarea aparatului 162
14. Asistență 162
15. Garanție și responsabilitate 162
16. Fișă tehnică 163
17. Instalație electrică 164

1. COMPONENTE PRINCIPALE

1. Buton de pornire ON, tasta I (alb)
2. Buton de oprire OFF, tasta 0 (roșu)
3. Plăcuță de identificare, date tehnice și marcaj CE
4. Picior (4 picioare)
5. Buton de reglare a grosimii feliei
6. Platou cu calibru pentru grosime
7. Protecție pentru deget
8. Platou produse
9. Mânerul dispozitivului de împingere
10. Lamă
11. Inel de siguranță (protecția lamei)
12. Dispozitiv de ascuțire
13. Buton al protecției lamei
14. Deviator felii
15. Soclu
16. Suport platou
17. Dispozitiv de împingere
18. Disc de protecție a lamei
19. Cablu de alimentare
20. Grupul platoului





2. DESCRIERE

Feliator de marca Berkel, fabricat de Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai și importat de Van Berkel International S.r.l., cu sediul social în via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-mail: info@berkelinternational.com
Manualul feliatorului Red Line 220/250 este disponibil și în format digital, accesibil direct pe site-ul nostru în secțiunea Red Line.
Site web: https://www.theberkelworld.com

3. LISTA SEMNELOR ȘI SIMBOLURILOR PREZENTE PE MAȘINĂ ȘI PE AMBALAJ

3.1 SIMBOLURILE MAȘINII



TENSIUNE → pericol de electrocutare.



ÎMPĂMÂNTARE → protecție împotriva electrocutării / stabilitatea sistemului electric.



PUBELĂ BARATĂ → indică faptul că produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere obișnuite.



MCA (Materiale și obiecte în contact cu alimentele) → indică faptul că materialul sau obiectul poate fi utilizat în siguranță în contact cu alimentele.

3.2 SIMBOLURILE AMBALAJULUI



MANIPULAȚI CU GRIJĂ → conținutul pachetului este fragil și trebuie manipulat cu grijă pentru a evita deteriorările.



FRAGIL → indică faptul că conținutul pachetului este delicat și trebuie manipulat cu maximă grijă.



PROTEJAȚI DE PLOAIE ȘI UMIDITATE → indică faptul că conținutul trebuie protejat de apă și umiditate.



SĂGEȚI DE ORIENTARE → indică direcția corectă în care pachetul trebuie poziționat sau manipulat.



INFLAMABIL → indică faptul că conținutul pachetului sau al recipientului este ușor inflamabil și trebuie manipulat cu maximă precauție.



AMBALAJ RECICLABIL → indică faptul că ambalajul poate fi reciclat și trebuie eliminat în recipientele de reciclare adecvate.

4. PRESCRIPȚII DE SIGURANȚĂ

Pentru o utilizare sigură a aparatului achiziționat, respectați și țineți cont de următoarele avertismente.
Instrucțiunile aparatului trebuie respectate, deoarece o utilizare necorespunzătoare poate cauza daune materiale sau poate duce la consecințe grave, precum răni, tăieturi și pierderea părților corpului care intră în contact cu lama.
Citiți cu atenție prezentul manual în toate părțile sale înainte de a utiliza feliatorul.
- Nu utilizați feliatorul în niciun alt mod decât cel indicat în prezentul manual.
- Înainte de utilizare, verificați cu atenție ca cablul de conectare sau ștecărul de rețea să nu prezinte deteriorări externe vizibile. Nu puneți feliatorul în funcțiune dacă acestea sunt deteriorate.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit cu un cablu sau un ansamblu special, disponibil la Berkel, la distribuitor sau la centrul de asistență.

ATENȚIE! Pericol de electrocutare! Un cablu deteriorat poate provoca electrocutări, scurtcircuite sau chiar incendii.

- Asigurați-vă că cablul de alimentare este instalat în siguranță. Dacă cablul se agață undeva, feliatorul poate cădea de pe suprafața de lucru.
- Deconectați întotdeauna feliatorul de la priză apucându-l de ștecărul de rețea și nu de cablul de conectare.
- Deconectați întotdeauna feliatorul de la alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de curățare sau întreținere.
- Instalați feliatorul în conformitate cu instrucțiunile indicate în paragraful 'Instalare'.
- Opriți imediat feliatorul și solicitați intervenția personalului de asistență autorizat în caz de funcționare anormală, suspiciune de rupturi, mișcări incorecte, zgomote neobișnuite.
- Nu atingeți feliatorul cu mâinile ude sau umede.
- Nu utilizați feliatorul cu picioarele goale.
- Feliatorul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu experiență și cunoștințe insuficiente, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea feliatorului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu feliatorul.
- Feliatorul nu trebuie utilizat de copii. Țineți feliatorul și cablul acestuia departe de accesul copiilor.
- Utilizați feliatorul cu mare concentrare și nu vă lăsați distras.
- Tăiați numai produse de tipul permis (Consultați paragraful 9.1. Ce se poate tăia).

4.1 POZIȚIE DE SIGURANȚĂ

Când feliatorul nu este utilizat, puneți-l în poziția de siguranță, așadar:
- buton de reglare pe numărul 0 cu platoul cu calibru pentru grosime complet închis
- dispozitiv de împingere coborât și sprijinit pe platoul de produse

⚠ ATENȚIE! PERICOL DE TĂIERE! În timpul operațiunilor de curățare, întreținere și tăiere, țineți mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată a lamei.
(Imaginea A)

Curățarea și întreținerea sunt destinate exclusiv utilizatorului și nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Înainte de curățare sau înainte de a efectua întreținerea, deconectați mașina de la rețeaua electrică și apoi așteptați până când lama s-a oprit.
  IMPORTANT! Curățarea feliatorului trebuie efectuată periodic cu o lavetă moale și buretoasă și săpun neutru delicat (Consultați paragraful 10. Curățare pentru toate detaliile).
- Reparațiile trebuie efectuate numai de personal autorizat sau de departamentul de asistență Berkel. Reparațiile necorespunzătoare pot cauza riscuri pentru utilizator și anulează garanția și siguranța produsului.
- Componentele defecte trebuie înlocuite cu piese de schimb originale sau cu piese echivalente sau care garantează siguranța.
- Nu îndepărtați, nu acoperiți și nu modificați plăcuțele aplicate pe corpul feliatorului.
- Nu utilizați feliatorul ca suprafață de sprijin și nu așezați pe el niciun obiect străin de operațiunile normale de tăiere.

⚠ ATENȚIE! Pericol de electrocutare!
Nu atingeți niciodată părțile aflate sub tensiune.

- Nu deschideți în niciun caz instalația electrică a aparatului.
- Nu efectuați modificări la conexiunile care conduc tensiunea: există pericol de electrocutare.
- Nu modificați structura electrică / mecanică a feliatorului: există pericol de electrocutare.
- Nu utilizați feliatorul în contact cu surse de căldură.
- Feliatorul, cablul de alimentare și ștecărul nu trebuie să intre în contact cu apă sau alte lichide.

⚠ ATENȚIE!
Lamă ascuțită, pericol de tăiere.

- Nu atingeți tăișul lamei cu degetele, risc de tăiere.
- Asigurați-vă că nimeni nu se apropie de lamă atunci când este descoperită.
- Verificați ca lama să se rotească în sens antiorar privind-o din partea protecției lamei sau a utilizatorului (**Imaginea B**).
- Pentru tăiere, utilizați exclusiv mânerul dispozitivului de împingere și dispozitivul de împingere însuși.
- Nu utilizați feliatorul fără cărucior/suport platou.
- Acest aparat trebuie utilizat cu platoul de produse în poziție.
- Nu este posibilă utilizarea feliatorului fără suportul platoului. Platoul trebuie să fie poziționat corect și fixat pe suportul platoului (consultați secțiunea 10.2. Dispozitive de siguranță și părți demontabile).

- Este interzisă utilizarea mâinilor pentru a tăia produsul.
- Trebuie menținută întotdeauna o distanță de siguranță față de lamă.
- Nu permiteți nimănui să se apropie în timpul operațiunii de tăiere a produsului.

ATENȚIE:
pericol de alunecare!
Zona din jurul feliatorului trebuie să fie uscată pentru a evita alunecarea.
- Așezați și îndepărtați marfa de tăiat pe platoul glisant numai cu platoul complet retras și butonul de reglare a grosimii în poziția de siguranță (pe numărul 0 – **Imaginea A**).

ATENȚIE! Motorul s-ar putea supraîncălzi! După 15 minute de utilizare continuă, opriți mașina și lăsați motorul să se răcească.
Lăsați mașina să se odihnească timp de cel puțin 30 de minute.

ATENȚIE!
Pericol de prindere!
Nu purtați haine largi, cu mâneci deschise sau care se pot agăța, precum și brățări sau obiecte similare. Purtați haine cu mâneci fixate la încheietură cu elastice.

ATENȚIE! Uzura normală a lamei poate provoca o creștere a distanței dintre tăișul lamei și protecția lamei. Când această distanță depășește 6 mm, lama trebuie înlocuită. Contactați apoi producătorul sau unul dintre Centrele de Service Autorizate pentru a solicita înlocuirea acesteia.

- Dacă dimensiunile alimentului de tăiat sunt mai mari decât cele indicate la rubrica „capacitate de tăiere" din fișele tehnice, reduceți dimensiunile acestuia pentru a lucra în siguranță.
- Feliatorul nu poate fi utilizat în locuri deschise sau expus agenților atmosferici care îi pot deteriora integritatea.
- Feliatorul nu poate fi instalat în medii cu vapori, fum sau pulberi corozive sau abrazive, cu risc de incendiu sau explozie.
- Feliatorul trebuie instalat în apropierea unei prize conforme cu norma CEE, pentru a putea fi deconectat cu ușurință pentru operațiunile de curățare și întreținere.
- Feliatorul trebuie conectat la o instalație conformă cu normele în vigoare, dotată cu:
  - protecție magnetotermică;
  - întrerupător diferențial automat;
  - instalație de împământare.
- Înainte de a efectua conectarea, verificați ca caracteristicile rețelei de alimentare electrică să corespundă cu cele indicate pe plăcuța de date a feliatorului.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare.
  În timp ce nu garantăm utilizarea sa în următoarele medii dacă personalul nu a fost instruit corespunzător sau nu a citit prezentul manual de utilizare:
  - zone de bucătărie pentru personal, magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - hoteluri, moteluri, pensiuni bed and breakfast, agroturism și alte structuri de cazare, pentru a fi puse la libera dispoziție a oaspeților.

5. RESPONSABILITATEA PRODUCĂTORULUI

Producătorul declină orice responsabilitate care decurge din:
- utilizare necorespunzătoare;
- nerespectarea instrucțiunilor cuprinse în prezentul manual de instrucțiuni;
- utilizarea feliatorului de către personal care nu a citit și nu a înțeles temeinic conținutul prezentului manual;
- modificări și/sau reparații efectuate de utilizator sau de personal neautorizat;
- utilizarea pieselor de schimb care nu sunt originale sau nu sunt specifice modelului de feliator.

Cesiunea feliatorului anulează automat responsabilitatea producătorului dacă nu este însoțită de prezentul manual de instrucțiuni.
Textul principal al acestui manual de instrucțiuni, redactat în limba italiană, reprezintă singurul punct de referință pentru soluționarea eventualelor litigii de interpretare.

6. AMBALAJUL ȘI ELIMINAREA AMBALAJULUI

Scoateți aparatul din cutie;
Îndepărtați componentele din ambalaj;
Scoateți manualul de utilizare și așezați-l într-un loc practic și aproape de mașină;
Îndepărtați ambalajul de protecție al platoului cu calibru pentru grosime;
IMPORTANT! Se recomandă păstrarea ambalajului original pe toată durata de valabilitate a garanției pentru a putea ambala și transporta în mod adecvat aparatul în caz de necesitate.
Ambalajul protejează feliatorul în timpul transportului. Materialele ambalajului sunt ușor reciclabile în deșeurile menajere obișnuite sau la ecocentrul/centrul de colectare al localității dumneavoastră. (Consultați paragraful 13. Eliminarea aparatului pentru mai multe detalii).

7. INSTALARE

Instalați feliatorul pe o suprafață de lucru bine nivelată, netedă, uscată și adecvată pentru a susține feliatorul plus marfa de tăiat.

IMPORTANT! Feliatorul, dacă nu este instalat corect, poate reprezenta un pericol din cauza condițiilor instabile; acestea din urmă cresc riscul de impact și de strivire atât pentru operator, cât și pentru persoanele prezente în apropierea zonei de lucru.

IMPORTANT! Verificați să nu existe obstacole pentru cursa platoului și pentru încărcarea mărfii de tăiat pe platoul însuși; în caz contrar, îndepărtați-le.
Nu poziționați feliatorul deasupra surselor de căldură, precum plitele electrice sau în apropierea flăcărilor.
Feliatorul nu poate fi instalat încastrat într-un perete sau într-un dulap de perete.

7.1 CONDIȚII DE MEDIU

- Temperatură de funcționare de la -5°C la +40°C
- Umiditate maximă 65%
- Altitudine de utilizare: sub 2000 m

7.2 DEVIATOR DE FELII DE MONTAT

Deviatorul de felii al modelelor RL 220/250 este furnizat în interiorul cutiei, într-un ambalaj separat.
Odată montat, această componentă împiedică feliile să ajungă în zona din spate a lamei, facilitând colectarea alimentului și operațiunile de curățare.

7.3 CUM SE MONTEAZĂ DEVIATORUL DE FELII

La deschiderea cutiei mici de carton conținută în ambalaj, veți găsi: deviatorul de felii din oțel inoxidabil și o lavetă din microfibră de marca Berkel.
- Apucați deviatorul de felii.

Sensul de introducere este intuitiv.
În imaginea D1 este indicat punctul corect unde trebuie apucat deviatorul de felii.
- Apucați componenta în punctul indicat (consultați **Imaginea D2**).
- Introduceți canelurile în locașurile corespunzătoare situate în zona din spate a lamei (consultați **Imaginea D3**).
- Odată ce canelurile sunt complet introduse în locașuri, exercitați o presiune fermă, ajutându-vă cu cealaltă mână, până când deviatorul de felii este stabilizat în poziția corectă.
- În cele din urmă, verificați ca componenta să fie poziționată corect și să nu intre în contact cu lama.

8. UTILIZAREA FELIATORULUI

N.B. numerele menționate în textul următor se referă la paragraful 1. Componente principale.

Pentru a utiliza feliatorul, procedați după cum urmează:

1. așezați-vă în **poziția standard**:
   operatorul trebuie să privească feliatorul cu butonul de reglare a grosimii feliei în fața sa, având astfel în câmpul vizual drept platoul de produse, iar la stânga zona de recepție a feliei. Această poziție permite un control vizual complet asupra tuturor laturilor principale ale mașinii.
2. Aduceți complet platoul de produse (8) spre operator: poziția de încărcare (**Fig. L**);
3. ridicați dispozitivul de împingere (17).

CUM SE RIDICĂ ÎN SIGURANȚĂ DISPOZITIVUL DE ÎMPINGERE:
IMPORTANT! Această operațiune trebuie efectuată cu mare atenție, deoarece, dacă dispozitivul de împingere nu este poziționat corect, ar putea cădea și provoca daune sau lovituri la mâinile operatorului care introduce produsul de tăiat.

RIDICAREA ÎN SIGURANȚĂ A DISPOZITIVULUI DE ÎMPINGERE:

- Ridicați dispozitivul de împingere, care se află în apropierea lamei, și deplasați-l în sus. Apoi retrageți-l spre exterior, până la capătul barei rotunde.
- Apoi observați lateral sau în partea inferioară a platoului, unde se află o mică canelură. Cu dispozitivul de împingere menținut în poziție ridicată, va fi vizibil un mic tampon negru.
- Poziționați tamponul negru în interiorul canelurii indicate (consultați **Imaginea F**), asigurându-vă că este introdus corect.

În acest fel, dispozitivul de împingere este blocat în poziția de siguranță, reducând riscul de lovituri accidentale pentru operator.

4. Sprijiniți marfa de tăiat de platoul cu calibru pentru grosime și poziționați-o în contact cu marginea platoului, partea operatorului.
5. Blocați produsul de tăiat cu dispozitivul de împingere aplicând o ușoară presiune;
6. Reglați grosimea feliei cu butonul de reglare, alegând grosimea de felie pe care o preferați (Reglarea butonului: de la 0 la 12).
7. Porniți lama (10) apăsând butonul de pornire I - ON (**Fig. 1**).
8. Apucați mânerul dispozitivului de împingere (9) și începeți mișcarea alternativă de tăiere, lăsând platoul de produse să gliseze înainte spre lamă. În timpul revenirii, îndepărtați ușor produsul de lamă, apoi aduceți-l înapoi până când este poziționat din nou pe platoul cu calibru pentru grosime.
   Repetați mișcarea în mod constant pentru a obține felii uniforme.
9. La sfârșitul operațiunilor de tăiere, readuceți butonul de reglare a grosimii în poziția de siguranță (pe numărul 0) și retrageți căruciorul.
10. Opriți mișcarea lamei apăsând butonul de oprire 0 - OFF (2).

9. CE SE POATE TĂIA ȘI CE NU SE POATE TĂIA

9.1 CE SE POATE TĂIA

- Mezeluri (fierte, crude, afumate și maturate)
- Carne fără os precum fripturi (fiartă sau crudă la o temperatură nu mai mică de +3 °C și nu mai mare de +40 °C)
- Carpaccio
- Pâine semitare și fără semințe
- Brânzeturi semitari

VĂ INFORMĂM CĂ TĂIEREA BRÂNZETURILOR AR PUTEA SĂ NU GARANTEZE O FELIE OMOGENĂ ȘI PRECISĂ, DIN CAUZA UNEI POSIBILE ADERENȚE A PRODUSULUI LA LAMĂ.

SE RECOMANDĂ O LAMĂ ACOPERITĂ CU TEFLON.

- Bucăți de pește (fără oase, fierte sau crude la o temperatură nu mai mică de -3 °C și nu mai mare de +40 °C)
- Fructe
- Legume

Consultați secțiunea „Fișă tehnică” pentru detaliile privind capacitatea de tăiere a feliatorului.



9.2 CE NU SE POATE TĂIA

Atenție!
Nu încercați să tăiați produse care nu sunt permise!
- Alimente congelate sau ultracongelate
- Alimente care conțin oase sau sâmburi
- Pâine tare
- Produse nealimentare
- Brânzeturi moi sau proaspete
- Produse cu o consistență prea sfărâmicioasă

BERKEL NU GARANTEAZĂ TĂIEREA PRODUSELOR NELISTATE, ÎN SPECIAL A CELOR CU O CONSISTENȚĂ NEADECVATĂ.

10. CURĂȚARE

N.B. numerele menționate în textul următor se referă la paragraful 1. Componente principale și la IMAGINILE prezentate la pag. 3 a prezentului manual.

Mențineți mașina curățată cu grijă. Dacă este utilizată, trebuie curățată cel puțin o dată pe zi sau mai frecvent dacă este necesar. După o perioadă de inactivitate, curățarea este recomandată și înainte de utilizare.

ATENȚIE! Pericol de electrocutare! Înainte de a curăța feliatorul, deconectați cablul de alimentare electrică și puneți butonul de reglare a grosimii în poziția de siguranță.

10.1 PRODUSE PENTRU CURĂȚARE

Utilizați exclusiv apă călduță și un detergent neutru pentru vase, de preferință cu pH 7-8, utilizând o lavetă moale și buretoasă (de ex. microfibră). Spălați separat părțile îndepărtate, uscați-le bine și remontați-le. (Consultați paragraful 10.3. Curățarea părților demontabile în paragraful următor).

IMPORTANT! Este necesar să uscați bine toate părțile spălate, inclusiv tăișul lamei.
ATENȚIE! Pericol de tăiere!

NU utilizați ustensile abrazive precum bureți duri sau peria de nailon semirigidă pentru a curăța zonele vopsite ale mașinii.
Nu curățați mașina cu jeturi de apă sau abur sau cu metode similare.

Atenție! Nu introduceți mașina în mașina de spălat vase.
Singura parte care poate fi spălată în mașina de spălat vase este deviatorul de felii demontabil din oțel inoxidabil, cu o spălare delicată și la temperatură scăzută.

10.2 DISPOZITIVE DE SIGURANȚĂ ȘI PĂRȚI DEMONTABILE

- Dispozitiv de siguranță Blocare CE / Platou produse
- Protecția lamei
- Deviator felii

10.3 CURĂȚAREA PĂRȚILOR DEMONTABILE

Dispozitiv de siguranță suport platou / Blocare CE
Feliatorul Red Line este dotat cu dispozitivul de siguranță Blocare CE, conceput pentru a facilita operațiunile de curățare.
Pentru a activa Blocarea CE, puneți mai întâi feliatorul în poziția de siguranță (consultați paragraful 4.1 pentru mai multe detalii) și aduceți întregul suport al platoului la începutul cursei, spre butonul de pornire. În partea inferioară a feliatorului se află o manetă:
- buton negru pentru Red Line 220/250.

Blocare CE și îndepărtarea platoului RL 220/250
Apucați mânerul negru și apăsați-l în jos și apoi spre suprafața de sprijin. Acest lucru permite eliberarea platoului de produse și continuarea curățării mașinii.

IMPORTANT! Platoul poate fi îndepărtat numai dacă este poziționat corect la începutul cursei, adică spre butonul de reglare a grosimii feliei.
Maneta poate fi acționată și la jumătatea cursei, dar întrucât nu este în poziția de siguranță, mecanismul va împiedica îndepărtarea platoului.
Când maneta este acționată, va fi posibilă îndepărtarea platoului de produse lăsându-l să gliseze spre exterior (în direcția opusă lamei) și apoi continuarea curățării (consultați paragraful 10.1. Produse pentru curățare).
După efectuarea curățării, continuați așezând din nou platoul în canelurile suportului platoului și, când este complet introdus, fixați-l readucând maneta de deblocare în sus.

PROTECȚIA LAMEI
Pentru a îndepărta protecția lamei, procedați după cum urmează:
- rotiți discul de protecție a lamei cu 90° în sens antiorar cu ajutorul butonului prevăzut în acest scop fixat pe acesta; (Consultați **Imaginea H**).
- protecția lamei se eliberează și apoi continuați cu grijă îndepărtarea și curățarea ulterioară (Consultați **Imaginea I**).

DEVIATOR FELII
Deviatorul de felii are o mică proeminență spre partea inferioară (**Imaginea D1**), așadar introduceți degetul arătător în partea goală a deviatorului de felii și, sprijinind degetul mare pe partea exterioară (pentru a crea o priză), trageți-l spre exterior. Apăsați ușor. Deviatorul de felii se va elibera, permițând îndepărtarea sa.
După curățare, repuneți deviatorul de felii la loc conform descrierii din P. 7.2 Deviator de felii de montat.

Pentru îndepărtarea și remontarea părților demontabile, se recomandă consultarea videoclipului instructiv disponibil pe site-ul nostru www.theberkelworld.com, accesând secțiunea: Feliatoare > Red Line > Video – Red Line User Guide.

CONTINUAȚI CU CURĂȚAREA:
- **LAMĂ**: apăsați o lavetă umedă pe suprafața lamei și deplasați-o lent din centru spre exterior, ca în figură (**Imaginea F**), pe partea protecției lamei și pe partea opusă. Uscați în același mod, utilizând o lavetă uscată;
- **INEL DE SIGURANȚĂ**: utilizați o perie de nailon semirigidă pentru a curăța zona cuprinsă între lamă și inelul de protecție;
- **CORPUL MAȘINII**: curățați corpul mașinii cu o lavetă umedă sau cu un burete, clătind cu apă. Uscați cu grijă.

ATENȚIE! Mașina este vopsită; utilizați o lavetă moale precum laveta din microfibră. Nu utilizați perii cu peri duri sau de nailon, deoarece pot deteriora vopseaua feliatorului.

11. ÎNTREȚINERE

Activitățile de întreținere periodică pe care operatorul este autorizat să le efectueze pentru a păstra eficiența feliatorului includ:
- **Lubrifiere**
- **Ascuțirea lamei**

11.1 ASCUȚIREA LAMEI

Frecvența și durata ascuțirii depind de utilizarea echipamentului.
Pentru ascuțire, urmați instrucțiunile:

1. puneți butonul de reglare a grosimii feliei în poziția de siguranță (**Fig. A** - consultați p. 4.1);
2. retrageți complet platoul de produse spre butonul de reglare (**Fig. L**);
3. ridicați dispozitivul de ascuțire (**Fig. M**), rotiți-l pentru a-l poziționa în configurația de ascuțire (**Fig. N**);
4. eliberați dispozitivul de ascuțire;
5. porniți lama apăsând butonul de pornire I (ON);
6. efectuați ascuțirea lamei ținând apăsat timp de 10-15 secunde butonul pietrei de ascuțit (**Fig. O-1**);
7. eliberați butonul;
8. trageți și mențineți tras timp de 2-3 secunde butonul pietrei de debavurare (**Fig. O-2**);
9. eliberați butonul;
10. opriți mișcarea lamei apăsând butonul de oprire;
11. ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți-l în poziția sa inițială;
12. eliberați-l până se oprește (0 / OFF);
13. continuați cu curățarea feliatorului, având grijă să îndepărtați bine eventualele reziduuri sau pilitură metalică rămase după operațiunea de ascuțire.

11.2 LUBRIFIERE

După o anumită perioadă de utilizare regulată a mașinii, poate fi necesară lubrifierea ghidajelor căruciorului. Recomandăm în orice caz efectuarea acestei operațiuni la fiecare 3 luni.
Utilizați numai uleiuri neacide (recomandăm ulei de vaselină). Nu utilizați uleiuri vegetale. Recomandăm un ulei de marca Berkel sau adecvat pentru contactul cu alimentele, de preferință cu specificația FDA H1.
Părțile care trebuie lubrifiate sunt:

1. bara de glisare a dispozitivului de împingere
2. bara de glisare a căruciorului/platoului

Recomandăm vizionarea videoclipului de întreținere pe site-ul nostru The Berkel World: www.theberkelworld.com *Feliatoare > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. REZOLVAREA PROBLEMELOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ PROBABILĂ	REMEDIU
La apăsarea butonului de pornire, mașina nu pornește.	Lipsă de alimentare sau circuit de control defect.	Verificați dacă cablul de alimentare este conectat corect la priză; dacă problema persistă, contactați Centrul de Asistență Berkel.
La apăsarea butonului de pornire, mașina pornește, dar indicatorul luminos nu se aprinde.	Circuit de comandă defect.	Deconectați imediat mașina prin cablul de alimentare și nu mai utilizați mașina. Contactați Centrul de Asistență Berkel.
Rezistență excesivă la tăierea produsului.	Lama nu este ascuțită.	Ascuțiți lama.
Sub sarcină, lama încetinește sau se oprește.	Cureaua ar putea fi slăbită sau deteriorată.	Contactați centrul de service pentru a regla sau înlocui cureaua.
La apăsarea butonului de oprire, mașina nu se oprește.	Circuit de comandă defect.	Deconectați imediat mașina prin cablul de alimentare și nu mai utilizați mașina. Contactați Centrul de Asistență Berkel.
Rezistență excesivă a barelor de glisare ale mașinii, cu o mișcare lentă și greoaie.	Lubrifierea ghidajelor neefectuată periodic sau efectuată cu un produs incorect.	Curățați complet barele de glisare de orice reziduuri de ulei sau grăsime. Efectuați lubrifierea barelor de glisare cu ulei Berkel sau cu un ulei adecvat pentru contactul alimentar (FDA H1).
Formarea de rugină pe Lamă.	Uscare neefectuată periodic și corect, reziduuri de alimente, apă, umiditate, abur.	Îndepărtați rugina cu ajutorul dispozitivului de ascuțire (un opțional disponibil și pe site-ul Berkel) sau contactați Centrul de Asistență Berkel pentru o eventuală înlocuire a lamei.
Deviatorul de felii nu este prezent pe feliator.	Deviatorul de felii este furnizat în cutie într-un ambalaj dedicat.	Verificați în cutie prezența ambalajului și continuați cu montarea deviatorului de felii. Citiți paragraful 7.2 pentru a continua cu montarea.
Grosime de felie neconstantă.	Platoul cu calibru pentru grosime este descentrat.	Deconectați imediat mașina prin cablul de alimentare și nu mai utilizați mașina. Contactați Centrul de Asistență Berkel.
Dispozitiv de ascuțire: butonul s-a deșurubat și au ieșit câteva bile.	Este probabil ca, în loc să fie apăsat, butonul să fi fost tras.	Reintroduceți bilele în buton și, cu o ușoară presiune, repuneți-l pe știftul dispozitivului de ascuțire. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență sau distribuitorul.
Platoul nu iese.	Probabil a fost instalat incorect.	Consultați paragraful 10.3 Blocare CE și îndepărtarea platoului RL 220/250. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență sau distribuitorul.

13. ELIMINAREA APARATULUI



Nu este permisă eliminarea mașinii împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Simbolul pubelei barate și subliniate, aplicat pe produs și reprodus în manual, înseamnă că deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) conțin materiale puternic poluante, dar în același timp recuperabile. Din acest motiv există o obligație legală de a elimina produsul separat de deșeurile municipale nesortate.
Este obligatoriu să vă informați la autoritățile locale sau la propria localitate pentru a cunoaște modalitățile de colectare.

14. ASISTENȚĂ

În cazul în care feliatorul dumneavoastră Berkel se deteriorează, se recomandă să contactați distribuitorul sau serviciul de asistență clienți Berkel la următoarele numere:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

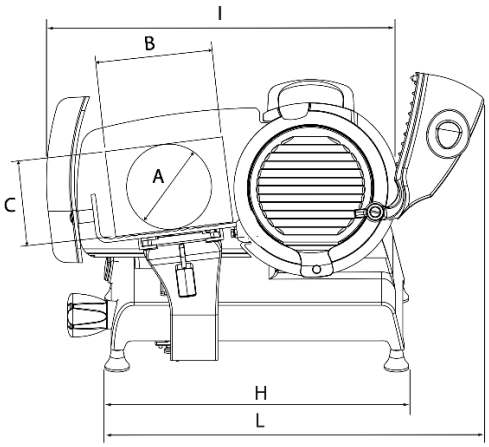
sau trimițând un e-mail la adresele indicate mai jos:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

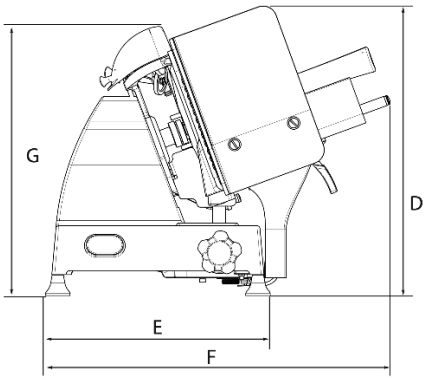
În interiorul ambalajului nu sunt furnizate piese de schimb. Toate activitățile de reparare și înlocuire trebuie efectuate exclusiv de personal autorizat de însuși producătorul.
În caz de probleme cu aparatul, contactați centrele de asistență autorizate.
Evitați să reparați aparatul pe cont propriu. Orice intervenție de reparație efectuată asupra aparatului de către personal neautorizat anulează automat garanția, chiar dacă durata acesteia nu a expirat încă.
Utilizarea pieselor de schimb neoriginale anulează garanția feliatorului.

15. GARANȚIE ȘI RESPONSABILITATE

Se recomandă păstrarea ambalajului original pe toată durata de valabilitate a garanției pentru a putea ambala și transporta în mod adecvat aparatul în caz de necesitate.
În scopul garanției, eventualele defecte estetice trebuie semnalate înainte de punerea în funcțiune a mașinii.
Producătorul furnizează feliatoarele Red Line cu o garanție de 24 de luni, începând de la data achiziției. Garanția acoperă numai defectele constatate la o utilizare adecvată a acestuia și conform condițiilor de utilizare prevăzute în manual. Garanția nu acoperă defectele datorate transportului, incompetenței sau neglijenței cumpărătorului, instalării sau poziționării incorecte, daunelor de uzură, unei tensiuni mai mari de 10% din valoarea nominală. În plus, garanția nu acoperă componentele supuse uzurii, precum lama și pietrele de ascuțit ale dispozitivului de ascuțire, cu excepția cazului unui defect de fabricație evident.
În cazul unei reclamații legitime, vom proceda conform prevederilor codului de consum.
Producătorul declină orice responsabilitate directă și indirectă care decurge din utilizarea incorectă a mașinii.
Transferul dreptului de proprietate asupra mașinii determină eliberarea imediată a producătorului de orice responsabilitate, cu excepția respectării REGULAMENTULUI (UE) 2023/1230 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 14 iunie 2023 privind mașinile și de abrogare a Directivei 2006/42/CE a Parlamentului European și a Consiliului și a Directivei 73/361/CEE a Consiliului.

16. FIȘĂ TEHNICĂ

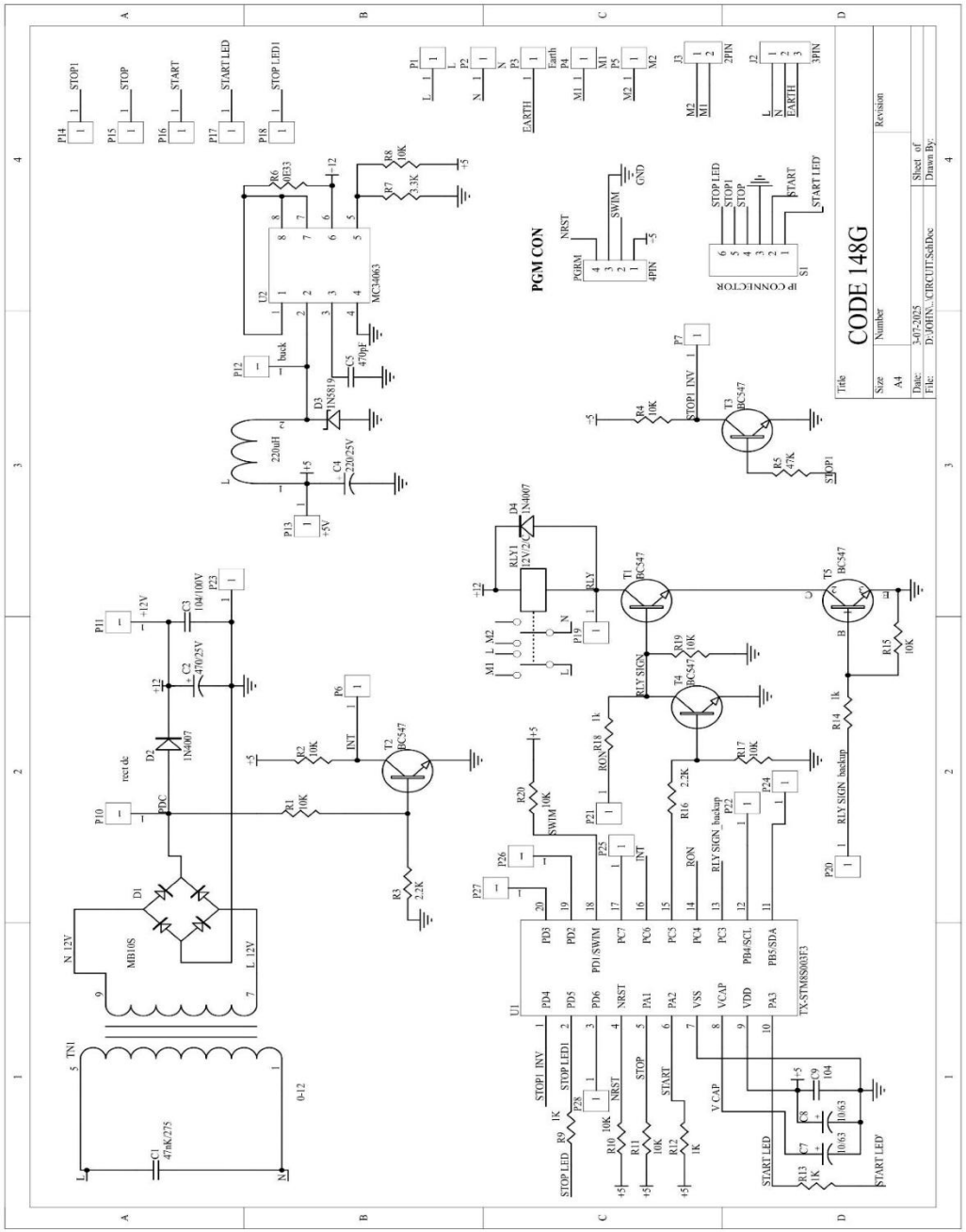




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
SPECIFICAȚII		
Capacitate de tăiere (circ.)	168 mm	178 mm
Capacitate de tăiere (rect.)	185x160 mm	185x175 mm
Grosime maximă felie	0 - 14 mm	0 - 14 mm
ø Diametru lamă	220 mm	250 mm
Greutatea netă	22 kg	22 kg
Putere motor	0,19 kW	0,19 kW
Specificații electrice	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. INSTALAȚIE ELECTRICĂ

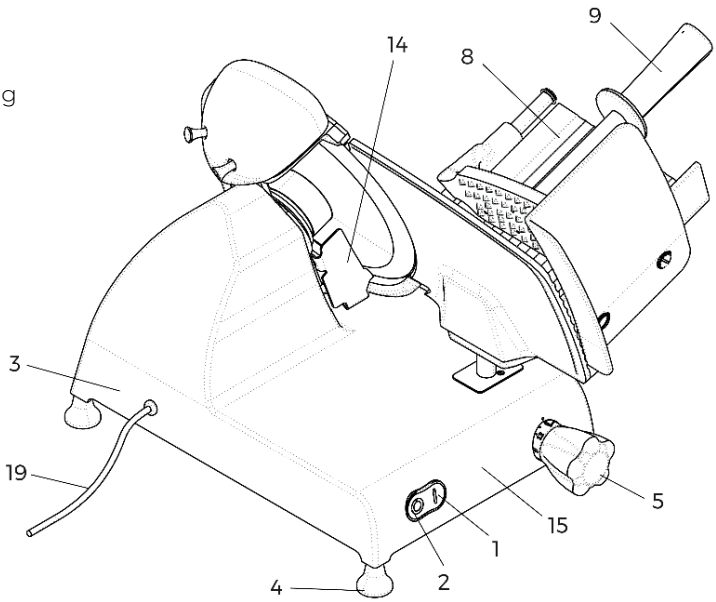


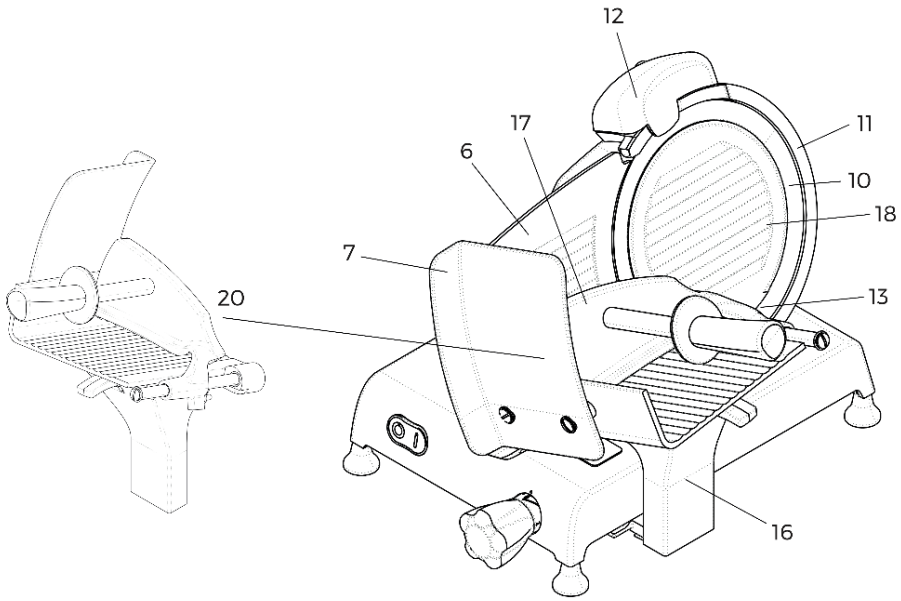
Innehållsförteckning

1. Huvudkomponenter ... 166
2. Beskrivning ... 167
3. Förteckning över tecken och symboler på maskinen och förpackningen ... 167
   3.1 Maskinens symboler ... 167
   3.2 Förpackningens symboler ... 167
4. Säkerhetsföreskrifter ... 168
   4.1 Säkerhetsläge ... 169
5. Tillverkarens ansvar ... 171
6. Förpackning och bortskaffande av förpackningen ... 171
7. Installation ... 171
   7.1 Miljöförhållanden ... 172
   7.2 Skivavvisare som ska monteras ... 172
   7.3 Hur skivavvisaren monteras ... 172
8. Användning av skärmaskinen ... 172
9. Vad som får skäras och vad som inte får skäras ... 173
   9.1 Vad som får skäras ... 173
   9.2 Vad som inte får skäras ... 174
10. Rengöring ... 174
   10.1 Produkter för rengöring ... 174
   10.2 Säkerhetsanordningar och avtagbara delar ... 174
   10.3 Rengöring av de avtagbara delarna ... 175
   Säkerhetsanordning platthållare / CE-lås ... 175
   CE-lås och borttagning av plattan RL 220/250 ... 175
11. Underhåll ... 176
   11.1 Slipning av klingan ... 176
   11.2 Smörjning ... 176
12. Problemlösning ... 177
13. Bortskaffande av apparaten ... 178
14. Service ... 178
15. Garanti och ansvar ... 178
16. Tekniskt datablad ... 179
17. Elektrisk anläggning ... 180

1. HUVUDKOMPONENTER

1. Startknapp ON, tangent I (vit)
2. Stoppknapp OFF, tangent 0 (röd)
3. Märkplåt, tekniska specifikationer och CE-märkning
4. Fot (4 fötter)
5. Tjockleksvred
6. Tjockleksmätare
7. Fingerskydd
8. Produkthållarplatta
9. Produktpressens handtag
10. Klinga
11. Skyddsring (klingskydd)
12. Sliptillsats
13. Klingskyddets vred
14. Skivavvisare
15. Sockel
16. Platthållare
17. Produktpress
18. Skiva till klingskydd
19. Strömsladd
20. Plattenheten





2. BESKRIVNING

Skärmaskin av märket Berkel, tillverkad av Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai och importerad av Van Berkel International S.r.l., med säte på via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-post: info@berkelinternational.com
Bruksanvisningen för skärmaskinen Red Line 220/250 finns även i digitalt format, direkt tillgänglig på vår webbplats i avsnittet Red Line.
Webbplats: https://www.theberkelworld.com

3. FÖRTECKNING ÖVER TECKEN OCH SYMBOLER PÅ MASKINEN OCH FÖRPACKNINGEN

3.1 MASKINENS SYMBOLER



SPÄNNING → risk för elektrisk stöt.



JORDNING → skydd mot elektriska stötar / det elektriska systemets stabilitet.



ÖVERKORSAD SOPTUNNA → anger att produkten inte får kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall.



FCM (Material och föremål i kontakt med livsmedel) → anger att materialet eller föremålet säkert kan användas i kontakt med livsmedel.

3.2 FÖRPACKNINGENS SYMBOLER



HANTERAS VARSAMT → förpackningens innehåll är ömtåligt och måste hanteras försiktigt för att undvika skador.



ÖMTÅLIGT → anger att förpackningens innehåll är känsligt och måste hanteras med största försiktighet.



SKYDDAS MOT REGN OCH FUKT → anger att innehållet måste skyddas mot vatten och fukt.



RIKTNINGSPILAR → anger den korrekta riktning i vilken förpackningen ska placeras eller hanteras.

 **BRANDFARLIGT →** anger att innehållet i förpackningen eller behållaren är lättantändligt och måste hanteras med största försiktighet.

 **ÅTERVINNINGSBAR FÖRPACKNING →** anger att förpackningen kan återvinnas och bör kastas i lämpliga återvinningsbehållare.

4. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

För en säker användning av den köpta apparaten ska följande varningar iakttas och respekteras.
Apparatens anvisningar måste följas, eftersom felaktig användning kan orsaka materiella skador eller leda till allvarliga konsekvenser, såsom personskador, skärsår och förlust av de kroppsdelar som kommer i kontakt med klingan.
Läs denna bruksanvisning noggrant i alla dess delar innan skärmaskinen används.
- Använd inte skärmaskinen på något annat sätt än vad som anges i denna bruksanvisning.
- Kontrollera noggrant före användning att anslutningskabeln eller nätkontakten inte uppvisar synliga yttre skador. Ta inte skärmaskinen i bruk om de är skadade.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut mot en särskild kabel eller enhet, tillgänglig hos Berkel, hos återförsäljaren eller hos servicecentret.

 **VARNING! Risk för elektrisk stöt!** En skadad kabel kan orsaka elektriska stötar, kortslutningar eller till och med bränder.
- Säkerställ att strömsladden är installerad på ett säkert sätt. Om kabeln fastnar någonstans kan skärmaskinen falla ner från arbetsytan.
- Koppla alltid bort skärmaskinen från eluttaget genom att hålla i nätkontakten och inte i anslutningskabeln.
- Koppla alltid bort skärmaskinen från strömförsörjningen om den lämnas utan uppsikt och före rengöring eller underhåll.
- Installera skärmaskinen i enlighet med anvisningarna i avsnittet 'Installation'.
- Stoppa omedelbart skärmaskinen och begär ingripande av auktoriserad servicepersonal vid onormal drift, misstanke om brott, felaktiga rörelser, ovanliga ljud.
- Rör inte skärmaskinen med våta eller fuktiga händer.
- Använd inte skärmaskinen barfota.
- Skärmaskinen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras om användningen av skärmaskinen av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med skärmaskinen.
- Skärmaskinen får inte användas av barn. Håll skärmaskinen och dess kabel utom räckhåll för barn.
- Använd skärmaskinen med stor koncentration och låt dig inte distraheras.
- Skär endast produkter av tillåten typ (Se avsnitt 9.1. Vad som får skäras).

4.1 SÄKERHETSLÄGE

När skärmaskinen inte används, ställ den i säkerhetsläge, det vill säga:
- justervred på siffran 0 med tjockleksmätaren helt stängd
- produktpress nedsänkt och vilande på produkthållarplattan

⚠ VARNING! SKÄRRISK! Håll under rengörings-, underhålls- och skärarbeten händerna så långt borta som möjligt från klingans oskyddade område.
(Bild A)

Rengöring och underhåll är endast avsedda för användaren och får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Före rengöring eller före utförande av underhåll, koppla bort maskinen från elnätet och vänta sedan tills klingan har stannat.
  VIKTIGT! Rengöringen av skärmaskinen måste utföras regelbundet med en mjuk, svampig trasa och mild neutral tvål (Se avsnitt 10. Rengöring för alla detaljer).
- Reparationer får endast utföras av auktoriserad personal eller av Berkels serviceavdelning. Felaktiga reparationer kan orsaka risker för användaren och upphäver garantin och produktens säkerhet.
- Defekta komponenter måste bytas ut mot originalreservdelar eller mot likvärdiga delar eller delar som garanterar säkerheten.
- Ta inte bort, täck inte över och ändra inte skyltarna som är placerade på skärmaskinens stomme.
- Använd inte skärmaskinen som stödyta och placera inga föremål på den som inte hör till det normala skärarbetet.

⚠ VARNING! Risk för elektrisk stöt!
Rör aldrig de spänningsförande delarna.

- Öppna under inga omständigheter apparatens elektriska anläggning.
- Gör inga ändringar på de spänningsförande anslutningarna: det finns risk för elektrisk stöt.
- Ändra inte skärmaskinens elektriska / mekaniska struktur: det finns risk för elektrisk stöt.
- Använd inte skärmaskinen i kontakt med värmekällor.
- Skärmaskinen, strömsladden och kontakten får inte komma i kontakt med vatten eller andra vätskor.

⚠ VARNING!
Vass klinga, skärrisk.

- Rör inte klingans egg med fingrarna, risk för skärsår.
- Säkerställ att ingen närmar sig klingan när den är blottad.
- Kontrollera att klingan roterar moturs sett från klingskyddets sida eller användarens sida (**Bild B**).
- Använd uteslutande produktpressens handtag och själva produktpressen för att skära.
- Använd inte skärmaskinen utan släde/platthållare.
- Denna apparat måste användas med produkthållarplattan på plats.
- Det är inte möjligt att använda skärmaskinen utan platthållaren. Plattan måste vara korrekt placerad och fäst på platthållaren (se avsnittet 10.2. Säkerhetsanordningar och avtagbara delar).

- Det är förbjudet att använda händerna för att skära produkten.
- Ett säkerhetsavstånd till klingan måste alltid upprätthållas.
- Låt ingen närma sig under skärningen av produkten.

VARNING:
halkrisk!

Området runt skärmaskinen måste vara torrt för att undvika halkning.
- Placera och ta bort varan som ska skäras på den glidande produkthållarplattan endast med plattan helt indragen och tjockleksvredet i säkerhetsläge (på siffran 0 – **Bild A**).

VARNING! Motorn kan överhettas! Efter 15 minuters kontinuerlig användning, stäng av maskinen och låt motorn svalna.
Låt maskinen vila i minst 30 minuter.

VARNING!
Risk att fastna!

Bär inte löst sittande kläder med öppna ärmar eller kläder som kan fastna, samt armband eller liknande föremål. Bär kläder med ärmar som hålls vid handleden med resårband.

VARNING! Klingans normala slitage kan orsaka en ökning av avståndet mellan klingans egg och klingskyddet. När detta avstånd överstiger 6 mm måste klingan bytas ut. Kontakta sedan tillverkaren eller ett av de auktoriserade servicecentren för att begära byte av den.

- Om måtten på livsmedlet som ska skäras är större än de som anges under punkten ”skärkapacitet” i de tekniska databladen, minska dess mått för att arbeta säkert.
- Skärmaskinen får inte användas på öppna platser eller utsättas för väderpåverkan som kan skada dess integritet.
- Skärmaskinen får inte installeras i miljöer med frätande eller slipande ångor, rök eller damm, med risk för brand eller explosion.
- Skärmaskinen måste installeras nära ett eluttag som överensstämmer med CEE-standarden, så att den enkelt kan kopplas bort för rengörings- och underhållsarbeten.
- Skärmaskinen måste anslutas till en anläggning som överensstämmer med gällande föreskrifter, utrustad med:
  - termomagnetiskt skydd;
  - automatisk jordfelsbrytare;
  - jordningsanläggning.
- Kontrollera före anslutningen att elnätets egenskaper motsvarar de som anges på skärmaskinens märkplåt.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar.
  Medan vi inte garanterar dess användning i följande miljöer om personalen inte har instruerats korrekt eller inte har läst denna bruksanvisning:
  - kökszoner för personalen, butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
  - hotell, motell, bed and breakfast, lantgårdssemester och andra boendeanläggningar, för att ställas fritt till gästernas förfogande.

5. TILLVERKARENS ANSVAR

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar som följer av:
- olämplig användning;
- bristande efterlevnad av anvisningarna i detta instruktionshäfte;
- användning av skärmaskinen av personal som inte har läst och grundligt förstått innehållet i denna bruksanvisning;
- ändringar och/eller reparationer utförda av användaren eller av obehörig personal;
- användning av reservdelar som inte är original eller inte specifika för skärmaskinens modell.

Överlåtelsen av skärmaskinen upphäver automatiskt tillverkarens ansvar om den inte åtföljs av detta instruktionshäfte.
Huvudtexten i denna instruktionsbok, författad på italienska, utgör den enda referenspunkten för lösning av eventuella tolkningstvister.

6. FÖRPACKNING OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGEN

Ta ut apparaten ur lådan;
Ta bort komponenterna från förpackningen;
Ta ut bruksanvisningen och placera den på en praktisk plats nära maskinen;
Ta bort skyddsförpackningen från tjockleksmätaren;
VIKTIGT! Det rekommenderas att behålla originalförpackningen under hela garantins giltighetstid för att vid behov kunna förpacka och transportera apparaten på lämpligt sätt.
Förpackningen skyddar skärmaskinen under transporten. Förpackningsmaterialen är lätt återvinningsbara i vanligt hushållsavfall eller på återvinningscentralen/insamlingscentret i din kommun. (Se avsnitt 13. Bortskaffande av apparaten för ytterligare detaljer).

7. INSTALLATION

Installera skärmaskinen på en väl nivellerad, slät, torr arbetsyta som är lämplig för att bära skärmaskinen plus varan som ska skäras.

VIKTIGT! Skärmaskinen kan, om den inte är korrekt installerad, utgöra en fara på grund av instabila förhållanden; dessa ökar risken för stötar och klämning både för operatören och för personer som befinner sig nära arbetsområdet.

VIKTIGT! Kontrollera att det inte finns några hinder för plattans rörelse och för lastning av varan som ska skäras på själva plattan; ta annars bort dem.
Placera inte skärmaskinen ovanför värmekällor, såsom elektriska kokplattor eller nära lågor.
Skärmaskinen får inte installeras inbyggd i en vägg eller i ett väggskåp.

7.1 MILJÖFÖRHÅLLANDEN

- Drifttemperatur från -5°C till +40°C
- Maximal luftfuktighet 65%
- Användningshöjd: under 2000 m

7.2 SKIVAVVISARE SOM SKA MONTERAS

Skivavvisaren för modellerna RL 220/250 levereras inuti lådan, i en separat förpackning.
När den är monterad förhindrar denna komponent att skivorna når klingans bakre område, vilket underlättar uppsamlingen av livsmedlet och rengöringsarbetet.

7.3 HUR SKIVAVVISAREN MONTERAS

När du öppnar den lilla kartongen i förpackningen hittar du: skivavvisaren i rostfritt stål och en mikrofibertrasa av märket Berkel.
- Greppa skivavvisaren.

Införingsriktningen är intuitiv.
På **Bild D1** anges den korrekta punkten där skivavvisaren ska greppas.
- Greppa komponenten på den angivna punkten (se **Bild D2**).
- För in spåren i motsvarande insatser i klingans bakre område (se **Bild D3**).
- När spåren är helt införda i insatserna, applicera ett fast tryck, med hjälp av den andra handen, tills skivavvisaren är stabiliserad i rätt läge.
- Kontrollera slutligen att komponenten är korrekt placerad och inte kommer i kontakt med klingan.

8. ANVÄNDNING AV SKÄRMASKINEN

OBS. numren som nämns i följande text hänvisar till avsnitt 1. Huvudkomponenter.

För att använda skärmaskinen, gör på följande sätt:

1. inta **standardläget**:
   operatören ska titta på skärmaskinen med tjockleksvredet framför sig, och har på så sätt produkthållarplattan i det högra synfältet och till vänster området för mottagning av skivan. Detta läge möjliggör full visuell kontroll över alla maskinens huvudsidor.
2. För produkthållarplattan (8) helt mot operatören: laddningsläge (**Fig. L**);
3. lyft produktpressen (17).

HUR PRODUKTPRESSEN LYFTS SÄKERT:
VIKTIGT! Denna åtgärd måste utföras med stor uppmärksamhet, för om produktpressen inte placeras korrekt kan den falla ner och orsaka skador eller stötar på händerna hos operatören som matar in produkten som ska skäras.

SÄKER LYFTNING AV PRODUKTPRESSEN:

- Lyft produktpressen, som befinner sig nära klingan, och för den uppåt. Dra den sedan bakåt utåt, till slutet av den runda stången.
- Observera sedan på sidan eller i plattans nedre del, där det finns ett litet spår. Med produktpressen hållen i upplyft läge blir en liten svart stoppkloss synlig.
- Placera den svarta stoppklossen i det angivna spåret (se **Bild F**), och säkerställ att den är korrekt införd.

På så sätt blockeras produktpressen i säkerhetsläge, vilket minskar risken för oavsiktliga stötar för operatören.

4. Stöd varan som ska skäras mot tjockleksmätaren och placera den i kontakt med plattans kant, operatörens sida.
5. Blockera produkten som ska skäras med produktpressen genom att applicera ett lätt tryck.
6. Justera skivans tjocklek med tjockleksvredet och välj den skivtjocklek du föredrar (Vredinställning: från 0 till 12).
7. Starta klingan (10) genom att trycka på startknappen I - ON (**Fig. 1**).
8. Greppa produktpressens handtag (9) och påbörja den alternerande skärrörelsen genom att låta produkthållarplattan glida framåt mot klingan. Under returen, avlägsna produkten något från klingan, för den sedan tillbaka tills den åter är placerad mot tjockleksmätaren.
   Upprepa rörelsen jämnt för att få jämna skivor.
9. Vid slutet av skärarbetet, för tillbaka tjockleksvredet till säkerhetsläge (på siffran 0) och dra tillbaka släden.
10. Stoppa klingans rörelse genom att trycka på stoppknappen 0 - OFF (2).

9. VAD SOM FÅR SKÄRAS OCH VAD SOM INTE FÅR SKÄRAS

9.1 VAD SOM FÅR SKÄRAS

- Charkvaror (kokta, råa, rökta och mognade)
- Benfritt kött såsom stekar (kokt eller rått vid en temperatur som inte är lägre än +3 °C och inte högre än +40 °C)
- Carpaccio
- Halvhårt och kärnfritt bröd
- Halvhårda ostar

OBSERVERA ATT SKÄRNING AV OST EVENTUELLT INTE KAN GARANTERA EN JÄMN OCH PRECIS SKIVA, PÅ GRUND AV ATT PRODUKTEN EVENTUELLT FASTNAR PÅ KLINGAN.

EN TEFLONBELAGD KLINGA REKOMMENDERAS.

- Fiskbitar (utan ben, kokta eller råa vid en temperatur som inte är lägre än -3 °C och inte högre än +40 °C)
- Frukt
- Grönsaker

Se avsnittet "Tekniskt datablad" för detaljer om skärmaskinens skärkapacitet.



9.2 VAD SOM INTE FÅR SKÄRAS

Varning!
Försök inte skära produkter som inte är tillåtna!
- Frysta eller djupfrysta livsmedel
- Livsmedel som innehåller ben eller kärnor
- Hårt bröd
- Icke-livsmedelsprodukter
- Mjuka eller färska ostar
- Produkter med en alltför smulig konsistens

BERKEL GARANTERAR INTE SKÄRNING AV PRODUKTER SOM INTE ANGES, I SYNNERHET DE MED EN OLÄMPLIG KONSISTENS.

10. RENGÖRING

OBS. numren som nämns i följande text hänvisar till avsnitt 1. Huvudkomponenter, och till BILDERNA på sidan 3 i denna bruksanvisning.

Håll maskinen noggrant rengjord. Om den används måste den rengöras minst en gång om dagen eller oftare vid behov. Efter en period av inaktivitet rekommenderas rengöring även före användning.

VARNING! Risk för elektrisk stöt! Innan rengöring av skärmaskinen, koppla bort strömsladden och ställ tjockleksvredet i säkerhetsläge.

10.1 PRODUKTER FÖR RENGÖRING

Använd uteslutande ljummet vatten och ett neutralt diskmedel, helst med pH 7-8, med en mjuk, svampig trasa (t.ex. mikrofiber). Tvätta de borttagna delarna separat, torka dem noggrant och montera tillbaka dem. (Se avsnitt 10.3. Rengöring av de avtagbara delarna i följande avsnitt).

VIKTIGT! Alla tvättade delar måste torkas noggrant, inklusive klingans egg. VARNING! Skärrisk!

Använd INTE slipande verktyg såsom hårda svampar eller den halvstyva nylonborsten för att rengöra maskinens lackerade områden.
Rengör inte maskinen med vattenstrålar eller ånga eller med liknande metoder.

Varning! Sätt inte maskinen i diskmaskinen.
Den enda delen som kan diskas i diskmaskinen är den avtagbara skivavvisaren i rostfritt stål, med ett skonsamt program vid låg temperatur.

10.2 SÄKERHETSANORDNINGAR OCH AVTAGBARA DELAR

- Säkerhetsanordning CE-LÅS / Produkthållarplatta
- Klingskydd
- Skivavvisare

10.3 RENGÖRING AV DE AVTAGBARA DELARNA

Säkerhetsanordning platthållare / CE-lås
Skärmaskinen Red Line är utrustad med säkerhetsanordningen CE-lås, utformad för att underlätta rengöringsarbetet.
För att aktivera CE-låset, ställ först skärmaskinen i säkerhetsläge (se avsnitt 4.1 för ytterligare detaljer) och för hela platthållaren till början av banan, mot startknappen. I skärmaskinens nedre del finns en spak:
- svart vred för Red Line 220/250.

CE-lås och borttagning av plattan RL 220/250
Greppa det svarta handtaget och tryck det nedåt och sedan mot stödytan. Detta gör det möjligt att lossa produkthållarplattan och fortsätta med rengöringen av maskinen.

VIKTIGT! Plattan kan endast tas bort om den är korrekt placerad i början av banan, det vill säga mot tjockleksvredet.
Spaken kan även manövreras mitt på banan, men eftersom den inte är i säkerhetsläge förhindrar mekanismen borttagning av plattan.
När spaken manövreras är det möjligt att ta bort produkthållarplattan genom att låta den glida utåt (i motsatt riktning mot klingan) och sedan fortsätta med rengöringen (se avsnitt 10.1. Produkter för rengöring).
Efter rengöringen, fortsätt genom att placera plattan igen i platthållarens spår och, när den är helt införd, fäst den genom att föra upplåsningsspaken uppåt igen.

KLINGSKYDD
För att ta bort klingskyddet, gör på följande sätt:
- vrid skivan till klingskyddet 90° moturs med hjälp av det avsedda vredet som är fäst på den; (Se **Bild H**).
- klingskyddet lossnar och fortsätt sedan försiktigt med borttagningen och den efterföljande rengöringen (Se **Bild I**).

SKIVAVVISARE
Skivavvisaren har en liten utbuktning mot den nedre delen (**Bild D1**), för därför in pekfingret i skivavvisarens ihåliga del och, med tummen mot den yttre delen (för att skapa ett grepp), dra den utåt. Tryck försiktigt. Skivavvisaren lossnar, vilket möjliggör borttagning av den.
Efter rengöringen, sätt tillbaka skivavvisaren enligt beskrivningen i P. 7.2 Skivavvisare som ska monteras.

För borttagning och återmontering av de avtagbara delarna rekommenderas att titta på instruktionsvideon som finns tillgänglig på vår webbplats www.theberkelworld.com, genom att gå till avsnittet: Skärmaskiner > Red Line > Video – Red Line User Guide.

FORTSÄTT MED RENGÖRINGEN AV:
- **KLINGA**: tryck en fuktig trasa mot klingans yta och för den långsamt från mitten och utåt, som på figuren (**Bild F**), på klingskyddets sida och på den motsatta sidan. Torka på samma sätt med en torr trasa;
- **SKYDDSRING**: använd en halvstyv nylonborste för att rengöra området mellan klingan och skyddsringen;
- **MASKINENS STOMME**: rengör maskinens stomme med en fuktig trasa eller en svamp och skölj med vatten. Torka noggrant.

⚠ VARNING! Maskinen är lackerad; använd en mjuk trasa såsom mikrofibertrasan. Använd inte borstar med hårda borst eller nylonborst, eftersom de kan skada skärmaskinens lack.

11. UNDERHÅLL

Det periodiska underhållsarbete som operatören får utföra för att bevara skärmaskinens effektivitet omfattar:
- **Smörjning**
- **Slipning av klingan**

11.1 SLIPNING AV KLINGAN

Slipningens frekvens och varaktighet beror på utrustningens användning.
Följ anvisningarna för slipning:

1. ställ tjockleksvredet i säkerhetsläge (**Fig. A** - se s. 4.1);
2. dra tillbaka produkthållarplattan helt mot tjockleksvredet (**Fig. L**);
3. lyft sliptillsatsen (**Fig. M**), vrid den för att placera den i slipkonfiguration (**Fig. N**);
4. släpp sliptillsatsen;
5. starta klingan genom att trycka på startknappen I (ON);
6. utför slipningen av klingan genom att hålla slipskivans knapp intryckt i 10-15 sekunder (**Fig. O-1**);
7. släpp knappen;
8. dra och håll gradskivans knapp utdragen i 2-3 sekunder (**Fig. O-2**);
9. släpp knappen;
10. stoppa klingans rörelse genom att trycka på stoppknappen;
11. lyft sliptillsatsen och vrid den tillbaka till dess ursprungliga läge;
12. släpp den tills den stannar (0 / OFF);
13. fortsätt med rengöringen av skärmaskinen och var noga med att noggrant avlägsna eventuella rester eller metallspån som finns kvar efter slipningen.

11.2 SMÖRJNING

Efter en viss period av regelbunden användning av maskinen kan det vara nödvändigt att smörja slädens styrskenor. Vi rekommenderar i vilket fall att utföra denna åtgärd var 3:e månad.
Använd endast icke-sura oljor (vi rekommenderar vaselinolja). Använd inte vegetabiliska oljor.
Vi rekommenderar en olja av märket Berkel eller en olja lämplig för livsmedelskontakt, helst med FDA H1-specifikation.
Delarna som ska smörjas är:

1. produktpressens glidstång
2. slädens/plattans glidstång

Vi rekommenderar att titta på underhållsvideon på vår webbplats The Berkel World: www.theberkelworld.com *Skärmaskiner > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. PROBLEMLÖSNING

PROBLEM	TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD
När startknappen trycks in startar inte maskinen.	Avsaknad av strömförsörjning eller defekt styrkrets.	Kontrollera om strömsladden är korrekt ansluten till eluttaget; om problemet kvarstår, kontakta Berkels servicecenter.
När startknappen trycks in startar maskinen men kontrollampan tänds inte.	Defekt styrkrets.	Koppla omedelbart bort maskinen via strömsladden och använd inte maskinen igen. Kontakta Berkels servicecenter.
Överdrivet motstånd vid skärning av produkten.	Klingan är inte slipad.	Slipa klingan.
Under belastning saktar klingan ner eller stannar.	Remmen kan vara lös eller skadad.	Kontakta servicecentret för att justera eller byta ut remmen.
När stoppknappen trycks in stannar inte maskinen.	Defekt styrkrets.	Koppla omedelbart bort maskinen via strömsladden och använd inte maskinen igen. Kontakta Berkels servicecenter.
Överdrivet motstånd i maskinens glidstänger, med långsam och trög rörelse.	Smörjning av styrskenorna inte utförd regelbundet, eller utförd med en felaktig produkt.	Rengör glidstängerna helt från eventuella olje- eller fettrester. Utför smörjningen av glidstängerna med Berkel-olja eller en olja lämplig för livsmedelskontakt (FDA H1).
Rostbildning på klingan.	Torkning inte utförd regelbundet och korrekt, livsmedelsrester, vatten, fukt, ånga.	Ta bort rosten med hjälp av sliptillsatsen (ett tillval som även kan köpas på Berkels webbplats) eller kontakta Berkels servicecenter för ett eventuellt byte av klingan.
Skivavvisaren finns inte på skärmaskinen.	Skivavvisaren levereras i lådan i en särskild förpackning.	Kontrollera i lådan att förpackningen finns och fortsätt med monteringen av skivavvisaren. Läs avsnitt 7.2 för att fortsätta med monteringen.
Skivtjocklek inte konstant.	Tjockleksmätaren är ur axel.	Koppla omedelbart bort maskinen via strömsladden och använd inte maskinen igen. Kontakta Berkels servicecenter.
Sliptillsats: vredet har skruvats loss och några kulor har kommit ut.	Det är troligt att vredet, i stället för att tryckas in, drogs ut.	Sätt tillbaka kulorna i vredet och sätt med ett lätt tryck tillbaka det på sliptillsatsens stift. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret eller återförsäljaren.
Plattan går inte att dra ut.	Den har troligen installerats felaktigt.	Se avsnittet 10.3 CE-lås och borttagning av plattan RL 220/250. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret eller återförsäljaren.

13. BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



Det är inte tillåtet att kasta maskinen tillsammans med vanligt hushållsavfall.
Symbolen med den överkorsade och understrukna soptunnan, som är applicerad på produkten och återgiven i bruksanvisningen, betyder att avfall som utgörs av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) innehåller starkt förorenande men samtidigt återvinningsbara material. Av denna anledning finns en lagstadgad skyldighet att kassera produkten separat från osorterat kommunalt avfall.
Det är obligatoriskt att informera sig hos de lokala myndigheterna eller hos din kommun för att känna till insamlingsmetoderna.

14. SERVICE

Om din Berkel-skärmaskin skulle skadas rekommenderas att kontakta din återförsäljare eller Berkels kundtjänst på följande nummer:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

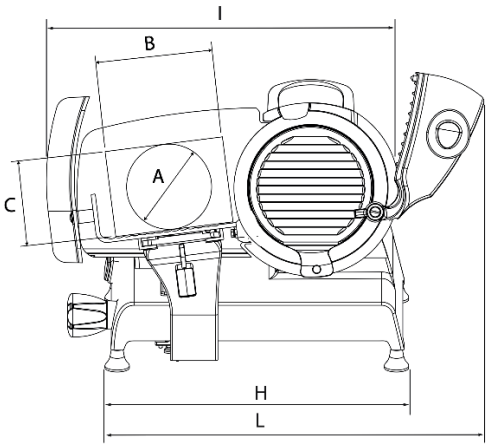
eller genom att skicka ett e-postmeddelande till de adresser som anges nedan:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

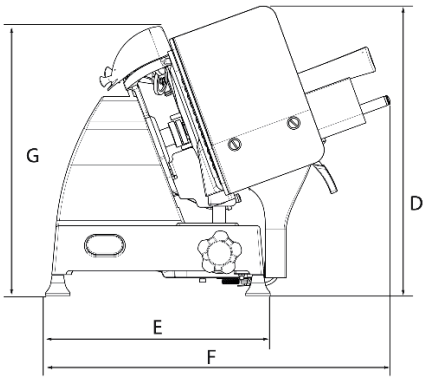
Inga reservdelar levereras inuti förpackningen. Alla reparations- och utbytesarbeten får endast utföras av personal som auktoriserats av tillverkaren själv.
Vid problem med apparaten, kontakta de auktoriserade servicecentren.
Undvik att reparera apparaten själv. Varje reparationsingrepp som utförs på apparaten av obehörig personal upphäver automatiskt garantin även om dess giltighetstid ännu inte har löpt ut.
Användning av reservdelar som inte är original upphäver skärmaskinens garanti.

15. GARANTI OCH ANSVAR

Det rekommenderas att behålla originalförpackningen under hela garantins giltighetstid för att vid behov kunna förpacka och transportera apparaten på lämpligt sätt.
För garantiändamål måste eventuella estetiska defekter rapporteras innan maskinen tas i bruk.
Tillverkaren levererar Red Line med en garanti på 24 månader, räknat från inköpsdatumet. Garantin täcker endast de defekter som konstateras vid lämplig användning av den och enligt de användningsvillkor som föreskrivs i bruksanvisningen. Garantin täcker inte defekter som beror på transport, köparens okunnighet eller försumlighet, felaktig installation eller placering, slitageskador, en spänning som överstiger 10% av det nominella värdet. Dessutom täcker garantin inte komponenter som utsätts för slitage, såsom klingan och sliptillsatsens slipskivor, utom vid ett uppenbart fabrikationsfel.
Vid en berättigad reklamation går vi tillväga enligt konsumentlagstiftningen.
Tillverkaren frånsäger sig allt direkt och indirekt ansvar som följer av felaktig användning av maskinen.
Överlåtelsen av äganderätten till maskinen medför att tillverkaren omedelbart befrias från allt ansvar, med undantag för efterlevnaden av EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EU) 2023/1230 av den 14 juni 2023 om maskiner och om upphävande av Europaparlamentets och rådets direktiv 2006/42/EG och rådets direktiv 73/361/EEG.

16. TEKNISKT DATABLAD

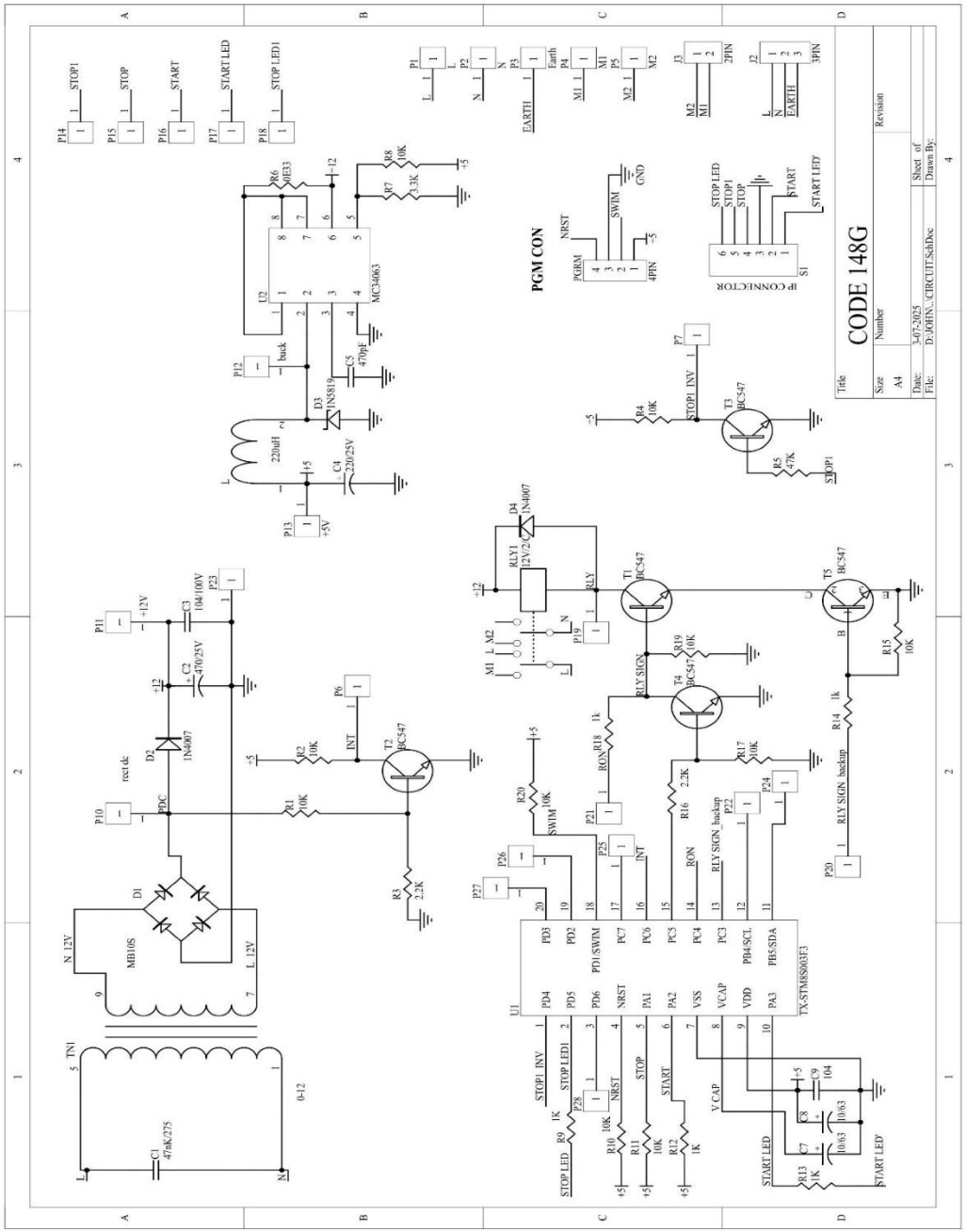




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
SPECIFIKATIONER		
Kapacitet cirkelformad	168 mm	178 mm
Kapacitet rektangulär skärn	185x160 mm	185x175 mm
Maximal skivtjocklek	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Klingans diameter	220 mm	250 mm
Vikt	22 kg	22 kg
Motorklassificering	0,19 kW	0,19 kW
Elektriska specifikationer	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

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

17. ELEKTRISK ANLÄGGNING

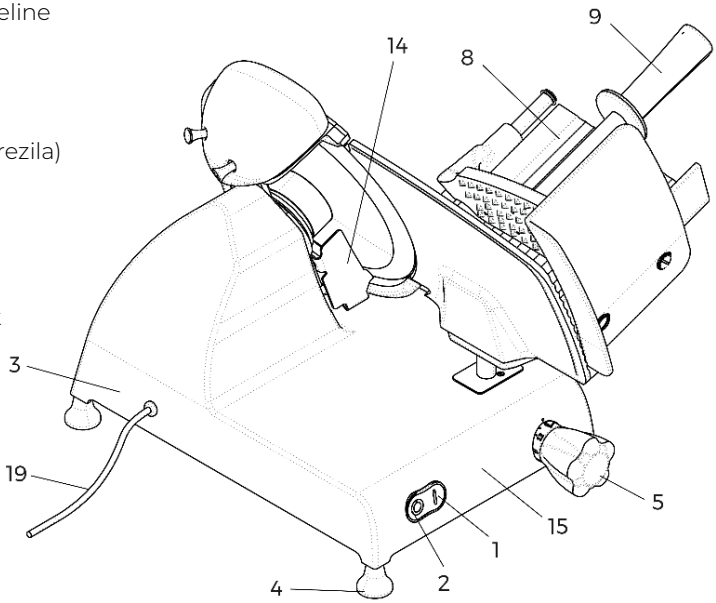


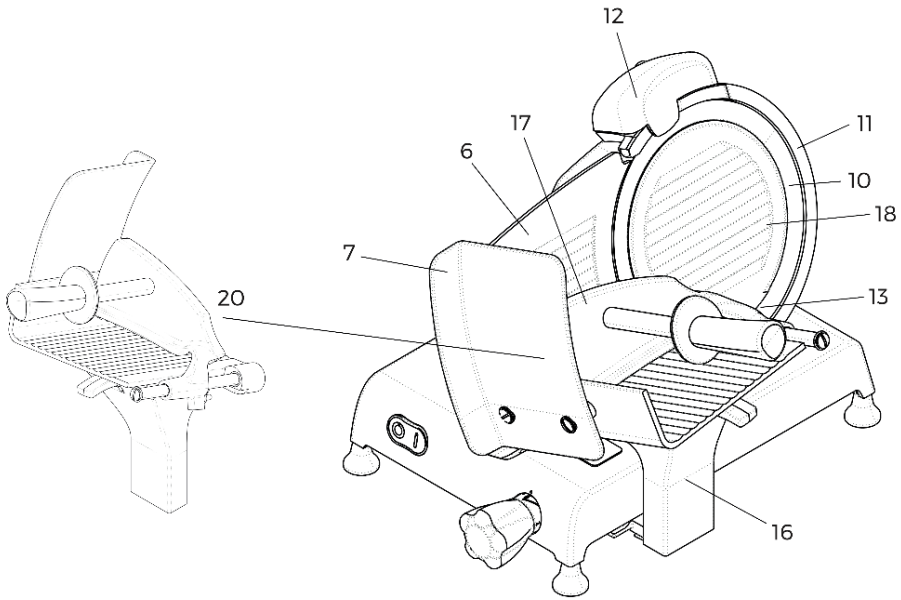
Kazalo

1. Glavni sestavni deli ... 182
2. Opis ... 183
3. Seznam znakov in simbolov na stroju in embalaži ... 183
   3.1 Simboli stroja ... 183
   3.2 Simboli embalaže ... 183
4. Varnostni predpisi ... 184
   4.1 Varnostni položaj ... 185
5. Odgovornost proizvajalca ... 187
6. Embalaža in odstranjevanje embalaže ... 187
7. Namestitev ... 187
   7.1 Okoljski pogoji ... 188
   7.2 Odbijač rezin za montažo ... 188
   7.3 Kako namestiti odbijač rezin ... 188
8. Uporaba rezalnika ... 188
9. Kaj rezati in česa ne rezati ... 189
   9.1 Kaj rezati ... 189
   9.2 Česa ne rezati ... 190
10. Čiščenje ... 190
   10.1 Izdelki za čiščenje ... 190
   10.2 Varnostne naprave in odstranljivi deli ... 190
   10.3 Čiščenje odstranljivih delov ... 191
   Varnostna naprava nosilec plošče / Zaklep CE ... 191
   Zaklep CE in odstranitev plošče RL 220/250 ... 191
11. Vzdrževanje ... 192
   11.1 Brušenje rezila ... 192
   11.2 Mazanje ... 192
12. Odpravljanje težav ... 193
13. Odstranjevanje naprave ... 194
14. Servisna služba ... 194
15. Garancija in odgovornost ... 194
16. Tehnični list ... 195
17. Električna napeljava ... 196

1. GLAVNI SESTAVNI DELI

1. Stikalo za vklop ON, tipka I (bela)
2. Stikalo za izklop OFF, tipka 0 (rdeča)
3. Identifikacijska ploščica, tehnični podatki in oznaka CE
4. Nogica (4 nogice)
5. Gumb za nastavitev debeline rezine
6. Plošča za nastavitev debeline
7. Zaščita za palec
8. Drsna plošča za izdelek
9. Ročaj pritisne plošče
10. Rezilo
11. Varnostni obroč (zaščita rezila)
12. Brusilna naprava
13. Gumb zaščite rezila
14. Odbijač rezin
15. Podstavek
16. Nosilec plošče
17. Pritisna plošča za izdelek
18. Disk zaščite rezila
19. Napajalni kabel
20. Sklop plošče





2. OPIS

Rezalnik znamke Berkel, ki ga proizvaja Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai in uvaža Van Berkel International S.r.l. s sedežem na naslovu via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-pošta: info@berkelinternational.com
Priročnik za rezalnik Red Line 220/250 je na voljo tudi v digitalni obliki, neposredno dostopen na našem spletnem mestu v razdelku Red Line.
Spletno mesto: https://www.theberkelworld.com

3. SEZNAM ZNAKOV IN SIMBOLOV NA STROJU IN EMBALAŽI

3.1 SIMBOLI STROJA



NAPETOST → nevarnost električnega udara.



OZEMLJITEV → zaščita pred električnimi udari / stabilnost električnega sistema.



PREČRTAN ZABOJNIK → označuje, da izdelka ni dovoljeno odstraniti skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.



FCM (Materiali in predmeti v stiku z živili) → označuje, da se material ali predmet lahko varno uporablja v stiku z živili.

3.2 SIMBOLI EMBALAŽE



RAVNAJTE PREVIDNO → vsebina paketa je krhka in je treba z njo ravnati previdno, da se preprečijo poškodbe.



KRHKO → označuje, da je vsebina paketa občutljiva in je treba z njo ravnati izjemno previdno.



ZAŠČITITE PRED DEŽJEM IN VLAGO → označuje, da je treba vsebino zaščititi pred vodo in vlago.



USMERITVENE PUŠČICE → označujejo pravilno smer, v kateri je treba paket postaviti ali z njim ravnati.



VNETLJIVO → označuje, da je vsebina paketa ali posode lahko vnetljiva in je treba z njo ravnati izjemno previdno.



EMBALAŽA, PRIMERNA ZA RECIKLIRANJE → označuje, da je embalažo mogoče reciklirati in jo je treba odstraniti v ustrezne zabojnike za recikliranje.

4. VARNOSTNI PREDPISI

Za varno uporabo kupljene naprave upoštevajte in spoštujte naslednja opozorila.
Navodila naprave je treba upoštevati, saj lahko nepravilna uporaba povzroči materialno škodo ali privede do hudih posledic, kot so poškodbe, ureznine in izguba delov telesa, ki pridejo v stik z rezilom.
Pred uporabo rezalnika pozorno preberite ta priročnik v vseh njegovih delih.
- Rezalnika ne uporabljajte na noben drug način, kot je navedeno v tem priročniku.
- Pred uporabo skrbno preverite, da priključni kabel ali omrežni vtič nimata vidnih zunanjih poškodb. Rezalnika ne zaganjajte, če sta poškodovana.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom ali sklopom, ki je na voljo pri podjetju Berkel, pri prodajalcu ali v servisnem centru.



POZOR! Nevarnost električnega udara! Poškodovan kabel lahko povzroči električne udare, kratke stike ali celo požare.
- Prepričajte se, da je napajalni kabel varno nameščen. Če se kabel kje zatakne, lahko rezalnik pade z delovne površine.
- Rezalnik vedno odklopite iz vtičnice tako, da primete omrežni vtič in ne priključnega kabla.
- Rezalnik vedno odklopite iz napajanja, če ga pustite brez nadzora, ter pred čiščenjem ali vzdrževanjem.
- Rezalnik namestite v skladu z navodili, navedenimi v odstavku 'Namestitev'.
- Rezalnik takoj ustavite in zahtevajte posredovanje pooblaščenega servisnega osebja v primeru nenormalnega delovanja, suma na zlome, nepravilnih gibov, nenavadnih zvokov.
- Rezalnika se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Rezalnika ne uporabljajte bosi.
- Rezalnik ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če jih nadzoruje ali jih je o uporabi rezalnika poučila oseba, odgovorna za njihovo varnost.
- Otroke je treba nadzorovati, da se zagotovi, da se ne igrajo z rezalnikom.
- Rezalnika ne smejo uporabljati otroci. Rezalnik in njegov kabel hranite izven dosega otrok.
- Rezalnik uporabljajte z veliko zbranostjo in se ne pustite motiti.
- Režite samo izdelke dovoljene vrste (Glejte odstavek 9.1. Kaj rezati).

4.1 VARNOSTNI POLOŽAJ

Ko rezalnik ni v uporabi, ga postavite v varnostni položaj, torej:
- gumb za nastavitev na številki 0 s ploščo za nastavitev debeline popolnoma zaprto
- pritisna plošča spuščena in naslonjena na drsno ploščo

POZOR! NEVARNOST UREZNIN! Med čiščenjem, vzdrževanjem in rezanjem imejte roke čim dlje od nezaščitenega območja rezila.
(Slika A)

Čiščenje in vzdrževanje sta namenjena izključno uporabniku in ju otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
- Pred čiščenjem ali pred izvajanjem vzdrževanja stroj odklopite iz električnega omrežja in nato počakajte, da se rezilo ustavi.
  POMEMBNO! Čiščenje rezalnika je treba izvajati redno z mehko, gobasto krpo in blagim nevtralnim milom (Glejte odstavek 10. Čiščenje za vse podrobnosti).
- Popravila sme izvajati samo pooblaščeno osebje ali servisna služba podjetja Berkel. Nepravilna popravila lahko povzročijo tveganja za uporabnika ter razveljavijo garancijo in varnost izdelka.
- Okvarjene sestavne dele je treba zamenjati z originalnimi nadomestnimi deli ali z enakovrednimi deli oziroma deli, ki zagotavljajo varnost.
- Ne odstranjujte, ne prekrivajte in ne spreminjajte ploščic, nameščenih na ohišju rezalnika.
- Rezalnika ne uporabljajte kot odlagalno površino in nanj ne odlagajte predmetov, ki niso povezani z običajnim rezanjem.

POZOR! Nevarnost električnega udara!
Nikoli se ne dotikajte delov pod napetostjo.

- V nobenem primeru ne odpirajte električne napeljave naprave.
- Ne spreminjajte priključkov, ki prevajajo napetost: obstaja nevarnost električnega udara.
- Ne spreminjajte električne / mehanske strukture rezalnika: obstaja nevarnost električnega udara.
- Rezalnika ne uporabljajte v stiku z viri toplote.
- Rezalnik, napajalni kabel in vtič ne smejo priti v stik z vodo ali drugimi tekočinami.

POZOR!
Ostro rezilo, nevarnost ureznin.

- Rezalnega roba rezila se ne dotikajte s prsti, nevarnost ureznin.
- Prepričajte se, da se nihče ne približuje rezilu, ko je to izpostavljeno.
- Preverite, da se rezilo vrti v nasprotni smeri urinega kazalca, če ga gledate s strani zaščite rezila ali s strani uporabnika (**Slika B**).
- Za rezanje uporabljajte izključno ročaj pritisne plošče in samo pritisno ploščo.
- Rezalnika ne uporabljajte brez vozička/nosilca plošče.
- To napravo je treba uporabljati z drsno ploščo na svojem mestu.
- Rezalnika ni mogoče uporabljati brez nosilca plošče. Plošča mora biti pravilno nameščena in pritrjena na nosilec plošče (glejte razdelek 10.2. Varnostne naprave in odstranljivi deli).

- Prepovedano je uporabljati roke za rezanje izdelka.
- Vedno je treba ohranjati varnostno razdaljo do rezila.
- Ne dovolite, da se kdorkoli približa med rezanjem izdelka.

POZOR:
nevarnost zdrsa!
Območje okoli rezalnika mora biti suho, da se prepreči zdrs.
- Blago za rezanje polagajte in odstranjujte na drsno ploščo samo, ko je plošča popolnoma umaknjena in gumb za nastavitev debeline v varnostnem položaju (na številki 0 – **Slika A**).

POZOR! Motor se lahko pregreje! Po 15 minutah neprekinjene uporabe stroj izklopite in pustite, da se motor ohladi.
Stroj naj počiva vsaj 30 minut.

POZOR!
Nevarnost zapletanja!
Ne nosite ohlapnih oblačil z odprtimi rokavi ali oblačil, ki se lahko zataknejo, ter zapestnic ali podobnih predmetov. Nosite oblačila z rokavi, ki so ob zapestju pritrjeni z elastiko.

POZOR! Običajna obraba rezila lahko povzroči povečanje razdalje med rezalnim robom rezila in zaščito rezila. Ko ta razdalja preseže 6 mm, je treba rezilo zamenjati. Nato se obrnite na proizvajalca ali na enega od pooblaščenih servisnih centrov in zahtevajte njegovo zamenjavo.

- Če so dimenzije živila za rezanje večje od tistih, navedenih pod točko »zmogljivost rezanja« v tehničnih listih, zmanjšajte njegove dimenzije, da boste delali varno.
- Rezalnika ni dovoljeno uporabljati na odprtih mestih ali ga izpostavljati vremenskim vplivom, ki lahko poškodujejo njegovo celovitost.
- Rezalnika ni dovoljeno namestiti v okolja s korozivnimi ali abrazivnimi hlapi, dimom ali prahom, kjer obstaja nevarnost požara ali eksplozije.
- Rezalnik je treba namestiti v bližini vtičnice, skladne s standardom CEE, da ga je mogoče enostavno odklopiti za čiščenje in vzdrževanje.
- Rezalnik je treba priključiti na napeljavo, skladno z veljavnimi predpisi, opremljeno z:
  - termomagnetno zaščito;
  - samodejnim diferencialnim stikalom;
  - ozemljitveno napeljavo.
- Pred priključitvijo preverite, da značilnosti električnega omrežja ustrezajo tistim, navedenim na identifikacijski ploščici rezalnika.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih.
  Medtem ko ne jamčimo za njeno uporabo v naslednjih okoljih, če osebje ni bilo ustrezno poučeno ali ni prebralo teh navodil za uporabo:
  - kuhinjska območja za osebje, trgovine, pisarne in druga delovna okolja;
  - hoteli, moteli, prenočišča z zajtrkom, turistične kmetije in druge nastanitvene strukture, ki so gostom prosto na voljo.

5. ODGOVORNOST PROIZVAJALCA

Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost, ki izhaja iz:
- neprimerne uporabe;
- ineupoštevanja navodil iz te knjižice z navodili;
- uporabe rezalnika s strani osebja, ki ni prebralo in temeljito razumelo vsebine tega priročnika;
- sprememb in/ali popravil, ki jih je izvedel uporabnik ali nepooblaščeno osebje;
- uporabe nadomestnih delov, ki niso originalni ali niso specifični za model rezalnika.

Odstop rezalnika samodejno razveljavi odgovornost proizvajalca, če ga ne spremlja ta knjižica z navodili.
Glavno besedilo tega priročnika z navodili, napisano v italijanščini, predstavlja edino referenčno točko za reševanje morebitnih sporov glede razlage.

6. EMBALAŽA IN ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE

Napravo vzemite iz škatle;
Odstranite sestavne dele iz embalaže;
Vzemite navodila za uporabo in jih postavite na priročno mesto blizu stroja;
Odstranite zaščitno embalažo plošče za nastavitev debeline;
POMEMBNO! Priporočamo, da originalno embalažo hranite ves čas veljavnosti garancije, da boste lahko napravo po potrebi ustrezno zapakirali in prevažali.
Embalaža ščiti rezalnik med prevozom. Embalažni materiali so enostavno reciklirani med običajnimi gospodinjskimi odpadki ali v ekološkem centru/zbirnem centru vaše občine. (Glejte odstavek 13. Odstranjevanje naprave za dodatne podrobnosti).

7. NAMESTITEV

Rezalnik namestite na dobro izravnano, gladko, suho delovno površino, ki je primerna za nošenje rezalnika in blaga za rezanje.

POMEMBNO! Rezalnik lahko, če ni pravilno nameščen, predstavlja nevarnost zaradi nestabilnih pogojev; ti povečujejo tveganje udarcev in zmečkanin tako za upravljavca kot za osebe, ki so v bližini delovnega območja.

POMEMBNO! Preverite, da ni ovir za premikanje plošče in za nalaganje blaga za rezanje na samo ploščo; v nasprotnem primeru jih odstranite.
Rezalnika ne postavljajte nad vire toplote, kot so električne kuhalne plošče, ali v bližino plamenov.
Rezalnika ni mogoče namestiti vgrajenega v steno ali v stenski omarici.

7.1 OKOLJSKI POGOJI

- Delovna temperatura od -5°C do +40°C
- Najvišja vlažnost 65%
- Nadmorska višina uporabe: pod 2000 m

7.2 ODBIJAČ REZIN ZA MONTAŽO

Odbijač rezin modelov RL 220/250 je dobavljen znotraj škatle v ločeni embalaži.
Ko je ta sestavni del nameščen, preprečuje, da bi rezine dosegle zadnje območje rezila, kar olajša zbiranje živila in čiščenje.

7.3 KAKO NAMESTITI ODBIJAČ REZIN

Ko odprete majhno kartonsko škatlico v embalaži, boste našli: odbijač rezin iz nerjavečega jekla in krpo iz mikrovlaken znamke Berkel.
- Primite odbijač rezin.

Smer vstavljanja je intuitivna.
Na **Sliki D1** je prikazana pravilna točka, kjer je treba prijeti odbijač rezin.
- Primite sestavni del na prikazani točki (glejte **Sliko D2**).
- Vstavite utore v ustrezne vložke, ki se nahajajo v zadnjem območju rezila (glejte **Sliko D3**).
- Ko so utori popolnoma vstavljeni v vložke, močno pritisnite, pri čemer si pomagajte z drugo roko, dokler se odbijač rezin ne stabilizira v pravilnem položaju.
- Na koncu preverite, da je sestavni del pravilno nameščen in ne pride v stik z rezilom.

8. UPORABA REZALNIKA

N Opomba: številke, omenjene v naslednjem besedilu, se nanašajo na odstavek 1. Glavni sestavni deli.

Za uporabo rezalnika postopajte na naslednji način:

1. postavite se v **standardni položaj**:
   upravljavec mora gledati rezalnik z gumbom za nastavitev debeline rezine pred seboj, tako da ima v desnem vidnem polju drsno ploščo, na levi pa območje za sprejem rezine. Ta položaj omogoča popoln vizualni nadzor nad vsemi glavnimi stranmi stroja.
2. Drsno ploščo (8) popolnoma premaknite proti upravljavcu: položaj za nalaganje (**Slika L**);
3. dvignite pritisno ploščo (17).

KAKO VARNO DVIGNITI PRITISNO PLOŠČO:
POMEMBNO! Ta postopek je treba izvesti z veliko pozornostjo, saj lahko pritisna plošča, če ni pravilno nameščena, pade in povzroči poškodbe ali udarce po rokah upravljavca, ki vstavlja izdelek za rezanje.

VARNO DVIGOVANJE PRITISNE PLOŠČE:

- Dvignite pritisno ploščo, ki se nahaja v bližini rezila, in jo premaknite navzgor. Nato jo umaknite navzven, do konca okrogle palice.
- Nato poglejte ob strani ali v spodnjem delu plošče, kjer je majhen utor. S pritisno ploščo v dvignjenem položaju bo viden majhen črn blažilnik.
- Črni blažilnik vstavite v označeni utor (glejte **Sliko F**), in se prepričajte, da je pravilno vstavljen.

Na ta način je pritisna plošča blokirana v varnostnem položaju, kar zmanjšuje tveganje nenamernih udarcev za upravljavca.

4. Blago za rezanje naslonite na ploščo za nastavitev debeline in ga postavite v stik z robom plošče, na strani upravljavca.
5. Izdelek za rezanje blokirajte s pritisno ploščo z rahlim pritiskom.
6. Debelino rezine nastavite z gumbom za nastavitev in izberite želeno debelino rezine (Nastavitev gumba: od 0 do 12).
7. Rezilo (10) zaženite s pritiskom na stikalo za vklop I - ON (**Slika 1**).
8. Primite ročaj pritisne plošče (9) in začnite izmenično rezalno gibanje, tako da drsno ploščo potisnete naprej proti rezilu. Med vračanjem izdelek rahlo odmaknite od rezila, nato ga vrnite, dokler ni ponovno naslonjen na ploščo za nastavitev debeline. Gibanje enakomerno ponavljajte, da dobite enakomerne rezine.
9. Ob koncu rezanja gumb za nastavitev debeline vrnite v varnostni položaj (na številko 0) in umaknite voziček.
10. Gibanje rezila ustavite s pritiskom na stikalo za izklop 0 - OFF (2).

9. KAJ REZATI IN ČESA NE REZATI

9.1 KAJ REZATI

- Mesnine (kuhane, surove, prekajene in zorjene)
- Meso brez kosti, kot so pečenke (kuhano ali surovo pri temperaturi, ki ni nižja od +3 °C in ne višja od +40 °C)
- Carpaccio
- Poltrdi kruh brez semen
- Poltrdi siri

OBVEŠČAMO VAS, DA REZANJE SIROV MORDA NE ZAGOTAVLJA ENAKOMERNE IN NATANČNE REZINE ZARADI MOREBITNEGA OPRIJEMANJA IZDELKA NA REZILO. PRIPOROČA SE REZILO S TEFLONSKO PREVLEKO.

- Kosi rib (brez kosti, kuhani ali surovi pri temperaturi, ki ni nižja od -3 °C in ne višja od +40 °C)
- Sadje
- Zelenjava

Za podrobnosti o zmogljivosti rezanja rezalnika glejte razdelek »Tehnični list«.



9.2 ČESA NE REZATI

Pozor!
Ne poskušajte rezati nedovoljenih izdelkov!
- Zamrznjena ali globoko zamrznjena živila
- Živila, ki vsebujejo kosti ali koščice
- Trd kruh
- Neživilski izdelki
- Mehki ali sveži siri
- Izdelki s preveč drobljivo teksturo

BERKEL NE JAMČI ZA REZANJE IZDELKOV, KI NISO NAVEDENI, ZLASTI TISTIH Z NEPRIMERNO TEKSTURO.

10. ČIŠČENJE

Opomba: številke, omenjene v naslednjem besedilu, se nanašajo na odstavek 1. Glavni sestavni deli in na SLIKE, prikazane na strani 3 tega priročnika.

Stroj naj bo skrbno očiščen. Če se uporablja, ga je treba očistiti vsaj enkrat na dan ali pogosteje, če je potrebno. Po obdobju neaktivnosti je čiščenje priporočljivo tudi pred uporabo.

POZOR! Nevarnost električnega udara! Pred čiščenjem rezalnika odklopite napajalni kabel in gumb za nastavitev debeline postavite v varnostni položaj.

10.1 IZDELKI ZA ČIŠČENJE

Uporabljajte izključno mlačno vodo in nevtralno sredstvo za pomivanje posode, po možnosti s pH 7-8, z mehko, gobasto krpo (npr. iz mikrovlaken). Odstranjene dele operite ločeno, jih temeljito posušite in ponovno sestavite. (Glejte odstavek 10.3. Čiščenje odstranljivih delov v naslednjem odstavku).

POMEMBNO! Vse oprane dele je treba temeljito posušiti, vključno z rezalnim robom rezila. POZOR! Nevarnost ureznin!

NE uporabljajte abrazivnih pripomočkov, kot so trde gobe ali poltoga najlonska krtača, za čiščenje lakiranih območij stroja.
Stroja ne čistite z vodnimi curki ali paro ali s podobnimi metodami.

Pozor! Stroja ne dajajte v pomivalni stroj.
Edini del, ki ga je mogoče pomiti v pomivalnem stroju, je odstranljivi odbijač rezin iz nerjavečega jekla, z nežnim pranjem pri nizki temperaturi.

10.2 VARNOSTNE NAPRAVE IN ODSTRANLJIVI DELI

- Varnostna naprava ZAKLEP CE / Drsna plošča
- Zaščita rezila
- Odbijač rezin

10.3 ČIŠČENJE ODSTRANLJIVIH DELOV

Varnostna naprava nosilec plošče / Zaklep CE
Rezalnik Red Line je opremljen z varnostno napravo Zaklep CE, zasnovano za olajšanje čiščenja.
Za aktiviranje Zaklepa CE rezalnik najprej postavite v varnostni položaj (glejte odstavek 4.1 za dodatne podrobnosti) in celoten nosilec plošče premaknite na začetek poti, proti gumbu za vklop. V spodnjem delu rezalnika je ročica:
- črni gumb za Red Line 220/250.

Zaklep CE in odstranitev plošče RL 220/250
Primite črni ročaj in ga potisnite navzdol ter nato proti podporni površini. To omogoča sprostitev drsne plošče in nadaljevanje čiščenja stroja.

POMEMBNO! Ploščo je mogoče odstraniti le, če je pravilno nameščena na začetku poti, torej proti gumbu za nastavitev debeline rezine.
Ročico je mogoče aktivirati tudi na sredini poti, vendar bo mehanizem, ker ni v varnostnem položaju, preprečil odstranitev plošče.
Ko je ročica aktivirana, je mogoče drsno ploščo odstraniti tako, da jo potisnete navzven (v nasprotni smeri od rezila), in nato nadaljevati s čiščenjem (glejte odstavek 10.1. Izdelki za čiščenje).
Po čiščenju nadaljujte tako, da ploščo ponovno vstavite v utore nosilca plošče, in ko je popolnoma vstavljena, jo pritrdite tako, da ročico za sprostitev ponovno premaknete navzgor.

ZAŠČITA REZILA
Za odstranitev zaščite rezila postopajte na naslednji način:
- disk zaščite rezila zavrtite za 90° v nasprotni smeri urinega kazalca s pomočjo namenskega gumba, ki je pritrjen nanj; (Glejte **Sliko H**).
- zaščita rezila se sprosti, nato pa previdno nadaljujte z odstranitvijo in naknadnim čiščenjem (Glejte **Sliko I**).

ODBIJAČ REZIN
Odbijač rezin ima majhno izboklino proti spodnjemu delu (**Slika D1**), zato vstavite kazalec v votli del odbijača rezin in ga, s palcem naslonjenim na zunanji del (da ustvarite oprijem), povlecite navzven. Nežno pritisnite. Odbijač rezin se bo sprostil, kar omogoča njegovo odstranitev.
Po čiščenju odbijač rezin ponovno namestite, kot je opisano v T. 7.2 Odbijač rezin za montažo.

Za odstranitev in ponovno montažo odstranljivih delov priporočamo ogled poučnega videoposnetka, ki je na voljo na našem spletnem mestu www.theberkelworld.com, z dostopom do razdelka: Rezalniki > Red Line > Video – Red Line User Guide.

NADALJUJTE S ČIŠČENJEM:
- **REZILO**: vlažno krpo pritisnite na površino rezila in jo počasi premikajte od sredine navzven, kot na sliki (**Slika F**), na strani zaščite rezila in na nasprotni strani. Na enak način posušite s suho krpo;
- **VARNOSTNI OBROČ**: uporabite poltogo najlonsko krtačo za čiščenje območja med rezilom in zaščitnim obročem;
- **OHIŠJE STROJA**: ohišje stroja očistite z vlažno krpo ali gobo in sperite z vodo. Skrbno posušite.

POZOR! Stroj je lakiran; uporabite mehko krpo, kot je krpa iz mikrovlaken. Ne uporabljajte krtač s trdimi ali najlonskimi ščetinami, saj lahko poškodujejo lak rezalnika.

11. VZDRŽEVANJE

Redna vzdrževalna dela, ki jih sme upravljavec izvajati za ohranjanje učinkovitosti rezalnika, vključujejo:
- **Mazanje**
- **Brušenje rezila**

11.1 BRUŠENJE REZILA

Pogostost in trajanje brušenja sta odvisna od uporabe opreme.
Za brušenje sledite navodilom:

1. gumb za nastavitev debeline rezine postavite v varnostni položaj (**Slika A** - glejte t. 4.1);
2. drsno ploščo popolnoma umaknite proti gumbu za nastavitev (**Slika L**);
3. dvignite brusilno napravo (**Slika M**), jo zavrtite, da jo postavite v konfiguracijo za brušenje (**Slika N**);
4. spustite brusilno napravo;
5. rezilo zaženite s pritiskom na stikalo za vklop I (ON);
6. izvedite brušenje rezila tako, da 10-15 sekund držite pritisnjen gumb brusilnega kamna (**Slika O-1**);
7. spustite gumb;
8. povlecite in 2-3 sekunde držite povlečen gumb kamna za odstranjevanje srha (**Slika O-2**);
9. spustite gumb;
10. gibanje rezila ustavite s pritiskom na stikalo za izklop;
11. dvignite brusilno napravo in jo zavrtite v prvotni položaj;
12. spustite jo, dokler se ne ustavi (0 / OFF);
13. nadaljujte s čiščenjem rezalnika, pri čemer pazite, da skrbno odstranite morebitne ostanke ali kovinske opilke, ki so ostali po brušenju.

11.2 MAZANJE

Po določenem obdobju redne uporabe stroja bo morda treba namazati vodila vozička. V vsakem primeru priporočamo, da ta postopek izvedete vsake 3 mesece.
Uporabljajte samo nekisla olja (priporočamo vazelinsko olje). Ne uporabljajte rastlinskih olj. Priporočamo olje znamke Berkel ali olje, primerno za stik z živili, po možnosti s specifikacijo FDA H1.
Deli, ki jih je treba namazati, so:

1. drsna palica pritisne plošče
2. drsna palica vozička/plošče

Priporočamo ogled videoposnetka o vzdrževanju na našem spletnem mestu The Berkel World: www.theberkelworld.com *Rezalniki > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	VERJETEN VZROK	REŠITEV
Ob pritisku na stikalo za vklop se stroj ne zažene.	Pomanjkanje napajanja ali okvarjen krmilni tokokrog.	Preverite, ali je napajalni kabel pravilno priključen v vtičnico; če težava ne izgine, se obrnite na servisni center Berkel.
Ob pritisku na stikalo za vklop se stroj zažene, vendar kontrolna lučka ne zasveti.	Okvarjen krmilni tokokrog.	Stroj takoj odklopite prek napajalnega kabla in ga ne uporabljajte več. Obrnite se na servisni center Berkel.
Prekomeren upor pri rezanju izdelka.	Rezilo ni nabrušeno.	Nabrusite rezilo.
Pod obremenitvijo se rezilo upočasni ali ustavi.	Jermen je lahko ohlapen ali poškodovan.	Za nastavitev ali zamenjavo jermena se obrnite na servisni center.
Ob pritisku na stikalo za izklop se stroj ne ustavi.	Okvarjen krmilni tokokrog.	Stroj takoj odklopite prek napajalnega kabla in ga ne uporabljajte več. Obrnite se na servisni center Berkel.
Prekomeren upor drsnih palic stroja, s počasnim in težkim gibanjem.	Mazanje vodil ni bilo izvedeno redno ali je bilo izvedeno z nepravilnim izdelkom.	Drsne palice popolnoma očistite morebitnih ostankov olja ali masti. Izvedite mazanje drsnih palic z oljem Berkel ali oljem, primernim za stik z živili (FDA H1).
Nastajanje rje na rezilu.	Sušenje ni bilo izvedeno redno in pravilno, ostanki živil, voda, vlaga, para.	Rjo odstranite s pomočjo brusilne naprave (dodatna oprema, ki jo je mogoče kupiti tudi na spletnem mestu Berkel) ali se obrnite na servisni center Berkel za morebitno zamenjavo rezila.
Odbijač rezin ni prisoten na rezalniku.	Odbijač rezin je dobavljen v škatli v namenski embalaži.	V škatli preverite prisotnost embalaže in nadaljujte z montažo odbijača rezin. Preberite odstavek 7.2 za nadaljevanje montaže.
Debelina rezine ni konstantna.	Plošča za nastavitev debeline ni v osi.	Stroj takoj odklopite prek napajalnega kabla in ga ne uporabljajte več. Obrnite se na servisni center Berkel.
Brusilna naprava: gumb se je odvil in nekaj kroglic je padlo ven.	Verjetno je bil gumb, namesto da bi bil pritisnjen, povlečen.	Kroglice ponovno vstavite v gumb in ga z rahlim pritiskom ponovno namestite na zatič brusilne naprave. Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center ali prodajalca.
Plošče ni mogoče izvleči.	Verjetno je bila nameščena nepravilno.	Glejte odstavek 10.3 Zaklep CE in odstranitev plošče RL 220/250. Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center ali prodajalca..

13. ODSTRANJEVANJE NAPRAVE



Stroja ni dovoljeno odstraniti skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
Simbol prečrtanega in podčrtanega zabojnika, nameščen na izdelku in prikazan v priročniku, pomeni, da odpadna električna in elektronska oprema (OEEO) vsebuje močno onesnažujoče, a hkrati ponovno uporabne materiale. Iz tega razloga obstaja zakonska obveznost, da se izdelek odstrani ločeno od nesortiranih komunalnih odpadkov.
Obvezno se pozanimajte pri lokalnih organih ali pri svoji občini, da spoznate načine zbiranja.

14. SERVISNA SLUŽBA

Če se vaš rezalnik Berkel poškoduje, priporočamo, da se obrnete na svojega prodajalca ali na službo za pomoč strankam Berkel na naslednjih številkah:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

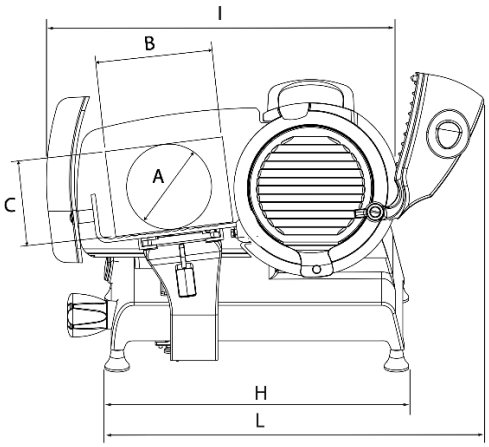
ali tako, da pošljete e-pošto na spodaj navedene naslove:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

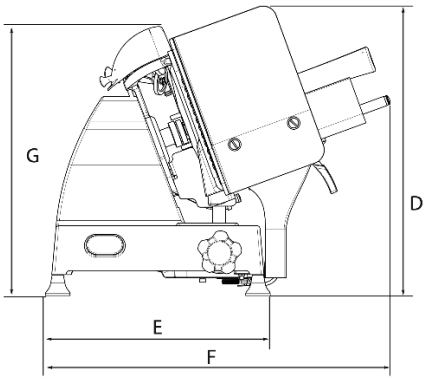
V embalaži niso priloženi nadomestni deli. Vsa popravila in zamenjave sme izvajati izključno osebje, ki ga je pooblastil sam proizvajalec.
V primeru težav z napravo se obrnite na pooblaščene servisne centre.
Naprave ne popravljajte sami. Vsako popravilo, ki ga na napravi izvede nepooblaščeno osebje, samodejno razveljavi garancijo, tudi če njena veljavnost še ni potekla.
Uporaba neoriginalnih nadomestnih delov razveljavi garancijo rezalnika.

15. GARANCIJA IN ODGOVORNOST

Priporočamo, da originalno embalažo hranite ves čas veljavnosti garancije, da boste lahko napravo po potrebi ustrezno zapakirali in prevažali.
Za namene garancije je treba morebitne estetske napake prijaviti pred zagonom stroja.
Proizvajalec dobavlja rezalnike Red Line s 24-mesečno garancijo, ki teče od datuma nakupa. Garancija krije samo napake, ugotovljene ob ustrezni uporabi in v skladu s pogoji uporabe, predvidenimi v priročniku. Garancija ne krije napak, ki so posledica prevoza, neusposobljenosti ali malomarnosti kupca, nepravilne namestitve ali postavitve, poškodb zaradi obrabe, napetosti, ki presega 10% nazivne vrednosti. Poleg tega garancija ne krije delov, izpostavljenih obrabi, kot so rezilo in brusilni kamni brusilne naprave, razen v primeru očitne tovarniške napake.
V primeru upravičene reklamacije bomo ravnali v skladu z določbami zakonodaje o varstvu potrošnikov.
Proizvajalec zavrača vsakršno neposredno in posredno odgovornost, ki izhaja iz nepravilne uporabe stroja.
Prenos lastništva stroja povzroči takojšnjo razbremenitev proizvajalca vsakršne odgovornosti, z izjemo skladnosti z UREDBO (EU) 2023/1230 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA z dne 14. junija 2023 o strojih ter razveljavitvi Direktive 2006/42/ES Evropskega parlamenta in Sveta in Direktive Sveta 73/361/EGS.

16. TEHNIČNI LIST

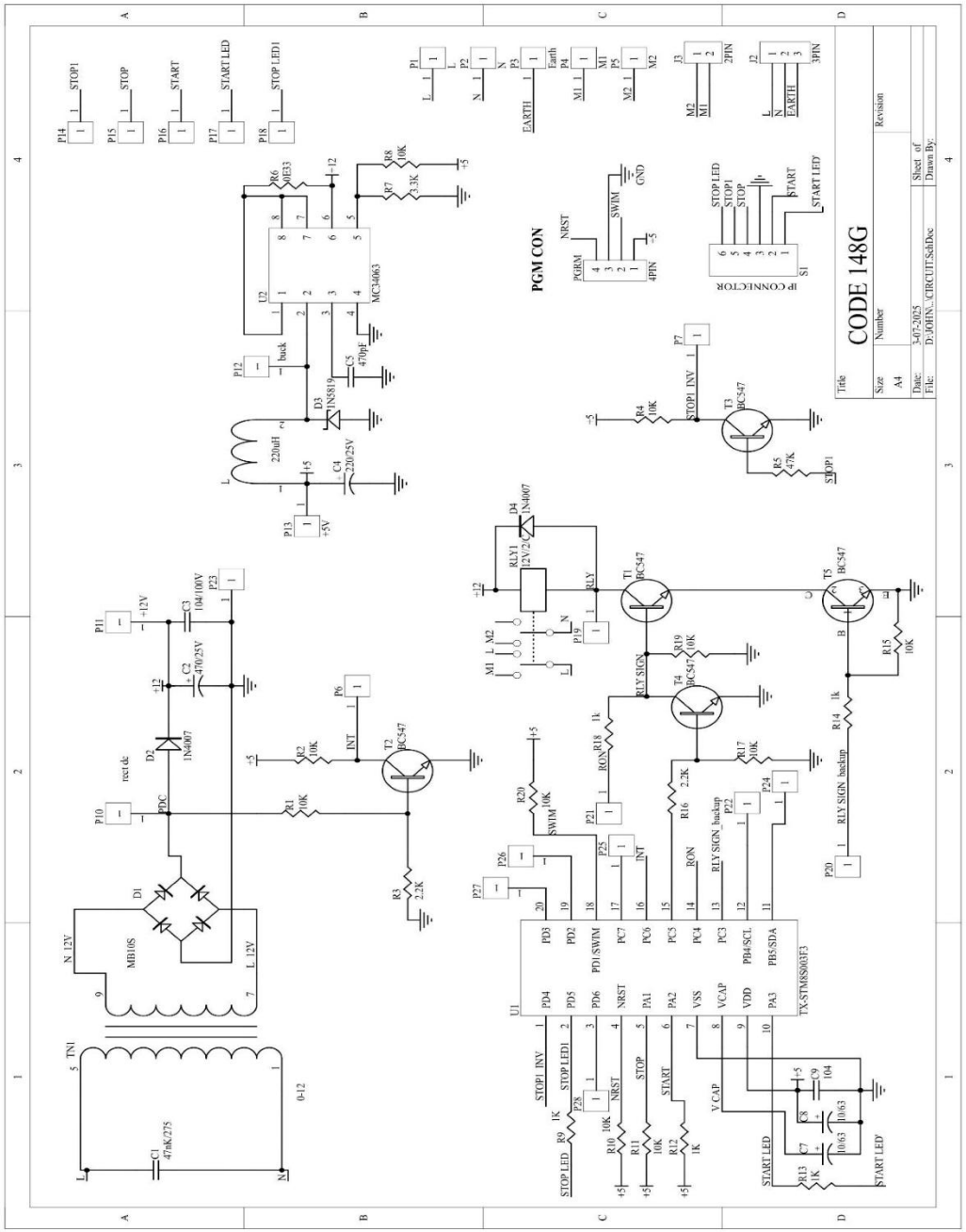




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
TEHNIČNI PODATKI		
Kapaciteta reza (krog)	168 mm	178 mm
Kapaciteta reza (pravokotnik)	185x160 mm	185x175 mm
Največja debelina rezine	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Premer rezila	220 mm	250 mm
Teža	22 kg	22 kg
Moč motorja	0,19 kW	0,19 kW
Električne specifikacije	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

Opomba: Zaradi nenehnih raziskav in prizadevanj za stalno izboljševanje naših izdelkov se lahko tehnične specifikacije spremenijo.

17. ELEKTRIČNA NAPELJAVA

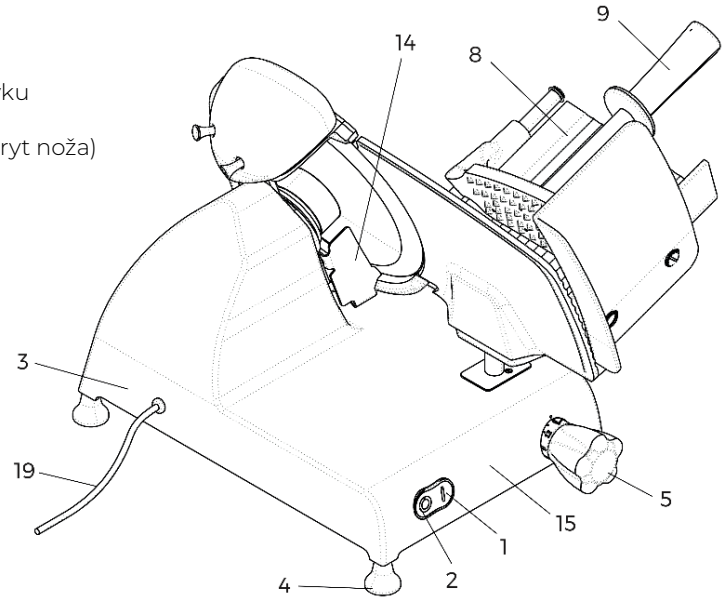


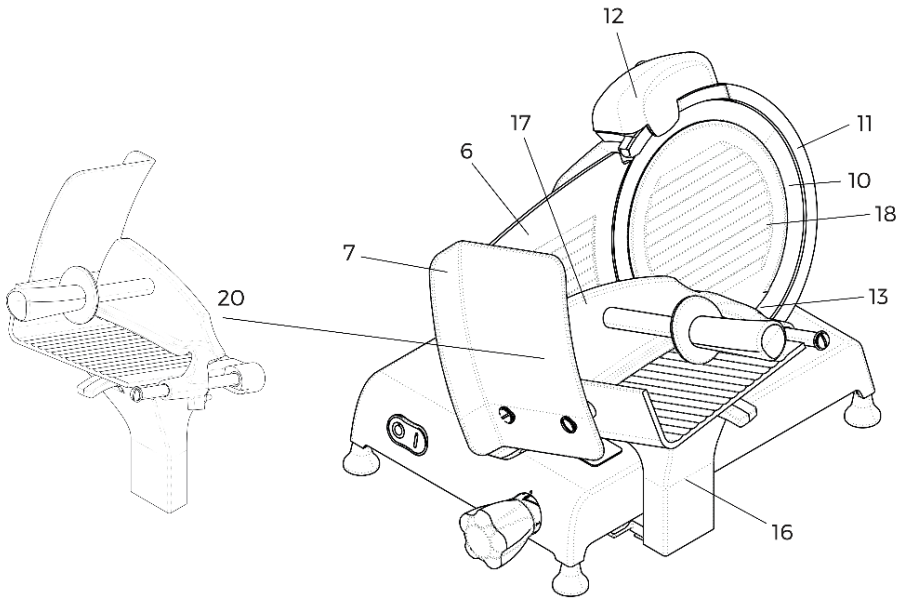
Obsah

1. Hlavné komponenty 198
2. Opis 199
3. Zoznam znakov a symbolov na stroji a obale 199
   3.1 Symboly stroja 199
   3.2 Symboly obalu 199
4. Bezpečnostné predpisy 200
   4.1 Bezpečnostná poloha 201
5. Zodpovednosť výrobcu 203
6. Obal a likvidácia obalu 203
7. Inštalácia 203
   7.1 Podmienky prostredia 204
   7.2 Odrážač plátkov na montáž 204
   7.3 Ako namontovať odrážač plátkov 204
8. Používanie krájača 204
9. Čo krájať a čo nekrájať 205
   9.1 Čo krájať 205
   9.2 Čo nekrájať 206
10. Čistenie 206
   10.1 Prostriedky na čistenie 206
   10.2 Bezpečnostné zariadenia a odnímateľné časti 206
   10.3 Čistenie odnímateľných častí 207
   Bezpečnostné zariadenie držiak dosky / Zámok CE 207
   Zámok CE a odstránenie dosky rl 220/250 207
11. Údržba 208
   11.1 Brúsenie noža 208
   11.2 Mazanie 208
12. Riešenie problémov 209
13. Likvidácia spotrebiča 210
14. Servis 210
15. Záruka a zodpovednosť 210
16. Technický list 211
17. Elektrické zariadenie 212

1. HLAVNÉ KOMPONENTY

1. Tlačidlo zapnutia ON, tlačidlo I (biele)
2. Tlačidlo vypnutia OFF, tlačidlo 0 (červené)
3. Identifikačný štítok, technické údaje a označenie CE
4. Nožička (4 nožičky)
5. Gombík na nastavenie hrúbky plátku
6. Doska hrúbkomeru
7. Chránič palca
8. Nosná doska
9. Rukoväť prítlačného prvku
10. Nôž
11. Bezpečnostný krúžok (kryt noža)
12. Brúsiace zariadenie
13. Gombík krytu noža
14. Odrážač plátkov
15. Základňa
16. Držiak dosky
17. Prítlačný prvok
18. Krycí kotúč noža
19. Napájací kábel
20. Zostavu dosky





2. OPIS

Krájač značky Berkel, vyrobený spoločnosťou Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai a dovážaný spoločnosťou Van Berkel International S.r.l. so sídlom na adrese via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-mail: info@berkelinternational.com
Návod na použitie krájača Red Line 220/250 je k dispozícii aj v digitálnom formáte, priamo dostupný na našej webovej stránke v sekcii Red Line.
Webová stránka: https://www.theberkelworld.com

3. ZOZNAM ZNAKOV A SYMBOLOV NA STROJI A OBALE

3.1 SYMBOLY STROJA



NAPÄTIE → nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.



UZEMNENIE → ochrana pred zásahmi elektrickým prúdom / stabilita elektrického systému.



PREŠKRTNUTÁ NÁDOBA → označuje, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s bežným komunálnym odpadom.



FCM (Materiály a predmety v styku s potravinami) → označuje, že materiál alebo predmet možno bezpečne používať v styku s potravinami.

3.2 SYMBOLY OBALU



MANIPULUJTE OPATRNE → obsah balenia je krehký a treba s ním manipulovať opatrne, aby sa predišlo poškodeniu.



KREHKÉ → označuje, že obsah balenia je chúlostivý a treba s ním manipulovať s maximálnou opatrnosťou.



CHRÁŇTE PRED DAŽĎOM A VLHKOSŤOU → označuje, že obsah treba chrániť pred vodou a vlhkosťou.



ORIENTAČNÉ ŠÍPKY → označujú správny smer, v ktorom sa má balenie umiestniť alebo s ním manipulovať.



HORĽAVÉ → označuje, že obsah balenia alebo nádoby je ľahko horľavý a treba s ním manipulovať s maximálnou opatrnosťou.



RECYKLOVATEĽNÝ OBAL → označuje, že obal možno recyklovať a mal by sa likvidovať v príslušných recyklačných nádobách.

4. BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

Pre bezpečné používanie zakúpeného spotrebiča dodržiavajte a rešpektujte nasledujúce upozornenia.
Pokyny spotrebiča sa musia dodržiavať, pretože nesprávne používanie môže spôsobiť materiálne škody alebo viesť k vážnym následkom, ako sú zranenia, rezné rany a strata častí tela, ktoré prídu do styku s nožom.
Pred použitím krájača si pozorne prečítajte tento návod vo všetkých jeho častiach.
- Krájač nepoužívajte žiadnym iným spôsobom, než je uvedené v tomto návode.
- Pred použitím dôkladne skontrolujte, či pripájací kábel alebo sieťová zástrčka nevykazujú viditeľné vonkajšie poškodenia. Krájač neuvádzajte do prevádzky, ak sú poškodené.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo zostavu, ktorá je k dispozícii u spoločnosti Berkel, u predajcu alebo v servisnom stredisku.



POZOR! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Poškodený kábel môže spôsobiť zásahy elektrickým prúdom, skraty alebo dokonca požiare.
- Uistite sa, že napájací kábel je bezpečne nainštalovaný. Ak sa kábel niekde zachytí, krájač môže spadnúť z pracovnej plochy.
- Krájač vždy odpájajte zo zásuvky uchopením za sieťovú zástrčku a nie za pripájací kábel.
- Krájač vždy odpojte od napájania, ak ho nechávate bez dozoru, a pred čistením alebo údržbou.
- Krájač nainštalujte v súlade s pokynmi uvedenými v odseku 'Inštalácia'.
- Krájač okamžite zastavte a požiadajte o zásah autorizovaného servisného personálu v prípade abnormálnej prevádzky, podozrenia na poškodenie, nesprávnych pohybov, nezvyčajných zvukov.
- Krájača sa nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami.
- Krájač nepoužívajte naboso.
- Krájač nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené o používaní krájača osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa s krájačom nebudú hrať.
- Krájač nesmú používať deti. Krájač a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Krájač používajte s veľkou sústredenosťou a nenechajte sa rozptyľovať.
- Krájajte iba výrobky povoleného typu (Pozri odsek 9.1. Čo krájať).

4.1 BEZPEČNOSTNÁ POLOHA

Keď sa krájač nepoužíva, uveďte ho do bezpečnostnej polohy, teda:
- gombík nastavenia na čísle 0 s doskou hrúbkomeru úplne zatvorenou
- prítlačný prvok spustený a opretý o nosnú dosku

POZOR! NEBEZPEČENSTVO POREZANIA! Počas čistenia, údržby a krájania držte ruky čo najďalej od nechránenej oblasti noža.
(Obrázok A)

Čistenie a údržba sú určené výlučne používateľovi a nesmú ich vykonávať deti bez dozoru.
- Pred čistením alebo pred vykonaním údržby odpojte stroj od elektrickej siete a potom počkajte, kým sa nôž nezastaví.
  DÔLEŽITÉ! Čistenie krájača sa musí vykonávať pravidelne mäkkou hubovitou handričkou a jemným neutrálnym mydlom (Pozri odsek 10. Čistenie pre všetky podrobnosti).
- Opravy smie vykonávať iba autorizovaný personál alebo servisné oddelenie spoločnosti Berkel. Nesprávne opravy môžu spôsobiť riziká pre používateľa a rušia záruku a bezpečnosť výrobku.
- Chybné komponenty sa musia vymeniť za originálne náhradné diely alebo za rovnocenné diely alebo diely zaručujúce bezpečnosť.
- Neodstraňujte, nezakrývajte ani neupravujte štítky umiestnené na tele krájača.
- Krájač nepoužívajte ako odkladaciu plochu a neklaďte naň žiadne predmety, ktoré nesúvisia s bežným krájaním.

POZOR! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Nikdy sa nedotýkajte častí pod napätím.

- V žiadnom prípade neotvárajte elektrické zariadenie spotrebiča.
- Nevykonávajte úpravy na pripojeniach vedúcich napätie: hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Neupravujte elektrickú / mechanickú štruktúru krájača: hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Krájač nepoužívajte v kontakte so zdrojmi tepla.
- Krájač, napájací kábel a zástrčka nesmú prísť do styku s vodou alebo inými kvapalinami.

POZOR!
Ostrý nôž, nebezpečenstvo porezania.

- Nedotýkajte sa ostria noža prstami, riziko porezania.
- Uistite sa, že sa nikto nepribližuje k nožu, keď je odkrytý.
- Skontrolujte, či sa nôž otáča proti smeru hodinových ručičiek pri pohľade zo strany krytu noža alebo zo strany používateľa (**Obrázok B**).
- Na krájanie používajte výlučne rukoväť prítlačného prvku a samotný prítlačný prvok.
- Krájač nepoužívajte bez vozíka/držiaka dosky.
- Tento spotrebič sa musí používať s nosnou doskou na svojom mieste.
- Krájač nie je možné používať bez držiaka dosky. Doska musí byť správne umiestnená a upevnená na držiaku dosky (pozri sekciu 10.2. Bezpečnostné zariadenia a odnímateľné časti).

- Je zakázané používať ruky na krájanie výrobku.
- Vždy treba dodržiavať bezpečnú vzdialenosť od noža.
- Nedovoľte nikomu priblížiť sa počas krájania výrobku.

POZOR:
nebezpečenstvo pošmyknutia!
Oblasť okolo krájača musí byť suchá, aby sa predišlo pošmyknutiu.
- Tovar na krájanie kladťe a odoberajte na posuvnú nosnú dosku iba s doskou úplne stiahnutou a gombíkom na nastavenie hrúbky v bezpečnostnej polohe (na čísle 0 – **Obrázok A**).

POZOR! Motor sa môže prehriať! Po 15 minútach nepretržitého používania stroj vypnite a nechajte motor vychladnúť.
Nechajte stroj odpočívať aspoň 30 minút.

POZOR!
Nebezpečenstvo zachytenia!
Nenoste voľné oblečenie s otvorenými rukávmi alebo oblečenie, ktoré sa môže zachytiť, ako aj náramky alebo podobné predmety. Noste oblečenie s rukávmi stiahnutými pri zápästí gumičkami.

POZOR! Bežné opotrebovanie noža môže spôsobiť zväčšenie vzdialenosti medzi ostrím noža a krytom noža. Keď táto vzdialenosť presiahne 6 mm, nôž sa musí vymeniť Potom kontaktujte výrobcu alebo jedno z autorizovaných servisných stredísk a požiadajte o jeho výmenu.

- Ak sú rozmery potraviny na krájanie väčšie ako rozmery uvedené v bode „kapacita krájania“ technických listov, zmenšite jej rozmery, aby ste pracovali bezpečne.
- Krájač sa nesmie používať na otvorených miestach ani vystavovať poveternostným vplyvom, ktoré môžu poškodiť jeho celistvosť.
- Krájač sa nesmie inštalovať v prostrediach s korozívnymi alebo abrazívnymi výparmi, dymom alebo prachom, s rizikom požiaru alebo výbuchu.
- Krájač sa musí nainštalovať v blízkosti zásuvky zodpovedajúcej norme CEE, aby sa dal ľahko odpojiť pri čistení a údržbe.
- Krájač sa musí pripojiť k zariadeniu zodpovedajúcemu platným predpisom, vybavenému:
  - termomagnetickou ochranou;
  - automatickým prúdovým chráničom;
  - uzemňovacím zariadením.
- Pred pripojením skontrolujte, či vlastnosti elektrickej napájacej siete zodpovedajú údajom uvedeným na identifikačnom štítku krájača.
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach a podobných aplikáciách. Zatiaľ čo nezaručujeme jeho používanie v nasledujúcich prostrediach, ak personál nebol riadne poučený alebo si neprečítal tento návod na použitie:
  - kuchynské priestory pre personál, obchody, kancelárie a iné pracovné prostredia;
  - hotely, motely, penzióny bed and breakfast, agroturistické zariadenia a iné ubytovacie zariadenia, ktoré sa dávajú hosťom voľne k dispozícii.

5. ZODPOVEDNOSŤ VÝROBCU

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť vyplývajúcu z:
- nevhodného používania;
- nedodržania pokynov obsiahnutých v tejto brožúre s pokynmi;
- používania krájača personálom, ktorý si neprečítal a dôkladne nepochopil obsah tohto návodu;
- úprav a/alebo opráv vykonaných používateľom alebo neautorizovaným personálom;
- používania náhradných dielov, ktoré nie sú originálne alebo nie sú špecifické pre model krájača.

Postúpenie krájača automaticky ruší zodpovednosť výrobcu, ak nie je sprevádzané touto brožúrou s pokynmi.
Hlavný text tohto návodu na použitie, napísaný v taliančine, predstavuje jediný referenčný bod pre riešenie prípadných sporov o výklade.

6. OBAL A LIKVIDÁCIA OBALU

Vyberte spotrebič zo škatule;
Odstráňte komponenty z obalu;
Vyberte návod na použitie a umiestnite ho na praktické miesto v blízkosti stroja;
Odstráňte ochranný obal dosky hrúbkomeru;
DÔLEŽITÉ! Odporúča sa uchovať originálny obal počas celej doby platnosti záruky, aby ste mohli spotrebič v prípade potreby primerane zabaliť a prepraviť.
Obal chráni krájač počas prepravy. Obalové materiály sú ľahko recyklovateľné v bežnom komunálnom odpade alebo v ekologickom centre/zbernom centre vašej obce. (Pozri odsek 13. Likvidácia spotrebiča pre ďalšie podrobnosti).

7. INŠTALÁCIA

Krájač nainštalujte na dobre vyrovnanú, hladkú, suchú pracovnú plochu, vhodnú na unesenie krájača plus tovaru na krájanie.

DÔLEŽITÉ! Krájač, ak nie je správne nainštalovaný, môže predstavovať nebezpečenstvo v dôsledku nestabilných podmienok; tieto zvyšujú riziko nárazov a pomliaždenín tak pre obsluhu, ako aj pre osoby prítomné v blízkosti pracovnej oblasti.

DÔLEŽITÉ! Skontrolujte, či neexistujú prekážky pre pohyb dosky a pre nakladanie tovaru na krájanie na samotnú dosku; v opačnom prípade ich odstráňte.
Krájač neumiestňujte nad zdroje tepla, ako sú elektrické varné platne, ani do blízkosti plameňov.
Krájač sa nesmie inštalovať zabudovaný do steny alebo do nástennej skrinky.

7.1 PODMIENKY PROSTREDIA

- Prevádzková teplota od -5°C do +40°C
- Maximálna vlhkosť 65%
- Nadmorská výška používania: pod 2000 m

7.2 ODRÁŽAČ PLÁTKOV NA MONTÁŽ

Odrážač plátkov modelov RL 220/250 sa dodáva vo vnútri škatule v samostatnom balení.
Po namontovaní tento komponent zabraňuje tomu, aby plátky dosiahli zadnú oblasť noža, uľahčuje zber potraviny a čistenie.

7.3 AKO NAMONTOVAŤ ODRÁŽAČ PLÁTKOV

Po otvorení malej kartónovej škatuľky obsiahnutej v balení nájdete: odrážač plátkov z nehrdzavejúcej ocele a handričku z mikrovlákna značky Berkel.
- Uchopte odrážač plátkov.

Smer vkladania je intuitívny.
Na **Obrázku D1** je uvedený správny bod, kde treba uchopiť odrážač plátkov.
- Uchopte komponent v uvedenom bode (pozri **Obrázok D2**).
- Vložte drážky do príslušných vložiek umiestnených v zadnej oblasti noža (pozri **Obrázok D3**).
- Keď sú drážky úplne vložené do vložiek, vyviňte pevný tlak, pomáhajúc si druhou rukou, kým sa odrážač plátkov nestabilizuje v správnej polohe.
- Nakoniec skontrolujte, či je komponent správne umiestnený a neprichádza do styku s nožom.

8. POUŽÍVANIE KRÁJAČA

Pozn.: čísla uvedené v nasledujúcom texte sa vzťahujú na odsek 1. Hlavné komponenty.

Pri používaní krájača postupujte nasledovne:

1. zaujmite **štandardnú polohu**:
   obsluha sa musí pozerať na krájač s gombíkom na nastavenie hrúbky plátku pred sebou, takže v pravom zornom poli má nosnú dosku a vľavo oblasť na príjem plátku. Táto poloha umožňuje úplnú vizuálnu kontrolu nad všetkými hlavnými stranami stroja.
2. Nosnú dosku (8) úplne presuňte smerom k obsluhe: poloha nakladania (**Obr. L**);
3. zdvihnite prítlačný prvok (17).

AKO BEZPEČNE ZDVIHNÚŤ PRÍTLAČNÝ PRVOK:
DÔLEŽITÉ! Tento úkon sa musí vykonať s veľkou pozornosťou, pretože ak prítlačný prvok nie je správne umiestnený, mohol by spadnúť a spôsobiť škody alebo nárazy na ruky obsluhy, ktorá vkladá výrobok na krájanie.

BEZPEČNÉ ZDVÍHANIE PRÍTLAČNÉHO PRVKU

- Zdvihnite prítlačný prvok, ktorý sa nachádza v blízkosti noža, a posuňte ho nahor. Potom ho stiahnite smerom von, až na koniec okrúhlej tyče.
- Potom sa pozrite bočne alebo v spodnej časti dosky, kde sa nachádza malá drážka. S prítlačným prvkom drženým vo zdvihnutej polohe bude viditeľný malý čierny doraz.
- Čierny doraz vložte do uvedenej drážky (pozri **Obrázok F**), a uistite sa, že je správne vložený.

Týmto spôsobom je prítlačný prvok zablokovaný v bezpečnostnej polohe, čím sa znižuje riziko náhodných nárazov pre obsluhu.

4. Tovar na krájanie oprite o dosku hrúbkomeru a umiestnite ho do kontaktu s okrajom dosky, na strane obsluhy.
5. Výrobok na krájanie zablokujte prítlačným prvkom miernym tlakom;
6. Hrúbku plátku nastavte gombíkom nastavenia, pričom si vyberte hrúbku plátku, ktorú uprednostňujete (Nastavenie gombíka: od 0 do 12).
7. Nôž (10) spustite stlačením tlačidla zapnutia I - ON (**Obr. 1**).
8. Uchopte rukoväť prítlačného prvku (9) a začnite striedavý krájací pohyb posúvaním nosnej dosky dopredu smerom k nožu. Počas návratu výrobok mierne vzdiaľte od noža, potom ho vráťte späť, kým nie je opäť opretý o dosku hrúbkomeru. Pohyb rovnomerne opakujte, aby ste získali rovnomerné plátky.
9. Na konci krájania vráťte gombík na nastavenie hrúbky do bezpečnostnej polohy (na číslo 0) a stiahnite vozík.
10. Pohyb noža zastavte stlačením tlačidla vypnutia 0 - OFF (2).

9. ČO KRÁJAŤ A ČO NEKRÁJAŤ

9.1 ČO KRÁJAŤ

- Údeniny (varené, surové, údené a zrejúce)
- Vykostené mäso ako pečené mäso (varené alebo surové pri teplote nie nižšej ako +3 °C a nie vyššej ako +40 °C)
- Carpaccio
- Polotvrdý chlieb bez semienok
- Polotvrdé syry

UPOZORŇUJEME, ŽE KRÁJANIE SYROV NEMUSÍ ZARUČIŤ ROVNOMERNÝ A PRESNÝ PLÁTOK Z DÔVODU MOŽNÉHO PRIĽNUTIA VÝROBKU K NOŽU.
ODPORÚČA SA NÔŽ S TEFLÓNOVOU VRSTVOU.

- Kusy rýb (bez kostí, varené alebo surové pri teplote nie nižšej ako -3 °C a nie vyššej ako +40 °C)
- Ovocie
- Zelenina

Podrobnosti o kapacite krájania krájača nájdete v sekcii „Technický list“.



9.2 ČO NEKRÁJAŤ

Pozor!
Nepokúšajte sa krájať nepovolené výrobky!
- Mrazené alebo hlboko zmrazené potraviny
- Potraviny obsahujúce kosti alebo kôstky
- Tvrdý chlieb
- Nepotravinárske výrobky
- Mäkké alebo čerstvé syry
- Výrobky s príliš drobivou konzistenciou

BERKEL NEZARUČUJE KRÁJANIE VÝROBKOV, KTORÉ NIE SÚ UVEDENÉ, NAJMÄ TÝCH S NEVHODNOU KONZISTENCIOU.

10. ČISTENIE

Pozn.: čísla uvedené v nasledujúcom texte sa vzťahujú na odsek 1. Hlavné komponenty a na OBRÁZKY zobrazené na str. 3 tohto návodu.

Stroj udržiavajte dôkladne čistý. Ak sa používa, musí sa čistiť aspoň raz denne alebo častejšie, ak je to potrebné. Po období nečinnosti sa čistenie odporúča aj pred použitím.

POZOR! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred čistením krájača odpojte napájací kábel a gombík na nastavenie hrúbky uveďte do bezpečnostnej polohy.

10.1 PROSTRIEDKY NA ČISTENIE

Používajte výlučne vlažnú vodu a neutrálny prostriedok na umývanie riadu, najlepšie s pH 7-8, pomocou mäkkej hubovitej handričky (napr. z mikrovlákna). Odstránené časti umyte oddelene, dôkladne ich osušte a znovu namontujte. (Pozri odsek 10.3. Čistenie odnímateľných častí v nasledujúcom odseku).

DÔLEŽITÉ! Všetky umyté časti sa musia dôkladne osušiť, vrátane ostria noža. POZOR! Nebezpečenstvo porezania!

NEPOUŽÍVAJTE abrazívne pomôcky ako tvrdé hubky alebo polotuhú nylonovú kefu na čistenie lakovaných oblastí stroja.
Stroj nečistite prúdmi vody alebo parou ani podobnými metódami.

Pozor! Stroj nedávajte do umývačky riadu.
Jediná časť, ktorú možno umývať v umývačke riadu, je odnímateľný odrážač plátkov z nehrdzavejúcej ocele, šetrným umývaním pri nízkej teplote.

10.2 BEZPEČNOSTNÉ ZARIADENIA A ODNÍMATEĽNÉ ČASTI

- Bezpečnostné zariadenie ZÁMOK CE / Nosná doska
- Kryt noža
- Odrážač plátkov

10.3 ČISTENIE ODNÍMATEĽNÝCH ČASTÍ

Bezpečnostné zariadenie držiak dosky / Zámok CE
Krájač Red Line je vybavený bezpečnostným zariadením Zámok CE, navrhnutým na uľahčenie čistenia.
Na aktiváciu Zámku CE najprv uveďte krájač do bezpečnostnej polohy (pozri odsek 4.1 pre ďalšie podrobnosti) a celý držiak dosky presuňte na začiatok dráhy, smerom k tlačidlu zapnutia. V spodnej časti krájača sa nachádza páčka:
- čierny gombík pre Red Line 220/250.

Zámok CE a odstránenie dosky rl 220/250
Uchopte čiernu rukoväť a zatlačte ju nadol a potom smerom k opornej ploche. To umožňuje uvoľniť nosnú dosku a pokračovať v čistení stroja.

DÔLEŽITÉ! Dosku možno odstrániť, iba ak je správne umiestnená na začiatku dráhy, teda smerom ku gombíku na nastavenie hrúbky plátku.
Páčku možno aktivovať aj v polovici dráhy, ale keďže nie je v bezpečnostnej polohe, mechanizmus zabráni odstráneniu dosky.
Keď je páčka aktivovaná, bude možné nosnú dosku odstrániť posunutím smerom von (v opačnom smere od noža) a potom pokračovať v čistení (pozri odsek 10.1. Prostriedky na čistenie).
Po vyčistení pokračujte opätovným vložením dosky do drážok držiaka dosky, a keď je úplne vložená, upevnite ju opätovným presunutím uvoľňovacej páčky nahor.

KRYT NOŽA
Pri odstraňovaní krytu noža postupujte nasledovne:
- krycí kotúč noža otočte o 90° proti smeru hodinových ručičiek pomocou určeného gombíka, ktorý je na ňom upevnený; (Pozri **Obrázok H**).
- kryt noža sa uvoľní a potom opatrne pokračujte v odstraňovaní a následnom čistení (Pozri **Obrázok I**).

ODRÁŽAČ PLÁTKOV
Odrážač plátkov má malý výstupok smerom k spodnej časti (**Obrázok D1**), preto vložte ukazovák do dutej časti odrážača plátkov a, opierajúc palec o vonkajšiu časť (na vytvorenie úchopu), potiahnite ho smerom von. Jemne zatlačte. Odrážač plátkov sa uvoľní, čo umožní jeho odstránenie.
Po vyčistení odrážač plátkov znovu nasaďte podľa opisu v B. 7.2 Odrážač plátkov na montáž.

Pri odstraňovaní a opätovnej montáži odnímateľných častí odporúčame pozrieť si inštruktážne video dostupné na našej webovej stránke www.theberkelworld.com, prístupom do sekcie: Krájače > Red Line > Video – Red Line User Guide.

POKRAČUJTE ČISTENÍM:
- **NÔŽ**: pritlačte vlhkú handričku na povrch noža a pomaly ju posúvajte od stredu smerom von, ako na obrázku (**Obrázok F**), na strane krytu noža a na opačnej strane. Rovnakým spôsobom osušte suchou handričkou;
- **BEZPEČNOSTNÝ KRÚŽOK**: použite polotuhú nylonovú kefu na vyčistenie oblasti medzi nožom a ochranným krúžkom;
- **TELO STROJA**: telo stroja vyčistite vlhkou handričkou alebo hubkou a opláchnite vodou. Dôkladne osušte.

POZOR! Stroj je lakovaný; používajte mäkkú handričku, ako je handrička z mikrovlákna. Nepoužívajte kefy s tvrdými alebo nylonovými štetinami, mohli by poškodiť lak krájača.

11. ÚDRŽBA

Pravidelné údržbárske činnosti, ktoré smie obsluha vykonávať na zachovanie účinnosti krájača, zahŕňajú:
- **Mazanie**
- **Brúsenie noža**

11.1 BRÚSENIE NOŽA

Frekvencia a trvanie brúsenia závisia od používania zariadenia.
Pri brúsení postupujte podľa pokynov:

1. gombík na nastavenie hrúbky plátku uveďte do bezpečnostnej polohy (**Obr. A** - pozri b. 4.1);
2. nosnú dosku úplne stiahnite smerom ku gombíku nastavenia (**Obr. L**);
3. zdvihnite brúsiace zariadenie (**Obr. M**), otočte ho, aby ste ho umiestnili do konfigurácie brúsenia (**Obr. N**);
4. uvoľnite brúsiace zariadenie;
5. nôž spustite stlačením tlačidla zapnutia I (ON);
6. vykonajte brúsenie noža podržaním tlačidla brúsneho kotúča stlačeného po dobu 10-15 sekúnd (**Obr. O-1**);
7. uvoľnite tlačidlo;
8. potiahnite a držte potiahnuté po dobu 2-3 sekúnd tlačidlo odhrotovacieho kotúča (**Obr. O-2**);
9. uvoľnite tlačidlo;
10. pohyb noža zastavte stlačením tlačidla vypnutia;
11. zdvihnite brúsiace zariadenie a otočte ho do pôvodnej polohy;
12. uvoľnite ho, kým sa nezastaví (0 / OFF);
13. pokračujte čistením krájača, pričom dbajte na dôkladné odstránenie prípadných zvyškov alebo kovových pilín, ktoré zostali po brúsení.

11.2 MAZANIE

Po určitom období pravidelného používania stroja môže byť potrebné namazať vodidlá vozíka. V každom prípade odporúčame vykonávať tento úkon každé 3 mesiace.
Používajte iba nekyslé oleje (odporúčame vazelínový olej). Nepoužívajte rastlinné oleje. Odporúčame olej značky Berkel alebo olej vhodný pre styk s potravinami, najlepšie so špecifikáciou FDA H1.
Časti, ktoré treba mazať, sú:

1. klzná tyč prítlačného prvku
2. klzná tyč vozíka/dosky

Odporúčame pozrieť si video o údržbe na našej webovej stránke The Berkel World: www.theberkelworld.com *Krájače > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	PRAVDEPODOBNÁ PRÍČINA	NÁPRAVA
Po stlačení tlačidla zapnutia sa stroj nespustí.	Chýbajúce napájanie alebo chybný riadiaci obvod.	Skontrolujte, či je napájací kábel správne pripojený do zásuvky; ak problém pretrváva, kontaktujte servisné stredisko Berkel.
Po stlačení tlačidla zapnutia sa stroj spustí, ale kontrolka sa nerozsvieti.	Chybný riadiaci obvod.	Stroj okamžite odpojte cez napájací kábel a stroj už nepoužívajte. Kontaktujte servisné stredisko Berkel.
Nadmerný odpor pri krájaní výrobku.	Nôž nie je nabrúsený.	Nabrúste nôž.
Pod zaťažením sa nôž spomaľuje alebo zastavuje.	Remeň môže byť uvoľnený alebo poškodený.	Kontaktujte servisné stredisko za účelom nastavenia alebo výmeny remeňa.
Po stlačení tlačidla vypnutia sa stroj nezastaví.	Chybný riadiaci obvod.	Stroj okamžite odpojte cez napájací kábel a stroj už nepoužívajte. Kontaktujte servisné stredisko Berkel.
Nadmerný odpor klzných tyčí stroja, s pomalým a ťažkým pohybom.	Mazanie vodidiel nevykonávané pravidelne alebo vykonané nesprávnym prostriedkom.	Klzné tyče úplne očistite od prípadných zvyškov oleja alebo tuku. Vykonajte mazanie klzných tyčí olejom Berkel alebo olejom vhodným pre styk s potravinami (FDA H1).
Tvorba hrdze na noži.	Sušenie nevykonávané pravidelne a správne, zvyšky potravín, voda, vlhkosť, para.	Hrdzu odstráňte pomocou brúsiaceho zariadenia (voliteľné príslušenstvo, ktoré možno zakúpiť aj na webovej stránke Berkel) alebo kontaktujte servisné stredisko Berkel za účelom prípadnej výmeny noža.
Odrážač plátkov sa na krájači nenachádza.	Odrážač plátkov sa dodáva v škatuli v samostatnom balení.	V škatuli skontrolujte prítomnosť balenia a pokračujte v montáži odrážača plátkov. Prečítajte si odsek 7.2 pre pokračovanie v montáži.
Hrúbka plátku nie je konštantná.	Doska hrúbkomeru je mimo osi.	Stroj okamžite odpojte cez napájací kábel a stroj už nepoužívajte. Kontaktujte servisné stredisko Berkel.
Brúsiace zariadenie: gombík sa odskrutkoval a vypadli niektoré guľôčky.	Je pravdepodobné, že gombík bol namiesto stlačenia potiahnutý.	Guľôčky znovu vložte do gombíka a miernym tlakom ho znovu nasaďte na čap brúsiaceho zariadenia. Ak problém pretrváva, kontaktujte servisné stredisko alebo predajcu.
Dosku nemožno vytiahnuť.	Pravdepodobne bola nainštalovaná nesprávne.	Pozri odsek 10.3 Zámok CE a odstránenie dosky rl 220/250. Ak problém pretrváva, kontaktujte servisné stredisko alebo predajcu.

13. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Stroj nie je dovolené likvidovať spolu s bežným komunálnym odpadom.
Symbol preškrtnutej a podčiarknutej nádoby, umiestnený na výrobku a zobrazený v návode, znamená, že odpad z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) obsahuje vysoko znečisťujúce, ale zároveň využiteľné materiály. Z tohto dôvodu existuje zákonná povinnosť likvidovať výrobok oddelene od netriedeného komunálneho odpadu.
Je povinné informovať sa u miestnych orgánov alebo vo vlastnej obci o spôsoboch zberu.

14. SERVIS

Ak by sa váš krájač Berkel poškodil, odporúča sa kontaktovať vášho predajcu alebo zákaznícky servis Berkel na nasledujúcich číslach:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

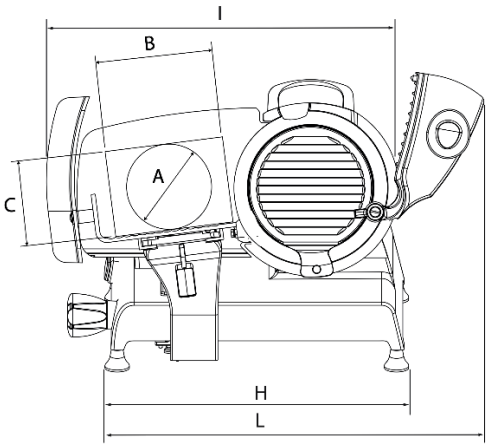
alebo zaslaním e-mailu na nižšie uvedené adresy:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

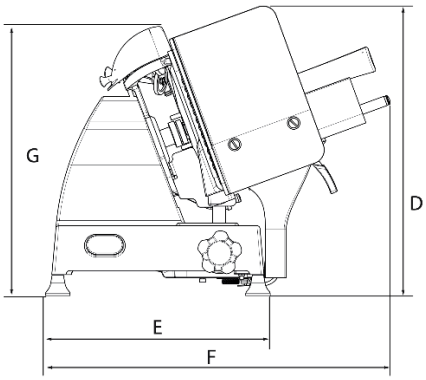
Vo vnútri balenia sa nedodávajú náhradné diely. Všetky opravy a výmeny musí vykonávať výlučne personál autorizovaný samotným výrobcom.
V prípade problémov so spotrebičom kontaktujte autorizované servisné strediská.
Spotrebič neopravujte sami. Akýkoľvek opravný zásah vykonaný na spotrebiči neautorizovaným personálom automaticky ruší záruku, aj keď jej doba ešte neuplynula.
Použitie neoriginálnych náhradných dielov ruší záruku krájača.

15. ZÁRUKA A ZODPOVEDNOSŤ

Odporúča sa uchovať originálny obal počas celej doby platnosti záruky, aby ste mohli spotrebič v prípade potreby primerane zabaliť a prepraviť.
Na účely záruky sa prípadné estetické chyby musia nahlásiť pred uvedením stroja do prevádzky.
Výrobca dodáva krájače Red Line so zárukou v trvaní 24 mesiacov, plynúcou od dátumu nákupu. Záruka kryje iba chyby zistené pri jeho vhodnom používaní a podľa podmienok používania stanovených v návode. Záruka nekryje chyby spôsobené prepravou, neodbornosťou alebo nedbanlivosťou kupujúceho, nesprávnou inštaláciou alebo umiestnením, škodami z opotrebovania, napätím presahujúcim 10% menovitej hodnoty. Okrem toho záruka nekryje komponenty podliehajúce opotrebovaniu, ako sú nôž a brúsne kotúče brúsiaceho zariadenia, s výnimkou prípadu zjavnej výrobnej chyby.
V prípade oprávnenej reklamácie budeme postupovať podľa ustanovení spotrebiteľského zákonníka.
Výrobca odmieta akúkoľvek priamu a nepriamu zodpovednosť vyplývajúcu z nesprávneho používania stroja.
Prevod vlastníctva stroja má za následok okamžité zbavenie výrobcu akejkoľvek zodpovednosti, s výnimkou dodržiavania NARIADENIA EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) 2023/1230 zo 14. júna 2023 o strojových zariadeniach a o zrušení smernice Európskeho parlamentu a Rady 2006/42/ES a smernice Rady 73/361/EHS.

16. TECHNICKÝ LIST

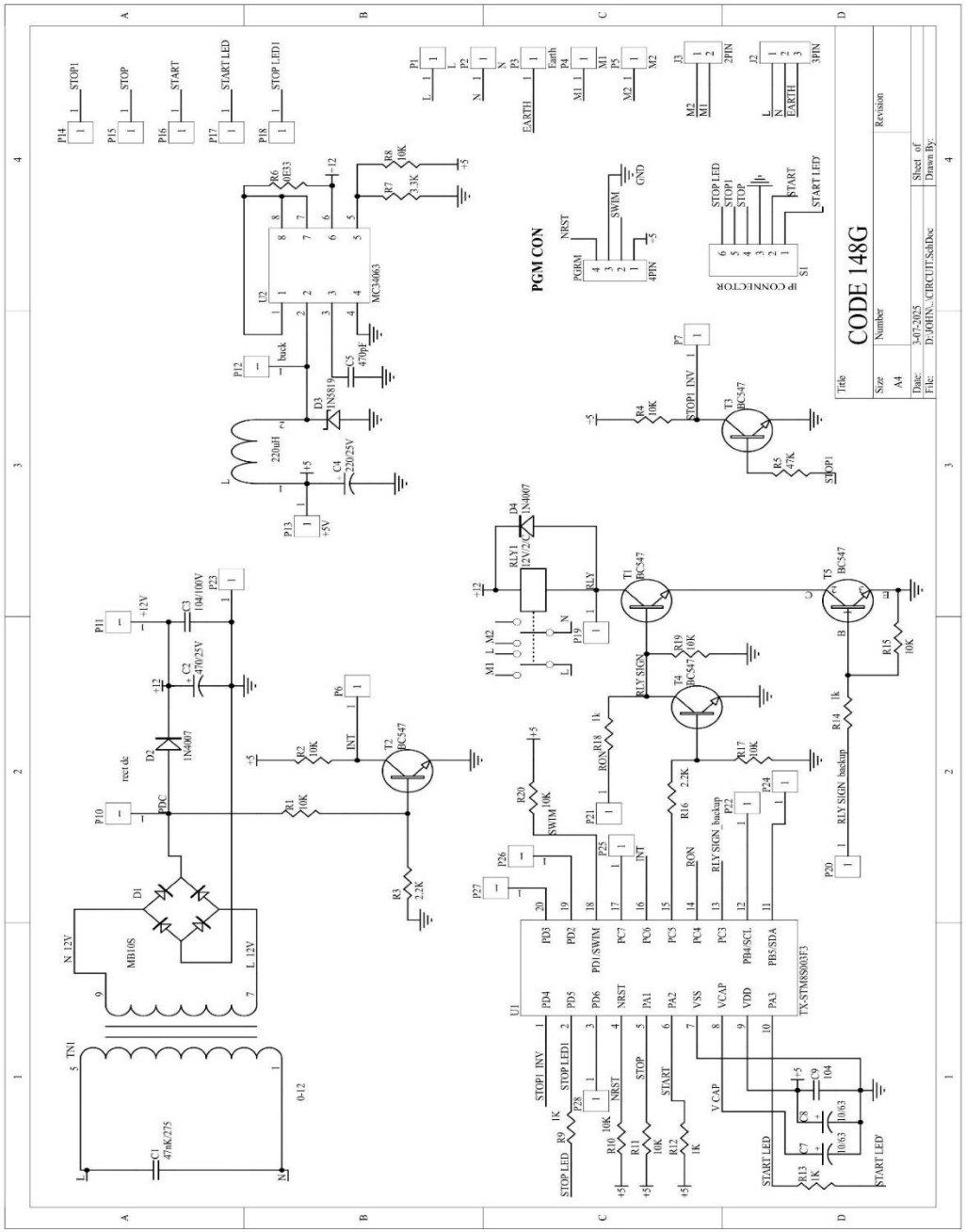




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
TECHNICKÉ ÚDAJE		
Kapacita krájania – kruhový tvar	168 mm	178 mm
Kapacita krájania – obdĺžnikový tvar	185x160 mm	185x175 mm
Maximálna hrúbka plátku	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Priemer čepele	220 mm	250 mm
Hmotnosť	22 kg	22 kg
Výkon motora	0,19 kW	0,19 kW
Elektrické špecifikácie	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

Poznámka: Vzhľadom na neustály výskum a snahu o neustále zlepšovanie našich výrobkov sa technické špecifikácie môžu meniť.

17. ELEKTRICKÉ ZARIADENIE

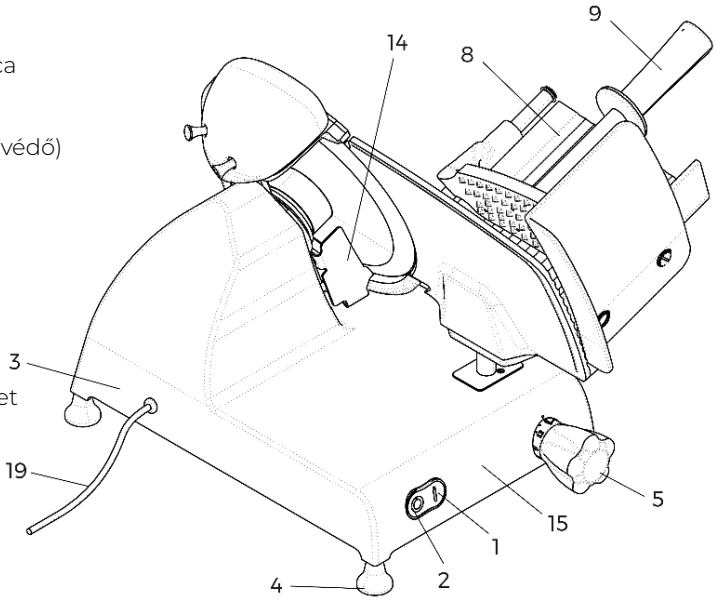


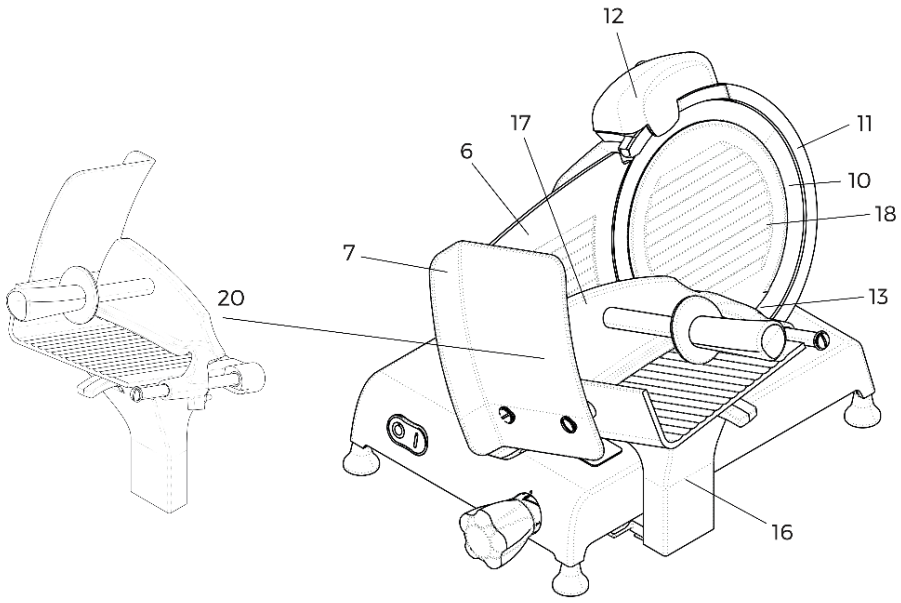
Tartalomjegyzék

1. Fő alkatrészek ... 214
2. Leírás ... 215
3. A gépen és a csomagoláson található jelek és szimbólumok listája ... 215
   3.1 A gép szimbólumai ... 215
   3.2 A csomagolás szimbólumai ... 215
4. Biztonsági előírások ... 216
   4.1 Biztonsági helyzet ... 217
5. A gyártó felelőssége ... 219
6. Csomagolás és a csomagolás ártalmatlanítása ... 219
7. Telepítés ... 219
   7.1 Környezeti feltételek ... 220
   7.2 Felszerelendő szeletvezető lemez ... 220
   7.3 Hogyan kell felszerelni a szeletvezető lemezt ... 220
8. A szeletelőgép használata ... 220
9. Mit szeletelhetünk és mit nem szeletelhetünk ... 221
   9.1 Mit szeletelhetünk ... 221
   9.2 Mit nem szeletelhetünk ... 222
10. Tisztítás ... 222
   10.1 Tisztítószerek ... 222
   10.2 Biztonsági eszközök és levehető részek ... 222
   10.3 A levehető részek tisztítása ... 223
   Biztonsági eszköz tálcatartó / CE-Retesz ... 223
   CE-Retesz és a tálca eltávolítása RL 220/250 ... 223
11. Karbantartás ... 224
   11.1 A penge élezése ... 224
   11.2 Kenés ... 224
12. Hibaelhárítás ... 225
13. A készülék ártalmatlanítása ... 226
14. Szerviz ... 226
15. Garancia és felelősség ... 226
16. Műszaki adatlap ... 227
17. Elektromos berendezés ... 228

1. FŐ ALKATRÉSZEK

1. Bekapcsoló gomb ON, I gomb (fehér)
2. Kikapcsoló gomb OFF, 0 gomb (piros)
3. Adattábla, műszaki adatok és CE-jelölés
4. Támasztóláb (4 láb)
5. Szeletvastagság-állító gomb
6. Vastagságmérő lap
7. Hüvelykujjvédő
8. Mozgatható árutartó tálca
9. Árunyomó fogantyú
10. Penge
11. Biztonsági gyűrű (pengevédő)
12. Élező berendezés
13. Pengevédő gomb
14. Szeletvezető lemez
15. Talp
16. Tálcatartó
17. Árunyomó eszköz
18. Pengevédő tárcsa
19. Tápkábel
20. Emelje Ki A Tálcaegységet





2. LEÍRÁS

Berkel márkájú szeletelőgép, gyártja a Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai, importálja a Van Berkel International S.r.l., székhelye: via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-mail: info@berkelinternational.com
A Red Line 220/250 szeletelőgép kézikönyve digitális formátumban is elérhető, közvetlenül weboldalunkon a Red Line szekcióban.
Weboldal: https://www.theberkelworld.com

3. A GÉPEN ÉS A CSOMAGOLÁSON TALÁLHATÓ JELEK ÉS SZIMBÓLUMOK LISTÁJA

3.1 A GÉP SZIMBÓLUMAI



FESZÜLTSÉG → áramütés veszélye.



FÖLDELÉS → védelem az áramütések ellen / az elektromos rendszer stabilitása.



ÁTHÚZOTT KUKA → azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani.



FCM (Élelmiszerrel érintkező anyagok és tárgyak) → azt jelzi, hogy az anyag vagy tárgy biztonságosan használható élelmiszerrel érintkezve.

3.2 A CSOMAGOLÁS SZIMBÓLUMAI



ÓVATOSAN KEZELENDŐ → a csomag tartalma törékeny, és óvatosan kell kezelni a károk elkerülése érdekében.



TÖRÉKENY → azt jelzi, hogy a csomag tartalma kényes, és rendkívül óvatosan kell kezelni.



ESŐTŐL ÉS NEDVESSÉGTŐL VÉDENDŐ → azt jelzi, hogy a tartalmat védeni kell a víztől és a nedvességtől.



TÁJOLÁSI NYILAK → a helyes irányt jelzik, amelyben a csomagot el kell helyezni vagy kezelni kell.



GYÚLÉKONY → azt jelzi, hogy a csomag vagy a tartály tartalma könnyen gyúlékony, és rendkívül óvatosan kell kezelni.



ÚJRAHASZNOSÍTHATÓ CSOMAGOLÁS → azt jelzi, hogy a csomagolás újrahasznosítható, és a megfelelő újrahasznosító gyűjtőkbe kell helyezni.

4. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A megvásárolt készülék biztonságos használata érdekében tartsa be és tartsa tiszteletben az alábbi figyelmeztetéseket.
A készülék utasításait be kell tartani, mivel a nem megfelelő használat anyagi károkat okozhat, vagy súlyos következményekhez vezethet, mint például sérülések, vágások és a pengével érintkező testrészek elvesztése.
A szeletelőgép használata előtt figyelmesen olvassa el a jelen kézikönyvet minden részében.

- A szeletelőgépet semmilyen más módon ne használja, mint ahogyan a jelen kézikönyvben szerepel.
- Használat előtt gondosan ellenőrizze, hogy a csatlakozókábel vagy a hálózati csatlakozódugó nem mutat-e látható külső sérüléseket. Ne helyezze üzembe a szeletelőgépet, ha sérültek.
- Ha a tápkábel sérült, azt egy speciális kábelre vagy szerelvényre kell cserélni, amely beszerezhető a Berkelnél, a viszonteladónál vagy a szervizközpontban.

FIGYELEM! Áramütés veszélye! A sérült kábel áramütést, rövidzárlatot vagy akár tüzet is okozhat.

- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel biztonságosan van elhelyezve. Ha a kábel valahol beakad, a szeletelőgép leeshet a munkafelületről.
- A szeletelőgépet mindig a hálózati csatlakozódugónál fogva húzza ki a konnektorból, ne a csatlakozókábelnél fogva.
- Mindig válassza le a szeletelőgépet a tápellátásról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint tisztítás vagy karbantartás előtt.
- A szeletelőgépet a 'Telepítés' bekezdésben megadott utasításoknak megfelelően telepítse.
- Azonnal állítsa le a szeletelőgépet, és kérje felhatalmazott szervizszemélyzet beavatkozását rendellenes működés, törésgyanú, hibás mozgások, szokatlan zajok esetén.
- Ne érintse meg a szeletelőgépet nedves vagy nyirkos kézzel.
- Ne használja a szeletelőgépet mezítláb.
- A szeletelőgépet nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy megtanította nekik a szeletelőgép használatát.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a szeletelőgéppel.
- A szeletelőgépet gyermekek nem használhatják. A szeletelőgépet és kábelét tartsa gyermekektől távol.
- A szeletelőgépet nagy összpontosítással használja, és ne hagyja, hogy bármi elvonja a figyelmét.
- Csak az engedélyezett típusú termékeket szeletelje (Lásd a 9.1. Mit szeletelhetünk bekezdést).

4.1 BIZTONSÁGI HELYZET

Amikor a szeletelőgépet nem használja, állítsa biztonsági helyzetbe, azaz:
- állítógomb a 0 számon, a vastagságmérő lap teljesen zárva
- árunyomó leengedve és az árutartó tálcán nyugszik

⚠ FIGYELEM! VÁGÁSVESZÉLY! A tisztítási, karbantartási és szeletelési műveletek során tartsa a kezét a lehető legtávolabb a penge nem védett területétől.
(A kép)

A tisztítás és a karbantartás kizárólag a felhasználó számára készült, és gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Tisztítás előtt vagy karbantartás végzése előtt válassza le a gépet az elektromos hálózatról, majd várja meg, amíg a penge megáll.
  FONTOS! A szeletelőgép tisztítását rendszeresen kell végezni puha, szivacsos törlőkendővel és enyhe semleges szappannal (Lásd a 10. Tisztítás bekezdést minden részletért).
- A javításokat csak felhatalmazott személyzet vagy a Berkel szervizrészlege végezheti. A nem megfelelő javítások kockázatot jelenthetnek a felhasználó számára, és érvénytelenítik a garanciát és a termék biztonságát.
- A hibás alkatrészeket eredeti pótalkatrészekre vagy azokkal egyenértékű, illetve a biztonságot garantáló alkatrészekre kell cserélni.
- Ne távolítsa el, ne takarja le és ne módosítsa a szeletelőgép testén elhelyezett táblákat.
- Ne használja a szeletelőgépet lerakófelületként, és ne helyezzen rá semmilyen, a szokásos szeletelési műveletekhez nem tartozó tárgyat.

⚠ FIGYELEM! Áramütés veszélye!
Soha ne érintse meg a feszültség alatt álló részeket.

- Semmilyen esetben ne nyissa fel a készülék elektromos berendezését.
- Ne végezzen módosításokat a feszültséget vezető csatlakozásokon: áramütés veszélye áll fenn.
- Ne módosítsa a szeletelőgép elektromos / mechanikus szerkezetét: áramütés veszélye áll fenn.
- Ne használja a szeletelőgépet hőforrásokkal érintkezve.
- A szeletelőgép, a tápkábel és a csatlakozódugó nem érintkezhet vízzel vagy más folyadékokkal.

⚠ FIGYELEM!
Éles penge, vágásveszély.

- Ne érintse meg a penge élét az ujjaival, vágásveszély.
- Győződjön meg arról, hogy senki ne közelítsen a pengéhez, amikor az fedetlen.
- Ellenőrizze, hogy a penge az óramutató járásával ellentétes irányban forog-e, a pengevédő oldaláról vagy a felhasználó oldaláról nézve (**B kép**).
- A szeleteléshez kizárólag az árunyomó fogantyúját és magát az árunyomót használja.
- Ne használja a szeletelőgépet a kocsi/tálcatartó nélkül.
- Ezt a készüléket az árutartó tálcával a helyén kell használni.
- A szeletelőgépet nem lehet a tálcatartó nélkül használni. A tálcának megfelelően elhelyezve és a tálcatartóra rögzítve kell lennie (lásd a 10.2. Biztonsági eszközök és levehető részek szakaszt).

- Tilos kézzel szeletelni a terméket.
- Mindig biztonsági távolságot kell tartani a pengétől.
- Ne engedje, hogy bárki közeledjen a termék szeletelése közben.

FIGYELEM:
csúszásveszély!
A szeletelőgép körüli területnek száraznak kell lennie a csúszás elkerülése érdekében.
- A szeletelendő árut csak akkor helyezze a csúszó árutartó tálcára, illetve vegye le róla, amikor a tálca teljesen vissza van húzva, és a vastagságállító gomb biztonsági helyzetben van (a 0 számon –**A kép**).

FIGYELEM! A motor túlmelegedhet! 15 perc folyamatos használat után kapcsolja ki a gépet, és hagyja lehűlni a motort.
Hagyja a gépet legalább 30 percig pihenni.

FIGYELEM!
Beakadásveszély!
Ne viseljen bő, nyitott ujjú vagy beakadásra hajlamos ruházatot, valamint karkötőket vagy hasonló tárgyakat. Viseljen olyan ruházatot, amelynek ujjait gumi rögzíti a csuklónál.

FIGYELEM! A penge normál kopása a penge éle és a pengevédő közötti távolság növekedését okozhatja. Ha ez a távolság meghaladja a 6 mm-t, a pengét ki kell cserélni. Ekkor forduljon a gyártóhoz vagy az egyik felhatalmazott szervizközponthoz a csere kérése érdekében.

- Ha a szeletelendő élelmiszer méretei meghaladják a műszaki adatlapok „szeletelési kapacitás" pontjában megadottakat, csökkentse a méreteit a biztonságos munkavégzés érdekében.
- A szeletelőgép nem használható nyílt tereken, és nem tehető ki olyan időjárási hatásoknak, amelyek károsíthatják épségét.
- A szeletelőgép nem telepíthető korrozív vagy súroló hatású gőzöket, füstöt vagy port tartalmazó, tűz- vagy robbanásveszélyes környezetbe.
- A szeletelőgépet egy CEE-szabványnak megfelelő konnektor közelébe kell telepíteni, hogy a tisztítási és karbantartási műveletekhez könnyen le lehessen választani.
- A szeletelőgépet a hatályos előírásoknak megfelelő berendezéshez kell csatlakoztatni, amely rendelkezik:
  - termomágneses védelemmel;
  - automatikus áram-védőkapcsolóval;
  - földelő berendezéssel.
- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat jellemzői megegyeznek-e a szeletelőgép adattábláján feltüntetettekkel.
- Ez a készülék háztartási és hasonló alkalmazásokban való használatra készült.
  Ugyanakkor nem garantáljuk a használatát a következő környezetekben, ha a személyzet nem kapott megfelelő oktatást, vagy nem olvasta el a jelen használati útmutatót:
  - személyzeti konyhai területek, üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek;
  - szállodák, motelek, bed and breakfast szálláshelyek, falusi turizmus és egyéb szállásléte-sítmények, a vendégek szabad rendelkezésére bocsátva.

5. A GYÁRTÓ FELELŐSSÉGE

A gyártó elhárít minden felelősséget, amely az alábbiakból ered:
- nem megfelelő használat;
- a jelen használati füzetben foglalt utasítások be nem tartása;
- a szeletelőgép használata olyan személyzet által, amely nem olvasta el és nem értette meg alaposan a jelen kézikönyv tartalmát;
- a felhasználó vagy nem felhatalmazott személyzet által végzett módosítások és/vagy javítások;
- nem eredeti vagy nem a szeletelőgép modelljéhez tartozó pótalkatrészek használata.

A szeletelőgép átengedése automatikusan érvényteleníti a gyártó felelősségét, ha azt nem kíséri a jelen használati füzet.
A jelen használati kézikönyv olasz nyelven írt elsődleges szövege jelenti az egyetlen hivatkozási pontot az esetleges értelmezési viták megoldásához.

6. CSOMAGOLÁS ÉS A CSOMAGOLÁS ÁRTALMATLANÍTÁSA

Vegye ki a készüléket a dobozból;
Távolítsa el az alkatrészeket a csomagolásból;
Vegye ki a használati útmutatót, és helyezze kényelmes, a géphez közeli helyre;
Távolítsa el a vastagságmérő lap védőcsomagolását;
FONTOS! Ajánlott megőrizni az eredeti csomagolást a garancia teljes érvényességi ideje alatt, hogy szükség esetén megfelelően be lehessen csomagolni és szállítani lehessen a készüléket. A csomagolás védi a szeletelőgépet a szállítás során. A csomagolóanyagok könnyen újrahasznosíthatók a szokásos háztartási hulladékban vagy lakóhelye hulladékudvarában/gyűjtőközpontjában. (Lásd a 13. A készülék ártalmatlanítása bekezdést további részletekért).

7. TELEPÍTÉS

A szeletelőgépet jól vízszintezett, sima, száraz munkafelületre telepítse, amely alkalmas a szeletelőgép és a szeletelendő áru megtartására.

FONTOS! A szeletelőgép, ha nincs megfelelően telepítve, veszélyt jelenthet az instabil körülmények miatt; ez utóbbiak növelik az ütközés és a zúzódás kockázatát mind a kezelő, mind a munkaterület közelében tartózkodó személyek számára.

FONTOS! Ellenőrizze, hogy nincsenek-e akadályok a tálca mozgása és a szeletelendő áru tálcára való felhelyezése előtt; ellenkező esetben távolítsa el azokat.
Ne helyezze a szeletelőgépet hőforrások, például elektromos főzőlapok fölé, vagy lángok közelébe.
A szeletelőgép nem telepíthető falba vagy faliszekrénybe építve.

7.1 KÖRNYEZETI FELTÉTELEK

- Üzemi hőmérséklet -5°C és +40°C között
- Maximális páratartalom 65%
- Használati magasság: 2000 m alatt

7.2 FELSZERELENDŐ SZELETVEZETŐ LEMEZ

Az RL 220/250 modellek szeletvezető lemeze a dobozban, külön csomagolásban található. Felszerelése után ez az alkatrész megakadályozza, hogy a szeletek elérjék a penge hátsó területét, megkönnyítve az élelmiszer összegyűjtését és a tisztítási műveleteket.

7.3 HOGYAN KELL FELSZERELNI A SZELETVEZETŐ LEMEZT

A csomagolásban található kis kartondoboz kinyitásakor a következőket találja: a rozsdamentes acél szeletvezető lemezt és egy Berkel márkájú mikroszálas törlőkendőt.
- Fogja meg a szeletvezető lemezt.

A behelyezés iránya magától értetődő.
A **D1 képen** látható a megfelelő pont, ahol a szeletvezető lemezt meg kell fogni.
- Fogja meg az alkatrészt a jelzett ponton (lásd **D2 kép**).
- Illessze a hornyokat a penge hátsó területén található megfelelő betétekbe (lásd **D3 kép**).
- Amint a hornyok teljesen behelyezésre kerültek a betétekbe, gyakoroljon határozott nyomást, a másik kezével segítve, amíg a szeletvezető lemez a megfelelő helyzetben stabilizálódik.
- Végül ellenőrizze, hogy az alkatrész megfelelően van-e elhelyezve, és nem érintkezik-e a pengével.

8. A SZELETELŐGÉP HASZNÁLATA

Megj.: a következő szövegben említett számok az 1. Fő alkatrészek bekezdésre vonatkoznak.

A szeletelőgép használatához a következőképpen járjon el:

1. helyezkedjen **standard helyzetbe**:
   a kezelőnek úgy kell néznie a szeletelőgépet, hogy a szeletvastagság-állító gomb előtte legyen, így a jobb látómezőben az árutartó tálca, balra pedig a szelet fogadási területe található. Ez a helyzet teljes vizuális ellenőrzést tesz lehetővé a gép összes fő oldala felett.
2. Húzza teljesen a kezelő felé az árutartó tálcát (8): betöltési helyzet (**L ábra**);
3. emelje fel az árunyomót (17).

HOGYAN KELL BIZTONSÁGOSAN FELEMELNI AZ ÁRUNYOMÓT:
FONTOS! Ezt a műveletet nagy figyelemmel kell végezni, mert ha az árunyomó nincs megfelelően elhelyezve, leeshet, és károkat vagy ütéseket okozhat a szeletelendő terméket behelyező kezelő kezén.

AZ ÁRUNYOMÓ BIZTONSÁGOS FELEMELÉSE:

- Emelje fel a penge közelében található árunyomót, és mozgassa felfelé. Ezután húzza hátra kifelé, a kerek rúd végéig.
- Ezután figyelje meg oldalról vagy a tálca alsó részén, ahol egy kis horony található. Az árunyomót felemelt helyzetben tartva láthatóvá válik egy kis fekete ütköző.
- Helyezze a fekete ütközőt a jelzett horonyba (lásd **F kép**), meggyőződve arról, hogy megfelelően van behelyezve.

Ily módon az árunyomó biztonsági helyzetben rögzül, csökkentve a kezelőt érő véletlen ütések kockázatát.

4. Támassza a szeletelendő árut a vastagságmérő laphoz, és helyezze a tálca szélével érintkezésbe, a kezelő oldalán.
5. Rögzítse a szeletelendő terméket az árunyomóval enyhe nyomást gyakorolva;
6. Állítsa be a szeletvastagságot az állítógombbal, kiválasztva a kívánt szeletvastagságot (Gombbeállítás: 0-tól 12-ig).
7. Indítsa el a pengét (10) az I - ON bekapcsoló gomb megnyomásával (**1. ábra**).
8. Fogja meg az árunyomó fogantyúját (9), és kezdje meg a váltakozó szeletelő mozgást, az árutartó tálcát előre, a penge felé csúsztatva. A visszatérés során kissé távolítsa el a terméket a pengétől, majd vigye vissza, amíg ismét a vastagságmérő laphoz nem támaszkodik.
   Ismételje a mozgást egyenletesen az egyenletes szeletek eléréséhez.
9. A szeletelési műveletek végén állítsa vissza a vastagságállító gombot biztonsági helyzetbe (a 0 számra), és húzza vissza a kocsit.
10. Állítsa le a penge mozgását a 0 - OFF kikapcsoló gomb megnyomásával (2).

9. MIT SZELETELHETÜNK ÉS MIT NEM SZELETELHETÜNK

9.1 MIT SZELETELHETÜNK

- Felvágottak (főtt, nyers, füstölt és érlelt)
- Csont nélküli hús, például sültek (főtt vagy nyers, +3 °C-nál nem alacsonyabb és +40 °C-nál nem magasabb hőmérsékleten)
- Carpaccio
- Félkemény, mag nélküli kenyér
- Félkemény sajtok

FELHÍVJUK A FIGYELMET, HOGY A SAJTOK SZELETELÉSE NEM FELTÉTLENÜL GARANTÁL EGYENLETES ÉS PONTOS SZELETET, MIVEL A TERMÉK A PENGÉHEZ TAPADHAT. TEFLONBEVONATÚ PENGE AJÁNLOTT.

- Haldarabok (szálka nélkül, főtt vagy nyers, -3 °C-nál nem alacsonyabb és +40 °C-nál nem magasabb hőmérsékleten)
- Gyümölcs
- Zöldség

A szeletelőgép szeletelési kapacitásának részleteiért lásd a „Műszaki adatlap" szakaszt.



9.2 MIT NEM SZELETELHETÜNK

Figyelem!
Ne próbáljon nem engedélyezett termékeket szeletelni!
- Fagyasztott vagy mélyfagyasztott élelmiszerek
- Csontot vagy magot tartalmazó élelmiszerek
- Kemény kenyér
- Nem élelmiszer termékek
- Puha vagy friss sajtok
- Túl morzsálódó állagú termékek

A BERKEL NEM GARANTÁLJA A FEL NEM SOROLT TERMÉKEK SZELETELÉSÉT, KÜLÖNÖSEN A NEM MEGFELELŐ ÁLLAGÚAKÉT.

10. TISZTÍTÁS

Megj.: a következő szövegben említett számok az 1. Fő alkatrészek bekezdésre és a jelen kézikönyv 3. oldalán bemutatott KÉPEKRE vonatkoznak.

Tartsa a gépet gondosan tisztán. Ha használatban van, naponta legalább egyszer, vagy szükség esetén gyakrabban kell tisztítani. Hosszabb állás után a használat előtt is ajánlott a tisztítás.

FIGYELEM! Áramütés veszélye! A szeletelőgép tisztítása előtt húzza ki a tápkábelt, és állítsa a vastagságállító gombot biztonsági helyzetbe.

10.1 TISZTÍTÓSZEREK

Kizárólag langyos vizet és semleges mosogatószert használjon, lehetőleg pH 7-8 értékűt, puha, szivacsos törlőkendővel (pl. mikroszálas). A levett részeket külön mossa el, alaposan szárítsa meg, majd szerelje vissza. (Lásd a 10.3. A levehető részek tisztítása bekezdést a következő szakaszban).

FONTOS! Minden elmosott részt alaposan meg kell szárítani, beleértve a penge élét is. FIGYELEM! Vágásveszély!

NE használjon súroló eszközöket, például kemény szivacsokat vagy a félmerev nejlonkefét a gép festett területeinek tisztításához.
Ne tisztítsa a gépet vízsugárral vagy gőzzel, illetve hasonló módszerekkel.

Figyelem! Ne tegye a gépet mosogatógépbe.
Az egyetlen rész, amely mosogatógépben mosható, a levehető rozsdamentes acél szeletvezető lemez, kímélő, alacsony hőmérsékletű mosogatással.

10.2 BIZTONSÁGI ESZKÖZÖK ÉS LEVEHETŐ RÉSZEK

- CE-RETESZ biztonsági eszköz / Árutartó tálca
- Pengevédő
- Szeletvezető lemez

10.3 A LEVEHETŐ RÉSZEK TISZTÍTÁSA

Biztonsági eszköz tálcatartó / CE-Retesz
A Red Line szeletelőgép CE-retesz biztonsági eszközzel van felszerelve, amelyet a tisztítási műveletek megkönnyítésére terveztek.
A CE-retesz aktiválásához először állítsa a szeletelőgépet biztonsági helyzetbe (lásd a 4.1 bekezdést további részletekért), és vigye a teljes tálcatartót a pálya elejére, a bekapcsoló gomb felé. A szeletelőgép alsó részén egy kar található:
- fekete gomb a Red Line 220/250 esetében.

CE-Retesz és a tálca eltávolítása RL 220/250
Fogja meg a fekete fogantyút, és nyomja lefelé, majd a támasztófelület felé. Ez lehetővé teszi az árutartó tálca kioldását és a gép tisztításának folytatását.

FONTOS! A tálca csak akkor távolítható el, ha megfelelően a pálya elején van elhelyezve, vagyis a szeletvastagság-állító gomb felé.
A kar a pálya felénél is működtethető, de mivel nincs biztonsági helyzetben, a mechanizmus megakadályozza a tálca eltávolítását.
A kar működtetésekor az árutartó tálca eltávolítható kifelé csúsztatva (a pengével ellentétes irányba), majd folytatható a tisztítás (lásd a 10.1. Tisztítószerek bekezdést).
A tisztítás elvégzése után folytassa a tálca visszahelyezésével a tálcatartó hornyaiba, és amikor teljesen be van helyezve, rögzítse a kioldókar felfelé történő visszaállításával.

PENGEVÉDŐ
A pengevédő eltávolításához a következőképpen járjon el:
- forgassa el a pengevédő tárcsát 90°-kal az óramutató járásával ellentétes irányba a rajta rögzített, erre szolgáló gombbal; (Lásd **H kép**).
- a pengevédő kiold, majd óvatosan folytassa az eltávolítást és az azt követő tisztítást (Lásd **I kép**).

SZELETVEZETŐ LEMEZ
A szeletvezető lemez alsó része felé egy kis kiemelkedés található (**D1 kép**), ezért helyezze a mutatóujját a szeletvezető lemez üreges részébe, és a hüvelykujját a külső részre támasztva (fogás kialakításához) húzza kifelé. Óvatosan nyomja. A szeletvezető lemez kiold, lehetővé téve eltávolítását.
A tisztítás után helyezze vissza a szeletvezető lemezt a 7.2 Felszerelendő szeletvezető lemez pontban leírtak szerint.

A levehető részek eltávolításához és visszaszereléséhez ajánlott megtekinteni a weboldalunkon elérhető oktatóvideót www.theberkelworld.com, a következő szekcióba lépve: Szeletelőgépek > Red Line > Videó – Red Line User Guide.

FOLYTASSA A KÖVETKEZŐK TISZTÍTÁSÁVAL:
- **PENGE**: nyomjon egy nedves törlőkendőt a penge felületére, és lassan mozgassa a középponttól kifelé, ahogy az ábrán látható (**F kép**), a pengevédő oldalán és az ellenkező oldalon. Ugyanígy szárítsa meg száraz törlőkendővel;
- **BIZTONSÁGI GYŰRŰ**: használjon félmerev nejlonkefét a penge és a védőgyűrű közötti terület tisztításához;
- **GÉPTEST**: tisztítsa meg a géptestet nedves törlőkendővel vagy szivaccsal, vízzel öblítve. Gondosan szárítsa meg.

⚠ FIGYELEM! A gép festett; használjon puha törlőkendőt, például mikroszálas kendőt. Ne használjon kemény vagy nejlonsörtéjű keféket, mert károsíthatják a szeletelőgép festését.

11. KARBANTARTÁS

Az időszakos karbantartási tevékenységek, amelyeket a kezelő végezhet a szeletelőgép hatékonyságának megőrzése érdekében, a következők:
- **Kenés**
- **A penge élezése**

11.1 A PENGE ÉLEZÉSE

Az élezés gyakorisága és időtartama a berendezés használatától függ.
Az élezéshez kövesse az utasításokat:

1. állítsa a szeletvastagság-állító gombot biztonsági helyzetbe (**A ábra** - lásd 4.1 pont);
2. húzza vissza teljesen az árutartó tálcát az állítógomb felé (**L ábra**);
3. emelje fel az élező berendezést (**M ábra**), forgassa el, hogy élezési konfigurációba helyezze (**N ábra**);
4. engedje el az élező berendezést;
5. indítsa el a pengét az I (ON) bekapcsoló gomb megnyomásával;
6. végezze el a penge élezését az élezőkorong gombját 10-15 másodpercig nyomva tartva (**O-1 ábra**);
7. engedje el a gombot;
8. húzza meg, és tartsa meghúzva 2-3 másodpercig a sorjázó korong gombját (**O-2 ábra**);
9. engedje el a gombot;
10. állítsa le a penge mozgását a kikapcsoló gomb megnyomásával;
11. emelje fel az élező berendezést, és forgassa vissza eredeti helyzetébe;
12. engedje el, amíg meg nem áll (0 / OFF);
13. folytassa a szeletelőgép tisztításával, ügyelve az élezési művelet után visszamaradt esetleges maradványok vagy fémforgácsok gondos eltávolítására.

11.2 KENÉS

A gép bizonyos ideig tartó rendszeres használata után szükségessé válhat a kocsi vezetősíneinek kenése. Mindenesetre ajánljuk, hogy ezt a műveletet 3 havonta végezze el.
Csak nem savas olajokat használjon (vazelin olajat ajánlunk). Ne használjon növényi olajokat. Berkel márkájú vagy élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas olajat ajánlunk, lehetőleg FDA H1 specifikációval.
A kenendő részek a következők:

1. az árunyomó csúszórúdja
2. a kocsi/tálca csúszórúdja

Ajánljuk, hogy nézze meg a karbantartási videót weboldalunkon, a The Berkel World oldalon: www.theberkelworld.com *Szeletelőgépek > Red Line > Videó – Red Line User Guide.*

12. HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	VALÓSZÍNŰ OK	MEGOLDÁS
A bekapcsoló gomb megnyomásakor a gép nem indul el.	Tápellátás hiánya vagy hibás vezérlőáramkör.	Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően csatlakozik-e a konnektorhoz; ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Berkel szervizközponthoz.
A bekapcsoló gomb megnyomásakor a gép elindul, de a jelzőlámpa nem gyullad ki.	Hibás vezérlőáramkör.	Azonnal válassza le a gépet a tápkábelen keresztül, és ne használja tovább a gépet. Forduljon a Berkel szervizközponthoz.
Túlzott ellenállás a termék szeletelésekor.	A penge nincs megélezve.	Élezze meg a pengét.
Terhelés alatt a penge lelassul vagy megáll.	A szíj meglazulhatott vagy megsérülhetett.	Forduljon a szervizközponthoz a szíj beállítása vagy cseréje érdekében.
A kikapcsoló gomb megnyomásakor a gép nem áll le.	Hibás vezérlőáramkör.	Azonnal válassza le a gépet a tápkábelen keresztül, és ne használja tovább a gépet. Forduljon a Berkel szervizközponthoz.
A gép csúszórúdjainak túlzott ellenállása, lassú és nehéz mozgással.	A vezetősínek kenése nem történt rendszeresen, vagy nem megfelelő termékkel végezték.	Tisztítsa meg teljesen a csúszórudakat minden olaj- vagy zsírmaradványtól. Végezze el a csúszórudak kenését Berkel olajjal vagy élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas olajjal (FDA H1).
Rozsdaképződés a Pengén.	A szárítás nem történt rendszeresen és megfelelően, élelmiszermaradványok, víz, nedvesség, gőz.	Távolítsa el a rozsdát az élező berendezéssel (opcionális tartozék, amely a Berkel weboldalán is megvásárolható), vagy forduljon a Berkel szervizközponthoz a penge esetleges cseréje érdekében.
A szeletvezető lemez nincs a szeletelőgépen.	A szeletvezető lemez a dobozban, külön csomagolásban található.	Ellenőrizze a dobozban a csomagolás meglétét, és folytassa a szeletvezető lemez felszerelésével. Olvassa el a 7.2 bekezdést a felszerelés folytatásához.
A szeletvastagság nem állandó.	A vastagságmérő lap tengelyen kívül van.	Azonnal válassza le a gépet a tápkábelen keresztül, és ne használja tovább a gépet. Forduljon a Berkel szervizközponthoz.
Élező berendezés: a gomb kicsavarodott, és néhány golyó kiesett.	Valószínű, hogy a gombot megnyomás helyett meghúzták.	Helyezze vissza a golyókat a gombba, és enyhe nyomással helyezze vissza az élező berendezés csapjára. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a szervizközponthoz vagy a viszonteladóhoz.
A tálca nem húzható ki.	Valószínűleg helytelenül lett behelyezve.	Lásd a 10.3 bekezdést CE-Retesz és a tálca eltávolítása RL 220/250. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a szervizközponthoz vagy a viszonteladóhoz.

13. A KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



A gépet nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani.
A terméken elhelyezett és a kézikönyvben is szereplő áthúzott és aláhúzott kuka szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai (WEEE) erősen szennyező, ugyanakkor hasznosítható anyagokat tartalmaznak. Ezért törvényi kötelezettség a terméket a vegyes települési hulladéktól elkülönítve ártalmatlanítani.
Kötelező tájékozódni a helyi hatóságoknál vagy a saját településén a gyűjtés módjairól.

14. SZERVIZ

Ha Berkel szeletelőgépe megsérülne, ajánlott felvenni a kapcsolatot viszonteladójával vagy a Berkel ügyfélszolgálatával az alábbi számokon:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

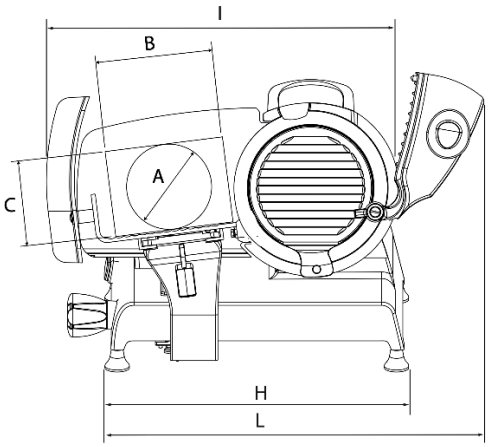
vagy e-mailt küldve az alábbi címekre:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

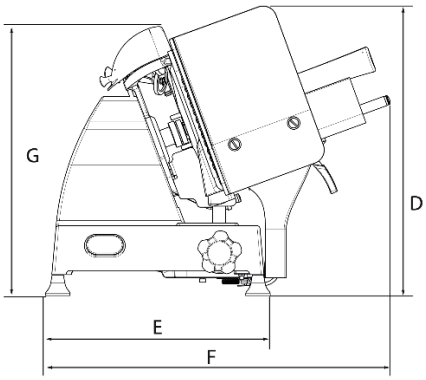
A csomagolásban nem találhatók pótalkatrészek. Minden javítási és cserélési tevékenységet kizárólag a gyártó által felhatalmazott személyzet végezhet.
A készülékkel kapcsolatos problémák esetén forduljon a felhatalmazott szervizközpontokhoz. Kerülje a készülék saját kezű javítását. A készüléken nem felhatalmazott személyzet által végzett bármilyen javítási beavatkozás automatikusan érvényteleníti a garanciát, még akkor is, ha annak időtartama még nem járt le.
Nem eredeti pótalkatrészek használata érvényteleníti a szeletelőgép garanciáját.

15. GARANCIA ÉS FELELŐSSÉG

Ajánlott megőrizni az eredeti csomagolást a garancia teljes érvényességi ideje alatt, hogy szükség esetén megfelelően be lehessen csomagolni és szállítani lehessen a készüléket.
A garancia érvényesítéséhez az esetleges esztétikai hibákat a gép üzembe helyezése előtt kell jelezni.
A gyártó a Red Line gépeket 24 hónapos garanciával szállítja, a vásárlás dátumától számítva. A garancia csak azokra a hibákra terjed ki, amelyeket a megfelelő használat során és a kézikönyvben előírt használati feltételek szerint állapítanak meg. A garancia nem terjed ki a szállításból, a vásárló hozzá nem értéséből vagy hanyagságából, a helytelen telepítésből vagy elhelyezésből, a kopási károkból, a névleges érték 10%-át meghaladó feszültségből eredő hibákra. Ezenkívül a garancia nem terjed ki a kopásnak kitett alkatrészekre, mint például a penge és az élező berendezés élezőkorongjai, kivéve nyilvánvaló gyártási hiba esetén.
Jogos reklamáció esetén a fogyasztóvédelmi törvénykönyv rendelkezései szerint járunk el.
A gyártó elhárít minden közvetlen és közvetett felelősséget, amely a gép helytelen használatából ered.
A gép tulajdonjogának átruházása a gyártó azonnali mentesülését eredményezi minden felelősség alól, kivéve AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS a gépekről, valamint a 2006/42/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv és a 73/361/EGK tanácsi irányelv hatályon kívül helyezéséről szóló, 2023. június 14-i (EU) 2023/1230 RENDELETÉNEK betartását.

16. MŰSZAKI ADATLAP

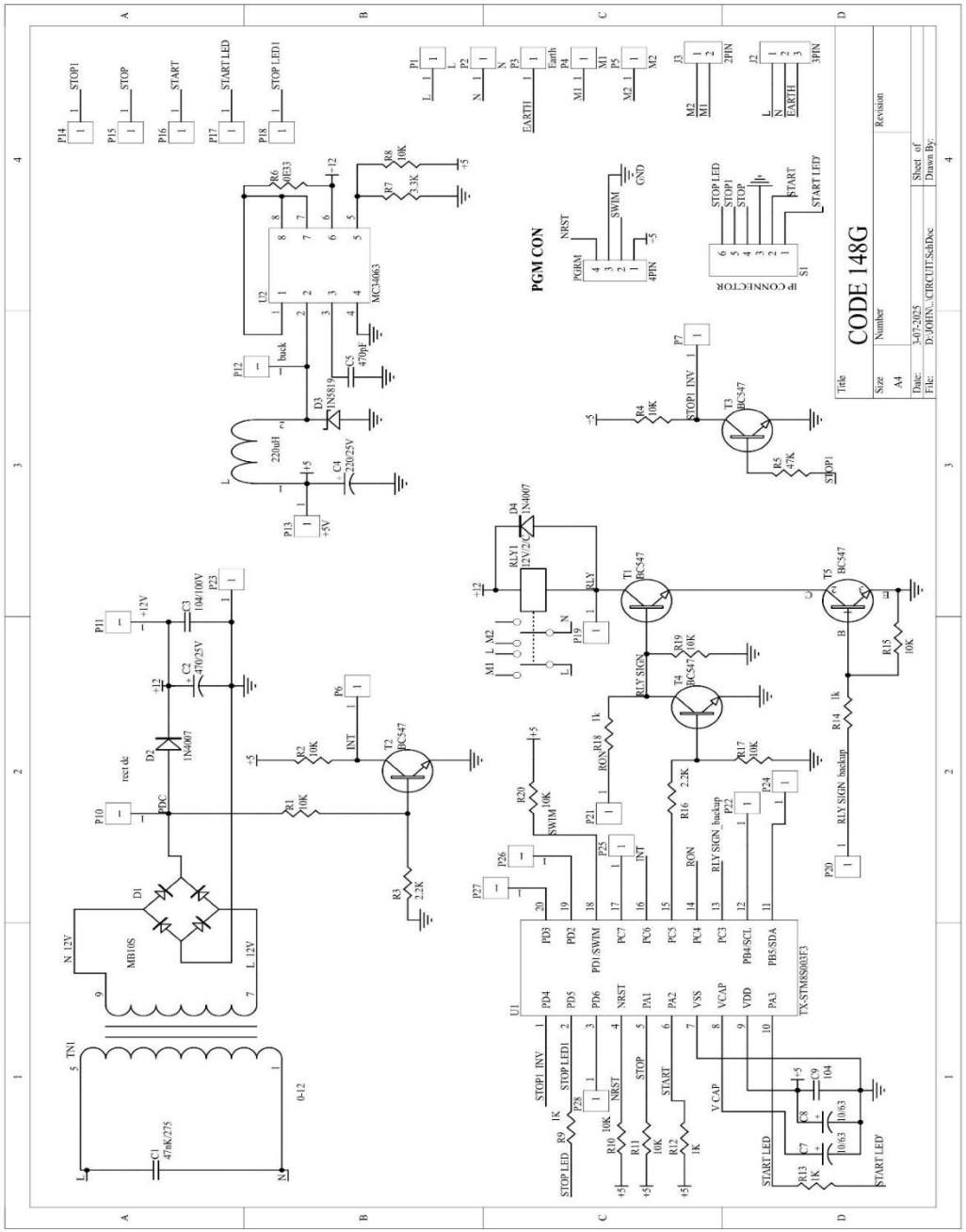




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
MŰSZAKI ADATOK		
Vágási kapacitás (kör alakú)	168 mm	178 mm
Vágási kapacitás (téglalap alakú)	185x160 mm	185x175 mm
Maximális szeletvastagság	0 - 14 mm	0 - 14 mm
A kés átmerője	220 mm	250 mm
Tömeg	22 kg	22 kg
Motorteljesítmény	0,19 kW	0,19 kW
Elektromos specifikációk	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

Megjegyzés: Termékeink folyamatos fejlesztését célzó kutatásaink eredményeként a műszaki adatok változhatnak.

17. ELEKTROMOS BERENDEZÉS

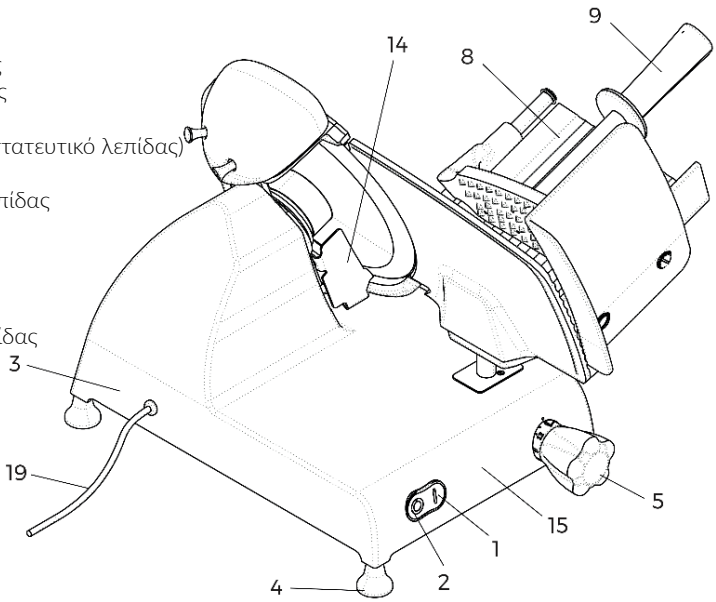


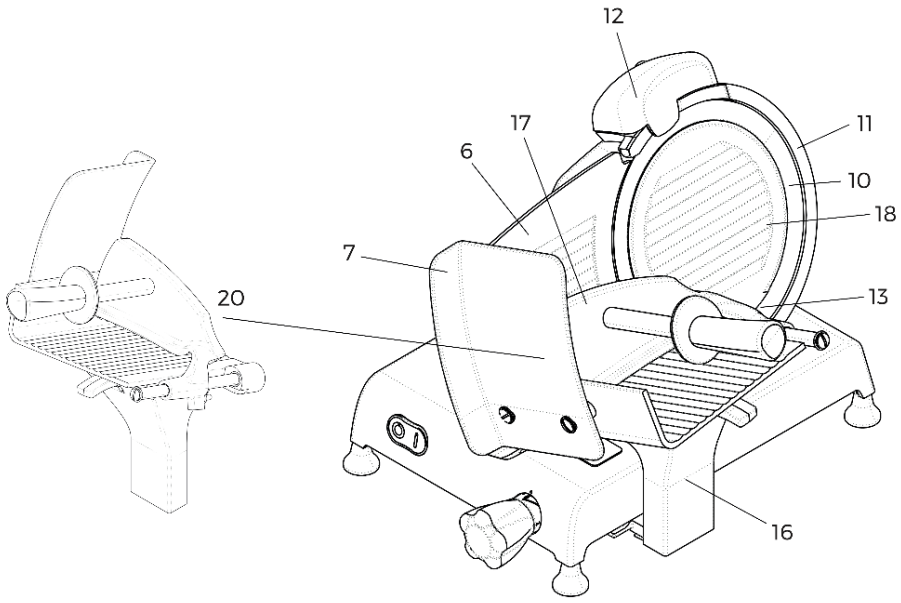
Περιεχόμενα

1. Κυρια εξαρτηματα 230
2. Περιγραφη 231
3. Καταλογος σηματων και συμβολων που υπαρχουν στο μηχανημα και στη συσκευασια 231
   3.1 Συμβολα του μηχανηματος 231
   3.2 Συμβολα της συσκευασιας 231
4. Προδιαγραφες ασφαλειας 232
   4.1 Θεση ασφαλειας 233
5. Ευθυνη του κατασκευαστη 235
6. Συσκευασια και απορριψη της συσκευασιας 235
7. Εγκατασταση 235
   7.1 Περιβαλλοντικες συνθηκες 236
   7.2 Οδηγος φετας προς συναρμολογηση 236
   7.3 Πως να συναρμολογησετε τον οδηγο φετας 236
8. Χρηση της ζαμπονομηχανης 236
9. Τι να κοβετε και τι να μην κοβετε 237
   9.1 Τι να κοβετε 237
   9.2 Τι να μην κοβετε 238
10. Καθαρισμος 238
   10.1 Προϊοντα για τον καθαρισμο 238
   10.2 Διαταξεις ασφαλειας και αποσπωμενα μερη 238
   10.3 Καθαρισμος των αποσπωμενων μερων 239
   Διαταξη ασφαλειας στηριγμα πλακας / Κλειδωμα CE 239
   Κλειδωμα CE και αφαιρεση της πλακας RL 220/250 239
11. Συντηρηση 240
   11.1 Ακονισμα της λεπιδας 240
   11.2 Λιπανση 240
12. Επιλυση προβληματων 241
13. Απορριψη της συσκευης 242
14. Τεχνικη υποστηριξη 242
15. Εγγυηση και ευθυνη 242
16. Τεχνικο δελτιο 243
17. Ηλεκτρικη εγκατασταση 244

1. ΚΥΡΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. Διακόπτης ενεργοποίησης ON, πλήκτρο I (λευκό)
2. Διακόπτης απενεργοποίησης OFF, πλήκτρο 0 (κόκκινο)
3. Πινακίδα στοιχείων, τεχνικά χαρακτηριστικά και σήμανση CE
4. Ποδαράκι στήριξης (4 ποδαράκια)
5. Χειριστήριο ρύθμισης πάχους φέτας
6. Πλάκα ρύθμισης πάχους
7. Προστατευτικό αντίχειρα
8. Κινητή επιφάνεια προϊόντος
9. Χερούλι πιεστήρα προϊόντος
10. Λεπίδα
11. Δακτύλιος ασφαλείας (προστατευτικό λεπίδας)
12. Ακονιστήρι
13. Χερούλι προστατευτικού λεπίδας
14. Οδηγός φέτας
15. Βάση
16. Στήριγμα πλάκας
17. Πιεστήρας προϊόντος
18. Δίσκος προστατευτικού λεπίδας
19. Καλώδιο τροφοδοσίας
20. Επισημανση του συγκροτηματος πλακας





2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ζαμπονομηχανή της μάρκας Berkel, κατασκευασμένη από την Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai και εισαγόμενη από την Van Berkel International S.r.l., με έδρα στη διεύθυνση via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-mail: info@berkelinternational.com
Το εγχειρίδιο της ζαμπονομηχανής Red Line 220/250 είναι διαθέσιμο και σε ψηφιακή μορφή, με άμεση πρόσβαση στον ιστότοπό μας στην ενότητα Red Line.
Ιστότοπος: https://www.theberkelworld.com

3. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1 ΣΥΜΒΟΛΑ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ



ΤΑΣΗ → κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.



ΓΕΙΩΣΗ → προστασία από ηλεκτροπληξία / σταθερότητα του ηλεκτρικού συστήματος.



ΔΙΑΓΡΑΜΜΕΝΟΣ ΚΑΔΟΣ → υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.



FCM (Υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα) → υποδεικνύει ότι το υλικό ή το αντικείμενο μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ασφάλεια σε επαφή με τρόφιμα.

3.2 ΣΥΜΒΟΛΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



ΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ → το περιεχόμενο του δέματος είναι εύθραυστο και πρέπει να το χειρίζεστε με προσοχή για την αποφυγή ζημιών.



ΕΥΘΡΑΥΣΤΟ → υποδεικνύει ότι το περιεχόμενο του δέματος είναι ευαίσθητο και πρέπει να το χειρίζεστε με εξαιρετική προσοχή.



ΠΡΟΣΤΑΤΕΨΤΕ ΑΠΟ ΒΡΟΧΗ ΚΑΙ ΥΓΡΑΣΙΑ → υποδεικνύει ότι το περιεχόμενο πρέπει να προστατεύεται από το νερό και την υγρασία.



ΒΕΛΗ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΥ → υποδεικνύουν τη σωστή κατεύθυνση στην οποία πρέπει να τοποθετείται ή να μεταφέρεται το δέμα.



ΕΥΦΛΕΚΤΟ → υποδεικνύει ότι το περιεχόμενο του δέματος ή του δοχείου είναι εξαιρετικά εύφλεκτο και πρέπει να το χειρίζεστε με μεγάλη προσοχή.



ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ → υποδεικνύει ότι η συσκευασία μπορεί να ανακυκλωθεί και πρέπει να απορρίπτεται στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης.

4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για την ασφαλή χρήση της συσκευής που αγοράσατε, τηρήστε και σεβαστείτε τις ακόλουθες προειδοποιήσεις.
Οι οδηγίες της συσκευής πρέπει να τηρούνται, καθώς η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές ή να οδηγήσει σε σοβαρές συνέπειες, όπως τραυματισμούς, κοψίματα και απώλεια των μερών του σώματος που έρχονται σε επαφή με τη λεπίδα.
Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο σε όλα τα μέρη του πριν προχωρήσετε στη χρήση της ζαμπονομηχανής.

- Μη χρησιμοποιείτε τη ζαμπονομηχανή με κανέναν άλλο τρόπο από αυτόν που υποδεικνύεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Πριν από τη χρήση, ελέγξτε προσεκτικά ότι το καλώδιο σύνδεσης ή το φις δεν παρουσιάζουν ορατές εξωτερικές ζημιές. Μη θέτετε σε λειτουργία τη ζαμπονομηχανή εάν είναι κατεστραμμένα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί με ειδικό καλώδιο ή συγκρότημα, διαθέσιμο από την Berkel, τον μεταπωλητή ή το κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Ένα κατεστραμμένο καλώδιο μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, βραχυκυκλώματα ή ακόμη και πυρκαγιές.

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι τοποθετημένο με ασφάλεια. Εάν το καλώδιο πιαστεί κάπου, η ζαμπονομηχανή μπορεί να πέσει από την επιφάνεια εργασίας.
- Αποσυνδέετε πάντα τη ζαμπονομηχανή από την πρίζα πιάνοντάς την από το φις και όχι από το καλώδιο σύνδεσης.
- Αποσυνδέετε πάντα τη ζαμπονομηχανή από την τροφοδοσία εάν παραμένει χωρίς επιτήρηση, καθώς και πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Εγκαταστήστε τη ζαμπονομηχανή σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο 'Εγκατασταση'.
- Σταματήστε αμέσως τη ζαμπονομηχανή και ζητήστε την επέμβαση εξουσιοδοτημένου προσωπικού τεχνικής υποστήριξης σε περίπτωση μη φυσιολογικής λειτουργίας, υποψίας θραύσης, εσφαλμένων κινήσεων, ασυνήθιστων θορύβων.
- Μην αγγίζετε τη ζαμπονομηχανή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη ζαμπονομηχανή ξυπόλυτοι.
- Η ζαμπονομηχανή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή με ελλιπή εμπειρία και γνώση, εκτός εάν επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της ζαμπονομηχανής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη ζαμπονομηχανή.
- Η ζαμπονομηχανή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη ζαμπονομηχανή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε τη ζαμπονομηχανή με μεγάλη συγκέντρωση και μην αποσπάστε την προσοχή σας.
- Κόβετε μόνο προϊόντα επιτρεπόμενου τύπου (Βλέπε παράγραφο 9.1. Τι να κοβετε).

4.1 ΘΕΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν η ζαμπονομηχανή δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε τη σε θέση ασφαλείας, δηλαδή:
- χειριστήριο ρύθμισης στον αριθμό 0 με την πλάκα ρύθμισης πάχους εντελώς κλειστή
- πιεστήρας προϊόντος κατεβασμένος και ακουμπισμένος στην κινητή επιφάνεια

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΚΟΨΙΜΑΤΟΣ! Κατά τη διάρκεια των εργασιών καθαρισμού, συντήρησης και κοπής, κρατάτε τα χέρια όσο το δυνατόν πιο μακριά από τη μη προστατευμένη περιοχή της λεπίδας.
(Εικόνα A)

Ο καθαρισμός και η συντήρηση προορίζονται αποκλειστικά για τον χρήστη και δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Πριν από τον καθαρισμό ή πριν από την εκτέλεση της συντήρησης, αποσυνδέστε το μηχάνημα από το ηλεκτρικό δίκτυο και στη συνέχεια περιμένετε μέχρι να σταματήσει η λεπίδα.
  ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! καθαρισμός της ζαμπονομηχανής πρέπει να γίνεται τακτικά με μαλακό, σπογγώδες πανί και ήπιο ουδέτερο σαπούνι (Βλέπε παράγραφο 10. Καθαρισμος για όλες τις λεπτομέρειες).
- Οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό ή από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της Berkel. Οι ακατάλληλες επισκευές μπορούν να προκαλέσουν κινδύνους για τον χρήστη και ακυρώνουν την εγγύηση και την ασφάλεια του προϊόντος.
- Τα ελαττωματικά εξαρτήματα πρέπει να αντικαθίστανται με γνήσια ανταλλακτικά ή με ισοδύναμα εξαρτήματα ή εξαρτήματα που εγγυώνται την ασφάλεια.
- Μην αφαιρείτε, μην καλύπτετε και μην τροποποιείτε τις πινακίδες που είναι τοποθετημένες στο σώμα της ζαμπονομηχανής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη ζαμπονομηχανή ως επιφάνεια απόθεσης και μην τοποθετείτε πάνω της κανένα αντικείμενο που δεν σχετίζεται με τις συνήθεις εργασίες κοπής.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Μην αγγίζετε ποτέ τα μέρη που βρίσκονται υπό τάση.

- Μην ανοίγετε σε καμία περίπτωση την ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής.
- Μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στις συνδέσεις που μεταφέρουν τάση: υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην τροποποιείτε την ηλεκτρική / μηχανική δομή της ζαμπονομηχανής: υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη ζαμπονομηχανή σε επαφή με πηγές θερμότητας.
- Η ζαμπονομηχανή, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φις δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με νερό ή άλλα υγρά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Αιχμηρή λεπίδα, κίνδυνος κοψίματος.

- Μην αγγίζετε την κόψη της λεπίδας με τα δάχτυλα, κίνδυνος κοψίματος.
- Βεβαιωθείτε ότι κανείς δεν πλησιάζει τη λεπίδα όταν είναι ακάλυπτη.
- Ελέγξτε ότι η λεπίδα περιστρέφεται αριστερόστροφα κοιτάζοντάς την από την πλευρά του προστατευτικού λεπίδας ή του χρήστη (**Εικόνα B**).
- Για την κοπή, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το χερούλι του πιεστήρα προϊόντος και τον ίδιο τον πιεστήρα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη ζαμπονομηχανή χωρίς το καρότσι/στήριγμα πλάκας.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με την κινητή επιφάνεια στη θέση της.
- Δεν είναι δυνατή η χρήση της ζαμπονομηχανής χωρίς το στήριγμα πλάκας. Η πλάκα πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένη και στερεωμένη στο στήριγμα πλάκας (βλέπε ενότητα 10.2. Διαταξεις ασφαλειας και αποσπωμενα μερη).

- Απαγορεύεται η χρήση των χεριών για την κοπή του προϊόντος.
- Πρέπει πάντα να τηρείται απόσταση ασφαλείας από τη λεπίδα.
- Μην επιτρέπετε σε κανέναν να πλησιάζει κατά τη διάρκεια της κοπής του προϊόντος.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
κίνδυνος ολίσθησης!
Η περιοχή γύρω από τη ζαμπονομηχανή πρέπει να είναι στεγνή για την αποφυγή ολίσθησης.
- Τοποθετείτε και αφαιρείτε το προς κοπή εμπόρευμα στην κινητή επιφάνεια μόνο με την πλάκα εντελώς τραβηγμένη πίσω και το χειριστήριο ρύθμισης πάχους σε θέση ασφαλείας (στον αριθμό 0 – **Εικόνα A**).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ο κινητήρας μπορεί να υπερθερμανθεί! Μετά από 15 λεπτά συνεχούς χρήσης, σβήστε το μηχάνημα και αφήστε τον κινητήρα να κρυώσει.
Αφήστε το μηχάνημα να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Κίνδυνος εμπλοκής!
Μη φοράτε φαρδιά ρούχα με ανοιχτά μανίκια ή ρούχα που μπορούν να πιαστούν, καθώς και βραχιόλια ή παρόμοια αντικείμενα. Φοράτε ρούχα με μανίκια που συγκρατούνται στον καρπό με λάστιχα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η φυσιολογική φθορά της λεπίδας μπορεί να προκαλέσει αύξηση της απόστασης μεταξύ της κόψης της λεπίδας και του προστατευτικού λεπίδας. Όταν αυτή η απόσταση υπερβεί τα 6 mm, η λεπίδα πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε τότε με τον κατασκευαστή ή με ένα από τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις για να ζητήσετε την αντικατάστασή της.

- Εάν οι διαστάσεις του προς κοπή τροφίμου είναι μεγαλύτερες από αυτές που αναφέρονται στο σημείο "ικανότητα κοπής" των τεχνικών δελτίων, μειώστε τις διαστάσεις του για να εργαστείτε με ασφάλεια.
- Η ζαμπονομηχανή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ανοιχτούς χώρους ούτε να εκτεθεί σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες που μπορούν να βλάψουν την ακεραιότητά της.
- Η ζαμπονομηχανή δεν μπορεί να εγκατασταθεί σε περιβάλλοντα με διαβρωτικούς ή λειαντικούς ατμούς, καπνούς ή σκόνες, με κίνδυνο πυρκαγιάς ή έκρηξης.
- Η ζαμπονομηχανή πρέπει να εγκατασταθεί κοντά σε πρίζα σύμφωνη με το πρότυπο CEE, ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί εύκολα για τις εργασίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Η ζαμπονομηχανή πρέπει να συνδεθεί σε εγκατάσταση σύμφωνη με τους ισχύοντες κανονισμούς, εξοπλισμένη με:
  - θερμομαγνητική προστασία;
  - αυτόματο διαφορικό διακόπτη;
  - εγκατάσταση γείωσης.
- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση, ελέγξτε ότι τα χαρακτηριστικά του δικτύου ηλεκτρικής τροφοδοσίας αντιστοιχούν σε αυτά που αναφέρονται στην πινακίδα στοιχείων της ζαμπονομηχανής.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές.
  Ενώ δεν εγγυόμαστε τη χρήση της στα ακόλουθα περιβάλλοντα εάν το προσωπικό δεν έχει εκπαιδευτεί κατάλληλα ή δεν έχει διαβάσει το παρόν εγχειρίδιο χρήσης:
  - χώροι κουζίνας για το προσωπικό, καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα;
  - ξενοδοχεία, μοτέλ, καταλύματα bed and breakfast, αγροτουριστικές μονάδες και άλλες δομές φιλοξενίας, που τίθενται ελεύθερα στη διάθεση των επισκεπτών.

5. ΕΥΘΥΝΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη που προκύπτει από:
- ακατάλληλη χρήση;
- μη τήρηση των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο οδηγιών;
- χρήση της ζαμπονομηχανής από προσωπικό που δεν έχει διαβάσει και κατανοήσει σε βάθος το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου;
- τροποποιήσεις ή/και επισκευές που πραγματοποιήθηκαν από τον χρήστη ή από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό;
- χρήση ανταλλακτικών που δεν είναι γνήσια ή δεν είναι ειδικά για το μοντέλο της ζαμπονομηχανής.

Η μεταβίβαση της ζαμπονομηχανής ακυρώνει αυτόματα την ευθύνη του κατασκευαστή εάν δεν συνοδεύεται από το παρόν φυλλάδιο οδηγιών.
Το κύριο κείμενο του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών, συνταγμένο στα ιταλικά, αποτελεί το μοναδικό σημείο αναφοράς για την επίλυση τυχόν ερμηνευτικών διαφορών.

6. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Βγάλτε τη συσκευή από το κουτί;
Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία;
Βγάλτε το εγχειρίδιο χρήσης και τοποθετήστε το σε βολικό σημείο κοντά στο μηχάνημα;
Αφαιρέστε την προστατευτική συσκευασία της πλάκας ρύθμισης πάχους;
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Συνιστάται να φυλάσσετε την αρχική συσκευασία για όλη τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, ώστε να μπορείτε να συσκευάσετε και να μεταφέρετε κατάλληλα τη συσκευή σε περίπτωση ανάγκης.
Η συσκευασία προστατεύει τη ζαμπονομηχανή κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας ανακυκλώνονται εύκολα στα συνήθη οικιακά απορρίμματα ή στο οικολογικό κέντρο/κέντρο συλλογής του δήμου σας. (Βλέπε παράγραφο 13. Απορριψη της συσκευης για περισσότερες λεπτομέρειες).

7. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Εγκαταστήστε τη ζαμπονομηχανή σε καλά οριζοντιωμένη, λεία, στεγνή επιφάνεια εργασίας, κατάλληλη να αντέξει τη ζαμπονομηχανή συν το προς κοπή εμπόρευμα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Η ζαμπονομηχανή, εάν δεν είναι σωστά εγκατεστημένη, μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο λόγω ασταθών συνθηκών; οι τελευταίες αυξάνουν τον κίνδυνο πρόσκρουσης και σύνθλιψης τόσο για τον χειριστή όσο και για τα άτομα που βρίσκονται κοντά στην περιοχή εργασίας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Ελέγξτε ότι δεν υπάρχουν εμπόδια στη διαδρομή της πλάκας και στη φόρτωση του προς κοπή εμπορεύματος στην ίδια την πλάκα; διαφορετικά αφαιρέστε τα.
Μην τοποθετείτε τη ζαμπονομηχανή πάνω από πηγές θερμότητας, όπως ηλεκτρικές εστίες, ή κοντά σε φλόγες.
Η ζαμπονομηχανή δεν μπορεί να εγκατασταθεί εντοιχισμένη σε τοίχο ή σε ντουλάπι τοίχου.

7.1 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

- Θερμοκρασία λειτουργίας από -5°C έως +40°C
- Μέγιστη υγρασία 65%
- Υψόμετρο χρήσης: κάτω από 2000 m

7.2 ΟΔΗΓΟΣ ΦΕΤΑΣ ΠΡΟΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ο οδηγός φέτας των μοντέλων RL 220/250 παρέχεται μέσα στο κουτί, σε ξεχωριστή συσκευασία.
Μόλις συναρμολογηθεί, αυτό το εξάρτημα εμποδίζει τις φέτες να φτάσουν στην πίσω περιοχή της λεπίδας, διευκολύνοντας τη συλλογή του τροφίμου και τις εργασίες καθαρισμού.

7.3 ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΦΕΤΑΣ

Ανοίγοντας το μικρό χαρτονένιο κουτί που περιέχεται στη συσκευασία, θα βρείτε: τον οδηγό φέτας από ανοξείδωτο χάλυβα και ένα πανί μικροϊνών της μάρκας Berkel.
- Πιάστε τον οδηγό φέτας.

Η φορά εισαγωγής είναι διαισθητική.
Στην **Εικόνα D1** υποδεικνύεται το σωστό σημείο όπου πρέπει να πιάσετε τον οδηγό φέτας.
- Πιάστε το εξάρτημα στο υποδεικνυόμενο σημείο (βλέπε **Εικόνα D2**).
- Εισαγάγετε τις εγκοπές στις αντίστοιχες υποδοχές που βρίσκονται στην πίσω περιοχή της λεπίδας (βλέπε **Εικόνα D3**).
- Μόλις οι εγκοπές εισαχθούν πλήρως στις υποδοχές, ασκήστε σταθερή πίεση, βοηθώντας με το άλλο χέρι, μέχρι ο οδηγός φέτας να σταθεροποιηθεί στη σωστή θέση.
- Τέλος, ελέγξτε ότι το εξάρτημα είναι σωστά τοποθετημένο και δεν έρχεται σε επαφή με τη λεπίδα.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΖΑΜΠΟΝΟΜΗΧΑΝΗΣ

Σημ.: οι αριθμοί που αναφέρονται στο ακόλουθο κείμενο παραπέμπουν στην παράγραφο 1. Κυρια εξαρτηματα.

Για να χρησιμοποιήσετε τη ζαμπονομηχανή, προχωρήστε ως εξής:

1. τοποθετηθείτε στην **τυπική θέση**:
   ο χειριστής πρέπει να κοιτάζει τη ζαμπονομηχανή έχοντας το χειριστήριο ρύθμισης πάχους φέτας μπροστά του, έχοντας έτσι στο δεξί οπτικό πεδίο την κινητή επιφάνεια και αριστερά την περιοχή υποδοχής της φέτας. Αυτή η θέση επιτρέπει τον πλήρη οπτικό έλεγχο όλων των κύριων πλευρών του μηχανήματος.
2. Φέρτε την κινητή επιφάνεια (8) εντελώς προς τον χειριστή: θέση φόρτωσης (**Εικ. L**);
3. σηκώστε τον πιεστήρα προϊόντος (17).

ΠΩΣ ΝΑ ΣΗΚΩΣΕΤΕ ΤΟΝ ΠΙΕΣΤΗΡΑ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ:
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αυτή η ενέργεια πρέπει να εκτελείται με μεγάλη προσοχή, διότι εάν ο πιεστήρας δεν τοποθετηθεί σωστά, μπορεί να πέσει και να προκαλέσει ζημιές ή χτυπήματα στα χέρια του χειριστή που εισάγει το προς κοπή προϊόν.

ΑΣΦΑΛΗΣ ΑΝΥΨΩΣΗ ΤΟΥ ΠΙΕΣΤΗΡΑ:

- Σηκώστε τον πιεστήρα, που βρίσκεται κοντά στη λεπίδα, και μετακινήστε τον προς τα πάνω. Στη συνέχεια, τραβήξτε τον προς τα έξω, μέχρι το τέλος της στρογγυλής ράβδου.
- Στη συνέχεια, παρατηρήστε πλευρικά ή στο κάτω μέρος της πλάκας, όπου υπάρχει μια μικρή εγκοπή. Με τον πιεστήρα κρατημένο σε ανυψωμένη θέση, θα γίνει ορατός ένας μικρός μαύρος αναστολέας.
- Τοποθετήστε τον μαύρο αναστολέα μέσα στην υποδεικνυόμενη εγκοπή (βλέπε **Εικόνα F**), βεβαιώνοντας ότι έχει εισαχθεί σωστά.

Με αυτόν τον τρόπο, ο πιεστήρας ασφαλίζει σε θέση ασφαλείας, μειώνοντας τον κίνδυνο τυχαίων χτυπημάτων για τον χειριστή.

4. Ακουμπήστε το προς κοπή εμπόρευμα στην πλάκα ρύθμισης πάχους και τοποθετήστε το σε επαφή με την άκρη της πλάκας, από την πλευρά του χειριστή.
5. Σταθεροποιήστε το προς κοπή προϊόν με τον πιεστήρα ασκώντας ελαφριά πίεση.
6. Ρυθμίστε το πάχος της φέτας μέσω του χειριστηρίου ρύθμισης, επιλέγοντας το πάχος φέτας που προτιμάτε (Ρύθμιση χειριστηρίου: από 0 έως 12).
7. Θέστε σε λειτουργία τη λεπίδα (10) πατώντας τον διακόπτη ενεργοποίησης I - ON (**Εικ. 1**).
8. Πιάστε το χερούλι του πιεστήρα (9) και ξεκινήστε την εναλλασσόμενη κίνηση κοπής, αφήνοντας την κινητή επιφάνεια να γλιστρήσει προς τα εμπρός προς τη λεπίδα. Κατά την επιστροφή, απομακρύνετε ελαφρώς το προϊόν από τη λεπίδα, στη συνέχεια επαναφέρετέ το μέχρι να ακουμπήσει ξανά στην πλάκα ρύθμισης πάχους.
   Επαναλάβετε την κίνηση ομοιόμορφα για να έχετε ομοιόμορφες φέτες.
9. Στο τέλος των εργασιών κοπής, επαναφέρετε το χειριστήριο ρύθμισης πάχους σε θέση ασφαλείας (στον αριθμό 0) και τραβήξτε πίσω το καρότσι.
10. Σταματήστε την κίνηση της λεπίδας πατώντας τον διακόπτη απενεργοποίησης 0 - OFF (2).

9. ΤΙ ΝΑ ΚΟΒΕΤΕ ΚΑΙ ΤΙ ΝΑ ΜΗΝ ΚΟΒΕΤΕ

9.1 ΤΙ ΝΑ ΚΟΒΕΤΕ

- Αλλαντικά (βραστά, ωμά, καπνιστά και ωριμασμένα)
- Κρέας χωρίς κόκαλο όπως ψητά (βραστό ή ωμό σε θερμοκρασία όχι κάτω από +3 °C και όχι πάνω από +40 °C)
- Καρπάτσιο
- Ημίσκληρο ψωμί χωρίς σπόρους
- Ημίσκληρα τυριά

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ Η ΚΟΠΗ ΤΥΡΙΩΝ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΜΗΝ ΕΓΓΥΑΤΑΙ ΟΜΟΙΟΓΕΝΗ ΚΑΙ ΑΚΡΙΒΗ ΦΕΤΑ, ΛΟΓΩ ΠΙΘΑΝΗΣ ΠΡΟΣΚΟΛΛΗΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΗ ΛΕΠΙΔΑ. ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΛΕΠΙΔΑ ΜΕ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ ΤΕΦΛΟΝ.

- Κομμάτια ψαριού (χωρίς κόκαλα, βραστά ή ωμά σε θερμοκρασία όχι κάτω από -3 °C και όχι πάνω από +40 °C)
- Φρούτα
- Λαχανικά

Συμβουλευτείτε την ενότητα "Τεχνικο δελτιο" για τις λεπτομέρειες της ικανότητας κοπής της ζαμπονομηχανής.



9.2 ΤΙ ΝΑ ΜΗΝ ΚΟΒΕΤΕ

Προσοχή!
Μην επιχειρείτε να κόψετε μη επιτρεπόμενα προϊόντα!
- Κατεψυγμένα ή βαθιάς κατάψυξης τρόφιμα
- Τρόφιμα που περιέχουν κόκαλα ή κουκούτσια
- Σκληρό ψωμί
- Μη εδώδιμα προϊόντα
- Μαλακά ή φρέσκα τυριά
- Προϊόντα με υπερβολικά εύθρυπτη υφή

Η BERKEL ΔΕΝ ΕΓΓΥΑΤΑΙ ΤΗΝ ΚΟΠΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ, ΙΔΙΩΣ ΕΚΕΙΝΩΝ ΜΕ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΥΦΗ.

10. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Σημ.: οι αριθμοί που αναφέρονται στο ακόλουθο κείμενο παραπέμπουν στην παράγραφο 1. Κυρια εξαρτηματα και στις ΕΙΚΟΝΕΣ που παρουσιάζονται στη σελ. 3 του παρόντος εγχειριδίου.

Διατηρείτε το μηχάνημα σχολαστικά καθαρό. Εάν χρησιμοποιείται, πρέπει να καθαρίζεται τουλάχιστον μία φορά την ημέρα ή συχνότερα εάν χρειάζεται. Μετά από περίοδο αδράνειας, ο καθαρισμός συνιστάται επίσης πριν από τη χρήση.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της ζαμπονομηχανής, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και τοποθετήστε το χειριστήριο ρύθμισης πάχους σε θέση ασφαλείας.

10.1 ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων, κατά προτίμηση με pH 7-8, χρησιμοποιώντας μαλακό, σπογγώδες πανί (π.χ. μικροϊνών). Πλύνετε ξεχωριστά τα αφαιρεμένα μέρη, στεγνώστε τα σχολαστικά και επανασυναρμολογήστε τα. (Βλέπε παράγραφο 10.3. Καθαρισμος των αποσπωμενων μερων στην επόμενη παράγραφο).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Όλα τα πλυμένα μέρη πρέπει να στεγνώνονται σχολαστικά, συμπεριλαμβανομένης της κόψης της λεπίδας. ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος κοψίματος!

ΜΗ χρησιμοποιείτε λειαντικά εργαλεία όπως σκληρά σφουγγάρια ή την ημιάκαμπτη νάιλον βούρτσα για να καθαρίσετε τις βαμμένες περιοχές του μηχανήματος.
Μην καθαρίζετε το μηχάνημα με πίδακες νερού ή ατμό ή με παρόμοιες μεθόδους.

Προσοχή! Μην τοποθετείτε το μηχάνημα στο πλυντήριο πιάτων.
Το μόνο μέρος που μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων είναι ο αποσπώμενος οδηγός φέτας από ανοξείδωτο χάλυβα, με απαλό πλύσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία.

10.2 ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΑ ΜΕΡΗ

- Διάταξη ασφαλείας ΚΛΕΙΔΩΜΑ CE / Κινητή επιφάνεια
- Προστατευτικό λεπίδας
- Οδηγός φέτας

10.3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΩΝ ΜΕΡΩΝ

Διαταξη ασφαλειας στηριγμα πλακας / Κλειδωμα CE
Η ζαμπονομηχανή Red Line είναι εξοπλισμένη με τη διάταξη ασφαλείας Κλείδωμα CE, σχεδιασμένη για τη διευκόλυνση των εργασιών καθαρισμού.
Για να ενεργοποιήσετε το Κλείδωμα CE, τοποθετήστε πρώτα τη ζαμπονομηχανή σε θέση ασφαλείας (βλέπε παράγραφο 4.1 για περισσότερες λεπτομέρειες) και φέρτε ολόκληρο το στήριγμα πλάκας στην αρχή της διαδρομής, προς τον διακόπτη ενεργοποίησης. Στο κάτω μέρος της ζαμπονομηχανής υπάρχει ένας μοχλός:
- μαύρο χερούλι για τη Red Line 220/250.

Κλειδωμα CE και αφαιρεση της πλακας RL 220/250
Πιάστε το μαύρο χερούλι και πιέστε το προς τα κάτω και στη συνέχεια προς την επιφάνεια στήριξης. Αυτό επιτρέπει την απελευθέρωση της κινητής επιφάνειας και τη συνέχιση του καθαρισμού του μηχανήματος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Η πλάκα μπορεί να αφαιρεθεί μόνο εάν είναι σωστά τοποθετημένη στην αρχή της διαδρομής, δηλαδή προς το χειριστήριο ρύθμισης πάχους φέτας.
Ο μοχλός μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη μέση της διαδρομής, αλλά καθώς δεν βρίσκεται σε θέση ασφαλείας, ο μηχανισμός θα εμποδίσει την αφαίρεση της πλάκας.
Όταν ενεργοποιηθεί ο μοχλός, θα είναι δυνατή η αφαίρεση της κινητής επιφάνειας αφήνοντάς την να γλιστρήσει προς τα έξω (στην αντίθετη κατεύθυνση από τη λεπίδα) και στη συνέχεια η συνέχιση του καθαρισμού (βλέπε παράγραφο 10.1. Προϊοντα για τον καθαρισμο).
Μετά τον καθαρισμό, συνεχίστε τοποθετώντας ξανά την πλάκα στις εγκοπές του στηρίγματος πλάκας και, όταν εισαχθεί πλήρως, στερεώστε την επαναφέροντας τον μοχλό απασφάλισης προς τα πάνω.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΛΕΠΙΔΑΣ
Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό λεπίδας, προχωρήστε ως εξής:
- περιστρέψτε τον δίσκο του προστατευτικού λεπίδας κατά 90° αριστερόστροφα με το ειδικό χερούλι που είναι στερεωμένο σε αυτόν; (Βλέπε **Εικόνα H**).
- το προστατευτικό λεπίδας θα απελευθερωθεί και στη συνέχεια, με προσοχή, προχωρήστε στην αφαίρεση και τον επακόλουθο καθαρισμό (Βλέπε **Εικόνα I**).

ΟΔΗΓΟΣ ΦΕΤΑΣ
Ο οδηγός φέτας έχει μια μικρή προεξοχή προς το κάτω μέρος (**Εικόνα D1**), επομένως εισαγάγετε τον δείκτη στο κοίλο μέρος του οδηγού φέτας και, στηρίζοντας τον αντίχειρα στο εξωτερικό μέρος (για να δημιουργήσετε λαβή), τραβήξτε τον προς τα έξω. Πιέστε απαλά. Ο οδηγός φέτας θα απελευθερωθεί, επιτρέποντας την αφαίρεσή του.
Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τον οδηγό φέτας όπως περιγράφεται στο Σ. 7.2 Οδηγος φετας προς συναρμολογηση.

Για την αφαίρεση και την επανασυναρμολόγηση των αποσπώμενων μερών, συνιστάται να συμβουλευτείτε το εκπαιδευτικό βίντεο που είναι διαθέσιμο στον ιστότοπό μας www.theberkelworld.com, μεταβαίνοντας στην ενότητα: Ζαμπονομηχανές > Red Line > Βίντεο – Red Line User Guide.

ΣΥΝΕΧΙΣΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΩΝ:
- **ΛΕΠΙΔΑ**: πιέστε ένα υγρό πανί στην επιφάνεια της λεπίδας και μετακινήστε το αργά από το κέντρο προς τα έξω, όπως στην εικόνα (**Εικόνα F**), από την πλευρά του προστατευτικού λεπίδας και από την αντίθετη πλευρά. Στεγνώστε με τον ίδιο τρόπο, χρησιμοποιώντας στεγνό πανί;
- **ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**: χρησιμοποιήστε μια ημιάκαμπτη νάιλον βούρτσα για να καθαρίσετε την περιοχή μεταξύ της λεπίδας και του δακτυλίου προστασίας;
- **ΣΩΜΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ**: καθαρίστε το σώμα του μηχανήματος με υγρό πανί ή σφουγγάρι ξεπλένοντας με νερό. Στεγνώστε προσεκτικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το μηχάνημα είναι βαμμένο; χρησιμοποιήστε μαλακό πανί όπως το πανί μικροϊνών. Μη χρησιμοποιείτε βούρτσες με σκληρές ή νάιλον τρίχες, μπορεί να καταστρέψουν τη βαφή της ζαμπονομηχανής.

11. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Οι περιοδικές εργασίες συντήρησης που επιτρέπεται να εκτελεί ο χειριστής για τη διατήρηση της αποδοτικότητας της ζαμπονομηχανής περιλαμβάνουν:
- **Λίπανση**
- **Ακόνισμα της λεπίδας**

11.1 ΑΚΟΝΙΣΜΑ ΤΗΣ ΛΕΠΙΔΑΣ

Η συχνότητα και η διάρκεια του ακονίσματος εξαρτώνται από τη χρήση του εξοπλισμού.
Για το ακόνισμα, ακολουθήστε τις οδηγίες:

1. τοποθετήστε το χειριστήριο ρύθμισης πάχους φέτας σε θέση ασφαλείας (**Εικ. A** - βλέπε π. 4.1);
2. τραβήξτε εντελώς πίσω την κινητή επιφάνεια προς το χειριστήριο ρύθμισης (**Εικ. L**);
3. σηκώστε το ακονιστήρι (**Εικ. M**), περιστρέψτε το για να το τοποθετήσετε σε διαμόρφωση ακονίσματος (**Εικ. N**);
4. απελευθερώστε το ακονιστήρι;
5. θέστε σε λειτουργία τη λεπίδα πατώντας τον διακόπτη ενεργοποίησης I (ON);
6. εκτελέστε το ακόνισμα της λεπίδας κρατώντας πατημένο για 10-15 δευτερόλεπτα το κουμπί του τροχού ακονίσματος (**Εικ. O-1**);
7. αφήστε το κουμπί;
8. τραβήξτε και κρατήστε τραβηγμένο για 2-3 δευτερόλεπτα το κουμπί του τροχού αφαίρεσης γρεζιών (**Εικ. O-2**);
9. αφήστε το κουμπί;
10. σταματήστε την κίνηση της λεπίδας πατώντας τον διακόπτη απενεργοποίησης;
11. σηκώστε το ακονιστήρι και περιστρέψτε το στην αρχική του θέση;
12. απελευθερώστε το μέχρι να σταματήσει (0 / OFF);
13. προχωρήστε στον καθαρισμό της ζαμπονομηχανής, φροντίζοντας να αφαιρέσετε προσεκτικά τυχόν υπολείμματα ή μεταλλικά ρινίσματα που έχουν απομείνει μετά το ακόνισμα.

11.2 ΛΙΠΑΝΣΗ

Μετά από ορισμένη περίοδο τακτικής χρήσης του μηχανήματος, μπορεί να χρειαστεί λίπανση των οδηγών του καροτσιού. Σε κάθε περίπτωση, συνιστούμε να εκτελείτε αυτή την εργασία κάθε 3 μήνες.
Χρησιμοποιείτε μόνο μη όξινα λάδια (συνιστούμε λάδι βαζελίνης). Μη χρησιμοποιείτε φυτικά έλαια. Συνιστούμε λάδι της μάρκας Berkel ή κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, κατά προτίμηση με προδιαγραφή FDA H1.
Τα μέρη προς λίπανση είναι:

1. η ράβδος ολίσθησης του πιεστήρα
2. η ράβδος ολίσθησης του καροτσιού/της πλάκας

Συνιστούμε να παρακολουθήσετε το βίντεο συντήρησης στον ιστότοπό μας The Berkel World: www.theberkelworld.com *Ζαμπονομηχανές > Red Line > Βίντεο – Red Line User Guide.*

12. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Πατώντας τον διακόπτη ενεργοποίησης, το μηχάνημα δεν ξεκινά.	Έλλειψη τροφοδοσίας ή ελαττωματικό κύκλωμα ελέγχου.	Ελέγξτε εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα; εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης Berkel.
Πατώντας τον διακόπτη ενεργοποίησης, το μηχάνημα ξεκινά αλλά η ενδεικτική λυχνία δεν ανάβει.	Ελαττωματικό κύκλωμα ελέγχου.	Αποσυνδέστε αμέσως το μηχάνημα μέσω του καλωδίου τροφοδοσίας και μη χρησιμοποιήσετε ξανά το μηχάνημα. Επικοινωνήστε με το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης Berkel.
Υπερβολική αντίσταση κατά την κοπή του προϊόντος.	Η λεπίδα δεν είναι ακονισμένη.	Ακονίστε τη λεπίδα.
Υπό φορτίο, η λεπίδα επιβραδύνεται ή σταματά.	Ο ιμάντας μπορεί να είναι χαλαρός ή κατεστραμμένος.	Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις για ρύθμιση ή αντικατάσταση του ιμάντα.
Πατώντας τον διακόπτη απενεργοποίησης, το μηχάνημα δεν σταματά.	Ελαττωματικό κύκλωμα ελέγχου.	Αποσυνδέστε αμέσως το μηχάνημα μέσω του καλωδίου τροφοδοσίας και μη χρησιμοποιήσετε ξανά το μηχάνημα. Επικοινωνήστε με το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης Berkel.
Υπερβολική αντίσταση των ράβδων ολίσθησης του μηχανήματος, με αργή και δύσκολη κίνηση.	Η λίπανση των οδηγών δεν εκτελείται περιοδικά ή εκτελέστηκε με ακατάλληλο προϊόν.	Καθαρίστε εντελώς τις ράβδους ολίσθησης από τυχόν υπολείμματα λαδιού ή γράσου. Εκτελέστε τη λίπανση των ράβδων ολίσθησης με λάδι Berkel ή λάδι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα (FDA H1).
Σχηματισμός σκουριάς στη Λεπίδα.	Το στέγνωμα δεν εκτελείται περιοδικά και σωστά, υπολείμματα τροφίμων, νερό, υγρασία, ατμός.	Αφαιρέστε τη σκουριά με το ακονιστήρι (προαιρετικό εξάρτημα που διατίθεται και στον ιστότοπο της Berkel) ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης Berkel για ενδεχόμενη αντικατάσταση της λεπίδας.
Ο οδηγός φέτας δεν υπάρχει στη ζαμπονομηχανή.	Ο οδηγός φέτας παρέχεται στο κουτί σε ειδική συσκευασία.	Ελέγξτε στο κουτί την ύπαρξη της συσκευασίας και προχωρήστε στη συναρμολόγηση του οδηγού φέτας. Διαβάστε την παράγραφο 7.2 για να προχωρήσετε στη συναρμολόγηση.
Πάχος φέτας μη σταθερό.	Η πλάκα ρύθμισης πάχους είναι εκτός άξονα.	Αποσυνδέστε αμέσως το μηχάνημα μέσω του καλωδίου τροφοδοσίας και μη χρησιμοποιήσετε ξανά το μηχάνημα. Επικοινωνήστε με το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης Berkel.
Ακονιστήρι: το χερούλι ξεβιδώθηκε και βγήκαν μερικά σφαιρίδια.	Είναι πιθανό το χερούλι, αντί να πατηθεί, να τραβήχτηκε.	Επανατοποθετήστε τα σφαιρίδια στο χερούλι και, με ελαφριά πίεση, επανατοποθετήστε το στον πείρο του ακονιστηριού. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο τεχνικής υποστήριξης ή τον μεταπωλητή.
Η πλάκα δεν βγαίνει.	Πιθανότατα τοποθετήθηκε λανθασμένα.	Βλέπε παράγραφο 10.3 Κλειδωμα CE και αφαιρεση της πλακας RL 220/250. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο τεχνικής υποστήριξης ή τον μεταπωλητή.

13. ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Δεν επιτρέπεται η απόρριψη του μηχανήματος μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.
Το σύμβολο του διαγραμμένου και υπογραμμισμένου κάδου, που είναι τοποθετημένο στο προϊόν και αναπαράγεται στο εγχειρίδιο, σημαίνει ότι τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) περιέχουν υλικά εξαιρετικά ρυπογόνα αλλά ταυτόχρονα ανακτήσιμα. Για τον λόγο αυτό υπάρχει νομική υποχρέωση απόρριψης του προϊόντος ξεχωριστά από τα μη διαχωρισμένα αστικά απόβλητα.
Είναι υποχρεωτικό να ενημερωθείτε από τις τοπικές αρχές ή τον δήμο σας για να γνωρίζετε τους τρόπους συλλογής.

14. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σε περίπτωση που η ζαμπονομηχανή σας Berkel υποστεί ζημιά, συνιστάται να επικοινωνήσετε με τον μεταπωλητή σας ή με την εξυπηρέτηση πελατών της Berkel στους ακόλουθους αριθμούς:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

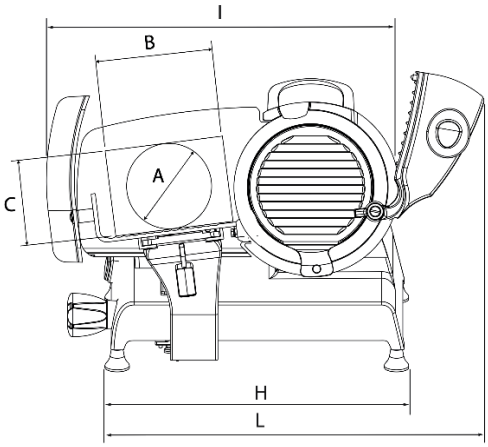
ή στέλνοντας e-mail στις διευθύνσεις που αναφέρονται παρακάτω:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

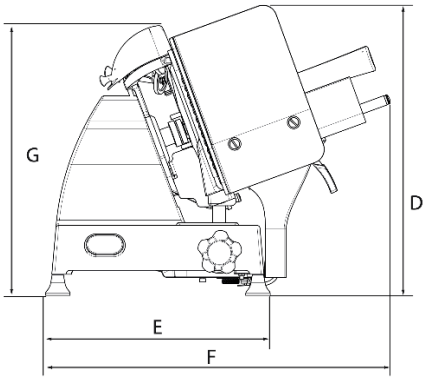
Δεν παρέχονται ανταλλακτικά μέσα στη συσκευασία. Όλες οι εργασίες επισκευής και αντικατάστασης πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από προσωπικό εξουσιοδοτημένο από τον ίδιο τον κατασκευαστή.
Σε περίπτωση προβλημάτων με τη συσκευή, επικοινωνήστε με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης.
Αποφύγετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Κάθε επέμβαση επισκευής που πραγματοποιείται στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό ακυρώνει αυτόματα την εγγύηση ακόμη και αν η διάρκειά της δεν έχει ακόμη λήξει.
Η χρήση μη γνήσιων ανταλλακτικών ακυρώνει την εγγύηση της ζαμπονομηχανής.

15. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΥΘΥΝΗ

Συνιστάται να φυλάσσετε την αρχική συσκευασία για όλη τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, ώστε να μπορείτε να συσκευάσετε και να μεταφέρετε κατάλληλα τη συσκευή σε περίπτωση ανάγκης.
Για τους σκοπούς της εγγύησης, τυχόν αισθητικά ελαττώματα πρέπει να αναφέρονται πριν από τη θέση σε λειτουργία του μηχανήματος.
Ο κατασκευαστής παρέχει τις Red Line με εγγύηση διάρκειας 24 μηνών, από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση καλύπτει μόνο τα ελαττώματα που διαπιστώνονται κατά την κατάλληλη χρήση της και σύμφωνα με τις συνθήκες χρήσης που προβλέπονται στο εγχειρίδιο. Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που οφείλονται στη μεταφορά, σε ανικανότητα ή αμέλεια του αγοραστή, σε ακατάλληλη εγκατάσταση ή τοποθέτηση, σε ζημιές φθοράς, σε τάση μεγαλύτερη του 10% της ονομαστικής τιμής. Επιπλέον, η εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα που υπόκεινται σε φθορά, όπως η λεπίδα και οι τροχοί ακονίσματος του ακονιστηριού, εκτός από περίπτωση εμφανούς κατασκευαστικού ελαττώματος.
Σε περίπτωση νόμιμης διαμαρτυρίας, θα ενεργήσουμε σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον κώδικα καταναλωτή.
Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε άμεση και έμμεση ευθύνη που προκύπτει από τη μη ορθή χρήση του μηχανήματος.
Η μεταβίβαση της κυριότητας του μηχανήματος συνεπάγεται την άμεση απαλλαγή του κατασκευαστή από κάθε ευθύνη, με εξαίρεση την τήρηση του ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΕ) 2023/1230 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 14ης Ιουνίου 2023 σχετικά με τα μηχανήματα και την κατάργηση της οδηγίας 2006/42/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και της οδηγίας 73/361/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

16. ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

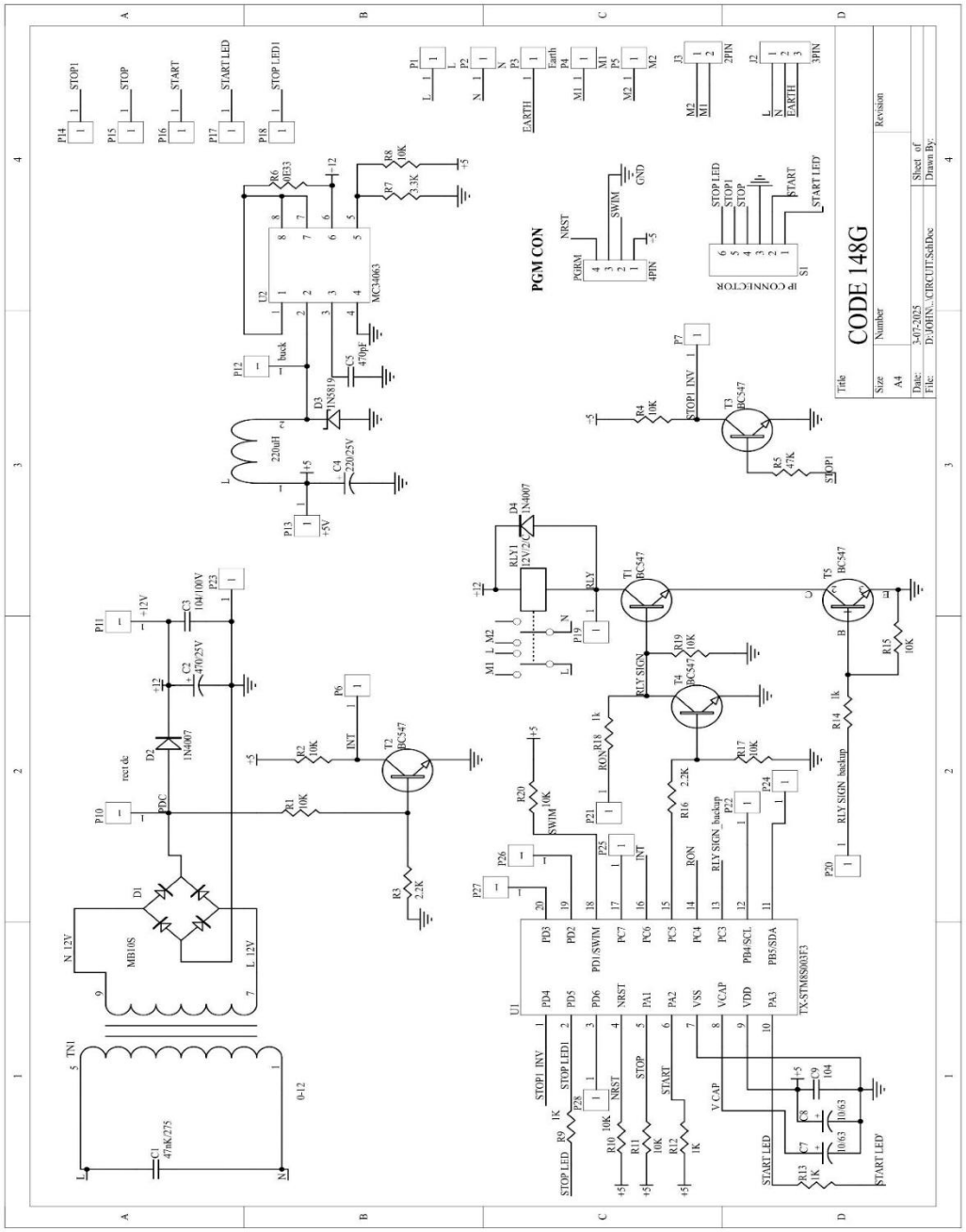




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ		
Ικανότητα κοπής (κυκλική)	168 mm	178 mm
Ικανότητα κοπής (ορθογώνια)	185x160 mm	185x175 mm
Μέγιστο πάχος φέτας	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Διάμετρος λεπίδας	220 mm	250 mm
Βάρος	22 kg	22 kg
Ονομαστική ισχύς κινητήρα	0,19 kW	0,19 kW
Ηλεκτρικές προδιαγραφές	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

Σημείωση: Στο πλαίσιο της συνεχούς έρευνας και της προσπάθειας για τη διαρκή βελτίωση των προϊόντων μας, οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να διαφοροποιηθούν.

17. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

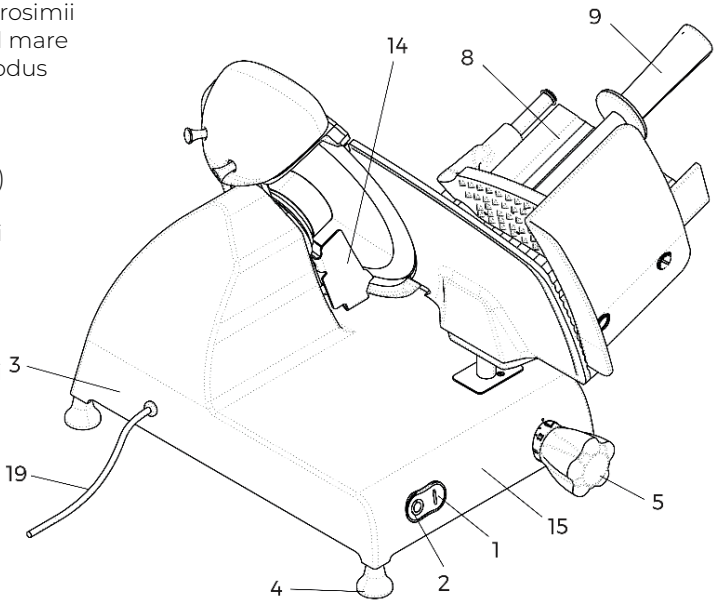


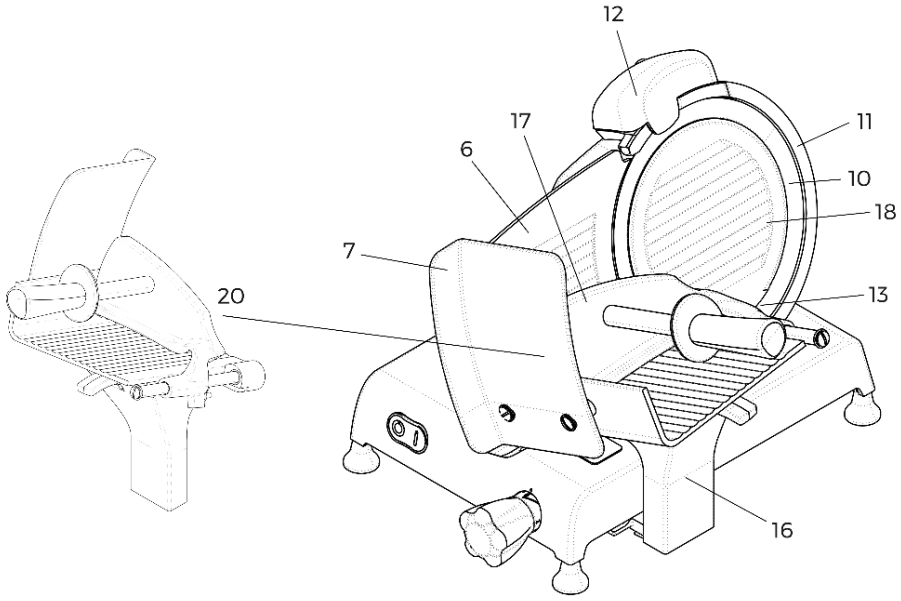
Cuprins

1. Componente principale ... 246
2. Descriere ... 247
3. Lista semnelor și simbolurilor prezente pe mașină și pe ambalaj ... 247
   - 3.1 Simbolurile mașinii ... 247
   - 3.2 Simbolurile ambalajului ... 247
4. Prescripții de siguranță ... 248
   - 4.1 Poziție de siguranță ... 249
5. Responsabilitatea producătorului ... 251
6. Ambalajul și eliminarea ambalajului ... 251
7. Instalare ... 251
   - 7.1 Condiții de mediu ... 252
   - 7.2 Ghidaj pentru felii de montat ... 252
   - 7.3 Cum se montează ghidajul pentru felii ... 252
8. Utilizarea feliatorului ... 252
9. Ce se poate tăia și ce nu se poate tăia ... 253
   - 9.1 Ce se poate tăia ... 253
   - 9.2 Ce nu se poate tăia ... 254
10. Curățare ... 254
    - 10.1 Produse pentru curățare ... 254
    - 10.2 Dispozitive de siguranță și părți demontabile ... 254
    - 10.3 Curățarea părților demontabile ... 255
    - Dispozitiv de siguranță suport pentru platou / blocare CE ... 255
    - Blocare CE și îndepărtarea platoului RL 220/250 ... 255
11. Întreținere ... 256
    - 11.1 Ascuțirea lamei ... 256
    - 11.2 Lubrifiere ... 256
12. Rezolvarea problemelor ... 257
13. Eliminarea aparatului ... 258
14. Asistență ... 258
15. Garanție și responsabilitate ... 258
16. Fișă tehnică ... 259
17. Instalație electrică ... 260

1. COMPONENTE PRINCIPALE

1. Buton de pornire ON, tasta I (alb)
2. Buton de oprire OFF, tasta 0 (roșu)
3. Plăcuță de identificare, date tehnice și marcaj CE
4. Picior de sprijin (4 picioare)
5. Mâner de reglare a grosimii feliei
6. Platou pentru reglarea grosimii
7. Protecție pentru degetul mare
8. Platou glisant pentru produs
9. Mânerul presorului
10. Lamă
11. Inel de protecție a lamei (apărătoare pentru lamă)
12. Dispozitiv de ascuțire
13. Mâner al apărătorii lamei
14. Ghidaj pentru felii
15. Bază
16. Suport pentru platou
17. Presor pentru produs
18. Disc de protecție a lamei
19. Cablu de alimentare
20. Grupul platoului





2. DESCRIERE

Feliator de marca Berkel, fabricat de Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai și importat de Van Berkel International S.r.l., cu sediul social în via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-mail: info@berkelinternational.com
Manualul feliatorului Red Line 220/250 este disponibil și în format digital, accesibil direct pe site-ul nostru în secțiunea Red Line.
Site web: https://www.theberkelworld.com

3. LISTA SEMNELOR ȘI SIMBOLURILOR PREZENTE PE MAȘINĂ ȘI PE AMBALAJ

3.1 SIMBOLURILE MAȘINII



TENSIUNE → pericol de electrocutare.



ÎMPĂMÂNTARE → protecție împotriva electrocutării / Stabilitatea sistemului electric.



PUBELĂ BARATĂ → indică faptul că produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere obișnuite.



CA (Materiale și obiecte în contact cu alimentele) → indică faptul că materialul sau obiectul poate fi utilizat în siguranță în contact cu alimentele.

3.2 SIMBOLURILE AMBALAJULUI



MANIPULAȚI CU GRIJĂ → conținutul pachetului este fragil și trebuie manipulat cu grijă pentru a evita deteriorările.



FRAGIL → indică faptul că conținutul pachetului este delicat și trebuie manipulat cu maximă grijă.



PROTEJAȚI DE PLOAIE ȘI UMIDITATE → indică faptul că conținutul trebuie protejat de apă și umiditate.



SĂGEȚI DE ORIENTARE → indică direcția corectă în care pachetul trebuie poziționat sau manipulat.



INFLAMABIL → indică faptul că conținutul pachetului sau al recipientului este ușor inflamabil și trebuie manipulat cu maximă precauție.



AMBALAJ RECICLABIL → indică faptul că ambalajul poate fi reciclat și trebuie eliminat în recipientele de reciclare adecvate.

4. PRESCRIPȚII DE SIGURANȚĂ

Pentru o utilizare sigură a aparatului achiziționat, respectați și țineți cont de următoarele avertismente.
Instrucțiunile aparatului trebuie respectate, deoarece o utilizare necorespunzătoare poate cauza daune materiale sau poate duce la consecințe grave, precum răni, tăieturi și pierderea părților corpului care intră în contact cu lama.
Citiți cu atenție prezentul manual în toate părțile sale înainte de a utiliza feliatorul.
- Nu utilizați feliatorul în niciun alt mod decât cel indicat în prezentul manual.
- Înainte de utilizare, verificați cu atenție ca cablul de conectare sau ștecărul de rețea să nu prezinte deteriorări externe vizibile. Nu puneți feliatorul în funcțiune dacă acestea sunt deteriorate.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit cu un cablu sau un ansamblu special, disponibil la Berkel, la distribuitor sau la centrul de asistență.

ATENȚIE! Pericol de electrocutare! Un cablu deteriorat poate provoca electrocutări, scurtcircuite sau chiar incendii.

- Asigurați-vă că cablul de alimentare este instalat în siguranță. Dacă cablul se agață undeva, feliatorul poate cădea de pe suprafața de lucru.
- Deconectați întotdeauna feliatorul de la priză apucându-l de ștecărul de rețea și nu de cablul de conectare.
- Deconectați întotdeauna feliatorul de la alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de curățare sau întreținere.
- Instalați feliatorul în conformitate cu instrucțiunile indicate în paragraful 'Instalare'.
- Opriți imediat feliatorul și solicitați intervenția personalului de asistență autorizat în caz de funcționare anormală, suspiciune de rupturi, mișcări incorecte, zgomote neobișnuite.
- Nu atingeți feliatorul cu mâinile ude sau umede.
- Nu utilizați feliatorul cu picioarele goale.
- Feliatorul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu experiență și cunoștințe insuficiente, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea feliatorului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu feliatorul.
- Feliatorul nu trebuie utilizat de copii. Țineți feliatorul și cablul acestuia departe de accesul copiilor.
- Utilizați feliatorul cu mare concentrare și nu vă lăsați distras.
- Tăiați numai produse de tipul permis (Consultați paragraful 9.1. Ce se poate tăia).

4.1 POZIȚIE DE SIGURANȚĂ

Când feliatorul nu este utilizat, puneți-l în poziția de siguranță, așadar:
- mâner de reglare pe numărul 0 cu platoul pentru reglarea grosimii complet închis
- presor coborât și sprijinit pe platoul glisant

ATENȚIE! PERICOL DE TĂIERE! În timpul operațiunilor de curățare, întreținere și tăiere, țineți mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată a lamei.
(Imaginea A)

Curățarea și întreținerea sunt destinate exclusiv utilizatorului și nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Înainte de curățare sau înainte de a efectua întreținerea, deconectați mașina de la rețeaua electrică și apoi așteptați până când lama s-a oprit.
  IMPORTANT! Curățarea feliatorului trebuie efectuată periodic cu o lavetă moale și buretoasă și săpun neutru delicat (Consultați paragraful 10. Curățare pentru toate detaliile).
- Reparațiile trebuie efectuate numai de personal autorizat sau de departamentul de asistență Berkel. Reparațiile necorespunzătoare pot cauza riscuri pentru utilizator și anulează garanția și siguranța produsului.
- Componentele defecte trebuie înlocuite cu piese de schimb originale sau cu piese echivalente sau care garantează siguranța.
- Nu îndepărtați, nu acoperiți și nu modificați plăcuțele aplicate pe corpul feliatorului.
- Nu utilizați feliatorul ca suprafață de sprijin și nu așezați pe el niciun obiect străin de operațiunile normale de tăiere.

ATENȚIE! Pericol de electrocutare!
Nu atingeți niciodată părțile aflate sub tensiune.

- Nu deschideți în niciun caz instalația electrică a aparatului.
- Nu efectuați modificări la conexiunile care conduc tensiunea: există pericol de electrocutare.
- Nu modificați structura electrică / mecanică a feliatorului: există pericol de electrocutare.
- Nu utilizați feliatorul în contact cu surse de căldură.
- Feliatorul, cablul de alimentare și ștecărul nu trebuie să intre în contact cu apă sau alte lichide.

ATENȚIE!
Lamă ascuțită, pericol de tăiere.

- Nu atingeți tăișul lamei cu degetele, risc de tăiere.
- Asigurați-vă că nimeni nu se apropie de lamă atunci când este descoperită.
- Verificați ca lama să se rotească în sens antiorar privind-o din partea apărătorii lamei sau a utilizatorului (**Imaginea B**).
- Pentru tăiere, utilizați exclusiv mânerul presorului și presorul însuși.
- Nu utilizați feliatorul fără cărucior glisant/suport pentru platou.
- Acest aparat trebuie utilizat cu platoul glisant în poziție.
- Nu este posibilă utilizarea feliatorului fără suportul pentru platou. Platoul trebuie să fie poziționat corect și fixat pe suportul pentru platou (consultați secțiunea 10.2. Dispozitive de siguranță și părți demontabile).

- Este interzisă utilizarea mâinilor pentru a tăia produsul.
- Trebuie menținută întotdeauna o distanță de siguranță față de lamă.
- Nu permiteți nimănui să se apropie în timpul operațiunii de tăiere a produsului.

ATENȚIE:
pericol de alunecare!
Zona din jurul feliatorului trebuie să fie uscată pentru a evita alunecarea.
- Așezați și îndepărtați marfa de tăiat pe platoul glisant numai cu platoul complet retras și mânerul de reglare a grosimii în poziția de siguranță (pe numărul 0 – **Imaginea A**).

ATENȚIE! Motorul s-ar putea supraîncălzi! După 15 minute de utilizare continuă, opriți mașina și lăsați motorul să se răcească.
Lăsați mașina să se odihnească timp de cel puțin 30 de minute.

ATENȚIE!
Pericol de prindere!
Nu purtați haine largi, cu mâneci deschise sau care se pot agăța, precum și brățări sau obiecte similare. Purtați haine cu mâneci fixate la încheietură cu elastice.

ATENȚIE! Uzura normală a lamei poate provoca o creștere a distanței dintre tăișul lamei și apărătoarea lamei. Când această distanță depășește 6 mm, lama trebuie înlocuită. Contactați apoi producătorul sau unul dintre Centrele de Service Autorizate pentru a solicita înlocuirea acesteia.

- Dacă dimensiunile alimentului de tăiat sunt mai mari decât cele indicate la rubrica „capacitate de tăiere" din fișele tehnice, reduceți dimensiunile acestuia pentru a lucra în siguranță.
- Feliatorul nu poate fi utilizat în locuri deschise sau expus agenților atmosferici care îi pot deteriora integritatea.
- Feliatorul nu poate fi instalat în medii cu vapori, fum sau pulberi corozive sau abrazive, cu risc de incendiu sau explozie.
- Feliatorul trebuie instalat în apropierea unei prize conforme cu norma CEE, pentru a putea fi deconectat cu ușurință pentru operațiunile de curățare și întreținere.
- Feliatorul trebuie conectat la o instalație conformă cu normele în vigoare, dotată cu:
  - protecție magnetotermică;
  - întrerupător diferențial automat;
  - instalație de împământare.
- Înainte de a efectua conectarea, verificați ca caracteristicile rețelei de alimentare electrică să corespundă cu cele indicate pe plăcuța de date a feliatorului.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare.
  În timp ce nu garantăm utilizarea sa în următoarele medii dacă personalul nu a fost instruit corespunzător sau nu a citit prezentul manual de utilizare:
  - zone de bucătărie pentru personal, magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - hoteluri, moteluri, pensiuni bed and breakfast, agroturism și alte structuri de cazare, pentru a fi puse la libera dispoziție a oaspeților.

5. RESPONSABILITATEA PRODUCĂTORULUI

Producătorul declină orice responsabilitate care decurge din:
- utilizare necorespunzătoare;
- nerespectarea instrucțiunilor cuprinse în prezentul manual de instrucțiuni;
- utilizarea feliatorului de către personal care nu a citit și nu a înțeles temeinic conținutul prezentului manual;
- modificări și/sau reparații efectuate de utilizator sau de personal neautorizat;
- utilizarea pieselor de schimb care nu sunt originale sau nu sunt specifice modelului de feliator.

Cesiunea feliatorului anulează automat responsabilitatea producătorului dacă nu este însoțită de prezentul manual de instrucțiuni.
Textul principal al acestui manual de instrucțiuni, redactat în limba italiană, reprezintă singurul punct de referință pentru soluționarea eventualelor litigii de interpretare.

6. AMBALAJUL ȘI ELIMINAREA AMBALAJULUI

Scoateți aparatul din cutie;
Îndepărtați componentele din ambalaj;
Scoateți manualul de utilizare și așezați-l într-un loc practic și aproape de mașină;
Îndepărtați ambalajul de protecție al platoului pentru reglarea grosimii;
IMPORTANT! Se recomandă păstrarea ambalajului original pe toată durata de valabilitate a garanției pentru a putea ambala și transporta în mod adecvat aparatul în caz de necesitate.
Ambalajul protejează feliatorul în timpul transportului. Materialele ambalajului sunt ușor reciclabile în deșeurile menajere obișnuite sau la ecocentrul/centrul de colectare al localității dumneavoastră. (Consultați paragraful 13. Eliminarea aparatului pentru mai multe detalii).

7. INSTALARE

Instalați feliatorul pe o suprafață de lucru bine nivelată, netedă, uscată și adecvată pentru a susține feliatorul plus marfa de tăiat.

IMPORTANT! Feliatorul, dacă nu este instalat corect, poate reprezenta un pericol din cauza condițiilor instabile; acestea din urmă cresc riscul de impact și de strivire atât pentru operator, cât și pentru persoanele prezente în apropierea zonei de lucru.

IMPORTANT! Verificați să nu existe obstacole pentru cursa platoului și pentru încărcarea mărfii de tăiat pe platoul însuși; în caz contrar, îndepărtați-le.
Nu poziționați feliatorul deasupra surselor de căldură, precum plitele electrice sau în apropierea flăcărilor.
Feliatorul nu poate fi instalat încastrat într-un perete sau într-un dulap de perete.

7.1 CONDIȚII DE MEDIU

- Temperatură de funcționare de la -5°C la +40°C
- Umiditate maximă 65%
- Altitudine de utilizare: sub 2000 m

7.2 GHIDAJ PENTRU FELII DE MONTAT

Ghidajul pentru felii al modelelor RL 220/250 este furnizat în interiorul cutiei, într-un ambalaj separat.
Odată montat, această componentă împiedică feliile să ajungă în zona din spate a lamei, facilitând colectarea alimentului și operațiunile de curățare.

7.3 CUM SE MONTEAZĂ GHIDAJUL PENTRU FELII

La deschiderea cutiei mici de carton conținută în ambalaj, veți găsi: ghidajul pentru felii din oțel inoxidabil și o lavetă din microfibră de marca Berkel.
- Apucați ghidajul pentru felii.

Sensul de introducere este intuitiv.
În **Imaginea D1** este indicat punctul corect unde trebuie apucat ghidajul pentru felii.
- Apucați componenta în punctul indicat (consultați **Imaginea D2**).
- Introduceți canelurile în locașurile corespunzătoare situate în zona din spate a lamei (consultați **Imaginea D3**).
- Odată ce canelurile sunt complet introduse în locașuri, exercitați o presiune fermă, ajutându-vă cu cealaltă mână, până când ghidajul pentru felii este stabilizat în poziția corectă.
- În cele din urmă, verificați ca componenta să fie poziționată corect și să nu intre în contact cu lama.

8. UTILIZAREA FELIATORULUI

N.B. numerele menționate în textul următor se referă la paragraful 1. Componente principale.

Pentru a utiliza feliatorul, procedați după cum urmează:

1. așezați-vă în **poziția standard**:
   operatorul trebuie să privească feliatorul cu mânerul de reglare a grosimii feliei în fața sa, având astfel în câmpul vizual drept platoul glisant, iar la stânga zona de recepție a feliei. Această poziție permite un control vizual complet asupra tuturor laturilor principale ale mașinii.
2. Aduceți complet platoul glisant (8) spre operator: poziția de încărcare (**Fig. L**);
3. ridicați presorul (17).

CUM SE RIDICĂ ÎN SIGURANȚĂ PRESORUL:
IMPORTANT! Această operațiune trebuie efectuată cu mare atenție, deoarece, dacă presorul nu este poziționat corect, ar putea cădea și provoca daune sau lovituri la mâinile operatorului care introduce produsul de tăiat.

RIDICAREA ÎN SIGURANȚĂ A PRESORULUI:

- Ridicați presorul, care se află în apropierea lamei, și deplasați-l în sus. Apoi retrageți-l spre exterior, până la capătul barei rotunde.
- Apoi observați lateral sau în partea inferioară a platoului, unde se află o mică canelură. Cu presorul menținut în poziție ridicată, va fi vizibil un mic tampon negru.
- Poziționați tamponul negru în interiorul canelurii indicate (consultați **Imaginea F**), asigurându-vă că este introdus corect.

În acest fel, presorul este blocat în poziția de siguranță, reducând riscul de lovituri accidentale pentru operator.

4. Sprijiniți marfa de tăiat de platoul pentru reglarea grosimii și poziționați-o în contact cu marginea platoului, partea operatorului.
5. Blocați produsul de tăiat cu presorul aplicând o ușoară presiune;
6. Reglați grosimea feliei cu mânerul de reglare, alegând grosimea de felie pe care o preferați (Reglarea mânerului: de la 0 la 12).
7. Porniți lama (10) apăsând butonul de pornire I - ON (**fig. 1**).
8. Apucați mânerul presorului (9) și începeți mișcarea alternativă de tăiere, lăsând platoul glisant să gliseze înainte spre lamă. În timpul revenirii, îndepărtați ușor produsul de lamă, apoi aduceți-l înapoi până când este poziționat din nou pe platoul pentru reglarea grosimii.
   Repetați mișcarea în mod constant pentru a obține felii uniforme.
9. La sfârșitul operațiunilor de tăiere, readuceți mânerul de reglare a grosimii în poziția de siguranță (pe numărul 0) și retrageți cărucior.
10. Opriți mișcarea lamei apăsând butonul de oprire 0 - OFF (2).

9. CE SE POATE TĂIA ȘI CE NU SE POATE TĂIA

9.1 CE SE POATE TĂIA

- Mezeluri (fierte, crude, afumate și maturate)
- Carne fără os precum fripturi (fiartă sau crudă la o temperatură nu mai mică de +3 °C și nu mai mare de +40 °C)
- Carpaccio
- Pâine semitare și fără semințe
- Brânzeturi semitari

  VĂ INFORMĂM CĂ TĂIEREA BRÂNZETURILOR AR PUTEA SĂ NU GARANTEZE O FELIE OMOGENĂ ȘI PRECISĂ, DIN CAUZA UNEI POSIBILE ADERENȚE A PRODUSULUI LA LAMĂ.

  SE RECOMANDĂ O LAMĂ ACOPERITĂ CU TEFLON.
- Bucăți de pește (fără oase, fierte sau crude la o temperatură nu mai mică de -3 °C și nu mai mare de +40 °C)
- Fructe
- Legume

Consultați secțiunea „Fișă tehnică” pentru detaliile privind capacitatea de tăiere a feliatorului.



9.2 CE NU SE POATE TĂIA

Atenție!
Nu încercați să tăiați produse care nu sunt permise!
- Alimente congelate sau ultracongelate
- Alimente care conțin oase sau sâmburi
- Pâine tare
- Produse nealimentare
- Brânzeturi moi sau proaspete
- Produse cu o consistență prea sfărâmicioasă

BERKEL NU GARANTEAZĂ TĂIEREA PRODUSELOR NELISTATE, ÎN SPECIAL A CELOR CU O CONSISTENȚĂ NEADECVATĂ.

10. CURĂȚARE

N.B. numerele menționate în textul următor se referă la paragraful 1. Componente principale și la IMAGINILE prezentate la pag. 3 a prezentului manual.

Mențineți mașina curățată cu grijă. Dacă este utilizată, trebuie curățată cel puțin o dată pe zi sau mai frecvent dacă este necesar. După o perioadă de inactivitate, curățarea este recomandată și înainte de utilizare.

ATENȚIE! Pericol de electrocutare! Înainte de a curăța feliatorul, deconectați cablul de alimentare electrică și puneți mânerul de reglare a grosimii în poziția de siguranță.

10.1 PRODUSE PENTRU CURĂȚARE

Utilizați exclusiv apă călduță și un detergent neutru pentru vase, de preferință cu pH 7-8, utilizând o lavetă moale și buretoasă (de ex. microfibră). Spălați separat părțile îndepărtate, uscați-le bine și remontați-le. (Consultați paragraful 10.3. Curățarea părților demontabile în paragraful următor)

IMPORTANT! Este necesar să uscați bine toate părțile spălate, inclusiv tăișul lamei.
ATENȚIE! Pericol de tăiere!

NU utilizați ustensile abrazive precum bureți duri sau peria de nailon semirigidă pentru a curăța zonele vopsite ale mașinii.
Nu curățați mașina cu jeturi de apă sau abur sau cu metode similare.

Atenție! Nu introduceți mașina în mașina de spălat vase.
Singura parte care poate fi spălată în mașina de spălat vase este ghidajul pentru felii demontabil din oțel inoxidabil, cu o spălare delicată și la temperatură scăzută.

10.2 DISPOZITIVE DE SIGURANȚĂ ȘI PĂRȚI DEMONTABILE

- Dispozitiv de siguranță Blocare CE / Platou glisant
- Apărătoare pentru lamă
- Ghidaj pentru felii

10.3 CURĂȚAREA PĂRȚILOR DEMONTABILE

Dispozitiv de siguranță suport pentru platou / blocare CE
Feliatorul Red Line este dotat cu dispozitivul de siguranță Blocare CE, conceput pentru a facilita operațiunile de curățare.
Pentru a activa Blocarea CE, puneți mai întâi feliatorul în poziția de siguranță (consultați paragraful 4.1 pentru mai multe detalii) și aduceți întregul suport pentru platou la începutul cursei, spre butonul de pornire. În partea inferioară a feliatorului se află o manetă:
- buton negru pentru Red Line 220/250.

Blocare CE și îndepărtarea platoului RL 220/250
Apucați mânerul negru și apăsați-l în jos și apoi spre suprafața de sprijin. Acest lucru permite eliberarea platoului glisant și continuarea curățării mașinii.

IMPORTANT! Platoul poate fi îndepărtat numai dacă este poziționat corect la începutul cursei, adică spre mânerul de reglare a grosimii feliei.
Maneta poate fi acționată și la jumătatea cursei, dar întrucât nu este în poziția de siguranță, mecanismul va împiedica îndepărtarea platoului.
Când maneta este acționată, va fi posibilă îndepărtarea platoului glisant lăsându-l să gliseze spre exterior (în direcția opusă lamei) și apoi continuarea curățării (consultați paragraful 10.1. Produse pentru curățare).
După efectuarea curățării, continuați așezând din nou platoul în canelurile suportului pentru platou și, când este complet introdus, fixați-l readucând maneta de deblocare în sus.

APĂRĂTOARE PENTRU LAMĂ
Pentru a îndepărta apărătoarea lamei, procedați după cum urmează:
- rotiți discul de protecție a lamei cu 90° în sens antiorar cu ajutorul butonului prevăzut în acest scop fixat pe acesta; (Consultați **Imaginea H**).
- apărătoarea lamei se eliberează și apoi continuați cu grijă îndepărtarea și curățarea ulterioară (Consultați **Imaginea I**).

GHIDAJ PENTRU FELII
Ghidajul pentru felii are o mică proeminență spre partea inferioară (**Imaginea D1**), așadar introduceți degetul arătător în partea goală a ghidajului pentru felii și, sprijinind degetul mare pe partea exterioară (pentru a crea o priză), trageți-l spre exterior. Apăsați ușor. Ghidajul pentru felii se va elibera, permițând îndepărtarea sa.
După curățare, repuneți ghidajul pentru felii la loc conform descrierii din P. 7.2 Ghidaj pentru felii de montat.

Pentru îndepărtarea și remontarea părților demontabile, se recomandă consultarea videoclipului instructiv disponibil pe site-ul nostru www.theberkelworld.com, accesând secțiunea: Feliatoare > Red Line > Video – Red Line User Guide

CONTINUAȚI CU CURĂȚAREA:
- **LAMĂ**: apăsați o lavetă umedă pe suprafața lamei și deplasați-o lent din centru spre exterior, ca în figură (**Imaginea F**), pe partea apărătorii lamei și pe partea opusă. Uscați în același mod, utilizând o lavetă uscată;
- **INEL DE PROTECȚIE**: utilizați o perie de nailon semirigidă pentru a curăța zona cuprinsă între lamă și inelul de protecție;
- **CORPUL MAȘINII**: curățați corpul mașinii cu o lavetă umedă sau cu un burete, clătind cu apă. Uscați cu grijă.

ATENȚIE! Mașina este vopsită; utilizați o lavetă moale precum laveta din microfibră. Nu utilizați perii cu peri duri sau de nailon, deoarece pot deteriora vopseaua feliatorului.

11. ÎNTREȚINERE

Activitățile de întreținere periodică pe care operatorul este autorizat să le efectueze pentru a păstra eficiența feliatorului includ:
- **Lubrifiere**
- **Ascuțirea lamei**

11.1 ASCUȚIREA LAMEI

Frecvența și durata ascuțirii depind de utilizarea echipamentului.
Pentru ascuțire, urmați instrucțiunile:

1. puneți mânerul de reglare a grosimii feliei în poziția de siguranță (**Fig. A** - consultați p. 4.1);
2. retrageți complet platoul glisant spre mânerul de reglare (**Fig. L**);
3. ridicați dispozitivul de ascuțire (**Fig. M**), rotiți-l pentru a-l poziționa în configurația de ascuțire (**Fig. N**);
4. eliberați dispozitivul de ascuțire;
5. porniți lama apăsând butonul de pornire I (ON);
6. efectuați ascuțirea lamei ținând apăsat timp de 10-15 secunde butonul pietrei de ascuțit (**Fig. O-1**);
7. eliberați butonul;
8. trageți și mențineți tras timp de 2-3 secunde butonul pietrei de debavurare (**Fig. O-2**);
9. eliberați butonul;
10. opriți mișcarea lamei apăsând butonul de oprire;
11. ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți-l în poziția sa inițială;
12. eliberați-l până se oprește (0 / OFF);
13. continuați cu curățarea feliatorului, având grijă să îndepărtați bine eventualele reziduuri sau pilitură metalică rămase după operațiunea de ascuțire.

11.2 LUBRIFIERE

După o anumită perioadă de utilizare regulată a mașinii, poate fi necesară lubrifierea ghidajelor căruciorului. Recomandăm în orice caz efectuarea acestei operațiuni la fiecare 3 luni.
Utilizați numai uleiuri neacide (recomandăm ulei de vaselină). Nu utilizați uleiuri vegetale. Recomandăm un ulei de marca Berkel sau adecvat pentru contactul cu alimentele, de preferință cu specificația FDA H1.
Părțile care trebuie lubrifiate sunt:

1. bara de glisare a presorului
2. bara de glisare a căruciorului/platoului

Recomandăm vizionarea videoclipului de întreținere pe site-ul nostru The Berkel World: www.theberkelworld.com *Feliatoare > Red Line > Video – Red Line User Guide.*

12. REZOLVAREA PROBLEMELOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ PROBABILĂ	REMEDIU
La apăsarea butonului de pornire, mașina nu pornește.	Lipsă de alimentare sau circuit de control defect.	Verificați dacă cablul de alimentare este conectat corect la priză; dacă problema persistă, contactați Centrul de Asistență Berkel.
La apăsarea butonului de pornire, mașina pornește, dar indicatorul luminos nu se aprinde.	Circuit de comandă defect.	Deconectați imediat mașina prin cablul de alimentare și nu mai utilizați mașina. Contactați Centrul de Asistență Berkel.
Rezistență excesivă la tăierea produsului.	Lama nu este ascuțită.	Ascuțiți lama.
Sub sarcină, lama încetinește sau se oprește.	Cureaua ar putea fi slăbită sau deteriorată.	Contactați centrul de service pentru a regla sau înlocui cureaua.
La apăsarea butonului de oprire, mașina nu se oprește.	Circuit de comandă defect.	Deconectați imediat mașina prin cablul de alimentare și nu mai utilizați mașina. Contactați Centrul de Asistență Berkel.
Rezistență excesivă a barelor de glisare ale mașinii, cu o mișcare lentă și greoaie.	Lubrifierea ghidajelor neefectuată periodic sau efectuată cu un produs incorect.	Curățați complet barele de glisare de orice reziduuri de ulei sau grăsime. Efectuați lubrifierea barelor de glisare cu ulei Berkel sau cu un ulei adecvat pentru contactul alimentar (FDA H1).
Formarea de rugină pe lamă.	Uscare neefectuată periodic și corect, reziduuri de alimente, apă, umiditate, abur.	Îndepărtați rugina cu ajutorul dispozitivului de ascuțire (un opțional disponibil și pe site-ul Berkel) sau contactați Centrul de Asistență Berkel pentru o eventuală înlocuire a lamei.
Ghidajul pentru felii nu este prezent pe feliator.	Ghidajul pentru felii este furnizat în cutie într-un ambalaj dedicat.	Verificați în cutie prezența ambalajului și continuați cu montarea ghidajului pentru felii. Citiți paragraful 7.2 pentru a continua cu montarea.
Grosime de felie neconstantă.	Platoul pentru reglarea grosimii este descentrat.	Deconectați imediat mașina prin cablul de alimentare și nu mai utilizați mașina. Contactați Centrul de Asistență Berkel.
Dispozitiv de ascuțire: butonul s-a deșurubat și au ieșit câteva bile.	Este probabil ca, în loc să fie apăsat, butonul să fi fost tras.	Reintroduceți bilele în buton și, cu o ușoară presiune, repuneți-l pe știftul dispozitivului de ascuțire. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență sau distribuitorul.
Platoul nu iese.	Probabil a fost instalat incorect.	Consultați paragraful 10.3 Dispozitiv de siguranță suport pentru platou / blocare CE. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență sau distribuitorul.

13. ELIMINAREA APARATULUI



Nu este permisă eliminarea mașinii împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Simbolul pubelei barate și subliniate, aplicat pe produs și reprodus în manual, înseamnă că deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) conțin materiale puternic poluante, dar în același timp recuperabile. Din acest motiv există o obligație legală de a elimina produsul separat de deșeurile municipale nesortate.
Este obligatoriu să vă informați la autoritățile locale sau la propria localitate pentru a cunoaște modalitățile de colectare.

14. ASISTENȚĂ

În cazul în care feliatorul dumneavoastră Berkel se deteriorează, se recomandă să contactați distribuitorul sau serviciul de asistență clienți Berkel la următoarele numere:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

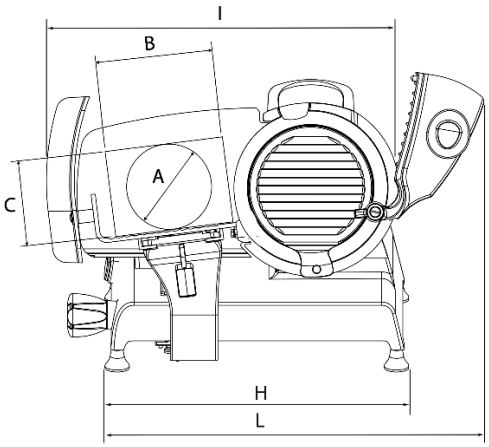
sau trimițând un e-mail la adresele indicate mai jos:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

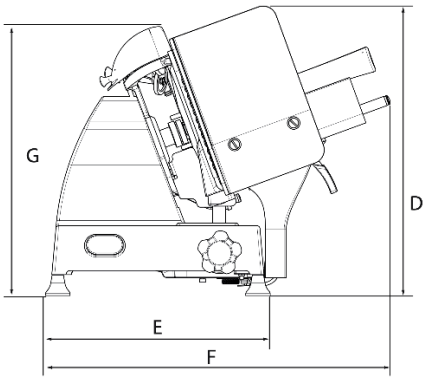
În interiorul ambalajului nu sunt furnizate piese de schimb. Toate activitățile de reparare și înlocuire trebuie efectuate exclusiv de personal autorizat de însuși producătorul.
În caz de probleme cu aparatul, contactați centrele de asistență autorizate.
Evitați să reparați aparatul pe cont propriu. Orice intervenție de reparație efectuată asupra aparatului de către personal neautorizat anulează automat garanția, chiar dacă durata acesteia nu a expirat încă.
Utilizarea pieselor de schimb neoriginale anulează garanția feliatorului.

15. GARANȚIE ȘI RESPONSABILITATE

Se recomandă păstrarea ambalajului original pe toată durata de valabilitate a garanției pentru a putea ambala și transporta în mod adecvat aparatul în caz de necesitate.
În scopul garanției, eventualele defecte estetice trebuie semnalate înainte de punerea în funcțiune a mașinii.
Producătorul furnizează feliatoarele Red Line cu o garanție de 24 de luni, începând de la data achiziției. Garanția acoperă numai defectele constatate la o utilizare adecvată a acestuia și conform condițiilor de utilizare prevăzute în manual. Garanția nu acoperă defectele datorate transportului, incompetenței sau neglijenței cumpărătorului, instalării sau poziționării incorecte, daunelor de uzură, unei tensiuni mai mari de 10% din valoarea nominală. În plus, garanția nu acoperă componentele supuse uzurii, precum lama și pietrele de ascuțit ale dispozitivului de ascuțire, cu excepția cazului unui defect de fabricație evident.
În cazul unei reclamații legitime, vom proceda conform prevederilor codului de consum.
Producătorul declină orice responsabilitate directă și indirectă care decurge din utilizarea incorectă a mașinii.
Transferul dreptului de proprietate asupra mașinii determină eliberarea imediată a producătorului de orice responsabilitate, cu excepția respectării REGULAMENTULUI (UE) 2023/1230 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 14 iunie 2023 privind mașinile și de abrogare a Directivei 2006/42/CE a Parlamentului European și a Consiliului și a Directivei 73/361/CEE a Consiliului.

16. FIȘĂ TEHNICĂ

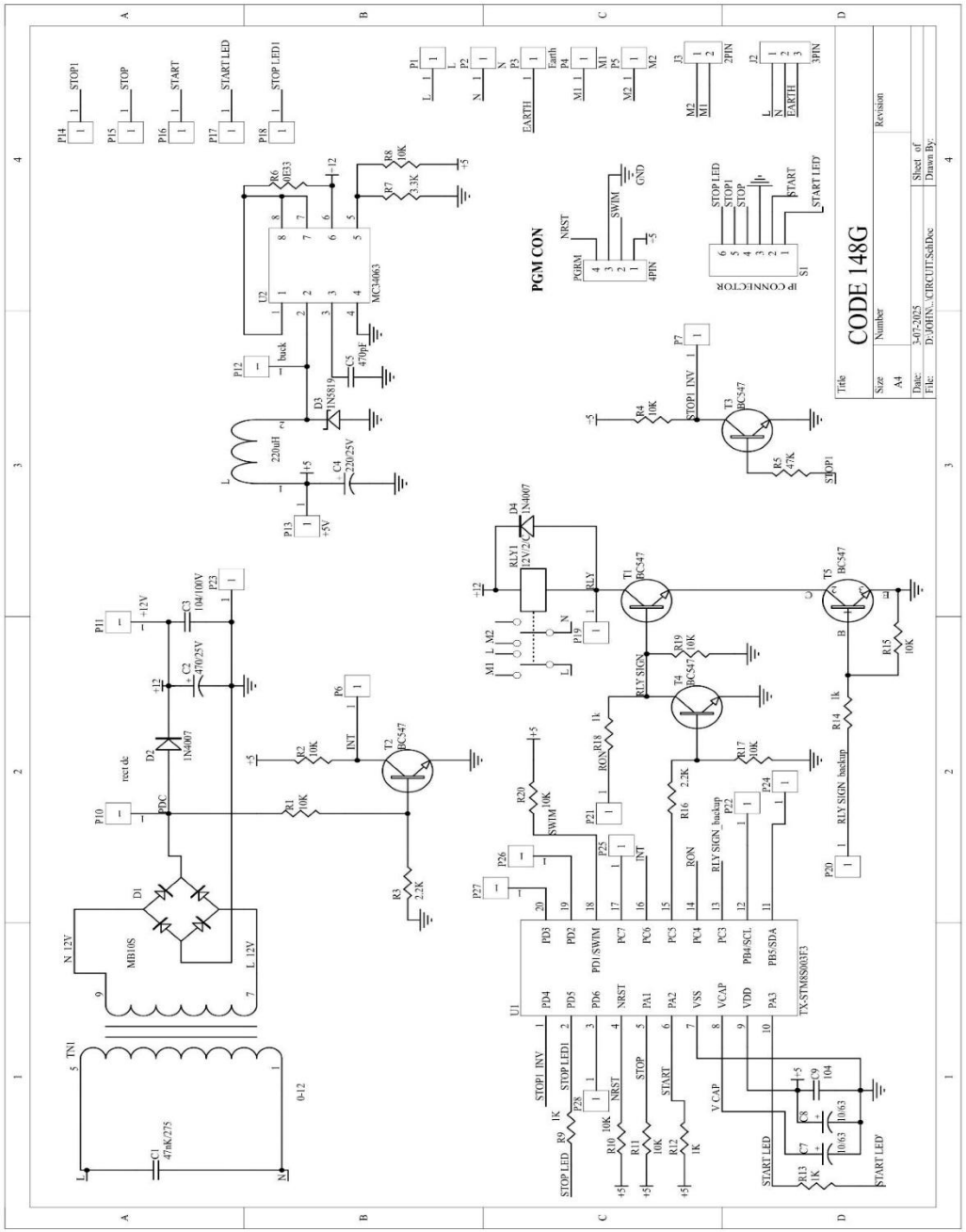




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
SPECIFICAȚII		
Capacitate de tăiere pentru produse rotunde	168 mm	178 mm
Capacitate de tăiere pentru produse dreptunghiulare	185x160 mm	185x175 mm
Grosime maximă a feliei	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Diametrul lamei	220 mm	250 mm
Greutate	22 kg	22 kg
Puterea nominală a motorului	0,19 kW	0,19 kW
Specificații electrice	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

Notă: Ca urmare a cercetării continue și a eforturilor noastre de a imbunătăți permanent produsele, specificațiile tehnice pot suferi modificări.

17. INSTALAȚIE ELECTRICĂ

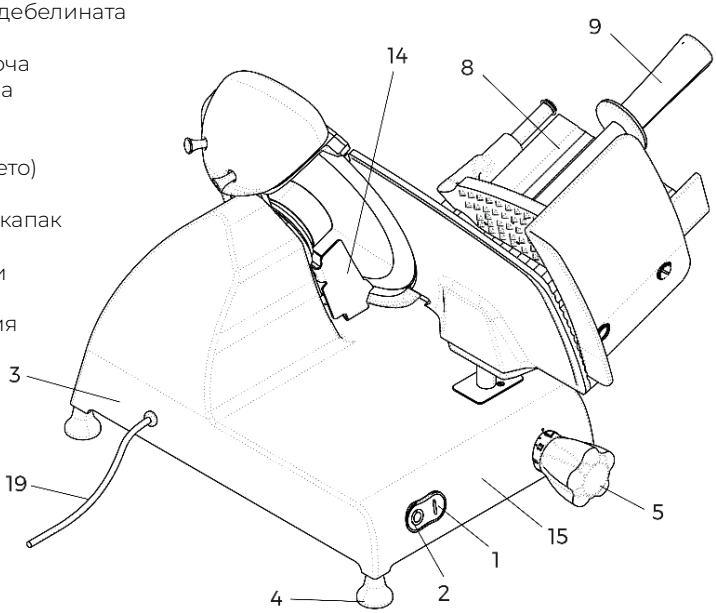


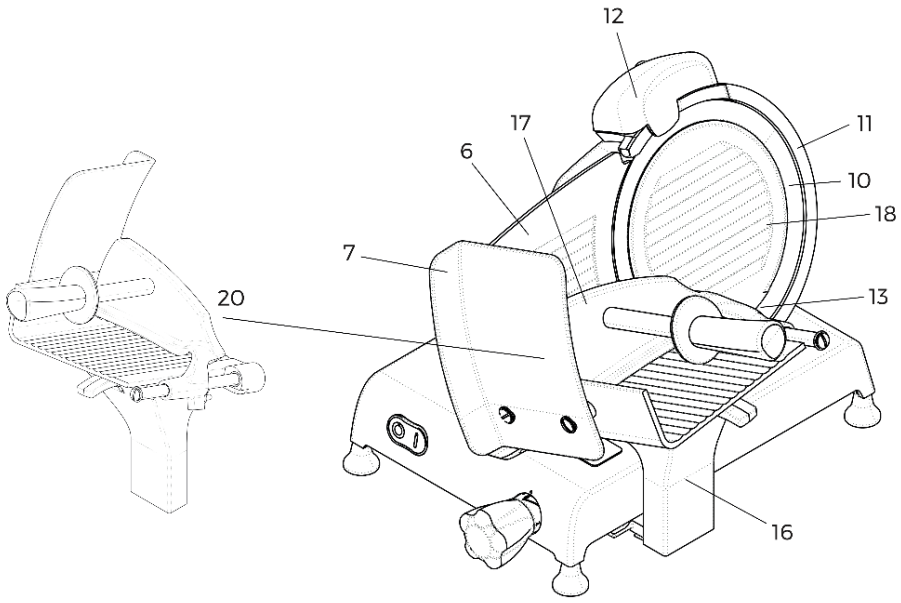
Съдържание

1. Основни компоненти ... 262
2. Описание ... 263
3. Списък на знаците и символите върху машината и опаковката ... 263
   3.1 Символи на машината ... 263
   3.2 Символи на опаковката ... 263
4. Правила за безопасност ... 264
   4.1 Позиция за безопасност ... 265
5. Отговорност на производителя ... 267
6. Опаковка и изхвърляне на опаковката ... 267
7. Инсталиране ... 267
   7.1 Условия на околната среда ... 268
   7.2 Направляваща за резени за монтиране ... 268
   7.3 Как да монтирате направляващата за резени ... 268
8. Употреба на резачката ... 268
9. Какво може да се реже и какво не може да се реже ... 269
   9.1 Какво може да се реже ... 269
   9.2 Какво не може да се реже ... 270
10. Почистване ... 270
   10.1 Продукти за почистване ... 270
   10.2 Устройства за безопасност и демонтируеми части ... 270
   10.3 Почистване на демонтируемите части ... 271
   Устройство за безопасност поддържаща конструкция на плочата / заключване CE ... 271
   Заключване CE и отстраняване на плочата RL 220/250 ... 271
11. Поддръжка ... 272
   11.1 Заточване на острието ... 272
   11.2 Смазване ... 272
12. Решаване на проблеми ... 272
13. Изхвърляне на уреда ... 274
14. Сервиз ... 274
15. Гаранция и отговорност ... 274
16. Технически данни ... 275
17. Електрическа инсталация ... 276

1. ОСНОВНИ КОМПОНЕНТИ

1. Бутон за пускане ON, бутон I (бял)
2. Бутон за спиране OFF, бутон 0 (червен)
3. Табелка с данни, технически данни и CE маркировка
4. Подпорен крак (4 крака)
5. Ръкохватка за регулиране дебелината на резена
6. Плоча за регулиране на дебелината
7. Предпазител за палеца
8. Плъзгаща се товарна плоча
9. Ръкохватка на притискача
10. Острие
11. Защитен пръстен (защитен капак на острието)
12. Устройство за заточване
13. Ръкохватка на защитния капак на острието
14. Направляваща за резени
15. Основа
16. Поддържаща конструкция на плочата
17. Притискач за продукт
18. Защитен диск на острието
19. Захранващ кабел
20. Групата на плочата





2. ОПИСАНИЕ

Резачка с марка Berkel, произведена от Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai и внесена от Van Berkel International S.r.l., със седалище на адрес via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
Имейл: info@berkelinternational.com
Ръководството на резачката Red Line 220/250 е достъпно и в дигитален формат, директно достъпно на нашия уебсайт в раздела Red Line.
Уебсайт: https://www.theberkelworld.com

3. СПИСЪК НА ЗНАЦИТЕ И СИМВОЛИТЕ ВЪРХУ МАШИНАТА И ОПАКОВКАТА

3.1 СИМВОЛИ НА МАШИНАТА



НАПРЕЖЕНИЕ → опасност от токов удар.



ЗАЗЕМЯВАНЕ → защита срещу токов удар / стабилност на електрическата система.



ЗАЧЕРТАН КОНТЕЙНЕР → показва, че продуктът не трябва да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци.



FCM (Материали и предмети в контакт с храни) → показва, че материалът или предметът може да се използва безопасно в контакт с храни.

3.2 СИМВОЛИ НА ОПАКОВКАТА



МАНИПУЛИРАЙТЕ ВНИМАТЕЛНО → съдържанието на пакета е чупливо и трябва да се борави с него внимателно, за да се избегнат повреди.



ЧУПЛИВО → показва, че съдържанието на пакета е деликатно и трябва да се борави с него с изключително внимание.



ПАЗЕТЕ ОТ ДЪЖД И ВЛАГА → показва, че съдържанието трябва да се пази от вода и влага.



СТРЕЛКИ ЗА ОРИЕНТАЦИЯ → показват правилната посока, в която пакетът трябва да се поставя или с него да се борави.



ЗАПАЛИМО → показва, че съдържанието на пакета или съда е лесно запалимо и трябва да се борави с него с максимална предпазливост.



РЕЦИКЛИРУЕМА ОПАКОВКА → показва, че опаковката може да се рециклира и трябва да се изхвърля в подходящите контейнери за рециклиране.

4. ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За безопасна употреба на закупения уред спазвайте и съблюдавайте следните предупреждения.
Инструкциите на уреда трябва да се спазват, тъй като неправилната употреба може да причини материални щети или да доведе до сериозни последици, като наранявания, порязвания и загуба на части от тялото, които влизат в контакт с острието.
Прочетете внимателно настоящото ръководство във всичките му части, преди да пристъпите към употреба на резачката.

- Не използвайте резачката по никакъв друг начин освен посочения в настоящото ръководство.
- Преди употреба внимателно проверете дали свързващият кабел или мрежовият щепсел не показват видими външни повреди. Не пускайте резачката в действие, ако са повредени.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен със специален кабел или комплект, наличен при Berkel, при дистрибутора или в сервизния център.



ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар! Повреден кабел може да причини токови удари, къси съединения или дори пожари.

- Уверете се, че захранващият кабел е поставен безопасно. Ако кабелът се закачи някъде, резачката може да падне от работната повърхност.
- Винаги изключвайте резачката от контакта, като я хващате за мрежовия щепсел, а не за свързващия кабел.
- Винаги изключвайте резачката от захранването, ако я оставяте без надзор, както и преди почистване или поддръжка.
- Инсталирайте резачката в съответствие с инструкциите, посочени в параграф 'Инсталиране'.
- Спрете незабавно резачката и поискайте намесата на оторизиран сервизен персонал в случай на ненормална работа, съмнение за счупвания, неправилни движения, необичайни шумове.
- Не докосвайте резачката с мокри или влажни ръце.
- Не използвайте резачката боси.
- Резачката не е предназначена за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с недостатъчен опит и познания, освен ако не са под надзор или не са инструктирани за употребата на резачката от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с резачката.
- Резачката не трябва да се използва от деца. Дръжте резачката и нейния кабел далеч от достъпа на деца.
- Използвайте резачката с голяма концентрация и не се разсейвайте.
- Режете само продукти от разрешения тип (вижте параграф 9.1. Какво може да се реже).

4.1 ПОЗИЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато резачката не се използва, поставете я в позиция за безопасност, тоест:
- ръкохватка за регулиране на числото 0 с напълно затворена плоча за регулиране на дебелината
- притискачът свален и опрян на плъзгащата се плоча

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОРЯЗВАНЕ! По време на операциите по почистване, поддръжка и рязане дръжте ръцете възможно най-далеч от незащитената зона на острието.
(Изображение A)

Почистването и поддръжката са предназначени изключително за потребителя и не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Преди почистване или преди извършване на поддръжка изключете машината от електрическата мрежа и след това изчакайте, докато острието спре.
  ВАЖНО! Почистването на резачката трябва да се извършва периодично с мека гъбеста кърпа и неутрален мек сапун (вижте параграф 10. Почистване за всички подробности).
- Ремонтите трябва да се извършват само от оторизиран персонал или от сервизния отдел на Berkel. Неправилните ремонти могат да причинят рискове за потребителя и анулират гаранцията и безопасността на продукта.
- Дефектните компоненти трябва да се заменят с оригинални резервни части или с еквивалентни части, или части, гарантиращи безопасността.
- Не премахвайте, не покривайте и не модифицирайте табелките, поставени върху корпуса на резачката.
- Не използвайте резачката като повърхност за поставяне и не поставяйте върху нея никакъв предмет, който не е свързан с нормалните операции по рязане.

ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар!
Никога не докосвайте частите под напрежение..

- В никакъв случай не отваряйте електрическата инсталация на уреда.
- Не извършвайте модификации по връзките, провеждащи напрежение: съществува опасност от токов удар.
- Не модифицирайте електрическата / механичната структура на резачката: съществува опасност от токов удар.
- Не използвайте резачката в контакт с източници на топлина.
- Резачката, захранващият кабел и щепселът не трябва да влизат в контакт с вода или други течности.

ВНИМАНИЕ!
Остро острие, опасност от порязване.

- Не докосвайте режещия ръб на острието с пръсти, риск от порязване.
- Уверете се, че никой не се приближава до острието, когато е открито.
- Проверете дали острието се върти обратно на часовниковата стрелка, гледайки го от страната на защитния капак на острието или от страната на потребителя (**Изображение B**).
- За рязане използвайте изключително ръкохватката на притискача и самия притискач.
- Не използвайте резачката без количка/поддържаща конструкция на плочата.
- Този уред трябва да се използва с плъзгащата се плоча на място.
- Не е възможно използването на резачката без поддържащата конструкция на плочата. Плочата трябва да бъде правилно позиционирана и фиксирана върху поддържащата конструкция (вижте раздел 10.2. Устройства за безопасност и демонтируеми части).

- Забранено е използването на ръцете за рязане на продукта.
- Винаги трябва да се спазва безопасно разстояние от острието.
- Не позволявайте на никого да се приближава по време на операцията по рязане на продукта.

ВНИМАНИЕ:
опасност от подхлъзване!
Зоната около резачката трябва да бъде суха, за да се избегне подхлъзване.
- Поставяйте и отстранявайте стоката за рязане върху плъзгащата се плоча само с напълно прибрана плоча и с ръкохватка за регулиране на дебелината в позиция за безопасност (на числото 0 – **Изображение A**).

ВНИМАНИЕ! Двигателят може да прегрее! След 15 минути непрекъсната употреба изключете машината и оставете двигателя да се охлади. Оставете машината да почине поне 30 минути.

ВНИМАНИЕ!
Опасност от захващане!
Не носете широки дрехи с отворени ръкави или дрехи, които могат да се закачат, както и гривни или подобни предмети. Носете дрехи с ръкави, пристегнати на китката с ластици.

ВНИМАНИЕ! Нормалното износване на острието може да причини увеличаване на разстоянието между режещия ръб на острието и защитния капак. Когато това разстояние надвиши 6 mm, острието трябва да бъде заменено. Тогава се свържете с производителя или с един от Оторизираните сервизни центрове, за да поискате замяната му.

- Ако размерите на храната за рязане са по-големи от посочените в точка “капацитет на рязане” в техническите данни, намалете размерите ѝ, за да работите безопасно.
- Резачката не може да се използва на открити места, нито да се излага на атмосферни въздействия, които могат да навредят на нейната цялост.
- Резачката не може да се инсталира в среди с корозивни или абразивни пари, дим или прах, с риск от пожар или експлозия.
- Резачката трябва да се инсталира в близост до контакт, съответстващ на стандарта CEE, за да може лесно да се изключва за операциите по почистване и поддръжка.
- Резачката трябва да се свърже към инсталация, съответстваща на действащите норми, оборудвана с:
  - термомагнитна защита;
  - автоматичен диференциален прекъсвач;
  - заземителна инсталация.
- Преди да извършите свързването, проверете дали характеристиките на електрозахранващата мрежа съответстват на посочените върху табелката с данни на резачката.
- Този уред е предназначен за употреба в домашни и подобни приложения.
  Същевременно не гарантираме употребата му в следните среди, ако персоналът не е бил подходящо обучен или не е прочел настоящото ръководство за употреба:
  - кухненски зони за персонала, магазини, офиси и други работни среди;
  - хотели, мотели, нощувки със закуска, селски туризъм и други места за настаняване, предоставени на свободно разположение на гостите.

5. ОТГОВОРНОСТ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Производителят отхвърля всякаква отговорност, произтичаща от:
- неподходяща употреба;
- неспазване на инструкциите, съдържащи се в настоящата книжка с инструкции;
- употреба на резачката от персонал, който не е прочел и не е разбрал задълбочено съдържанието на настоящото ръководство;
- модификации и/или ремонти, извършени от потребителя или от неоторизиран персонал;
- използване на резервни части, които не са оригинални или не са специфични за модела на резачката.

Прехвърлянето на резачката автоматично анулира отговорността на производителя, ако не е придружено от настоящата книжка с инструкции.
Основният текст на настоящото ръководство с инструкции, съставен на италиански език, представлява единствената отправна точка за разрешаване на евентуални спорове относно тълкуването.

6. ОПАКОВКА И ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВКАТА

Извадете уреда от кутията;
Отстранете компонентите от опаковката;
Извадете ръководството за употреба и го поставете на удобно и близко до машината място;
Отстранете защитната опаковка на плочата за регулиране на дебелината;
ВАЖНО! Препоръчва се да запазите оригиналната опаковка за целия срок на валидност на гаранцията, за да можете да опаковате и транспортирате уреда по подходящ начин при необходимост.
Опаковката защитава резачката по време на транспортиране. Опаковъчните материали лесно се рециклират в обикновените битови отпадъци или в екоцентъра/центъра за събиране на вашата община. (вижте параграф 13. Изхвърляне на уреда за повече подробности).

7. ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталирайте резачката върху добре нивелирана, гладка, суха работна повърхност, подходяща да издържи резачката плюс стоката за рязане.

ВАЖНО! Резачката, ако не е инсталирана правилно, може да представлява опасност поради нестабилни условия; последните увеличават риска от удар и премазване както за оператора, така и за лицата, намиращи се в близост до работната зона.

ВАЖНО! Проверете дали няма пречки за хода на плочата и за натоварването на стоката за рязане върху самата плоча; в противен случай ги отстранете.
Не поставяйте резачката над източници на топлина, като електрически котлони, нито в близост до пламъци.
Резачката не може да се инсталира вградена в стена или в стенен шкаф.

7.1 УСЛОВИЯ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

- Работна температура от -5°C до +40°C
- Максимална влажност 65%
- Надморска височина на употреба: под 2000 m

7.2 НАПРАВЛЯВАЩА ЗА РЕЗЕНИ ЗА МОНТИРАНЕ

Направляващата за резени на моделите RL 220/250 се доставя вътре в кутията, в отделна опаковка.
След като бъде монтиран, този компонент пречи на резените да достигнат задната зона на острието, улеснявайки събирането на храната и операциите по почистване.

7.3 КАК ДА МОНТИРАТЕ НАПРАВЛЯВАЩАТА ЗА РЕЗЕНИ

При отваряне на малката картонена кутия, съдържаща се в опаковката, ще намерите: направляващата за резени от неръждаема стомана и кърпа от микрофибър с марка Berkel.
- Хванете направляващата за резени.

Посоката на поставяне е интуитивна.
На **Изображение D1** е посочена правилната точка, където трябва да се хване направляващата за резени.
- Хванете компонента в посочената точка (вижте **Изображение D2**).
- Вкарайте жлебовете в съответните гнезда, разположени в задната зона на острието (вижте **Изображение D3**).
- След като жлебовете са напълно вкарани в гнездата, упражнете твърд натиск, помагайки си с другата ръка, докато направляващата за резени се стабилизира в правилната позиция.
- Накрая проверете дали компонентът е правилно позициониран и не влиза в контакт с острието.

8. УПОТРЕБА НА РЕЗАЧКАТА

Заб.: числата, посочени в следващия текст, се отнасят за параграф 1. Основни компоненти.

За да използвате резачката, процедирайте по следния начин:

1. заемете **стандартна позиция**:
   операторът трябва да гледа резачката с ръкохватката за регулиране на дебелината на резена пред себе си, имайки по този начин в дясното зрително поле плъзгащата се плоча, а вляво зоната за приемане на резена. Тази позиция позволява пълен визуален контрол над всички основни страни на машината.
2. Преместете напълно плъзгащата се плоча (8) към оператора: позиция на зареждане (**Фиг. L**);
3. повдигнете притискача (17).

КАК ДА ПОВДИГНЕТЕ БЕЗОПАСНО ПРИТИСКАЧА:
ВАЖНО! Тази операция трябва да се извършва с голямо внимание, защото ако притискачът не е правилно позициониран, той може да падне и да причини щети или удари по ръцете на оператора, който поставя продукта за рязане.

БЕЗОПАСНО ПОВДИГАНЕ НА ПРИТИСКАЧА:

- Повдигнете притискача, който се намира в близост до острието, и го преместете нагоре. След това го издърпайте навън, до края на кръглата щанга.
- След това наблюдавайте отстрани или в долната част на плочата, където има малък жлеб. С притискача, държан в повдигната позиция, ще се вижда малък черен ограничител.
- Поставете черния ограничител вътре в посочения жлеб (вижте **Изображение F**), уверявайки се, че е правилно вкаран.

По този начин притискачът е блокиран в позиция за безопасност, намалявайки риска от случайни удари за оператора.

4. Опрете стоката за рязане на плочата за регулиране на дебелината и я поставете в контакт с ръба на плочата, от страната на оператора.
5. Блокирайте продукта за рязане с притискача, прилагайки лек натиск.
6. Регулирайте дебелината на резена чрез ръкохватката за регулиране, избирайки дебелината на резена, която предпочитате (Регулиране на ръкохватката: от 0 до 12).
7. Пуснете острието (10), натискайки бутона за пускане I - ON (**фиг. 1**).
8. Хванете ръкохватката на притискача (9) и започнете алтернативното движение на рязане, оставяйки плъзгащата се плоча да се плъзга напред към острието. По време на връщането леко отдалечете продукта от острието, след това го върнете обратно, докато отново се опре на плочата за регулиране на дебелината.
   Повтаряйте движението равномерно, за да получите равномерни резени.
9. В края на операциите по рязане върнете ръкохватката за регулиране на дебелината в позиция за безопасност (на числото 0) и приберете количката.
10. Спрете движението на острието, натискайки бутона за спиране 0 - OFF (2).

9. КАКВО МОЖЕ ДА СЕ РЕЖЕ И КАКВО НЕ МОЖЕ ДА СЕ РЕЖЕ

9.1 КАКВО МОЖЕ ДА СЕ РЕЖЕ

- Колбаси (варени, сурови, пушени и зрели)
- Обезкостено месо като печено (варено или сурово при температура не по-ниска от +3 °C и не по-висока от +40 °C)
- Карпачо
- Полутвърд хляб без семена
- Полутвърди сирена

ОБРЪЩАМЕ ВНИМАНИЕ, ЧЕ РЯЗАНЕТО НА СИРЕНА МОЖЕ ДА НЕ ГАРАНТИРА РАВНОМЕРЕН И ТОЧЕН РЕЗЕН, ПОРАДИ ВЪЗМОЖНО ЗАЛЕПВАНЕ НА ПРОДУКТА КЪМ ОСТРИЕТО.
ПРЕПОРЪЧВА СЕ ОСТРИЕ С ТЕФЛОНОВО ПОКРИТИЕ.

- Парчета риба (без кости, варени или сурови при температура не по-ниска от -3 °C и не по-висока от +40 °C)
- Плодове
- Зеленчуци

Консултирайте раздел "Технически данни" за подробностите относно капацитета на рязане на резачката.



9.2 КАКВО НЕ МОЖЕ ДА СЕ РЕЖЕ

Внимание!
Не се опитвайте да режете неразрешени продукти!
- Замразени или дълбоко замразени храни
- Храни, съдържащи кости или костилки
- Твърд хляб
- Нехранителни продукти
- Меки или пресни сирена
- Продукти с прекалено ронлива консистенция

BERKEL НЕ ГАРАНТИРА РЯЗАНЕТО НА НЕПОСОЧЕНИ ПРОДУКТИ, ОСОБЕНО НА ТЕЗИ С НЕПОДХОДЯЩА КОНСИСТЕНЦИЯ.

10. ПОЧИСТВАНЕ

Заб.: числата, посочени в следващия текст, се отнасят за параграф 1. Основни компоненти и за ИЗОБРАЖЕНИЯТА, показани на стр. 3 на настоящото ръководство.

Поддържайте машината грижливо чиста. Ако се използва, трябва да се почиства поне веднъж дневно или по-често, ако е необходимо. След период на бездействие почистването се препоръчва и преди употреба.

ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар! Преди да пристъпите към почистване на резачката, изключете захранващия кабел и поставете ръкохватката за регулиране на дебелината в позиция за безопасност.

10.1 ПРОДУКТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ

Използвайте изключително хладка вода и неутрален препарат за миене на съдове, за предпочитане с pH 7-8, използвайки мека гъбеста кърпа (напр. микрофибър). Измийте отделно отстранените части, подсушете ги добре и ги монтирайте отново. (Вижте параграф 10.3. Почистване на демонтируемите части в следващия параграф).

ВАЖНО! Необходимо е да подсушите добре всички измити части, включително режещия ръб на острието. ВНИМАНИЕ! Опасност от порязване!

НЕ използвайте абразивни инструменти като твърди гъби или полутвърдата найлонова четка за почистване на боядисаните зони на машината.
Не почиствайте машината със струи вода или пара, нито с подобни методи.

Внимание! Не поставяйте машината в съдомиялна машина.
Единствената част, която може да се мие в съдомиялна машина, е демонтируемата направляваща за резени от неръждаема стомана, с деликатно измиване при ниска температура.

10.2 УСТРОЙСТВА ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ДЕМОНТИРУЕМИ ЧАСТИ

- Устройство за безопасност ЗАКЛЮЧВАНЕ СЕ / Плъзгаща се плоча
- Защитен капак на острието
- Направляваща за резени

10.3 ПОЧИСТВАНЕ НА ДЕМОНТИРУЕМИТЕ ЧАСТИ

Устройство за безопасност поддържаща конструкция на плочата / заключване CE
Резачката Red Line е оборудвана с устройството за безопасност Заключване CE, проектирано за улесняване на операциите по почистване.
За да активирате Заключването CE, първо поставете резачката в позиция за безопасност (вижте параграф 4.1 за повече подробности) и преместете цялата поддържаща конструкция на плочата в началото на хода, към бутона за пускане. В долната част на резачката има лост:
- черен бутон за Red Line 220/250.

Заключване CE и отстраняване на плочата RL 220/250
Хванете черната ръкохватка и я натиснете надолу и след това към опорната повърхност. Това позволява освобождаването на плъзгащата се плоча и продължаването на почистването на машината.

ВАЖНО! Плочата може да бъде отстранена само ако е правилно позиционирана в началото на хода, тоест към ръкохватката за регулиране на дебелината на резена.
Лостът може да се задейства и в средата на хода, но тъй като не е в позиция за безопасност, механизмът ще попречи на отстраняването на плочата.
Когато лостът е задействан, ще бъде възможно отстраняването на плъзгащата се плоча, оставяйки я да се плъзне навън (в посока, обратна на острието), и след това продължаването на почистването (вижте параграф 10.1. Продукти за почистване).
След извършване на почистването продължете, поставяйки отново плочата в жлебовете на поддържащата конструкция на плочата, и когато е напълно вкарана, я фиксирайте, връщайки лоста за освобождаване нагоре.

ЗАЩИТЕН КАПАК НА ОСТРИЕТО
За да отстраните защитния капак на острието, процедирайте по следния начин:
- завъртете защитния диск на острието на 90° обратно на часовниковата стрелка с предвидения за целта бутон, фиксиран върху него; (вижте **Изображение H**).
- защитният капак на острието се освобождава и след това внимателно продължете с отстраняването и последващото почистване (вижте **Изображение I**).

НАПРАВЛЯВАЩА ЗА РЕЗЕНИ
Направляващата за резени има малка издатина към долната част (**Изображение D1**), затова вкарайте показалеца в кухата част на направляващата за резени и, опирайки палеца върху външната част (за да създадете захват), издърпайте я навън. Натиснете леко. Направляващата за резени ще се освободи, позволявайки отстраняването ѝ.
След почистване поставете отново направляващата за резени, както е описано в Т. 7.2 Направляваща за резени за монтиране.

За отстраняването и повторното монтиране на демонтируемите части се препоръчва да консултирате обучителното видео, достъпно на нашия уебсайт www.theberkelworld.com, влизайки в раздела: Резачки > Red Line > Видео – Red Line User Guide.

ПРОДЪЛЖЕТЕ С ПОЧИСТВАНЕТО НА:
- **ОСТРИЕ**: притиснете влажна кърпа към повърхността на острието и я преместете бавно от центъра навън, както на фигурата (**Изображение F**), от страната на защитния капак на острието и от противоположната страна. Подсушете по същия начин, използвайки суха кърпа;
- **ЗАЩИТЕН ПРЪСТЕН**: използвайте полутвърда найлонова четка за почистване на зоната между острието и защитния пръстен;
- **КОРПУС НА МАШИНАТА**: почистете корпуса на машината с влажна кърпа или гъба, изплаквайки с вода. Подсушете грижливо.

ВНИМАНИЕ! Машината е боядисана; използвайте мека кърпа като кърпата от микрофибър. Не използвайте четки с твърди или найлонови влакна, те могат да повредят боята на резачката.

11. ПОДДРЪЖКА

Периодичните дейности по поддръжка, които операторът е оправомощен да извършва за запазване на ефективността на резачката, включват:
- **Смазване**
- **Заточване на острието**

11.1 ЗАТОЧВАНЕ НА ОСТРИЕТО

Честотата и продължителността на заточването зависят от употребата на оборудването.
За заточване следвайте инструкциите::

1. поставете ръкохватката за регулиране на дебелината на резена в позиция за безопасност (**Фиг. A** - вижте т. 4.1);
2. приберете напълно плъзгащата се плоча към ръкохватката за регулиране (**Фиг. L**);
3. повдигнете устройството за заточване (**Фиг. M**), завъртете го, за да го поставите в конфигурация за заточване (**Фиг. N**);
4. освободете устройството за заточване;
5. пуснете острието, натискайки бутона за пускане I (ON);
6. извършете заточването на острието, държейки натиснат за 10-15 секунди бутона на заточващия диск (**Фиг. O-1**);
7. освободете бутона;
8. издърпайте и задръжте издърпан за 2-3 секунди бутона на диска за премахване на мустаци (**Фиг. O-2**);
9. освободете бутона;
10. спрете движението на острието, натискайки бутона за спиране;
11. повдигнете устройството за заточване и го завъртете в първоначалната му позиция;
12. освободете го, докато спре (0 / OFF);
13. продължете с почистването на резачката, като внимавате да отстраните добре евентуалните остатъци или метални стружки, останали след операцията по заточване.

11.2 СМАЗВАНЕ

След определен период на редовна употреба на машината може да се наложи смазване на водачите на количката. Във всеки случай препоръчваме да извършвате тази операция на всеки 3 месеца.
Използвайте само некисели масла (препоръчваме вазелиново масло). Не използвайте растителни масла. Препоръчваме масло с марка Berkel или подходящо за контакт с храни, за предпочитане със спецификация FDA H1.
Частите, които трябва да се смазват, са:

1. плъзгащата щанга на притискача
2. плъзгащата щанга на количката/плочата

Препоръчваме да гледате видеото за поддръжка на нашия уебсайт The Berkel World: www.theberkelworld.com *Резачки > Red Line > Видео – Red Line User Guide.*

12. РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНА ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ
При натискане на бутона за пускане машината не стартира.	Липса на захранване или дефектна управляваща верига.	Проверете дали захранващият кабел е правилно свързан към контакта; ако проблемът

		продължава, свържете се със сервизния център на Berkel.
При натискане на бутона за пускане машината стартира, но индикаторната лампа не светва.	Дефектна управляваща верига.	Изключете незабавно машината чрез захранващия кабел и не използвайте повече машината. Свържете се със сервизния център на Berkel.
Прекомерно съпротивление при рязане на продукта.	Острието не е заточено.	Заточете острието.
Под натоварване острието се забавя или спира.	Ремъкът може да е разхлабен или повреден.	Свържете се със сервизния център за регулиране или замяна на ремъка.
При натискане на бутона за спиране машината не спира.	Дефектна управляваща верига.	Изключете незабавно машината чрез захранващия кабел и не използвайте повече машината. Свържете се със сервизния център на Berkel.
Прекомерно съпротивление на плъзгащите щанги на машината, с бавно и трудно движение.	Смазването на водачите не е извършвано периодично или е извършено с неподходящ продукт.	Почистете напълно плъзгащите щанги от евентуални остатъци от масло или грес. Извършете смазването на плъзгащите щанги с масло Berkel или с масло, подходящо за контакт с храни (FDA H1).
Образуване на ръжда върху острието.	Подсушаването не е извършвано периодично и правилно, остатъци от храна, вода, влага, пара.	Отстранете ръждата с помощта на устройството за заточване (опция, налична и на уебсайта на Berkel) или се свържете със сервизния център на Berkel за евентуална замяна на острието.
Направляващата за резени не присъства върху резачката.	Направляващата за резени се доставя в кутията в специална опаковка.	Проверете в кутията наличието на опаковката и продължете с монтирането на направляващата за резени. Прочетете параграф 7.2, за да продължите с монтирането.
Дебелина на резена, която не е постоянна.	Плочата за регулиране на дебелината е извън ос.	Изключете незабавно машината чрез захранващия кабел и не използвайте повече машината. Свържете се със сервизния център на Berkel.
Устройство за заточване: бутонът се е развинтил и са изпаднали няколко топчета.	Вероятно е, вместо да бъде натиснат, бутонът да е бил издърпан.	Поставете отново топчетата в бутона и с лек натиск го поставете отново върху щифта на устройството за заточване. Ако проблемът продължава, свържете се със сервизния център или с дистрибутора.
Плочата не излиза.	Вероятно е била инсталирана неправилно.	Вижте параграфа 10.3 Заключване CE и отстраняване на плочата RL 220/250. Ако проблемът продължава, свържете се със сервизния център или с дистрибутора.

13. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Не е разрешено изхвърлянето на машината заедно с обикновените битови отпадъци. Символът на зачертания и подчертан контейнер, поставен върху продукта и възпроизведен в ръководството, означава, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEO) съдържат силно замърсяващи, но същевременно оползотворими материали. По тази причина съществува законово задължение продуктът да се изхвърля отделно от несортираните битови отпадъци.
Задължително е да се информирате при местните власти или във вашата община, за да знаете начините на събиране.

14. СЕРВИЗ

В случай че вашата резачка Berkel се повреди, се препоръчва да се свържете с вашия дистрибутор или с обслужването на клиенти на Berkel на следните номера:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

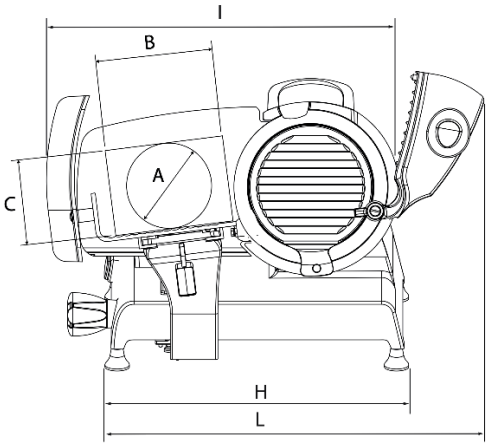
или изпращайки имейл на адресите, посочени по-долу:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

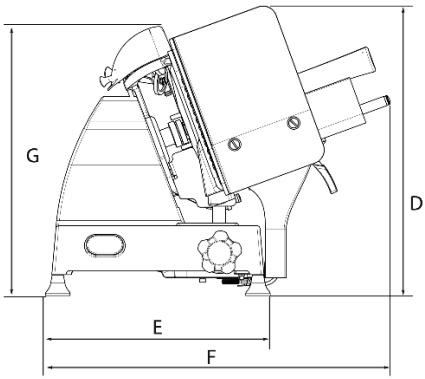
Вътре в опаковката не се доставят резервни части. Всички дейности по ремонт и замяна трябва да се извършват изключително от персонал, оторизиран от самия производител.
В случай на проблеми с уреда се свържете с оторизираните сервизни центрове.
Избягвайте да ремонтирате уреда сами. Всяка ремонтна намеса, извършена върху уреда от неоторизиран персонал, автоматично анулира гаранцията, дори ако нейният срок все още не е изтекъл.
Използването на неоригинални резервни части анулира гаранцията на резачката.

15. ГАРАНЦИЯ И ОТГОВОРНОСТ

Препоръчва се да запазите оригиналната опаковка за целия срок на валидност на гаранцията, за да можете да опаковате и транспортирате уреда по подходящ начин при необходимост.
За целите на гаранцията евентуалните естетически дефекти трябва да се съобщят преди пускането на машината в действие.
Производителят доставя резачките Red Line с гаранция със срок 24 месеца, считано от датата на покупката. Гаранцията покрива само дефектите, установени при подходяща употреба и в съответствие с условията на употреба, предвидени в ръководството. Гаранцията не покрива дефекти, дължащи се на транспорт, некомпетентност или небрежност на купувача, неправилно инсталиране или позициониране, щети от износване, напрежение, надвишаващо 10% от номиналната стойност. Освен това гаранцията не покрива компонентите, подложени на износване, като острието и заточващите дискове на устройството за заточване, освен в случай на очевиден производствен дефект.
В случай на основателна рекламация ще процедираме както е предвидено в потребителския кодекс.
Производителят отхвърля всякаква пряка и непряка отговорност, произтичаща от неправилната употреба на машината.
Прехвърлянето на собствеността върху машината води до незабавно освобождаване на производителя от всякаква отговорност, с изключение на спазването на РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2023/1230 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 14 юни 2023 година относно машините и за отмяна на Директива 2006/42/ЕО на Европейския парламент и на Съвета и на Директива 73/361/ЕИО на Съвета.

16. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

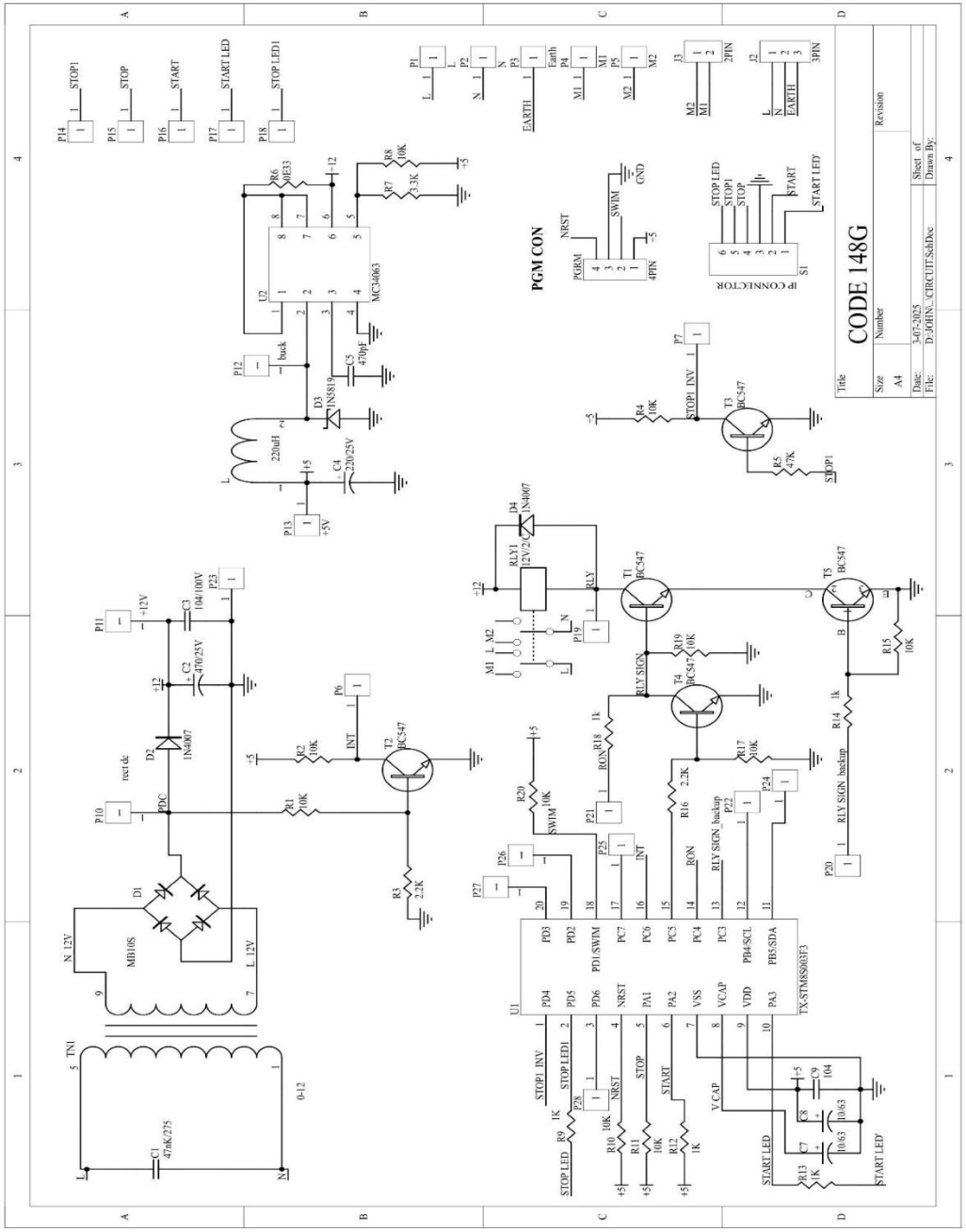




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ		
Капацитет на рязане на кръгли продукти	168 mm	178 mm
Капацитет на рязане на правоъгълни продукти	185x160 mm	185x175 mm
Максимална дебелина на резена	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Диаметър на ножа	220 mm	250 mm
Тегло	22 kg	22 kg
Номинална мощност на двигателя	0,19 kW	0,19 kW
Електрически спецификации	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

Забележка: В резултат на непрекъснатите изследвания и усилията ни за постоянно подобряване на нашите продукти, техническите спецификации могат да бъдат променяни.

17. ЕЛЕКТРИЧЕСКА ИНСТАЛАЦИЯ

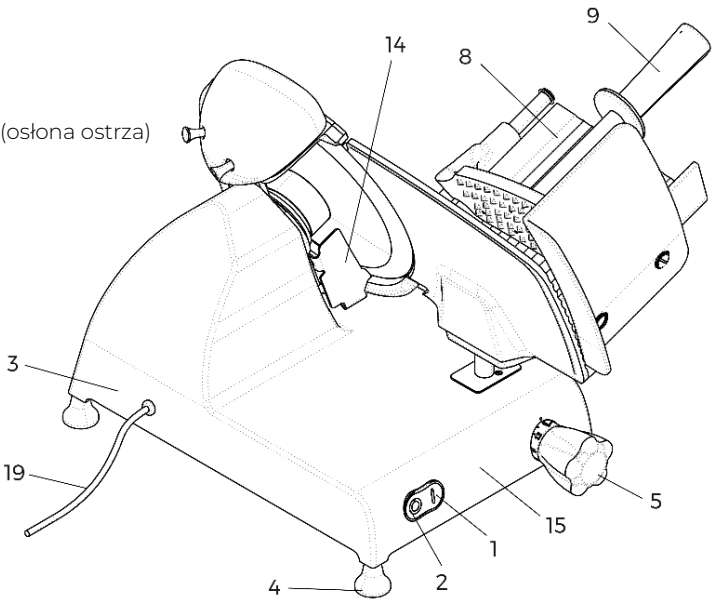


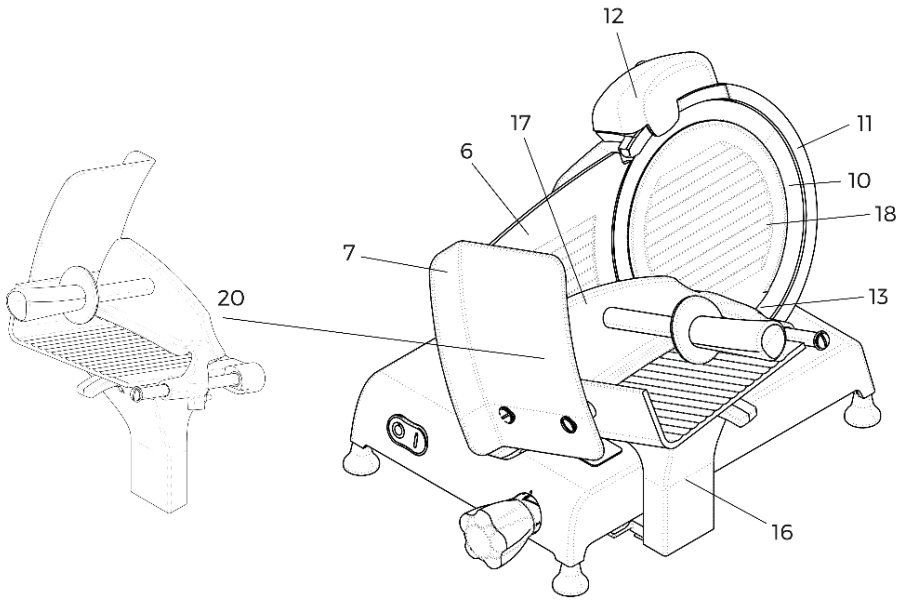
Spis treści

1. Główne komponenty ... 278
2. Opis ... 279
3. Wykaz znaków i symboli znajdujących się na maszynie i opakowaniu ... 279
   3.1 Symbole maszyny ... 279
   3.2 Symbole opakowania ... 279
4. Przepisy bezpieczeństwa ... 280
   4.1 Pozycja bezpieczeństwa ... 281
5. Odpowiedzialność producenta ... 283
6. Opakowanie i utylizacja opakowania ... 283
7. Instalacja ... 283
   7.1 Warunki środowiskowe ... 284
   7.2 Deflektor plasterków do zamontowania ... 284
   7.3 Jak zamontować deflektor plasterków ... 284
8. Użytkowanie krajalnicy ... 284
9. Co można kroić i czego nie można kroić ... 285
   9.1 Co można kroić ... 285
   9.2 Czego nie można kroić ... 286
10. Czyszczenie ... 286
   10.1 Produkty do czyszczenia ... 286
   10.2 Urządzenia zabezpieczające i części demontowalne ... 286
   10.3 Czyszczenie części demontowalnych ... 287
   Urządzenie zabezpieczające wspornik stołu / Blokada CE ... 287
   Blokada CE i zdjęcie stołu RL 220/250 ... 287
11. Konserwacja ... 288
   11.1 Ostrzenie ostrza ... 288
   11.2 Smarowanie ... 288
12. Rozwiązywanie problemów ... 289
13. Utylizacja urządzenia ... 290
14. Serwis ... 290
15. Gwarancja i odpowiedzialność ... 290
16. Karta techniczna ... 291
17. Instalacja elektryczna ... 292

1. GŁÓWNE KOMPONENTY

1. Włącznik ON, przycisk I (biały)
2. Wyłącznik OFF, przycisk 0 (czerwony)
3. Tabliczka znamionowa, dane techniczne i oznakowanie CE
4. Nóżka podporowa (4 nóżki)
5. Pokrętło regulacji grubości plastra
6. Płyta regulacji grubości
7. Osłona na kciuk
8. Ruchomy stół na produkt
9. Uchwyt docisku
10. Ostrze
11. Pierścień zabezpieczający (osłona ostrza)
12. Ostrzałka
13. Pokrętło osłony ostrza
14. Deflektor plasterków
15. Podstawa
16. Wspornik stołu
17. Docisk produktu
18. Tarcza osłony ostrza
19. Przewód zasilający
20. Wyróżnić zespół stołu





2. OPIS

Krajalnica marki Berkel, wyprodukowana przez Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai i importowana przez Van Berkel International S.r.l., z siedzibą przy via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
E-mail: info@berkelinternational.com
Instrukcja krajalnicy Red Line 220/250 jest dostępna również w formacie cyfrowym, bezpośrednio dostępna na naszej stronie internetowej w sekcji Red Line.
Strona internetowa: https://www.theberkelworld.com

3. WYKAZ ZNAKÓW I SYMBOLI ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA MASZYNIE I OPAKOWANIU

3.1 SYMBOLE MASZYNY



NAPIĘCIE → niebezpieczeństwo porażenia prądem.



UZIEMIENIE → ochrona przed porażeniem prądem / stabilność instalacji elektrycznej.



PRZEKREŚLONY POJEMNIK → wskazuje, że produktu nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi.



FCM (Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością) → wskazuje, że materiał lub wyrób może być bezpiecznie używany w kontakcie z żywnością.

3.2 SYMBOLE OPAKOWANIA



OBCHODZIĆ SIĘ OSTROŻNIE → zawartość paczki jest krucha i należy obchodzić się z nią ostrożnie, aby uniknąć uszkodzeń.



OSTROŻNIE → wskazuje, że zawartość paczki jest delikatna i należy obchodzić się z nią z maksymalną ostrożnością.



CHRONIĆ PRZED DESZCZEM I WILGOCIĄ → wskazuje, że zawartość należy chronić przed wodą i wilgocią.



STRZAŁKI ORIENTACYJNE → wskazują prawidłowy kierunek, w którym należy ustawiać paczkę lub się z nią obchodzić.



ŁATWOPALNE → wskazuje, że zawartość paczki lub pojemnika jest łatwopalna i należy obchodzić się z nią z maksymalną ostrożnością.



OPAKOWANIE NADAJĄCE SIĘ DO RECYKLINGU → wskazuje, że opakowanie nadaje się do recyklingu i należy je wyrzucać do odpowiednich pojemników do recyklingu.

4. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Aby bezpiecznie użytkować zakupione urządzenie, należy przestrzegać i stosować się do poniższych ostrzeżeń.
Instrukcje urządzenia muszą być przestrzegane, ponieważ niewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody materialne lub prowadzić do poważnych następstw, takich jak zranienia, skaleczenia i utrata części ciała, które wejdą w kontakt z ostrzem.
Przed przystąpieniem do użytkowania krajalnicy należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję we wszystkich jej częściach.

- Nie używać krajalnicy w żaden inny sposób niż wskazany w niniejszej instrukcji.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy przewód przyłączeniowy lub wtyczka sieciowa nie wykazują widocznych zewnętrznych uszkodzeń. Nie uruchamiać krajalnicy, jeśli są uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zespół, dostępny w Berkel, u sprzedawcy lub w centrum serwisowym.



UWAGA! Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Uszkodzony przewód może spowodować porażenie prądem, zwarcia, a nawet pożary.

- Upewnić się, że przewód zasilający jest bezpiecznie ułożony. Jeśli przewód gdzieś się zaczepi, krajalnica może spaść z powierzchni roboczej.
- Zawsze odłączać krajalnicę od gniazdka, chwytając za wtyczkę sieciową, a nie za przewód przyłączeniowy.
- Zawsze odłączać krajalnicę od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru, oraz przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Zainstalować krajalnicę zgodnie z instrukcjami wskazanymi w paragrafie 'Instalacja'.
- Natychmiast zatrzymać krajalnicę i zażądać interwencji autoryzowanego personelu serwisowego w przypadku nieprawidłowego działania, podejrzenia uszkodzeń, nieprawidłowych ruchów, nietypowych dźwięków.
- Nie dotykać krajalnicy mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie używać krajalnicy na boso.
- Krajalnica nie jest przeznaczona do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, albo o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, chyba że są pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania krajalnicy przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci muszą być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się krajalnicą.
- Krajalnica nie może być używana przez dzieci. Trzymać krajalnicę i jej przewód z dala od dostępu dzieci.
- Używać krajalnicy z dużym skupieniem i nie rozpraszać się.
- Kroić wyłącznie produkty dozwolonego rodzaju (Patrz paragraf 9.1. Co można kroić).

4.1 POZYCJA BEZPIECZEŃSTWA

Gdy krajalnica nie jest używana, należy ustawić ją w pozycji bezpieczeństwa, to znaczy:
- pokrętło regulacji na numerze 0 z płytą regulacji grubości całkowicie zamkniętą
- docisk opuszczony i oparty na ruchomym stole

UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO SKALECZENIA! Podczas czynności czyszczenia, konserwacji i krojenia trzymać ręce możliwie najdalej od niezabezpieczonego obszaru ostrza.
(Rysunek A)

Czyszczenie i konserwacja są przeznaczone wyłącznie dla użytkownika i nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przed czyszczeniem lub przed wykonaniem konserwacji odłączyć maszynę od sieci elektrycznej, a następnie odczekać, aż ostrze się zatrzyma.
  WAŻNE! Czyszczenie krajalnicy musi być wykonywane okresowo miękką, gąbczastą ściereczką i łagodnym, neutralnym mydłem (Patrz paragraf 10. Czyszczenie po wszystkie szczegóły)
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany personel lub dział serwisowy Berkel. Niewłaściwe naprawy mogą spowodować zagrożenia dla użytkownika oraz unieważniają gwarancję i bezpieczeństwo produktu.
- Wadliwe komponenty muszą być wymieniane na oryginalne części zamienne lub na części równoważne bądź gwarantujące bezpieczeństwo.
- Nie usuwać, nie zakrywać i nie modyfikować tabliczek umieszczonych na korpusie krajalnicy.
- Nie używać krajalnicy jako powierzchni do odkładania i nie umieszczać na niej żadnego przedmiotu niezwiązanego ze zwykłymi czynnościami krojenia.

UWAGA! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nigdy nie dotykać części znajdujących się pod napięciem.

- W żadnym wypadku nie otwierać instalacji elektrycznej urządzenia.
- Nie wykonywać modyfikacji połączeń przewodzących napięcie: istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
- Nie modyfikować struktury elektrycznej / mechanicznej krajalnicy: istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
- Nie używać krajalnicy w kontakcie ze źródłami ciepła.
- Krajalnica, przewód zasilający i wtyczka nie mogą wchodzić w kontakt z wodą lub innymi płynami.

UWAGA!
Ostre ostrze, niebezpieczeństwo skaleczenia.

- Nie dotykać krawędzi tnącej ostrza palcami, ryzyko skaleczenia.
- Upewnić się, że nikt nie zbliża się do ostrza, gdy jest odsłonięte.
- Sprawdzić, czy ostrze obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, patrząc na nie od strony osłony ostrza lub od strony użytkownika (**Rysunek B**).
- Do krojenia używać wyłącznie uchwytu docisku i samego docisku.
- Nie używać krajalnicy bez wózka/wspornika stołu.
- To urządzenie musi być używane z ruchomym stołem na miejscu.
- Nie jest możliwe używanie krajalnicy bez wspornika stołu. Stół musi być prawidłowo ustawiony i zamocowany na wsporniku stołu (patrz sekcja 10.2. Urządzenia zabezpieczające i części demontowalne).

- Zabrania się używania rąk do krojenia produktu.
- Zawsze należy zachowywać bezpieczną odległość od ostrza.
- Nie pozwalać nikomu zbliżać się podczas czynności krojenia produktu.

UWAGA:
niebezpieczeństwo poślizgnięcia!
Obszar wokół krajalnicy musi być suchy, aby uniknąć poślizgnięcia.
- Umieszczać i zdejmować towar do krojenia na ruchomym stole wyłącznie przy całkowicie cofniętym stole i z pokrętłem regulacji grubości w pozycji bezpieczeństwa (na numerze 0 – **Rysunek A**).

UWAGA! Silnik może się przegrzać! Po 15 minutach ciągłego użytkowania wyłączyć maszynę i pozostawić silnik do ostygnięcia.
Pozostawić maszynę w spoczynku przez co najmniej 30 minut.

UWAGA!
Niebezpieczeństwo pochwycenia!
Nie nosić luźnej odzieży z otwartymi rękawami lub odzieży, która może się zaczepić, a także bransoletek lub podobnych przedmiotów. Nosić odzież z rękawami ściągniętymi na nadgarstku gumkami.

UWAGA! Normalne zużycie ostrza może spowodować zwiększenie odległości między krawędzią tnącą ostrza a osłoną ostrza. Gdy ta odległość przekroczy 6 mm, ostrze musi zostać wymienione. Należy wówczas skontaktować się z producentem lub z jednym z Autoryzowanych Centrów Serwisowych, aby zażądać jego wymiany.

- Jeśli wymiary żywności do krojenia są większe niż wskazane w punkcie „wydajność krojenia" kart technicznych, należy zmniejszyć jej wymiary, aby pracować bezpiecznie.
- Krajalnica nie może być używana w miejscach otwartych ani wystawiana na działanie czynników atmosferycznych, które mogą naruszyć jej integralność.
- Krajalnica nie może być instalowana w środowiskach z żrącymi lub ściernymi oparami, dymem lub pyłami, z ryzykiem pożaru lub wybuchu.
- Krajalnica musi być zainstalowana w pobliżu gniazdka zgodnego z normą CEE, aby można ją było łatwo odłączyć do czynności czyszczenia i konserwacji.
- Krajalnica musi być podłączona do instalacji zgodnej z obowiązującymi przepisami, wyposażonej w:
  - zabezpieczenie termomagnetyczne;
  - automatyczny wyłącznik różnicowoprądowy;
  - instalację uziemiającą.
- Przed wykonaniem podłączenia sprawdzić, czy charakterystyka sieci zasilania elektrycznego odpowiada danym wskazanym na tabliczce znamionowej krajalnicy.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w zastosowaniach domowych i podobnych. Jednocześnie nie gwarantujemy jego użytkowania w następujących środowiskach, jeśli personel nie został odpowiednio przeszkolony lub nie przeczytał niniejszej instrukcji obsługi:
  - pomieszczenia kuchenne dla personelu, sklepy, biura i inne środowiska pracy;
  - hotele, motele, pensjonaty typu bed and breakfast, agroturystyka i inne obiekty noclegowe, oddane do swobodnej dyspozycji gości.

5. ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRODUCENTA

Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność wynikającą z:
- niewłaściwego użytkowania;
- inieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszej broszurze z instrukcjami;
- użytkowania krajalnicy przez personel, który nie przeczytał i nie zrozumiał dogłębnie treści niniejszej instrukcji;
- modyfikacji i/lub napraw wykonanych przez użytkownika lub nieautoryzowany personel;
- używania części zamiennych, które nie są oryginalne lub nie są specyficzne dla modelu krajalnicy.

Przekazanie krajalnicy automatycznie unieważnia odpowiedzialność producenta, jeśli nie towarzyszy mu niniejsza broszura z instrukcjami.
Główny tekst niniejszej instrukcji obsługi, sporządzony w języku włoskim, stanowi jedyny punkt odniesienia dla rozstrzygania ewentualnych sporów interpretacyjnych.

6. OPAKOWANIE I UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Wyjąć urządzenie z pudełka;
Usunąć komponenty z opakowania;
Wyjąć instrukcję obsługi i umieścić ją w praktycznym miejscu blisko maszyny;
Usunąć opakowanie ochronne płyty regulacji grubości;
WAŻNE! Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania przez cały okres ważności gwarancji, aby móc odpowiednio zapakować i przetransportować urządzenie w razie potrzeby.
Opakowanie chroni krajalnicę podczas transportu. Materiały opakowaniowe łatwo poddają się recyklingowi w zwykłych odpadach komunalnych lub w ekocentrum/centrum zbiórki w Twojej gminie. (Patrz paragraf 13. Utylizacja urządzenia po więcej szczegółów).

7. INSTALACJA

Zainstalować krajalnicę na dobrze wypoziomowanej, gładkiej, suchej powierzchni roboczej, odpowiedniej do utrzymania krajalnicy oraz towaru do krojenia.

WAŻNE! Krajalnica, jeśli nie jest prawidłowo zainstalowana, może stanowić zagrożenie z powodu niestabilnych warunków; te ostatnie zwiększają ryzyko uderzeń i zmiażdżeń zarówno dla operatora, jak i dla osób znajdujących się w pobliżu obszaru pracy.

WAŻNE! Sprawdzić, czy nie ma przeszkód dla ruchu stołu i dla załadunku towaru do krojenia na sam stół; w przeciwnym razie usunąć je.
Nie umieszczać krajalnicy nad źródłami ciepła, takimi jak elektryczne płyty grzejne, ani w pobliżu płomieni.
Krajalnica nie może być instalowana w zabudowie ściennej lub w szafce ściennej.

7.1 WARUNKI ŚRODOWISKOWE

- Temperatura pracy od -5°C do +40°C
- Maksymalna wilgotność 65%
- Wysokość użytkowania: poniżej 2000 m

7.2 DEFLEKTOR PLASTERKÓW DO ZAMONTOWANIA

Deflektor plasterków modeli RL 220/250 jest dostarczany wewnątrz pudełka, w oddzielnym opakowaniu.
Po zamontowaniu ten komponent zapobiega dotarciu plasterków do tylnego obszaru ostrza, ułatwiając zbieranie żywności i czynności czyszczenia.

7.3 JAK ZAMONTOWAĆ DEFLEKTOR PLASTERKÓW

Po otwarciu małego kartonowego pudełka zawartego w opakowaniu znajdziesz: deflektor plasterków ze stali nierdzewnej i ściereczkę z mikrofibry marki Berkel.
- Chwycić deflektor plasterków.

Kierunek wkładania jest intuicyjny.
Na **Rysunku D1** wskazany jest prawidłowy punkt, w którym należy chwycić deflektor plasterków.
- Chwycić komponent we wskazanym punkcie (patrz **Rysunek D2**).
- Włożyć rowki w odpowiednie gniazda znajdujące się w tylnym obszarze ostrza (patrz **Rysunek D3**).
- Gdy rowki są całkowicie włożone w gniazda, wywrzeć zdecydowany nacisk, pomagając sobie drugą ręką, aż deflektor plasterków ustabilizuje się w prawidłowej pozycji.
- Na koniec sprawdzić, czy komponent jest prawidłowo ustawiony i nie wchodzi w kontakt z ostrzem.

8. UŻYTKOWANIE KRAJALNICY

Uwaga: numery wymienione w poniższym tekście odnoszą się do paragrafu 1. Główne komponenty.

Aby używać krajalnicy, należy postępować w następujący sposób:

1. przyjąć **pozycję standardową**:
   operator musi patrzeć na krajalnicę mając pokrętło regulacji grubości plastra przed sobą, mając w ten sposób w prawym polu widzenia ruchomy stół, a po lewej obszar odbioru plastra. Ta pozycja pozwala na pełną kontrolę wzrokową nad wszystkimi głównymi stronami maszyny.
2. Przesunąć całkowicie ruchomy stół (8) w kierunku operatora: pozycja ładowania (**Rys. L**);
3. podnieść docisk (17).

JAK BEZPIECZNIE PODNIEŚĆ DOCISK:
WAŻNE! Ta czynność musi być wykonywana z dużą uwagą, ponieważ jeśli docisk nie jest prawidłowo ustawiony, mógłby spaść i spowodować szkody lub uderzenia w ręce operatora wkładającego produkt do krojenia.

BEZPIECZNE PODNOSZENIE DOCISKU:

- Podnieść docisk, który znajduje się w pobliżu ostrza, i przesunąć go w górę. Następnie wyciągnąć go na zewnątrz, aż do końca okrągłego drążka.
- Następnie obserwować z boku lub w dolnej części stołu, gdzie znajduje się mały rowek. Z dociskiem trzymanym w podniesionej pozycji widoczny będzie mały czarny ogranicznik.
- Umieścić czarny ogranicznik wewnątrz wskazanego rowka (patrz **Rysunek F**), upewniając się, że jest prawidłowo włożony.

W ten sposób docisk jest zablokowany w pozycji bezpieczeństwa, zmniejszając ryzyko przypadkowych uderzeń dla operatora.

4. Oprzeć towar do krojenia o płytę regulacji grubości i umieścić go w kontakcie z krawędzią stołu, po stronie operatora.
5. Zablokować produkt do krojenia dociskiem, stosując lekki nacisk;
6. Wyregulować grubość plastra za pomocą pokrętła regulacji, wybierając preferowaną grubość plastra (Regulacja pokrętła: od 0 do 12).
7. Uruchomić ostrze (10), naciskając włącznik I - ON (**Rys. 1**).
8. Chwycić uchwyt docisku (9) i rozpocząć naprzemienny ruch krojenia, pozwalając ruchomemu stołowi przesuwać się do przodu w kierunku ostrza. Podczas powrotu lekko oddalić produkt od ostrza, następnie przywrócić go, aż ponownie oprze się o płytę regulacji grubości.
   Powtarzać ruch równomiernie, aby uzyskać równomierne plastry.
9. Na koniec czynności krojenia przywrócić pokrętło regulacji grubości do pozycji bezpieczeństwa (na numer 0) i cofnąć wózek.
10. Zatrzymać ruch ostrza, naciskając wyłącznik 0 - OFF (2).

9. CO MOŻNA KROIĆ I CZEGO NIE MOŻNA KROIĆ

9.1 CO MOŻNA KROIĆ

- Wędliny (gotowane, surowe, wędzone i dojrzewające)
- Mięso bez kości, takie jak pieczenie (gotowane lub surowe w temperaturze nie niższej niż +3 °C i nie wyższej niż +40 °C)
- Carpaccio
- Chleb półtwardy bez ziaren
- Sery półtwarde

ZWRACAMY UWAGĘ, ŻE KROJENIE SERÓW MOŻE NIE GWARANTOWAĆ JEDNORODNEGO I PRECYZYJNEGO PLASTRA, ZE WZGLĘDU NA MOŻLIWE PRZYLEGANIE PRODUKTU DO OSTRZA.

ZALECA SIĘ OSTRZE Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ.

- Kawałki ryby (bez ości, gotowane lub surowe w temperaturze nie niższej niż -3 °C i nie wyższej niż +40 °C)
- Owoce
- Warzywa

Zapoznaj się z sekcją „Karta techniczna" po szczegóły dotyczące wydajności krojenia krajalnicy.



9.2 CZEGO NIE MOŻNA KROIĆ

Uwaga!
Nie próbować kroić niedozwolonych produktów!
- Żywność mrożona lub głęboko mrożona
- Żywność zawierająca kości lub pestki
- Twardy chleb
- Produkty niespożywcze
- Miękkie lub świeże sery
- Produkty o zbyt kruchej konsystencji

BERKEL NIE GWARANTUJE KROJENIA PRODUKTÓW NIEWYMIENIONYCH, W SZCZEGÓLNOŚCI TYCH O NIEODPOWIEDNIEJ KONSYSTENCJI.

10. CZYSZCZENIE

Uwaga: numery wymienione w poniższym tekście odnoszą się do paragrafu 1. Główne komponenty oraz do RYSUNKÓW przedstawionych na str. 3 niniejszej instrukcji

Utrzymywać maszynę w starannej czystości. Jeśli jest używana, musi być czyszczona co najmniej raz dziennie lub częściej, jeśli to konieczne. Po okresie bezczynności czyszczenie zaleca się również przed użyciem.

UWAGA! Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Przed przystąpieniem do czyszczenia krajalnicy odłączyć przewód zasilający i ustawić pokrętło regulacji grubości w pozycji bezpieczeństwa.

10.1 PRODUKTY DO CZYSZCZENIA

Używać wyłącznie letniej wody i neutralnego płynu do mycia naczyń, najlepiej o pH 7-8, używając miękkiej, gąbczastej ściereczki (np. z mikrofibry). Umyć osobno zdjęte części, dokładnie je osuszyć i ponownie zamontować. (Patrz paragraf 10.3. Czyszczenie części demontowalnych w następnym paragrafie).

WAŻNE! Należy dokładnie osuszyć wszystkie umyte części, w tym krawędź tnącą ostrza.
UWAGA! Niebezpieczeństwo skaleczenia!

NIE używać narzędzi ściernych, takich jak twarde gąbki lub półsztywna szczotka nylonowa, do czyszczenia lakierowanych obszarów maszyny.
Nie czyścić maszyny strumieniami wody lub pary, ani podobnymi metodami.

Uwaga! Nie wkładać maszyny do zmywarki.
Jedyną częścią, którą można myć w zmywarce, jest demontowalny deflektor plasterków ze stali nierdzewnej, przy delikatnym myciu w niskiej temperaturze.

10.2 URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE I CZĘŚCI DEMONTOWALNE

- Urządzenie zabezpieczające BLOKADA CE / Ruchomy stół
- Osłona ostrza
- Deflektor plasterków

10.3 CZYSZCZENIE CZĘŚCI DEMONTOWALNYCH

Urządzenie zabezpieczające wspornik stołu / Blokada CE
Krajalnica Red Line jest wyposażona w urządzenie zabezpieczające Blokada CE, zaprojektowane w celu ułatwienia czynności czyszczenia.
Aby aktywować Blokadę CE, najpierw ustawić krajalnicę w pozycji bezpieczeństwa (patrz paragraf 4.1 po więcej szczegółów) i przesunąć cały wspornik stołu na początek toru, w kierunku włącznika.
W dolnej części krajalnicy znajduje się dźwignia:
- czarny przycisk dla Red Line 220/250.

Blokada CE i zdjęcie stołu RL 220/250
Chwycić czarny uchwyt i nacisnąć go w dół, a następnie w kierunku powierzchni oparcia. Pozwala to na zwolnienie ruchomego stołu i kontynuowanie czyszczenia maszyny.

WAŻNE! Stół można zdjąć tylko wtedy, gdy jest prawidłowo ustawiony na początku toru, to znaczy w kierunku pokrętła regulacji grubości plastra.
Dźwignię można uruchomić także w połowie toru, ale ponieważ nie jest w pozycji bezpieczeństwa, mechanizm uniemożliwi zdjęcie stołu.
Gdy dźwignia jest uruchomiona, możliwe będzie zdjęcie ruchomego stołu, pozwalając mu przesunąć się na zewnątrz (w kierunku przeciwnym do ostrza), a następnie kontynuowanie czyszczenia (patrz paragraf 10.1. Produkty do czyszczenia).
Po wykonaniu czyszczenia kontynuować, umieszczając ponownie stół w rowkach wspornika stołu i, gdy jest całkowicie włożony, zamocować go, przywracając dźwignię zwalniającą w górę.

OSŁONA OSTRZA
Aby zdjąć osłonę ostrza, należy postępować w następujący sposób:
- obrócić tarczę osłony ostrza o 90° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą przewidzianego do tego celu pokrętła zamocowanego na niej; (Patrz **Rysunek H**).
- osłona ostrza zwolni się, a następnie ostrożnie kontynuować zdejmowanie i późniejsze czyszczenie (Patrz **Rysunek I**).

DEFLEKTOR PLASTERKÓW
Deflektor plasterków ma mały występ w kierunku dolnej części (**Rysunek D1**), dlatego włożyć palec wskazujący w pustą część deflektora plasterków i, opierając kciuk na zewnętrznej części (aby utworzyć chwyt), pociągnąć go na zewnątrz. Nacisnąć delikatnie. Deflektor plasterków zwolni się, umożliwiając jego zdjęcie.
Po czyszczeniu ponownie założyć deflektor plasterków zgodnie z opisem w P 7.2 Deflektor plasterków do zamontowania.

Do zdejmowania i ponownego montażu części demontowalnych zaleca się zapoznanie z filmem instruktażowym dostępnym na naszej stronie internetowej www.theberkelworld.com, wchodząc w sekcję: Krajalnice > Red Line > Wideo – Red Line User Guide.

KONTYNUOWAĆ CZYSZCZENIE:
- **OSTRZE**: przyłożyć wilgotną ściereczkę do powierzchni ostrza i przesuwać ją powoli od środka na zewnątrz, jak na rysunku (**Rysunek F**), po stronie osłony ostrza i po stronie przeciwnej. Osuszyć w ten sam sposób, używając suchej ściereczki;
- **PIERŚCIEŃ ZABEZPIECZAJĄCY**: użyć półsztywnej szczotki nylonowej do czyszczenia obszaru między ostrzem a pierścieniem ochronnym;
- **KORPUS MASZYNY**: oczyścić korpus maszyny wilgotną ściereczką lub gąbką, spłukując wodą. Osuszyć starannie.

⚠ UWAGA! Maszyna jest lakierowana; używać miękkiej ściereczki, takiej jak ściereczka z mikrofibry. Nie używać szczotek o twardym lub nylonowym włosiu, mogą uszkodzić lakier krajalnicy.

11. KONSERWACJA

Okresowe czynności konserwacyjne, które operator jest upoważniony wykonywać w celu zachowania wydajności krajalnicy, obejmują:
- **Smarowanie**
- **Ostrzenie ostrza**

11.1 OSTRZENIE OSTRZA

Częstotliwość i czas trwania ostrzenia zależą od użytkowania urządzenia.
Do ostrzenia postępować zgodnie z instrukcjami:

1. ustawić pokrętło regulacji grubości plastra w pozycji bezpieczeństwa (**Rys. A** - patrz p. 4.1);
2. cofnąć całkowicie ruchomy stół w kierunku pokrętła regulacji (**Rys. L**);
3. podnieść ostrzałkę (**Rys. M**), obrócić ją, aby ustawić w konfiguracji ostrzenia (**Rys. N**);
4. zwolnić ostrzałkę;
5. uruchomić ostrze, naciskając włącznik I (ON);
6. wykonać ostrzenie ostrza, trzymając wciśnięty przez 10-15 sekund przycisk tarczy ostrzącej (**Rys. O-1**);
7. zwolnić przycisk;
8. pociągnąć i przytrzymać pociągnięty przez 2-3 sekundy przycisk tarczy usuwającej zadziory (**Rys. O-2**);
9. zwolnić przycisk;
10. zatrzymać ruch ostrza, naciskając wyłącznik;
11. podnieść ostrzałkę i obrócić ją do pierwotnej pozycji;
12. zwolnić ją, aż się zatrzyma (0 / OFF);
13. kontynuować czyszczenie krajalnicy, dbając o dokładne usunięcie ewentualnych pozostałości lub opiłków metalowych pozostałych po czynności ostrzenia.

11.2 SMAROWANIE

Po pewnym okresie regularnego użytkowania maszyny może być konieczne nasmarowanie prowadnic wózka. W każdym razie zalecamy wykonywanie tej czynności co 3 miesiące.
Używać wyłącznie olejów niekwaśnych (zalecamy olej wazelinowy). Nie używać olejów roślinnych. Zalecamy olej marki Berkel lub odpowiedni do kontaktu z żywnością, najlepiej ze specyfikacją FDA H1.
Części, które należy smarować, to:

1. drążek ślizgowy docisku
2. drążek ślizgowy wózka/stołu

Zalecamy obejrzenie filmu o konserwacji na naszej stronie internetowej The Berkel World: www.theberkelworld.com *Krajalnice > Red Line > Wideo – Red Line User Guide.*

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ŚRODEK ZARADCZY
Po naciśnięciu włącznika maszyna nie uruchamia się.	Brak zasilania lub wadliwy obwód sterujący.	Sprawdzić, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka; jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z Centrum Serwisowym Berkel.
Po naciśnięciu włącznika maszyna uruchamia się, ale kontrolka nie zapala się.	Wadliwy obwód sterujący.	Natychmiast odłączyć maszynę za pomocą przewodu zasilającego i nie używać więcej maszyny. Skontaktować się z Centrum Serwisowym Berkel.
Nadmierny opór podczas krojenia produktu.	Ostrze nie jest naostrzone.	Naostrzyć ostrze.
Pod obciążeniem ostrze zwalnia lub zatrzymuje się.	Pasek może być poluzowany lub uszkodzony.	Skontaktować się z centrum serwisowym w celu regulacji lub wymiany paska.
Po naciśnięciu wyłącznika maszyna nie zatrzymuje się.	Wadliwy obwód sterujący.	Natychmiast odłączyć maszynę za pomocą przewodu zasilającego i nie używać więcej maszyny. Skontaktować się z Centrum Serwisowym Berkel.
Nadmierny opór drążków ślizgowych maszyny, z powolnym i utrudnionym ruchem.	Smarowanie prowadnic niewykonywane okresowo lub wykonane nieodpowiednim produktem.	Oczyścić całkowicie drążki ślizgowe z ewentualnych pozostałości oleju lub smaru. Wykonać smarowanie drążków ślizgowych olejem Berkel lub olejem odpowiednim do kontaktu z żywnością (FDA H1).
Tworzenie się rdzy na ostrzu.	Osuszanie niewykonywane okresowo i prawidłowo, pozostałości żywności, woda, wilgoć, para.	Usunąć rdzę za pomocą ostrzałki (opcja dostępna także na stronie internetowej Berkel) lub skontaktować się z Centrum Serwisowym Berkel w celu ewentualnej wymiany ostrza.
Deflektor plasterków nie jest obecny na krajalnicy.	Deflektor plasterków jest dostarczany w pudełku w dedykowanym opakowaniu.	Sprawdzić w pudełku obecność opakowania i kontynuować montaż deflektora plasterków. Przeczytać paragraf 7.2, aby kontynuować montaż.
Grubość plastra niestała.	Płyta regulacji grubości jest poza osią.	Natychmiast odłączyć maszynę za pomocą przewodu zasilającego i nie używać więcej maszyny. Skontaktować się z Centrum Serwisowym Berkel.
Ostrzałka: pokrętło odkręciło się i wypadło kilka kulek.	Prawdopodobnie pokrętło, zamiast zostać naciśnięte, zostało pociągnięte.	Ponownie włożyć kulki do pokrętła i, przy lekkim nacisku, ponownie założyć je na sworzeń ostrzałki. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z centrum serwisowym lub ze sprzedawcą.
Stół nie wysuwa się.	Prawdopodobnie został zainstalowany nieprawidłowo.	Patrz paragraf 10.3 Blokada CE i zdjęcie stołu RL 220/250. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z centrum serwisowym lub ze sprzedawcą.

13. UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Nie jest dozwolona utylizacja maszyny razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi.
Symbol przekreślonego i podkreślonego pojemnika, umieszczony na produkcie i odtworzony w instrukcji, oznacza, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) zawiera materiały silnie zanieczyszczające, ale jednocześnie nadające się do odzysku. Z tego powodu istnieje prawny obowiązek utylizacji produktu oddzielnie od niesegregowanych odpadów komunalnych.
Obowiązkowe jest zasięgnięcie informacji u władz lokalnych lub we własnej gminie, aby poznać sposoby zbiórki.

14. SERWIS

W przypadku uszkodzenia Twojej krajalnicy Berkel zaleca się skontaktowanie ze sprzedawcą lub z obsługą klienta Berkel pod następującymi numerami:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

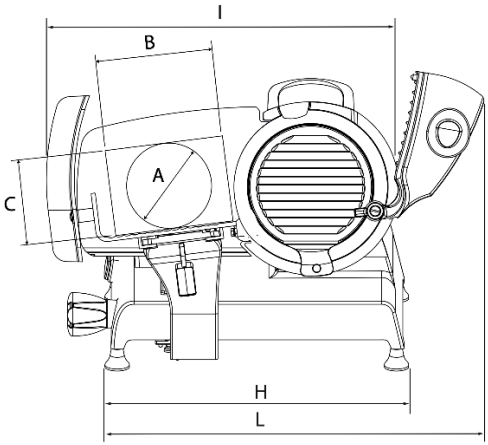
lub wysyłając wiadomość e-mail na adresy wskazane poniżej:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

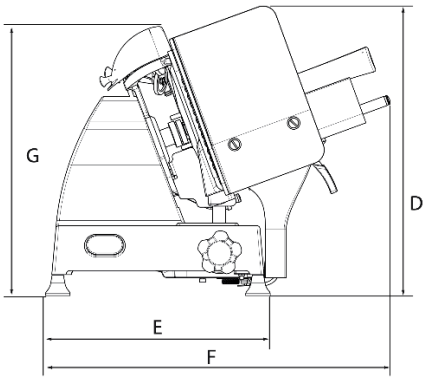
Wewnątrz opakowania nie są dostarczane części zamienne. Wszystkie czynności naprawy i wymiany muszą być wykonywane wyłącznie przez personel autoryzowany przez samego producenta.
W przypadku problemów z urządzeniem skontaktować się z autoryzowanymi centrami serwisowymi.
Unikać samodzielnej naprawy urządzenia. Jakakolwiek interwencja naprawcza wykonana na urządzeniu przez nieautoryzowany personel automatycznie unieważnia gwarancję, nawet jeśli jej okres jeszcze nie upłynął.
Używanie nieoryginalnych części zamiennych unieważnia gwarancję krajalnicy.

15. GWARANCJA I ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania przez cały okres ważności gwarancji, aby móc odpowiednio zapakować i przetransportować urządzenie w razie potrzeby.
Do celów gwarancji ewentualne wady estetyczne muszą być zgłoszone przed uruchomieniem maszyny.
Producent dostarcza krajalnice Red Line z gwarancją o okresie 24 miesięcy, licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady stwierdzone przy odpowiednim użytkowaniu i zgodnie z warunkami użytkowania przewidzianymi w instrukcji. Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych transportem, nieudolnością lub niedbalstwem nabywcy, nieprawidłową instalacją lub ustawieniem, szkodami z tytułu zużycia, napięciem przekraczającym 10% wartości nominalnej. Ponadto gwarancja nie obejmuje komponentów podlegających zużyciu, takich jak ostrze i tarcze ostrzące ostrzałki, z wyjątkiem przypadku oczywistej wady produkcyjnej.
W przypadku uzasadnionej reklamacji będziemy postępować zgodnie z przepisami kodeksu konsumenckiego.
Producent odrzuca wszelką bezpośrednią i pośrednią odpowiedzialność wynikającą z nieprawidłowego użytkowania maszyny.
Przeniesienie własności maszyny powoduje natychmiastowe zwolnienie producenta z wszelkiej odpowiedzialności, z wyjątkiem przestrzegania ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2023/1230 z dnia 14 czerwca 2023 r. w sprawie maszyn oraz uchylenia dyrektywy 2006/42/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i dyrektywy Rady 73/361/EWG.

16. KARTA TECHNICZNA

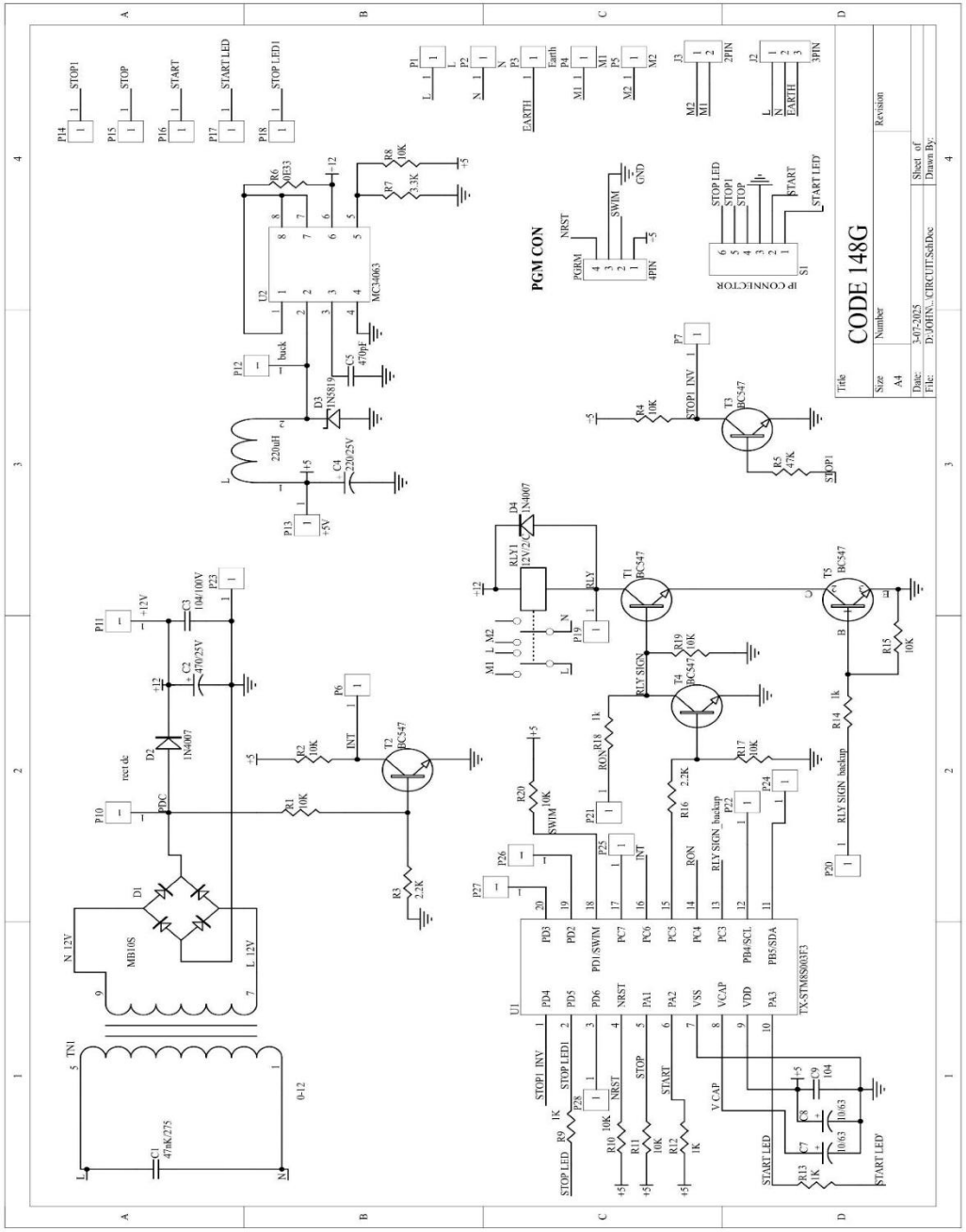




RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
DANE TECHNICZNE		
Maksymalny wymiar krojonego produktu (okrągły)	168 mm	178 mm
Maksymalny wymiar krojonego produktu (prostokątny)	185x160 mm	185x175 mm
Maksymalna grubość plastra	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Średnica ostrza	220 mm	250 mm
Masa	22 kg	22 kg
Moc silnika	0,19 kW	0,19 kW
Parametry elektryczne	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

Uwaga: W wyniku ciągłych badań i prac nad doskonaleniem naszych produktów specyfikacje techniczne mogą ulegać zmianom.

17. INSTALACJA ELEKTRYCZNA

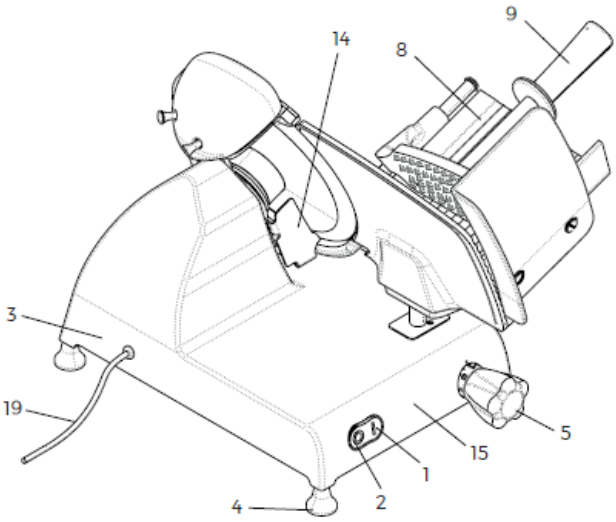


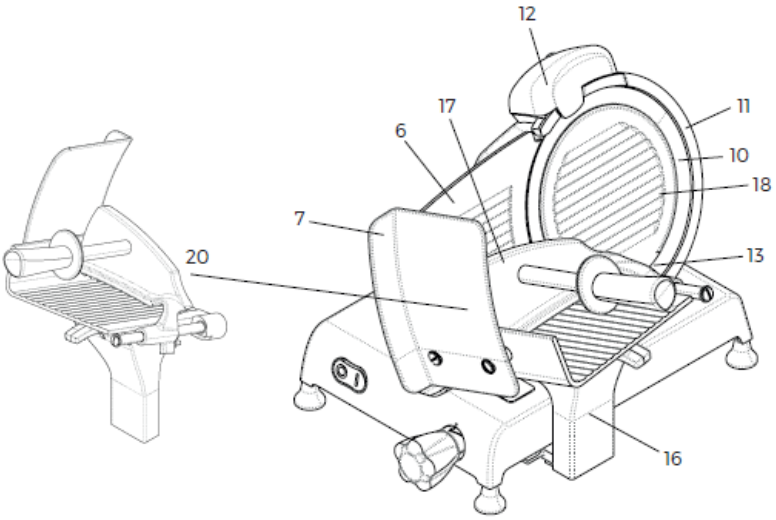
جدول المحتويات

1. المكوّنات الرئيسية 294
2. الوصف 295
3. قائمة العلامات والرموز الموجودة على الآلة وعلى العبوة 295
   3.1 رموز الآلة: 295
   3.2 رموز العبوة 295
4. تعليمات السلامة 296
   4.1 وضعية الأمان 297
5. مسؤولية المُصنّع 299
6. العبوة والتخلّص من العبوة 299
7. التركيب 299
   7.1 الظروف البيئية 300
   7.2 حاجز الشريحة المراد تركيبه 300
   7.3 كيفية تركيب حاجز الشريحة 300
8. استخدام آلة التقطيع 300
9. ما الذي يمكن تقطيعه وما الذي لا يمكن تقطيعه 301
   9.1 ما الذي يمكن تقطيعه: 301
   9.2 ما الذي لا يمكن تقطيعه: 302
10. التنظيف 302
   10.1 منتجات التنظيف: 302
   10.2 أجهزة الأمان والأجزاء القابلة للفكّ: 302
   10.3 تنظيف الأجزاء القابلة للفكّ 303
11. الصيانة 304
   11.1 شحذ الشفرة 304
   11.2 التزييت 304
12. حلّ المشكلات 305
13. التخلّص من الجهاز: 306
14. الخدمة 306
15. الضمان والمسؤولية 306
16. البطاقة الفنية 307
17. التركيب الكهربائي 308

1. المكوّنات الرئيسية

1. مفتاح التشغيل ON، زر I (أبيض)
2. مفتاح الإيقاف OFF، زر 0 (أحمر)
3. لوحة البيانات، البيانات الفنية وعلامة CE
4. قدم التثبيت (4 أقدام)
5. مقبض ضبط سمك الشريحة
6. لوحة ضبط السماكة
7. واقي الإبهام
8. طبق نقل البضاعة المنزلق
9. مقبض الضاغط
10. الشفرة
11. حلقة الأمان (واقي الشفرة)
12. جهاز الشحذ
13. مقبض واقي الشفرة
14. حاجز الشريحة
15. القاعدة
16. حامل الطبق
17. ضاغط البضاعة
18. قرص حماية الشفرة
19. سلك الطاقة
20. إبراز مجموعة الطبق





2. الوصف

آلة تقطيع من ماركة Berkel، مصنّعة من قِبل Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai ومستوردة من قِبل Van Berkel International S.r.l.، ومقرّها في via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.
البريد الإلكتروني: info@berkelinternational.com
دليل آلة التقطيع Red Line 220/250 متوفّر أيضاً بصيغة رقمية، ويمكن الوصول إليه مباشرة على موقعنا الإلكتروني في قسم Red Line.
الموقع الإلكتروني: https://www.theberkelworld.com

3. قائمة العلامات والرموز الموجودة على الآلة وعلى العبوة

3.1 رموز الآلة:



الجهد الكهربائي ← خطر الصعق الكهربائي.



التأريض ← الحماية من الصعق الكهربائي / استقرار النظام الكهربائي.



حاوية مشطوبة ← تشير إلى أن المنتج يجب ألّا يُتخلّص منه مع النفايات المنزلية العادية.



FCM (المواد والأدوات الملامِسة للأغذية) ← تشير إلى أن المادة أو الأداة يمكن استخدامها بأمان في ملامسة الأغذية.

3.2 رموز العبوة



تعامل بحذر ← محتوى الطرد قابل للكسر ويجب التعامل معه بحذر لتجنّب الأضرار.



قابل للكسر ← تشير إلى أن محتوى الطرد حسّاس ويجب التعامل معه بأقصى درجات الحذر.



احمِ من المطر والرطوبة ← تشير إلى أن المحتوى يجب حمايته من الماء والرطوبة.



أسهم التوجيه ← تشير إلى الاتجاه الصحيح الذي يجب وضع الطرد أو التعامل معه به.



قابل للاشتعال ← تشير إلى أن محتوى الطرد أو الوعاء سريع الاشتعال ويجب التعامل معه بأقصى درجات الحيطة.



عبوة قابلة لإعادة التدوير ← تشير إلى أن العبوة قابلة لإعادة التدوير ويجب التخلّص منها في حاويات إعادة التدوير المناسبة.

4. تعليمات السلامة

من أجل استخدام آمن للجهاز الذي اشتريته، التزم واحترم التحذيرات التالية.
يجب اتّباع تعليمات الجهاز، لأن الاستخدام غير الصحيح قد يتسبّب في أضرار مادية أو يؤدّي إلى عواقب خطيرة، مثل الإصابات والجروح وفقدان أجزاء من الجسم تلامس الشفرة.
- اقرأ بعناية هذا الدليل بجميع أجزائه قبل الشروع في استخدام آلة التقطيع.
- لا تستخدم آلة التقطيع بأي طريقة أخرى غير المشار إليها في هذا الدليل.
- قبل الاستخدام، تحقّق بعناية من أن سلك التوصيل أو قابس التيار لا يُظهران أضراراً خارجية مرئية. لا تُشغّل آلة التقطيع إذا كانت تالفة.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله بسلك أو مجموعة خاصة، متوفّرة لدى Berkel أو لدى الموزّع أو في مركز الخدمة.

تنبيه! خطر الصعق الكهربائي! قد يتسبّب السلك التالف في صعقات كهربائية أو دارات قصيرة أو حتى حرائق.

- تأكّد من أن سلك الطاقة مركّب بأمان. إذا علِق السلك في مكان ما، فقد تسقط آلة التقطيع عن سطح العمل.
- افصل آلة التقطيع دائماً عن المقبس بإمساكها من قابس التيار وليس من سلك التوصيل.
- افصل آلة التقطيع دائماً عن الطاقة إذا تُركت دون مراقبة، وقبل التنظيف أو الصيانة.
- ركّب آلة التقطيع وفقاً للتعليمات المشار إليها في فقرة '7. التركيب';
- أوقف آلة التقطيع فوراً واطلب تدخّل موظّفي الخدمة المعتمدين في حال حدوث تشغيل غير طبيعي أو الاشتباه في وجود كسور أو حركات خاطئة، أو أصوات غير معتادة.
- لا تلمس آلة التقطيع بأيدٍ مبلّلة أو رطبة.
- لا تستخدم آلة التقطيع حافي القدمين.
- آلة التقطيع غير مخصّصة للاستخدام من قِبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي قدرات جسدية أو حسّية أو عقلية محدودة، أو تنقصهم الخبرة والمعرفة، إلا إذا كانوا تحت المراقبة أو تلقّوا تعليمات حول استخدام آلة التقطيع من شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بآلة التقطيع
- يجب ألّا يستخدم الأطفال آلة التقطيع. احفظ آلة التقطيع وسلكها بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم آلة التقطيع بتركيز كبير ولا تسمح لأي شيء بتشتيت انتباهك;
- قطّع فقط المنتجات من النوع المسموح به (انظر فقرة 9.1 ما الذي يمكن تقطيعه:).

4.1 وضعية الأمان

عندما لا تكون آلة التقطيع قيد الاستخدام، ضعها في وضعية الأمان، أي:

- مقبض الضبط على الرقم 0 مع لوحة ضبط السماكة مغلقة تماماً
- الضاغط منخفض ومستند إلى الطبق المنزلق

تنبيه! خطر الجرح! أثناء عمليات التنظيف والصيانة والتقطيع، أبقِ يديك بعيدتين قدر الإمكان عن المنطقة غير المحمية من الشفرة. (الصورة A)

التنظيف والصيانة مخصّصان حصرياً للمستخدم ويجب ألّا يقوم بهما الأطفال دون مراقبة.

- قبل التنظيف أو قبل القيام بالصيانة، افصل الآلة عن الشبكة الكهربائية ثم انتظر حتى تتوقّف الشفرة.

هام! يجب أن يتمّ تنظيف آلة التقطيع دورياً بقطعة قماش ناعمة إسفنجية وصابون محايد لطيف (انظر فقرة 10. التنظيف لكل التفاصيل).

- يجب أن تُجرى الإصلاحات فقط من قِبل موظّفين معتمدين أو من قِبل قسم الخدمة في Berkel. قد تتسبّب الإصلاحات غير الصحيحة في مخاطر للمستخدم وتُبطل ضمان المنتج وسلامته.
- يجب استبدال المكوّنات المعيبة بقطع غيار أصلية أو بقطع مكافئة أو تضمن السلامة.
- لا تُزل ولا تُغطِّ ولا تُعدّل اللوحات الموضوعة على جسم آلة التقطيع.
- لا تستخدم آلة التقطيع كسطح للإسناد ولا تضع عليها أي غرض لا علاقة له بعمليات التقطيع العادية.

تنبيه! خطر الصعق الكهربائي!
لا تلمس أبداً الأجزاء الموجودة تحت الجهد.

- لا تفتح بأي حال من الأحوال التركيب الكهربائي للجهاز.
- لا تُجر تعديلات على الوصلات التي تنقل الجهد: يوجد خطر الصعق الكهربائي.
- لا تُعدّل البنية الكهربائية / الميكانيكية لآلة التقطيع: يوجد خطر الصعق الكهربائي.
- لا تستخدم آلة التقطيع في ملامسة مصادر الحرارة.
- يجب ألّا تلامس آلة التقطيع وسلك الطاقة والقابس الماء أو أي سوائل أخرى.

تنبيه! شفرة حادّة،
خطر الجرح

- لا تلمس حدّ الشفرة بأصابعك، خطر الجرح.
- تأكّد من عدم اقتراب أي شخص من الشفرة عندما تكون مكشوفة.
- تحقّق من أن الشفرة تدور عكس اتجاه عقارب الساعة عند النظر إليها من جهة واقي الشفرة أو من جهة المستخدم (الصورة B).
- للتقطيع، استخدم حصرياً مقبض الضاغط والضاغط نفسه.
- لا تستخدم آلة التقطيع دون العربة/حامل الطبق.
- يجب استخدام هذا الجهاز مع الطبق المنزلق في مكانه.
- لا يمكن استخدام آلة التقطيع دون حامل الطبق. يجب أن يكون الطبق موضوعاً ومثبّتاً بشكل صحيح على حامل الطبق (انظر 10.2 أجهزة الأمان والأجزاء القابلة للفكّ:).
- يُمنع استخدام الأيدي لتقطيع المنتج.

- يجب دائماً الحفاظ على مسافة أمان من الشفرة.
- لا تسمح لأي شخص بالاقتراب أثناء عملية تقطيع المنتج.

تنبيه:
خطر الانزلاق!

يجب أن تكون المنطقة المحيطة بآلة التقطيع جافة لتجنّب الانزلاق.
- ضع وأزل البضاعة المراد تقطيعها على الطبق المنزلق فقط مع
الطبق مسحوباً للخلف تماماً ومقبض ضبط السماكة في وضعية الأمان (على الرقم 0 – **الصورة A**);

تنبيه! قد يسخن المحرّك بشكل مفرط! بعد 15 دقيقة من الاستخدام المتواصل، أطفئ الآلة واترك المحرّك يبرد. اترك الآلة ترتاح لمدة 30 دقيقة على الأقل.

تنبيه!
خطر الانحشار!

لا ترتدِ ملابس فضفاضة ذات أكمام مفتوحة أو ملابس يمكن أن تعلق، وكذلك الأساور أو الأغراض المماثلة. ارتدِ ملابس ذات أكمام مثبّتة عند المعصم بأربطة مطاطية.

تنبيه! قد يتسبّب التآكل الطبيعي للشفرة في زيادة المسافة بين حدّ الشفرة وواقي الشفرة. عندما تتجاوز هذه المسافة 6 mm، يجب استبدال الشفرة. اتّصل حينئذٍ بالمُصنّع أو بأحد مراكز الخدمة المعتمدة لطلب استبدالها.

- إذا كانت أبعاد الطعام المراد تقطيعه أكبر من تلك المشار إليها في بند "سعة التقطيع" في البطاقات الفنية، فقلّل أبعاده للعمل بأمان.
- لا يمكن استخدام آلة التقطيع في الأماكن المفتوحة ولا تعريضها للعوامل الجوية التي قد تُضرّ بسلامتها.
- لا يمكن تركيب آلة التقطيع في بيئات ذات أبخرة أو أدخنة أو أغبرة أكّالة أو كاشطة، مع خطر الحريق أو الانفجار.
- يجب تركيب آلة التقطيع بالقرب من مقبس مطابق لمعيار CEE، حتى يمكن فصلها بسهولة لعمليات التنظيف والصيانة.
- يجب توصيل آلة التقطيع بتركيب مطابق للوائح السارية، ومزوّد بـ:
  - حماية مغناطيسية حرارية;
  - قاطع تفاضلي أوتوماتيكي;
  - تركيب تأريض.
- قبل إجراء التوصيل، تحقّق من أن خصائص شبكة الطاقة الكهربائية تطابق تلك المشار إليها على لوحة بيانات آلة التقطيع.
- هذا الجهاز مخصّص للاستخدام في التطبيقات المنزلية والمشابهة.

بينما لا نضمن استخدامه في البيئات التالية إذا لم يكن الموظّفون قد تلقّوا التدريب المناسب أو لم يقرؤوا دليل الاستخدام هذا:
- مناطق المطبخ للموظّفين والمتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى;
- الفنادق والنُّزُل وأماكن المبيت والإفطار والسياحة الريفية وغيرها من منشآت الإقامة، الموضوعة تحت التصرّف الحرّ للنزلاء.

5. مسؤولية المُصنّع

يُخلي المُصنّع مسؤوليته من كل ما ينتج عن:
- الاستخدام غير المناسب;
- عدم احترام التعليمات الواردة في كتيّب التعليمات هذا;
- استخدام آلة التقطيع من قِبل موظّفين لم يقرؤوا ولم يفهموا بعمق محتوى هذا الدليل;
- التعديلات و/أو الإصلاحات المنفّذة من قِبل المستخدم أو من قِبل موظّفين غير معتمدين;
- استخدام قطع غيار غير أصلية أو غير مخصّصة لطراز آلة التقطيع.

يُبطل التنازل عن آلة التقطيع مسؤولية المُصنّع تلقائياً إذا لم يكن مصحوباً بكتيّب التعليمات هذا.
يمثّل النص الرئيسي لدليل التعليمات هذا، المحرّر باللغة الإيطالية، النقطة المرجعية الوحيدة لحلّ أي نزاعات تتعلق بالتفسير.

6. العبوة والتخلّص من العبوة

أخرج الجهاز من الصندوق;
أزِل المكوّنات من العبوة;
أخرِج دليل الاستخدام وضعه في مكان عملي وقريب من الآلة;
أزل العبوة الواقية للوحة ضبط السماكة;
هام! يُوصى بالاحتفاظ بالعبوة الأصلية طوال مدة صلاحية الضمان لكي تتمكّن من تعبئة الجهاز ونقله بشكل مناسب عند الحاجة.
تحمي العبوة آلة التقطيع أثناء النقل. مواد العبوة قابلة لإعادة التدوير بسهولة في النفايات المنزلية العادية أو في المركز البيئي/مركز الجمع في بلديتك.
(انظر فقرة 13. التخلّص من الجهاز: لمزيد من التفاصيل).

7. التركيب

ركّب آلة التقطيع على سطح عمل مستوٍ جيداً وأملس وجاف ومناسب لتحمّل آلة التقطيع بالإضافة إلى البضاعة المراد تقطيعها.

هام! قد تمثّل آلة التقطيع، إذا لم تُركّب بشكل صحيح، خطراً بسبب الظروف غير المستقرّة; إذ تزيد هذه الأخيرة من خطر الصدمات والسحق سواء للمشغّل أو للأشخاص الموجودين بالقرب من منطقة العمل.

هام! تحقّق من عدم وجود عوائق أمام حركة الطبق وأمام تحميل البضاعة المراد تقطيعها على الطبق نفسه; وإلا فأزلها.
لا تضع آلة التقطيع فوق مصادر الحرارة، مثل ألواح الطهي الكهربائية، ولا بالقرب من اللهب.
لا يمكن تركيب آلة التقطيع مدمجة في جدار أو في خزانة حائطية.

7.1 الظروف البيئية

- درجة حرارة التشغيل من -5°C إلى +40°C
- الرطوبة القصوى 65%
- ارتفاع الاستخدام: أقل من 2000 m

7.2 حاجز الشريحة المراد تركيبه

يُورَّد حاجز الشريحة لطرازات RL 220/250 داخل الصندوق، في عبوة منفصلة.
بمجرد تركيبه، يمنع هذا المكوّن وصول الشرائح إلى المنطقة الخلفية من الشفرة، مما يسهّل جمع الطعام وعمليات التنظيف.

7.3 كيفية تركيب حاجز الشريحة

عند فتح الصندوق الكرتوني الصغير الموجود في العبوة، ستجد: حاجز الشريحة من الفولاذ المقاوم للصدأ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة من ماركة Berkel.
- أمسِك حاجز الشريحة.
اتجاه الإدخال بديهي.
في **الصورة D1** تظهر النقطة الصحيحة التي يجب الإمساك عندها بحاجز الشريحة.
- أمسِك المكوّن عند النقطة المشار إليها (انظر **الصورة D2**).
- أدخِل الأخاديد في الفتحات المناسبة الموجودة في المنطقة الخلفية من الشفرة (انظر **الصورة D3**).
- بمجرد إدخال الأخاديد بالكامل في الفتحات، مارس ضغطاً ثابتاً، مستعيناً بيدك الأخرى، حتى يستقرّ حاجز الشريحة في الوضعية الصحيحة.
- في النهاية، تحقَّق من أن المكوّن موضوع بشكل صحيح ولا يلامس الشفرة.

8. استخدام آلة التقطيع

ملاحظة: الأرقام المذكورة في النص التالي تشير إلى فقرة 1. المكوّنات الرئيسية**.**
لاستخدام آلة التقطيع، اتبع ما يلي:

1. اتّخذ **الوضعية القياسية**:
يجب أن ينظر المشغّل إلى آلة التقطيع مع وجود مقبض ضبط سمك الشريحة أمامه، بحيث يكون في مجال الرؤية الأيمن الطبق المنزلق، وعلى اليسار منطقة استقبال الشريحة. تسمح هذه الوضعية بتحكّم بصري كامل بجميع الجوانب الرئيسية للآلة.
2. حرّك الطبق المنزلق (8) بالكامل نحو المشغّل: وضعية التحميل (**شكل L**);
3. ارفع الضاغط (17)

كيفية رفع الضاغط بأمان:
هام! يجب تنفيذ هذه العملية بعناية كبيرة، لأنه إذا لم يكن الضاغط موضوعاً بشكل صحيح، فقد يسقط ويتسبّب في أضرار أو ضربات ليدي المشغّل الذي يُدخل المنتج المراد تقطيعه.

الرفع الآمن للضاغط:

- ارفع الضاغط، الموجود بالقرب من الشفرة، وحرّكه إلى الأعلى. ثم اسحبه إلى الخارج، حتى نهاية القضيب المستدير.
- ثم راقب من الجانب أو في الجزء السفلي من الطبق، حيث يوجد أخدود صغير. مع إبقاء الضاغط في وضعية مرفوعة، سيظهر مِصدّ أسود صغير.
- ضع المِصدّ الأسود داخل الأخدود المشار إليه (انظر **الصورة F**)، مع التأكّد من إدخاله بشكل صحيح.

بهذه الطريقة، يكون الضاغط مقفلاً في وضعية الأمان، مما يقلّل من خطر الضربات العرضية للمشغّل.

4. أسنِد البضاعة المراد تقطيعها إلى لوحة ضبط السماكة وضعها في ملامسة حافة الطبق، من جهة المشغّل.
5. ثبّت المنتج المراد تقطيعه بالضاغط مع تطبيق ضغط خفيف;
6. اضبط سمك الشريحة عن طريق مقبض الضبط، مختاراً سمك الشريحة الذي تفضّله (ضبط المقبض: من 0 إلى 12).
7. شغّل الشفرة (10) بالضغط على مفتاح التشغيل ON - I (**شكل 1**).
8. أمسِك مقبض الضاغط (9) وابدأ حركة التقطيع المتناوبة، تاركاً الطبق المنزلق ينزلق إلى الأمام نحو الشفرة. أثناء العودة، أبعِد المنتج قليلاً عن الشفرة، ثم أعِده حتى يستند مجدداً إلى لوحة ضبط السماكة.
   كرّر الحركة بانتظام للحصول على شرائح متجانسة.
9. في نهاية عمليات التقطيع، أعِد مقبض ضبط السماكة إلى وضعية الأمان (على الرقم 0) واسحب العربة للخلف.
10. أوقف حركة الشفرة بالضغط على مفتاح الإيقاف 0 - (2) OFF.

9. ما الذي يمكن تقطيعه وما الذي لا يمكن تقطيعه

9.1 ما الذي يمكن تقطيعه:

- اللحوم المصنّعة (المطبوخة والنيئة والمدخّنة والمعتّقة)
- اللحوم منزوعة العظم مثل المشويات (المطبوخة أو النيئة عند درجة حرارة لا تقلّ عن 3+ °C ولا تزيد عن 40+ °C)
- كارباتشيو
- خبز نصف صلب وخالٍ من البذور
- أجبان نصف صلبة

نلفت انتباهكم إلى أن تقطيع الأجبان قد لا يضمن شريحة متجانسة ودقيقة، بسبب احتمال التصاق المنتج بالشفرة.
يُوصى باستخدام شفرة مطلية بالتفلون.

- قطع السمك (منزوعة العظم، مطبوخة أو نيئة عند درجة حرارة لا تقلّ عن 3- °C ولا تزيد عن 40+ °C)
- الفواكه
- الخضروات

راجع قسم "16. البطاقة الفنية" لمعرفة تفاصيل سعة التقطيع لآلة التقطيع.



9.2 ما الذي لا يمكن تقطيعه:

تنبيه!
لا تحاول تقطيع منتجات غير مسموح بها!

- الأطعمة المجمّدة أو المجمّدة بعمق
- الأطعمة التي تحتوي على عظام أو نوى
- الخبز الصلب
- المنتجات غير الغذائية
- الأجبان الطرية أو الطازجة
- المنتجات ذات القوام شديد التفتّت

لا تضمن BERKEL تقطيع المنتجات غير المذكورة، ولا سيما تلك ذات القوام غير المناسب.

10. التنظيف

ملاحظة: الأرقام المذكورة في النص التالي تشير إلى فقرة 1. المكوّنات الرئيسية وإلى الصور المعروضة في الصفحة 2 من هذا الدليل.

حافظ على نظافة الآلة بعناية. إذا كانت قيد الاستخدام، فيجب تنظيفها مرة واحدة يومياً على الأقل أو أكثر إذا لزم الأمر. بعد فترة من عدم الاستخدام، يُوصى بالتنظيف أيضاً قبل الاستخدام.

تنبيه! خطر الصعق الكهربائي! قبل الشروع في تنظيف آلة التقطيع، افصل سلك الطاقة وضع مقبض ضبط السماكة في وضعية الأمان.

10.1 منتجات التنظيف:

استخدم حصراً ماءً فاتراً ومنظّفاً محايداً للأطباق، ويُفضّل بدرجة حموضة pH 7-8، مستخدماً قطعة قماش ناعمة إسفنجية (مثل الألياف الدقيقة). اغسل الأجزاء المُزالة على حدة، وجفّفها جيداً وأعِد تركيبها. (انظر فقرة 10.3 تنظيف الأجزاء القابلة للفكّ في الفقرة التالية)

هام! يجب تجفيف جميع الأجزاء المغسولة جيداً، بما في ذلك حدّ الشفرة. تنبيه! خطر الجرح!

لا تستخدم أدوات كاشطة مثل الإسفنج الصلب أو الفرشاة النايلونية شبه الصلبة لتنظيف المناطق المطلية من الآلة.
لا تنظّف الآلة بنفّاثات الماء أو البخار أو بطرق مماثلة.

تنبيه! لا تضع الآلة في غسّالة الأطباق.
الجزء الوحيد الذي يمكن غسله في غسّالة الأطباق هو حاجز الشريحة القابل للفكّ من الفولاذ المقاوم للصدأ، بغسل لطيف وبدرجة حرارة منخفضة.

10.2 أجهزة الأمان والأجزاء القابلة للفكّ:

- جهاز الأمان قفل CE / الطبق المنزلق
- واقي الشفرة
- حاجز الشريحة

10.3 تنظيف الأجزاء القابلة للفكّ

جهاز الأمان حامل الطبق / قفل CE

آلة التقطيع Red Line مزوّدة بجهاز الأمان قفل CE، المصمّم لتسهيل عمليات التنظيف.
لتفعيل قفل CE، ضع أولاً آلة التقطيع في وضعية الأمان (انظر فقرة 4.1 وضعية الأمان لمزيد من التفاصيل) وحرّك حامل الطبق بالكامل إلى بداية المسار، نحو مفتاح التشغيل. في الجزء السفلي من آلة التقطيع يوجد ذراع:
- زرّ أسود لطراز Red Line 220/250.

قفل CE وإزالة الطبق RL 220/250:
أمسِك المقبض الأسود واضغطه للأسفل ثم نحو سطح الإسناد. يسمح ذلك بتحرير الطبق المنزلق ومتابعة تنظيف الآلة.

هام! لا يمكن إزالة الطبق إلا إذا كان موضوعاً بشكل صحيح في بداية المسار، أي نحو مقبض ضبط سمك الشريحة.
يمكن تشغيل الذراع أيضاً في منتصف المسار، ولكن بما أنه ليس في وضعية الأمان، فسيمنع الآلية إزالة الطبق.
عند تشغيل الذراع، سيكون من الممكن إزالة الطبق المنزلق بتركه ينزلق إلى الخارج (في الاتجاه المعاكس للشفرة) ثم متابعة التنظيف (انظر فقرة 10.1 منتجات التنظيف**:**).
بعد إجراء التنظيف، تابع بإعادة وضع الطبق في أخاديد حامل الطبق، وعندما يكون مُدخلاً بالكامل، ثبّته بإعادة ذراع التحرير إلى الأعلى.

واقي الشفرة

لإزالة واقي الشفرة، اتبع ما يلي:
- أدِر قرص حماية الشفرة بمقدار 90° عكس اتجاه عقارب الساعة بواسطة المقبض المخصّص لذلك والمثبّت عليه; (انظر **الصورة H**).
- سيتحرّر واقي الشفرة ثم تابع بحذر إزالته والتنظيف اللاحق (انظر **الصورة I**).

حاجز الشريحة

يحتوي حاجز الشريحة على نتوء صغير نحو الجزء السفلي (**الصورة D1**)، لذا أدخِل السبّابة في الجزء المجوّف من حاجز الشريحة، ومستنداً بالإبهام على الجزء الخارجي (لتكوين قبضة)، اسحبه إلى الخارج. اضغط بلطف. سيتحرّر حاجز الشريحة، مما يسمح بإزالته.
بعد التنظيف، أعِد وضع حاجز الشريحة كما هو موضّح في ب. 7.2 حاجز الشريحة المراد تركيبه.
لإزالة الأجزاء القابلة للفكّ وإعادة تركيبها، يُوصى بمراجعة الفيديو التعليمي المتوفّر على موقعنا الإلكتروني *www.theberkelworld.com*، بالدخول إلى قسم: آلات التقطيع > Red Line > فيديو – Red Line User Guide.

تابع بتنظيف:
- **الشفرة**: اضغط قطعة قماش مبلّلة على سطح الشفرة وحرّكها ببطء من المركز نحو الخارج، كما في الشكل (**الصورة. F**)، من جهة واقي الشفرة ومن الجهة المعاكسة. جفّف بالطريقة نفسها، مستخدماً قطعة قماش جافّة;
- **حلقة الأمان**: استخدم فرشاة نايلونية شبه صلبة لتنظيف المنطقة الواقعة بين الشفرة وحلقة الحماية;
- **جسم الآلة**: نظّف جسم الآلة بقطعة قماش مبلّلة أو إسفنجة، مع الشطف بالماء. جفّف بعناية.

تنبيه! الآلة مطلية; استخدم قطعة قماش ناعمة مثل قماش الألياف الدقيقة. لا تستخدم فرشاة ذات شعيرات صلبة أو نايلونية، فقد تُتلف طلاء آلة التقطيع.

11. الصيانة

تشمل أنشطة الصيانة الدورية التي يُصرّح للمشغّل بتنفيذها للحفاظ على كفاءة آلة التقطيع:
- التزييت
- شحذ الشفرة

11.1 شحذ الشفرة

يعتمد تواتر الشحذ ومدّته على استخدام الجهاز.
للشحذ، اتبع التعليمات:

1. ضع مقبض ضبط سمك الشريحة في وضعية الأمان (**شكل A** - انظر ب. 4.1 وضعية الأمان);
2. اسحب الطبق المنزلق للخلف بالكامل نحو مقبض الضبط (**شكل L**);
3. ارفع جهاز الشحذ (**شكل M**)، أدره لوضعه في وضعية الشحذ (**شكل N**);
4. حرّر جهاز الشحذ;
5. شغّل الشفرة بالضغط على مفتاح التشغيل I (ON);
6. نفّذ شحذ الشفرة بإبقاء زرّ قرص الشحذ مضغوطاً لمدة 10-15 ثانية (**شكل O-1**);
7. حرّر الزرّ;
8. اسحب زرّ قرص إزالة النتوءات وأبقه مسحوباً لمدة 2-3 ثوانٍ (**شكل O-2**);
9. حرّر الزرّ;
10. أوقف حركة الشفرة بالضغط على مفتاح الإيقاف;
11. ارفع جهاز الشحذ وأدره إلى وضعيته الأصلية;
12. حرّره حتى يتوقّف (OFF / 0);
13. تابع بتنظيف آلة التقطيع، مع الحرص على إزالة أي بقايا أو برادة معدنية متبقية بعد عملية الشحذ جيداً.

11.2 التزييت

بعد فترة معيّنة من الاستخدام المنتظم للآلة، قد يكون من الضروري تزييت مجاري العربة. نوصي في جميع الأحوال بتنفيذ هذه العملية كل 3 أشهر. استخدم فقط زيوتاً غير حمضية (نوصي بزيت الفازلين). لا تستخدم الزيوت النباتية. نوصي بزيت من ماركة Berkel أو مناسب لملامسة الأغذية، ويُفضّل بمواصفة FDA H1.
الأجزاء التي يجب تزييتها هي:

1. قضيب انزلاق الضاغط
2. قضيب انزلاق العربة/الطبق

نوصي بمشاهدة فيديو الصيانة على موقعنا الإلكتروني The Berkel World:
www.theberkelworld.com *آلات التقطيع > Red Line > فيديو – Red Line User Guide.*

المشكلة	السبب المحتمل	الحلّ
عند الضغط على مفتاح التشغيل، لا تبدأ الآلة.	غياب الطاقة أو دارة تحكّم معيبة.	تحقّق من أن سلك الطاقة موصّل بشكل صحيح بالمقبس; إذا استمرّت المشكلة، اتّصل بمركز الخدمة Berkel.
عند الضغط على مفتاح التشغيل، تبدأ الآلة لكن المؤشّر الضوئي لا يضيء.	دارة تحكّم معيبة.	افصل الآلة فوراً عبر سلك الطاقة ولا تستخدم الآلة بعد ذلك. اتّصل بمركز الخدمة Berkel.
مقاومة مفرطة أثناء تقطيع المنتج.	الشفرة غير مشحوذة.	اشحذ الشفرة.
تحت الحمل، تتباطأ الشفرة أو تتوقّف.	قد يكون الحزام مرتخياً أو تالفاً.	اتّصل بمركز الخدمة لضبط الحزام أو استبداله.
عند الضغط على مفتاح الإيقاف، لا تتوقّف الآلة.	دارة تحكّم معيبة.	افصل الآلة فوراً عبر سلك الطاقة ولا تستخدم الآلة بعد ذلك. اتّصل بمركز الخدمة Berkel.
مقاومة مفرطة لقضبان انزلاق الآلة، مع حركة بطيئة وصعبة.	تزييت المجاري لم يُنفّذ دورياً أو نُفّذ بمنتج غير مناسب.	نظّف قضبان الانزلاق تماماً من أي بقايا زيت أو شحم. نفّذ تزييت قضبان الانزلاق بزيت Berkel أو بزيت مناسب لملامسة الأغذية (FDA H1).
تكوّن الصدأ على الشفرة.	التجفيف لم يُنفّذ دورياً وبشكل صحيح، بقايا طعام، ماء، رطوبة، بخار.	أزل الصدأ بواسطة جهاز الشحذ (خيار اختياري متوفّر أيضاً على موقع Berkel) أو اتّصل بمركز الخدمة Berkel لاستبدال محتمل للشفرة.
حاجز الشريحة غير موجود على آلة التقطيع.	يُورَّد حاجز الشريحة في الصندوق في عبوة مخصّصة.	تحقّق في الصندوق من وجود العبوة وتابع بتركيب حاجز الشريحة. اقرأ فقرة 7.2 حاجز الشريحة المراد تركيبه لمتابعة التركيب.
سمك الشريحة غير ثابت.	لوحة ضبط السماكة خارج المحور.	افصل الآلة فوراً عبر سلك الطاقة ولا تستخدم الآلة بعد ذلك. اتّصل بمركز الخدمة Berkel.
جهاز الشحذ: انفكّ المقبض وسقطت بعض الكريات.	من المحتمل أن المقبض، بدلاً من الضغط عليه، قد تمّ سحبه.	أعِد إدخال الكريات في المقبض، وبضغط خفيف، أعِد وضعه على محور جهاز الشحذ. إذا استمرّت المشكلة، اتّصل بمركز الخدمة أو بالموزّع.
الطبق لا يخرج.	من المحتمل أنه رُكّب بشكل غير صحيح.	انظر فقرة إزالة قفل CE / حامل الطبق رقم 10.3 تنظيف الأجزاء القابلة للفكّ إذا استمرّت المشكلة، اتّصل بمركز الخدمة أو بالموزّع.

13. التخلّص من الجهاز:



لا يُسمح بالتخلّص من الآلة مع النفايات المنزلية العادية.
يعني رمز الحاوية المشطوبة والمسطّرة، الموضوع على المنتج والمُستنسَخ في الدليل، أن نفايات المعدّات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) تحتوي على مواد شديدة التلويث ولكنها في الوقت نفسه قابلة للاستعادة. لهذا السبب يوجد التزام قانوني بالتخلّص من المنتج بشكل منفصل عن النفايات البلدية غير المفرّزة.
من الإلزامي الاستعلام لدى السلطات المحلية أو في بلديتك لمعرفة طرق الجمع.

14. الخدمة

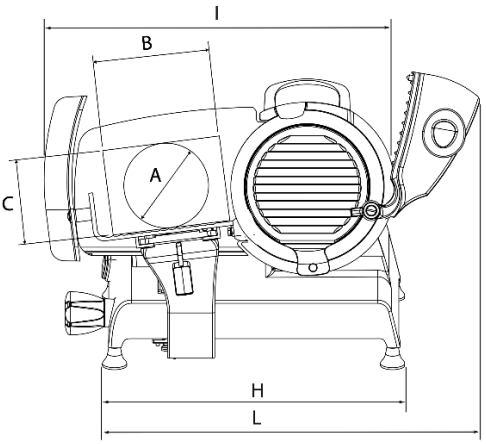
في حال تعرّض آلة التقطيع Berkel الخاصة بك لأضرار، يُوصى بالاتّصال بالموزّع أو بخدمة عملاء Berkel على الأرقام التالية:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

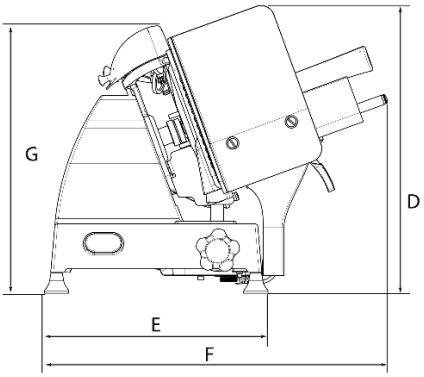
أو بإرسال بريد إلكتروني إلى العناوين المشار إليها أدناه:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

لا تُورَّد قطع غيار داخل العبوة. يجب أن تُنفَّذ جميع أنشطة الإصلاح والاستبدال حصرياً من قِبل موظّفين معتمدين من المُصنّع نفسه.
في حال وجود مشكلات في الجهاز، اتّصل بمراكز الخدمة المعتمدة.
تجنّب إصلاح الجهاز بنفسك. أي تدخّل إصلاحي يُنفّذ على الجهاز من قِبل موظّفين غير معتمدين يُبطل الضمان تلقائياً حتى لو لم تنتهِ مدّته بعد.
يُبطل استخدام قطع غيار غير أصلية ضمان آلة التقطيع.

15. الضمان والمسؤولية

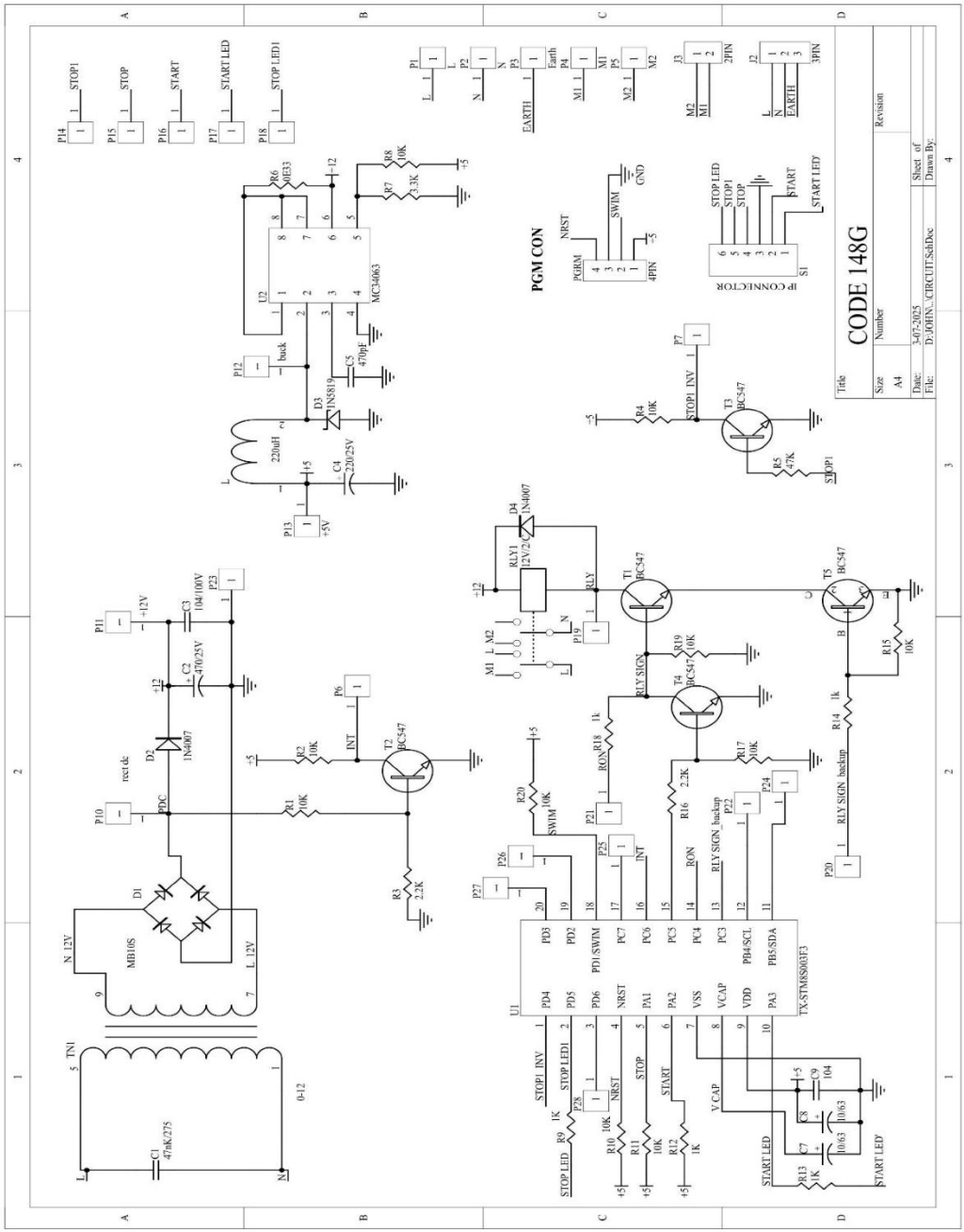
يُوصى بالاحتفاظ بالعبوة الأصلية طوال مدة صلاحية الضمان لكي تتمكّن من تعبئة الجهاز ونقله بشكل مناسب عند الحاجة.
لأغراض الضمان، يجب الإبلاغ عن أي عيوب جمالية قبل تشغيل الآلة.
يُورّد المُصنّع آلات Red Line بضمان مدّته 24 شهراً، اعتباراً من تاريخ الشراء. يغطّي الضمان فقط العيوب المكتشفة عند الاستخدام المناسب لها ووفقاً لشروط الاستخدام المنصوص عليها في الدليل. لا يغطّي الضمان العيوب الناتجة عن النقل أو عدم كفاءة المشتري أو إهماله أو التركيب أو الوضع غير الصحيح أو أضرار التآكل أو الجهد الذي يتجاوز 10% من القيمة الاسمية. علاوة على ذلك، لا يغطّي الضمان المكوّنات المعرّضة للتآكل، مثل الشفرة وأقراص الشحذ الخاصة بجهاز الشحذ، إلا في حال وجود عيب تصنيع واضح.
في حال وجود شكوى مشروعة، سنتصرّف وفقاً لما ينصّ عليه قانون المستهلك.
يُخلي المُصنّع مسؤوليته من كل مسؤولية مباشرة وغير مباشرة تنتج عن الاستخدام غير الصحيح للآلة.
يؤدّي نقل ملكية الآلة إلى إعفاء المُصنّع فوراً من أي مسؤولية، باستثناء الالتزام باللائحة (الاتحاد الأوروبي) 2023/1230 الصادرة عن البرلمان الأوروبي والمجلس بتاريخ 14 يونيو 2023 بشأن الآلات وإلغاء التوجيه 2006/42/EC الصادر عن البرلمان الأوروبي والمجلس والتوجيه 73/361/EEC الصادر عن المجلس





250	220	RED LINE
178 mm	168 mm	A
185 mm	185 mm	B
175 mm	160 mm	C
420 mm	420 mm	D
320 mm	320 mm	E
505 mm	505 mm	F
390 mm	390 mm	G
435 mm	435 mm	H
515 mm	490 mm	I
580 mm	570 mm	L
		المواصفات الفنية
178 mm	168 mm	سعة التقطيع للمنتجات الدائرية
185x175 mm	185x160 mm	سعة التقطيع للمنتجات المستطيلة
0 - 14 mm	0 - 14 mm	أقصى سُمك للشريحة
250 mm	220 mm	قطر الشفرة
22 kg	22 kg	الوزن
0,19 kW	0,19 kW	القدرة الاسمية للمحرك
230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	المواصفات الكهربائية

ملاحظة: في إطار أبحاثنا المستمرة وسعينا الدائم إلى تحسين منتجاتنا، قد تطرأ تغييرات على المواصفات الفنية.

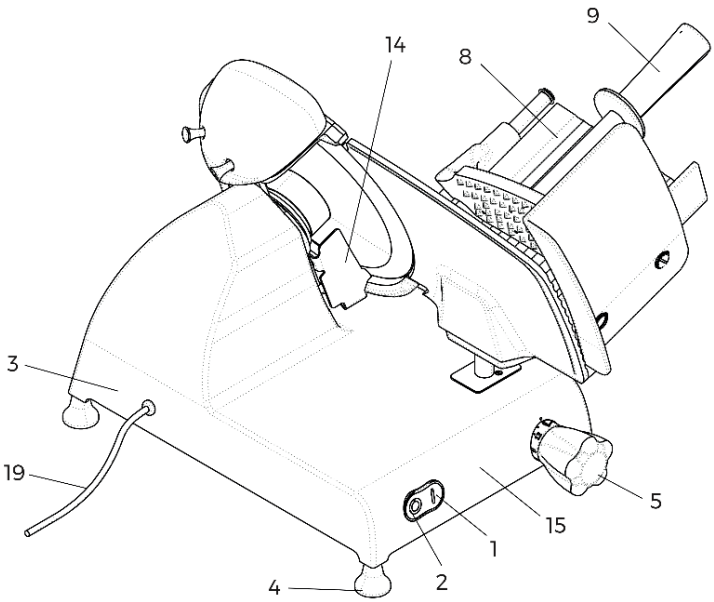

CODE 148G
PGM CON
IP CONNECTOR
TX-STM8S003F3
MB10S
MC34063
1N5819
1N4007
BC547
STOP1
STOP
START
START LED
STOP LED1
STOP LED
RLY1
12V/2A
0-12
220uH
470/25V
220/25V
104/100V
47nK/275
rect dc
RLY SIGN
RLY SIGN_backup
STOP1_INV
SWIM
NRST
PGRM
GND
EARTH
Title
Size
A4
Number
Revision
Date:
3-07-2025
File:
D:\JOHN...\CIRCUIT.SchDoc
Sheet of
Drawn By:

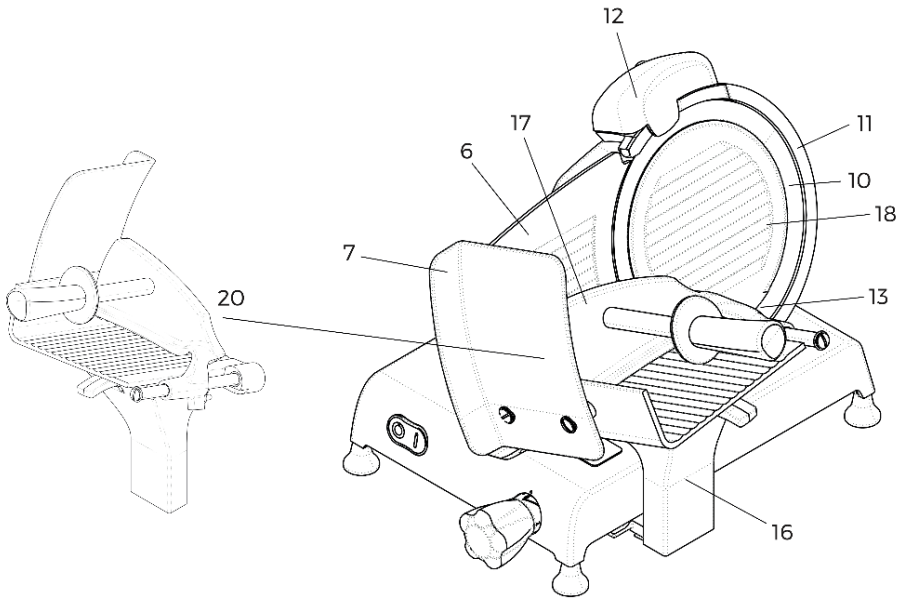
목차

1. 주요 구성 부품 310
2. 설명 311
3. 기계 및 포장재에 표시된 기호와 심볼 목록 311
3.1 기계 심볼 311
3.2 포장재 심볼 311
4. 안전 규정 312
4.1 안전 위치 312
5. 제조사의 책임 314
6. 포장 및 포장재 폐기 314
7. 설치 314
7.1 환경 조건 315
7.2 장착할 슬라이스 가이드 315
7.3 슬라이스 가이드 장착 방법 315
8. 슬라이서 사용 315
9. 절단 가능한 것과 절단 불가능한 것 316
9.1 절단 가능한 것 316
9.2 절단 불가능한 것 317
10. 청소 317
10.1 청소용 제품 317
10.2 안전 장치 및 분리 가능한 부품 317
10.3 분리 가능한 부품의 청소 318
안전 장치 플레이트 지지대 / CE 잠금 318
CE 잠금 및 플레이트 제거 RL 220/250 318
11. 유지보수 319
11.1 칼날 연마 319
11.2 윤활 319
12. 문제 해결 320
13. 기기 폐기 321
14. 지원 서비스 321
15. 보증 및 책임 321
16. 기술 자료표 322
17. 전기 설비 323

1. 주요 구성 부품

1. 전원 켜기 버튼 ON, I 버튼 (흰색)
2. 전원 끄기 버튼 OFF, 0 버튼 (빨간색)
3. 명판, 기술 데이터 및 CE 마크
4. 지지 발 (4개)
5. 슬라이스 두께 조절 손잡이
6. 두께 조절판
7. 엄지 보호대
8. 슬라이딩 상품 플레이트
9. 상품 누름 손잡이
10. 칼날
11. 안전 링 (칼날 보호 커버)
12. 연마 장치
13. 칼날 보호 커버 손잡이
14. 슬라이스 가이드
15. 베이스
16. 플레이트 지지대
17. 상품 누름장치
18. 칼날 보호 디스크
19. 전원 케이블
20. 플레이트 그룹





2. 설명

Berkel 브랜드의 슬라이서로, Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai에서 제조하고 Van Berkel International S.r.l.(소재지: via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040)에서 수입합니다.
이메일: info@berkelinternational.com
Red Line 220/250 슬라이서 설명서는 디지털 형식으로도 제공되며, 당사 웹사이트의 Red Line 섹션에서 직접 이용하실 수 있습니다.
웹사이트: https://www.theberkelworld.com

3. 기계 및 포장재에 표시된 기호와 심볼 목록

3.1 기계 심볼



전압 → 감전 위험.



접지 → 감전으로부터의 보호 / 전기 시스템의 안정성.



바퀴 달린 쓰레기통에 X 표시 → 제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 폐기해서는 안 됨을 나타냅니다.



FCM (식품과 접촉하는 물질 및 물품) → 해당 물질 또는 물품이 식품과 접촉하여 안전하게 사용될 수 있음을 나타냅니다.

3.2 포장재 심볼



취급 주의 → 포장 내용물이 깨지기 쉬우므로 손상을 방지하기 위해 주의하여 취급해야 합니다.



깨지기 쉬움 → 포장 내용물이 손상되기 쉬우므로 각별히 주의하여 취급해야 함을 나타냅니다.



비와 습기로부터 보호 → 내용물을 물과 습기로부터 보호해야 함을 나타냅니다.



방향 화살표 → 포장을 배치하거나 취급해야 하는 올바른 방향을 나타냅니다.



인화성 → 포장 또는 용기의 내용물이 쉽게 인화될 수 있으므로 각별히 주의하여 취급해야 함을 나타냅니다.



재활용 가능 포장재 → 포장재가 재활용 가능하며 적절한 재활용 수거함에 폐기해야 함을 나타냅니다.

4. 안전 규정

구매하신 기기를 안전하게 사용하기 위해 다음 경고 사항을 준수하고 지켜 주십시오.
부적절한 사용은 물적 손해를 유발하거나 부상, 베임, 칼날에 접촉하는 신체 부위의 절단과 같은 심각한 결과를 초래할 수 있으므로 기기의 지침을 반드시 준수해야 합니다.
슬라이서를 사용하기 전에 본 설명서의 모든 부분을 주의 깊게 읽으십시오.
- 본 설명서에 표시된 방법 이외의 다른 방법으로 슬라이서를 사용하지 마십시오.
- 사용하기 전에 연결 케이블 또는 전원 플러그에 눈에 보이는 외부 손상이 없는지 주의 깊게 확인하십시오. 손상된 경우 슬라이서를 작동시키지 마십시오.
- 전원 케이블이 손상된 경우, Berkel, 판매점 또는 서비스 센터에서 제공하는 전용 케이블 또는 어셈블리로 교체해야 합니다.

⚠ **주의! 감전 위험!** 손상된 케이블은 감전, 단락 또는 화재를 유발할 수 있습니다.

- 전원 케이블이 안전하게 설치되어 있는지 확인하십시오. 케이블이 어딘가에 걸리면 슬라이서가 작업대에서 떨어질 수 있습니다.
- 슬라이서를 콘센트에서 분리할 때는 항상 연결 케이블이 아닌 전원 플러그를 잡고 분리하십시오.
- 슬라이서를 방치할 경우, 그리고 청소 또는 유지보수 전에는 항상 전원에서 분리하십시오.
- 설치' 단락에 표시된 지침에 따라 슬라이서를 설치하십시오
- 비정상적인 작동, 파손 의심, 잘못된 움직임, 비정상적인 소음이 발생하는 경우 즉시 슬라이서를 정지시키고 공인 서비스 담당자의 개입을 요청하십시오, 비정상적인 소음.
- 젖었거나 축축한 손으로 슬라이서를 만지지 마십시오.
- 맨발로 슬라이서를 사용하지 마십시오.
- 본 슬라이서는 안전을 책임지는 사람의 감독을 받거나 슬라이서 사용에 대한 교육을 받지 않은 한, 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 저하되거나 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.
- 어린이가 슬라이서를 가지고 놀지 않도록 감독해야 합니다.
- 어린이는 슬라이서를 사용해서는 안 됩니다. 슬라이서와 케이블을 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 매우 집중하여 슬라이서를 사용하고 주의가 분산되지 않도록 하십시오.
- 허용된 유형의 제품만 절단하십시오 (다음 단락 참조: 9.1. 절단 가능한 것).

4.1 안전 위치

슬라이서를 사용하지 않을 때는 다음과 같이 안전 위치에 두십시오. 즉:
- 조절 손잡이를 0에 놓고 두께 조절판을 완전히 닫은 상태
- 누름장치를 내려 슬라이딩 플레이트에 기대어 놓은 상태

⚠ **주의! 베임 위험! 청소, 유지보수 및 절단 작업 중에는 손을 칼날의 보호되지 않은 부분에서 가능한 한 멀리 두십시오. (그림 A)**

청소 및 유지보수는 사용자 전용이며 감독 없이 어린이가 수행해서는 안 됩니다.
- 청소하기 전 또는 유지보수를 수행하기 전에 기계를 전기 네트워크에서 분리한 다음 칼날이 멈출 때까지 기다리십시오. **중요!** 슬라이서 청소는 부드러운 스펀지 천과 순한 중성 비누로 주기적으로 수행해야 합니다 (모든 세부 사항은 다음 단락 참조: 10. 청소).
- 수리는 공인 담당자 또는 Berkel 서비스 부서에서만 수행해야 합니다. 부적절한 수리는 사용자에게 위험을 초래할 수 있으며 제품의 보증 및 안전을 무효화합니다.
- 결함이 있는 부품은 정품 예비 부품 또는 동등한 부품이나 안전을 보장하는 부품으로 교체해야 합니다.

- 슬라이서 본체에 부착된 라벨을 제거하거나 가리거나 수정하지 마십시오.
- 슬라이서를 물건을 올려놓는 표면으로 사용하지 말고, 일반적인 절단 작업과 관련 없는 물건을 그 위에 올려놓지 마십시오.

주의! 감전 위험!
전압이 흐르는 부분을 절대 만지지 마십시오.

- 어떠한 경우에도 기기의 전기 설비를 열지 마십시오.
- 전압을 전달하는 연결부를 수정하지 마십시오: 감전 위험이 있습니다.
- 슬라이서의 전기적 / 기계적 구조를 수정하지 마십시오: 감전 위험이 있습니다.
- 슬라이서를 열원과 접촉시켜 사용하지 마십시오.
- 슬라이서, 전원 케이블 및 플러그가 물이나 다른 액체와 접촉해서는 안 됩니다.

주의!
날카로운 칼날, 베임 위험.

- 손가락으로 칼날의 날을 만지지 마십시오, 베임 위험이 있습니다.
- 칼날이 노출되어 있을 때 아무도 칼날에 접근하지 않도록 하십시오.
- 칼날 보호 커버 쪽 또는 사용자 쪽에서 볼 때 칼날이 시계 반대 방향으로 회전하는지 확인하십시오 (**그림 B**).
- 절단할 때는 상품 누름 손잡이와 누름장치 자체만 사용하십시오.
- 캐리지/플레이트 지지대 없이 슬라이서를 사용하지 마십시오.
- 본 기기는 슬라이딩 플레이트가 제자리에 있는 상태로 사용해야 합니다.
- 플레이트 지지대 없이는 슬라이서를 사용할 수 없습니다. 플레이트는 플레이트 지지대에 올바르게 배치되고 고정되어야 합니다 (다음 섹션 참조: 10.2. 안전 장치 및 분리 가능한 부품).
- 손으로 제품을 절단하는 것은 금지되어 있습니다.
- 항상 칼날로부터 안전 거리를 유지해야 합니다.
- 제품 절단 작업 중에는 누구도 접근하지 못하게 하십시오.

주의:
미끄러짐 위험!

미끄러짐을 방지하기 위해 슬라이서 주변 구역은 건조해야 합니다.

- 절단할 상품은 다음 상태에서만 슬라이딩 플레이트에 놓거나 제거하십시오: 플레이트가 완전히 뒤로 당겨지고 두께 조절 손잡이가 안전 위치(**0 – 그림 A**)에 있는 상태.

주의! 모터가 과열될 수 있습니다! 15분간 연속 사용 후에는 기계를 끄고 모터를 식히십시오.
기계를 최소 30분 이상 휴지시키십시오.

주의!
끼임 위험!

소매가 열린 헐렁한 옷이나 걸릴 수 있는 옷, 그리고 팔찌나 이와 유사한 물건을 착용하지 마십시오. 손목 부분을 고무줄로 조인 소매의 옷을 착용하십시오.

주의! 칼날의 정상적인 마모로 인해 칼날의 날과 칼날 보호 커버 사이의 거리가 늘어날 수 있습니다. 이 거리가 6 mm를 초과하면 칼날을 교체해야 합니다. 그런 다음 제조사 또는 공인 서비스 센터 중 한 곳에 연락하여 교체를 요청하십시오.

- 절단할 식품의 크기가 기술 자료표의 “절단 용량” 항목에 표시된 것보다 큰 경우, 안전하게 작업하기 위해 크기를 줄이십시오.
- 슬라이서는 개방된 장소에서 사용하거나 완전성을 손상시킬 수 있는 대기 요인에 노출시켜서는 안 됩니다.

- 슬라이서는 부식성 또는 마모성 증기, 연기 또는 분진이 있고 화재나 폭발 위험이 있는 환경에 설치해서는 안 됩니다.
- 청소 및 유지보수 작업을 위해 쉽게 분리할 수 있도록, 슬라이서는 CEE 규격에 부합하는 콘센트 근처에 설치해야 합니다.
- 슬라이서는 현행 규정에 부합하고 다음을 갖춘 설비에 연결해야 합니다:
  - 열자기 보호 장치;
  - 자동 누전 차단기;
  - 접지 설비.
- 연결하기 전에 전기 공급 네트워크의 특성이 슬라이서 명판에 표시된 것과 일치하는지 확인하십시오.
- 본 기기는 가정용 및 이와 유사한 용도로 사용하도록 만들어졌습니다.
  다만, 직원이 적절한 교육을 받지 않았거나 본 사용 설명서를 읽지 않은 경우 다음 환경에서의 사용은 보장하지 않습니다:
  - 직원용 주방 구역, 상점, 사무실 및 기타 작업 환경;
  - 호텔, 모텔, 베드 앤 브렉퍼스트 숙박 시설, 농촌 관광 시설 및 기타 숙박 시설로서 투숙객이 자유롭게 이용하도록 제공되는 곳.

5. 제조사의 책임

제조사는 다음으로 인해 발생하는 모든 책임을 지지 않습니다:
- 부적절한 사용;
- 본 사용 설명서에 포함된 지침의 미준수;
- 본 설명서의 내용을 읽고 충분히 이해하지 못한 직원에 의한 슬라이서 사용;
- 사용자 또는 비공인 직원이 수행한 수정 및/또는 수리;
- 정품이 아니거나 슬라이서 모델 전용이 아닌 예비 부품의 사용.

슬라이서 양도 시 본 사용 설명서가 함께 제공되지 않으면 제조사의 책임은 자동으로 무효화됩니다.
이탈리아어로 작성된 본 사용 설명서의 주요 본문은 해석상의 분쟁 해결을 위한 유일한 기준점이 됩니다.

6. 포장 및 포장재 폐기

기기를 상자에서 꺼내십시오;
구성 부품을 포장에서 제거하십시오;
사용 설명서를 꺼내 기계 근처의 편리한 곳에 두십시오;
두께 조절판의 보호 포장을 제거하십시오;
중요! 필요 시 기기를 적절히 포장하고 운반할 수 있도록 보증 유효 기간 전체 동안 원래 포장을 보관할 것을 권장합니다.
포장은 운반 중 슬라이서를 보호합니다. 포장재는 일반 가정용 쓰레기 또는 거주 지역의 재활용 센터/수거 센터에서 쉽게 재활용됩니다. (자세한 내용은 다음 단락 참조: 13: 기기 폐기).

7. 설치

슬라이서와 절단할 상품을 지탱하기에 적합하고 수평이 잘 맞으며 매끄럽고 건조한 작업대 위에 슬라이서를 설치하십시오.

중요! 슬라이서가 올바르게 설치되지 않으면 불안정한 상태로 인해 위험을 초래할 수 있습니다; 이는 작업자와 작업 구역 근처에 있는 사람 모두에게 충격 및 압착 위험을 증가시킵니다.

중요! 플레이트의 이동과 상품을 플레이트에 싣는 데 장애물이 없는지 확인하십시오; 있는 경우 제거하십시오.
슬라이서를 전기 조리판과 같은 열원 위에 두거나 화염 근처에 두지 마십시오.
슬라이서는 벽이나 벽걸이 수납장에 매립하여 설치할 수 없습니다.

7.1 환경 조건

- 작동 온도 -5°C ~ +40°C
- 최대 습도 65%
- 사용 고도: 2000 m 미만

7.2 장착할 슬라이스 가이드

RL 220/250 모델의 슬라이스 가이드는 상자 안에 별도 포장으로 제공됩니다.
장착되면 이 부품은 슬라이스가 칼날의 후방 구역에 도달하지 못하게 하여 식품 수집과 청소 작업을 용이하게 합니다.

7.3 슬라이스 가이드 장착 방법

포장에 들어 있는 작은 판지 상자를 열면 다음을 찾을 수 있습니다: 스테인리스 스틸 슬라이스 가이드와 Berkel 브랜드의 극세사 천.
- 슬라이스 가이드를 잡으십시오.
삽입 방향은 직관적입니다.
그림 D1에는 슬라이스 가이드를 잡아야 하는 올바른 지점이 표시되어 있습니다.
- 표시된 지점에서 부품을 잡으십시오 (참조: **그림 D2**).
- 칼날의 후방 구역에 위치한 해당 삽입구에 홈을 끼우십시오 (참조: **그림 D3**).
- 홈이 삽입구에 완전히 끼워지면, 다른 손으로 도우면서 슬라이스 가이드가 올바른 위치에 고정될 때까지 단단히 힘을 가하십시오.
- 마지막으로 부품이 올바르게 배치되어 칼날과 접촉하지 않는지 확인하십시오.

8. 슬라이서 사용

참고: 다음 본문에 언급된 번호는 단락 1. 주요 구성 부품을 가리킵니다.

슬라이서를 사용하려면 다음과 같이 진행하십시오:

1. 다음의 **표준 위치**를 취하십시오:
   작업자는 슬라이스 두께 조절 손잡이가 앞에 오도록 슬라이서를 바라보아야 하며, 이렇게 하면 오른쪽 시야에는 슬라이딩 플레이트가, 왼쪽에는 슬라이스 수취 구역이 위치하게 됩니다. 이 위치는 기계의 모든 주요 면에 대한 완전한 시각적 제어를 가능하게 합니다.
2. 슬라이딩 플레이트(8)를 작업자 쪽으로 완전히 이동시키십시오: 적재 위치 (**그림 L**);
3. 누름장치(17)를 들어 올리십시오.

누름장치를 안전하게 들어 올리는 방법:

중요! 누름장치가 올바르게 배치되지 않으면 떨어져서 절단할 제품을 넣는 작업자의 손에 손상이나 충격을 줄 수 있으므로, 이 작업은 매우 주의하여 수행해야 합니다.

누름장치의 안전한 들어 올리기:

- 칼날 근처에 있는 누름장치를 들어 올려 위로 이동시키십시오. 그런 다음 둥근 봉의 끝까지 바깥쪽으로 당기십시오.
- 그런 다음 작은 홈이 있는 플레이트의 측면 또는 하단부를 살펴보십시오. 누름장치를 들어 올린 상태로 유지하면 작은 검은색 스토퍼가 보입니다.
- 검은색 스토퍼를 표시된 홈 안에 넣으십시오 (참조: **그림 F**), 올바르게 삽입되었는지 확인하십시오.

이렇게 하면 누름장치가 안전 위치에 고정되어 작업자에 대한 우발적인 충격 위험을 줄입니다.

4. 절단할 상품을 두께 조절판에 기대어 놓고 작업자 쪽 플레이트 가장자리에 접촉시켜 배치하십시오.
5. 누름장치로 가벼운 압력을 가하여 절단할 제품을 고정하십시오;
6. 조절 손잡이를 통해 원하는 슬라이스 두께를 선택하여 슬라이스 두께를 조절하십시오 (손잡이 조절: 0에서 12까지).
7. 전원 켜기 버튼 I - ON을 눌러 칼날(10)을 작동시키십시오 (**그림 1**).
8. 누름 손잡이(9)를 잡고 슬라이딩 플레이트를 칼날 쪽으로 앞으로 미끄러뜨리며 왕복 절단 동작을 시작하십시오. 복귀 시에는 제품을 칼날에서 약간 멀리 떨어뜨린 다음, 다시 두께 조절판에 기댈 때까지 되돌리십시오.
   균일한 슬라이스를 얻기 위해 동작을 일정하게 반복하십시오.
9. 절단 작업이 끝나면 두께 조절 손잡이를 안전 위치(0)로 되돌리고 캐리지를 뒤로 당기십시오.
10. 전원 끄기 버튼 0 - OFF를 눌러 칼날의 동작을 정지시키십시오 (2).

9. 절단 가능한 것과 절단 불가능한 것

9.1 절단 가능한 것

- 가공육류 (삶은 것, 생것, 훈제한 것 및 숙성한 것)
- 로스트와 같은 뼈 없는 고기 (삶거나 생것으로, +3 °C 이상 +40 °C 이하의 온도에서)
- 카르파초
- 씨가 없는 반경질 빵
- 반경질 치즈

제품이 칼날에 달라붙을 수 있으므로 치즈 절단은 균일하고 정확한 슬라이스를 보장하지 못할 수 있음을 알려드립니다. 테플론 코팅 칼날을 권장합니다.

- 생선 조각 (뼈 없이, 삶거나 생것으로, -3 °C 이상 +40 °C 이하의 온도에서)
- 과일
- 채소

슬라이서의 절단 용량에 관한 세부 사항은 "기술 자료표" 섹션을 참조하십시오.



9.2 절단 불가능한 것

주의!
허용되지 않은 제품을 절단하려고 하지 마십시오!

- 냉동 또는 급속 냉동 식품
- 뼈나 씨가 들어 있는 식품
- 딱딱한 빵
- 비식품 제품
- 부드럽거나 신선한 치즈
- 지나치게 부스러지는 질감의 제품

BERKEL은 열거되지 않은 제품, 특히 부적절한 질감의 제품에 대한 절단을 보장하지 않습니다.

10. 청소

참고: 다음 본문에 언급된 번호는 단락 1. 주요 구성 부품 및 본 설명서 2페이지에 표시된 그림을 가리킵니다.

기계를 꼼꼼하게 청결히 유지하십시오. 사용 중인 경우 하루에 최소 한 번, 필요하면 더 자주 청소해야 합니다. 사용하지 않은 기간 후에는 사용 전에도 청소를 권장합니다.

주의! 감전 위험! 슬라이서를 청소하기 전에 전원 케이블을 분리하고 두께 조절 손잡이를 안전 위치에 두십시오.

10.1 청소용 제품

미지근한 물과 중성 식기 세제(가급적 pH 7-8)만 사용하고, 부드러운 스펀지 천(예: 극세사)을 사용하십시오. 제거된 부품은 별도로 세척하고 꼼꼼히 건조한 후 다시 조립하십시오. (다음 단락의 10.3. “분리 가능한 부품의 청소” 참조).

중요! 칼날의 날을 포함하여 세척한 모든 부품을 꼼꼼히 건조해야 합니다. 주의! 베임 위험!

기계의 도장된 구역을 청소할 때 딱딱한 스펀지나 반경질 나일론 브러시와 같은 연마 도구를 사용하지 마십시오.
물줄기나 증기 또는 이와 유사한 방법으로 기계를 청소하지 마십시오.

주의! 기계를 식기세척기에 넣지 마십시오.
식기세척기에서 세척할 수 있는 유일한 부품은 분리 가능한 스테인리스 스틸 슬라이스 가이드이며, 낮은 온도에서 부드럽게 세척해야 합니다.

10.2 안전 장치 및 분리 가능한 부품

- 안전 장치 CE 잠금 / 슬라이딩 플레이트
- 칼날 보호 커버
- 슬라이스 가이드

10.3 분리 가능한 부품의 청소

안전 장치 플레이트 지지대 / CE 잠금

Red Line 슬라이서에는 청소 작업을 용이하게 하도록 설계된 CE 잠금 안전 장치가 장착되어 있습니다.
CE 잠금을 활성화하려면, 먼저 슬라이서를 안전 위치에 두고(자세한 내용은 4.1 단락 참조) 플레이트 지지대 전체를 전원 켜기 버튼 쪽 이동 경로의 시작 지점으로 옮기십시오. 슬라이서 하단부에 레버가 있습니다:
- Red Line 220/250용 검은색 버튼.

CE 잠금 및 플레이트 제거 RL 220/250

검은색 손잡이를 잡고 아래로 누른 다음 지지면 쪽으로 누르십시오. 이렇게 하면 슬라이딩 플레이트를 해제하고 기계 청소를 계속할 수 있습니다.

중요! 플레이트는 이동 경로의 시작 지점, 즉 슬라이스 두께 조절 손잡이 쪽에 올바르게 배치된 경우에만 제거할 수 있습니다.
레버는 이동 경로의 중간에서도 작동시킬 수 있지만, 안전 위치에 있지 않으므로 메커니즘이 플레이트의 제거를 방지합니다.
레버가 작동되면 슬라이딩 플레이트를 바깥쪽(칼날의 반대 방향)으로 미끄러뜨려 제거한 다음 청소를 계속할 수 있습니다 (다음 단락 참조: 10.1. 청소용 제품).
청소를 마친 후, 플레이트를 플레이트 지지대의 홈에 다시 넣고 완전히 삽입되면 해제 레버를 다시 위로 올려 고정하십시오.

칼날 보호 커버

칼날 보호 커버를 제거하려면 다음과 같이 진행하십시오:
- 그 위에 고정된 전용 손잡이로 칼날 보호 디스크를 시계 반대 방향으로 90° 돌리십시오; (**그림 H** 참조).
- 칼날 보호 커버가 해제되면 주의하여 제거하고 이후 청소를 진행하십시오 (**그림 I** 참조).

슬라이스 가이드

슬라이스 가이드에는 하단부 쪽으로 작은 돌기가 있으므로 (**그림 D1**), 검지를 슬라이스 가이드의 빈 부분에 넣고 엄지를 바깥쪽 부분에 기대어(그립을 만들기 위해) 바깥쪽으로 당기십시오. 부드럽게 누르십시오. 슬라이스 가이드가 해제되어 제거할 수 있게 됩니다.
청소 후에는 7.2 장착할 슬라이스 가이드 제공된 슬라이스 가이드에 설명된 대로 슬라이스 가이드를 다시 장착하십시오.

분리 가능한 부품의 제거 및 재조립에 관해서는 당사 웹사이트에서 제공되는 안내 영상을 참조할 것을 권장합니다 www.theberkelworld.com, 다음 섹션으로 이동: 슬라이서 > Red Line > 영상 – Red Line User Guide.

다음의 청소를 계속하십시오:
- **칼날**: 젖은 천을 칼날 표면에 대고 그림과 같이 중앙에서 바깥쪽으로 천천히 이동시키십시오 (**그림. F**), 칼날 보호 커버 쪽과 반대쪽에서. 마른 천을 사용하여 같은 방법으로 건조하십시오;
- **안전 링**: 반경질 나일론 브러시를 사용하여 칼날과 보호 링 사이의 구역을 청소하십시오;
- **기계 본체**: 젖은 천이나 스펀지로 기계 본체를 청소하고 물로 헹구십시오. 꼼꼼히 건조하십시오.

주의! 기계는 도장되어 있습니다; 극세사 천과 같은 부드러운 천을 사용하십시오. 딱딱하거나 나일론 강모의 브러시를 사용하지 마십시오, 슬라이서의 도장을 손상시킬 수 있습니다.

11. 유지보수

슬라이서의 효율을 유지하기 위해 작업자가 수행하도록 허용된 정기 유지보수 활동은 다음과 같습니다:

- **윤활**
- **칼날 연마**

11.1 칼날 연마

연마의 빈도와 지속 시간은 기기의 사용 정도에 따라 달라집니다.
연마 시 다음 지침을 따르십시오:

1. 슬라이스 두께 조절 손잡이를 안전 위치에 두십시오 (**그림 A** - 안전 위치 항목 참조);
2. 슬라이딩 플레이트를 조절 손잡이 쪽으로 완전히 뒤로 당기십시오 (**그림 L**);
3. 연마 장치를 들어 올려(**그림 M**) 연마 구성으로 배치하도록 돌리십시오 (**그림 N**);
4. 연마 장치를 해제하십시오;
5. 전원 켜기 버튼 I (ON)을 눌러 칼날을 작동시키십시오;
6. 연마 숫돌 버튼을 10-15초 동안 누른 상태로 유지하여 칼날 연마를 수행하십시오 (**그림 O-1**);
7. 버튼을 놓으십시오;
8. 버 제거 숫돌 버튼을 2-3초 동안 당긴 상태로 유지하십시오 (**그림 O-2**);
9. 버튼을 놓으십시오;
10. 전원 끄기 버튼을 눌러 칼날의 동작을 정지시키십시오;
11. 연마 장치를 들어 올려 원래 위치로 돌리십시오;
12. 멈출 때까지 해제하십시오 (0 / OFF);
13. 연마 작업 후 남은 잔여물이나 금속 부스러기를 꼼꼼히 제거하도록 주의하면서 슬라이서 청소를 계속하십시오.

11.2 윤활

기계를 일정 기간 정기적으로 사용한 후에는 캐리지 가이드의 윤활이 필요할 수 있습니다. 어떤 경우든 3개월마다 이 작업을 수행할 것을 권장합니다.
비산성 오일만 사용하십시오(바셀린 오일 권장). 식물성 오일을 사용하지 마십시오. Berkel 브랜드 오일 또는 식품 접촉에 적합한 오일, 가급적 FDA H1 사양의 오일을 권장합니다.
윤활해야 하는 부품은 다음과 같습니다:

1. 누름장치의 슬라이딩 봉
2. 캐리지/플레이트의 슬라이딩 봉

당사 웹사이트 The Berkel World에서 유지보수 영상을 시청할 것을 권장합니다: www.theberkelworld.com *슬라이서 > Red Line > 영상 – Red Line User Guide.*

12. 문제 해결

문제	가능한 원인	해결책
전원 켜기 버튼을 눌러도 기계가 작동하지 않습니다.	전원 공급 부재 또는 제어 회로 결함.	전원 케이블이 콘센트에 올바르게 연결되어 있는지 확인하십시오; 문제가 지속되면 Berkel 서비스 센터에 연락하십시오.
전원 켜기 버튼을 누르면 기계는 작동하지만 표시등이 켜지지 않습니다.	제어 회로 결함.	즉시 전원 케이블을 통해 기계를 분리하고 더 이상 기계를 사용하지 마십시오. Berkel 서비스 센터에 연락하십시오.
제품 절단 시 과도한 저항.	칼날이 연마되지 않았습니다.	칼날을 연마하십시오.
부하가 걸리면 칼날이 느려지거나 멈춥니다.	벨트가 느슨해지거나 손상되었을 수 있습니다.	벨트 조정 또는 교체를 위해 서비스 센터에 연락하십시오.
전원 끄기 버튼을 눌러도 기계가 정지하지 않습니다.	제어 회로 결함.	즉시 전원 케이블을 통해 기계를 분리하고 더 이상 기계를 사용하지 마십시오. Berkel 서비스 센터에 연락하십시오.
기계의 슬라이딩 봉에 과도한 저항이 있어 움직임이 느리고 뻑뻑합니다.	가이드 윤활이 주기적으로 수행되지 않았거나 부적절한 제품으로 수행되었습니다.	슬라이딩 봉에서 오일이나 그리스 잔여물을 완전히 청소하십시오. Berkel 오일 또는 식품 접촉에 적합한 오일(FDA H1)로 슬라이딩 봉의 윤활을 수행하십시오.
칼날에 녹 형성.	건조가 주기적이고 올바르게 수행되지 않음, 식품 잔여물, 물, 습기, 증기.	연마 장치(Berkel 웹사이트에서도 구매 가능한 옵션)를 사용하여 녹을 제거하거나, 칼날의 교체를 위해 Berkel 서비스 센터에 연락하십시오.
슬라이스 가이드가 슬라이서에 없습니다.	슬라이스 가이드는 상자 안에 전용 포장으로 제공됩니다.	상자 안에 포장이 있는지 확인하고 슬라이스 가이드 장착을 진행하십시오. 장착을 계속하려면 7.2 단락을 읽으십시오.
슬라이스 두께가 일정하지 않습니다.	두께 조절판이 축에서 벗어나 있습니다.	즉시 전원 케이블을 통해 기계를 분리하고 더 이상 기계를 사용하지 마십시오. Berkel 서비스 센터에 연락하십시오.
연마 장치: 손잡이가 풀려 일부 볼이 빠졌습니다.	손잡이를 누르는 대신 당겼을 가능성이 있습니다.	볼을 손잡이에 다시 넣고 가벼운 압력으로 연마 장치의 핀에 다시 끼우십시오. 문제가 지속되면 서비스 센터나 판매점에 연락하십시오.
플레이트가 빠지지 않습니다.	잘못 설치되었을 가능성이 있습니다.	10.3 CE 잠금 및 플레이트 제거 RL 220/250 참조 문제가 지속되면 서비스 센터나 판매점에 연락하십시오.

13. 기기 폐기



기계를 일반 가정용 쓰레기와 함께 폐기하는 것은 허용되지 않습니다.
제품에 부착되고 설명서에 표시된, X 표시가 있고 밑줄이 그어진 쓰레기통 심볼은 전기 및 전자 장비 폐기물(WEEE)이 오염성이 높지만 동시에 회수 가능한 물질을 포함하고 있음을 의미합니다. 이러한 이유로 제품을 분리되지 않은 도시 폐기물과 분리하여 폐기해야 할 법적 의무가 있습니다.
수거 방법을 알기 위해 지역 당국이나 거주 지자체에 문의하는 것이 의무입니다.

14. 지원 서비스

귀하의 Berkel 슬라이서가 손상된 경우, 판매점 또는 Berkel 고객 서비스에 다음 번호로 연락할 것을 권장합니다:
T: 0385 042011
T: 0331 214311

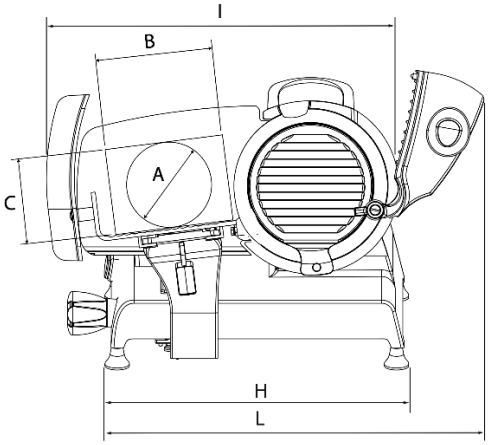
또는 아래에 표시된 주소로 이메일을 보내십시오:
support@net.berkelinternational.com
technical@berkelinternational.com

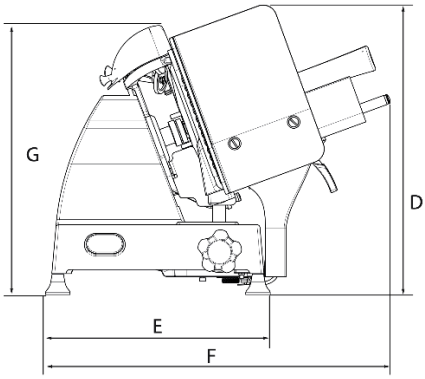
포장 안에는 예비 부품이 제공되지 않습니다. 모든 수리 및 교체 작업은 제조사 자체가 공인한 담당자만 수행해야 합니다.
기기에 문제가 있는 경우 공인 서비스 센터에 연락하십시오.
기기를 직접 수리하지 마십시오. 비공인 담당자가 기기에 수행한 모든 수리 개입은 보증 기간이 아직 만료되지 않았더라도 자동으로 보증을 무효화합니다.
비정품 예비 부품의 사용은 슬라이서의 보증을 무효화합니다.

15. 보증 및 책임

필요 시 기기를 적절히 포장하고 운반할 수 있도록 보증 유효 기간 전체 동안 원래 포장을 보관할 것을 권장합니다.
보증을 위해, 미관상의 결함이 있는 경우 기계를 작동시키기 전에 신고해야 합니다.
제조사는 구매일로부터 24개월의 보증 기간과 함께 Red Line 기계를 제공합니다. 보증은 적절한 사용 시 및 설명서에 규정된 사용 조건에 따라 확인된 결함만 보장합니다. 보증은 운반, 구매자의 미숙함이나 부주의, 잘못된 설치나 배치, 마모로 인한 손상, 정격값의 10%를 초과하는 전압으로 인한 결함은 보장하지 않습니다. 또한 보증은 명백한 제조 결함의 경우를 제외하고 칼날과 연마 장치의 연마 숫돌과 같은 마모성 부품은 보장하지 않습니다.
정당한 클레임이 있는 경우, 당사는 소비자법에 규정된 바에 따라 처리합니다.
제조사는 기계의 부적절한 사용으로 인해 발생하는 모든 직접적 및 간접적 책임을 지지 않습니다.
기계 소유권의 이전은 2006/42/EC 유럽 의회 및 이사회 지침과 73/361/EEC 이사회 지침을 폐지하는 기계류에 관한 2023년 6월 14일자 유럽 의회 및 이사회 규정(EU) 2023/1230의 준수를 제외하고, 제조사를 모든 책임으로부터 즉시 면제합니다.

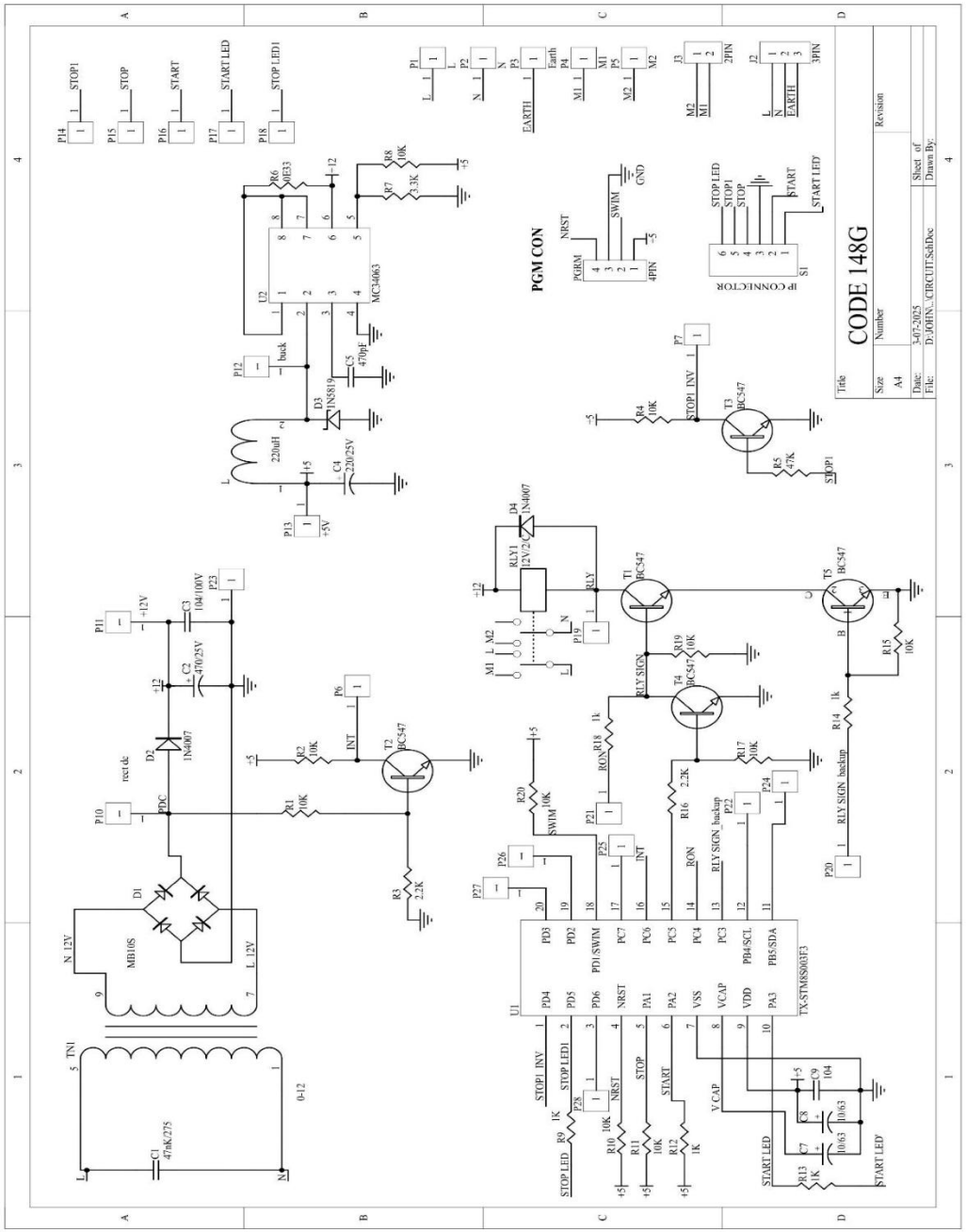
16. 기술 자료표





RED LINE	220	250
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	420 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	570 mm	580 mm
기술 사양		
원형 제품 절단 용량	168 mm	178 mm
직사각형 제품 절단 용량	185x160 mm	185x175 mm
최대 슬라이스 두께	0 - 14 mm	0 - 14 mm
칼날 직경	220 mm	250 mm
중량	22 kg	22 kg
모터 정격 출력	0,19 kW	0,19 kW
전기 사양	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

참고: 당사는 제품의 지속적인 개선을 위해 끊임없이 연구하고 있으며, 이에 따라 기술 사양은 변경될 수 있습니다.


CODE 148G
PGM CON
IP CONNECTOR
STOP1
STOP
START
START LED
STOP LED1
TX-STM8S003F3
MC34063
MB10S
1N4007
BC547
0-12
220uH
220/25V
470/25V
104/100V
47nF/275
470pF
10K
2.2K
1K
4.3K
RLY1
12V/2C
RLY SIGN
RLY SIGN backup
SWIM
NRST
STOP LED
START LED
V-CAP
Title
Size
Number
Revision
Date: 3-07-2025
File: D:\JOHN\...CIRCUIT\.SchDoc
Sheet of
Drawn By:



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

theberkelworld.com