

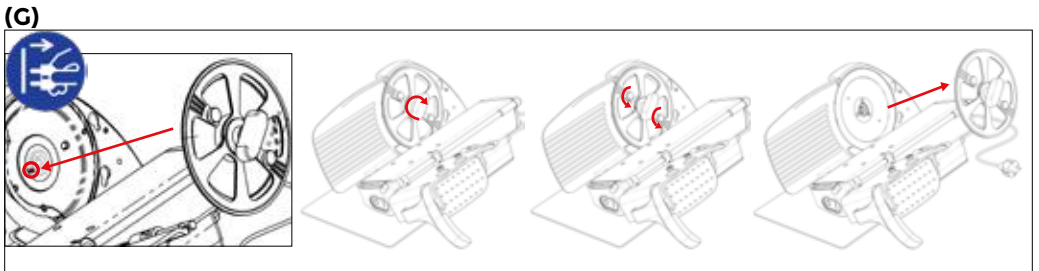
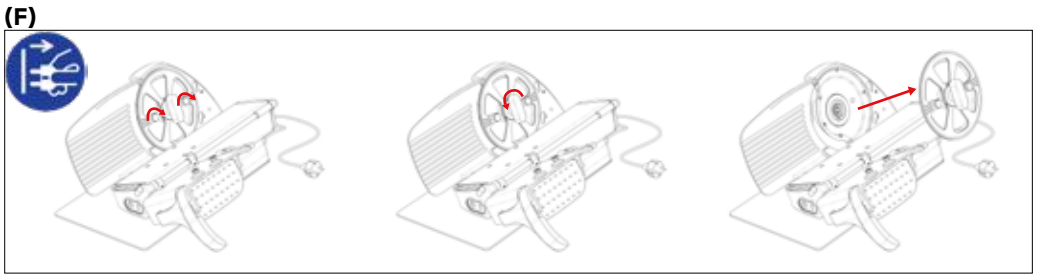
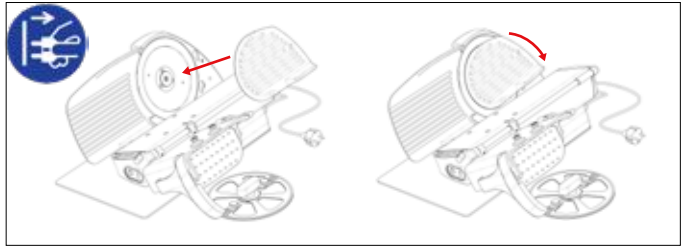
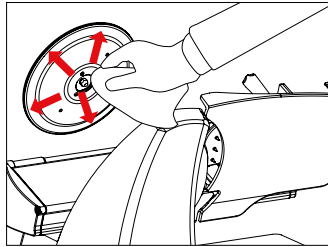
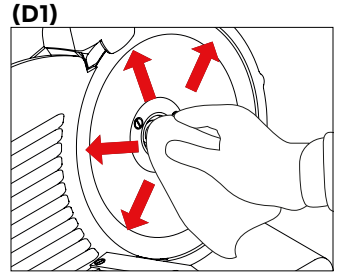
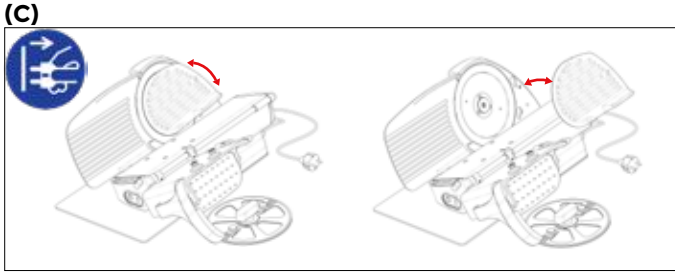
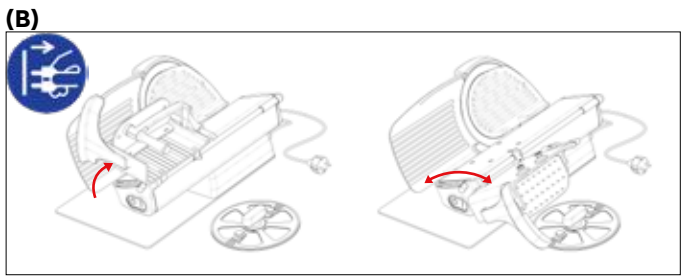
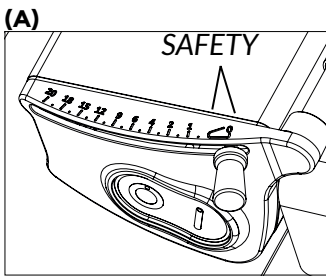


## HOME LINE PLUS SERIES

---

HOME LINE PLUS 200  
HOME LINE PLUS 250

- EN** USER MANUAL
- FR** MANUEL D'IN-
- ES** STRUCTIONS
- PT** MANUAL DEL USUARIO  
MANUAL DE IN-  
STRUÇÕES





## MODELLO / MODEL: HL PLUS 200 - HL PLUS 250



### **WARNING! CUTTING RISK.**



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



### **ATTENTION ! RISQUE DE COUPURE**



AVERTISSEMENT : La lame est très coupante, tel un couteau. Pour toute opération de nettoyage et d'entretien qui implique le démontage de la lame, s'assurer de prêter une attention absolue à garder les mains éloignées du bord de la lame. Toujours utiliser des gants de protection anti-coupure appropriés. Pour retirer la lame, toujours utiliser l'extracteur de la lame. Pour prendre la lame, toujours utiliser uniquement l'extracteur de lame approprié. S'assurer que personne ne s'approche de la lame lorsqu'elle est extraite.



### **¡ATENCIÓN! RIESGO DE CORTE**



ADVERTENCIA: la cuchilla está muy afilada, tanto como un cuchillo. Para cualquier operación de limpieza y mantenimiento que implique el desmontaje de la cuchilla, asegúrese de prestar especial atención de tener las manos lejos del borde de la cuchilla. Utilice siempre un guante protector contra cortes. Para extraer la cuchilla, utilice siempre el extractor de cuchilla. Para sujetar la cuchilla, utilice siempre y únicamente el extractor de cuchilla. Asegúrese de que nadie se acerque a la cuchilla cuando se extraiga.



### **ATENÇÃO! RISCO DE CORTE**



ADVERTÊNCIA: A lâmina é muito afiada, como uma faca. Ao realizar qualquer operação de limpeza e manutenção que envolva a desmontagem da lâmina, preste a máxima atenção e mantenha as mãos afastadas do gume da própria lâmina. Utilize sempre luvas de protecção contra cortes. Para remover a lâmina, utilize sempre o extrator de lâmina. Para segurar a lâmina utilize sempre e somente o extrator fornecido. Ninguém deve se aproximar da lâmina durante toda a operação.

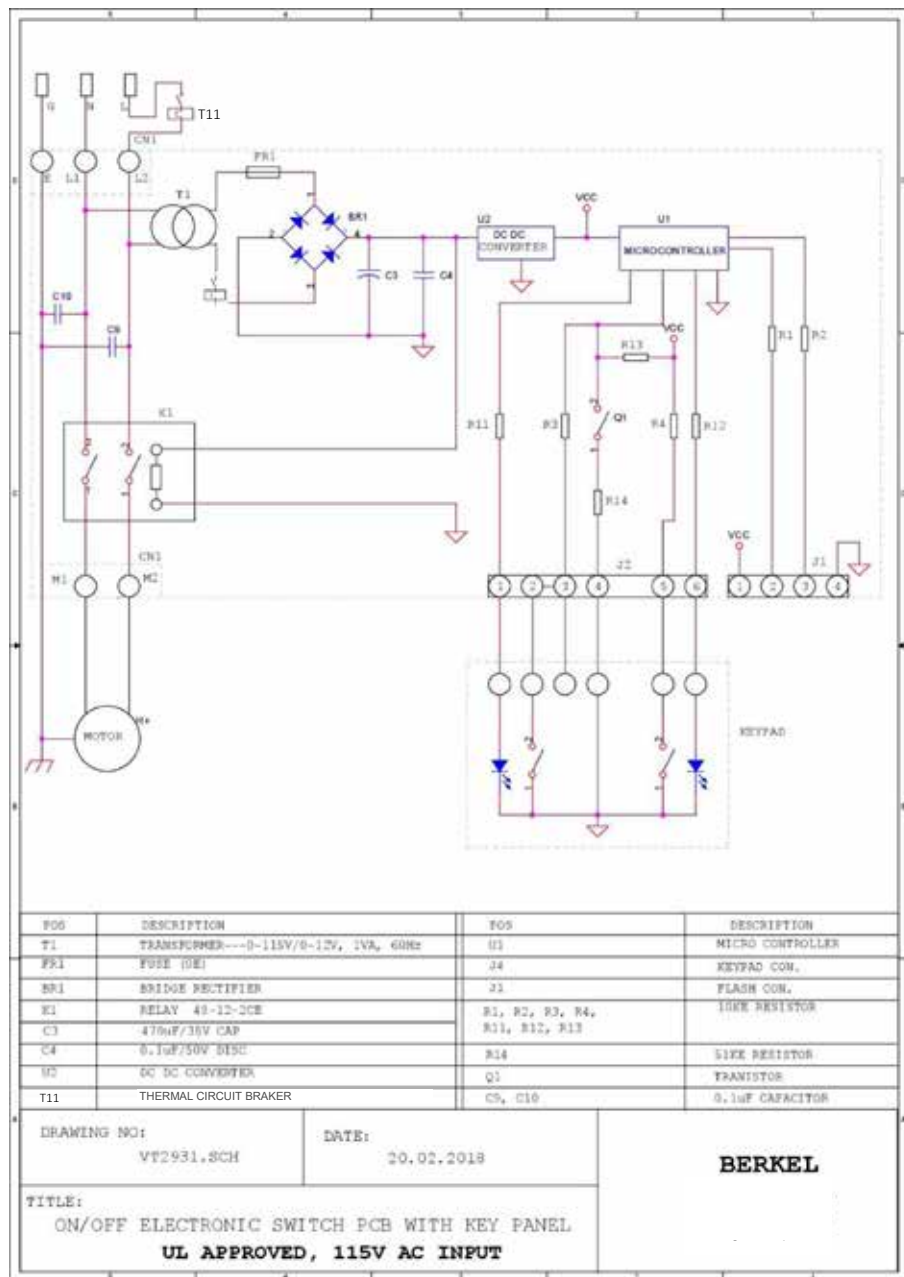
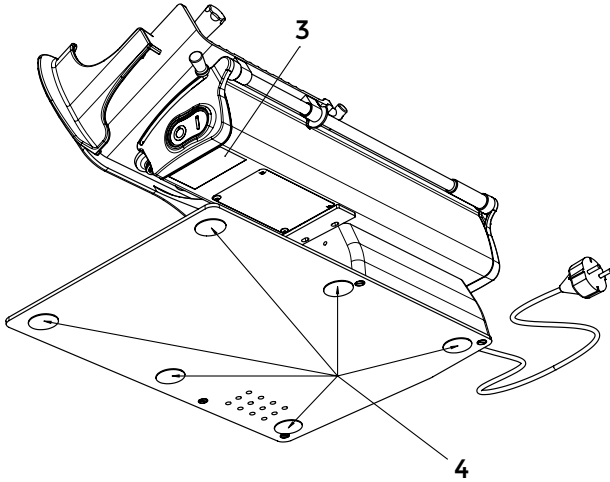


Fig. 2

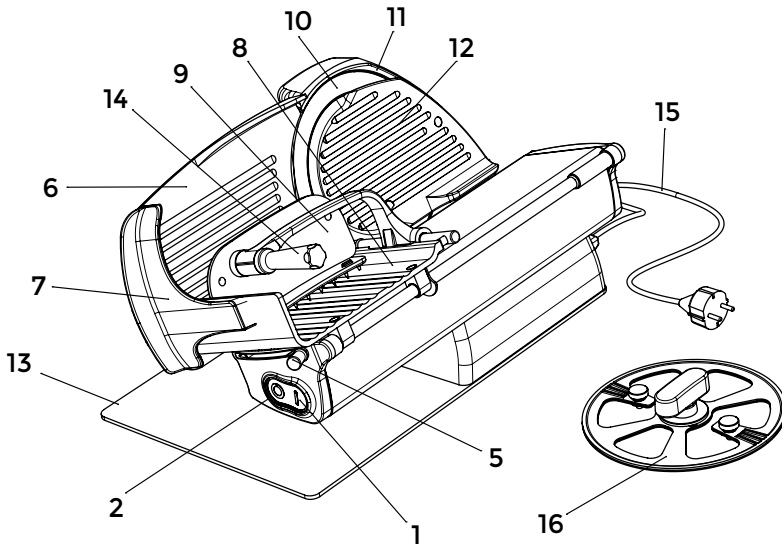
**USER MANUAL: Electrical Slicer Home Line Plus - US**

**MODEL:  
HL PLUS 200 - HL PLUS 250**

**GENERAL PLAN  
OF THE MACHINE**



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



**Fig. 1**

# IMPOR- TANT SAFE- GUARDS

---

Pay attention to the following basic safety precautions:

- read all the instructions before using the machine;
- to protect against risk of electrical shock do not put the slicer in water or other liquid ;

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. this product is not intended to be used by children;
- unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning;
- avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with safety guard (7) close to the thickness gauge plate (6);

- do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the

manufacturer at their customer service telephone number indicated in the "Service" section for information on examination, repair, or adjustment;

- the use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury;
- do not use outdoors;

- do not let cord hang over edge of table or counter;
- blade is sharp. Handle carefully when cleaning;

- operate the machine only if properly trained and in perfect psycho-physical conditions;
- do not use the machine in any way other than what indicated in this manual;

- use the machines only in full structural, mechanical and system efficiency;
- install the machine in conformity to the instructions indicated in the "Installation" section;

- install the machine in a location out of the reach of personnel unauthorised to operate it and especially out of the reach of minors;

- stay highly concentrated when using the machine and avoid any distraction during use;
- do not allow the machine to be used by others who have not read and fully understood the content of this manual;

- do not wear baggy clothing or clothing with open sleeves;
- do not allow anyone else, other than the operator, to approach during product cutting operations;

- do not remove, cover or

modify the tags located on the machine body and, in case of damage of these, replace them promptly;

- do not remove the safety guard (7) and do not modify or bypass any mechanical and electrical protective devices;

- slice only the permitted products, do not attempt cuts on prohibited type products;

- always keep clean and dry the sliced product resting surface, the work area all around the machine and the operator floor area;
- do not use the machine as a resting surface and do not place any objects on it other than food used for cutting operations;

- do not use the slicer when, due to normal wear, the distance between the edge of the blade and the blade guard ring exceeds 3 mm (0.18 in). In this case, contact Van Berkel USA, Inc. to change the blade;

- do not use the machine with temporary or non-insulated cables, power strips or extension cords;
- periodically check the condition of the power cable on the machine body. When necessary, have qualified personnel replacing it;

- immediately stop the machine in the event of a defect, abnormal operation, suspicion of breakdown, incorrect movement, unusual noises;

- use protective gloves for cleaning and maintenance operations;
- place and remove the goods to be sliced on the meat table only with the

carriage completely pulled back and with the thickness adjustment knob placed in the safety position (on the position O) (Fig. A);

- for movement of the meat table during cutting operations use only the handle located on the arm or the product presser grip;

- never put your hands on the food product while slicing. Always keep your hands behind the protection devices and far from the blade;


- use of cutting accessories which were not provided by the manufacturer with the machine is prohibited.

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

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

**RESIDUAL RISKS:** In order to facilitate cleaning operations the meat table can be tilted. If the thickness adjustment knob (5) is not in the safety position (the "O" position), the blade may be exposed. In such case, make sure to always keep the thickness adjustment

knob (5) in the safety position (the "O" position) to eliminate the risk of cutting.

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


## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Environmental conditions of use:

- Temperature from -5° C (23° F) to +40° C (104° F)
- Max. humidity 95%

**DO NOT SLICE:**

- frozen food products;
- food products with bones (meat and fish);
- any other product not intended for food use.

 **WARNING! Motor may overheat!** After a maximum 15 minutes of continuous use, switch OFF the machine and allow to cool down.

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


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

### DESCRIPTION

Circular blade slicer machine suitable for cutting only the food products of the types and within the dimensional limits indicated in this manual. **This product is for household use only.**

### INSTALLATION OF THE MACHINE

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

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


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

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

Before carrying out electrical hook up verify that the characteristics of the electrical power mains are

in agreement with those indicated on the machine information plate.


## USE OF THE SLICER

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


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

## CLEANING

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

 **Risk of electric**


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

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

Cleaning products: use only water and biodegradable foaming detergent for dishwashers with PH 7-8, using a soft, spongy cloth and a semi-rigid nylon brush for the sharp areas of the table, the sharpened product holder and the back area of the blade. Do not use abrasive cleaning tools, such as rigid sponges or semi-rigid nylon brush, to clean the painted areas of the slicer. Do not clean the machine with jets of water or steam or similar methods.

Table tilting for cleaning operations (Fig. B):


1. make sure that the machine is switched off;
2. make sure that the thickness adjustment knob (5) is in safety mode (position 0) (Fig. A);
3. pull the meat table (8) back all the way toward the operator;
4. gradually push the table upward, rotating it clockwise. (Fig. B)

 **WARNING!** Check that the slice thickness adjustment knob (5)

is in the safety position (in position 0) (Fig. A)..

Remove the:

- blade cover:
  - 1) Rotate the blade cover of few degrees anticlockwise (Fig. C);
  - 2) Extract the blade cover holding it with both hands;
  - 2) a spring facilitates the extraction of the blade cover (Fig. C);
- product holder: unscrew the product holder handle in the anticlockwise direction until the product holder is completely removed.
- blade:
  - 1) Fix the extractor to the blade using the two side knobs on the extractor (Fig. F);
  - 2) Rotate the central knob of the extractor anticlockwise while holding one of the two side knobs firmly
  - 3) extract the blade by holding the extractor with both hands.

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

Clean the:

- back of the blade: with the extractor holding the blade, press a damp cloth on the surface of the blade and slowly move it from the center outwards, as shown in the figure (Fig.D2). Dry it, in the same way, using a dry cloth;
- blade protector shell:

clean the blade protector shell using, if necessary, a semi-rigid nylon brush  
- machine body: clean with a damp cloth or a soft sponge. Carefully dry all parts of the machine using a soft cloth.

Finally, assemble the:

- blade:

1) rotate the pulley until the red pin is positioned on the left side (or towards the operator) (Fig.G)

2) insert the blade into the pulley making sure to insert the red pin into one of the three holes on the blade

3) fix the blade to the pulley by turning the central knob of the extractor clockwise while holding one of the two side knobs firmly

4) remove the extractor from the blade by unscrewing the two side knobs making sure that the blade is firmly fixed to the pulley.

- blade cover:

1) replace the blade cover as in the figure E;

2) slightly rotate the blade cover clockwise until it locks into its initial position;

- meat table:

lift the meat table and move it to the cutting position, pressing down lightly until it clicks (Fig. B).

## MAINTENANCE

---

### Blade maintenance

Cleanse the blade regular-

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

### Slice maintenance

To keep the linear sliding of the machine in optimal conditions, oil the bars using Berkel lubricants, the use of other oils could damage the sliding.

## SERVICE

---

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

In the event service is needed, please contact Van Berkel USA, Inc. where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. You may also return your food slicer to Van Berkel USA, Inc. for servicing. Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the slicer on a separate sheet inside the box.

Send your slicer, insured and postage prepaid to:  
VAN BERKEL USA, INC  
5675 NW 84TH AVENUE  
DORAL, FL 33166

Retain evidence of shipping for your protection.

Phone Number - Service Department: 1 (786) 4097052.  
E-mail - Service Department: service@berkelinternational.com.

## WARRANTY AND RESPONSIBILITY

---

Van Berkel USA, Inc. ("Van Berkel") warrants to the first and original buyer of new equipment that said equipment, when installed in accordance with our instructions within North America and subjected to normal use and care, is free from defects in material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase ("Warranty Period"). Van Berkel will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material and workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid with dated proof of purchase and serial number within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse.

VAN BERKEL SPECIFICALLY VAN BERKEL SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR EXPRESSED OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VAN BERKEL SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES TO BUYER OR ANY THIRD PARTY, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROPERTY, PERSONAL INJURY, OR STATUTORY OR EXEMPLARY DAMAGES, WHETHER

ER IN NEGLIGENCE, WARRANTY, STRICT LIABILITY OR OTHERWISE.

This warranty is not transferable and is limited to the first and original buyer from a Van Berkel Authorized Channel of Distribution. No warranty is given to subsequent transferees.

THE FOREGOING WARRANTY PROVISIONS ARE A COMPLETE AND EXCLUSIVE STATEMENT OF THE WARRANTY BETWEEN THE BUYER AND SELLER. VAN BERKEL NEITHER ASSUMES NOR AUTHORIZES ANY PERSONS TO ASSUME ANY OTHER OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH SAID EQUIPMENT.

Example of items not covered under warranty, but not limited to just these items:

1. acts of God, fire, water damage, burglary, accident, theft, vandalism;

2. freight damage;
3. improper installation or alteration of equipment;
4. use of generic or after-market parts;
5. repairs made by anyone other than a Van Berkel designated servicer;
6. periodic maintenance of equipment including but not limited to lubrication and sharpening, and other adjustments required due to installation set-up or normal wear;
7. replacement of worn blades, knives, stones, knobs, accessories, and miscellaneous expendable supply items;
8. cleaning of equipment;
9. misuse or abuse.

**DEMOLITION OF THE SLICER**

The machines are comprised of:

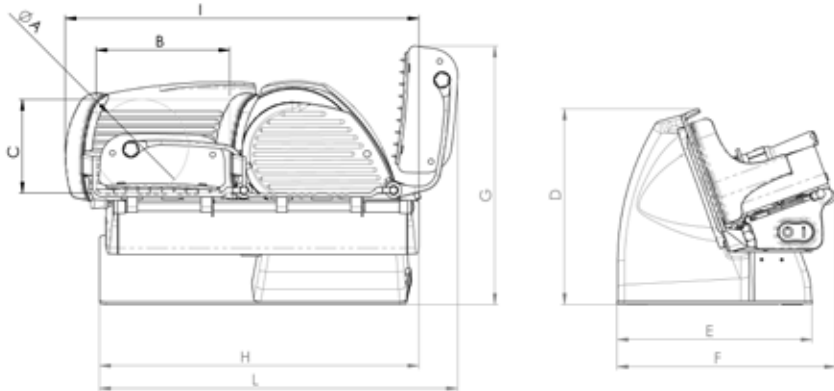
- aluminium/magnesium alloy structure;
- inserts and various components and stainless steel;
- electrical parts and electrical cables;
- electric motor;
- plastic material, etc.

If dismantling and demolition are entrusted to third parties, use only companies authorised for disposal of the above-mentioned materials. **Packaging materials and appliances contain recyclable materials. Your appliance contains valuable materials that can be recovered or can be recyclable. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliances at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.**

**Troubleshooting**

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

## DATA SHEET



HOME LINE PLUS	200	250
A	5,5 in	7,2 in
B	7,9 in	7,9 in
C	5,5 in	7,2 in
D	11,5 in	12,4 in
E	11,4 in	11,4 in
F	12,9 in	13,4 in
G	15,4 in	15,4 in
H	18,9 in	19,3 in
I	20,9 in	21,7 in
L	21,2 in	22,3 in
SPECIFICHE		
Circular cutting capacity	5,5 in	7,2 in
Rectangular cutting capacity	7,9x5,5h in	7,9x7,2h in
Max slice thickness	0 - 0,7 in	0 - 0,7 in
Blade diameter	7,6 in	9,8 in
Weight	27,5 lb	31,9 lb
Motor rating	0,17 kW	0,19 kW
Electrical specifications	115V-60Hz-1Ph	115V-60Hz-1Ph

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

# MANUEL D'INSTRUCTIONS: Trancheuses électriques Home Line Plus - US

MODÈLE:

HL PLUS 200 - HL PLUS 250

## COMPOSANTS PRINCIPAUX

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

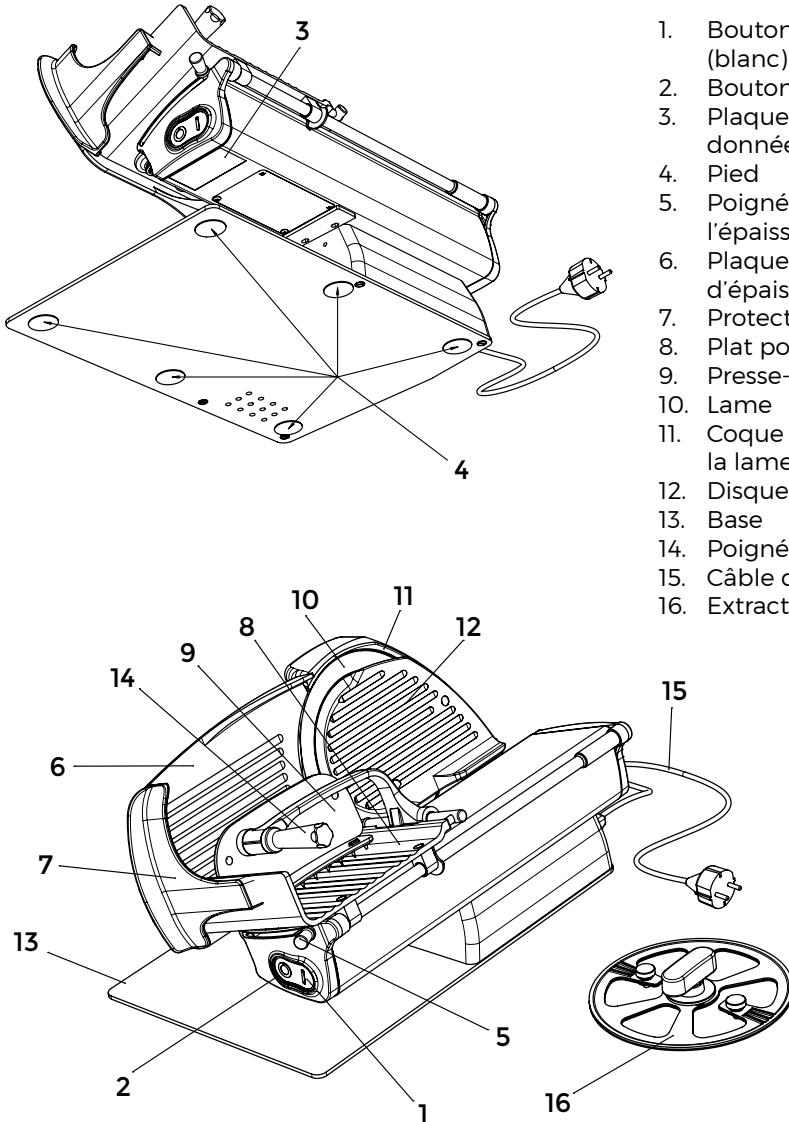


Fig. 1

# SÉCURITÉ

---

Pour votre sécurité, s'il vous plaît respecter les recommandations suivantes :

- lire toutes les instructions avant d'utiliser la machine ;
- pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas placer la trancheuse dans de l'eau ou dans un autre liquide ;

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ;

- ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants ;

- débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer ;

- éviter le contact avec les pièces en mouvement. Ne jamais placer les aliments avec les mains. Toujours utiliser la trancheuse entièrement assemblée avec la protection de sécurité (7) presque la plaque de la jauge d'épaisseur (6) ;

- ne pas faire fonctionner

l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après des dysfonctionnements de l'appareil, ou qu'il soit tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter le fabricant au numéro de téléphone de son service client indiqué dans la section «Assistance» pour obtenir des informations relatives à l'examen, la réparation ou le réglage ;

- l'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures ;

- ne pas utiliser en extérieur ;
- ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ;

- la lame est affûtée. La manipuler soigneusement lors du nettoyage ;

- utiliser la machine uniquement si bien informé et en parfait état psychophysique ;

- ne pas utiliser la machine en aucune manière différente de la manière décrite dans ce manuel ;

- installez la machine en conformité avec les instructions indiquées dans le paragraphe «Installation» ;

- installez la machine dans un lieu hors de portée de personnel étranger aux opérations relatives à l'utilisation, en particulier les mineurs ;

- utilisez la machine de manière très concentrée, sans se distraire pendant l'utilisation ;

- évitez l'utilisation de la part de personnel qui n'a pas lu et compris entièrement le contenu du pré-

sent manuel ;

- ne portez pas de vêtements flottants ou avec des manches ouvertes ;

- ne permettez à personne de s'approcher pendant le fonctionnement de découpe du produit ;

- ne retirez, couvrez ou modifiez les plaques situées sur le corps de la machine et, en cas d'endommagement de celles-ci, remplacez-les rapidement ;

- ne retirez pas les protections de sécurité (7) et ne modifiez pas ou n'excluez pas les protections mécaniques ou électriques ;

- découpez uniquement les produits autorisés, ne faites pas d'essai de découpe avec des produits interdits ;

- maintenez la zone d'appui du produit découpé, la zone de travail tout autour de la machine et le sol au niveau de l'opérateur toujours propres et secs ;

- n'utilisez pas la machine comme surface d'appui et n'y posez aucun objet étranger aux opérations normales de découpe ;

- n'utilisez pas la trancheuse lorsqu'à la suite d'une utilisation normale, la distance entre le fil de la lame et l'anneau pare-lame a dépassé 3 mm (0.18 in). Dans cet événement adressez-vous Van Berkel USA, Inc. pour remplacer la lame ;

- n'utilisez pas la machine avec les branchements électriques de type «provisoire», à l'aide de câbles provisoires ou non isolés ;

- contrôlez régulièrement l'état du câble d'alimentation et du presse-étoupe

sur le corps de la machine, remplacez-le rapidement si besoin et adressez-vous à du personnel qualifié pour l'intervention ;

- arrêtez immédiatement la machine en cas de défaut, de fonctionnement anormal, de suspicion de rupture, de mouvements incorrects, de bruit insolite ;  
- avant d'exécuter le nettoyage ou d'effectuer des interventions d'entretien, débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique ;

- utilisez des gants de protections pour les opérations de nettoyage et d'entretien ;

- placez et retirez le produit à découper sur le plat coulissant uniquement avec le chariot entièrement reculé et avec la poignée de réglage de l'épaisseur placée en sécurité (en position O) (Fig. A) ;

- pour le déplacement du plat porte-aliment pendant l'opération de découpe, utilisez uniquement la poignée de manœuvre placée sur le bras ou la prise du presse-aliment ;

- ne jamais mettre la main sur le produit alimentaire pendant le tranchage. Gardez toujours vos mains derrière les dispositifs de protection et loin de la lame ;

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

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

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

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

**RISQUES RÉSIDUELS :** Afin de faciliter les opérations de nettoyage le plateau port-aliment peut être décroché. Si la poignée de réglage de l'épaisseur (5) ne se trouve pas dans la position de sécurité ( position "O"), la lame peut être exposée. Dans ce cas, assurez-vous que la poignée de réglage de l'épaisseur (5) soit toujours dans la position de sécurité (la position "O") afin d'éliminer le risque de coupe.

**⚠ AVERTISSEMENT!   
Lame aiguisée, danger de coupe!** Pendant les opérations de nettoyage de la lame et d'aiguisage faire attention à garder vos mains loin de la zone non protégée. L'utilisation de gants de protection est recommandée.

## CONSERVE CES

# INSTRUCTIONS !

Conditions de service ambiantes :

- Température de -5° C (23° F) à +40° C (104° F)

- Humidité max 95%

**PRODUITS QUI NE PEUVENT PAS ÊTRE DÉCOUPÉS :**

- produits alimentaires congelés ;

- produits alimentaires avec os (viandes et poissons);

- tout autre produit non destiné à une utilisation alimentaire.

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

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

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

## DESCRIPTION


---

Trancheuses à utilisation alimentaire, avec une lame circulaire, conçues pour découper exclusivement des produits alimentaires du type et dans les limites dimensionnelles indiquées dans ce manuel. **Ce produit est destiné à un usage domestique.**

## INSTALLATION

---

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

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

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

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

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

## UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

---

 **ATTENTION!** Lame aiguisée, danger de


coupe! Contrôler que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (5) soit en position de sécurité (en position 0) (Fig. A).

1. Eculer entièrement le plat porte-aliment (8) en direction de l'opérateur, en position de chargement;
2. soulever le presse-aliment (9) et le placer en position de repos;
3. poser le produit à découper sur le plat contre la paroi verticale du plat (8), côté opérateur. Bloquer avec le presse-aliment en exerçant une légère pression;
4. régler l'épaisseur de la tranche. Actionner la lame (10) en appuyant sur le bouton de démarrage. Empoigner le presse-aliment (14) et commencer le mouvement alterné de découpe;
5. une fois les opérations de découpe terminées, remettre en sécurité la poignée de réglage de l'épaisseur et reculer le chariot. Arrêter le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton d'arrêt.


## NETTOYAGE

---

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

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

## de la tranche en sécurité.

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

Produits pour le nettoyage : utiliser exclusivement de l'eau et un détergent moussieux biodégradable pour vaisselle ayant un pH 7-8, en utilisant un torchon doux, spongieux et une brosse à dents en nylon semi-rigide pour les zones du plat et du presse-aliment pointues et de la zone arrière de la lame. **NE PAS** utiliser d'outils abrasifs tels que des éponges rigides ou la brosse à dents 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 méthodes équivalentes.

Basculement du plat pour les opérations de nettoyage (fig. B) :

s'assurer que la machine soit éteinte ;

s'assurer que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (5) soit en position de sécurité (en position 0) (Fig. A)

reculer entièrement le plat porte-aliment (8) en direction de l'opérateur ;

pousser graduellement vers le haut le plat en le faisant tourner en sens horaire.

 **ATTENTION!** Lame aiguisée, danger de coupe! Contrôler que la

poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (5) soit en position de sécurité (en position 0) (Fig. A).

Retirer :

- couvre-lame :

1) tourner de quelques degrés en sens antihoraire le couvre-lame (Fig. C);

2) extraire le couvre-lame en le saisissant avec les deux mains.

- presse-aliment :


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

- lame:

1) fixer l'extracteur à la lame en utilisant les deux pommeaux latéraux présents sur l'extracteur (Fig. F);

2) tourner en sens antihoraire la poignée centrale de l'extracteur en maintenant fermement un des deux pommeaux latéraux

3) extraire la lame en saisissant l'extracteur des deux mains.

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

Continuer avec le nettoyage de :

- côté postérieur de la lame: avec la lame montée sur l'extracteur de lame, presser un torchon humide sur la surface de la lame et le déplacer lentement

du centre vers l'extérieur, comme sur la figure (Fig. D2). Sécher, de la même manière, en utilisant un chiffon sec ;

- coque de protection de la lame:

nettoyer la coque de protection de la lame en s'aider, si besoin, d'une brosse en nylon semi-rigide

- structure machine:

nettoyer la structure de la machine avec un torchon humide ou une éponge douce. Sécher soigneusement toutes les pièces de la machine en utilisant un chiffon doux.

Enfin, remonter :

- lame:

1) tourner la poulie jusqu'à placer le pivot rouge sur le côté gauche (Fig. G)

2) insérer la lame dans la poulie en s'assurant de faire entrer le pivot rouge dans un des trois trous présents sur la lame

3) fixer la lame à la poulie en vissant dans le sens horaire la poignée centrale de l'extracteur en tenant fermement un des deux pommeaux latéraux

4) retirer l'extracteur de la lame en dévissant les deux pommeaux latéraux en s'assurant que la lame soit fermement fixée à la poulie.

- couvre-lame :

1) remonter le couvre-lame comme sur la figure E;

2) tourner de quelques degrés en sens horaire le couvre-lame, jusqu'à le bloquer dans sa position initiale;

- plat porte-aliment :

tourner le plat porte-aliment et le replacer en position de découpe en appuyant légèrement vers le bas jusqu'au cran (Fig. B);

---

## ENTRETIEN

### Entretien de la lame

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

### Entretien des coulisses

Pour maintenir les coulisses linéaires de la machine dans des conditions optimales, huiler les barres en utilisant les lubrifiants Berkel ; l'utilisation d'autres huiles pourrait endommager les coulisses.

---

## ASSISTANCE

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

Dans le cas où un service est nécessaire, contactez Van Berkel USA, Inc. auprès duquel le coût de la réparation ou de l'ajustement électrique ou mécanique peut être estimé avant que la réparation soit effectuée. Vous pouvez également

renvoyer votre trancheuse d'aliments à Van Berkel USA, Inc. pour l'entretien. Veuillez inclure votre adresse de retour et une brève description du problème ou des dommages sur la trancheuse sur une feuille à part à l'intérieur de la boîte.

Envoyez votre trancheuse, assurée et pré-affranchie à : VAN BERKEL USA, INC  
5675 NW 84TH AVENUE  
DORAL, FL 33166

Retain evidence of shipping for your protection.

Phone Number - Service Department: 1 (786) 4097052.

E-mail - Service Department: service@berkelinternational.com.

## **WARRANTY AND RESPONSIBILITY**

---

Van Berkel USA, Inc. ("Van Berkel") warrants to the first and original buyer of new equipment that said equipment, when installed in accordance with our instructions within North America and subjected to normal use and care, is free from defects in material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase ("Warranty Period"). Van Berkel will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material and workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid with dated proof of purchase and serial number within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse.

VAN BERKEL SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR EXPRESSED OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VAN BERKEL SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES TO BUYER OR ANY THIRD PARTY, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROPERTY, PERSONAL INJURY, OR STATUTORY OR EXEMPLARY DAMAGES, WHETHER IN NEGLIGENCE, WARRANTY, STRICT LIABILITY OR OTHERWISE.

This warranty is not transferable and is limited to the first and original buyer from a Van Berkel Authorized Channel of Distribution. No warranty is given to subsequent transferees.

THE FOREGOING WARRANTY PROVISIONS ARE A COMPLETE AND EXCLUSIVE STATEMENT OF THE WARRANTY BETWEEN THE BUYER AND SELLER. VAN BERKEL NEITHER ASSUMES NOR AUTHORIZES ANY PERSONS TO ASSUME ANY OTHER OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH SAID EQUIPMENT.

Example of items not covered under warranty, but not limited to just these items:

1. acts of God, fire, water damage, burglary, accident, theft, vandalism;
2. freight damage;
3. improper installation or alteration of equipment;
4. use of generic or after-market parts;
5. repairs made by anyone

other than a Van Berkel designated servicer;

6. periodic maintenance of equipment including but not limited to lubrication and sharpening, and other adjustments required due to installation set-up or normal wear;

7. replacement of worn blades, knives, stones, knobs, accessories, and miscellaneous expendable supply items;

8. cleaning of equipment;

9. misuse or abuse.

## **DÉMOLITION ET ÉLIMINATION**

---

La machine est composée de :

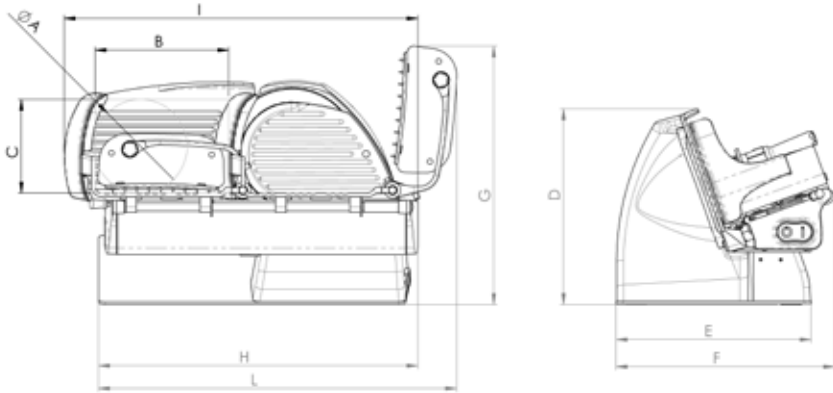
- alliage en aluminium ;
- pièces et composants variés en acier inoxydable ;
- parties et câbles électriques ;
- moteur électrique;
- plastique, etc.

Si le démontage et la démolition sont confiés à des tiers, contacter uniquement des entreprises spécialisées et autorisées pour la récupération et la démolition des tels matériaux. **L'appareil contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Une bonne collecte séparée facilite le recyclage. A la fin de vie du produit déposez votre appareil chez un point de collecte. Vous pouvez obtenir des informations sur la disposition par les autorités locales.**

## Résolution problèmes

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

## **DONNÉES TECHNIQUES**



<b>HOME LINE PLUS</b>	<b>200</b>	<b>250</b>
A	5,5 in	7,2 in
B	7,9 in	7,9 in
C	5,5 in	7,2 in
D	11,5 in	12,4 in
E	11,4 in	11,4 in
F	12,9 in	13,4 in
G	15,4 in	15,4 in
H	18,9 in	19,3 in
I	20,9 in	21,7 in
L	21,2 in	22,3 in
<b>SPÉCIFICATIONS</b>		
Capacité de découpe circu	5,5 in	7,2 in
Capacité de découpe rectangulaire	7,9x5,5h in	7,9x7,2h in
Capacité max. de coupe	0 - 0,7 in	0 - 0,7 in
Diamètre Lame	7,6 in	9,8 in
Poids	27,5 lb	31,9 lb
Puissance moteur	0,17 kW	0,19 kW
Caractéristique électriques	115V-60Hz-1Ph	115V-60Hz-1Ph

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

# MANUAL DEL USUARIO: Cortafiambres electricos Home Line Plus - US

MODÈLE:

HL PLUS 200 - HL PLUS 250

## COMPONENTES PRINCIPALES

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

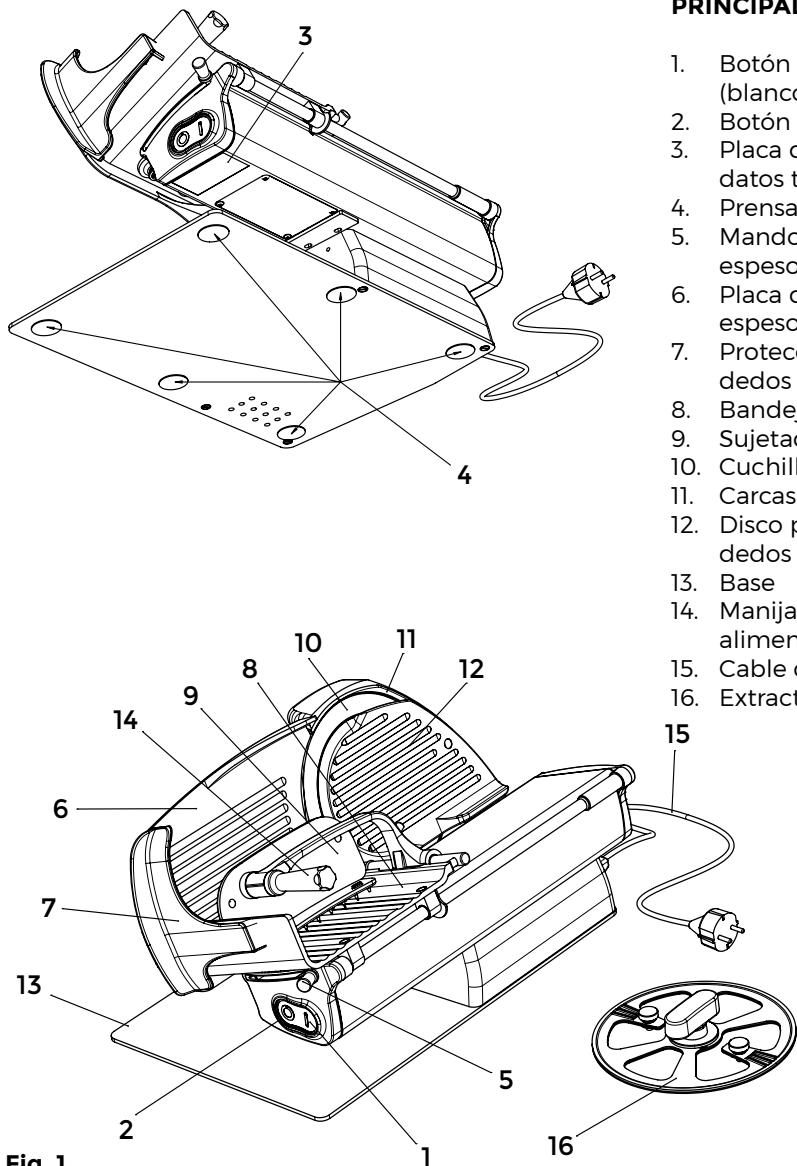


Fig. 1

# SEGURIDAD

---

Para su seguridad, siga las siguientes instrucciones:

- lea todas las instrucciones antes de usar la máquina;
- para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la cortadora en agua o otro líquido;
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisados e instruidos de cerca sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una rigurosa supervisión cuando se utiliza cualquier dispositivo por o cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Este producto no está diseñado para ser utilizado por menores de edad;
- desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar
- evite el contacto con las partes móviles. Nunca sostenga alimentos con las manos. Utilice siempre una máquina de cortar completamente ensamblada con un protector de seguridad (7) cerca de la placa del medidor de espesor (6);
- do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in

- any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number indicated in the "Service" section for information on examination, repair, or adjustment;
- the use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury;
- do not use outdoors;
- do not let cord hang over edge of table or counter;
- blade is sharp. Handle carefully when cleaning;
- utilice la máquina sólo si se encuentra debidamente entrenado y en perfectas condiciones físicas y mentales;
- no use la máquina de forma alguna que no sea la indicada en este manual;
- use la maquina solamente si ésta se encuentra en perfectas condiciones estructurales, mecánicas y de eficiencia;
- instale la máquina en conformidad con las instrucciones indicadas en la sección "Instalación" de este manual;
- instale la máquina en una ubicación fuera del alcance de personas no autorizadas para operarla, especialmente de menores de edad;
- mantenga una alta concentración y evite distracciones al momento de usar la máquina;
- no permita que la máquina sea utilizada por personas que no han leído y entendido claramente el contenido de este manual;
- no utilice vestimenta demasiado holgada o con

- mangas abiertas;
- no permita que ninguna persona, además del operario, se acerque mientras la máquina se encuentra funcionando;
- no remueva, cubra o modifique las etiquetas informativas que se encuentran en la estructura de la máquina y, en caso de daño, reemplácelas inmediatamente;
- no remueva las protección de seguridad (7) y no modifique ningún dispositivo de protección mecánico y/o eléctrico;
- corte solamente aquellos productos alimenticios del tipo permitido en este manual, no intente cortar ningún tipo de producto no permitido;
- siempre mantenga limpia y seca la superficie de apoyo del producto a cortar, así como el área alrededor de la máquina y el piso en donde se encuentra el operario;
- no use la máquina como superficie de apoyo y no coloque en ella ningún objeto distinto a los productos alimenticios a ser cortados;
- No utilice la máquina cuando, como resultado del desgaste, la distancia entre el filo de la cuchilla y el anillo protector de la cuchilla exceda de 3mm (0.18 pulgadas). En este caso, contacte Van Berkel USA, Inc. para reemplazar la cuchilla;
- no utilice la máquina con extensiones eléctricas, cables eléctricos temporales o sin aislante;
- periódicamente revise las condiciones del cable eléc-

trico que alimenta la máquina. Cuando sea necesario, solicite que personal calificado lo reemplace;

- inmediatamente suspenda el funcionamiento de la máquina en caso de una operación anormal, defectuosa, con movimientos incorrectos y/o ruidos extraños;

- desconecte la máquina de la red eléctrica antes de limpiarla o darle mantenimiento;

- use guantes protectores durante la limpieza y el mantenimiento de la máquina;

- coloque o remueva los productos alimenticios a ser cortados solamente cuando la tabla o plato deslizante se encuentre completamente retraído y la perilla de ajuste del espesor de corte se encuentre en la posición de seguridad (en la posición 0) (Fig. A);

- para el movimiento de la tabla o plato deslizante durante las operaciones de corte use solamente la manija ubicada sobre el brazo o sujetador de alimentos;

- en ningún momento coloque sus manos sobre el producto alimenticio cuando está siendo cortado. Siempre mantenga sus manos detrás de los dispositivos de protección y lejos de la cuchilla;

- no está permitido el uso de accesorios de corte que no hayan sido proporcionados por el fabricante.

El fabricante de la máquina declina toda responsabilidad generada por el uso inapropiado, modificaciones y/o reparaciones lleva-

das a cabo por el usuario o personal no autorizado, uso de repuestos no originales o no específicos al modelo de la máquina.

La máquina no debe ser utilizada en áreas abiertas y/o áreas expuestas a agentes atmosféricos y ambientes con vapores, humos o polvos corrosivos y/o abrasivos, con riesgo de fuego o explosión y en todo lugar donde el uso de componentes anti-explosivos sea requerido.

#### RIESGOS RESIDUALES:

Para facilitar las operaciones de limpieza, el plato carro puede inclinarse. Si la placa calibradora de espesor de la loncha (5) no está en posición de seguridad (la posición "0") la cuchilla puede estar descubierta. En ese caso, siempre ponga la perilla de regulación espesor (5) en posición de seguridad (la posición "0") para eliminar del todo el riesgo de corte.

**¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo de lesión por cuchilla afilada!** Durante la limpieza de la cuchilla y la operación de afilado, ponga atención adicional en mantener sus manos tan lejos como sea posible del área no protegida. El uso de guantes de protección es recomendado.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Condiciones ambientales de operación:

- Temperatura de -5° C (23° F) a +40° C (104° F)

- Max. humedad 95%

NO CORTAR:

- alimentos congelados;  
- alimentos con hueso;  
- cualquier otro producto que no sea alimento.

**¡PRECAUCIÓN! ¡El motor puede sobrecalentarse!** Después de 15 minutos de uso continuo, apague y desconecte la máquina, permitiendo que ésta se enfríe.

La cuchilla puede cortar. Por eso, no poner nunca las manos en la zona entre la placa calibradora de espesor y la cuchilla si la perilla de regulación espesor no está en la posición de seguridad (en la posición 0) (Fig. A).

**Poner mucha atención en mantener las manos lo más lejos posible de la zona de corte durante las operaciones de limpieza y de afiladura. Se recomienda el uso de guantes protectivos.**

#### DESCRIPCIÓN

Máquina cortadora de cuchilla circular diseñada para rebanar solamente los tipos de productos alimenticios y en las dimensiones máximas indicadas en este manual. **Este producto es para uso doméstico únicamente.**

#### INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

Instale la máquina en una superficie plana, lisa y seca, adecuada para soportar el peso mismo de la máquina además de los productos que serán cortados.

**⚠️ ¡PRECAUCIÓN!** Verifique que no existan obstáculos en el movimiento de la tabla o plato deslizante, así como en el posicionamiento de los productos alimenticios a ser cortados.

La máquina debe ser instalada lo más cercana posible a una toma eléctrica conectada a un suministro de electricidad debidamente regulador, en conformidad a las normas existentes con respecto a:

- protección termo-magnética;
- apagador automático diferencial;
- conexión a tierra.

Antes de conectar la máquina a la toma eléctrica, verifique que las características del suministro eléctrico estén en conformidad a aquellas indicadas en la etiqueta informativa de la máquina.

## USO DE LA CORTADORA

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

1. Tire completamente hacia atrás la bandeja de corte (8) hacia el operador, en posición de carga;
2. Levantar la bandeja de

corte (9) y colocarla en posición de reposo;

3. apoyar el producto que se debe cortar sobre la bandeja en el borde vertical de la misma (8), lado operador. Bloquee el alimento con el empujador de alimentos ejerciendo una ligera presión;

4. Regule el grosor de la loncha. Accione la cuchilla (10) pulsando el botón de encendido. Sujete la manija del sujetador de alimentos (14) y comience a cortar con un movimiento alterno;

5. Finalizadas las operaciones, coloque el selector de espesor en posición segura y mueva hacia atrás el carro. Detenga el movimiento de la cuchilla con el botón de apagado (2).

## LIMPIEZA

Mantenga limpia la máquina. Cuando se utiliza, se ha de limpiar por lo menos una vez al día, o más frecuentemente si fuera necesario. Después de los periodos de inactividad se ha de limpiar.

**⚠️ ¡Peligro de descarga eléctrica!** Antes de limpiar la máquina, **desenchúfela de la red de alimentación eléctrica y coloque en posición de seguridad el selector de espesor.**

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

Productos de limpieza:

utilizar exclusivamente agua y detergente espumoso biodegradable para vajillas con PH 7-8, con un paño suave y esponjoso y un cepillo de nailon semirrígido para las zonas de la bandeja, del sujetador de alimentos puntiagudo y de la zona trasera de la cuchilla. NO utilizar utensilios abrasivos como esponjas rígidas o cepillo de nailon semirrígido para limpiar las zonas barnizadas de la máquina. No usar agua o vapor a presión ni métodos similares.

Basculación de la bandeja para las operaciones de limpieza (Fig. B):

1. asegúrese de que la máquina esté apagada;
2. compruebe que el selector de espesor de loncha (5) esté en la posición de seguridad (en posición 0) (Fig. A)
3. Lleve completamente hacia atrás la bandeja de plato deslizante (8) hacia el operador;
4. empuje gradualmente hacia arriba la bandeja haciéndola rotar en sentido horario. (Fig. B)


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

Proceder a la extracción de:  
- cubrecuchilla:

- 1) rotar algún grado en sentido antihorario el cubrecuchilla (Fig. C);
- 2 ) extraer el cubrecuchilla sujetándolo con ambas manos.

- sujetador de alimentos:  
desatornillar en sentido antihorario la manija del sujetador de alimentos hasta que se pueda extraer el sujetador de alimentos mismo.

- cuchilla:  
1) fijar el extractor a la cuchilla utilizando los dos pomos laterales presentes en el extractor (Fig. F);  
2) rotar en sentido antihorario la perilla central del extractor sujetando firmemente uno de los dos pomos laterales  
3) extraer la cuchilla sujetando el extractor con ambas manos.

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

Continúe con la limpieza de:

- Lado posterior de la cuchilla:

con la cuchilla montada sobre el extractor presionar con un paño húmedo la superficie de la cuchilla, moviéndolo lentamente desde el centro hacia afuera, como en la figura (Fig. D2). Secar la zona, con el mismo procedimiento, utilizando un paño seco;

- carcasa protege cuchilla:  
limpiar la carcasa protege cuchilla ayudándose, si fuera necesario, con una cepillo de nailon semirrígido;

- cuerpo de la máquina:

límpielo con un paño húmedo o una esponja suave. Secar con cuidado todas las partes de la máquina utilizando un paño suave.

Finalmente, vuelva a realizar el ensamblaje de:

- cuchilla:

1) rotar la polea hasta posicionar el perno rojo en el lado izquierdo (o hacia el operador) (Fig. G)

2) introducir la cuchilla en la polea asegurándose de que el perno rojo entre en uno de los tres orificios presentes en la cuchilla

3) fijar la cuchilla a la polea atornillando en sentido horario la perilla central del extractor sujetando firmemente uno de los dos pomos laterales

4) retirar el extractor de la cuchilla desatornillando los dos pomos laterales asegurándose de que la cuchilla esté firmemente fijada a la polea.

- cubrecuchilla:

1) vuelva a montar el cubrecuchilla como se indica la figura E;

2) gire el cubrecuchilla unos grados en sentido horario hasta bloquearlo en su posición inicial;

- bandeja de plato deslizable:

rotar la bandeja de plato deslizable y llevarlo de nuevo a la posición de corte presionando ligeramente hacia abajo hasta que se oiga un clic (Fig.B).

## MANTENIMIENTO

### Mantenimiento de la

### cuchilla

Para mantener la cuchilla afilada y funcional, recomendamos limpiarla regularmente. No lave la cuchilla en el lavavajillas.

### Mantenimiento de los deslizamientos

Para mantener los deslizamientos lineales de la máquina en condiciones óptimas lubricar las barras utilizando lubricantes Berkel, el uso de otros aceites podría dañar los deslizamientos.

### SERVICIO

**No están incluidas partes de servicio para el usuario. Por favor acuda a un centro de servicio calificado. Todas las operaciones de reparación y reemplazo (como reemplazo de cuchilla, de la banda del motor, sub-ensambles, componentes del sistema eléctrico, reparación de partes estructurales, o similares) deber ser ejecutadas exclusivamente por personal autorizado por el fabricante.**

In the event service is needed, please contact Van Berkel USA, Inc. where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. You may also return your food slicer to Van Berkel USA, Inc. for servicing. Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the slicer on a separate sheet inside the box.

Send your slicer, insured and postage prepaid to:  
VAN BERKEL USA, INC  
5675 NW 84TH AVENUE  
DORAL, FL 33166  
Retain evidence of shipping for your protection.  
Phone Number - Service Department: 1 (786) 4097052.  
E-mail - Service Department: service@berkelinternational.com.

## **WARRANTY AND RESPONSIBILITY**

---

Van Berkel USA, Inc. ("Van Berkel") warrants to the first and original buyer of new equipment that said equipment, when installed in accordance with our instructions within North America and subjected to normal use and care, is free from defects in material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase ("Warranty Period"). Van Berkel will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material and workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid with dated proof of purchase and serial number within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse.

VAN BERKEL SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR EXPRESSED OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VAN BERKEL SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMA-

GES TO BUYER OR ANY THIRD PARTY, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROPERTY, PERSONAL INJURY, OR STATUTORY OR EXEMPLARY DAMAGES, WHETHER IN NEGLIGENCE, WARRANTY, STRICT LIABILITY OR OTHERWISE.

This warranty is not transferable and is limited to the first and original buyer from a Van Berkel Authorized Channel of Distribution. No warranty is given to subsequent transferees.

THE FOREGOING WARRANTY PROVISIONS ARE A COMPLETE AND EXCLUSIVE STATEMENT OF THE WARRANTY BETWEEN THE BUYER AND SELLER. VAN BERKEL NEITHER ASSUMES NOR AUTHORIZES ANY PERSONS TO ASSUME ANY OTHER OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH SAID EQUIPMENT.

Example of items not covered under warranty, but not limited to just these items:

1. acts of God, fire, water damage, burglary, accident, theft, vandalism;
2. freight damage;
3. improper installation or alteration of equipment;
4. use of generic or after-market parts;
5. repairs made by anyone other than a Van Berkel designated servicer;
6. periodic maintenance of equipment including but not limited to lubrication and sharpening, and other adjustments required due to installation set-up or normal wear;
7. replacement of worn blades, knives, stones, knobs,

accessories, and miscellaneous expendable supply items;

8. cleaning of equipment;
9. misuse or abuse.

## **DESTRUCCIÓN DE LA CORTADORA**

---

Todas las unidades están compuestas de:

- estructura de aleación aluminio/magnesio;
- insertos y varios componentes de acero inoxidable;
- partes y cables eléctricos;
- motor eléctrico;
- materiales de plástico, etc.

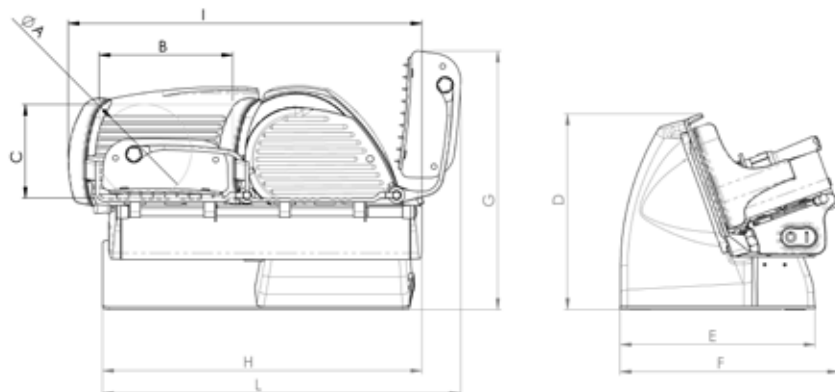
Si el desmantelamiento y destrucción se lleva a cabo por terceros, use solamente compañías autorizadas para disponer de los materiales ya mencionados.

**Empaques y electrodomésticos contienen partes reciclables. Su unidad contiene materiales de valor que pueden ser recuperados o reciclados. La separación del resto de los materiales de desecho en distintos tipos facilita el reciclaje de materias primas valiosas. Entregue los electrodomésticos en un centro de recolección. Puede obtener información de parte de las autoridades locales.**

## Resolución de problemas:

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

## DATOS TÉCNICOS



HOME LINE PLUS	200	250
A	5,5 in	7,2 in
B	7,9 in	7,9 in
C	5,5 in	7,2 in
D	11,5 in	12,4 in
E	11,4 in	11,4 in
F	12,9 in	13,4 in
G	15,4 in	15,4 in
H	18,9 in	19,3 in
I	20,9 in	21,7 in
L	21,2 in	22,3 in
ESPECIFICACIONES		
Capacidad (circular)	5,5 in	7,2 in
Capacidad (rectangular)	7,9x5,5h in	7,9x7,2h in
Capacidad máxima de corte	0 - 0,7 in	0 - 0,7 in
Diamètre Lame	7,6 in	9,8 in
Peso neto	27,5 lb	31,9 lb
Potencia motor	0,17 kW	0,19 kW
Electromotor	115V-60Hz-1Ph	115V-60Hz-1Ph

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

# MANUAL DE INSTRUÇÕES: Máquinas de cortar eléctrica Home Line Plus - US

MODELLO:

HL PLUS 200 - HL PLUS 250

## COMPONENTES PRINCIPAIS

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

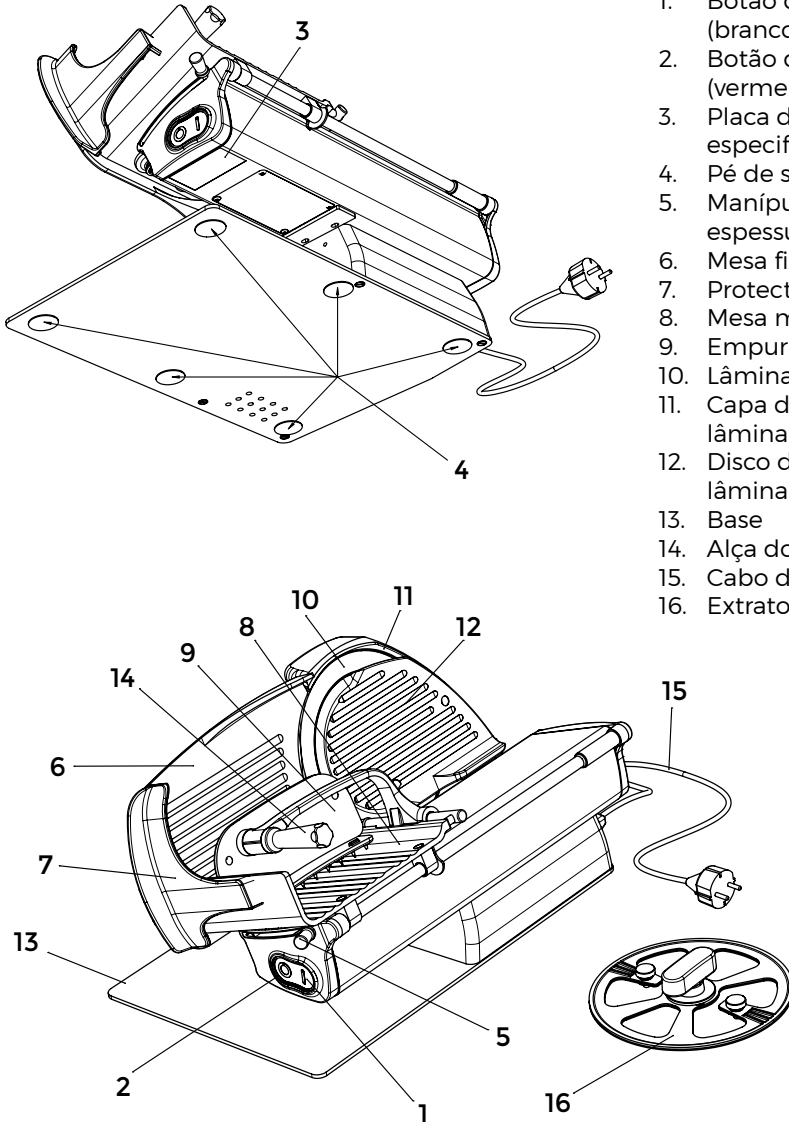


Fig. 1

# SEGURANÇA

---

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

- leia atentamente todas as instruções antes de utilizar a máquina;

- mantenha a máquina de cortar fora do alcance da água e de outros líquidos para se proteger contra o risco de choque eléctrico;

- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionados e instruídos sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. A supervisão próxima é necessária quando qualquer appliance é usado por ou perto de crianças. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

- o produto não deve ser utilizado por crianças;

- desconecte a máquina da tomada quando a mesma não estiver em uso, antes de montar ou desmontar qualquer peça e antes de realizar operações de limpeza;

- evite o contacto com qualquer parte móvel. Não segure o produto com as mãos durante as operações de corte. Utilize sempre a máquina de cortar completamente montada, com a protecção de segurança (7)

próxima à mesa fixa (6);

- não utilize equipamentos com cabos e fichas danificados ou depois de qualquer avaria funcional, queda ou na presença de danos evidentes. Para informações mais detalhadas acerca das operações de reparo e regulação, entre em contacto com o fabricante utilizando o número de telefone do serviço de assistência indicado na secção "Serviço";

- o uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante podem provocar incêndios, choques eléctricos ou lesões;

- não utilize ao ar livre;

- não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou do contador;

- a lâmina é extremamente afiada. Manuseie com cuidado durante a limpeza;

- o uso da máquina exige uma instrução adequada e que as faculdades psicofísicas do operador estejam em perfeitas condições;

- não utilize a máquina de formas diferentes das constantes neste manual de instruções;

- instale a máquina respeitando as instruções incluídas no parágrafo "Instalação";

- instale a máquina num local fora do alcance das pessoas não envolvidas no trabalho e especialmente das crianças;

- mantenha-se concentrado nas suas tarefas durante o trabalho, não se distraia;

- a máquina não pode ser utilizada por pessoas que não tenham lido e com-

preendido o teor deste manual;

- não utilize vestuário largo ou com mangas largas e abertas;

- não permita que ninguém se aproxime durante as operações de corte do produto;

- não remova, cubra ou adultere as placas aplicadas ao corpo da máquina e substitua prontamente as placas ilegíveis;

- não remova a protecção de segurança (7) e não modifique ou exclua as protecções mecânicas e eléctricas;

- corte exclusivamente os produtos permitidos e jamais tente cortar produtos de tipo proibido;

- mantenha a zona de apoio do produto cortado, toda a zona de trabalho ao redor da máquina e o pavimento sempre limpos e secos;

- não utilize a máquina como superfície de apoio, particularmente durante as operações de corte;

- não utilize a máquina de cortar fiambre se, devido ao desgaste, a distância entre o gume da lâmina e o anel de protecção for superior a 3 mm (0.18 in); se isso ocorrer, entre em contacto com Van Berkel USA, Inc. para a substituição da lâmina;

- não utilize a máquina com ligações eléctricas 'improvisadas', realizadas por meio de cabos provisórios ou não adequadamente isolados;

- verifique periodicamente o estado do cabo de alimentação e do prensa-cabos junto ao corpo da

máquina; substitua prontamente os componentes desgastados. Solicite a intervenção de um técnico qualificado sempre que houver a necessidade;

- interrompa imediatamente o funcionamento da máquina na ocorrência de defeitos ou anomalias funcionais, suspeita de ruptura, movimentos não correctos, ruídos incomuns;

- desconecte a máquina da rede de alimentação eléctrica antes de efectuar a limpeza ou intervenções de manutenção;

- utilize luvas de protecção durante as operações de limpeza e manutenção;

- apoie o produto sobre a mesa móvel (ou remova o produto a partir da mesma) somente se o carro estiver completamente recuado e o manípulo de ajuste da espessura estiver na posição de segurança (posição O) (Fig. A);

- para movimentar a mesa de suporte do produto durante a operação de corte utilize exclusivamente o manípulo de manobra situado no braço ou alça do empurrador;

- não é permitido o uso de acessórios de corte que não tenham sido fornecidos pelo fabricante em conjunto com a máquina.

O fabricante declina qualquer responsabilidade, directa e indirecta, que possa decorrer do uso inapropriado, alterações e/ou reparos efectuados sem autorização prévia, uso de acessórios e peças sobressalentes não originais.

A máquina não pode ser

utilizada em locais abertos e/ou expostos aos agentes atmosféricos, em ambientes com presença de vapores, fumos ou pó corrosivo e/ou abrasivo, com riscos de incêndio ou explosão e, em geral, caso seja prescrito o uso de componentes à prova de explosão.

**RISCOS RESIDUAIS:** Para facilitar as operações de limpeza a mesa móvel pode ser inclinada. Se o manípulo de ajuste da espessura (5) não estiver na posição de segurança (posição "O"), a lâmina pode estar exposta. Neste caso, mantenha sempre o manípulo de ajuste da espessura (5) na posição de segurança (posição "O") para eliminar o risco de corte.

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

## GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES!

Condições ambientais de uso:

- Temperatura -5° C (23° F) a +40° C (104° F)

- Humidade máx. 95%

**NÃO CORTE:**

- produtos alimentares congelados;

- produtos alimentares com

ossos (carne e pescado);

- qualquer outro produto não destinado a uso alimentar.

**⚠ CUIDADO! O motor pode sobreaquecer!**

Após 15 minutos de uso contínuo, desligue a máquina e deixe arrefecer o motor.

Risco de corte! Por este motivo, não coloque as mãos na zona de corte entre a mesa fixa e a lâmina se o manípulo de ajuste da espessura (5) não estiver na posição de segurança (posição O) (Fig. A).

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

## DESCRIÇÃO

Máquinas de cortar fiambre profissionais com lâmina circular, projectadas para cortar e fatiar exclusivamente produtos alimentares do tipo e dentro dos limites especificados neste manual. **Este produto se destina exclusivamente a uso doméstico.**

## INSTALAÇÃO

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

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

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

- protecção magnetotérmica;
  - interruptor automático diferencial;
  - instalação de ligação à terra.
- Antes de estabelecer a conexão certifique-se de que as características da rede de alimentação eléctrica correspondam às indicadas na placa de identificação da máquina.

## USO DA MÁQUINA DE CORTAR FIAMBRE

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

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

mesma (lado operador). Bloqueie o produto com o empurrador, exercendo uma ligeira pressão;

4. ajuste a espessura da fatia. Accione a lâmina (10) pressionando o botão de arranque. Segure o manípulo do empurrador (9) e inicie o movimento alternado de corte;

5 no fim das operações de corte recoloque o manípulo de ajuste da espessura na posição de segurança e recue o carro. Interrompa o movimento da lâmina actuando no botão de parada (2).

## LIMPEZA

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

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

Produtos para a limpeza: utilizar apenas água e detergente espumoso

biodegradável com um pH de 7-8, utilizando um pano macio e esponjoso e uma escova de nylon semi-rígido para as áreas da placa, o empurrador pontiagudo e a área atrás da lâmina. NÃO utilize ferramentas abrasivas, tais como esponjas rígidas ou uma escova semi-rígida de nylon para limpar as áreas pintadas da máquina. Não limpe a máquina com jactos de água ou vapor ou com métodos similares.

Basculamento da placa para operações de limpeza (Fig.B):

certificar-se de que a máquina esteja desligada; assegurar que o botão de ajuste da espessura da fatia (5) está na posição de segurança (na posição 0) (Fig. A); retraindo totalmente a placa de corte (8) em direção ao operador; empurrar gradualmente a placa para cima, rodando-a no sentido horário.

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

Remova gradualmente:

- protetor da lâmina:
  - 1) Rodar a tampa da lâmina alguns graus no sentido anti-horário (Fig. C);
  - 2) remover o protetor de lâmina agarrando-a com ambas as mãos .
- empurrador: desparafusar o punho


do empurrador no sentido anti-horário até o empurrador ser completamente removido.

- lâmina:

1) Fixar o extrator à lâmina utilizando os dois puxadores laterais do extrator (Fig. F);

2) rodar o botão central do extrator no sentido anti-horário enquanto segura firmemente um dos dois puxadores laterais

3) retirar a lâmina agarrando o extrator com ambas as mãos.

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

Proceder com a operação de limpeza da:

- lado traseiro da lâmina:

com a lâmina montada no extrator de lâminas premir um pano humedecido contra a superfície da lâmina e mova-o lentamente a partir do centro para fora, como mostrado na figura (Fig. D2). Secar, da mesma maneira, usando um pano seco;

- capa de protecção da lâmina:

limpar a capa de protecção da lâmina com a ajuda de uma escova semi-rígida de nylon, se necessário

- corpo da máquina:

limpar o corpo da máquina com um pano humedecido ou uma es-

ponja e água. Secar cuidadosamente todas as partes da máquina utilizando um pano macio.

Em seguida, proceda com a remontagem do:

- lâmina:

1) rodar a polia até o pino vermelho estar posicionado do lado esquerdo (ou na direcção do operador) (Fig.G)

2) inserir a lâmina na polia certificando-se de que o pino vermelho entra num dos três furos da lâmina

3) fixar a lâmina à polia aparafusando o botão central do extrator de lâminas no sentido horário enquanto segura firmemente um dos dois botões laterais

4) retirar o extrator da lâmina desaparafusando os dois botões laterais certificando-se de que a lâmina está firmemente presa à polia.

- protetor da lâmina:

1) voltar a montar o protetor de lâmina como na figura E;

2) rodar o protetor de lâmina alguns graus no sentido horário até que esta se fixe na sua posição original;

- bandeja porta-mercadoria: rodar a bandeja porta-mercadoria e voltar a colocá-la na posição de corte pressionando ligeiramente para baixo até encaixar (Fig.B):

## MANUTENÇÃO

### Manutenção da lâmina

Para manter a lâmina afiada

e funcional, recomendamos a sua limpeza regular. Não lavar a lâmina na lava-loiça

### Manutenção dos deslizamentos

Para manter as lâminas lineares da máquina em ótimas condições, olear as barras usando lubrificantes Berkel; a utilização de outros óleos poderia danificar as lâminas.

## SERVIÇO

**Na embalagem não se encontram peças sobressalentes. Contacte exclusivamente pessoas competentes e qualificadas. Todas as operações de reparo e substituição (tais como a substituição das lâminas, da correia do motor, dos componentes eléctricos, o reparo de partes estruturais, o reparo e/ou a remontagem dos componentes, etc.) só devem ser confiadas e realizadas por pessoal autorizado pelo fabricante.**

Sempre que necessitar do nosso serviço de assistência, entre em contacto com a Van Berkel USA, Inc. que irá lhe responder rapidamente fornecendo uma estimativa dos custos de reparo ou ajuste eléctrico ou mecânico. É também possível enviar a máquina de cortar para a Van Berkel USA, Inc. para manutenção. Escreva o seu endereço completo e uma breve descrição do problema e/ou dano em uma folha separada e introduza esta última na caixa.

Envie a sua máquina de cortar, garantida por seguro

e com os custos de expedição pagos com antecedência, para:

VAN BERKEL USA, INC  
5675 NW 84TH AVENUE  
DORAL, FL 33166

Retain evidence of shipping for your protection.  
Phone Number - Service Department: 1 (786) 4097052.  
E-mail - Service Department: service@berkelinternational.com.

## **WARRANTY AND RESPONSIBILITY**

---

Van Berkel USA, Inc. ("Van Berkel") warrants to the first and original buyer of new equipment that said equipment, when installed in accordance with our instructions within North America and subjected to normal use and care, is free from defects in material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase ("Warranty Period"). Van Berkel will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material and workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid with dated proof of purchase and serial number within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse.

VAN BERKEL SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR EXPRESSED OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VAN BERKEL SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENT-

TAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES TO BUYER OR ANY THIRD PARTY, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROPERTY, PERSONAL INJURY, OR STATUTORY OR EXEMPLARY DAMAGES, WHETHER IN NEGLIGENCE, WARRANTY, STRICT LIABILITY OR OTHERWISE.

This warranty is not transferable and is limited to the first and original buyer from a Van Berkel Authorized Channel of Distribution. No warranty is given to subsequent transferees.

THE FOREGOING WARRANTY PROVISIONS ARE A COMPLETE AND EXCLUSIVE STATEMENT OF THE WARRANTY BETWEEN THE BUYER AND SELLER. VAN BERKEL NEITHER ASSUMES NOR AUTHORIZES ANY PERSONS TO ASSUME ANY OTHER OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH SAID EQUIPMENT.

Example of items not covered under warranty, but not limited to just these items:

1. acts of God, fire, water damage, burglary, accident, theft, vandalism;
2. freight damage;
3. improper installation or alteration of equipment;
4. use of generic or after-market parts;
5. repairs made by anyone other than a Van Berkel designated servicer;
6. periodic maintenance of equipment including but not limited to lubrication and sharpening, and other adjustments required due to installation set-up or normal wear;

7. replacement of worn blades, knives, stones, knobs, accessories, and miscellaneous expendable supply items;

8. cleaning of equipment;
9. misuse or abuse.

## **DEMOLIÇÃO E ELIMINAÇÃO**

---

A máquina é constituída por:

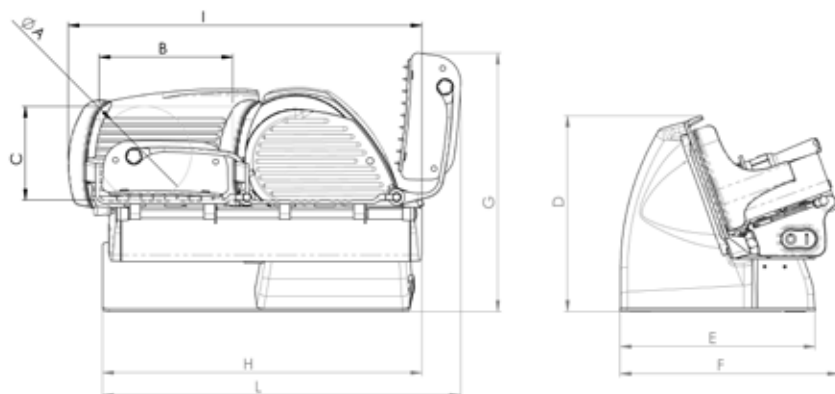
- liga de alumínio;
- peças e componentes diversos em aço inoxidável;
- peças e cabos eléctricos;
- motor eléctrico;
- plástico, etc.

Se a eliminação for confiada a terceiros, dirija-se exclusivamente a empresas devidamente autorizadas a tratar os materiais supracitados. **Os materiais e os acessórios de embalagem são realizados com materiais recicláveis. O aparelho contém materiais de valor, que podem ser recuperados ou reciclados. A separação dos materiais residuais facilita o processo de reciclagem das matérias-primas. Leve o seu aparelho para pontos de colecta autorizados. É também possível obter informações sobre a eliminação dirigindo-se às autoridades locais.**

## Resolução de problemas

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

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



HOME LINE PLUS	200	250
A	5,5 in	7,2 in
B	7,9 in	7,9 in
C	5,5 in	7,2 in
D	11,5 in	12,4 in
E	11,4 in	11,4 in
F	12,9 in	13,4 in
G	15,4 in	15,4 in
H	18,9 in	19,3 in
I	20,9 in	21,7 in
L	21,2 in	22,3 in
ESPECIFICAÇÕES		
Capacidade de corte (circ.)	5,5 in	7,2 in
Capacidade de corte (rect.)	7,9x5,5h in	7,9x7,2h in
Espessura máxima da fatia	0 - 0,7 in	0 - 0,7 in
φ Diâmetro da lâmina	7,6 in	9,8 in
Peso líquido	27,5 lb	31,9 lb
Potência do motor	0,17 kW	0,19 kW
Especificações eléctricas	115V-60Hz-1Ph	115V-60Hz-1Ph

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



VAN BERKEL USA, Inc.  
5675 NW 84th Avenue  
Doral, FL 33166  
Phone: +1(786)409-7052  
[vbusa@berkelinternational.com](mailto:vbusa@berkelinternational.com)  
[www.theberkelworld.com](http://www.theberkelworld.com)