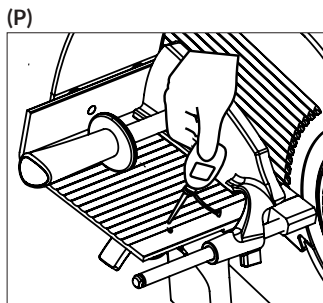
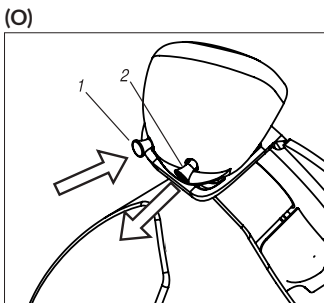
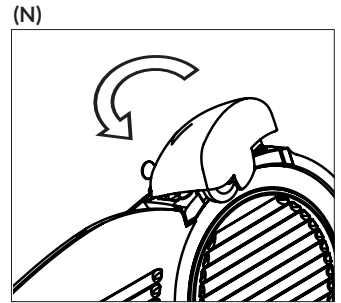
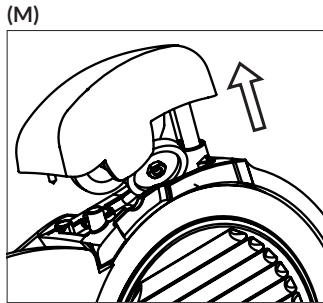
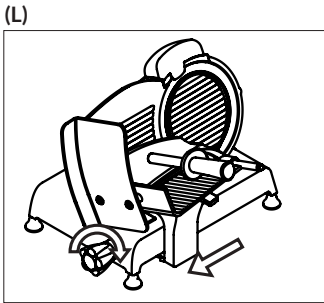
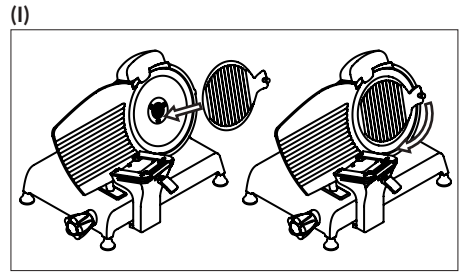
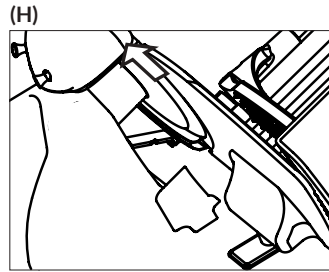
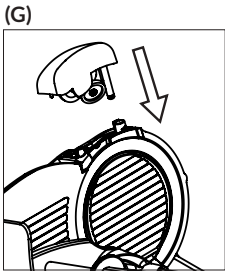
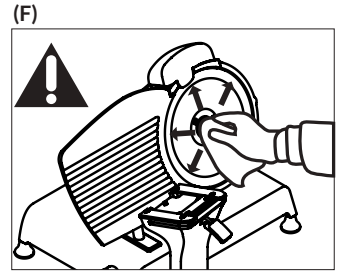
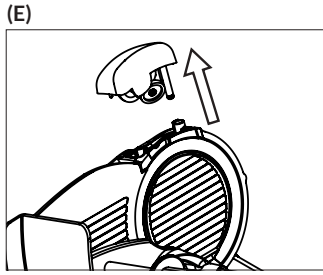
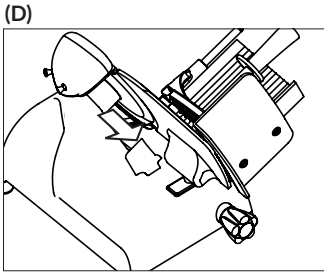
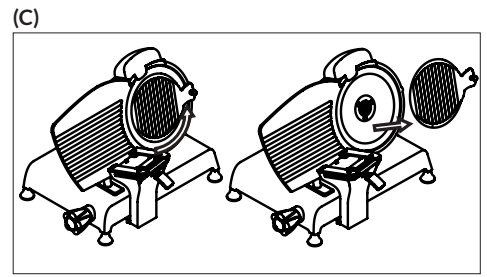
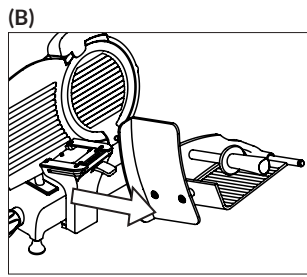
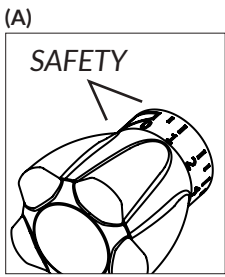


Berkel
Red.
Since 1898.



RED LINE HOME LINE EASY LINE

- (EN) INSTRUCTION MANUAL - US
- (FR) MANUEL D'INSTRUCTIONS - US
- (ES) MANUAL DEL USUARIO - US
- (PT) MANUAL DE INSTRUÇÕES - US



MODELS:

RSEGMD (Home Line 250) - RSEGS/RSEGM/RSEGL/RSAGS/RSAGM/RSAGL (Redline 220/250/300)

ESEGS/ESEGM/ESEGL/ESAGS/ESAGM/ESAGL (Easyline 220/250/300)

GENERAL PLAN OF THE MACHINE

- 1. Start button
- 2. Stop button
- 3. Identification plate, technical informations
- 4. Foot
- 5. Thickness adjustment knob
- 6. Thickness gauge plate
- 7. Safety guards
- 8. Meat table
- 9. Product press holder knob
- 10. Blade
- 11. Safety ring (blade guard)
- 12. Sharpener (optional)
- 13. Blade cover knob
- 14. Slice guard
- 15. Baseplate
- 16. Plate support
- 17. Product press holder
- 18. Blade guard disk
- 19. Power cable

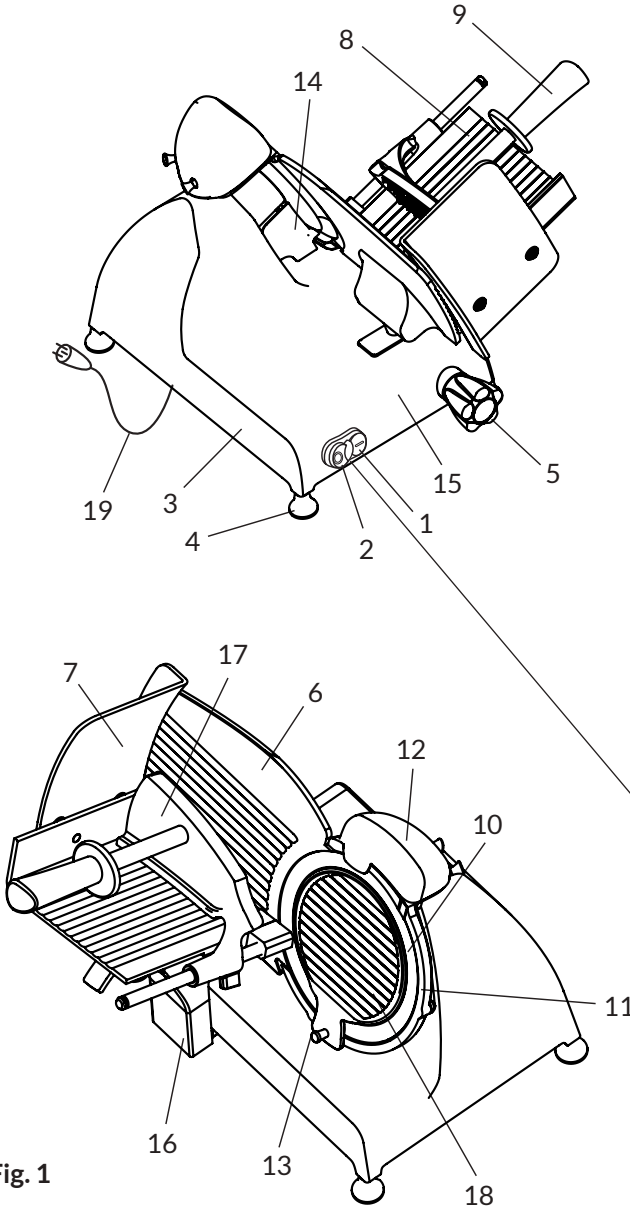


Fig. 1

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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;
- close supervision is necessary when any appliance is used near children;
- 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 meat table (8) and product holder (17);
- 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 transparent guards 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 6 mm (0.2 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 0) - 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: The safety ring around the blade is made in conformity to all the standards but, in order to allow the sharpening operations, the protection in the sharpening area may not entirely 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!

Operating conditions:

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

Do not slice:

- frozen food products;
- food products with bones;
- 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.**

DESCRIPTION

Circular blade slicer machine suitable for cutting only the food products of the types and within the dimensional limits indicated in this manual. The main parts of the machine are shown in the general component diagram reported in picture 1. **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 the meat table travel and to the loading of products.

The machine must be installed in the immediate vicinity of an approved standard outlet connected to an electrical supply system, which is in conformity with the prevailing regulations for:

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

Before carrying out electrical hook up verify that the characteristics of the electrical power supply is in accordance with those indicated on the machine information plate.

OPERATION


 **WARNING! Risk of injury from sharp blade!** Check that the thickness adjustment knob (5) is in the safety position (on the 0 position) - Fig. (A).


1. Pull the meat table (8) all the way back (towards the operator) in the loading position - Fig. (L);

- 2.lift the product holder (17) into the standby position;
- 3.place the product to be sliced on the meat table near the operator side wall. Block it with the product holder applying slight pressure;
- 4.adjust the slice thickness. Activate the blade (10) by pressing the start button (1). Grip the product holder handle (9) and start an alternative cutting motion;
- 5.at the end of the cutting operations return the slice thickness adjustment knob to the safety position and pull the meat table back. Stop the blade motion by pressing the stop button (2).

CLEANING

Before using, clean the machine at least once a day – or more often if necessary – and always after a long period of inactivity.

 **WARNING! Risk of electric shock!** Before cleaning, disconnect the plug from the electrical mains socket and place the thickness adjustment knob in the safety position.

 **WARNING! Risk of injury from sharp blade!** Check that the thickness adjustment knob (5) is in the safety position (on the 0 position) - Fig. (A).

Products for cleaning:

use only hot water and biodegradable mild detergent, using a soft, spongy cloth and a semi-rigid nylon brush for the sharp areas of the plate and the product holder. Do not clean the machine with jets of water or steam or similar methods.

Dismantling:

- the meat table (only for the machine equipped with the meat table removable mechanism):

- 1) with the thickness adjustment knob in the safety position, pull back the carriage all the way until the travel limit toward the operator;
- 2) use the meat table release lever, keeping the support at the travel limit in order to free the meat table from its support. To correctly carry out the operation it may be necessary to act simultaneously also on the thickness adjustment knob, rotating it slightly with respect to the safety position;
- 3) extract the product holder unit sliding the meat table from its support - Fig. (B);

- the blade cover:

- 1) rotate the blade cover 90° counter clock-wise using the special knob;
- 2) a spring facilitates the extraction of the blade cover - Fig. (C);

- the slice deflector:

- remove the slice deflector following the direction shown in the figure - Fig. (D);

- the sharpener (only for the machine equipped with sharpener):

- remove the complete sharp unit pulling it upward - Fig. (E).

 **WARNING! Risk of injury from sharp blade!**

For the cleaning operations of the sharp areas of the plates, the product holder and the blade, use of protective gloves is also recommended.

Cleaning:

- the blade: press a damp cloth on the surface of the blade and move it slowly from the center toward the outside on the blade cover side and the opposite side - Fig. (F). In the same way dry, it using a dry cloth. NEVER turn on the machine while cleaning the blade;
- the safety ring: use a soft brush to clean the area between the blade and the safety ring. Be careful NOT to put your hands close to the blade;
- the machine body: use a damp cloth or a sponge, rinsing frequently with hot water. Dry carefully.

Reassembling:


- the sharpener (only for the machine equipped with sharpener): insert the sharpener unit as shown in the figure - Fig. (G) - until it comes to a stop in the correct position;
- the slice deflector: posi-

tion the slice deflector in its seat - Fig. (H);
- the blade cover: reassemble the blade cover and rotate it 90° clockwise until it locks into its initial position - Fig (I);
- the meat table (only for the machine equipped with the meat table removable mechanism): insert the meat table on the carriage, verify that the securing lever returns to the initial position, verify that the carriage slides freely and check the correct operation of the thickness adjustment knob.

MAINTENANCE

Blade Sharpening (only for the machine equipped with sharpener)

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

 **WARNING!** If the machine is equipped with its specific optional sharpener, follow the instructions. Otherwise, contact the manufacturer or to one of the Authorized Service Centers (see SERVICE).

For sharpening, follow the instructions:

1. position the thickness adjustment knob in the safety position - Fig. (A);
2. pull the meat table all the way back - Fig. (L);
3. raise the sharpener - Fig. (M) - and rotate it to position it in the sharpening configuration -

Fig. (N);

4. release the sharpener;
5. activate the blade by pressing the start button;
6. carry out sharpening of the blade pressing sharpening spring button for 10-15 seconds - Fig. (O-1);
7. release the above-mentioned button;
8. pull and hold the finishing spring button for 2-3 seconds and release the button - Fig. (O-2);
9. stop the blade motion by pressing the stop button;
10. raise the sharpener and rotate it to its original position;
11. release it until it stops;
12. proceed with cleaning the slicer.

Lubrication

After a regular period of use, it may be necessary to lubricate the carriage guides. We recommend executing this operation every 3 months. For lubrication, only use acid free oil (we recommend Vaseline oil). Do not use vegetable oil.

SERVICE

No user-serviceable parts are inside. Refer servicing to qualified personnel. All the repair and replacement operations (like blade replacement, 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.

8578 NW 23rd Street
Miami, FL 33122 - USA.

Retain evidence of shipping for your protection.

Phone Number - Service Department: (786) 261-0766.

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 pre-paid 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.

DEMOLITION OF THE SLICER

The machines are comprised of:

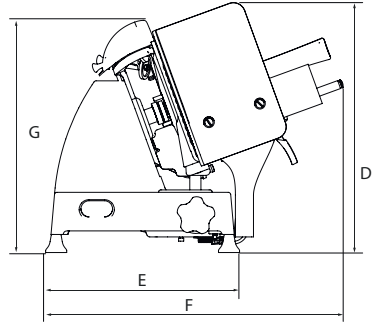
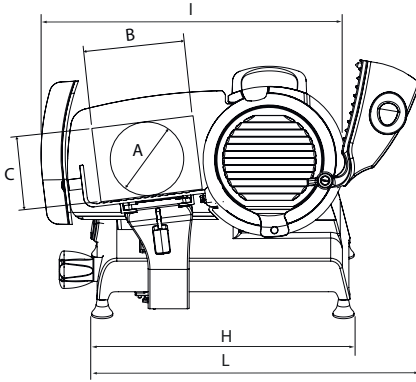
- aluminium/magnesium alloy structure;
- inserts and various components and stainless steel;
- electrical parts and electrical cables;
- electric motor;
- plastic material, etc.

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 recycled. 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	REASON	REMEDY
The machine does not start when the on button is pressed	Lack of power or defective control circuit	Check that the plug has been correctly inserted. If the machine still does not start, contact the Service Center
The machine starts when the on button is pressed but the operation indicator light does not turn on	The indicator light may be defective	Do not use the machine with the indicator light off. Contact the Service Center
The machine does not stop when the stop button is pressed	The control circuit may be defective	Immediately stop the machine, removing the plug from the mains outlet. Contact the service center

TECHNICAL CHARACTERISTICS



MODEL	220	250	300
A	168 mm	178 mm	230 mm
B	185 mm	185 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	395 mm	480 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	505 mm	505 mm	475 mm
G	390 mm	390 mm	430 mm
H	435 mm	435 mm	485 mm
I	490 mm	515 mm	635 mm
L	580 mm	570 mm	630 mm
SPECIFICATIONS			
Circular cutting capacity	168 mm	178 mm	230 mm
Rectangular cutting capacity	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Max slice thickness	14 mm	14 mm	12 mm
Blade diameter	220 mm	250 mm	300 mm
Weight	22 Kg	22 Kg	27 kg
Motor rating	0,19 kW	0,19 kW	0,21 kW

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

MODÈLES:

RSEGMD (Home Line 250) - RSEGS/RSEGM/RSEGL/RSAGS/RSAGM/RSAGL (Redline 220/250/300)
 ESEGS/ESEGM/ESEGL/ESAGS/ESAGM/ESAGL (Easyline 220/250/300)

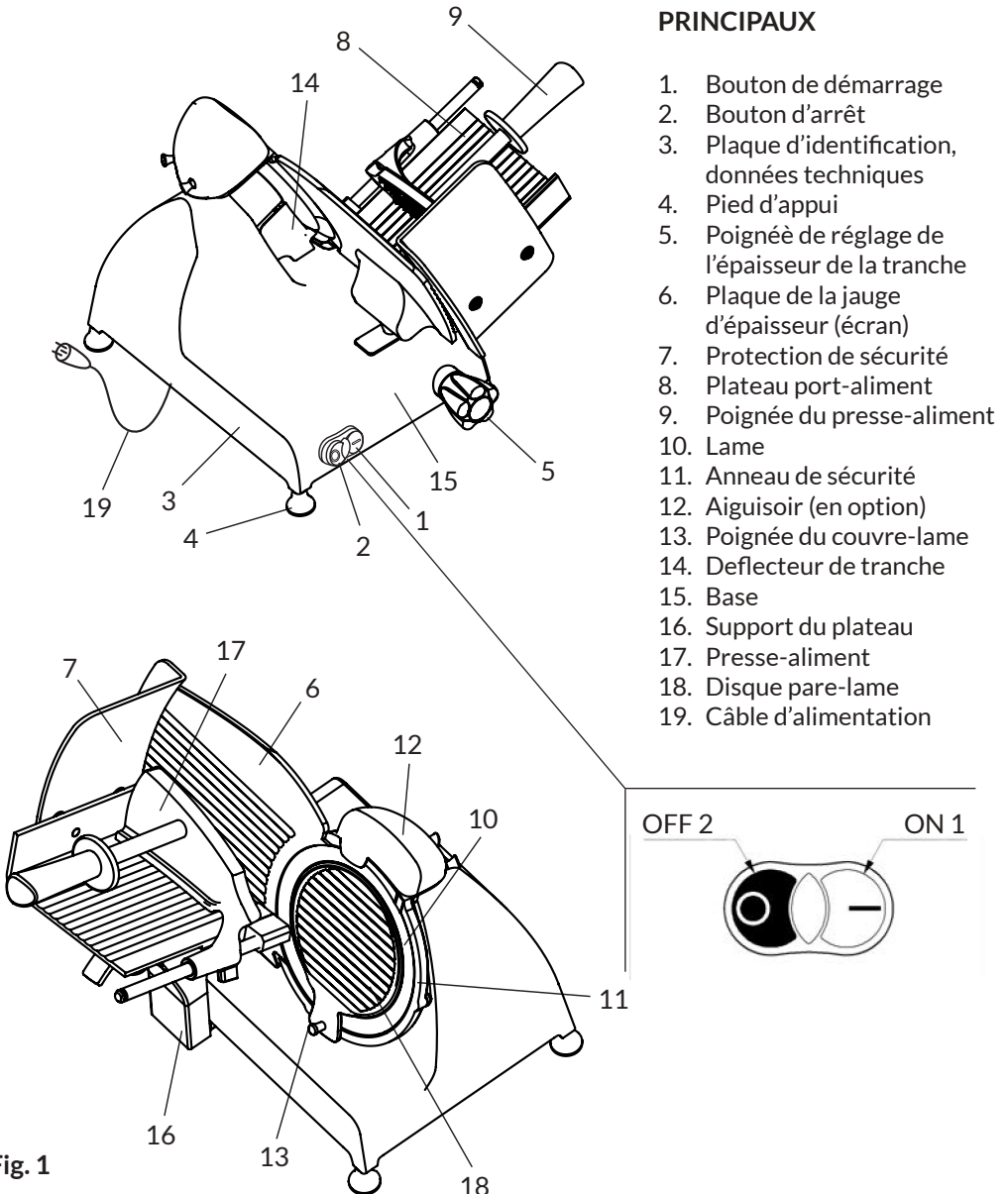
ÉLÉMENTS
PRINCIPAUX

Fig. 1

SÉCURITÉ

- 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;
- une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants;
- 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 le plateau à viande (8) et le support du produit (17);
- 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 «Entretien» 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,

uneblectrocutation 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;
- le produit n'est pas destiné à être utilisé par les enfants;
- 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 présent 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 mo-

difiez 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 transparentes 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 6 mm Dans cet événement adressez-vous au constructeur ou au personnel qualifié et autorisé 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 coulisant uniquement avec le chariot entièrement reculé et avec la poignée de réglage de l'épaisseur placée en sécurité;

- 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;

- 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'utilisation non conforme, modifications et/ou réparations non autorisées effectuées sur la machine; utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non originales. 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: L'anneau de sécurité autour de la lame est réalisé en conformité aux normes mais, dans la zone d'aiguisage cette protection n'élimine pas entièrement le risque de coupure.

⚠ 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!

Mode d'emploi:

- Température de -5°C (23°F) to +40°C (104°F)
- Humidité max 95 %

Produits qui ne peuvent pas être découpés:

- produits alimentaires congelés;
- produits alimentaires surgelés;

- produits alimentaires avec os (viandes et poissons);

- tout autre produit non destiné à une utilisation alimentaire.

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

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. Les éléments principaux qui composent la machine sont illustrés sur la figure. **Ce produit est destiné à un usage domestique.**

INSTALLATION

Installez 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! Vérifiez 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 instal-

lation conforme aux normes en vigueur équipée de:

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

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

UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

 **AVERTISSEMENT!**
Lame aiguisée, danger de coupe! Lame tranchante, risque de coupure! Contrôlez que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (5) soit en position de sécurité (position 0) - Fig. (A).

1. Reculez entièrement le chariot (8) en direction de l'opérateur, en position de chargement - Fig. (L);
2. soulevez le presse-aliment (17) et placez-le en position de repos;
3. posez le produit à découper sur le plat contre la paroi côté opérateur. Bloquez avec le presse-aliment en exerçant une légère pression;
4. réglez l'épaisseur de la tranche. Actionnez la lame (10) en appuyant sur le bouton d'allumage. Prenez la poignée fixée au presse-aliment (9) et commencez le

mouvement alternatif de découpe;


5. une fois les opérations de découpe terminées, remettez en sécurité la poignée de réglage de l'épaisseur et reculez le chariot. Arrêtez le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton d'arrêt (2).

NETTOYAGE

Les machines doivent être soigneusement nettoyées au moins une fois par jour; si nécessaire, effectuez-le plus souvent. Après une période plus ou moins longue d'inactivité, elles doivent être nettoyées avant d'être utilisées.

 **ATTENTION! Risque de choc électrique!**

Avant de nettoyer la machine, débranchez la fiche du réseau d'alimentation électrique. Placez de manière sécurisée la poignée de réglage de la plaque de la jauge d'épaisseur.

 **AVERTISSEMENT!**
Lame tranchante, risque de coupure! Contrôlez que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (5) soit en position de sécurité (position 0) - Fig. (A).

Produit à utiliser: utilisez uniquement de l'eau chaude et un détergent moussieux biodégradable pour vaisselle en utilisant un linge doux, spongieux

et une brosse en nylon semi-rigide pour les zones du plat et du presse-aliment pointues. Ne nettoyez pas la machine avec des jets d'eau ou de vapeur ou avec des méthodes équivalentes.

Procéder à retirer les différents composants:

- Plat porte-aliment (seulement pour les machines équipées du mécanisme d'enlèvement du plat porte-aliment):

- 1) avec la poignée de réglage de la plaque de la jauge d'épaisseur en sécurité, reculez entièrement le support porte-plat jusqu'au fond de la course vers l'opérateur; 2) utiliser le levier pour le décrochage du plat, en maintenant le support en fond de course, pour libérer le plat porte-aliment du support du plat. Pour effectuer correctement l'opération, il peut être nécessaire d'agir en même temps sur la poignée de réglage de l'épaisseur en la faisant tourner légèrement par rapport à la position de sécurité; 3) Extrayez le groupe porte-aliment en retirant le plat du support - Fig. (B);

- couvre-lame:

- 1) tournez de 90° en sens antihoraire le disque pare-lame à l'aide de la poignée appropriée; 2) un ressort facilite l'extraction du disque pare-lame - Fig. (C);

- pare-tranche: retirez le pare-tranche en suivant la direction indiquée sur la figure - Fig. (D);
- aiguisoir (uniquement pour les machines équipées du groupe aiguisoir intégré): retirez le groupe aiguisoir complet en tirant vers le haut - Fig. (E).

⚠ ATTENTION! lame tranchante, risque de coupure! Pour les opérations de nettoyage des zones pointues des plats, des presse-aliment et de la lame, il est conseillé d'utiliser des gants de protection.

Poursuivre le nettoyage de:

- lame: pressez un linge humide sur la surface de la lame et le déplacez lentement du centre vers l'extérieur, comme le montre la figure, sur le côté du couvre-lame et sur le côté opposé - Fig. (F). De la même manière, séchez en utilisant un linge sec;
- anneau de sécurité: utilisez une brosse en nylon semi-rigide pour nettoyer la zone située entre la lame et l'anneau de sécurité;
- corps de la machine: nettoyez le corps de la machine avec un linge humide ou une éponge. Séchez avec soin.

Enfin, procédez au remontage de:

- aiguisoir (uniquement pour les machines équipées du groupe aiguisoir intégré):

insérez le groupe aiguisoir comme sur la figure - Fig. (G) - jusqu'à ce qu'il s'arrête dans la position correcte;

- pare-tranche: placez soigneusement le pare-tranche dans son siège comme le montre la figure - Fig. (H);

- couvre-lame: 1) remontez le couvre-lame comme le montre la figure; 2) tournez de 90 degrés en sens horaire le couvre-lame, jusqu'à le bloquer dans sa position initiale - Fig (I);

- plat porte-aliment (seulement pour les machines équipées du mécanisme d'enlèvement du plat porte-aliment): insérez le plat sur le chariot, vérifiez que le levier de fixation revient dans la position initiale; contrôlez le bon fonctionnement du régulateur d'épaisseur de la tranche et que le chariot défile librement.

ENTRETIEN

Aiguisage de la lame (uniquement pour les machines équipées du groupe aiguisoir intégré)

La périodicité et la durée d'affûtage dépendent de l'utilisation de la machine.

⚠ ATTENTION! Si la machine est équipée du groupe aiguisoir intégré, s'il vous plaît suivre attentivement les instructions. Sinon, contactez le fabricant ou l'un des centres de services

autorisés (voir Service).

Pour l'affûtage, suivez les instructions:

1. placez de manière sécurisée la poignée de réglage d'épaisseur de la tranche - Fig. (A);
2. reculez entièrement le plat porte-aliment - Fig. (L);
3. soulevez l'aiguisoir comme sur la figure - Fig. (M) - et tournez-le pour placer les deux ressorts de l'aiguisoir en configuration d'aiguisage - Fig. (N);
4. relâchez l'aiguisoir;
5. démarrez la lame en appuyant sur le bouton d'allumage;
6. effectuez l'aiguisage de la lame en maintenant appuyé pendant 10 à 15 secondes le bouton du ressort - Fig. (O-1);
7. relâchez le bouton cité;
8. tirez et maintenez tiré pendant 2-3 secondes le bouton du ressort de finition - Fig. (O-2);
9. relâchez le bouton;
10. arrêtez le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton d'arrêt;
11. soulevez l'aiguisoir et tournez-le dans sa position d'origine;
12. relâchez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête
13. procédez au nettoyage de la trancheuse.

Lubrification

Après une période d'utilisation régulière, il peut être

nécessaire de lubrifier les guides de glissement. On recommande d'exécuter cette opération chaque les 3 mois.

Pour la lubrification, utilisez uniquement de l'huile sans acide (nous recommandons huile de vaseline). Ne pas utiliser d'huile végétale.

SERVICE

Aucune pièce de rechange n'est fournie dans l'emballage. Toutes les activités de réparation et de remplacement (comme le remplacement ou la réparation de la lame, la sangle, les composants électriques, les pièces de structure, etc.) doivent être effectués que par des personnes autorisées par le fabricant.

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.

8578 NW 23rd Street
Miami, FL 33122 - USA.
Gardez la preuve de l'expédition en cas besoin.
Phone Number - Service Department: (786) 261-0766.
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

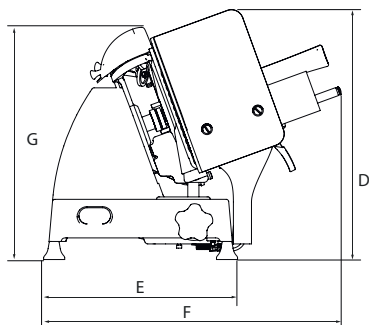
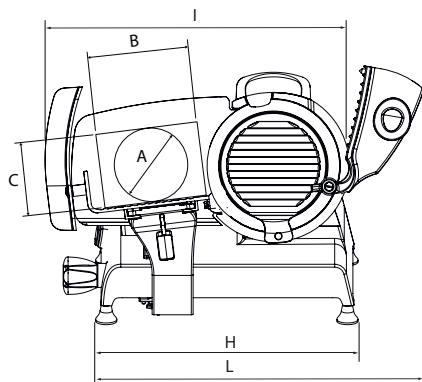
des entreprises spécialisées et autorisées pour la récupération et la démolition des tels matériaux.

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 des pannes

INCONVÉNIENT	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
En appuyant sur le bouton d'allumage, la machine ne démarre pas	Absence d'alimentation ou circuit de commande défectueux	Contrôlez que la fiche soit correctement insérée, si le problème persiste contacter le centre assistance
En appuyant sur le bouton de démarrage, la machine démarre mais l'indicateur lumineux de fonctionnement ne s'allume pas	Voyant défectueux	N'utilisez pas la machine avec l'indicateur lumineux éteint. Appelez le service assistance
En appuyant sur le bouton d'arrêt, la machine ne s'arrête pas	Circuit de commande défectueux	Arrêtez immédiatement la machine en débranchant la fiche du réseau et appelez immédiatement l'assistance technique

DONNÉES TECHNIQUES



MODÈLE	220	250	300
A	168 mm	178 mm	230 mm
B	185 mm	185 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	395 mm	480 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	505 mm	505 mm	475 mm
G	390 mm	390 mm	430 mm
H	435 mm	435 mm	485 mm
I	490 mm	515 mm	635 mm
L	580 mm	570 mm	630 mm
SPÉCIFICATIONS			
Capacité de découpe circulaire	168 mm	178 mm	230 mm
Capacité de découpe rectangulaire	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Capacité max. de coupe	14 mm	14 mm	12 mm
Diamètre Lame	220 mm	250 mm	300 mm
Poids	22 Kg	22 Kg	27 kg
Puissance moteur	0,19 kW	0,19 kW	0,21 kW

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

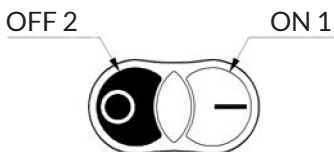
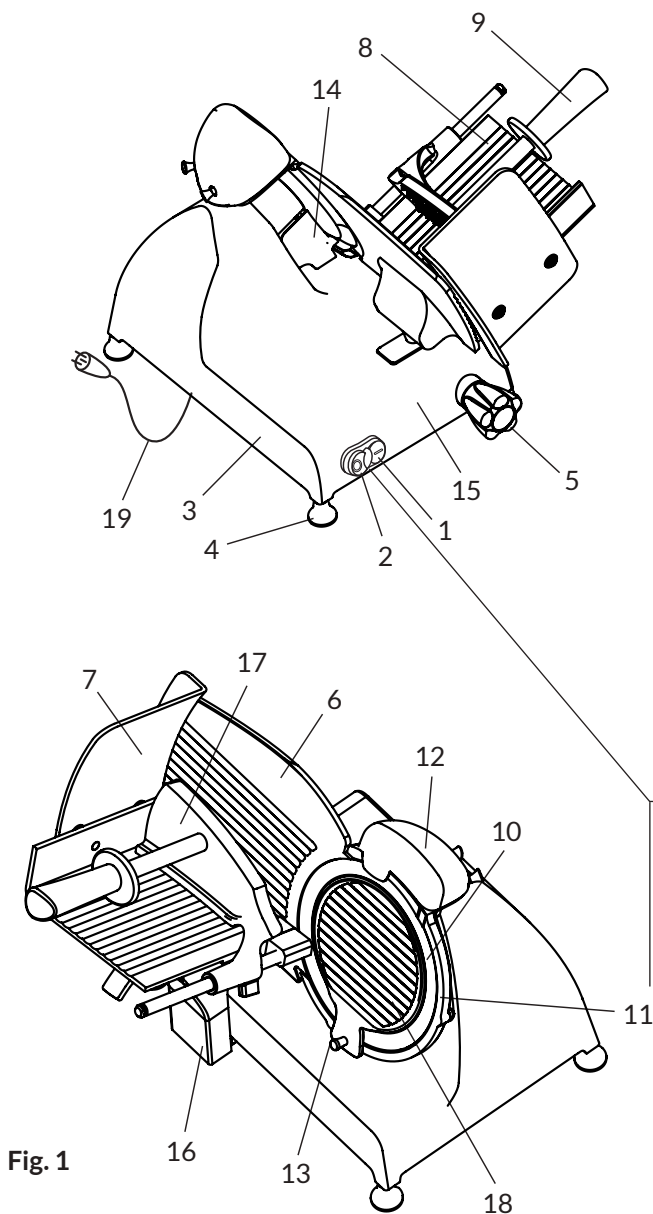
MODELOS:

RSEGMD (Home Line 250) - RSEGS/RSEGM/RSEGL/RSAGS/RSAGM/RSAGL (Redline 220/250/300)

ESEGS/ESEGM/ESEGL/ESAGS/ESAGM/ESAGL (Easyline 220/250/300)

COMPONENTES
PRINCIPALES

1. Botón de encendido
2. Botón de apagado
3. Placa de identificación, datos técnicos
4. Pie de apoyo
5. Perilla de regulación espesor de la loncha
6. Placa calibradora de espesor (tabique)
7. Protección de seguridad
8. Plato carro
9. Brazo sujetador de alimentos
10. Cuchilla
11. Aro protector de la cuchilla (cubrefilo)
12. Afilador (opcional)
13. Manivela cubre cuchilla
14. Paralonchas
15. Bancada
16. Soporte del plato
17. Sujetador de alimentos
18. Disco paracuchilla
19. Cable de alimentación



SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de usar la máquina;
- contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la rebanadora en agua u otro líquido;
- es necesaria una supervisión rigurosa cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños;
- este producto no está diseñado para ser utilizado por niños;
- desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiar;
- evite el contacto con piezas móviles. Nunca mantenga alimentos con las manos. Utilice siempre una rebanadora completamente montada con mesa de carne (8) y soporte del producto (17);
- no opere ningún aparato con el cable o el enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se caiga o se dañe de cualquier manera. Póngase en contacto con el fabricante en su número de teléfono de servicio al cliente indicado en la sección "Servicio" para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste;
- el uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones;
- no utilizar al aire libre;

- no deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador;
- la cuchilla es afilada. Manejar con cuidado al limpiar;
- 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 máquina 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 cubiertas transparentes 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 6mm (0.2 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 eléctrico que alimenta la máquina. Cuando sea necesario, solicite que personal calificado lo reemplace;
- inmediatamente suspenda el funcionamiento de la máquina en caso de una opera-

ción 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 llevadas 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: El anillo de seguridad alrededor de la cuchilla está hecho en conformidad con todos los estándares pero, con la finalidad de permitir la operación de afilado, la protección en el zona del afilado puede no eliminar del todo el riesgo de corte.

 **¡PRECAUCION!**
¡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.

¡SE RUEGA DE GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES!


Condiciones ambientales de operación:

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

- Max. humedad 95%

No corte o rebane los siguientes productos:

- 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.

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 MAQUINA

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 regulatorio, 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.

OPERACIÓN

 **¡PRECAUCIÓN!**
¡Riesgo de lesión por cuchilla afilada! Revise que la perilla de ajuste del espesor de corte (5) esté en la posición de seguridad (en la posición 0) - Fig. (A).


1. Deslice la tabla o plato de alimentos (8) hacia atrás (en dirección del operario) en la posición de colocación del producto alimenticio - Fig. (L);
2. levante el sujetador de alimentos (17) a la posición de reposo;
3. coloque el producto a cortar en la tabla o plato de alimentos cerca de la barra protectora del operario. Baje el sujetador de alimentos aplicando una ligera presión;
4. ajuste el grosor del corte por medio de la perilla. Active la cuchilla (10) pre-


sionando el botón de arranque (1). Tome la manija del sujetador de alimentos (9) y comience un movimiento alternado de corte;

5. al terminar la operación de corte regrese la perilla de ajuste del espesor de corte a la posición de seguridad y deslice hacia atrás la tabla o plato de alimentos. Detenga el movimiento de la cuchilla presionando el botón de apagado (2).

LIMPIEZA

Antes de usarse, la máquina debe ser limpiada al menos una vez al día, o más seguido en caso de ser necesario, y siempre después de largos periodos de inactividad.

 **¡PRECAUCIÓN: Riesgo de choque eléctrico!** Antes de limpiarla, desconecte la máquina de la toma eléctrica y coloque la perilla de ajuste de grosor de corte en posición de seguridad.

 **¡PRECAUCIÓN!**
¡Riesgo de lesión por cuchilla afilada! Revise que la perilla de ajuste del espesor de corte (5) esté en la posición de seguridad (en la posición 0) - Fig. (A).

Productos para limpieza: use solamente agua caliente y un detergente ligero biodegradable, utilizando una tela suave y un cepillo semi-rígido de nylon para

las áreas filosas de la tabla y el sujetador de alimentos. No limpie la máquina con chorros de agua o vapor y otros métodos similares.

Desmontaj:

- tabla o plato de alimentos: solo para las máquinas equipada con mecanismo de tabla removible):

- 1) con la perilla de ajuste de grosor de corte en posición de seguridad, deslice la tabla hasta el límite en dirección del operario;
- 2) use la palanca de liberación de la tabla o plato de alimentos, manteniendo ésta última en el deslizamiento límite a fin de liberar la tabla de su soporte. Para llevar a cabo la operación de forma correcta, puede que sea necesario manipular simultáneamente la perilla de ajuste de grosor, girándola levemente con respecto a la posición de seguridad;
- 3) remover el sujetador de alimentos deslizando hacia afuera la tabla o plato de alimentos - Fig. (B);

- cubierta de la cuchilla:

- 1) rotar 90° la cubierta en dirección anti-horario utilizando la manija especial;
- 2) un resorte facilitará la extracción de la cubierta - Fig. (C);

- deflector de corte:

remover el deflector de corte siguiendo las instrucciones de la figura - Fig. (D);

- el afilador (solo para las

maquinas equipada con el afilador):

remover el afilador completo tirando hacia arriba - Fig. (E).

¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de lesión por cuchilla afilada! Para las operaciones de limpieza de las áreas afiladas de la máquina, el sujetador de alimentos y la cuchilla, el uso de guantes protectores es recomendado.

Limpieza:

- cuchilla: pase una tela húmeda sobre la superficie de la cuchilla y deslícela lentamente del centro hacia afuera en el lado de la cubierta de la cuchilla y en el lado opuesto - Fig. (F). De la misma manera remueva la humedad con una tela seca.

NUNCA encienda la máquina mientras se encuentre limpiando la cuchilla;

- anillo de seguridad: use un cepillo suave para limpiar el área entre la cuchilla y el anillo de seguridad. Sea cuidadoso de **NO** colocar sus manos cerca de la cuchilla;

- cuerpo de la máquina; use una tela húmeda o esponja, enjuagando frecuentemente en agua caliente. Seque cuidadosamente.

Montaje:

- el afilador (solo para las maquinas equipada con el afilador): insertar el afilador como se muestra en figura - Fig. (G) - hasta que se deten-

ga en la posición correcta; - deflector de corte: colocar el deflector de corte en su asiento - Fig. (H);

- cubierta de la cuchilla: montar la cubierta de la cuchilla y rotarla 90° en dirección horario hasta que esté asegurado en su posición inicial - Fig (I);

- tabla o plato de alimentos: inserte la tabla o plato de alimentos, verifique que la palanca de seguridad se encuentre en su posición inicial, verifique que la tabla o plato de alimentos deslice libremente y revise la correcta operación de la perilla de ajuste de grosor.

MANTENIMIENTO

Afilado de la cuchilla (solo para las maquinas equipada con el afilador)

La frecuencia y duración del afilado de la cuchilla dependen del uso del equipo.

¡PRECAUCIÓN!

Si la máquina está equipada con su afilador opcional específico, siga las instrucciones. De lo contrario, póngase en contacto con el fabricante o con uno de los Centros de Servicio Autorizados (consulte SERVICIO).

Para afilar, siga las instrucciones siguientes:

1. cloque la perilla de ajuste de grosor en la posición de seguridad - Fig. (A);
2. deslice la tabla o plato de alimentos hacia atrás

- Fig. (L);

3. levante el afilador y rótelo hacia la posición de afilado - Fig. (N);
4. libere el afilador;
5. active la cuchilla al presionar el botón de encendido;
6. lleve a cabo el afilado de la cuchilla al presionar el botón/resorte de afiliación por 10-15 - Fig. (O-1);
7. libere el ya mencionado botón/resorte;
8. jale y sostenga el botón/resorte de terminación por 2-3 segundos y libere el botón - Fig. (O-2);
9. levante el afilador y rótelo a su posición original;
10. raise the sharpener and rotate it to its original position;
11. libérela hasta que se detenga;
12. proceda con la limpieza de la cortadora.

Lubricación

Después de un período de uso regular, tal vez sea necesario lubricar las guías de deslizamiento. Recomendamos ejecutar esta operación cada 3 meses. Para lubricación, sólo use aceite libre de ácidos (recomendamos Vaselina). No use aceite vegetal.

SERVICIO

No están incluidas partes de servicio para el usuario. Por favor acuda a un centro

deserviciocalificado. Todas las operaciones de reparación y reemplazo (como reemplazo de cuchilla, de la banda del motor, sub-en-sambles, 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.
8578 NW 23rd Street
Miami, FL 33122 - USA.

Retain evidence of shipping for your protection.

Phone Number - Service Department: (786) 261-0766.

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.

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.

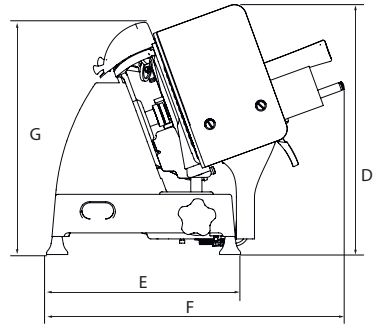
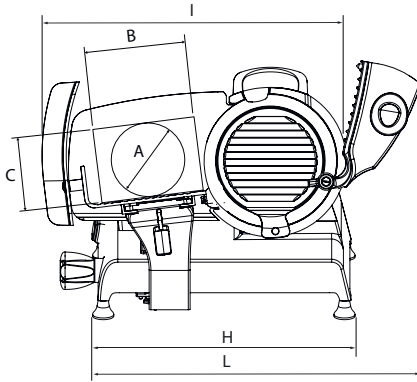
Si el desmantelamiento y destrucción se lleva a cabo por terceros, use solamente compañías autorizadas para

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.**

Búsqueda y eliminación de averías

PROBLEMA	CAUSA	REMEDIO
Presionando el botón de encendido la máquina no se pone en marcha	Falta de alimentación	Controle que el enchufe se encuentre correctamente conectado. Si la máquina todavía no arranca, póngase en contacto con el centro de servicio
Presionando el botón de encendido la máquina se pone en marcha pero no se enciende el indicador luminoso de funcionamiento	Luz testigo defectuosa	No utilizar la máquina con el indicador luminoso apagado. Consulte al servicio de asistencia
Presionando el botón de detención la máquina no se detiene	El circuito de mando puede ser difectuoso	Detener inmediatamente la máquina retirando el enchufe de la red y consulte inmediatamente al servicio de asistencia técnica

DATOS TÉCNICOS



MODELO	220	250	300
A	168 mm	178 mm	230 mm
B	185 mm	185 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	395 mm	480 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	505 mm	505 mm	475 mm
G	390 mm	390 mm	430 mm
H	435 mm	435 mm	485 mm
I	490 mm	515 mm	635 mm
L	580 mm	570 mm	630 mm
ESPECIFICACIONES			
Capacidad (circular)	168 mm	178 mm	230 mm
Capacidad (rectangular)	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Capacidad máxima de corte	14 mm	14 mm	12 mm
Diámetro cuchilla	220 mm	250 mm	300 mm
Peso	22 Kg	22 Kg	27 kg
Potencia motor	0,19 kW	0,19 kW	0,21 kW

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

MODELOS:

RSEGMD (Home Line 250) - RSEGS/RSEGM/RSEGL/RSAGS/RSAGM/RSAGL (Redline 220/250/300)
 ESEGS/ESEGM/ESEGL/ESAGS/ESAGM/ESAGL (Easyline 220/250/300)

PARTES DA MÁQUINA

1. Botão de arranque
2. Botão de parada
3. Placa de identificação, especificações técnicas
4. Pé de suporte
5. Manípulo de ajuste da espessura da fatia
6. Mesa fixa
7. Protecção de segurança
8. Mesa móvel
9. Alça do empurrador
10. Lâmina
11. Anel de segurança (protector da lâmina)
12. Afiador (opcional)
13. Manípulo do protector da lâmina
14. Protector de fatia
15. Base
16. Suporte da mesa
17. Empurrador
18. Disco de cobertura da lâmina
19. Cabo de alimentação

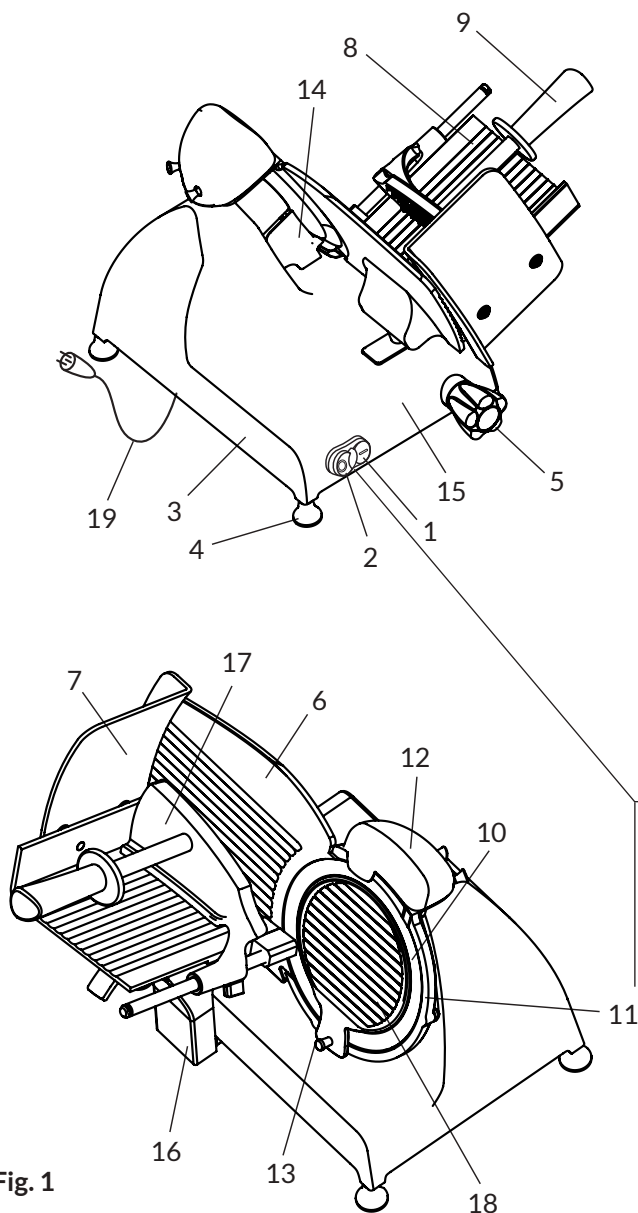


Fig. 1

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;
- deve haver uma maior supervisão se houver crianças por perto;
- 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 mesa móvel (8) e empurrador (17);
- 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 compreendido o teor deste manual;
- não utilize vestuário largo ou com mangas largas e abertas;
- não permita que ninguém se aproxime durante as operações de corte do produto;
- não remova, cubra ou 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 protec-

- ções 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 6 mm (0.2 in); se isso ocorrer, entre em contacto com Van Berkel USA, Inc. para a substituição da lâmina;
- não utilize a máquina com ligações eléctricas ‘improvizadas’, 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 0) - 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: O anel de segurança ao redor da lâmina é realizado em conformidade com todas as normas; no entanto, a protecção na área de afiação não elimina totalmente 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 de -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.

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. As principais partes componentes da máquina estão ilustradas na figura 1. 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

! CUIDADO! 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 - Fig. (L);
2. levante o empurrador (17) e coloque-o na posição de repouso;
3. apoie o produto a cortar sobre a mesa móvel, 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 (1). Segure o manípulo do empurrador (9) e inicie o movimento alternativo de corte;
5. ao término 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.

! CUIDADO! 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.

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

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

Remova gradualmente:
- a mesa móvel (somente para as máquinas dotadas de mecanismo para a remoção da mesa móvel):

- 1) com o manípulo de ajuste da espessura da fatia na posição de segurança, recue completamente o suporte da mesa para si, até atingir o fim-de-curso; 2) utilize a alavanca de desengate para extrair a mesa, mantendo o suporte completamente recuado para poder separar correctamente os dois componentes. Para realizar correctamente a operação pode ser necessário actuar contemporaneamente no manípulo de ajuste da espessura, girando-o ligeiramente a partir da sua posição de segurança; 3) extraia a mesa móvel separando-a do seu suporte - Fig. (B);
- protector da lâmina:
1) gire a um ângulo de 90°, no sentido anti-horário, o disco de protecção da lâmina actuando no específico manípulo; 2) uma mola facilita a extracção do disco de protecção - Fig. (C);
- protector de fatia:
remova o protector de fatia respeitando a direcção mostrada na figura - Fig. (D);
- afiador (somente para máquinas com grupo afiador embutido):
remova completamente o grupo de afiação puxando-o para cima - Fig. (E).

! CUIDADO! Lâmina afiada, perigo de corte! Recomenda-se vivamente o uso de luvas de

protecção durante as operações de limpeza da área de afiação, das mesas, do empurrador e da lâmina.

Proceder com a operação de limpeza da:

- lâmina: pressione um pano humedecido contra a superfície da lâmina e mova-o lentamente a partir do centro para fora, conforme mostrado na figura, no lado do protector da lâmina e também no lado oposto - Fig. (F). Seque executando a mesma operação e utilizando um pano seco. NUNCA ligue a máquina enquanto limpa a lâmina;

- anel de segurança: utilize uma escova de nylon semi-rígida para limpar a zona compreendida entre a lâmina e o anel de protecção. Tenha cuidado para não colocar as mãos perto da lâmina;

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

Em seguida, proceda com a remontagem do:

- afiador (somente para máquinas com grupo afiador embutido): insira o grupo afiador e posicione-o correctamente, conforme mostrado na figura - Fig. (G);

- protector de fatia: recolha-o no seu alojamento original conforme mostrado na figura - Fig. (H);

- protector da lâmina: remonte o protector da lâmi-


na conforme mostrado na figura, gire no sentido horário, a um ângulo de 90°, o protector até bloqueá-lo na sua posição original - Fig (I);

- mesa móvel (somente para as máquinas dotadas de mecanismo para a remoção da mesa móvel): encaixe e a mesa no suporte, assegure-se de que a alavanca volte para a sua posição inicial, verifique o funcionamento do regulador de espessura da fatia e a fluidez do movimento do carro.

MANUTENÇÃO

Afiação da lâmina

(somente para máquinas com grupo afiador embutido)
Frequência e tempo de duração da afiação dependem do tipo de uso do equipamento.

 **CUIDADO!** Se a máquina estiver equipada com um grupo de afiação embutido, leia atentamente as instruções a seguir. Caso contrário, entre em contacto com o fabricante ou com um centro de serviço autorizado (consulte SERVIÇO).

Para proceder com a operação de afiação:

1. coloque o manípulo de ajuste da espessura da fatia na posição de segurança - Fig. (A);
2. recue completamente a mesa móvel - Fig. (L);
3. levante o afiador - Fig. (M) - e gire-o a fim de

colocá-lo na configuração de afiação - Fig. (N);

4. solte o afiador;
5. accione o movimento da lâmina pressionando o botão de arranque;
6. faça a afiação da lâmina mantendo o botão da mó pressionado por 10-15 segundos - Fig. (O-1);
7. solte em seguida o botão supracitado;
8. puxe o botão da mó de acabamento e mantenha-o pressionado por 2-3 segundos - Fig. (O-2);
9. interrompa o movimento da lâmina actuando no botão de parada;
10. levante o afiador e gire-o até alcançar a sua posição original;
11. solte-o até o completo encaixe;
12. proceda com a operação de limpeza da máquina de cortar.

Lubrificação

Após um período de uso regular as guias do carro podem exigir uma operação de lubrificação. Em todo caso, é recomendável realizar este trabalho uma vez a cada 3 meses. Utilize somente óleos não ácidos (nós aconselhamos óleo de vaselina). Não utilize óleo vegetal.

SERVIÇO

Na embalagem não se encontram peças sobressalentes. Contacte exclu-

sivamente 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.
8578 NW 23rd Street
Miami, FL 33122 - USA.

Conserve atentamente o recibo da expedição.

Phone Number - Service Department: (786) 261-0766.

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.

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.

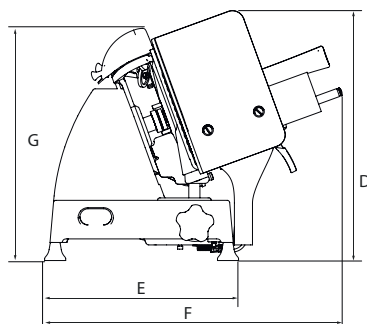
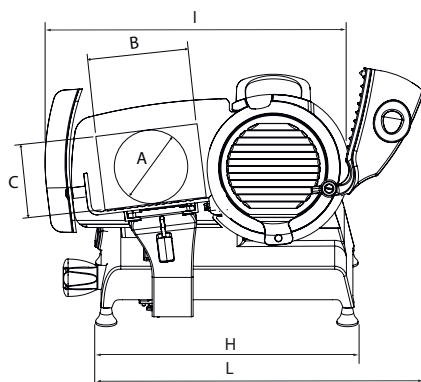
Se a eliminação for confiada a terceiros, dirija-se exclusivamente a empresas devidamente autorizadas a tratar os materiais supracitados. **Os materiais e os acessórios de embalagem são realizados com materiais recicláveis. O aparelho contém materiais de valor, que podem ser recuperados ou reciclados. 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

PROBLEMA	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 utilize a máquina se o indicador luminoso estiver desligado. Entre em contacto com o serviço de assistência
O funcionamento da máquina não é interrompido após o accionamento do botão de parada	Circuito de comando defeituoso	Interrompa imediatamente o funcionamento da máquina desconectando o cabo de alimentação da rede e entre prontamente em contacto com o serviço de assistência

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MODELO	220	250	300
A	168 mm	178 mm	230 mm
B	185 mm	185 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	395 mm	480 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	505 mm	505 mm	475 mm
G	390 mm	390 mm	430 mm
H	435 mm	435 mm	485 mm
I	490 mm	515 mm	635 mm
L	580 mm	570 mm	630 mm
ESPECIFICAÇÕES			
Capacidade de corte circular	168 mm	178 mm	230 mm
Capacidade de corte rectangular	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Espessura máxima da fatia	14 mm	14 mm	12 mm
Diâmetro da lâmina	220 mm	250 mm	300 mm
Peso	22 Kg	22 Kg	27 kg
Potência do motor	0,19 kW	0,19 kW	0,21 kW

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



Van Berkel USA, Inc.
601 Brickell Key Drive, Suite 700
Miami, FL 33122 - USA
T. +1 (786) 261-0766
vbusa@berkelinternational.com
www.theberkelworld.com