



VAN BERKEL INTERNATIONAL

СЕРИЯ VOLANO

VOLANO B2, VOLANO B3, VOLANO
TRIBUTE, VOLANO P15, VOLANO
B114, VOLANO L16, VOLANO B116

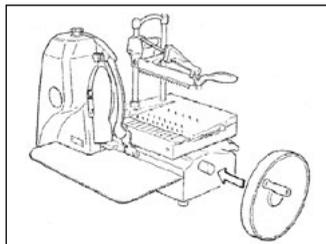


OMAS
Food technology

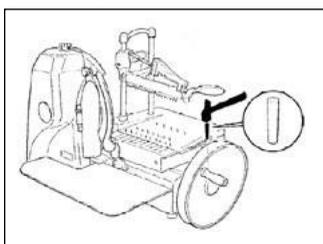
- | | | | |
|-----------|-------------------------------|-----------|------------------------|
| RU | ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ | LT | NAUDOTOJO VADOVAS |
| IT | MANUALE D'USO | NL | HANDLEIDING |
| DE | GEBRAUCHSANLEITUNG | NO | BRUKSANVISNING |
| FR | MANUEL D'INSTRUCTIONS | PT | MANUAL DE INSTRUÇÕES |
| CS | NÁVOD K POUŽITÍ | RO | MANUAL DE INSTRUCȚIUNI |
| DA | BETJENINGSVEJLEDNING | SK | NÁVOD NA POUŽITIE |
| ES | MANUAL DEL USUARIO | SV | BRUKSANVISNING |
| FI | KÄYTTÖOHJE | | |

КОД: MANUALE-VOLANO/BK

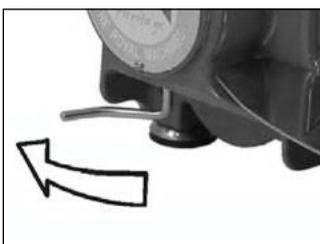
(Рис. 3-А)



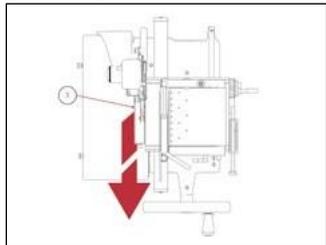
(Рис. 3-В)



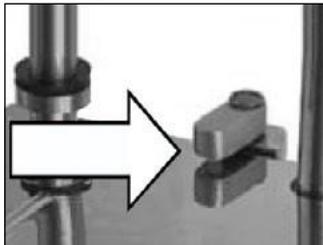
(Рис. 4)



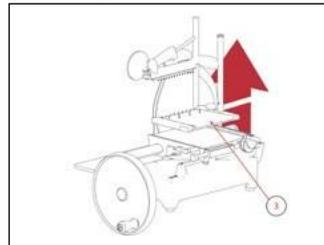
(Рис. 5-А)



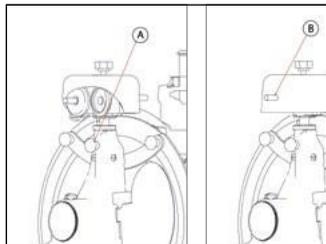
(Рис. 5-В)



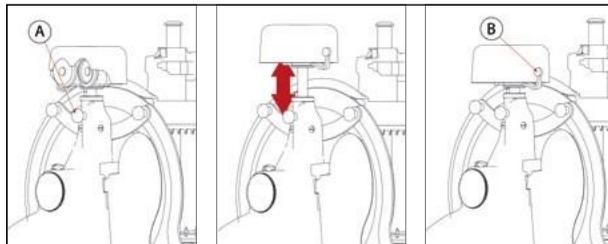
(Рис. 5-С)



(Рис. 6)



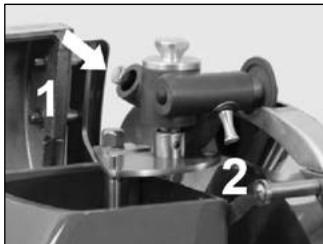
(Рис. 7)



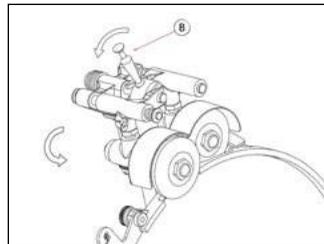
(Рис. 8)



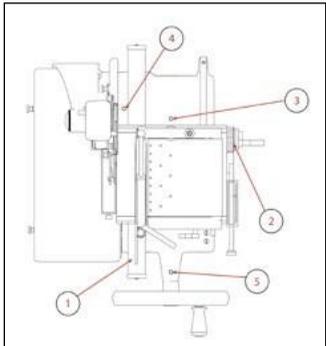
(Рис. 9)



(Рис. 10)



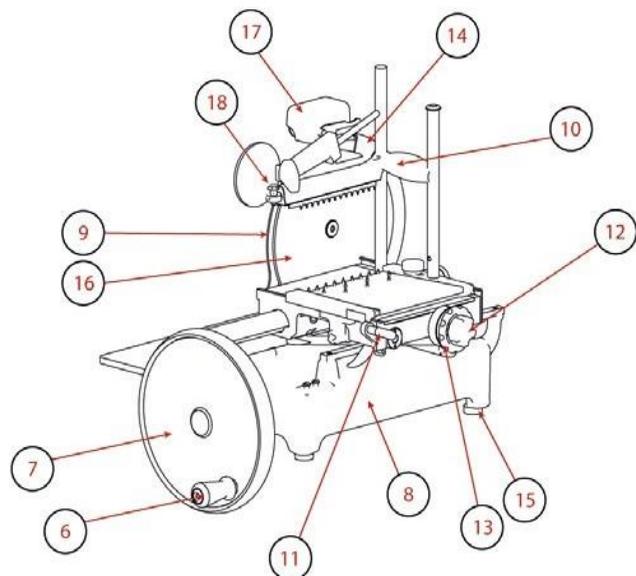
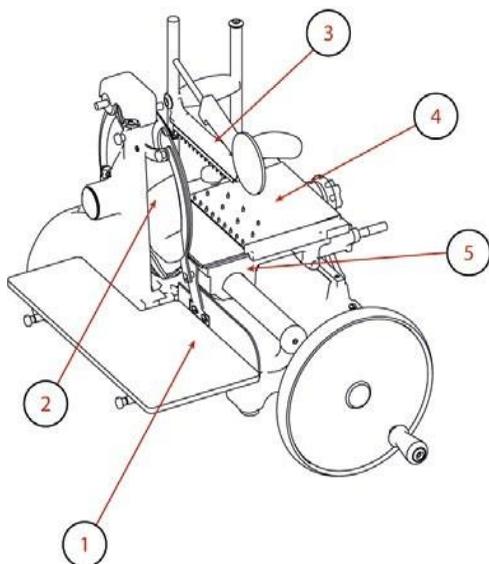
(Рис. 11)



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ РУЧНОЙ СЛАЙСЕР

МОДЕЛИ:

B2, B3, Tribute, P15, L16, B114, B116



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

1. Приемная плита
2. Дефлектор
3. Верхний зажим
4. Стол для мяса
5. Каретка
6. Ручка маховика
7. Маховик
8. Корпус
9. Защитный кожух ножа
10. Регулируемый по вертикали верхний зажим
11. Рычаг быстрого перемещения подающей пластины
12. Рукоятка перемещения подающей пластины
13. Ручка регулировки толщины ломтика
14. Крышка ножа
15. Опорная ножка
16. Нож
17. Точило

Рис. 1

ОПИСАНИЕ

Ручной слайсер, оснащенный маховиком и круглым ножом, предназначен для нарезки только тех пищевых продуктов и в пределах тех размеров, которые указаны в настоящем руководстве. Основные компоненты устройства показаны на общей схеме компонентов (см. рис. 1).

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Устройства, описанные в настоящем руководстве, соответствуют действующим европейским стандартам по гигиене и безопасности.

Обратите внимание на следующие основные меры предосторожности:

- ознакомьтесь со всеми инструкциями перед использованием устройства;
- данное изделие не предназначено для использования детьми;
- к эксплуатации устройства допускаются только обученные лица, находящиеся в нормальном психологическом состоянии;
- не допускается использование устройства способом, отличным от указанного в настоящем руководстве;
- используйте только такие устройства, которые находятся в исправном техническом состоянии (конструкция, механизмы, система управления);
- установите устройство в соответствии с инструкциями, указанными в разделе «Установка»;
- установите устройство в таком месте, которое будет не доступно для персонала, не имеющего допуска к ее эксплуатации, и особенно для несовершеннолетних;
- при использовании устройства будьте максимально сосредоточены и избегайте при этом любых отвлекающих факторов;
- не позволяйте использовать устройство лицам, не ознакомившимся или не уяснившим полностью содержание настоящего руководства;
- не допускается использование устройства в свободной одежде или одежде с расстегнутыми рукавами;

- во время нарезки продукта запрещается приближаться к устройстве любым другим лицам, кроме оператора;
- не удаляйте, не закрывайте и не изменяйте таблички, предусмотренные на корпусе устройства, а в случае повреждения немедленно заменяйте их;
- запрещается снимать и модифицировать любые механические защитные устройства, а также действовать в обход их;
- нарежьте только разрешенные продукты, не пытайтесь резать продукты запрещенного типа;
- всегда содержите в чистоте и сухости поверхность для приема нарезанного продукта, рабочую поверхность вокруг устройства и рабочую зону оператора на полу помещения;
- не используйте устройство в качестве опорной поверхности и не размещайте на ней никакие предметы, кроме пищевых продуктов, предназначенных для нарезки;
- не используйте слайсер, когда из-за нормального износа расстояние между краем ножа и защитным кольцевым кожухом ножа превышает 6 мм. В этом случае обратитесь к производителю или в один из авторизованных сервисных центров для замены ножа;
- немедленно останавливайте устройство в случае неисправности, ненормальной работы, подозрений на поломку, неправильного перемещения движущихся частей, постороннего шума;
- используйте защитные перчатки для чистки и технического обслуживания устройства;
- укладывайте и снимайте нарезанный продукт на подвижную плиту только при полностью выдвинутой каретке и после перевода защитного кожуха ножа в безопасное положение;
- для перемещения стола для мяса во время выполнения нарезки используйте только маховик;
- категорически запрещается класть руки на продукт во время нарезки. Всегда держите руки

- на удалении от ножа;
- использование режущих принадлежностей, не входящих в комплект поставки устройства, запрещено. Производитель не несет ответственности в случае ненадлежащего использования, модификации и (или) ремонта, выполненного пользователем или не уполномоченным персоналом, применения запасных частей, которые не являются оригинальными или не предназначены для данной модели устройства.

Условия эксплуатации:

- температура от -5 °C до +40 °C;
- максимальная влажность 95%.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАРЕЗАТЬ:

- замороженные пищевые продукты;
- пищевые продукты с костями;
- овощи, в большинстве случаев;
- любые другие продукты, не предназначенные для употребления в пищу.

Остаточные риски

Защитный кольцевой кожух вокруг ножа защищает оператора от случайного контакта с ножом, хотя при выполнении заточки ножа защита в зоне заточки не может полностью исключать опасность пореза.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время выполнения чистки и заточки ножа**

особо следите за тем, чтобы руки находились как можно дальше от незащищенной зоны. Рекомендуется использовать защитные перчатки.

УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

Если не используется подставка (приобретается дополнительно),

установите устройство на ровную, гладкую и сухую поверхность, способную выдерживать вес самого устройства и нарезаемых продуктов. Рекомендуемая высота рабочей поверхности стола составляет около 80 см. Осторожно поднимите устройство и вставьте все опорные ножки в специальные гнезда в основании. На некоторых моделях передние опорные ножки можно отвинчивать и перемещать в нужное положение в зависимости от глубины рабочей поверхности. Во избежание повреждения во время транспортировки некоторые модели упаковывают отдельно от снятого маховика. Если устройство получено со снятым маховиком, выполните следующие действия:

- наденьте маховик на вал, проверив его соответствие отверстиям на втулке вала маховика (см. рис. 3-A);

- вставьте конический штифт во втулку так, чтобы конический конец (меньшего диаметра) был повернут к самой втулке (см. рис. 3-B);

ВНИМАНИЕ! При правильной установке штифт входит почти целиком без усилия.
- Забейте штифт молотком, чтобы вставить его полностью.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Убедитесь, что нож надежно защищен кожухом: используйте рычаг блокировки защитного кожуха ножа, если он предусмотрен (см. рис. 4). Убедитесь, что ручка регулировки толщины нарезки находится в безопасном положении (положение «0»);

- используя рукоятку маховика, поверните маховик (7), чтобы полностью вывести каретку (5) вперед (к оператору);

- отодвиньте стол для мяса (4) от ножа с помощью устройства (11) быстрого перемещения стола для мяса или механизма (12) перемещения стола для мяса;

- положите нарезаемый продукт на подвижный стол для мяса;

- в зависимости от модели: а) возьмитесь за обе ручки верхнего зажима (10 - 18) и одновременно переместите их вниз до фиксации продукта; б) ухватите подвижный рычаг (10) верхнего зажима, опустите его вниз до упора, возьмитесь за фиксирующую рукоятку (18) и прижмите ее к продукту для фиксации;

- установите желаемую толщину нарезки, одновременно поворачивая ручку и выбирая значение толщины;

- передвиньте стол для мяса с находящимся на нем продуктом вперед (к ножу), используя устройство быстрого перемещения стола для мяса (11) или механизм перемещения стола для мяса (12);

ВНИМАНИЕ! Оставьте зазор 0,5-1 см между ножом и продуктом.

- отведите защитный кожух от ножа, используя рычаг блокировки, если он предусмотрен, или переместив защитный кожух ножа в предусмотренное положение, чтобы открыть нож.

ВНИМАНИЕ
Острый нож, опасность пореза!

Если нож не закрыт защитным кожухом, будьте предельно осторожны и держите руки как можно дальше от незащищенной зоны.

- Приведите в действие маховик, повернув его по часовой стрелке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
риск повреждения!

Категорически запрещается поворачивать маховик против часовой стрелки, обратное вращение маховика может серьезно повредить устройство.

- во время обратного перемещения каретки (по направлению к оператору) стол для мяса автоматически перемещается к ножу;

- когда стол для мяса достигнет предельного положения в направлении перемещения к ножу, прекратите нарезку и поднимите верхний зажим. Используйте устройство быстрого перемещения стола для мяса или механизм перемещения стола для мяса, чтобы отвести стол для мяса от ножа. Поменяйте положение продукта, зафиксируйте его верхним зажимом и возобновите нарезку;

- выгрузите продукт, выполнив операции в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ
Опасность пореза!

После завершения операции нарезки поверните рычаг в противоположном направлении: защитное кольцо закроет нож, предотвращая опасность.

ЧИСТКА

Чистку устройства необходимо выполнять по окончании его использования и всегда перед использованием после длительного периода бездействия. Используйте стойкие к порезам и разрывам перчатки и выполняйте все операции с большой осторожностью.

Чистящие средства:

используйте только воду и биоразлагаемое мягкое моющее средство; используйте мягкую пористую ткань и полужесткую нейлоновую щетку для острых участков стола и держателя продукта. Запрещается чистить устройство струей воды и пара или любым другим аналогичным способом.

РАЗБОРКА

- Убедитесь, что защитный кожух ножа надлежащим образом закрывает нож (9);

- если дефлектор зафиксирован винтом, отвинтите его и снимите дефлектор.

Если дефлектор не удерживается винтом, откройте дефлектор, повернув его справа налево;

- снимите лоток для отходов (см. рис. 5-A);
- снимите стол для мяса: а) если имеется рычаг блокировки (см. рис. 5-B), поверните его против часовой стрелки, поднимите только пластину и снимите ее; б) если на пластине есть ручка, отверните ее, поднимите пластину вместе с верхним зажимом (см. рис. 5-C) и снимите ее; в) при отсутствии блокирующих устройств поднимите пластину вместе с верхним зажимом и снимите ее (см. рис. 5-C);

- сдвиньте приемную плиту. Если плита заблокирована двумя боковыми штифтами, ослабьте их, прежде чем двигать плиту.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

На некоторых моделях необходимо передвинуть стол для мяса вперед, прежде чем поднимать его рычагом верхнего зажима.

ЧИСТКА

- Нож: прижмите влажную ткань к поверхности ножа и медленно перемещайте ее от центра к периферии со стороны крышки ножа и с противоположной стороны. Таким же образом протрите нож насухо сухой тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Категорически запрещается приводить маховик в действие во время чистки ножа.

- Защитный кольцевой кожух: используйте мягкую щетку для очистки пространства между ножом и защитным кольцевым кожухом;

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! **Острый нож, опасность пореза!**

Если нож не закрыт защитным кожухом, будьте предельно осторожны и держите руки как можно дальше от незащищенной зоны.

- Корпус устройства: используйте влажную ткань или губку. Тщательно просушите.

СБОРКА

- Убедитесь, что защитный кожух ножа надлежащим образом закрывает нож (9);

- установите лоток для отходов в рабочее положение;
- закройте дефлектор;
- используя рукоятку маховика, поверните маховик (7), чтобы выдвинуть подвижный стол для мяса (4) полностью вперед (по направлению к оператору);
- установите стол для мяса на место, переместив его по вертикали сверху вниз.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: **опасность получения травмы от острого ножа!**

На некоторых моделях необходимо после установки стола для мяса выдвинуть его вперед, чтобы полностью закрепить в каретке. Закройте рычаг или затяните ручку на столе для мяса, если они предусмотрены.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Заточка ножа

Частота и продолжительность заточки зависят от интенсивности использования оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: **опасность получения травмы от острого ножа!**

Если нож не закрыт защитным кожухом, следите за тем, чтобы руки находились как можно дальше от незащищенной зоны.

При выполнении заточки следуйте инструкциям, предусмотренным для конкретной модели:

МОДЕЛИ

B2, B3, TRIBUTE (см. рис. 6)

- Очистите нож, освободив его от следов жира;
- убедитесь, что защитный кожух надлежащим образом закрывает нож;
- отсоедините стол для мяса от ножа;
- проверьте крышку точила: если она съемная, просто поднимите ее;

- ослабьте стопорную ручку (A), если она предусмотрена;
- поднимите точило и поверните его на 180°;
- осторожно опустите точило. Центровка ножа между двумя шлифовальными кругами выполняется автоматически;
- Разблокируйте ручку, если она предусмотрена.

- Нажмите кнопку (B) примерно на 10-15 секунд и одновременно поверните маховик. Отпустите кнопку (B), нажмите кнопку (C) на 2-3 секунды и затем отпустите;
- остановите вращение маховика;
- только после фиксации ножа верните точило в исходное положение и заблокируйте ручку;
- закройте крышку, если она предусмотрена.

МОДЕЛЬ P15 (рис. 7)

- Убедитесь, что защитный кожух ножа надлежащим образом закрывает нож;
- ослабьте ручку блокировки точила (A);
- поднимите точило и поверните его на 180°;
- осторожно опустите точило вниз; центровка ножа между двумя шлифовальными кругами выполняется автоматически;
- заблокируйте ручку;
- потяните рычаг (B) против часовой стрелки примерно в течение 10-15 секунд и одновременно поверните маховик;
- остановите вращение маховика;
- только после фиксации ножа верните точило в исходное положение и заблокируйте ручку.

МОДЕЛЬ B114 (рис. 8)

- Очистите нож, освободив его от следов жира;
- убедитесь, что защитный кожух надлежащим образом закрывает нож;

- отсоедините стол для мяса от ножа;
- поднимите точило и поверните его на 180°;
- осторожно опустите точило. Центровка ножа между двумя шлифовальными кругами выполняется автоматически;
- нажмите на рычаг точила (В) в течение 10-15 секунд, одновременно вращая маховик;
- отпустите рычаг точила, нажмите кнопку (С) на 2-3 секунды и затем отпустите;
- остановите вращение маховика;
- только после фиксации ножа верните точило в исходное положение и заблокируйте ручку;
- закройте крышку, при наличии таковой.

МОДЕЛЬ B116 (рис. 9)

- Очистите нож, освободив его от следов жира;
- убедитесь, что защитный кожух правильно закрывает нож;
- отсоедините стол для мяса от ножа;
- поднимите крышку точила;
- поднимите точило и поверните его на 180° в направлении ножа;
- осторожно опустите точило. Центровка ножа между двумя шлифовальными кругами выполняется автоматически;
- нажмите кнопку (А) примерно на 10-15 секунд и одновременно поверните маховик. Отпустите кнопку (А), потяните рычаг (В) в течение 2-3 секунд, а затем отпустите;
- остановите вращение маховика;
- только после фиксации ножа верните точило в исходное положение и заблокируйте ручку;
- закройте крышку.

МОДЕЛЬ

L16 (рис. 10)

- Убедитесь, что защитный кожух ножа надлежащим образом закрывает нож;
- ослабьте ручку блокировки точила;
- поднимите точило и поверните его на 180°;
- осторожно опустите точило вниз; центровка ножа между двумя шлифовальными кругами выполняется автоматически;
- заблокируйте ручку;
- потяните рычаг против часовой стрелки в течение 10-15 секунд и одновременно поверните маховик;
- поверните рычаг по часовой стрелке примерно на 2-3 секунды и одновременно поверните маховик.
- остановите вращение маховика;
- только после фиксации ножа верните точило в исходное положение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: риск повреждения!

Не прилагайте чрезмерных усилий (более 2-3 секунд) при удалении заусенцев, чтобы предотвратить повреждение ножа.

Смазка (см. рис. 11)

- Нанесите несколько капель масла на стержень (1) и на соединения регулятора толщины нарезки (2);
- добавьте несколько капель масла в отверстия (3 и 4);
- нанесите несколько капель масла на маховик в месте его соединения с валом (5);
- быстро проверните маховик. Для смазки используйте только бескислотное масло (рекомендуется применять вазелиновое масло). Не используйте растительное масло.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В составе устройства нет деталей, обслуживаемых пользователем. По вопросам обслуживания обращайтесь к квалифицированному персоналу. Все операции по ремонту и замене

(например, замена ножа, ремонт конструктивных деталей, ремонт и (или) замена компонентов опорной плиты и т.п.) должны выполняться исключительно персоналом, уполномоченным производителем.

В случае необходимости проведения технического обслуживания можно направить слайсер производителю или доставить его в один из авторизованных сервисных центров. Для получения информации по обслуживанию и авторизованным сервисным центрам обращайтесь по адресу: service@berkelinternational.com.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность получения

травмы от острого ножа!
Нож подлежит замене, если расстояние между режущей кромкой ножа и внутренним краем защитного кожуха превышает 6 мм.

ГАРАНТИЯ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Производитель поставляет устройство с ограниченной гарантией 24 месяца с даты приобретения. Гарантия распространяется только на дефекты, которые возникают в условиях предполагаемого и надлежащего использования. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие в результате транспортировки, некомпетентности или небрежности покупателя, неправильной установки, несанкционированного вмешательства, естественного износа, превышающие по стоимости 10% от номинальной стоимости изделия. Кроме того, гарантия не распространяется на компоненты, подверженные износу, например, ножи и заточные устройства, за исключением случаев явных производственных дефектов. Производитель не несет прямой или косвенной ответственности

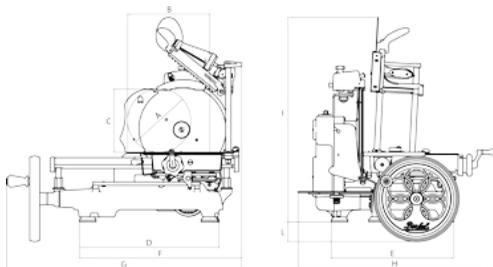
в следующих случаях:

- несоблюдение инструкций настоящего руководства;
- использование, которое не соответствует действующим специальным правилам в стране установки;
- несанкционированная модификация и (или) ремонт устройства;
- использование неоригинальных принадлежностей и запасных частей;
- исключительные события.

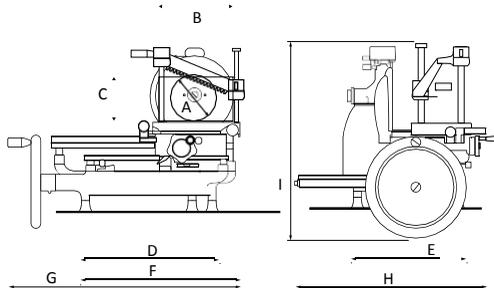
Передача права собственности на устройство автоматически снимает ответственность производителя за данное устройство.

На паспортной табличке, закрепленной на опорной плите, указываются наименование производителя, модель устройства и технические данные.

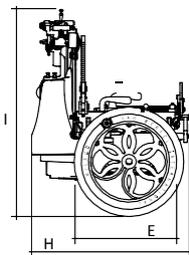
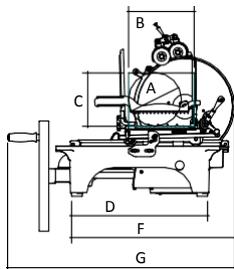
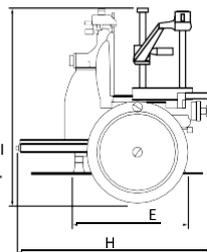
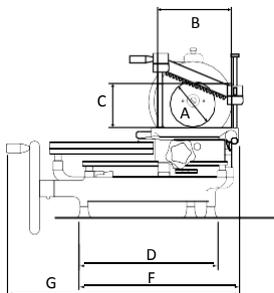
VOLANO TRIBUTE



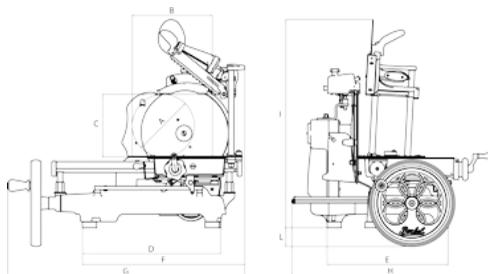
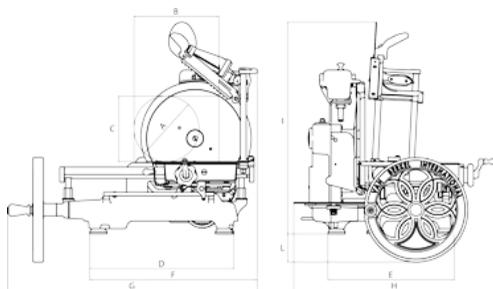
VOLANO P15



МОДЕЛЬ	TRIBUTE	P15
A	210 мм	180 мм
B	270 мм	210 мм
C	210 мм	180 мм
D	470 мм	430 мм
E	415 мм	250 мм
F	555 мм	505 мм
G	805 мм	720 мм
H	670 мм	600 мм
I	700 мм	570 мм
L	70 мм	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		
Максимальный размер при нарезке продукта круглой формы	210 мм	180 мм
Максимальный размер при нарезке продукта прямоугольной формы	270x210 мм	210x180 мм
Максимальная толщина нарезки	1,5 мм	3 мм
Диаметр ножа	300 мм	285 мм
Масса	52 кг	60 кг

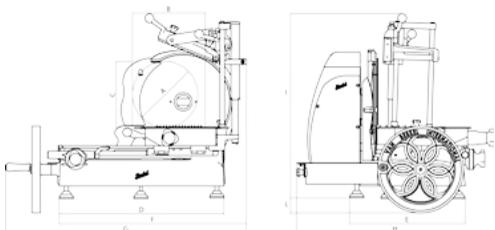
VOLANO L16**VOLANO B2**

МОДЕЛЬ	L16	B2
A	210 мм	160 мм
B	260 мм	190 мм
C	200 мм	150 мм
D	305 мм	395 мм
E	640 мм	265 мм
F	880 мм	465 мм
G	600 мм	680 мм
H	545 мм	530 мм
I	750 мм	540 мм
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		
Максимальный размер при нарезке продукта круглой формы	210 мм	160 мм
Максимальный размер при нарезке продукта прямоугольной формы	260x200 мм	190x150 мм
Максимальная толщина нарезки	4 мм	2 мм
Диаметр ножа	350 мм	265 мм
Масса	105 кг	60 кг

VOLANO B3**VOLANO B114**

МОДЕЛЬ	B3	B114
A	210 мм	215 мм
B	270 мм	280 мм
C	210 мм	215 мм
D	460 мм	470 мм
E	405 мм	415 мм
F	550 мм	555 мм
G	805 мм	825 мм
H	670 мм	670 мм
I	700 мм	700 мм
L	65 мм	95 мм
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		
Максимальный размер при нарезке продукта круглой формы	210 мм	215 мм
Максимальный размер при нарезке продукта прямоугольной формы	270x210 мм	280x215 мм
Максимальная толщина нарезки	1,5 мм	1,5 мм
Диаметр ножа	300 мм	319 мм
Масса	46 кг	55 кг

VOLANO B116



МОДЕЛЬ	B116	
A	260 мм	
B	290 мм	
C	260 мм	
D	590 мм	
E	550 мм	
F	755 мм	
G	960 мм	
H	780 мм	
I	720 мм	
L	60 мм	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		
Максимальный размер при нарезке продукта круглой формы	260 мм	
Максимальный размер при нарезке продукта прямоугольной формы	290x260 мм	
Максимальная толщина нарезки	4 мм	
Диаметр ножа	370 мм	
Масса	80 кг	

Примечание: поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, в ее технические характеристики могут вноситься изменения без предварительного уведомления.



Van Berkel International S.r.l.
via Foscolo, 22
21040 Oggiona S. Stefano (VA) -
ITALY (Италия) Тел. +39 0331
214311

info@berkelinternational.com

www.theberkelworld.com

[m www.omas1949.com](http://m.www.omas1949.com)