



ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.

## VOLANO SERIES

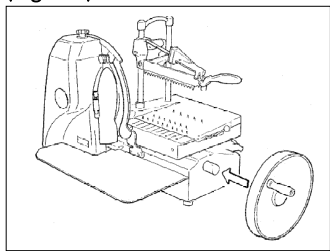
---

### VOLANO B116SA - B116A

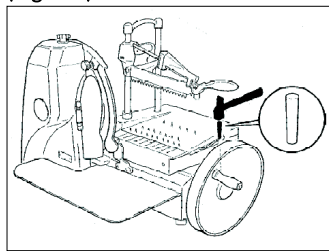
- EN** USER MANUAL
- IT** MANUALE D'USO

**CODE: MANUALE-VOLANO/A-BK**

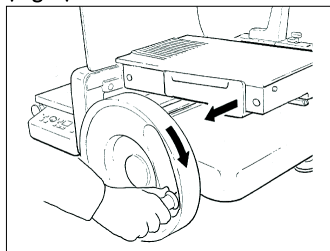
(Fig. 3-A)



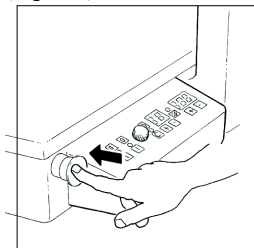
(Fig. 3-B)



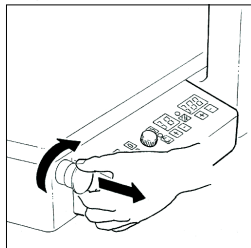
(Fig. 5)



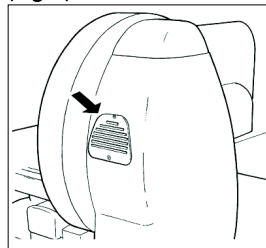
(Fig. 4-A)



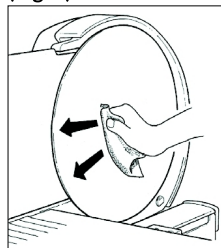
(Fig. 4-B)



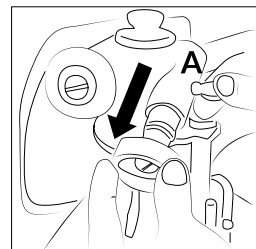
(Fig. 6)



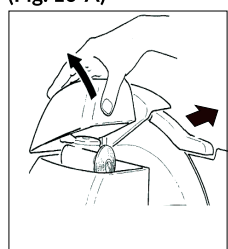
(Fig. 8)



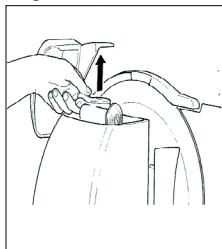
(Fig. 9)



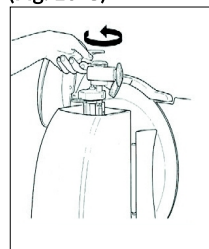
(Fig. 10-A)



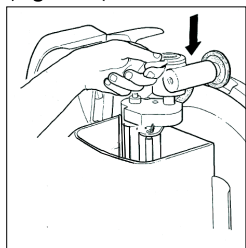
(Fig. 10-B)



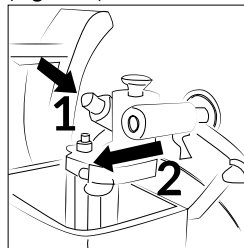
(Fig. 10-C)



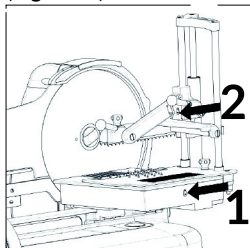
(Fig. 10-D)



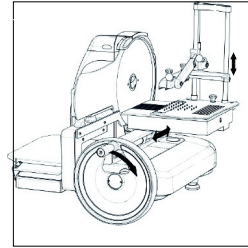
(Fig. 10-E)



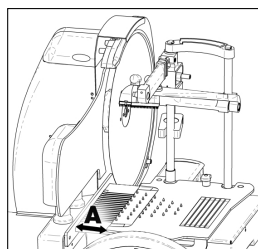
(Fig. 11-A)



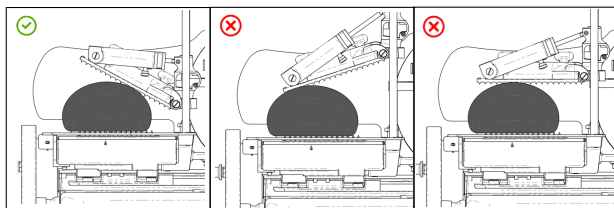
(Fig. 11-B)



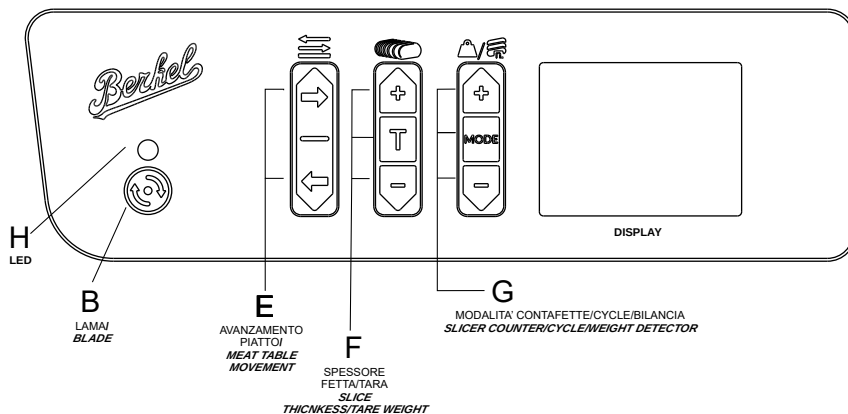
(Fig. 12)



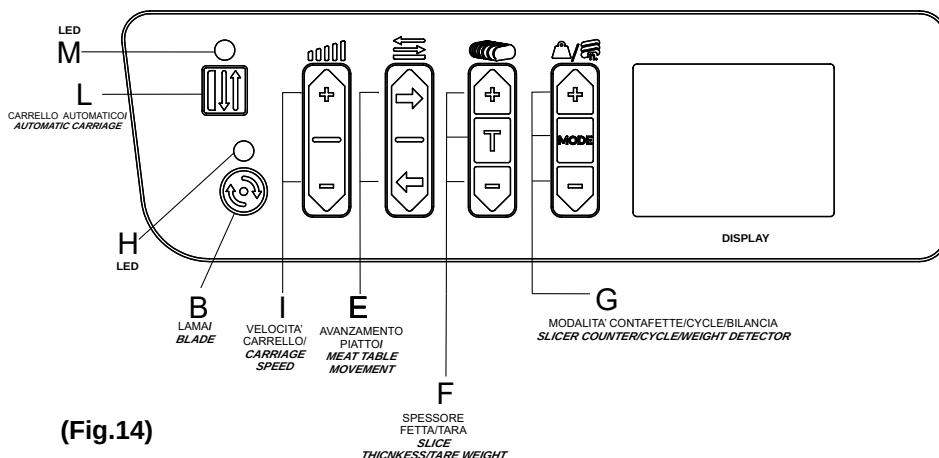
(Fig. 13)



Modello/Model:  
B116SA - Semi-automatica / Semi-automatic

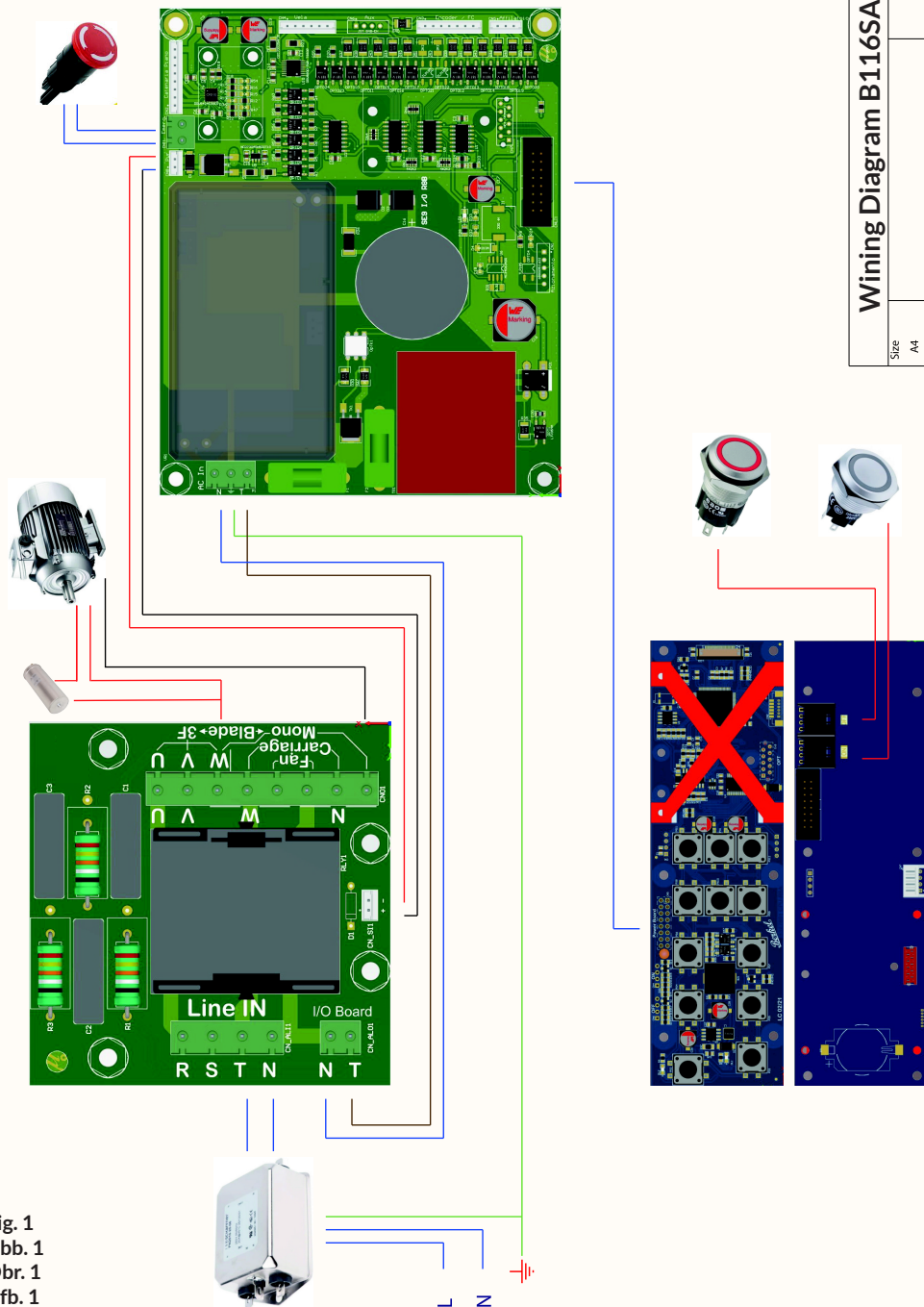


Modello/Model:  
B116A - Automatica / Automatic



(Fig.14)

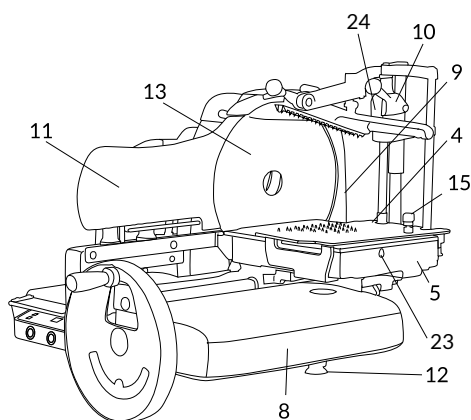
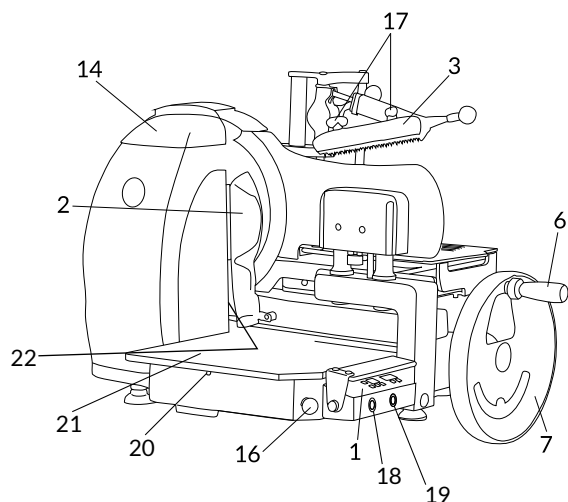
Fig. 1  
Abb. 1  
Obr. 1  
Afb. 1  
Bild 1



# Wining Diagram B116SA-A

Size  
A4  
Date  
3/29/2021

**USER MANUAL: AUTOMATIC FLYWHEEL SLICER**  
**MODELS: Volano B116SA, Volano B116AMAIN**



## MAIN COMPONENTS

1. Control display
2. Slice deflector
3. Top clamp
4. Meat table
5. Carriage
6. Flywheel operating handle
7. Flywheel
8. Casing
9. Blade protection
10. Vertical sliding top clamp
11. Blade guard
12. Foot
13. Blade
14. Sharpener
15. Table attach/release knob
16. Emergency stop push button
17. Presser rack grip
18. ON button
19. OFF button
20. Meat table locking lever
21. Meat table
22. Receiving plate
23. Carriage lubricating point
24. Product presser lubricating point

**Fig. 2**

## DESCRIPTION

Flywheel slicer machine, equipped with a circular blade, 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 2. Electrical diagrams are reported in picture 1.

## DECLARATION OF CONFORMITY

The machines described in this manual comply with Directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, Regulation (EC) 1935/2004 and related harmonized standards as EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



## SAFETY

The machines described in this manual comply with the latest European hygiene and safety standards.

Pay attention to the following basic safety precautions:

- read all the instructions before using the machine;
- this product is not intended to be used by children;
- 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 unauthorized 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, modify or bypass any mechanical 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. In this case, contact the manufacturer or one of the Authorized Service Centers to change the blade;
- do not use the machine with temporary or non-insulated cables, power strips or exten-

sion cords;

- periodically check the condition of the power supply cord 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;
- before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electrical supply;
- 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 sliding plate only with the carriage completely pulled back and put the blade protection in safety position;
- for movement of the meat table during cutting operations use only the flywheel;
- never put your hands on the food product while slicing. Always keep your hands 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 unauthorized personnel, use of replacement parts, which are not original or not specific for the machine model.

Operating conditions:

- Temperature from -5°C to

+40°C

- Max. humidity 95%

### DO NOT SLICE:

- frozen food products;
- food products with bones;
- vegetables in general
- any other product not intended for food use.

### Residual risks

The safety ring around the blade protects the operator from incidental contact with the blade although, in order to allow the sharpening operations, the protection in the sharpening area may not entirely eliminate the risk of cutting.

 **WARNING!** 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.

## INSTALLATION OF THE MACHINE

If you do not use the stand (optional), install the machine on a flat, smooth and dry surface suitable for supporting the weight of the machine itself plus the goods to be sliced. The recommended height of the worktop is approximately 80 cm. Lift the machine carefully and insert all the feet in the specific lodgings in the base. For some models, the front support feet can be unscrewed and placed in the desired position depending on the depth of the worktop.

To prevent damage, some models are packaged separately from the disassembled flywheel during transport. If the

received machine flywheel is not assembled, follow these instructions:

- insert the flywheel on the shaft, checking correct correspondence with the flywheel-shaft sleeve holes (Fig. 3-A);

- insert the taper pin in the sleeve with the tapered end (smaller diameter) turned toward the sleeve itself (Fig. 3-B);

 **WARNING!** If the pin is correctly positioned, it will insert almost entirely without being forced.

- hammer down the pin to insert it fully.

The machine must be installed in the immediate vicinity of an EEC 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.

- Connect the machine to the power outlet

- Make sure that the sharpening device protection cover is positioned correctly (closed).

- Make sure that the emergency stop button is not pressed.

- Connect the electrical machine equipment to the mains, pressing button ON (Fig.2, 18).

## TYPES OF MACHINE STOP

### EMERGENCY STOP

For immediate blade stop press

the red push-button all the way down. (Fig. 4-A)

Press the red button all the way to activate the stop function for all machine activations. The blade guard plate will return to its original position (closed).

In automatic operating mode, also check that the carriage has stopped.

 **CAUTION!** The button (Fig.4-A) maintains its position when activated (self-hold).

### RESET AFTER AN EMERGENCY STOP

To allow the machine to operate following an emergency stop, it is necessary to rotate the button (Fig.2, 16) in the clockwise direction and set it to the raised run consent position (Fig. 4-B).

To resume cutting activity in the preferred mode, follow the instructions in the chapter "Use of the slicer".

### TEMPORARY STOP

Rotate the flywheel until the carriage is moved completely toward the operator (Fig.5), then stop rotation and stop the blade by pressing the button B (Fig. 14, B) LED OFF (Fig. 14, H). The front blade guard plate will return to the original closed position.

 **CAUTION!** Stop flywheel rotation and, after approximately 30 seconds, the front blade guard plate will automatically return to the original position.

Blade movement stops approximately 60 seconds after the flywheel stops rotating.

To resume cutting after a momentary stop, press and hold

down the blade start button (Fig. 14, B) with your left hand for a few seconds and turn the flywheel clockwise to start cutting: the carriage will return to the cutting position.

 **WARNING!** The front blade guard plate will re-  
turn to the cutting position.

 **WARNING!** After a temporary stop with the slice counter or cycle function enabled, cutting will re-start with and the residual value will be shown on the display.

### FINAL SHUT-DOWN

After having followed the instructions for a temporary stop, complete shut-down by pressing the OFF button (Fig.2, 19).

### USE OF THE SLICER

 **CAUTION Sharp blade, cutting hazard!** When the blade is not covered by the guard, be extremely careful to keep your hands as far away from the unprotected area as possible. Use protective gloves.

- Make sure that the sharpening device guard cover is positioned correctly (closed).
- Make sure that the emergency stop button (Fig. 2, 16) is not pressed.
- Position the flywheel manoeuvring handle (Fig. 2, 6) in the horizontal position.
- Press the ON button (Fig. 2, 18).
- Manually activate the flywheel, moving the carriage with the sliding meat table (Fig. 2, 4) toward the operator side (Fig. 5).

#### **Production positioning:**

- Rotate the flywheel until the

carriage is moved completely toward the operator (Fig.5).

- Position the sliding meat table (Fig. 2, 4) at a maximum distance of approx. 7-8 cm from the front blade guard plate (Fig. 2, 11) using the buttons E (Fig. 14, E: + and -) for optimal cutting of the product.

- Position the product to be sliced on the sliding meat table (Fig. 2, 4) making sure that the surface of the product to be cut is placed against the front blade guard plate, thus minimising waste caused by misalignment between product and blade.

#### **Product quantity count:**

- Rotate the flywheel until the carriage is moved completely toward the operator (Fig.5).

- Move the product a few centimetres away from the front blade guard plate (Fig. 2, 11) using the buttons E (Fig. 14, E) and move the product back against the front blade guard plate (Fig. 2, 11). The sliding meat table (Fig. 2, 4) will stop automatically, allowing the quantity of product present in the cutting area to be stored (Fig 12- A).

- Use the product presser correctly in order to ensure optimal clamping of the product to be sliced (Fig. 13).



Set the desired slice **mm** thickness by means of the buttons F (Fig. 14, F: + and -).

Slice thickness can be increased 5 hundredths of a millimetre at a time up to 4 mm of thickness.

The minimum recommended slice thickness is 0.40 mm.

### **SEMI-AUTOMATIC OPERATION FOR MODELS:**

#### **Semi-automatic Flywheel B116SA, Automatic Flywheel B116A**

 **WARNING! AUTOMATIC FLYWHEEL MODEL B116A can be used both in semi-automatic and in automatic mode.**

- Rotate the flywheel until the carriage is moved completely toward the operator (Fig.5).

- Press and hold down the blade start button (Fig. 14, B) with the left hand and activate the flywheel, having it rotate it in the clockwise direction.

- When the blade guard plate moves (open position), release the blade button (Fig. 14, B) and continue to turn the flywheel.

- The product will feed forward and a slice of the previously set thickness will be obtained.

**Product quantity count:** whenever a machine stop occurs or a change of product to be sliced is made, it is necessary to correctly repeat the product quantity counting operations.

### **AUTOMATIC OPERATION FOR MODEL:**

#### **Automatic Flywheel B116A**

- Rotate the flywheel until the carriage is moved completely toward the operator (Fig.5).

- Fold down the flywheel grip, pulling it toward the operator, and reposition it against the flywheel itself.

- Set the carriage advance speed using the buttons I (Fig. 14, I: + and -).

The minimum value of cuts per minute is 10, the maximum value is 40.

- Start the blade by pressing the blade button (Fig. 14, B).

- Start automatic carriage operation by pressing button L



(Fig. 14, L).

The blue LED (Fig. 14, M) activates when the carriage is in automatic operation.

Automatic carriage operation is stopped by pressing button L again (Fig. 14, L) or by arriving at the end of the sliding meat table extension (Fig. 2, 4).

Product quantity count: whenever a machine stop occurs or a change of product to be sliced is made, it is necessary to correctly repeat the product quantity counting operations.

### SLICE COUNTER FUNCTION

Enable the slice counter function by pressing the MODE button (Fig. 14, G: MODE)

 Slice counter enabled: on the display, you can set the number of slices you want to cut from 001 to 999 by pressing the + and - buttons of the G button group (Fig. 14, G: + and -).

 **WARNING!** An acoustic signal will notify the operator when the desired number of slices has been reached.

### CYCLE FUNCTION

To enable the cycle function, pre-set the desired number of slices per cycle in active slice counter mode. Then press the MODE button (Fig. 14, G: MODE) to enable the cycle function.

In active cycle mode, the desired number of cycles  from 001 to 099, can be set from the display using the + and - buttons (Fig. 14, G: + and -). To disable the Cycle function, press the MODE button again until the function is disabled.

 **WARNING!** An acoustic signal will notify the operator when the desired number of cycles has been reached.

### In automatic operation mode (for model B116A):

-During cutting operations carried out with the Cycle function active, press one of the group I buttons (+ and -) to show the carriage advance speed on the display. 

- In automatic operation mode (for model B116A):

During cutting operations carried out with the Cycle function active, when a cycle is completed, the blue light (Fig. 14, M) will flash and the Cycle function will remain in standby mode. Press button L again (Fig. 14, L) to confirm the start of another cycle.

### CLEANING

Clean the machine at the end of their use and always before using, after a long period of inactivity. Use cut and tear resistant gloves and perform all operations with great care.

Products for cleaning:

use only 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.

 **WARNING!** Disconnect the machine from sources of energy and move the slice thickness adjuster to zero before performing cleaning operations.

 **WARNING!** Ventilation grille control. The grille for forced ventilation of the motors (Fig. 6) is found at the bottom of the machine. Keep the exhaust slots free, cleaning them periodically with a bottle brush.

### DISMANTLING REMOVABLE PARTS:

- **Slice deflector** (Fig. 2,2): extract the slice deflector from its housing and remove it.

- **Meat table** (Fig.2, 21): loosen the locking lever of the meat table (Fig. 2, 20) to free and remove it.

- **Sliding meat table** (Fig. 2, 4): loosen the table attach/release knob (Fig. 2, 15) and lift the table to remove it.

- **Product presser** (Fig. 2, 3): loosen the product presser rack grip (Fig. 2, 17) to remove the product presser.

- **Receiving plate** (Fig.2, 22) remove the slice deflector (Fig. 2.2) before removing the receiving plate.

### CLEANING NON-REMOVABLE PARTS

- **Blade:** press a damp cloth on the surface of the blade and move it slowly from the centre toward the outside as shown in the figure (Fig. 8) and the opposite side. In the same way, dry it using a dry cloth.

 **WARNING!** Do not activate the slicer while the blade is being cleaned.

- **Blade guard ring:** use a semi-rigid nylon brush to clean the area between the blade and the guard ring.

 **CAUTION Sharp blade, cutting hazard!** When the blade is not covered by the guard, be extremely careful to keep your hands as far away

from the unprotected area as possible.

**-Machine body:** clean the machine body with a damp cloth or sponge and rinse with water. Dry carefully.

#### **SHARPNER:**

lift the sharpener together with its support column. Tighten the grip (Fig. 9, A) and remove the grinding wheel. Remove dirt and grease using a nylon brush.

### **MAINTENANCE**

---

#### **Blade sharpening**

The frequency and duration of sharpening depends on the use made of it.

 **CAUTION Sharp blade, cutting hazard!** When the blade is not covered by the guard, be extremely careful to keep your hands as far away from the unprotected area as possible. Use protective gloves.

Follow the instructions below for sharpening the blade:

- Remove any type of product that was previously positioned on the sliding meat table (Fig. 2, 4).
- Clean the blade, freeing it of residual grease (refer to the chapter on cleaning non-removable parts: blade).
- Make sure that the ON button (Fig. 2, 18) is on.
- Check that the guard (Fig. 2, 11) is covering the blade properly.
- Lift the sharpener cover (Fig. 10-A): SHARP.02 will appear on the display. The outer blade protection cover (Fig. 2, 9) and the sliding meat table (Fig. 2, 4) will automatically move trans-

versely.

- Lift the sharpener from its parked position (Fig. 10-B) and rotate it in the direction of the blade (Fig. 10-C) until the sharpening position is reached (Fig. 10-D): SHARP.00 will appear on the display.

- Start the blade by pressing button B (Fig. 14, B) LED ON (Fig. 14, H).

- Press the sharpening button (Fig. 10-E: 1) for approximately 10 seconds. After the 10 seconds have passed, and while holding down the sharpening button, pull the deburring wheel lever (Fig. 10-E: 2) for a couple of seconds (Fig. 10-E).

- Release the two buttons at the same time.

-When you have finished sharpening and deburring, stop the blade by pressing the blade button (Fig. 14, B), then lift and rotate the sharpener to its parking position.

- Lower the cover of the sharpener: the outer blade cover will move transversely and return to its original position.

 **CAUTION: risk of damage!** Do not over-extend (no more than 2-3 seconds) the deburring operation to avoid damaging the blade.

#### **Lubrication:**

Berkel professional lubricating oils are recommended for lubrication.

Use only NSF-H1 or 3H food-grade oils. Do not use vegetable oils.

For product information, please visit [www.theberkel-world.com](http://www.theberkel-world.com) or contact: [service@berkelinternational.com](mailto:service@berkelinternational.com)

Place some lubricant in the corresponding lubricating point:

1. Carriage bar lubricating

point (Fig. 11-A: 1). Once the necessary amount of lubricant has been introduced into the carriage bar lubricating point, operate the flywheel to slide the carriage a few times (Fig. 11-B).

2. Presser lubricating point (Fig. 11-A: 2). Once the necessary amount of lubricant has been placed in the product presser lubricating point, hold the grip of the vertical sliding handle (Fig. 2, 10) and have the presser slide (Fig. 2, 3) a few times (Fig. 11-B).

### **SERVICE**

---

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

In the event service is needed, you may return your food slicer to the manufacturer or to one of the Authorized Service Centers. For information about service, centers please contact us at:

[service@berkelinternational.com](mailto:service@berkelinternational.com).

 **WARNING: risk of injury from sharp blade!** The blade replacement is mandatory if distance between the edge of the blade and the internal edge of the guard exceeds 6 mm.

### **WARRANTY AND RESPONSIBILITY**

---

The manufacturer supplies The manufacturer supplies ma-

chines with a limited war-ranty of 24 months from the purchasing date. The war-ran-ty is extended only to defects that arise under intended use conditions and proper use. The warranty does not cover defects resulting from faults caused by transport, purchas-er's incompetence or negligence, improper installation, unauthorised interventions, natural wear and tear greater than 10% of the nominal value. More-over, the warranty does not cover components intrinsically subject to wear, such as blades and grinders, except in the event of evident manufactur-ing defects.

The manufacturer declines any direct and indirect responsibility coming from:

- failure to observe the instructions in this manual;
- use which does not conform to prevailing specific regulations in the country of installation;
- unauthorized modifications and/or repairs carried out on the machine;
- use of non-original accessories and replacement parts;
- exceptional events.

machine automatically defaults the manufacturer's liability for the machine in question with the exception of observance of directive 2006/42/CE (liability for any manufacturing defects of the product).

The Identification tag on the base-plate indicates manufacturer, machine, technical information and CE marking.

## DEMOLITION OF THE SLICER

---

The machines are comprised of:

- aluminum alloy structure;

- inserts and various components and stainless steel;
- electrical parts and electrical cables;
- electric motor;
- plastic material, etc.

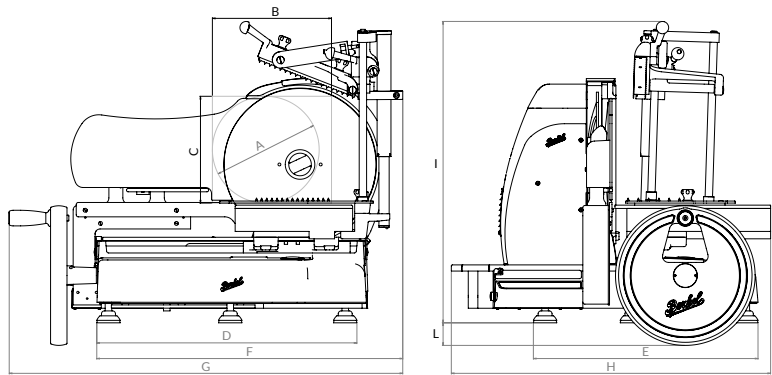
If dismantling and demolition are entrusted to third parties, use only companies authorized for disposal of the above-mentioned materials.

The appliance complies with the EU Directive 2012/19/UE. Packaging materials and appliances contain recyclable materials. Your appliance contains valuable materials that can be recovered or can be recyclable. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliances at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.

## Troubleshooting

| ERROR NUMBER                                                                                   | PROBLEM                                                                               | REASON                                                | REMEDY                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -                                                                                              | Excessive resistance to product cutting.                                              | Excessive resistance to product cutting.              | Sharpen the blade.                                                                                                                                                                         |
| -                                                                                              | The machine does not start when the on button is pressed.                             | No power or defective control circuit.                | Check that the plug is inserted correctly. If the problem persists, contact the Service Centre.                                                                                            |
| -                                                                                              | Excessive resistance in motion of the sliding components (product presser, carriage). | Sliding guide lubrication not performed periodically. | Perform periodic lubrication.                                                                                                                                                              |
| SHARP. 00<br> | Sharpener in sharpening position.                                                     |                                                       | If the error occurs outside of sharpening operations, contact the Service Centre.                                                                                                          |
| ERROR 01<br>  | Emergency button pressed.                                                             |                                                       | Release the emergency button.                                                                                                                                                              |
| SHARP. 02<br> | Sharpener cover open.                                                                 |                                                       | Close the sharpener cover.                                                                                                                                                                 |
| ERROR 03<br>  | Gauge plate open at machine start-up.                                                 |                                                       | Press the LEFT PLATE or RIGHT PLATE buttons to close the gauge plate.                                                                                                                      |
| ERROR 04                                                                                       | Gauge plate fault. Timeout gauge plate movement expired.                              |                                                       | A gauge plate limit switch is not being read. Machine servicing required. To reset the status, press and hold the Off button for 10s or disconnect and reconnect the machine power supply. |
| ERROR 05                                                                                       | Plate fault. Timeout plate movement expired.                                          |                                                       | A gauge plate limit switch is not being read. Machine servicing required. To reset the status, press and hold the Off button for 10s or disconnect and reconnect the machine power supply. |

VOLANO B116SA - B116A



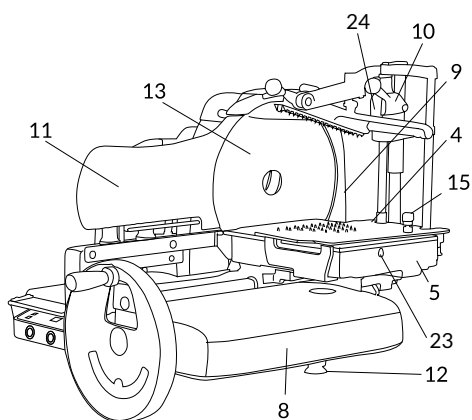
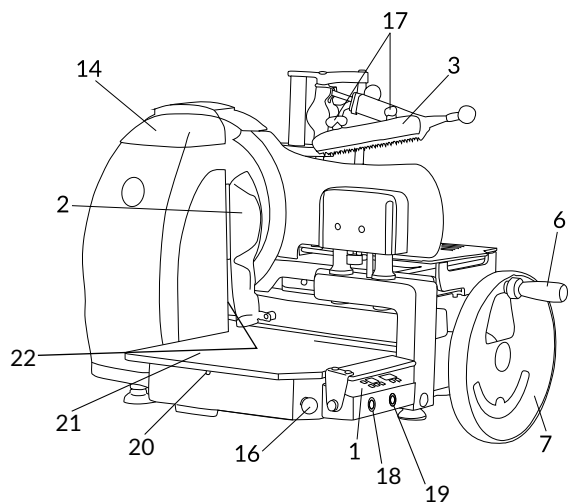
|                              | B116SA                               | B116A                                |
|------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| A                            | 260 mm                               | 260 mm                               |
| B                            | 290 mm                               | 290 mm                               |
| C                            | 260 mm                               | 260 mm                               |
| D                            | 590 mm                               | 590 mm                               |
| E                            | 550 mm                               | 550 mm                               |
| F                            | 755 mm                               | 755 mm                               |
| G                            | 960 mm                               | 960 mm                               |
| H                            | 780 mm                               | 780 mm                               |
| I                            | 660 mm                               | 660 mm                               |
| L                            | 55 mm                                | 55 mm                                |
| SPECIFICATIONS               |                                      |                                      |
| Circular cutting capacity    | 260 mm                               | 260 mm                               |
| Rectangular cutting capacity | 290x260h mm                          | 290x260h mm                          |
| Max slice thickness          | 4 mm                                 | 4 mm                                 |
| Motor rating                 | 0,75 kW                              | 0,75 kW                              |
| Blade diameter               | 370 mm                               | 370 mm                               |
| Electrical specification     | 230V 50Hz - 1ph.<br>400V 50Hz - 3ph. | 230V 50Hz - 1ph.<br>400V 50Hz - 3ph. |
| Weight                       | 100 kg                               | 100 kg                               |

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

## MANUALE D'USO: AFFETTATRICE AUTOMATICA A VOLANO

## MODELLI:

Volano B116SA, Volano B116A

COMPONENTI  
PRINCIPALI

1. Pulsantiera comandi
2. Parafetta
3. Pressamerce
4. Piatto portamerce scorrevole
5. Carrello
6. Maniglia di manovra volano
7. Volano
8. Basamento
9. Paralama
10. Maniglia scorrimento verticale pressamerce
11. Protezione lama
12. Piedino di appoggio
13. Lama
14. Affilatoio
15. Pomello aggancio/sgancio piatto
16. Pulsantiera arresto di emergenza
17. Impugnatura cremagliera pressamerce
18. Pulsante ON
19. Pulsante OFF
20. Leva di bloccaggio del piatto portamerce
21. Piatto portamerce
22. Raccoglitore
23. Oliatore carrello
24. Oliatore pressamerce

Fig. 2

## DESCRIZIONE

---

Macchine affettatrici a volano con lama circolare, progettate per affettare esclusivamente prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente manuale. Le parti principali che compongono la macchina sono illustrate alla figura 2. Lo schema elettrico è riportato alla figura 1.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

---

Le macchine descritte in questo manuale sono conformi alle direttive 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/108/CE, 2011/65/CE, al regolamento europeo (EC) 1935/2004 ed ai relativi standard quali EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.



## SICUREZZA

---

Le macchine descritte in questo manuale rispettano gli standard Europei di igiene e sicurezza imposti dalle ultime normative.

Per la vostra sicurezza, fate attenzione alle seguenti istruzioni:

- leggere attentamente tutte le istruzioni prima di usare la macchina;

- il prodotto non è indicato per l'utilizzo da parte dei bambini;

- utilizzare la macchina solo se propriamente istruiti e in perfetto stato psico-fisico;

- non usare la macchina in alcun modo differente da come indicato nel presente manuale;

- installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo 'installazione';
- usare la macchina solo in con-

dizioni di perfetta efficienza strutturale, meccanica e di impianto;

- installare la macchina in luogo al di fuori dalla portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego della stessa e soprattutto di minori;

- utilizzare la macchina con grande concentrazione ed evitare di distrarsi;

- non permettere l'utilizzo della macchina ad alcuno che non abbia letto e compreso pienamente il presente manuale;

- non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte;
- non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;

- non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo della macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente;
- non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche;

- affettare unicamente i prodotti di tipo consentito, non tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito;
- mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona tutt'intorno alla macchina ed il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti;

- non utilizzare la macchina come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio;

- non usare l'affettatrice quando, a seguito di normale usura, la distanza tra il filo della lama e l'anello para lama ha superato i 6 mm, in tal caso contattare il produttore o uno dei Centri Servizio Autorizzati per cambiare la lama;

- non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di

tipo 'volante', a mezzo di cavi provvisori o non isolati;

- controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituirlo prontamente. Quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;

- arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti;

- prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;

- arrestare immediatamente la macchina e richiedere l'intervento di personale di assistenza autorizzato in caso di funzionamento anomalo, sospetto di rotture, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.;

- utilizzare sempre guanti del tipo resistente al taglio ed alla lacerazione per le operazioni di pulizia e di manutenzione;

- porre e rimuovere la merce da affettare sul sovrappiatto scorrevole solo con il piatto completamente reintrodotto (lontano dalla lama) ed il carrello totalmente verso l'operatore;

- far scorrere il piatto durante le operazioni di taglio solo ed esclusivamente mediante l'utilizzo del volano;

- non toccare mai con le mani il prodotto durante l'operazione di taglio. Mantenere sempre le mani lontane dalla lama;

- non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da un uso inappropriato, modifiche e/o riparazioni effettuate

dall'utente o da personale non autorizzato, utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifiche per il modello di macchina.

Condizioni ambientali d'uso:

- Temperatura da -5° C a +40° C
- Umidità max 95%

**NON AFFETTARE:**

- prodotti alimentari congelati;
- prodotti alimentari surgelati;
- prodotti alimentari con ossa (carne e pesce);
- ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.

### Rischi residui

L'anello di protezione intorno alla lama protegge l'operatore dal contatto accidentale con la lama tuttavia, al fine di consentire le operazioni di affilatura, la protezione non elimina completamente il rischio di taglio.

 **ATTENZIONE!** Durante le operazioni di pulizia e affilatura della lama, fare estrema attenzione a mantenere le mani il più lontano possibile dall'area non protetta. Si raccomanda di utilizzare guanti di protezione.

### INSTALLAZIONE

Se non si utilizza la colonna di supporto (opzionale) installare la macchina su di un piano ben livellato, asciutto ed adatto a sostenere il peso della macchina stessa più la merce da affettare. L'altezza consigliata del piano di lavoro è di circa 80 cm. Verificare che non ci siano impedimenti al movimento del volano, alla corsa del carrello ed al caricamento della merce da affettare. Sollevare la macchina con attenzione ed inse-

rire i piedini in gomma nelle relative sedi del basamento. Per alcuni modelli, i piedini di appoggio anteriori possono essere svitati e collocati nella posizione desiderata in funzione della profondità del piano di lavoro. Per evitare danneggiamenti, durante il trasporto alcuni modelli sono imballati con il volano a parte, non montato. Se il volano della macchina ricevuta non è montato, seguire le istruzioni:

- inserire il volano sull'albero verificando la corretta corrispondenza delle forature manicotto volano-albero (Fig. 3-A);
- inserire nel manicotto la spina conica con l'estremità rastremata (diametro minore) rivolta verso il manicotto stesso (Fig. 3-B);

 **ATTENZIONE** Se la spina è posizionata correttamente, si inserirà quasi completamente senza forzature.

- battere la spina per inserirla completamente.

La macchina deve essere installata nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti provvisto di:

- protezione magneto-termica;
- interruttore automatico differenziale;
- impianto di messa a terra.

Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

- Collegare la macchina alla presa di corrente
- Controllare che la copertura di protezione del dispositivo

di affilatura sia correttamente posizionata (chiusa)

- Controllare che il pulsante per l'arresto di emergenza non sia premuto
- Collegare alla rete l'equipaggiamento elettrico macchina premendo il pulsante ON (Fig. 2 ,18).

### TIPI DI ARRESTO DELLA MACCHINA

#### ARRESTO DI EMERGENZA

Per l'immediato arresto della lama premere a fondo il pulsante a fungo di colore rosso. (Fig. 4-A)

Premendo a fondo il pulsante rosso si attiva la funzione di arresto di tutti gli azionamenti macchina.

Il piano protezione lama tornerà nella sua posizione originale (chiusa).

In modalità di funzionamento automatico, si verificherà anche l'arresto del carrello.

 **ATTENZIONE!** Il pulsante (Fig.4-A) azionato mantiene la sua posizione (autoritenuta).

#### RIPRISTINO DOPO L'ARRESTO DI EMERGENZA

Per permettere il funzionamento della macchina a seguito di un arresto di emergenza è necessario ruotare il pulsante (Fig.2, 16) in senso orario e riportarlo in posizione rialzata di consenso marcia (Fig. 4-B). Per riprendere l'attività di taglio nella modalità preferita seguire le istruzioni del capitolo "Uso dell'affettatrice".

#### ARRESTO MOMENTANEO

Ruotare il volano fino a portare il carrello completamente verso l'operatore (Fig.5), quindi



interrompere la rotazione ed arrestare la lama premendo il pulsante B (Fig. 14, B) LED OFF (Fig. 14, H). Il piano di protezione lama anteriore ritorna nella posizione originale di chiusura.

 **ATTENZIONE!** Interrompendo la sola rotazione del volano, dopo circa 30 secondi il piano protezione lama anteriore tornerà automaticamente nella sua posizione originale.

Dopo circa 60 secondi dall'interruzione della rotazione del volano, il movimento della lama si arresta.

Per riprendere le operazioni di taglio a seguito di un arresto momentaneo è sufficiente mantenere premuto il pulsante di avviamento della lama (Fig. 14, B) per qualche istante con la mano sinistra e azionare il volano facendolo ruotare in senso orario: il carrello tornerà nella posizione di taglio.

 **ATTENZIONE!** Il piano di protezione lama anteriore ritorna nella posizione di taglio.

 **ATTENZIONE!** Dopo un eventuale arresto momentaneo con funzione conta-fette o funzione cycle abilitate, il taglio ricomincia con visualizzazione al display del valore residuo.

### ARRESTO DEFINITIVO

Dopo aver seguito le istruzioni per l'arresto momentaneo terminare l'operazione premendo il pulsante OFF (Fig. 2, 19);

### USO DELL'AFFETTATRICE

 **ATTENZIONE** Lama affilata, pericolo di taglio! Quando la lama non è coper-

ta dalla protezione, prestare estrema attenzione nel mantenere le mani il più possibile lontano dall'area non protetta. Si raccomanda di utilizzare guanti di protezione.

- Controllare che la copertura di protezione del dispositivo di affilatura sia correttamente posizionata (chiusa);

- controllare che il pulsante per l'arresto di emergenza (Fig. 2, 16) non sia premuto;

- posizionare la maniglia di manovra volano (Fig. 2, 6) in posizione orizzontale;

- premere il pulsante ON (Fig. 2, 18);

- azionando manualmente il volano portare il carrello con il piatto porta merce scorrevole (Fig. 2, 4) verso il lato operatore (Fig. 5);

#### **Posizionamento prodotto:**

- ruotare il volano fino a portare il carrello completamente verso l'operatore (Fig. 5);

- posizionare il piatto porta merce scorrevole (Fig. 2, 4) a circa 7-8 cm massimo di distanza dal piano protezione lama anteriore (Fig. 2, 11) operando sui pulsanti E (Fig. 14, E: + e -) al fine di consentire un taglio ottimale del prodotto;

- posizionare il prodotto da affettare sul piatto porta merce scorrevole (Fig. 2, 4) avendo cura che la superficie del prodotto destinata al taglio sia sistemata contro il piano protezione lama anteriore, in questo modo si ridurranno al minimo gli sprechi dovuti al disallineamento tra prodotto e lama.

#### **Conteggio quantità prodotto:**

- ruotare il volano fino a portare il carrello completamente verso l'operatore (Fig. 5);

- allontanare di qualche cen-

tometro il prodotto dal piano protezione lama anteriore (Fig. 2, 11) operando sui pulsanti E (Fig. 14, E) e riportare nuovamente il prodotto contro il piano protezione lama anteriore (Fig. 2, 11). Il piatto porta merce scorrevole (Fig. 2, 4) si fermerà automaticamente permettendo la memorizzazione della quantità di prodotto presente nella zona di taglio (Fig. 12- A).

- utilizzare correttamente il pressamerce al fine di assicurare il bloccaggio ottimale del prodotto da affettare (Fig. 13)

 **Predisporre lo spessore mm** fetta desiderato operando sui pulsanti F (Fig. 14, F: + e -).

Lo spessore fette può essere incrementato di 5 centesimi di millimetro alla volta fino al raggiungimento di 4 mm di spessore.

Lo spessore fette minimo consigliato è di 0,40 mm.

### **FUNZIONAMENTO SEMI-AUTOMATICO PER I MODELLI:**

**Volano Semiautomatica B116SA, Volano Automatica B116A**

 **ATTENZIONE!** IL MODELLO VOLANO AUTOMATICA B116A può essere utilizzato sia in modalità semiautomatica che in modalità automatica.

- Ruotare il volano fino a portare il carrello completamente verso l'operatore (Fig. 5)

- Mantenendo premuto il pulsante di avviamento della lama (Fig. 14, B) con la mano sinistra, azionare il volano facendolo ruotare in senso orario;

- Quando il piano di protezione lama si sarà spostato (posizio-

ne aperta), lasciare il pulsante lama (Fig. 14, B) e continuare a girare il volano.

-Il prodotto avanza e si ottiene una fetta dello spessore impostato in precedenza.

**Conteggio quantità prodotto:** ogni qual volta che si verifica un arresto della macchina o si effettua un cambio di prodotto da affettare è necessario ripetere correttamente le operazioni di conteggio quantità prodotto.

## **FUNZIONAMENTO AUTOMATICO PER IL MODELLO: Volano Automatica B116A**

-Ruotare il volano fino a portare il carrello completamente verso l'operatore (Fig.5)

-Ripiegare l'impugnatura del volano tirandola verso l'operatore e riposizionarla contro il volano stesso;

-Impostare la velocità di avanzamento del carrello operando sui tasti I (Fig. 14, I: + e -).

Il valore minimo di tagli al minuto è 10, il valore massimo è 40;

-avviare la lama premendo il pulsante lama (Fig. 14, B);

-avviare il funzionamento del carrello automatico premendo il tasto L (Fig. 14, L).

Il led blu (Fig. 14, M) si attiva quando il carrello è in funzionamento automatico.

Il funzionamento del carrello automatico si interrompe premendo nuovamente il tasto L (Fig. 14, L) o al raggiungimento di fine corsa del piatto porta merce scorrevole (Fig. 2, 4).

**Conteggio quantità prodotto:** ogni qual volta che si verifica un arresto della macchina o si effettua un cambio di prodotto da affettare è necessario ripetere correttamente le ope-

razioni di conteggio quantità prodotto.

### **FUNZIONE CONTAFETTE**

Abilitare al funzionamento il contafette premendo il pulsante MODE (Fig. 14, G: MODE)



Contafette abilitato: sul display è possibile impostare il numero di fette che si intende tagliare da 001 a 999 premendo i pulsanti + e - del gruppo di pulsanti G (Fig. 14, G: + e -).

**ATTENZIONE!** Un segnale acustico informa l'operatore quando il numero di fette desiderato viene raggiunto.

### **FUNZIONE CYCLE**

Per abilitare la funzione cycle, preimpostare in modalità contafette attiva il numero di fette desiderate per ogni ciclo. Successivamente premere il pulsante MODE (Fig. 14, G: MODE) per abilitare la funzione cycle.



In modalità cycle attiva, il numero di cicli desiderato da 001 a 099, può essere impostato dal display tramite i pulsanti + e - (Fig. 14, G: + e -). Per disabilitare la funzione Cycle premere ancora il pulsante MODE fino a disabilitare la funzione.

**ATTENZIONE!** Un segnale acustico informa l'operatore quando il numero di cicli desiderato viene raggiunto.

**In modalità funzionamento automatico (per il modello B116A):**



-Durante le operazioni di taglio effettuate con la funzione Cycle attiva per visualizzare sul display la veloci-

tà di avanzamento del carrello premere uno dei pulsanti del gruppo I (+ e -)

**-In modalità funzionamento automatico (per il modello B116A):**

durante le operazioni di taglio effettuate con la funzione Cycle attiva, quando un ciclo viene completato, la luce blu (Fig. 14, M) lampeggia e la funzione Cycle rimane in stand-by. Premendo nuovamente il pulsante L (Fig. 14, L), si conferma l'avvio di un altro ciclo.

## **PULIZIA**

Le macchine devono essere accuratamente pulite al termine del loro utilizzo. Dopo un periodo di inattività devono essere pulite anche prima dell'utilizzo. Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con grande attenzione.

Prodotti per la pulizia: usare esclusivamente acqua con un panno morbido, spugnoso ed eventualmente uno spazzolino di nylon semi rigido per le zone del piatto e del pressamerce. Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi simili.



**ATTENZIONE!** Prima di eseguire le operazioni di pulizia è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia e riportare a zero il regolatore spessore fette.



**ATTENZIONE!** Controllo griglia di ventilazione. Nella parte inferiore della macchina è collocata la griglia per la ventilazione forzata dei motori (Fig. 6). Tenere libere le

macchina è collocata la griglia per la ventilazione forzata dei motori (Fig. 6). Tenere libere le fessure di aspirazione pulendo periodicamente con uno scovolino.

### SMONTAGGIO DELLE PARTI REMOVIBILI:

- **Parafetta** (Fig. 2,2): estrarre il parafetta dal suo alloggiamento e rimuoverlo;
- **Piatto portamerce** (Fig.2, 21): allentare la leva di bloccaggio del piatto posamerce (Fig. 2, 20) per liberarlo e rimuoverlo;
- **Piatto portamerce scorrevole** (Fig. 2, 4): allentare il pomello di aggancio/sgancio piatto (Fig. 2, 15) e sollevare il piatto per rimuoverlo;
- **Pressamerce** (Fig. 2, 3): allentare l'impugnatura cremagliera pressamerce (Fig. 2, 17) a rimuovere il pressamerce;
- **Raccogliitore** (Fig.2, 22) rimuovere il parafetta (Fig. 2,2) prima di procedere alla rimozione del raccogliitore.

### PULIZIA DELLE PARTI NON REMOVIBILI

- **Lama:** premere un panno umido sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura (Fig. 8), e sul lato opposto. Asciugare, nello stesso modo, utilizzando un panno asciutto;

 **ATTENZIONE!** Non attivare l'affettatrice mentre si pulisce la lama.

- **Anello di sicurezza:** usare uno spazzolino di nylon semirigido per pulire l'area compresa tra la lama e l'anello di protezione;

 **ATTENZIONE Lama affilata, pericolo di taglio!** Quando la lama non è coperta dalla protezione, prestare estrema attenzione nel mantenere le mani il più possibile

lontano dall'area non protetta.  
- **Corpo macchina:** pulire il corpo macchina con un panno umido o una spugna risciacquando acqua. Asciugare con cura.

### MOLE AFFILATURA

Sollevare l'affilatoio unitamente alla propria colonnina di supporto. Allentare l'impugnatura (Fig. 9, A) e rimuovere la mola affilatura. Rimuovere sporco e grasso utilizzando uno spazzolino di nylon.

### MANUTENZIONE

#### **Affilatura lama**

La frequenza e la durata dell'affilatura dipende dall'uso che viene effettuato.

#### **ATTENZIONE Lama affilata, pericolo di taglio!**

Quando la lama non è coperta dalla protezione, prestare estrema attenzione nel mantenere le mani il più possibile lontano dall'area non protetta. Si raccomanda di utilizzare guanti di protezione.

Per l'affilatura della lama, seguire le istruzioni:

- rimuovere qualsiasi tipo di prodotto precedentemente posizionato sul piatto portamerce scorrevole (Fig. 2, 4);
- eseguire la pulizia della lama liberandola dai residui di grasso (fare riferimento al capitolo pulizia delle parti non rimovibili: lama)
- assicurarsi che il pulsante ON (Fig. 2, 18) sia acceso;
- verificare che la protezione (Fig. 2, 11) copra debitamente la lama;
- sollevare la capottina dell'affilatoio (Fig. 10-A): SHARP.02 appare sul display. Automaticamente il paralama esterno

- (Fig. 2, 9) e il piatto posamerce scorrevole (Fig. 2, 4) si sposteranno trasversalmente;
- sollevare l'affilatoio dalla sua posizione di parcheggio (Fig. 10-B) e ruotarlo in direzione della lama (Fig.10-C) fino al raggiungimento della posizione di affilatura(Fig. 10-D): SHARP.00 appare sul display.
- avviare la lama premendo il pulsante B (Fig. 14, B) LED ON (Fig. 14, H);
- premere il pulsante di affilatura (Fig. 10-E: 1) per circa 10 secondi; al passare dei 10 secondi, mantenendo premuto il pulsante di affilatura, tirare la leva della mola di sbavatura (Fig. 10-E: 2) per un paio di secondi (Fig. 10-E);
- rilasciare i due pulsanti contemporaneamente;
- terminate le operazioni di affilatura e sbavatura arrestare la lama premendo il pulsante lama (Fig. 14, B), quindi sollevare e ruotare l'affilatoio per riportarlo nella posizione di parcheggio;
- abbassare la capottina dell'affilatoio: il paralama esterno si sposterà trasversalmente, riportandosi nella posizione originaria.

 **ATTENZIONE: rischio di danneggiamento!** Non prolungare eccessivamente (non più di 2-3 secondi) l'operazione di sbavatura per evitare di danneggiare la lama.

#### **Lubrificazione:**

Per la lubrificazione si consiglia l'utilizzo degli oli lubrificanti professionali Berkel. Usare solo oli ad uso alimentare NSF-H1 o 3H. Non usare oli vegetali. Per informazioni riguardo ai prodotti, visitare il sito inter-

Introdurre la quantità di lubrificante negli appositi oliatori:

1. Oliatore della barra carrello (Fig. 11-A: 1). Una volta introdotta la quantità necessaria di lubrificante nell'oliatore della barra carrello, azionare il volano per far scorrere il carrello alcune volte (Fig. 11-B);

2. Oliatore del pressamerce (Fig. 11-A: 2). Una volta introdotta la quantità necessaria di lubrificante nell'oliatore del pressamerce, impugnare la maniglia di scorrimento verticale (Fig. 2, 10) per far scorrere il pressamerce (Fig. 2, 3) alcune volte (Fig. 11-B).

## ASSISTENZA

Non sono forniti pezzi di ricambio all'interno dell'imballo. Tutte le attività di riparazione e sostituzione (quali sostituzione o riparazione di lama, cinghia, componenti elettrici, parti strutturali, etc.) devono essere svolte esclusivamente da personale autorizzato dal produttore stesso.

Nel caso fosse necessaria una riparazione, si raccomanda di ritornare la macchina al produttore o ad un Centro Servizi Autorizzato.

Per informazioni riguardo i centri servizi, rivolgersi a: [service@berkelinternational.com](mailto:service@berkelinternational.com).

 **ATTENZIONE! E' obbligatorio sostituire la lama quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno della protezione supera i 6 mm.**

## GARANZIA E RESPONSABILITA'

Il produttore fornisce macchine con una garanzia di durata 24 mesi, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre solo i difetti riscontrati facendone un uso appropriato e secondo le condizioni d'uso previste dal manuale. La garanzia non copre difetti dovuti a trasporto, incompetenza o negligenza dell'acquirente, installazione o posizionamento improprio, danni da usura, voltaggio superiore al 10% del valore nominale. Inoltre, la garanzia non copre componenti intrinsecamente soggetti a usura, quali la lama e le mole dell'affilatoio, eccetto nel caso di evidente difetto di produzione.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità diretta e indiretta derivante da:

- mancata osservanza delle istruzioni presenti nel manuale;
- uso non conforme alla normativa dominante nel paese di installazione;
- modifiche e/o riparazioni sulla macchina non autorizzate;
- uso di accessori e parti di ricambio non originali;
- eventi eccezionali.

Il trasferimento di proprietà della macchina, comporta l'immediato sollevamento da ogni responsabilità da parte del produttore, con eccezione per l'osservanza della direttiva 2006/42/CE (responsabilità per qualsiasi difetto di produzione del prodotto).

La targhetta di identificazione sulla base della macchina registra il produttore, la macchina, le informazioni tecniche ed il marchio CE.

## DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

La macchina è composta da:

- lega d'alluminio;
- inserti e componenti vari in acciaio inossidabile;
- parti elettriche e cavi elettrici;
- motore elettrico;
- plastica, etc.

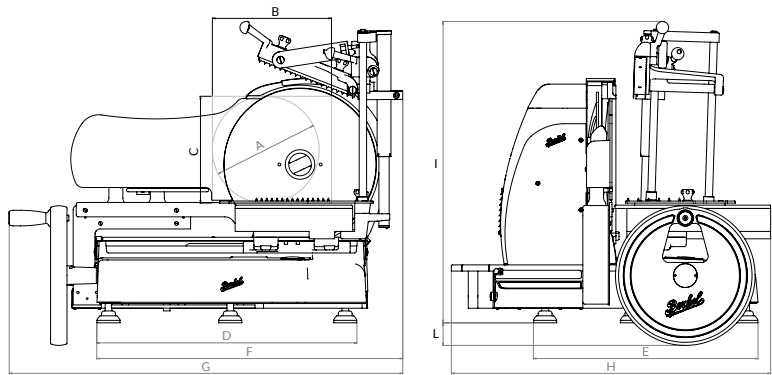
Se lo smaltimento è affidato a terze parti, rivolgersi solo a compagnie autorizzate per l'eliminazione dei materiali sopra indicati. Il dispositivo è conforme alle direttive EU 2012/19/UE. Contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati. Una corretta raccolta differenziata ne facilita il riciclaggio. A fine vita depositare il dispositivo presso in punto di raccolta. E' possibile ottenere informazioni sullo smaltimento dalle autorità locali.

## Risoluzione problemi

| NUMERO ERRORE                                                                                  | PROBLEMA                                                                                   | CAUSA PROBABILE                                                   | RIMEDIO                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -                                                                                              | Eccessiva resistenza al taglio del prodotto                                                | La lama non è affilata                                            | Affilare la lama                                                                                                                                                                        |
| -                                                                                              | Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia                                | Mancanza di alimentazione o circuito di controllo difettoso       | Controllare che la spina sia inserita correttamente, se il problema persiste contattare il Centro Servizi                                                                               |
| -                                                                                              | Eccessiva resistenza alla movimentazione dei componenti scorrevoli (pressamerce, carrello) | Lubrificazione guide di scorrimento non effettuata periodicamente | Effettuare la lubrificazione periodica                                                                                                                                                  |
| SHARP. 00<br> | Affilatoio in posizione di affilatura                                                      |                                                                   | Se l'errore si presenta al di fuori delle operazioni di affilatura, contattare il Centro Servizi                                                                                        |
| ERROR 01<br>  | Pulsante di emergenza premuto                                                              |                                                                   | Rilasciare pulsante di emergenza                                                                                                                                                        |
| SHARP. 02<br> | Cappottina affilatoio aperta                                                               |                                                                   | Chiudere cappottina affilatoio                                                                                                                                                          |
| ERROR 03<br>  | Vela aperta all'avvio della macchina                                                       |                                                                   | Premere pulsanti PIANO SX o PIANO DX per consentire chiusura vela                                                                                                                       |
| ERROR 04                                                                                       | Fault vela. Timeout movimentazione vela scaduto                                            |                                                                   | Un finecorsa della vela non viene letto. Richiesto intervento sulla macchina. Per resettare stato mantenere premuto tasto Off per 10s o scollegare e ricollegare alimentazione macchina |
| ERROR 05                                                                                       | Fault piano. Timeout movimentazione piano scaduto                                          |                                                                   | Un finecorsa della vela non viene letto. Richiesto intervento sulla macchina. Per resettare stato mantenere premuto tasto Off per 10s o scollegare e ricollegare alimentazione macchina |

CARATTERISTICHE TECNICHE

VOLANO B116SA - B116A



|                                 | B116SA                               | B116A                                |
|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| A                               | 260 mm                               | 260 mm                               |
| B                               | 290 mm                               | 290 mm                               |
| C                               | 260 mm                               | 260 mm                               |
| D                               | 590 mm                               | 590 mm                               |
| E                               | 550 mm                               | 550 mm                               |
| F                               | 755 mm                               | 755 mm                               |
| G                               | 960 mm                               | 960 mm                               |
| H                               | 780 mm                               | 780 mm                               |
| I                               | 660 mm                               | 660 mm                               |
| L                               | 55 mm                                | 55 mm                                |
| SPECIFICHE                      |                                      |                                      |
| Capacità di taglio circolare    | 260 mm                               | 260 mm                               |
| Capacità di taglio rettangolare | 290x260h mm                          | 290x260h mm                          |
| Massimo spessore fetta          | 4 mm                                 | 4 mm                                 |
| Potenza motore                  | 0,75 kW                              | 0,75 kW                              |
| Diametro lama                   | 370 mm                               | 370 mm                               |
| Specifiche elettriche           | 230V 50Hz - 1ph.<br>400V 50Hz - 3ph. | 230V 50Hz - 1ph.<br>400V 50Hz - 3ph. |
| Peso                            | 100 kg                               | 100 kg                               |

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





Van Berkel International S.r.l.  
via U. Foscolo, 22  
21040 Oggiona S. Stefano (VA) - ITALY  
T +39 0331 214311  
[info@berkelinternational.com](mailto:info@berkelinternational.com)  
**[theberkelworld.com](http://theberkelworld.com)**