

Berkel Volano B114 – Wichtige Anweisungen

Achtung! Klingenschutz immer bei jeder Verwendung schließen!!!

- Nur Schinken, Wurst, Salami schneiden - kein Käse oder weiche Produkte!
- Beim Schneiden Speckschwarte immer nach unten!
- keine tiefgefrorenen Produkte schneiden - nur gekühlte!

Schneiden:

- Messer muss durch Klingenschutz immer gesichert sein!
- Produkt auf die Schneidgutplatte legen und mittig festmachen
- Schnittstärke auf 6 einstellen, bis sich Produkt an das Messer annähert
- Die Schnittstärke auf 1 oder 2 umstellen
- Messer vom Klingenschutz freilegen - Sperrhebel nach rechts betätigen
- Nach dem Schneiden Messer sofort wieder mit Klingenschutz bedecken - Sperrhebel nach links!

Reinigen:

- Minimum 1x täglich
- Warmes Wasser, Geschirrspülmittel, **weiches** Schwammtuch:
 - Schneidgutplatte herausziehen und reinigen
 - Schlitten reinigen
 - Auffangteller abziehen und reinigen
 - Anschlagplatte abziehen und reinigen
 - Messer reinigen, nachträglich mit Alkohol reinigen
- Messer durch den Klingenschutz sichern, alles wieder zusammenbauen
- Chromteile mit einem weichen Lappen reinigen und ölen

Hr. Eigler erledigt 1x in der Woche oder bei Bedarf:

- Schleifen des Messers (3x ca. 5 Sekunden), Anleitung siehe das Step by Step Manual
- Ölen der Teile (Zahnrad und Kette), Anleitung siehe das Step by Step Manual


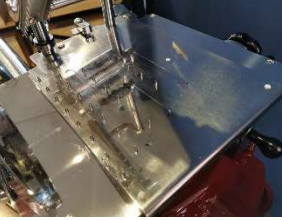





Bei Fragen und Unsicherheiten:

+ Sabine Haller | Berkel DE: shaller@net.berkelinternational.com

+ Errol Gülsen (Berkel International): 0221 168 65 193

+ Step by Step Berkel Bedienung: Dokument am Desktop des Computers gespeichert !

Legende

<p>Schlitten</p>		<p>Schneidgutplatte (mit Zacken)</p>	
<p>Schneidgutpresse</p>		<p>Schnittstärken- regler</p>	
<p>Sperrhebel</p>		<p>Auffangplatte</p>	
<p>Hebel (zur Bewegung der Schneidgut- presse)</p>		<p>Hebel (zur Bewegung der Schneidgutplatte)</p>	