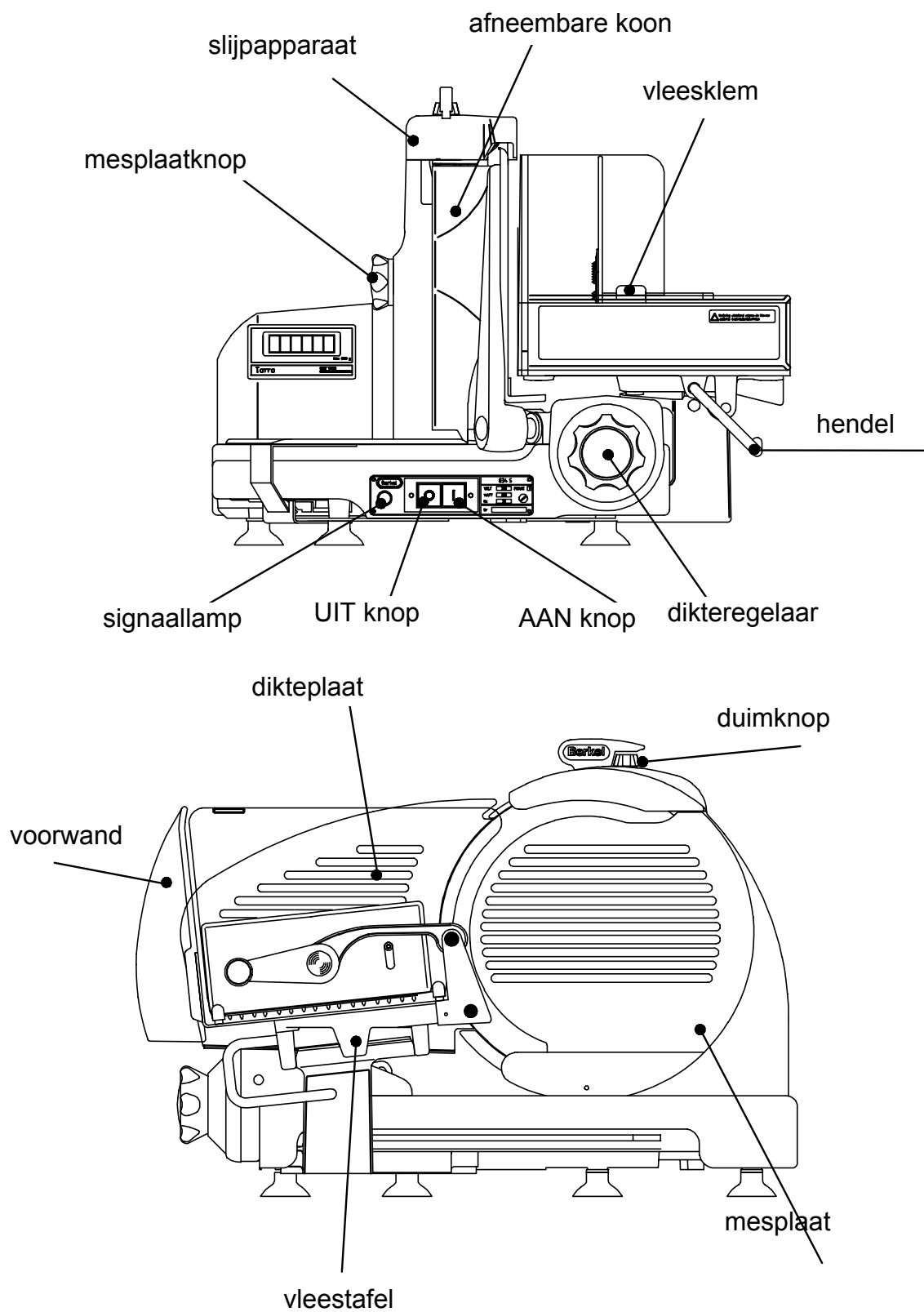


Inhoudsopgave

Aanzicht 834-S en 834-S Combi	2
Informatie	3
Kenmerken	4
Veiligheidsaspecten	6
Uitpakken en aansluiten	9
Het snijden	10
De weegunit (834-S Combi)	12
Het tarreren	12
Het snijden van restwaar	13
Het gebruik van de waargeleider	14
Het reinigen van de snijmachine	15
Het slijpen van het mes	19
Het oliën van de vleestafel-, en slijpsteen	21
Wat te doen bij storingen	22
Specificaties	23
Elektrisch schema	24
Berkel Service	25

Versie augustus 1998

Aanzicht 834-S en 834-S combi



Informatie

Deze handleiding is bedoeld voor werkgevers en bedienend personeel.
Het is belangrijk dat u deze instructies goed doorleest voordat u en uw personeel deze snijmachine in gebruik nemen.
Het opvolgen van deze instructies waarborgt een veilig en doelgericht gebruik van uw snijmachine. Bovendien verhoogt u hiermee de levensduur van uw machine.

Personen die niet of onvoldoende bekend zijn met het gebruik van snijmachines, mogen deze niet bedienen.

Waarschuwing: hoewel de 834-S en de 834-S Combi snijmachine gemaakt zijn volgens de nieuwe veiligheidsnormen, blijft bij ondeskundig en onvoorzichtig gebruik van de snijmachine de kans op snijwonden bestaan.

Bewaar deze handleiding dan ook zorgvuldig.

Kenmerken

● Toepassing

De Berkel 834-S en de 834-S Combi snijmachine zijn geschikt voor het snijden van de volgende produkten:

- vlees- en worstwaren;
- ham en spek;
- rollades, snijkaas en vis;
- snijvast fruit en groenten.

De Berkel 834-S Combi heeft tevens een ingebouwde weegunit, waarmee u op eenvoudige wijze afgepaste porties kunt snijden.

Belangrijk: de volgende produkten mogen niet met de 834-S en 834-S Combi snijmachine gesneden worden:

- ***"non-food" produkten;***
- ***bevroren produkten;***
- ***produkten met botten.***

● Veiligheid

De constructie van de 834-S en de 834-S Combi snijmachine voldoen aan de EG-richtlijn 98/37/EEC en zijn voorzien van de CE-markering en zijn vergezeld van de EG-verklaring van overeenstemming.

De snijmachine is zo uitgevoerd dat deze volledig uitschakelt bij onderbreking van de netspanning. Bij terugkeer van de netspanning blijft de snijmachine uitgeschakeld. Verder heeft de snijmachine een vaste messchermand. Een mesplaat, welke bij reiniging afgenomen kan worden. En wanneer u de vleestafel van de snijmachine haalt kunt u de dikteplaat niet meer openen

● Bescherming en veiligheidsvoorzieningen

De snijmachine is ontworpen met de volgende bescherming en veiligheidsvoorzieningen.

- messchermand, niet verwijderbaar;
- dikteplaat, niet verwijderbaar;
- voorwand, niet verwijderbaar;
- duwplaat, niet verwijderbaar;
- vleestafel vergrendeling, zodat de vleestafel niet afgenomen kan worden wanneer dikteregelaar niet op nul staat, niet verwijderbaar;
- netspanningsonderbreking, zodat machine volledig uitschakelt bij onderbreking van de netspanning, niet verwijderbaar.

● Snijden

De vleestafel is uitgevoerd met een vleesklem met handgreep. Met deze vleesklem klemt u gemakkelijk de te snijden waar en beweegt u tevens de vleestafel langs het mes. Gemakkelijk en veilig.

- **Het snijden van restwaar**

Met de pennenplaat bevestigd aan de vleesklem welke dient als restensnijder kunt u korte stukken snijwaar, die niet meer met de klem bovenop de snijwaar vastgehouden kunnen worden, moeiteloos opsnijden.

Snijd de restjes in verband met verwondingsgevaar altijd met de vleesklem achter de snijwaar.

- **De dikteregelaar**

Met de dikteregelaar is iedere gewenste snijdikte tussen 0 en 17 mm traploos en gemakkelijk instelbaar.

- **Het mes slijpen**

De 834-S en de 834-S Combi snijmachine hebben een ingebouwd slijpparaat waarmee u het mes eenvoudig en snel kunt slijpen.

- **Geluidssterkte**

De snijmachine veroorzaakt geen geluidshinder, het geluidsniveau is onder de 70 dB.

Veiligheidsaspecten

Neem voor uw eigen veiligheid en voor het behoud van uw snijmachine de volgende punten in acht:

- **Als werkgever**

Instrueer uw personeel in het gebruik van de snijmachine en wijs hen op de veiligheidsaspecten, herhaal dit periodiek en bewaar deze handleiding in de buurt van uw snijmachine.

- **Wie mag de snijmachine bedienen**

De snijmachine mag alleen bediend worden door goed getraind en geïnstrueerd personeel. Eventuele storingen mogen alleen verholpen worden door Berkel servicemonteurs.

- **Geen onbevoegden!**

Zorg ervoor dat onbevoegden, met name kinderen, en niet geïnstrueerd personeel de snijmachine niet bedienen of schoonmaken.

- **Het mes**

Bedenk steeds dat het mes zeer scherp is en dus gevaarlijk, ook als het mes niet draait. Werk niet onnadenkend aan de snijmachine en kom nooit met uw hand of vingers aan de snijkant van het mes.

- **Het mes slijpen**

Wees bijzonder voorzichtig bij het slijpen van het mes. Lees eerst de instructies onder het hoofdstuk "het slijpen van het mes", zie pagina 19 en volg deze instructies nauwlettend.

- **Produkten**

Gebruik alleen die produkten waarvoor de snijmachine gemaakt is zoals vlees, vleeswaren en kaas. Geen bevroren produkten, produkten met bot en "non-food" produkten.

- **Het snijden**

Volg altijd nauwkeurig de instructies voor het snijden op, zie hiervoor het hoofdstuk "het snijden", pagina 10.

- **Wat te doen bij storing**

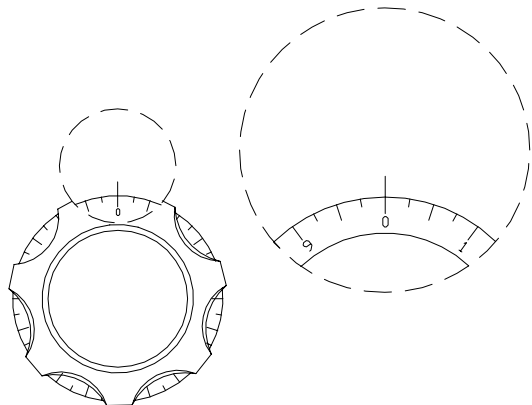
Schakel de snijmachine direct uit indien u iets ongewoons hoort en/of merkt. Kijk in het hoofdstuk "wat te doen bij storingen" op pagina 22 of u de storing zelf mag verhelpen. Neem, indien dit niet het geval is, contact op met Berkel Service (zie hiervoor pagina 25).

● Dikteregelaar

Maak van de onderstaande punten een gewoonte:

Draai de dikteregelaar alleen van de nulstand af als u wilt gaan snijden. Dus nadat u de te snijden waar op de vleestafel gelegd heeft.

Draai na het snijden als eerste de dikteregelaar in zijn geheel naar de nulstand en zet de snijmachine uit.



Dit doet u ook als u de waar op de vleestafel Draai de dikteregelaar - met wilt verleggen of weghalen. de klok mee - geheel op nul.

Wees uiterst voorzichtig met het wegnemen van resten op de vleestafel. Doe dit alleen met de dikteregelaar geheel op de nulstand en de snijmachine uitgeschakeld.

● Reinigen van de snijmachine

Laat alleen door geïnstrueerd personeel de snijmachine reinigen.

Ga als volgt te werk:

- draai de dikteregelaar geheel naar de nulstand;
- schakel de snijmachine uit;
- haal de netstekker uit het stopcontact;
- gebruik geen agressieve- en/of krassende schoonmaakmiddelen;
- gebruik geen stoom- en/of hogedrukspuitreiniger;
- snijmachine goed reinigen, geef uitstekende-, puntige en ronde onderdelen extra aandacht, in bijzonder rondom de messtoel.

Ondoordacht reinigen kan de garantiebepalingen doen vervallen.

● Aansluiten op netspanning

Controleer of de netspanning overeenstemt met de op de snijmachine aangegeven voltage. 400 Volt draaistroom snijmachines mogen alleen door een erkende installateur worden aangesloten.

Verkeerde netspanning kan de snijmachine ernstig beschadigen.

● RSI (Repetitive Strain Injury)

Langdurig werken met een snijmachine kan RSI (Repetitive Strain Injury) of daarmee samenhangend letsel veroorzaken.

Volgens sommige studies bestaat er een verband tussen het langdurig herhalen van één bepaalde beweging in combinatie met een gebrekkige werkomgeving en verkeerde werkgewoonten. Deze combinaties kunnen bepaalde vormen van lichamelijk ongemak of letsel veroorzaken.

Raadpleeg uw huisarts als u een kloppend, tintelend of verdoofd gevoel hebt in uw nek, schouders, armen, polsen, handen of vingers.

Volgende suggesties kunnen het risico op RSI verminderen:

- pauzeer regelmatig tijdens uw werkzaamheden;
- verander regelmatig van (werk)houding;
- gebruik een anti vermoeidheidsmat of een stahulp om vermoeidheid te verkleinen;
- houd uw onderarm, hand en pols in een rechte positie en krom uw vingers niet te krampachtig;
- kies uw werkplek zoals omschreven op pagina 9.

● De werkplek

Zorg dat de snijmachine stabiel staat opgesteld op een stevig werkblad.

Overtuig uzelf ervan dat er geen gevaar bestaat dat de snijmachine kan schuiven of vallen.

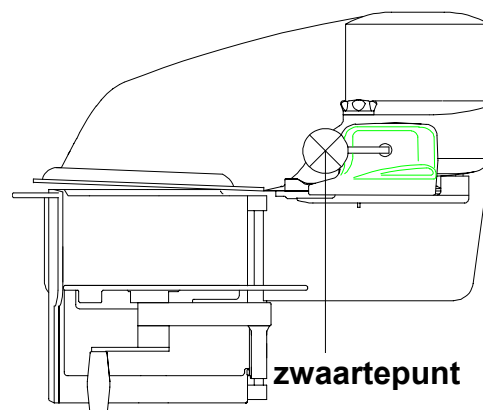
Zorg voor voldoende ruimte om de snijmachine en houdt uw werkplek schoon en overzichtelijk. Gebruik de snijmachine niet als stapelplaats. Leg er niets op wat er niet hoort.

● Transport

Bedenk dat de snijmachine zeer zwaar is (ongeveer 52 kg). Verplaats de snijmachine tenminste met drie personen of, bij voorkeur, met een hijs- of hefwerktuig.

Let hierbij op het zwaartepunt van de snijmachine, zodat de snijmachine bij transport niet kan kieperen (zie tekening).

Zorg dat beweegbare delen of delen die eventueel beschadigen afgenomen worden voordat de machine verplaatst wordt.



Uitpakken en aansluiten

Controleer voordat u de snijmachine aansluit of deze compleet is. Mochten er onderdelen ontbreken meld dit dan direct bij Berkel Servicedienst, zie hiervoor pagina 25. Licht, indien de verpakking door transport beschadigd is de expediteur hierover in.

- **De verpakking bevat de volgende onderdelen:**

- * snijmachine;
- * werkborstel, flessenborstel, mesreinigingsviltje en Berkel speciaalolie voor snijmachines;
- * schoonmaakdoek;
- * handleiding.

- **Selecteer de werkplek**

Let er bij het plaatsen van de snijmachine op dat:

- de snijmachine op een stabiele, trillingsvrije ondergrond staat;
- de snijmachine horizontaal, schuif- en kantelvrij staat;
- de snijmachine op een plaats staat met voldoende ruimte om de snijmachine veilig te kunnen bedienen.

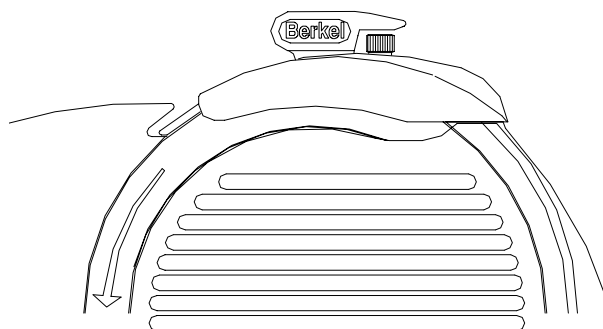
- **Aansluiten**

Vergelijk voor het aansluiten de waarde op het identiteitsplaatje (dit zit aan de voorkant van de snijmachine) met de netspanning van het stroomnet. Sluit de snijmachine niet op een andere netspanning aan dan op de snijmachine staat aangegeven, omdat daardoor de elektrische onderdelen in de snijmachine beschadigd kunnen worden. In vochtige ruimten moet de aansluiting worden uitgevoerd overeenkomstig de daarvoor geldende eisen.

Steek de stekker in het stopcontact.

- **Bij draaistroommachines (400 Volt -3 fase):**

- controleer de draairichting van het mes (pijl rechts is draairichting);
- bij een foute draairichting moet u direct contact opnemen met Berkel Service, zie hiervoor pagina 25.



Het snijden

Met de Berkel 834-S en de 834-S Combi snijmachine kunt u verschillende producten snijden (zie hiervoor pagina 4). De ingebouwde weegunit van de 834-S Combi snijmachine maakt het mogelijk om tijdens het snijden de gewenste hoeveelheid af te lezen. Het gewicht van de gesneden hoeveelheid moet u voor de verkoop op een geijkte weegschaal nawegen. Het werken met de ingebouwde weegunit wordt apart omschreven op pagina 12.

Het mes is fabrieksmatig geslepen. U moet er zelf voor zorgen dat het mes scherp is en blijft. Alleen dan behaalt u een optimaal snijresultaat, zie hiervoor het hoofdstuk "het slijpen van het mes", pagina 19.

Belangrijk: voordat u de snijmachine aanzet en gaat gebruiken, wees er zeker van dat:

- de dikteregelaar op de nulstand staat;
- het slijpparaat niet op het mes staat;
- de mesplaat aanwezig is;
- de restensnijder aanwezig is.

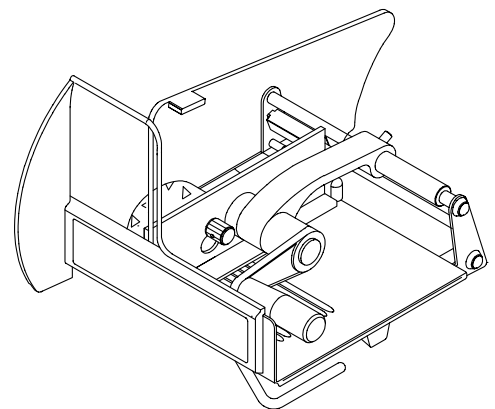
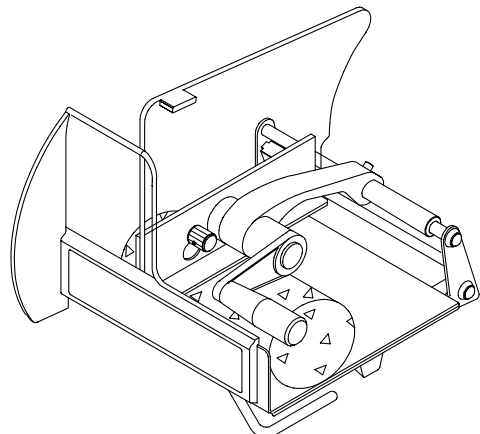
Volgorde van handelen:

- **Wanneer u aan het snijden bent, laat uw aandacht dan niet afleiden. Concentreer u op uw werk.**

- Draai de dikteregelaar volledig naar "0".
- Vleesklem aan de handgreep geheel naar rechts bewegen.
- Vleesklem met de linkerhand aan de handgreep of aan de duwplaat grip omhoog halen.
- Met de andere hand de snijwaar op de vleestafel leggen.
- Leg de vleesklem op de snijwaar, zodat deze werkt als een klem

of

- Leg de vleesklem achter de snijwaar, bij waar korter dan 60 mm, zodat de snijwaar tegen het mes aangedrukt wordt.



- Stel met de dikteregelaar de gewenste snijdikte tussen 0 mm en 17 mm in.
- Zet de snijmachine aan door de groene (AAN) knop aan de voorkant van de snijmachine in te drukken, het mes begint te draaien. De witte lamp aan de voorkant van de snijmachine licht op zodat u kunt zien dat de snijmachine aan staat.
- Duw de vleestafel aan de handgreep naar voren en haal met gelijkmatige beweging de snijwaar langs het mes.

***Let op: houd de snijwaar nooit met uw vingers vast tijdens het snijden.
Gebruik altijd de handgreep aan vleesklem om de vleestafel heen en weer te bewegen.***

Belangrijk: ter voorkoming van snijwonden niet achter de vleesklem grijpen.

- Controleer of de eerste plak de juiste dikte heeft, stel indien noodzakelijk de dikteregelaar bij.
- Ga door met snijden zoals hierboven omschreven totdat u de juiste hoeveelheid gesneden heeft.
- Het mes kan op ieder moment gestopt worden door de rode (uit) knop aan de voorkant van de snijmachine in te drukken.
- **Na het snijden**

Na het snijden:
- de snijmachine uitschakelen door de rode knop in te drukken;
- de dikteregelaar weer geheel naar de nulstand draaien;
- het produkt van de vleestafel halen.

De weegunit (834-S Combi)

Met de weegunit kunt u al snijdende een hoeveelheid tot 1000 gram aflezen.

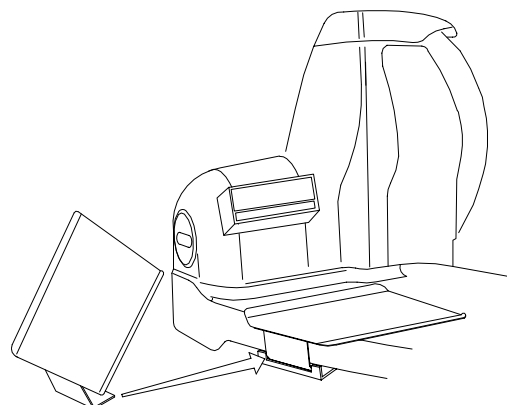
Belangrijk: de weegunit is niet geijkt. Voor de verkoop moet u op een geijkte weegschaal nawegen.

- **Weegplateau bevestigen**

Weegplateau gekanteld in de sleuf aan de linkerkant van de snijmachine steken (zie pijl). Als het weegplateau goed bevestigd is, lijkt het alsof deze zweeft.

- **Weegunit aanzetten**

Voordat u de weegunit gaat gebruiken mag er niets op het weegplateau liggen. Zet de snijmachine aan door de groene knop in te drukken. U ziet dat de weegunit automatisch aangaat. In het display verschijnen nu horizontale strepen, daarna verschijnt de nul. De weegunit is nu klaar voor gebruik.



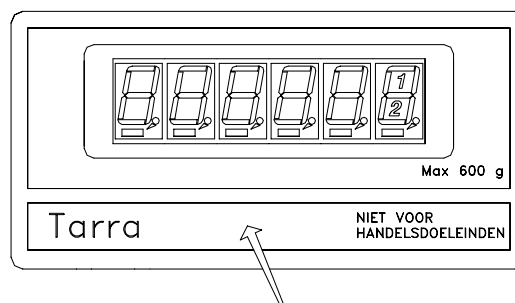
- **Tarrerren**

Met deze functie kunt u het gewicht van een schaal of verpakking van het totaal gewicht van het produkt scheiden.

Ga als volgt te werk:

- leg de schaal of verpakking op het weegplateau;
- druk nu op de onderkant van de display behuizing.

De schaal of verpakking is nu getarreerd.



- **Tarra uitschakelen**

- maak het weegplateau leeg;
 - druk nu weer op de onderkant van de display behuizing;
- De tarra is nu uitgeschakeld.

- **Zonder weegunit snijden**

Neem het weegplateau weg door op het einde aan de linkerkant van het weegplateau te drukken, deze komt dan aan de rechterkant een stuk omhoog. Daarna kunt u hem naar links uit de sleuf schuiven.

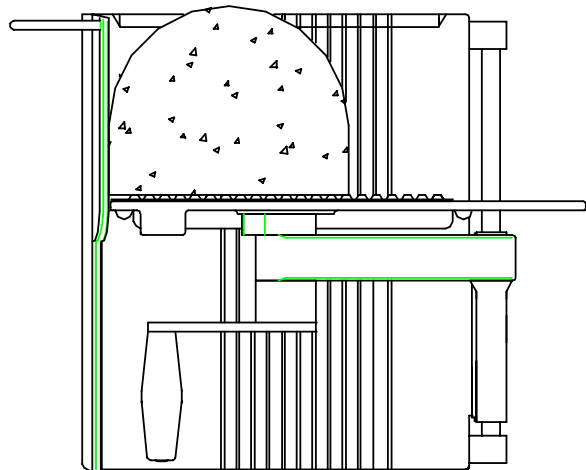
Het snijden van restwaar

Om veiligheidsredenen kan de vleesklem, wanneer er snijwaar onder geklemd is niet tot dicht bij het mes komen. U merkt dat de vleesklem stopt en niet verder richting mes geschoven kan worden. Om de restwaar van 60 mm of korter op te snijden moet u de vleesklem achter de restwaar op de vleestafel plaatsen zodat de vleesklem als restensnijder dient.

Nooit de restwaar met de vingers vasthouden of pakken tijdens het snijden. De rest mag alleen verwijderd of verlegd worden als de dikteregelaar op nul staat en de snijmachine uitgeschakeld.

● Handeling resten snijden

- Draai de dikteregelaar geheel naar de nulstand;
- zet de snijmachine uit;
- de vleesklem geheel naar rechts schuiven en naar beneden laten rusten;
- leg de restwaar met de vlakke kant tegen de restensnijder en beweeg de klem met de restensnijder naar links tot de snijwaar tegen de dikteplaat ligt;
- stel de dikteregelaar in en start de snijmachine;
- snijd met rustige beweging.



Op deze wijze kunt u de restwaar vrijwel geheel opsnijden.

Het gebruik van de waargeleider

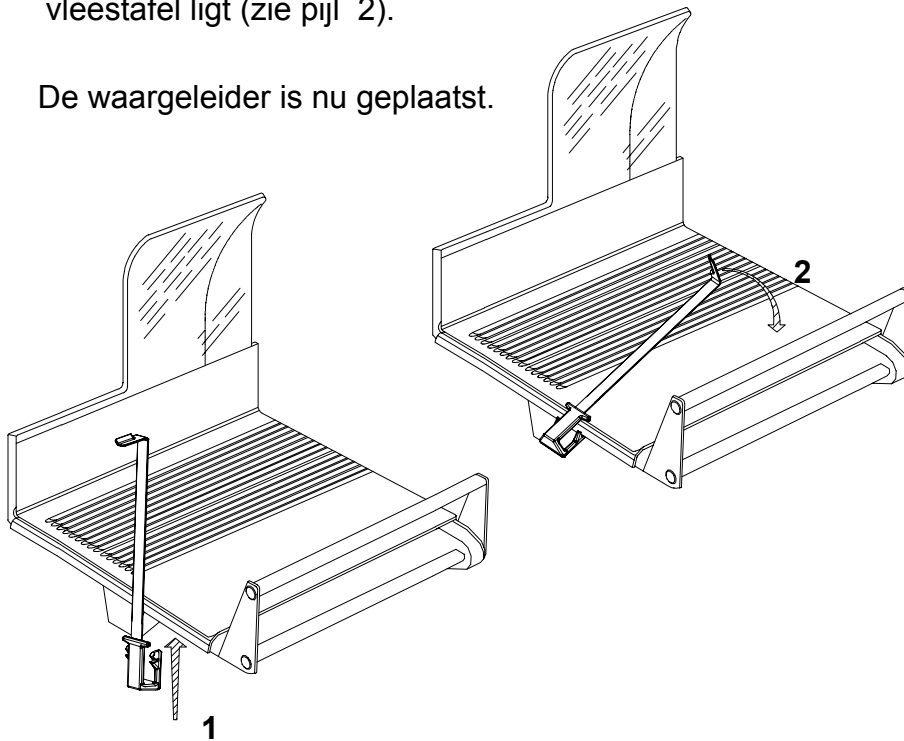
De waargeleider geeft extra zijdelingse steun aan de snijwaar, vooral bij zachte snijwaren en grote inspanlengten bereikt u zo een betere snijkwaliteit.

● Het plaatsen van de waargeleider op de vleestafel

Ga als volgt te werk:

- haal de vleesklem aan de handgreep omhoog;
- houd de waargeleider verticaal in uw handpalm;
- druk nu het zwart plastic gedeelte van de waargeleider tegen de onderkant van de omgezete rand aan de vleestafel, totdat de waargeleider in de omgezete rand klikt (zie pijl 1);
- druk de waargeleider rustig naar beneden, totdat deze horizontaal op de vleestafel ligt (zie pijl 2).

De waargeleider is nu geplaatst.



● Het snijden met de waargeleider op de vleestafel

Ga als volgt te werk:

- plaats eerst de waargeleider op de vleestafel zoals hierboven omschreven;
- leg de snijwaar op de vleestafel;
- schuif de waargeleider tegen de snijwaar aan;
- haal de vleesklem aan de handgreep naar beneden en plaats deze op of achter de snijwaar.

U kunt nu snijden.

Het reinigen van de snijmachine

Zet voordat u gaat schoonmaken altijd de snijmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Belangrijk: maak tenminste eenmaal per dag na gebruik de snijmachine schoon en slijp het mes.

Waarschuwing: de snijmachine is niet spuitwaterbestendig.

- De snijmachine moet schoongemaakt zijn voordat u het mes gaat slijpen. Alle te reinigen onderdelen in de machine zijn gemaakt van geanodiseerd aluminium, roestvaststaal of plastic. Deze dient u schoon te maken met een reinigingsmiddel dat geschikt is voor de voedingsmiddelenindustrie.

Gebruik voor het schoonmaken alleen reinigings- en desinfectiemiddelen die geschikt zijn voor de voedingsmiddelenindustrie. Gebruik geen krassende-, of agressieve producten. Maak de snijmachine niet schoon met een stoom-, of hogedrukreiniger!

Draai voordat u gaat schoonmaken de dikteregelaar naar de nulstand zodat het mes veilig staat.

- Wanneer u aan het schoonmaken of aan het slijpen bent, laat uw aandacht dan niet afleiden. Concentreer u op uw werk.

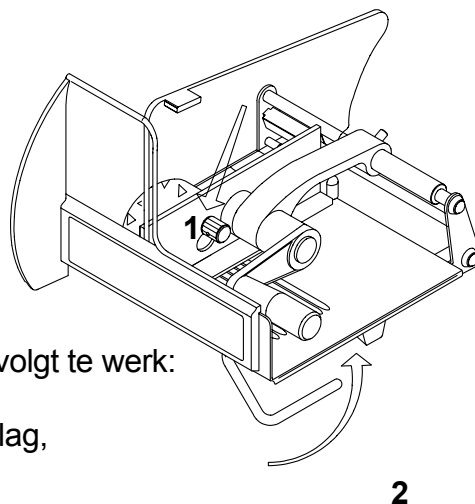
- **Snijmachine reinigen**

De snijmachine schoonmaken met een vochtige, niet doordrenkte doek en met de meegeleverde borstels. Reinig de onderdelen: het mes, de messchermrands, rondom de messtoel en de binnenkant van het slijpparaathuis zorgvuldig. Laat de schoongemaakte onderdelen goed drogen voordat u deze terugzet.

- **Vleestafel reinigen**

Haal de vleestafel in zijn geheel van de snijmachine, zodat u makkelijker kunt schoonmaken. Ga als volgt te werk:

- haal de vleestafel in zijn geheel naar u toe en druk de hendel (pijl 1) naar boven. De dikteplaat is nu geblokkeerd en kan niet geopend worden;
- kantel de vleestafel naar rechts en til de vleestafel gelijktijdig uit de slede;
- verwijder de restsnijder van de vleesklem. Ga als volgt te werk:
 - til de vleesklem op;
 - draai de twee knoppen aan de restsnijder één slag, zodat deze verticaal staan (zie pijl 2);
 - druk de restsnijder uit de duwplaat.



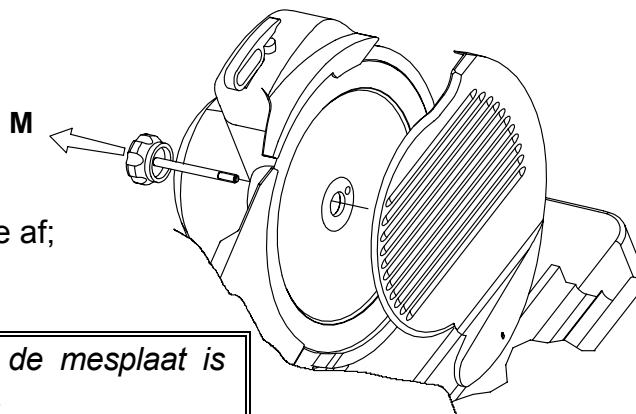
Voordat u gaat reinigen altijd: de dikteregelaar naar de nulstand draaien, de snijmachine uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

● Mesplaat reinigen

Neem de mesplaat in zijn geheel van de snijmachine af.

Ga als volgt te werk:

- draai de mesplaatknop (zie pijl **M**) aan de zijkant van de snijmachine los
- neem de mesplaat van de snijmachine af;
- reinig de mesplaat grondig



Waarschuwing: met het weghalen van de mesplaat is het mes onbeschermd.

Voorzichtig: verhoogd risico op snijwonden

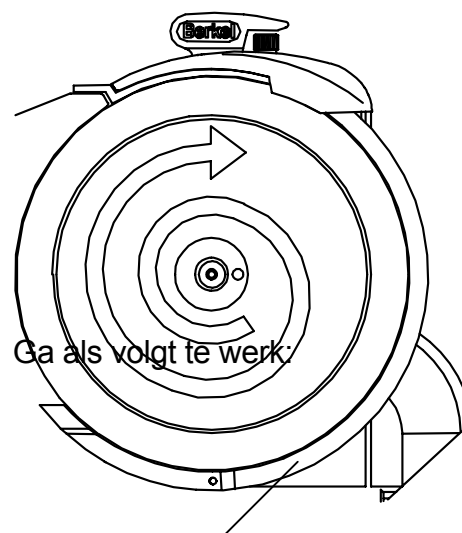
● Het mes reinigen

Alleen met een geslepen mes bereikt u een optimaal snijresultaat. Berkel raadt u aan het mes bij normaal gebruik van de snijmachine dagelijks te reinigen en te slijpen met het slijpparaat. Voor het slijpen van het mes zie pagina 19.

Waarschuwing: - reinig nooit met draaiend mes;
- slijp nooit een vuil mes.

Voorzichtig: verhoogd risico op snijwonden

- maak de voorkant van het mes grondig schoon met een vochtige, niet doordrenkte doek;
- reinig van binnen naar buiten met draaiende bewegingen (zie pijl).



messchertrand

● Messchertrand en dikteplaat reinigen

Waarschuwing: reinig nooit met draaiend mes.

Voorzichtig: blijf met uw handen van het mes af, gevaar voor snijwonden.

Ga als volgt te werk:

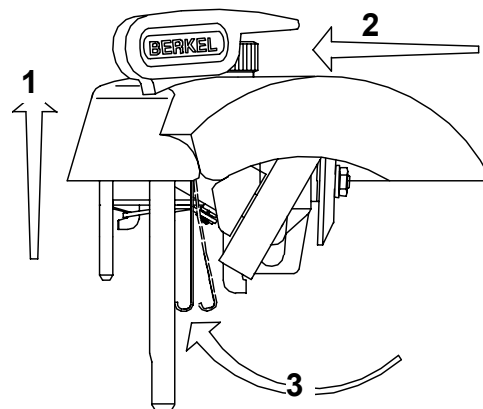
- reinig de binnenzijde van de messchertrand grondig met een borstel;
- reinig de bovenzijde, tussen het mes en de messchertrand, grondig met een vochtige, niet doordrenkte doek.
- aan de dikteplaat bevindt zich een opstaand randje. Dit randje moet u grondig reinigen.

Voordat u gaat reinigen altijd: de dikteregelaar naar de nulstand draaien, de snijmachine uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

● Slijpparaat en slijpstenen reinigen

In het slijpparaat en tussen de slijpstenen kunnen makkelijk resten snijwaar achterblijven. Voor het reinigen van het slijpparaat deze in zijn geheel uitnemen:

- slijpparaat aan de greep omhoog halen (pijl 1);
- slijpparaat uitnemen door de veer uit te buigen (pijl 2) en het slijpparaat omhoog te trekken;
- draai de duimknop (pijl 3) onder het vaantje los, haal de deksel van het slijpparaat;
- reinig de binnenkant van de deksel - van het slijpparaat - grondig met de meegeleverde borstel, totdat er geen resten snijwaar aanwezig zijn;
- reinig slijpstenen en binnenzijde van het slijpparaat grondig met de meegeleverde borstel, totdat er geen resten snijwaar aanwezig zijn.
- Olie de slijpstenen regelmatig, na het schoonmaken, met Berkel speciaalolie. Dit voorkomt dat dierlijk vet in de slijpstenen trekt waardoor deze onbruikbaar worden.



Wees er zeker van, dat de stenen droog zijn voordat u het mes slijpt.

● Maak het mes met het mesreinigingsviltje schoon.

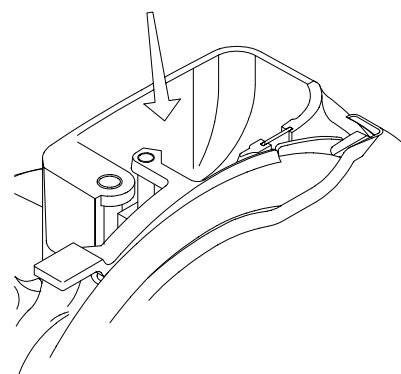
Ga als volgt te werk:

- klem het viltje tussen de vleesklem en de tafel;
- draai de dikteregelaar open;
- zet de snijmachine aan;
- snijd het viltje ± 2 cm in;
- draai de dikteregelaar geheel naar de nulstand en schakel de snijmachine uit;
- de volgende keer kunt u het viltje omdraaien en weer insnijden.

● Binnenkant van het slijphuis reinigen

Resten snijwaar kunnen zich makkelijk ophopen in de binnenkant van het slijphuis:

- reinig de binnenkant van het slijphuis grondig met de meegeleverde borstel, totdat er geen resten snijwaar aanwezig zijn;
- controleer goed of alle resten weg zijn, daarna kunt u het slijpparaat herplaatsen.

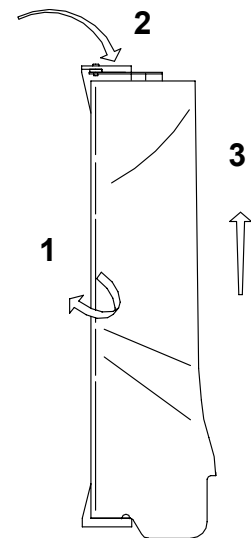


● Koon reinigen

Om de koon te reinigen en een betere toegang te krijgen tot het mes en de messtoel, is deze afneembaar gemaakt.

Ga als volgt te werk:

- open de koon (pijl 1);
- duw de veer aan de bovenzijde naar beneden (pijl 2);
- haal de koon naar u toe en trek deze naar boven uit het scharnier (pijl 3);
- reinig de koon en het mes grondig.

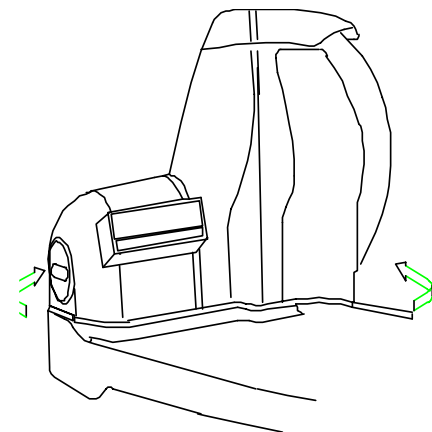
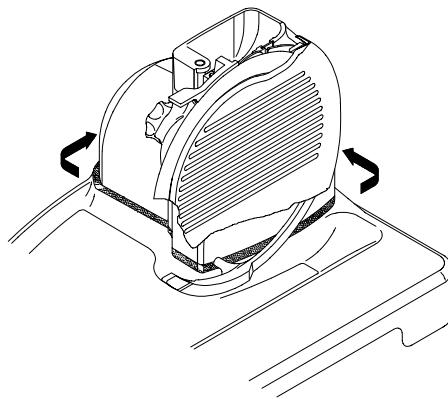


● Messtoel en motorkap reinigen

Resten snijwaar kunnen zich makkelijk ophopen rondom de messtoel en motorkap:

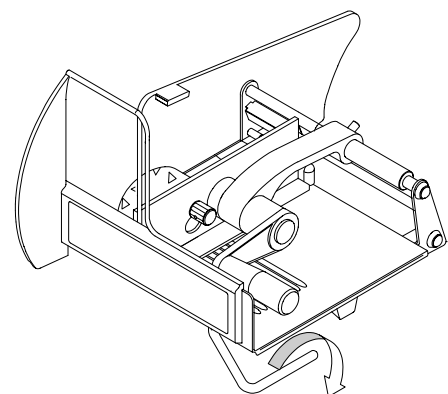
- reinig grondig rondom de messtoel en motorkap met de meegeleverde borstel, totdat er geen resten snijwaar aanwezig zijn, zie markeringen.

Na het reinigen van de koon, mes, messtoel en motorkap kunt u de koon, in omgekeerde volgorde, terugplaatsen zoals omschreven bij "Koon reinigen".



● Vleestafel terugplaatsen

- zet de vleestafel met de hendel naar boven op de snijmachine en zet deze vast door de hendel naar beneden te drukken;
- nadat u de tafel eerst naar u toe hebt getrokken kan de tafel weer vrij langs het mes bewegen.



Het slijpen van het mes

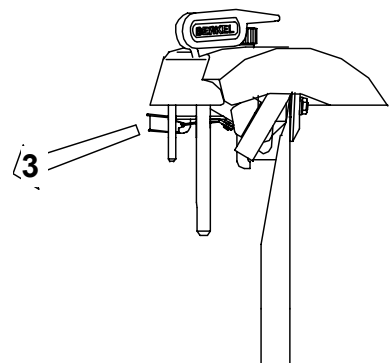
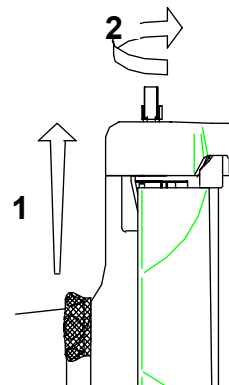
Het slijpparaat

Belangrijk: maak eerst het mes schoon voordat u deze gaat slijpen, zie hiervoor het hoofdstuk "het reinigen van de snijmachine", pagina 15.

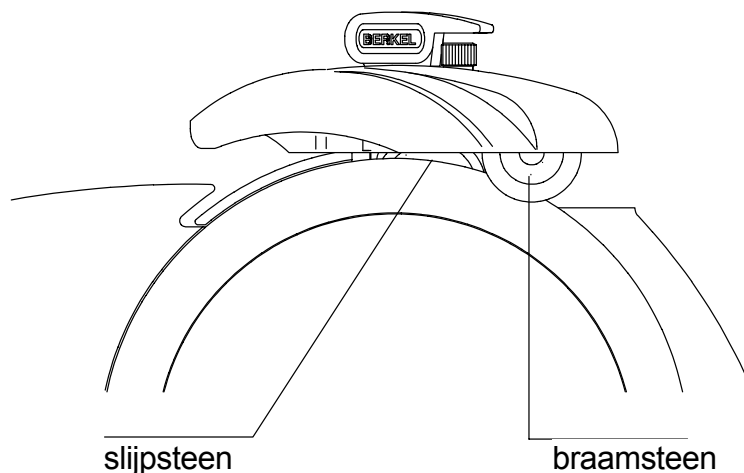
Voorzichtig: verhoogd risico op snijwonden.

● Het slijpen

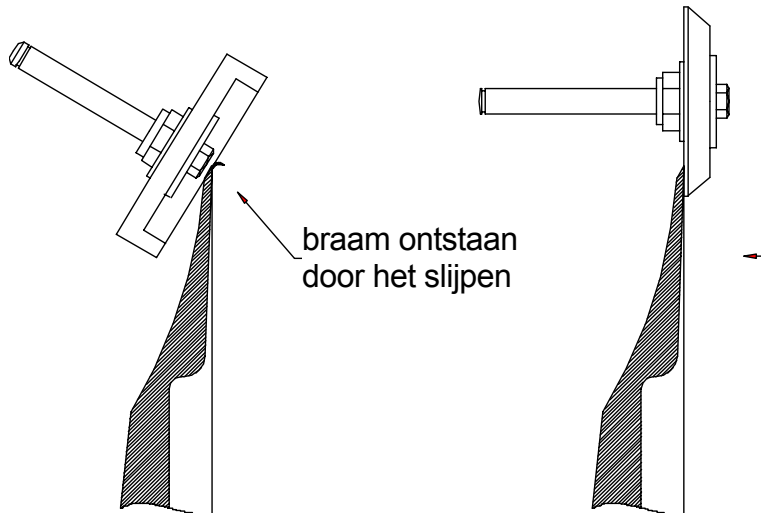
- draai de dikteregelaar geheel naar de nulstand;
- slijpparaat aan de greep omhoog trekken (pijl 1);
- draai het slijpparaat kloksgewijs over het mes en laat het rustig zakken (pijl 2). Beide slijpstenen zijn nu in de juiste positie op het mes geplaatst;
- trek de hendel met uw wijsvinger naar achteren (pijl 3);
- zet de snijmachine aan. Het slijpparaat begint te slijpen;
- houd de hendel 10 à 15 seconden lang vast;
- laat de hendel langzaam los totdat alleen de braamsteen werkt;
- houd de hendel weer 10 à 15 seconden lang vast;
- plaats het slijpparaat weer terug in omgekeerde volgorde zoals boven omschreven.



Belangrijk: neem de slijpstof van de snijmachine af met een vochtige doek.



- Door de slijpsteen ontstaat er een braam. Voor een optimaal snijresultaat dient deze braam te worden verwijderd. De braam wordt automatisch weggehaald tijdens het slijpen. Het is echter raadzaam de braamsteen nog even te laten werken zonder te slijpen.

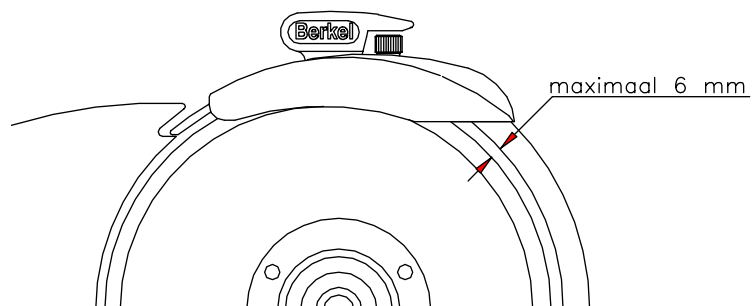


● Het verwisselen van het mes

Laat het mes verwisselen indien het slijpapparaat zijn werking verloren heeft en het mes niet meer geslepen kan worden. Het mes heeft dan de minimale, door de veiligheidsvoorschriften toegestane, maat bereikt. Dit kunt u zien aan de ruimte tussen de messchertrand en het mes, deze ruimte mag niet meer dan 6 mm zijn (zie tekening beneden).

Neem in dit geval contact op met Berkel Servicedienst en laat het mes door een servicemonteur verwisselen.

Waarschuwing: verwissel in geen geval zelf het mes, er bestaat een verhoogd risico op snijwonden.



Het oliën van de vleestafel-, en slijpsteenass

● Vleestafel- en de sledeas oliën

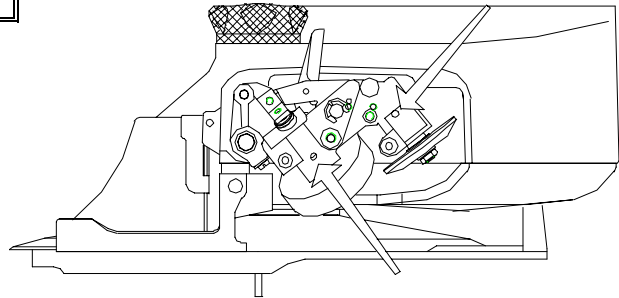
haal de stekker uit het stopcontact

- enige druppels olie op de as doen;
- door de beweging van de vleestafel en de vleesklem wordt de olie gelijkmatig verdeelt op de assen.

● Lager van de slijpsteenass oliën

haal de stekker uit het stopcontact

- schroef het slijpkapje van het slijpapparaat;
- in beide openingen één tot twee druppels olie doen;
- het slijpkapje weer op het slijpapparaat schroeven.



Olie de slijpstenen regelmatig, na het schoonmaken, met Berkel speciaalolie.

Voorzichtig: blijf met uw handen van het mes af. Gevaar voor snijwonden.

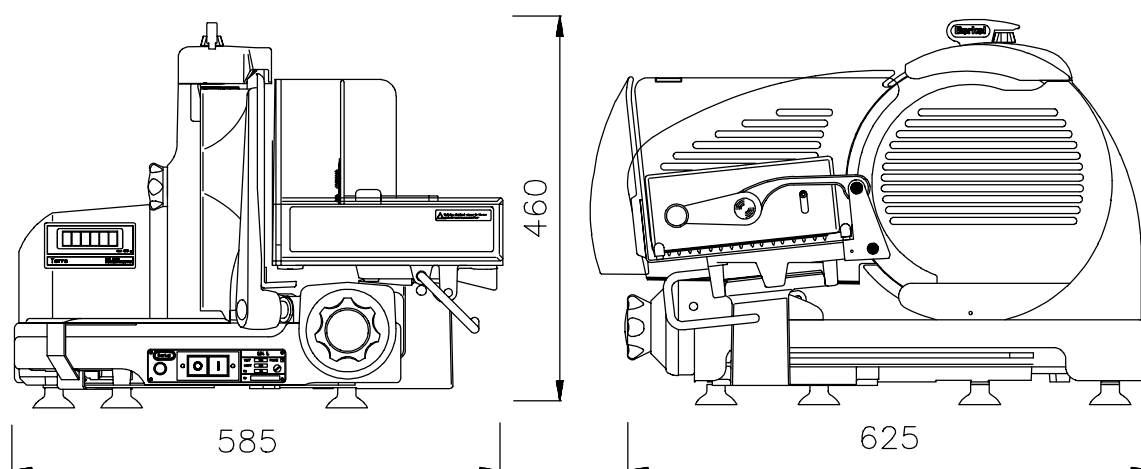
Wat te doen bij storingen

Controleer voordat u contact opneemt met Berkel Servicedienst, zie hiervoor pagina 25, of u aan de hand van onderstaand tabel eventueel de storing zelf kunt verhelpen.

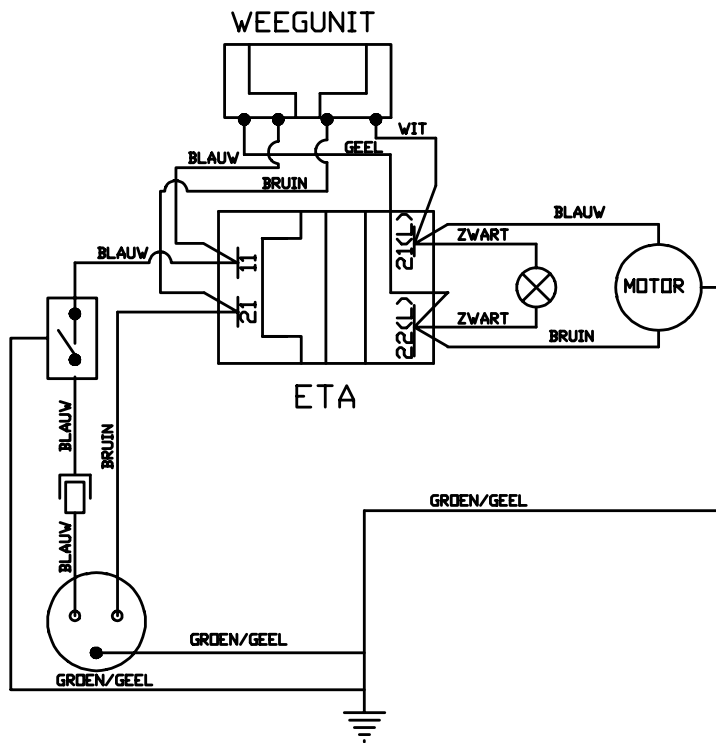
Machine storing	Oorzaak	Oplossing	
Snijmachine start niet.	Slecht of geen contact.	Neem contact op met Berkel Service.	
	Netspanningszekering doorgebrand.	Vervang zekering.	
	Onderdelen snijmachine zijn defect.	Neem contact op met Berkel Service.	
Snijmachine snijdt niet goed.	Mes is niet scherp genoeg.	Slijp het mes, zie hoofdstuk "het slijpen van het mes", pagina 19.	
Slede loopt zwaar.	Sledeas is niet genoeg geolied.	Olie de sledeas	
Vleesklem loopt zwaar.	Vleestafelas is niet genoeg geolied.	Olie de vleestafelas	
Mes stopt met draaien terwijl u vlees snijdt.	Aandrijfriem van de motor is los geraakt.	Neem contact op met Berkel Service.	
Motor loopt maar het mes draait niet.	Aandrijfriem van de motor is gescheurd.	Neem contact op met Berkel Service.	
Bij de 834-S Combi: Display toont bij het inschakelen: <i>nnnnnn</i>	Plateau is belast.	Snijwaar van plateau nemen.	
	Display toont bij het inschakelen: <i>uuuuuu</i>	Plateau is niet goed bevestigd of er ligt iets onder het plateau.	Plateau goed bevestigen, zie het hoofdstuk "de weegunit", pagina 12. Of haal het obstakel onder weegplateau weg.
	Display toont tijdens het wegen: <i>nnnnnn</i>	Het maximale weegbereik is overschreden.	Alleen snijwaar tot 600 gram wegen.

Specificaties

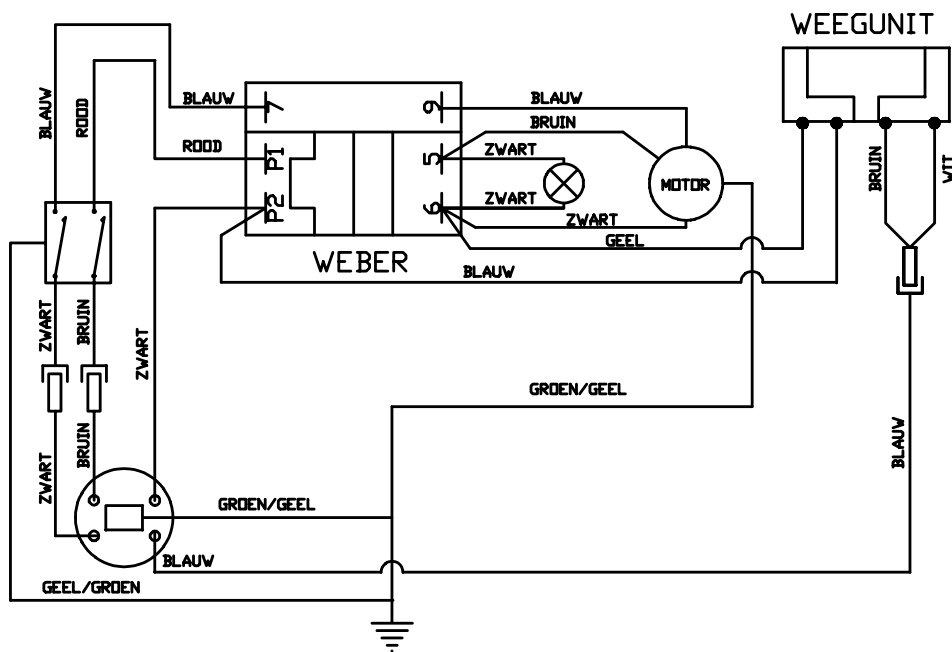
Specificaties		834-S en 834-S Combi
Diameter van het mes		Ø 296 mm
Snijdikte		van 0 tot 17 mm
Draai snelheid van het mes		230 omw/min
Snijcapaciteit	rechthoekig	235 x 190 mm
	rechthoekig voor België	255 x 190 mm
	vierkant	195 x 195 mm
	rond	Ø 195 mm
Afmetingen	lengte	625 mm
	breedte	585 mm
	hoogte	460 mm
Netto gewicht in kg		51,5 kg
Voltage: één fase		230V / 50 Hz
drie fase		400V / 50 Hz
Opname stroom		230V = 2.5 A 400V = 0,6 A
Omgevingstemperatuur snijmachine	gebruik	+5 C/ +30 C , condensatie mag nooit plaatsvinden
	opslag	-5 C/ +65 C, condensatie mag nooit plaatsvinden
Vochtigheidsgraad		vochtigheidsgraad mag bij 40 C niet de 50% overschrijden.
Motorvermogen		180W



Elektrisch schema



Elektrisch schema snijmachine 834-S, 230 Volt.



Elektrisch schema snijmachine 834-S, 400 Volt.

Berkel Service

Voor service binnen of buiten de garantie, kunt u Berkel Service bereiken op onderstaand adres:

Sticker/stempel

Serienummer van de snijmachine

Leveringsdatum van de snijmachine